

hergom

COCINA CALEFACTORA

Modelo

L-09 CA / CC

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

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

**INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS**

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

**INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E
UTILIZAÇÃO**

Bienvenidos a la familia Hergóm.

Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestra cocina L-09 que representan en técnica y estilo un importante avance sobre las cocinas de carbón y leña.

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

Poseer un modelo de Hergóm es la manifestación de un sentido de calidad excepcional.

Por favor, lea el manual en su totalidad. Su propósito es familiarizarle con su cocina, indicándole normas para su instalación, funcionamiento y mantenimiento de la misma, que le serán muy útiles. Consérvelo y acuda a él cuando lo necesite. Si después de leer este manual necesita alguna aclaración complementaria, no dude en acudir a su proveedor habitual o llame directamente a fábrica.

AVISO IMPORTANTE: Si la cocina no se instala adecuadamente, no le dará el excelente servicio para el que ha sido concebido. Lea enteramente estas instrucciones y confíe el trabajo a un especialista.

Industrias Hergóm, S.A. no se responsabiliza de los daños ocasionados, originados por alteraciones en sus productos que no hayan sido autorizados por escrito, o por instalaciones defectuosas.

Asimismo, se reserva el derecho a modificar sus fabricados sin previo aviso.

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

I.- PRESENTACIÓN

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

Modelo L-09 CC

Versión cerrada calefactora, para instalación central o mural junto a muebles de cocina. En este último caso se deberá mantener una separación mínima entre la encimera y el granito de 10 mm por cada lado. En el supuesto de quedar encajada entre muebles de madera, deberá existir una separación de 50 mm por cada lado, que permita acoplar una plancha de lana de roca sobre el costado del mueble, a la vez que quede un espacio con cámara de aire.

Este modelo tiene los laterales de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada, a juego con el frente de la cocina.

Modelo L-09 CA

Versión abierta calefactora, para recibir en obra de albañilería. Este modelo va dotado de paila y reductor de hornillo, para utilizarlo cuando se desee disminuir el intercambio de calor con el agua de la paila.

En ambos modelos el frente de la cocina es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada, con herrajes de latón fundido pulimentado. La encimera (modelo exclusivo) está fabricada en hierro fundido con la superficie exterior pulida.

II.- CONSTRUCCION DE LA CHIMENEA

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

Es muy importante realizar una buena instalación.

Para asegurar una correcta instalación, es aconsejable que la realice un profesional.

A.- Chimeneas.

El funcionamiento de la cocina depende :

- a) De la chimenea.
- b) Del modo de operar con ella.
- c) De la calidad del combustible empleado.

Con los años de uso Vd. podrá cambiar la clase de combustible pero la chimenea una vez que está instalada en un sitio determinado, no es tan fácil de modificar o cambiar de lugar.

Por lo cual la información siguiente le ayudará a decidir si puede usar la chimenea existente o no, o si decide construir una nueva.

Esta información le ayudará a tomar una decisión correcta.

1.- Cómo funcionan las chimeneas

Un conocimiento básico de la manera de funcionar las chimeneas le ayudará a sacar el mayor rendimiento a su cocina Mod. **L-09**

La función de la chimenea es:

- a) Evacuar los humos y gases de manera segura, fuera de la casa.
- b) Proporcionar tiro suficiente en el hogar para que el fuego se mantenga vivo.

¿Que es el tiro?.

La tendencia del aire caliente a subir crea el tiro.

Al encender la cocina, el aire caliente sube por la chimenea y sale al exterior. El conducto de la chimenea se calienta y mantiene el tiro. Hasta que la cocina y la chimenea no están calientes, el tiro no funciona a la perfección.

La situación, el tamaño y la altura de la chimenea afectan al tiro.

Hay que considerar lo siguiente:

- Chimeneas situadas dentro de la casa se mantienen calientes; así el tiro es mayor.
- El tamaño de la chimenea aconsejado por el fabricante, mantiene un buen tiro.
- La altura de la chimenea afecta al tiro:

más altura ⇒ mejor tiro

La chimenea debe sobresalir, al menos un metro de la parte más alta del tejado.

Hay otros factores que afectan al tiro:

- Casas muy bien aisladas interiormente, sin corrientes de aire; al no entrar aire al local, causa un tiro deficiente. Esto se corrige permitiendo la entrada de aire del exterior hacia la cocina.
- Árboles y/o edificios altos próximos a la vivienda dificultan el tiro.
- La velocidad del viento. Generalmente los vientos continuos fuertes aumentan el tiro; pero vientos tormentosos producen disminución del tiro.
- Temperatura exterior. Cuanto más frío en el exterior, mejor tiro.
- Presión barométrica. En días lluviosos, húmedos o borrascosos, el tiro es generalmente flojo.
- Vivacidad del fuego. Cuanto más caliente esté el fuego, mas fuerte es el tiro.

- Grietas en la chimenea, las puertas mal selladas o sucias, entradas de aire por la unión de los tubos, otro aparato conectado a la chimenea, etc. pueden producir tiros inadecuados.

2.- Formación de creosota y su limpieza.

Cuando la madera se quema lentamente se producen alquitranes y otros vapores orgánicos, que al combinarse con la humedad ambiente forman la creosota.

Los vapores de creosota se pueden condensar si las paredes de la chimenea están frías. Si se inflama la creosota pueden producir fuegos extremadamente altos.

Cualquier acumulación de la misma deberá ser eliminada.

Debido a que la acumulación de creosota depende de tantas variables es muy difícil prevenir el momento en el que se debe limpiar la chimenea.

La inspección visual es la manera más segura de cerciorarse si la chimenea de su estufa está limpia de creosota.

Por eso, recomendamos que se realicen instalaciones en las que sea fácil el acceso a las mismas.

3.- Opciones

Si va a construir una chimenea para la cocina Hergóm Mod **L-09**, tiene dos alternativas:

- a) Chimeneas de albañilería.
- b) Chimeneas de metal

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

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

Las ventajas de las chimeneas de ladrillo son:

- a) La masa de ladrillos y losetas reducen el enfriamiento de los humos en la chimenea.
- b) La característica de los ladrillos de acumular el calor permite mantener la casa caliente más tiempo, después de que el fuego se haya extinguido.
- c) Puede ser construida al gusto particular.
- d) Si está bien construida, puede ser más resistente al fuego que las metálicas.

Las chimeneas de albañilería deben estar bien forradas para evitar el enfriamiento de los humos.

Deben estar construidas con materiales que soporten altas temperaturas y la corrosión.

Pueden ser redondas, cuadradas, etc.; lo que importa es el tamaño de las mismas.

Para chimeneas de albañilería en la cocina Hergóm mod. **L-09** deberán respetarse las medidas reflejadas en el capítulo titulado DATOS TÉCNICOS.

Las ventajas de la chimenea metálica son:

- a) Fácil instalación.
- b) Permite dar ligeros cambios de dirección a la chimenea, lo que facilita mayor flexibilidad en la elección del lugar donde instalar la cocina.
- c) Debido a que existen codos curvados, se eliminan los ángulos vivos que dificultan el tiro.

4.- Conexión a la chimenea

En el recorrido vertical de la chimenea deben evitarse codos y tramos en horizontal, que dificulten el tiro y favorecen la formación de creosota y hollín.

Es muy importante sellar la unión collarín – codo – tubos, mediante masilla refractaria, yeso u otro material apropiado, para impedir la entrada de aire por la zona.

La unión de tubos que forman la chimenea, en el caso de ser tubos metálicos, deben sellarse durante el montaje y orientarlos con el extremo "macho" hacia abajo. De esta forma se evita que la creosota que pudiera formarse por el interior de los mismos salga al exterior.

Estos consejos deben seguirse siempre que se utilice como combustible leña o carbón.

5.- Algunas normas

A continuación indicamos otras normas que deben respetarse en la construcción de la chimenea:

- a) Emplear materiales resistentes e incombustibles. No montar tubos de fibrocemento en los 2-3 primeros metros.
- b) Escoger un trazado lo más vertical posible. No conectar varios aparatos a la misma chimenea.

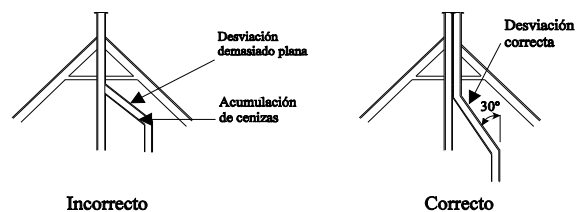


Fig.-1

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

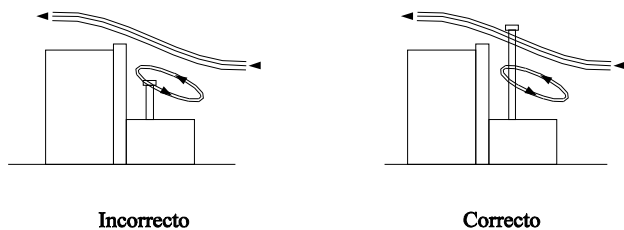


Fig.-2

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

e) Las paredes internas deben ser perfectamente lisas y libres de obstáculos.

En las uniones de tubos con chimeneas de obra, evitar los estrangulamientos.

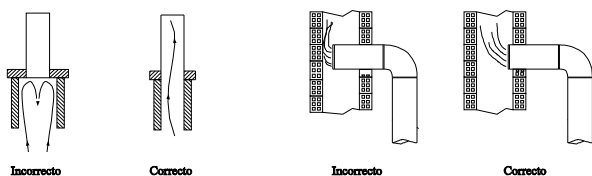


Fig.-3

f) **Es muy importante** que las uniones de los tubos estén bien selladas, para impedir la entrada incontrolada de aire por las mismas.

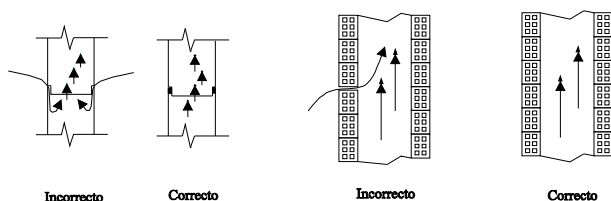


Fig.-4

Para comprobar la estanqueidad de la chimenea proceder de la siguiente forma:

- Tapar la salida en el tejado.
- Introducir papeles y paja húmeda por la parte inferior de la chimenea y encenderlos.
- Observar las posibles fisuras por donde sale humo y sellarlas.

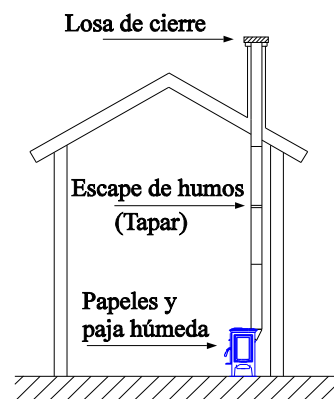


Fig.-5

g) **Es importante** que la chimenea sobrepase un metro la parte más alta de la casa. Si se necesita aumentar el tiro, una solución puede ser elevar la altura de la chimenea.

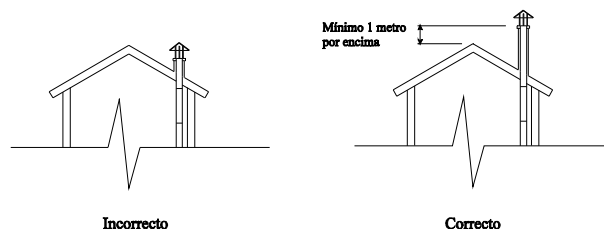


Fig.-6

h) Que los sombreretes no dificulten el tiro.

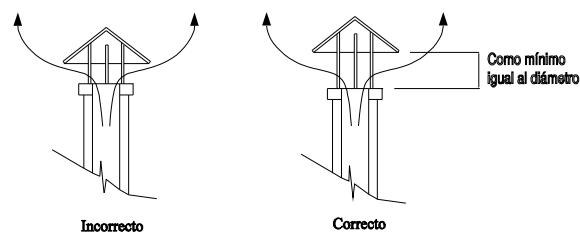


Fig.-7

Industrias Hergóm, S.A., para conseguir un perfecto funcionamiento de sus cocinas, suministra tubos, codos y adaptadores, de acuerdo con las medidas que se indican en el catálogo correspondiente.

i) Cuando la cocina se conecta a una chimenea de obra, se recomienda instalar un codo a 90° de hierro fundido o de chapa de acero,

(termoarcilla o similar) que soporte altas temperaturas.

La boca de conexión a la chimenea es conveniente realizarla en forma de embudo hacia la misma, reduciendo de forma progresiva su sección y ascendiendo a la vez con una curva lo mas amplia posible hasta unirse a la sección vertical de la chimenea. (Fig.12).

Sobre la parte superior del horno y separado por unos calces de ladrillo, se apoya la **protección techo horno** de hierro fundido, que se facilita con la cocina, quedando entre dicha protección de horno y la encimera una separación

de aproximadamente 12 cm (Fig.12, sección Y-Y)

En la pared lateral, junto a la paila, se harán dos agujeros amplios que coincidan con los manguitos de la paila, para facilitar la conexión de los tubos.

La válvula de tiro y registro de limpieza que se suministra con cada cocina, se situará a una altura aproximada de ± 135 cm. del suelo.

La sección mínima de la chimenea de nuestras cocinas debe ser de 225 cm^2 , que equivale a un cuadrado de 15×15 cm.

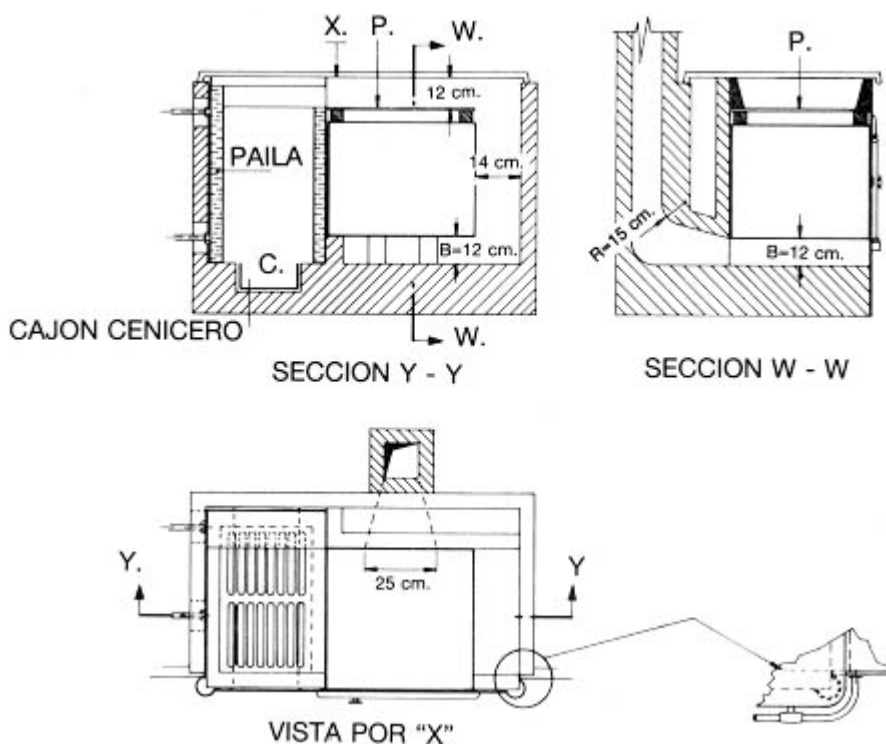


Fig.12

2.- INSTALACIÓN VÁLVULA REGULACIÓN DEL TIRO Y REGISTRO DE LIMPIEZA.

Aunque las cocinas cerradas están dotadas de un sistema para la regulación de la entrada del aire preciso para la combustión, es aconsejable, principalmente para las instalaciones con un tiro elevado de chimenea (depresión), motivado por la altura (más de 5 metros), buena construcción,

aislamiento, etc., colocar un registro en la pared, a la salida de la cocina, que nos ayude a controlar mejor el tiro de la chimenea y como consecuencia la potencia calorífica y gasto de combustible.

Este registro, por su particular diseño, no sólo permite el control del tiro, sino

que al disponer de una ventana de acceso al interior de la chimenea permite una limpieza más fácil y como consecuencia un mejor funcionamiento. Este registro se coloca fácilmente siguiendo las instrucciones que se indican en el dibujo. (Fig.13)

Es MUY IMPORTANTE que la chapa corta-tiro no llegue a cerrar totalmente el paso de humos, ya que esto podría

originar algún accidente al no permitir la evacuación de los mismos si se cierra completamente.

La sección libre de seguridad para la circulación de los humos no debe ser inferior al 20% del hueco del marco de hierro fundido. Si fuera preciso, cortar la chapa "CORTATIRO" para mantener el espacio libre recomendado.

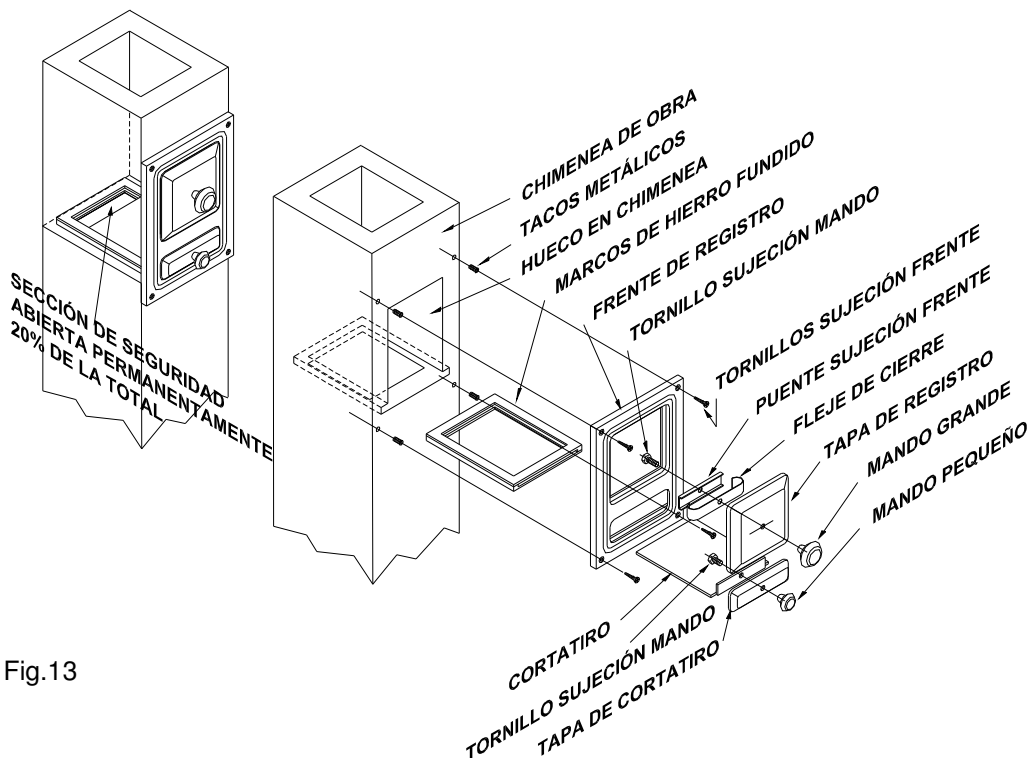


Fig.13

3.- MONTAJE DEL FRENTE Y COLUMNAS EN EL MODELO L-09 C.A.

1º Atornillar el frente con las columnas (EL FRENTE debe quedar por delante de las columnas).

2º Presentar la paila y el conjunto (FRENTE – COLUMNAS) en la obra de albañilería realizada.

3º Rellenar con lechada de yeso o masilla refractaria, la cámara que queda entre la paila y el frente (Fig.14).

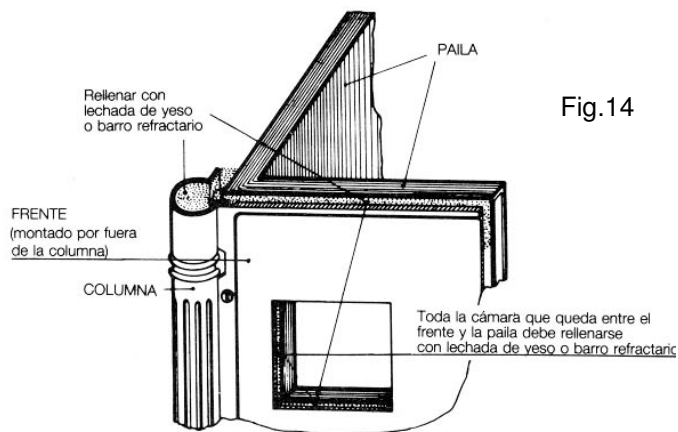


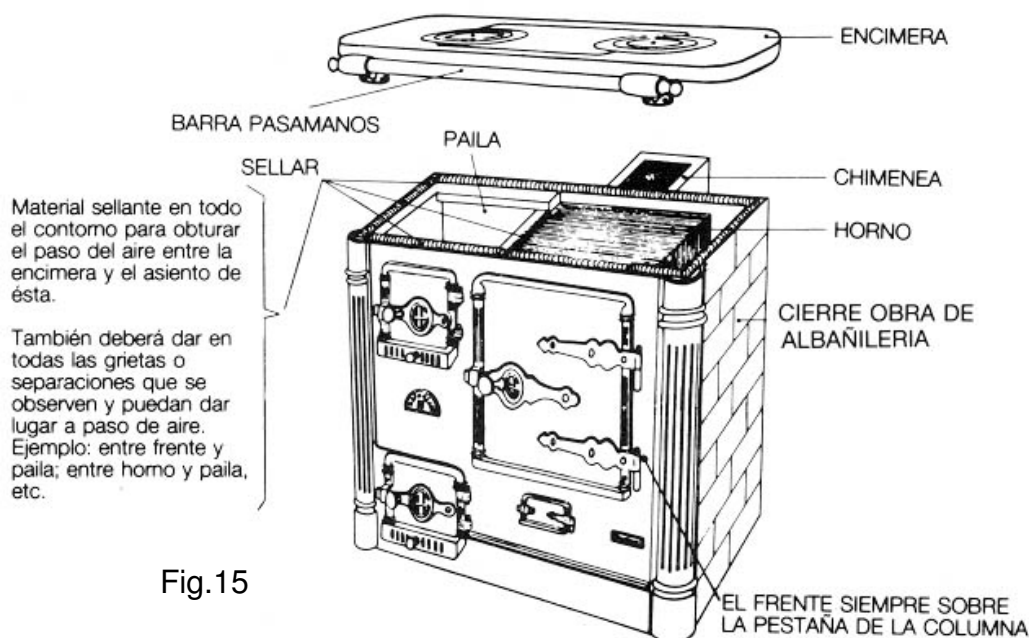
Fig.14

4.- SELLADO DE LA ENCIMERA

Una vez instalada la paila y cocina en la obra de albañilería, se debe proceder al sellado de la encimera para impedir entradas de aire por su contorno, que perjudique la estanqueidad del conjunto. Para ello, preparar masa de yeso o barro refractario y con la

encimera quitada, aplicar abundantemente en todo el contorno superior de la cocina.

Es importante realizar bien este sellado, para obtener la máxima potencia y rendimiento de la cocina (Fig.15).



No ajustar a tope el contorno exterior de la encimera. Dejar una holgura de 10 mm a cada lado para que al calentar pueda dilatar.

No reducir el paso de los humos por encima del horno, para calentar de forma uniforme la superficie de la encimera.

Al encender por primera vez la cocina, mantenerla a fuego lento durante 3 ó 4 horas, para permitir una dilatación lenta de la misma (estabilizado), evitando así

roturas y deformaciones que podrían producirse de no seguir estas instrucciones.

¡ATENCIÓN! Es muy importante que entre el contorno de la cocina y los muebles más próximos exista una separación mínima de 50 mm. La radiación hacia los muebles puede mitigarse protegiendo las zonas o caras próximas a la cocina, mediante material aislante, lana de roca, fibra cerámica, o similar.

5.- REDUCTOR DE HORNILLO (Sólo en el mod. L-09 CA)

Se utiliza para reducir la capacidad del hogar de combustión y disminuir la potencia de calentamiento al agua, principalmente en verano (fig.16).

INSTALACIÓN:

Para instalar el REDUCTOR DE HORNILLO deben seguir los siguientes pasos:

- 1.-Retirar los dos juegos de arandelas de la encimera.

2º.-Retirar el corsé (pieza central de la encimera).

3º.-Sobre la parrilla "G", dentro de la paila, situar los laterales "A" a ambos lados de esta, dejando los pivotes interiores en la parte inferior trasera, como se indica en la fig.16.

4º.-Colocar la trasera "B" apoyándola también sobre la parrilla "G", por delante de los pivotes de los laterales "A", en los cuales se ha de apoyar. La parte superior de la trasera "B" quedará apoyada en las solapas "F" de la paila.

5º.-Colocar la delantera "C" con los pivotes hacia el interior de la paila, enfrentados estos a los de la trasera "B".

6º.-Situarse sobre los pivotes la cestilla "D", en la cual se alojará la parrilla "E", quedando instalado el reductor.

Volver a colocar el corsé y los dos juegos de arandelas.

A partir de este momento, la carga de combustible se tiene que realizar por la parte superior de la cocina (arandelas).

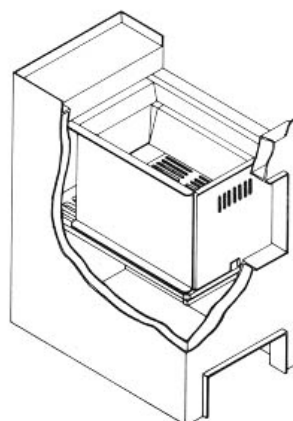
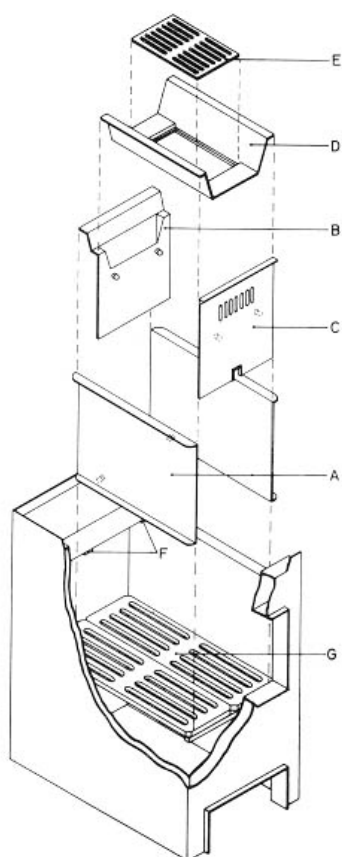


Fig.16

6.- CAPACIDAD DEL HOGAR DE COMBUSTIÓN

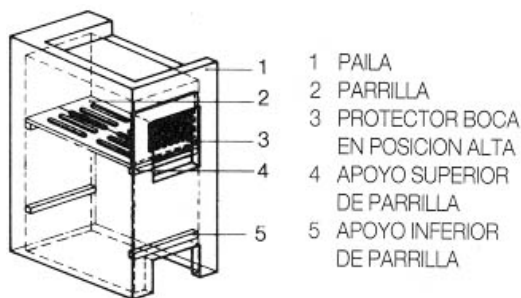
Mixto para quemar leña y carbón

El hogar (paila) dispone de dos niveles para situar la parrilla. El inferior para trabajar a máxima potencia y el superior a potencia reducida (mod. L-09 CA).

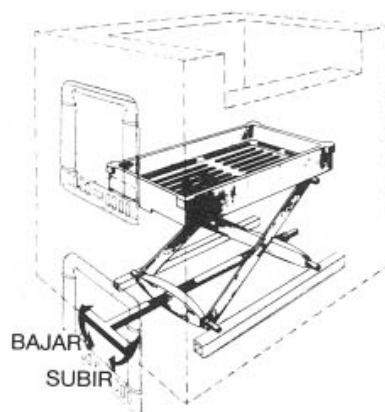
Cuando se desee hacer uso reducido de la cocina, especialmente en verano aportando poco calor al agua de

En el modelo L-09 CC la regulación en altura de la parrilla se hace mediante un elevador, pudiendo elegir cualquier altura del recorrido.

calefacción y/o para uso sanitario, se recomienda situar la parrilla en el nivel más alto.



Mod. L-09 CA



Mod. L-09 CC

IV.- MONTAJE COCINA CERRADA L-09 CC

1.- CONEXIÓN A CHIMENEA

Su cocina **L-09 CC** viene totalmente montada a excepción de la barra pasamanos, que se coloca fácilmente mediante los soportes de latón que se atornillan al frente y laterales de la cocina.

La conexión a una chimenea metálica es recomendable hacerla siguiendo las instrucciones del capítulo II, así como el detalle de la fig.17.

B. Detalle conexiones a chimenea mod. L-09 C.C.

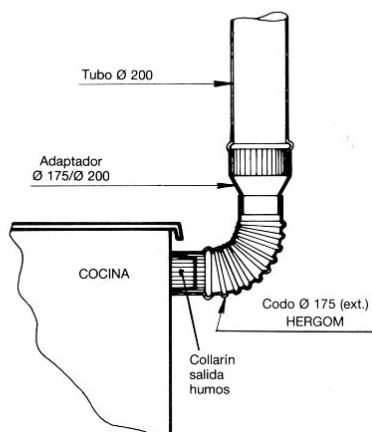


Fig.17

V.- ACCESORIOS OPCIONALES

Hergóm dispone de los siguientes accesorios para esta cocina:

- Cubreencimera. Encaja perfectamente en la encimera y se utiliza principalmente en los periodos en que la cocina está fuera de servicio. Está construida en chapa de

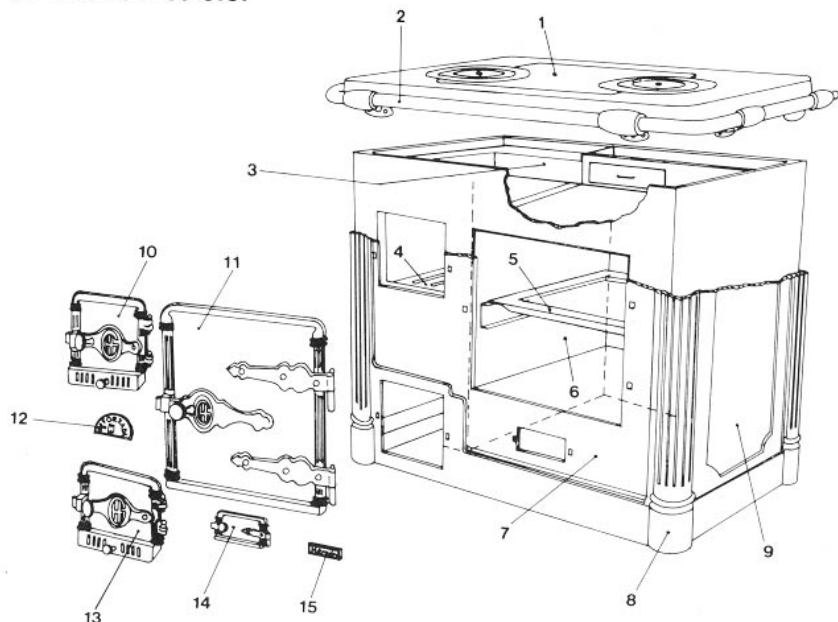
acero esmaltada, en el mismo tono que la cocina.

Si existe fuego intenso en la cocina no utilice la cubreencimera, ya que peligra salte el esmalte de recubrimiento, o simplemente se deforme la chapa.

- Tubos de acero en esmalte
- Tubos de acero inoxidable.
- Codos y sombreretes para la construcción de la chimenea.

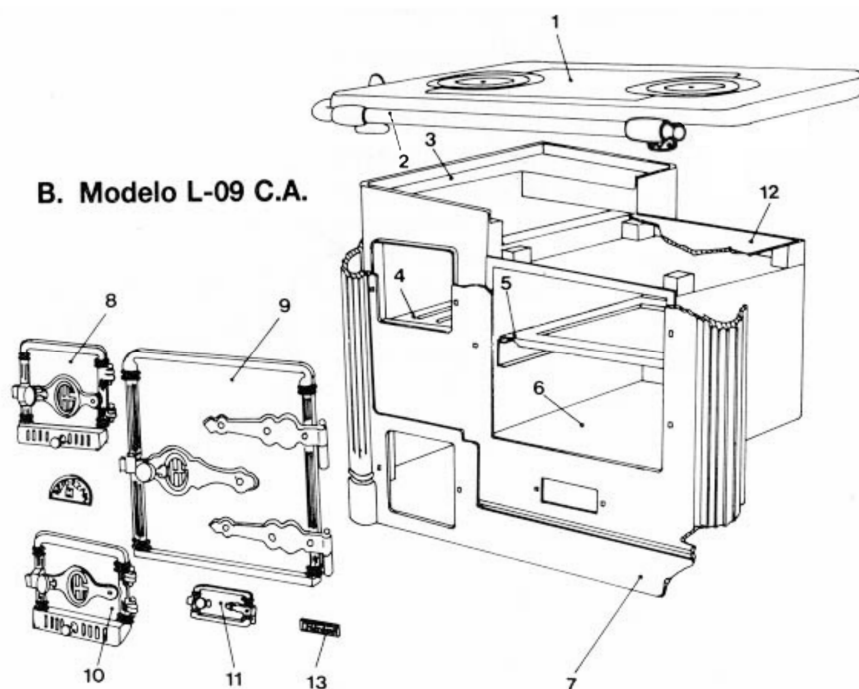
VI.- ANATOMIA DE LA COCINA

A. Modelo L-09 C.C.



- 1 Encimera de hº fº
- 2 Barra pasamanos
- 3 Paila / Hornillo
- 4 Parrilla
- 5 Bandeja horno
- 6 Horno
- 7 Frente cocina
- 8 Columnas
- 9 Costado
- 10 Puerta para leña
- 11 Puerta de horno
- 12 Anagrama reforzada
- 13 Puerta de cenicero
- 14 Puerta registro hollín
- 15 Anagrama Hergóm

B. Modelo L-09 C.A.



- 1 Encimera hº fº
- 2 Barra pasamanos
- 3 Paila
- 4 Parrilla
- 5 Bandeja de horno
- 6 Horno
- 7 Frente cocina
- 8 Puerta para leña
- 9 Puerta de horno
- 10 Puerta de cenicero
- 11 Puerta registro hollín
- 12 Techo de horno
- 13 Anagrama Hergóm

VII.- INSTRUCCIONES DE MANEJO

No usar como combustible maderas que provengan del mar. Las sales contenidas en ella reaccionan en la combustión

liberando ácidos que atacan al hierro y el acero.

Con cada cocina se entrega un juego de útiles de hogar, compuesto de un

gancho para remover el hogar y manejo de arandelas, así como de una rasqueta para la limpieza del cenicero y del conducto de humos a través de la puerta de registro de hollín, situada debajo del horno.

Antes de encender la cocina debe comprobarse que el conducto de humos esté perfectamente limpio, para obtener un buen tiro.

Al encender la cocina cierre la puerta de leña, abra la válvula de aire primario situada en la puerta de cenicero, y si fuera necesario esta última puerta.

Si por estar fría la chimenea el tiro fuese deficiente, puede activarse introduciendo papeles encendidos por el registro de limpieza situado en la pared, por encima de la cocina.

Una vez encendido, regule el tiro de su cocina por medio de la válvula de aire primario situada en la puerta de cenicero y leña, teniendo siempre en cuenta que un tiro demasiado abierto, además de originar un consumo mayor de carbón o leña, hace que la placa encimera alcance una temperatura excesiva. La encimera no debe ponerse nunca al rojo.

Tiro directo (Sólo cocina L-09CC)

Para evitar que por un tiro deficiente de la chimenea (al estar fría) salga humo, se recomienda que antes de encenderlo se abra la trampilla del tiro directo. Para ello, quitar el tapón y arandela mediana del juego derecho y con el atizador abrir la trampilla, tal y como se indica en el dibujo. Cerrarla una vez caliente la chimenea.

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

Controle siempre la temperatura del horno de su cocina, mediante el termómetro situado en la puerta. Si la temperatura alcanza los 250°C (Zona amarilla del termómetro) no aportar más combustible, cerrar la válvula de

La carga de combustible no debe superar el 50% de la capacidad del hogar, ni dejar la puerta de leña o cenicero abierta.

No arrimar la leña o carbón a la puerta de carga, para evitar deterioros en el esmalte del frente.

La limpieza debe hacerse preferentemente cuando la cocina esté fría, empleando para las partes esmaltadas agua ligeramente jabonosa y paños húmedos. Evitar la utilización de detergentes fuertes, componentes ácidos o abrasivos, o cualquier otro producto que pudiera dañar al esmalte. El esmalte una vez deteriorado no se puede recuperar.

Regulación de tiro.

Se suministra con la cocina una válvula de corredera para su colocación en la pared, que permite aumentar o disminuir la sección de la chimenea y de esta forma regular el tiro (fig.13).

Tanto la puerta de leña, como de cenicero, están dotadas de válvulas correderas con las que poder regular la admisión de aire secundario y primario, respectivamente.

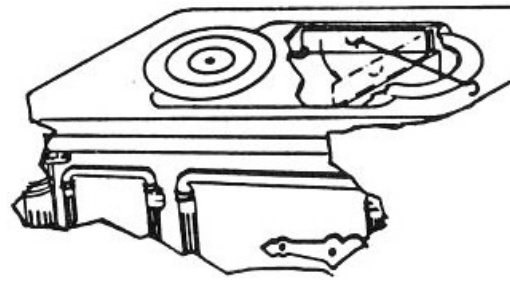
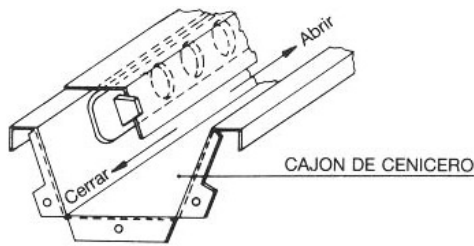
admisión de aire del cenicero, y si fuera preciso, abrir la puerta de carga de leña para frenar la combustión.

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

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

Primer encendido:

Se recomienda que el primer encendido se realice con fuego lento durante 3 o 4 horas, para conseguir el estabilizado de las distintas piezas, y evitar así alguna posible rotura.



VIII.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1.- Del frente esmaltado.

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

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

Los herrajes de latón se limpian a la manera clásica, utilizando productos específicos para ello; Sidol, Netol, etc.

2.- De la encimera pulida con arandelas.

Para mantener un buen aspecto de esta encimera, se recomienda limpiarla

frecuentemente con un detergente abrasivo en polvo y un estropajo metálico, secándola seguidamente.

3.- De las cenizas

Cuando sea precisa esta operación, sacuda la parrilla para que caiga la ceniza al cenicero. Vacíe el cenicero en un recipiente metálico y sáquelo inmediatamente de la casa.

4.- Del hollín

La tapa de registro para la limpieza del hollín, esta situada bajo la puerta del horno.

Esta tapa de registro se utiliza para la limpieza del hollín que pueda quedarse acumulado en el fondo de la cocina.

IX.- SEGURIDAD.

Existen posibles riesgos que hay que tener en cuenta a la hora de hacer funcionar su cocina de combustibles sólidos, sea cual fuere la marca.

Estos riesgos pueden minimizarse si se siguen las instrucciones y recomendaciones que damos en este manual.

A continuación recomendamos una serie de normas y consejos, pero sobre todo le recomendamos utilice su buen sentido común.

1. Mantenga alejado cualquier material combustible (cortinas, ropas, etc.), a una distancia mínima de seguridad de 0,90 m.
2. Proteger los muebles colindantes con la cocina, con materiales

resistentes al calor, en las zonas de encimera y salida de humos.

3. Dejar una separación de 50 mm. entre los muebles y los laterales de la cocina para permitir la circulación de aire alrededor de la misma.
4. Las cenizas deberán vaciarse en un recipiente metálico y sacarse inmediatamente de la casa.
5. No deben utilizarse jamás combustibles líquidos para encender su cocina.
6. Mantenga muy alejado cualquier tipo de líquido inflamable (Gasolinas, petróleo, alcohol, etc.).
7. Hacer inspecciones periódicas de la chimenea y limpiarla cada vez que sea necesario.

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

9. No situarla cerca de paredes de fácil combustión, o que tengan algún tipo de recubrimiento susceptible de deterioro o deformación por efecto de temperatura (barnices, pinturas, P.V.C., etc.).

X.- PRODUCTOS PARA LA CONSERVACIÓN.

INDUSTRIAS Hergóm, S.A., pone a su disposición una serie de productos para la conservación de sus fabricados:

- **Pasta refractaria**, para mejorar la estanqueidad y sellado.
- **Anti-hollín**, poderoso catalizador que facilita la eliminación de residuos inquemados.

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

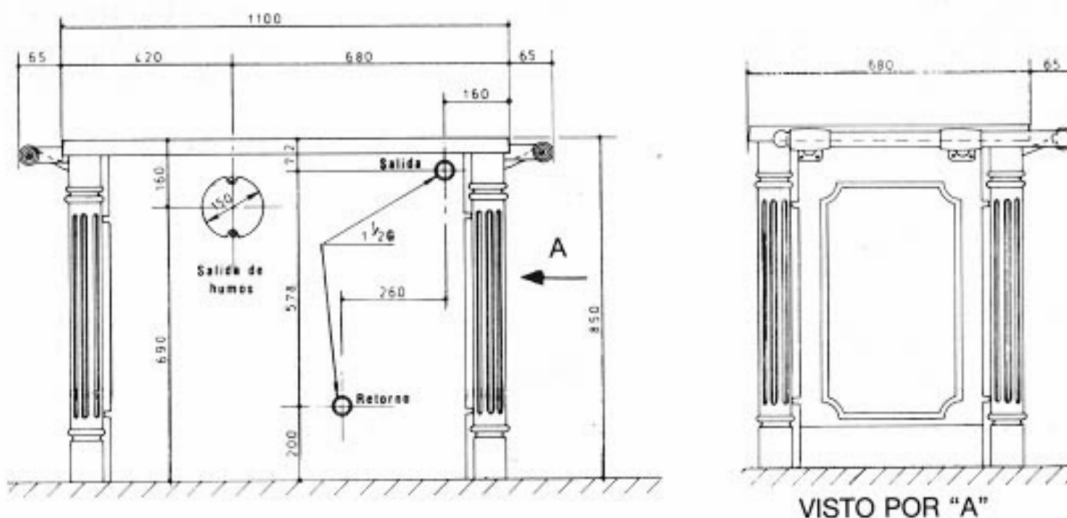
- **Limpiacristales**, tratamiento idóneo para eliminar grasa carbonizada de los cristales de estufas, chimeneas, etc.

XI.- DATOS TÉCNICOS.

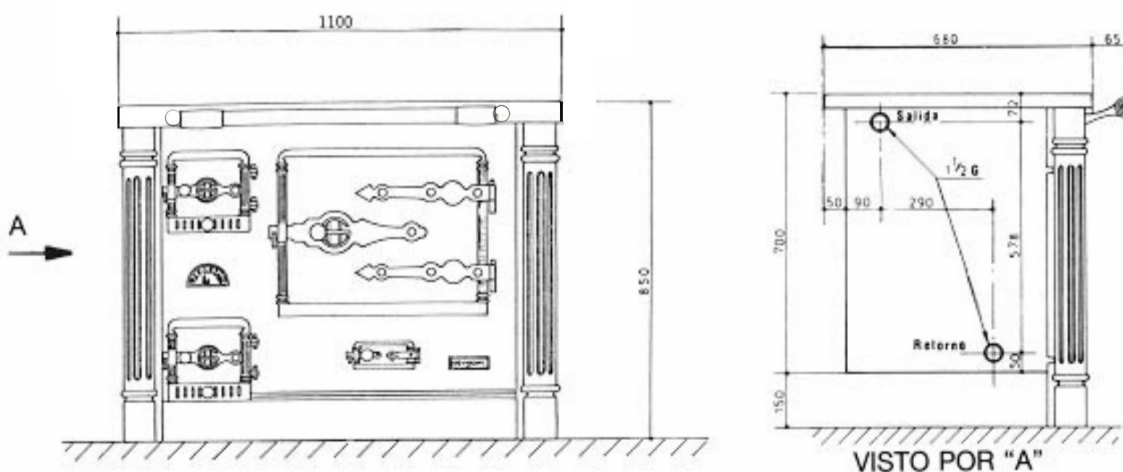
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS									
Modelo	Medidas cocina			Medidas del horno			Medidas del hogar		
	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)
Cocina L-09 CC	850	1100	680	420	450	460	450	300	500
Cocina L-09 CA									
Modelo	Peso (kg)	Capacidad paila (litros)	Potencia (kW)		Potencia térmica cedida al agua (kW)		Rendimiento (%)		
Cocina L-09 CCE	345	40	35,3		27,3		74,5		
Cocina L-09 CA	220								
Modelo	Conexión exterior collarín (mm)	Adaptador (mm)	Medidas de la chimenea			Tiro medio (CDA)			
			De chapa (mm)	De albañilería (mm)	Altura (m)				
Cocina L-09 CCE	Ø175	Ø175/200	Ø175	200x200	5 - 6	3			

Los resultados obtenidos han sido realizando los ensayos siguiendo las especificaciones de la norma **UNE-EN 12815 "Cocinas domésticas que utilizan combustibles sólidos – Requisitos y métodos de ensayo"**

Dimensiones de la cocina mod. L-09 C.C.



Dimensiones de la cocina mod. L-09 C.A.



XII.- IDEAS ESQUEMÁTICAS DE INSTALACIONES

En este tipo de instalaciones es rigurosamente imprescindible instalar vaso de expansión abierto, con válvula de flotador para llenado automático. La instalación de este tipo de vaso de expansión, ofrece la ventaja y tranquilidad de tener garantizado el llenado del circuito, reponiendo la pérdida de agua originada por cualquier imprevisto.

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

MUY IMPORTANTE

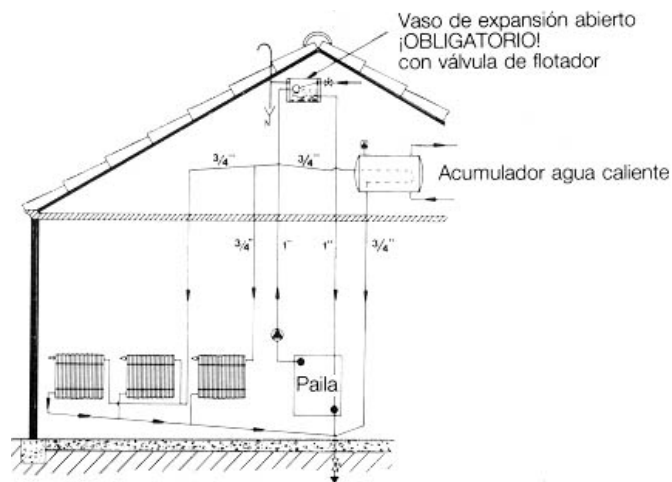
La presión máxima de trabajo de la cocina no debe sobrepasar los 0,5 Kg/cm².

RECOMENDAMOS QUE LA INSTALACIÓN SEA EFECTUADA POR UN PROFESIONAL CALEFACTOR.

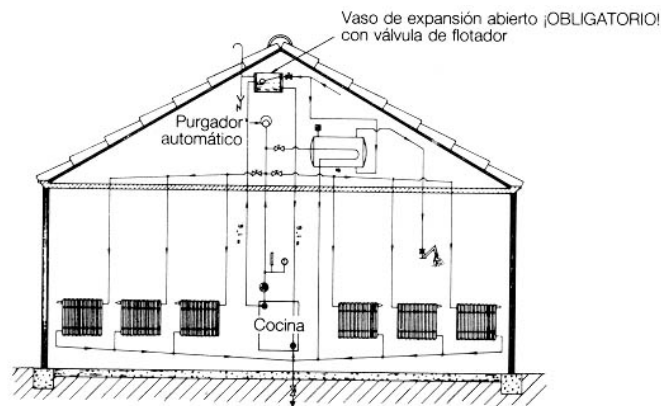
Si por descuido se enciende la cocina sin estar lleno el circuito de agua, apagarla inmediatamente, vaciando de

combustible el hogar para no dañar la paila. En este caso JAMÁS LLENAR DE AGUA EL CIRCUITO TENIENDO FUEGO EN EL HOGAR.

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



ESQUEMA DE INSTALACION DE CALEFACCION Y AGUA CALIENTE SANITARIA EN BITUBULAR



ESQUEMA DE INSTALACION DE CALEFACCION Y AGUA CALIENTE SANITARIA EN BITUBULAR CON DISTRIBUCION SUPERIOR SISTEMA "PARAGUAS" Y BOMBA ACELERADORA EN LA IDA

XIII.- RECOMENDACIÓN MEDIOAMBIENTAL

INDUSTRIAS hergóm, S.A., Le recomienda la utilización del embalaje (madera o cartón) que acompaña al aparato como combustible en los primeros encendidos del aparato, de

esta forma contribuye al **aprovechamiento de los recursos y a la minimización de los residuos sólidos.**

XI.- PLACA DE CARACTERISTICAS

Modelo / Model / Modèle / modello

Cocina L-09

Caldefactora Abierta/Cerrada

hergom  08

Cert. N°	RRF-15 08 1566	Org. Not. N°	1566	Norm :	EN 12815
----------	----------------	--------------	------	--------	----------

Leña / wood / bois / legno / madeira			
Potencia / Power / Puissance / Potenza / Potência	35,3 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	0,14
Potencia cedida al agua / Power transmitted to the water / Puissance cédée à l'eau / Potenza ceduta all'acqua / Potência cedida à água	27,3 KW	Temperatura de los gases medio / Average gas temperature / Température des gaz moyenne / Temperatura media dei gas / Temperatura média dos gases	266 °C
Rendimiento / Performance / Rendement / Resa / Rendimento	74,5 %		

Fabricación / Production / produzione / produção N° :	
--	--

Distancia de seguridad mínima con la puerta abierta: A objetos situados a los laterales y frente 90cm. / A objetos situados sobre la puerta 90cm. / Distance from combustible materials: Distance from materials located at the sides of the open door - 90 cm - , from materials located above the open door - 90 cm. / Distance des matériaux combustibles proches: Distance des matériaux situés sur les côtés de la porte ouverte : 90 cm ; des matériaux situés au-dessus de la porte ouverte : 90cm. / Distanza da materiali combustibili: Distanza da materiali situati ai lati della porta aperta: 90 cm, e da materiali situati sulla porta aperta: 90 cm. / Distância a materiais combustíveis: Distância a materiais situados nos laterais da porta aberta - 90cm e a materiais situados sobre a porta aberta - 90cm.

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-Appliance prepared for intermittent operation / Lisez et suivez les instructions de fonctionnement-N'utilisez que les combustibles conseillés-Appareil conçu pour un fonctionnement intermittent / Leggere e seguire le istruzioni per l'uso-Usare solo i combustibili consigliati-Il Apparecchio è stato progettato per funzionare con il sistema di combustione intermittente / 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

C03272

Tel. 942 58 70 00 / email: hergom@hergom.com

www.hergom.com



1 AÑO SEGURO GRATUITO

Para aumentar su tranquilidad, hemos asegurado el cristal vitrocerámico de su Hergóm contra rotura por impacto durante un año a partir de la fecha de compra.

Condiciones del seguro:

- ◆ Para productos vendidos en el mercado español, existe un SEGURO GRATUITO (existe una mínima franquicia a cargo del propietario del producto. Consulte con su distribuidor el importe de esa franquicia) para el cristal vitrocerámico de puertas de estufas, hogares y compactos, así como para encimeras vitrocerámicas, que cubre las roturas producidas por impactos accidentales en los mismos.
- ◆ No quedan cubiertas rozaduras o rayones en los cristales.
- ◆ El plazo de validez del seguro es de 1 año a partir de la fecha de compra del producto.
- ◆ La cobertura del seguro requiere de la conservación del cristal roto y del envío del mismo junto a la puerta o marco, la garantía sellada y una copia de la factura de compra a Industrias Hergóm. La reinstalación del cristal de la puerta se realizará en Industrias Hergóm, o por el SAT autorizado de la zona.
- ◆ Excepcionalmente se debe permitir una eventual revisión del cristal roto por un perito señalado por la compañía de seguros que realiza la cobertura.
- ◆ Todos los portes son a cargo del usuario.

CO 240



hergom

Benvenuti nella famiglia Hergóm.

Vi ringraziamo per aver scelto la nostra cucina L-09 che in termini di tecnica e stile rappresenta un notevole passo in avanti rispetto alle cucine a carbone e a legna.

Siamo certi che questo nuovo modello di Hergóm vi darà molte soddisfazioni, che rappresentano il maggiore incentivo per il nostro team.

Possedere un modello di Hergóm significa possedere un senso di qualità eccezionale.

Si prega di leggere attentamente tutto questo manuale. Il suo obiettivo è infatti quello di aiutare a prendere dimestichezza con la cucina, riportando le norme per l'installazione, il funzionamento e la manutenzione della stessa, che vi saranno molto utili. Si consiglia di conservarlo con cura per poterlo consultare quando sia necessario. Se dopo la lettura di questo manuale fosse necessario qualche chiarimento complementare, non esitate a rivolgervi al vostro rivenditore di fiducia o direttamente alla fabbrica.

AVVERTENZA IMPORTANTE: Se la cucina non viene installata adeguatamente, non fornirà la resa eccellente per la quale è stata progettata. Leggere integralmente queste istruzioni ed affidare il lavoro ad uno specialista.

Industrias Hergóm, S.A. declina ogni responsabilità per i danni causati da alterazioni dei propri prodotti non autorizzate per iscritto, o da un'installazione difettosa.

Si riserva inoltre il diritto di modificare i propri prodotti senza preavviso.

La responsabilità per difetto di fabbricazione verrà assoggettata al criterio e alla verifica dei suoi tecnici, e sarà comunque limitata alla riparazione o sostituzione dei suoi prodotti, con esclusione dei lavori e dei deterioramenti che tale riparazione possa causare.

I.- PRESENTAZIONE

Questo modello di cucina viene fornito in due versioni diverse, che indichiamo qui di seguito:

Modello L-09 CC

Versione chiusa con riscaldamento, per installazione centrale o a muro vicino a mobili da cucina. In quest'ultimo caso bisognerà mantenere una distanza minima tra il top e il granito di 10 mm per ogni lato. Nel caso in cui venisse inserita tra i mobili di legno, bisognerà lasciare una distanza di 50 mm su ogni lato, che consenta di inserire una lastra di lana di roccia sul fianco del mobile, e al tempo stesso dovrà rimanere uno spazio con una camera d'aria.

Questo modello ha i lati in ghisa smaltata in porcellana vetrificata, abbinata al frontale della cucina.

Modello L-09 CA

Versione aperta con riscaldamento, da inserire nella muratura. Questo modello è dotato di una caldaia e riduttore fornello, da utilizzare quando si desidera diminuire lo scambio di calore con l'acqua della caldaia.

In entrambi i modelli il frontale della cucina è di ghisa smaltata in porcellana vetrificata, con guarnizioni metalliche di ottone fuso lucidato. Il top (modello esclusivo) è fabbricato in ghisa con la superficie esterna lucidata.

II.- COSTRUZIONE DELLA CANNA FUMARIA

Il modo in cui viene installata la cucina influirà decisamente sulla sicurezza e sul corretto funzionamento della stessa.

È perciò molto importante eseguire correttamente l'installazione.

Per questa ragione è consigliabile affidarsi ad un installatore specializzato.

A.- Canna fumaria.

Il funzionamento della cucina dipende :

- d) Dalla canna fumaria.
- e) Modalità di gestione della stessa.
- f) Qualità del combustibile impiegato.

Con è possibile cambiare il tipo di combustibile, ma una volta installata alla canna fumaria sito determinato, non è facile modificarla o spostarla.

Perciò le seguenti informazioni sono utili per decidere se è possibile usare o meno la canna fumaria preesistente o se è meglio costruirne una nuova.

Queste informazioni servono a fare la scelta più giusta.

1.- Funzionamento della canna fumaria

Alcune conoscenze basilari sul funzionamento della canna fumaria sono molto utili per ottenere la resa ottimale della cucina Mod. **L-09**

La canna fumaria serve a:

- a) Scaricare i fumi e i gas fuori dalla casa senza alcun pericolo.

b) Fornire il tiraggio sufficiente al focolare per mantenere acceso il fuoco.

Che cos'è il tiraggio?

La tendenza dell'aria calda a salire crea il tiraggio.

Quando si accende la cucina, l'aria calda sale nella canna fumaria ed esce all'esterno. Il tubo della canna fumaria si riscalda e mantiene il tiraggio. Finché la cucina e la canna fumaria non sono calde, il tiraggio non funziona alla perfezione.

La posizione, le dimensioni all'altezza della canna fumaria incidono sulla qualità del tiraggio.

Occorre tenere presente che:

- Camini collocati all'interno della casa rimangono caldi; così il tiraggio è maggiore.
- Le dimensioni della canna fumaria indicate dal costruttore garantiscono un buon tiraggio.
- L'altezza della canna fumaria incide sul tiraggio:

più altezza ⇒ migliore tiraggio

La canna fumaria deve sporgere di almeno un metro dalla parte più alta del tetto.

Vi sono però altri fattori che incidono sul tiraggio:

- Perfetto isolamento interno della casa, senza correnti d'aria: dato che non entra aria nel locale, il tiraggio è deficiente. Questo si corregge permettendo l'entrata di aria dall'esterno verso la cucina.
- La presenza di alberi e/ o edifici alti vicino alla casa ostacola il tiraggio.
- La velocità del vento: generalmente i venti continui e forti aumentano il tiraggio; invece i venti burrascosi ne provocano la riduzione.
- La temperatura esterna: quando fa più freddo fuori, il tiraggio è migliore.
- Pressione atmosferica: nelle giornate piovose, umide burrascose, il tiraggio è generalmente carente.
- Vivacità del fuoco: quanto più caldo è il fuoco, più forte è il tiraggio.

- La presenza di fenditure sulla canna fumaria, le porte mal chiuse o sporche, entrate d'aria dall'attacco di tubi, di un altro apparecchio collegato alla canna fumaria, ecc. possono incidere negativamente sul tiraggio.

2.- Formazione di creosoto e relativa pulizia.

Quando il legno brucia lentamente si possono produrre catrami ed altri vapori organici nel tubo di scarico dei fumi, che combinandosi con l'umidità dell'ambiente formano il creosoto.

I vapori di creosoto si possono condensare se le pareti della canna fumaria sono fredde. Se si incendia il creosoto si possono produrre fiamme estremamente alte.

Perciò, qualsiasi accumulo di creosoto deve essere rimosso.

Dato che l'accumulo di creosoto dipende da tante variabili, è molto difficile prevedere il momento in cui si deve pulire la canna fumaria.

L'ispezione visiva è il modo più sicuro per accertare che la canna fumaria dell'abitazione non presenti creosoto accumulato.

Si consiglia perciò di effettuare l'installazione in modo tale da agevolare l'accesso e l'ispezione.

3.- Opzioni

Se si costruisce una canna fumaria per la cucina Hergóm Mod **L-09**, ci sono due alternative:

- a) Canna fumaria in muratura.
- b) Canna fumaria in metallo

Gli studi più recenti indicano che non vi sono grandi differenze tra il metallo e la muratura per quanto riguarda il rendimento del tiraggio. L'utente può quindi scegliere il tipo che ritenga più adatto.

Purché sia possibile, si consiglia di posizionare la canna fumaria all'interno

della casa, in quanto ciò consente di ottenere un tiraggio migliore, di accumulare meno quantità di creosoto e di ottenere una maggiore durata.

I vantaggi della canna fumaria in muratura sono i seguenti:

- a) La presenza di mattoni e di mattonelle riduce il raffreddamento dei fumi nella canna fumaria.
- b) La caratteristica dei mattoni di accumulare il calore consente di mantenere la casa calda più a lungo, una volta spento il fuoco.
- c) Può essere costruita a seconda dei propri gusti.
- d) Se è ben costruita, può essere più resistente al fuoco rispetto alle canne fumarie metalliche.

Le canne fumarie in muratura devono essere rivestite adeguatamente per evitare il raffreddamento dei fumi.

Devono essere costruite con materiali in grado di sopportare alte temperature e la corrosione.

Possono essere rotonde, quadrate, ecc., ciò che importa è la loro sezione interna.

Per le canne fumarie in muratura della cucina la cocina Hergómmod. **L-09** devono essere rispettate le misure riportate nella sezione DATI TECNICI.

I vantaggi della canna fumaria metallica sono i seguenti:

- a) Facile installazione.
- b) Consente lievi modifiche della direzione della canna fumaria, il che rappresenta una maggiore flessibilità per la scelta del luogo nel quale va installata la cucina.
- c) Data la disponibilità di gomiti curvi, è possibile eliminare gli spigoli vivi che ostacolano il tiraggio.

4.- Connessione alla canna fumaria

Nel percorso verticale della canna fumaria bisogna evitare gomiti e tratti

orizzontali che possono rendere difficile il tiraggio e favoriscono la formazione di creosoto e fuliggine.

È molto importante sigillare l'unione flangia – gomito – tubi, tramite pasta refrattaria, gesso o un altro materiale adeguato, per impedire l'entrata d'aria nella zona.

L'unione dei tubi che formano la canna fumaria, nel caso in cui siano metallici, deve essere sigillata durante il montaggio e devono essere orientati con l'estremità "maschio" verso il basso. In tal modo si evita che il creosoto che si può formare all'interno degli stessi esca all'esterno.

Questi consigli vanno seguiti ogniqualvolta si utilizza come combustibile la legna o il carbone.

5.- Alcune norme

Sono riportate di seguito altre norme che devono essere rispettate per la costruzione della canna fumaria:

- a) Utilizzare materiali resistenti ed incombustibili. Non montare tubi di eternit nei primi 2-3 metri.
- c) Il percorso del tubo deve essere il più verticale e dritto possibile. Non collegare più apparecchi alla stessa canna fumaria.

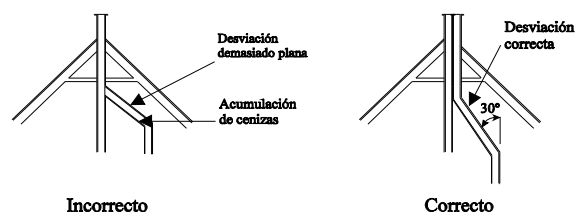


Fig.-1

- c) Evitare lo sbocco del tubo in zone vicine ad altre costruzioni; in caso di edificio attiguo, il tubo deve superare in altezza la sommità più vicina.

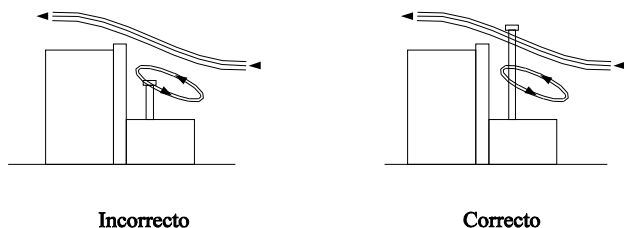


Fig.-2

d) Scegliere la posizione meno esposta al freddo. Se possibile, installare la canna fumaria all'interno della casa.

f) Le pareti interne devono essere perfettamente lisce ed esenti da ostacoli.

Evitare strozzature nell'attacco dei tubi con una canna fumaria in muratura.

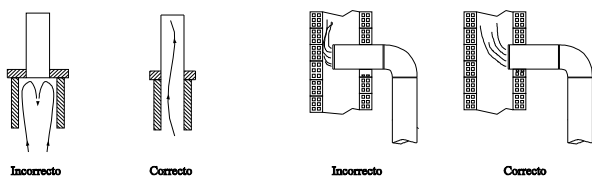


Fig.-3

f) **È molto importante** che le unioni dei tubi siano ben sigillate, per impedire l'entrata non controllata di aria attraverso le stesse.

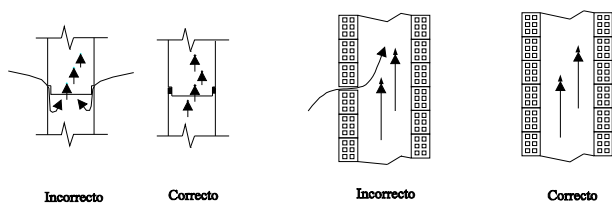


Fig.-4

Per verificare la tenuta stagna della canna fumaria, procedere come segue:

- Chiudere l'uscita sul tetto.
- Inserire della carta e della paglia umida dalla parte inferiore della canna fumaria e dare fuoco.
- Osservare l'eventuale presenza di fenditure dalle quali esce del fumo e sigillarle.

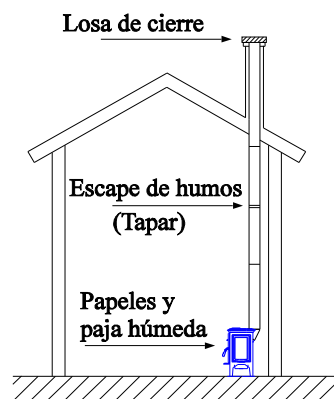


Fig.-5

g) **È importante** che la canna fumaria superi di un metro la parte più alta della casa. Se fosse necessario aumentare il tiraggio, una soluzione può essere quella di aumentare l'altezza della canna fumaria.

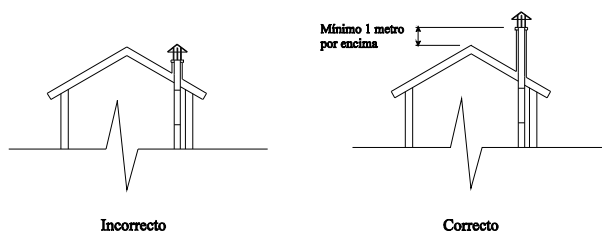


Fig.-6

i) Il comignolo non deve ostacolare il tiraggio.

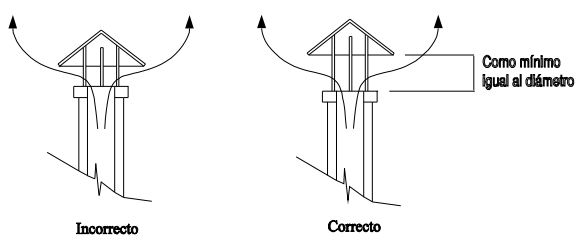


Fig.-7

Industrias Hergóm, S.A., per un funzionamento perfetto delle sue cucine, fornisce tubi, gomiti e adattatori in base alle misure indicate nel relativo catalogo.

i) Quando la cucina si collega a una canna fumaria di muratura, si consiglia di installare un gomito a 90° di ghisa o di lamiera di acciaio,

cercando di fare in modo che la connessione sia del tutto a tenuta.

j) Evitare la lunghezza eccessiva della connessione della cucina con la canna fumaria e l'inclinazione negativa.

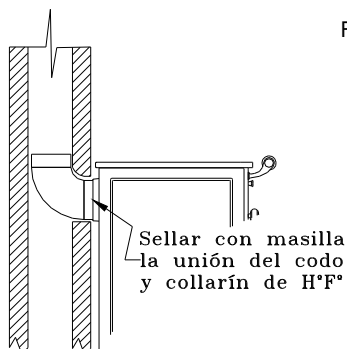


Fig.-8

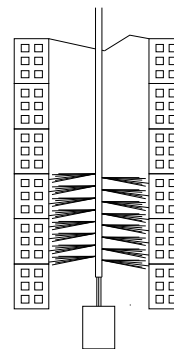


Fig.-10

La pulizia più efficace per le tubature di canna fumaria si effettua con delle adeguate spazzole per eliminare la fuliggine. Esistono prodotti chimici che aiutano a ritardare la pulizia classica con spazzole.

Le spazzole devono avere delle dimensioni il più possibile simili al diametro della canna fumaria.

k) Pulire la canna fumaria almeno una volta all'anno.

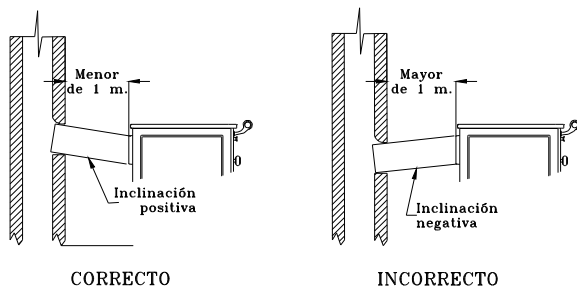


Fig.-9

l) L'attacco dei tubi che formano la canna fumaria, in caso di tubi metallici singoli, deve essere sigillato con pasta refrattaria.

m) Le canne fumarie metalliche esterne devono essere costruite con tubi doppi con isolamento termico, speciali per combustibili solidi.

III.- MONTAGGIO CUCINA APERTA L-09 CA

1.- ISTRUZIONI LAVORI DI MURATURA

Bisognerà preparare una struttura in muratura per sostenere la caldaia e incassare la cucina. (Fig. 11)

Come norma generale bisogna considerare che nella maggior parte dei modelli di cucina la parte superiore del top deve rimanere a 85cm. dal pavimento, affinché coincida con l'altezza dei mobili da cucina.

La caldaia, che include il focolare di combustione, facilita il lavoro del muratore. Si consiglia di effettuare in generale il lavoro con mattone refrattario, anche se si può utilizzare un

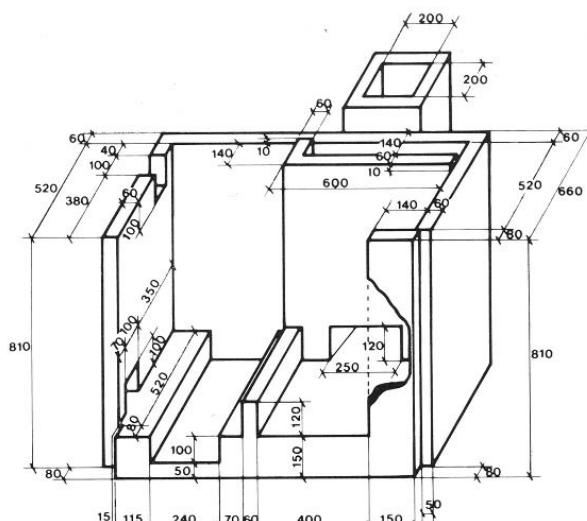


Fig.11

altro materiale (termoargilla o simile) che sopporta alte temperature.

La bocca di connessione alla canna fumaria è conveniente realizzarla a forma di imbuto verso la stessa, riducendo progressivamente la sezione e scendendo al tempo stesso con una curva più ampia possibile, fino a incontrare la sezione verticale della canna fumaria. (Fig.12).

Sulla parte superiore del forno e separata con dei cunei di mattone, poggia la **protezione soffitto fornodi** ghisa, che viene fornita con la cucina; tra tale protezione del forno e il top rimane una separazione di circa 12 cm (Fig.12, sezione Y-Y)

Sulla parete laterale, vicino alla caldaia, verranno effettuati due fori ampi che coincidono con i manicotti della caldaia stessa, per agevolare la connessione dei tubi.

La valvola di tiraggio e sportello della pulizia che viene fornito con ogni cucina, verrà collocato a un'altezza approssimativa di ± 135 cm. dal pavimento.

La sezione minima dalla canna fumaria delle nostre cucine deve essere di 225 cm^2 , che equivale a un quadrato di $15 \times 15 \text{ cm}$.

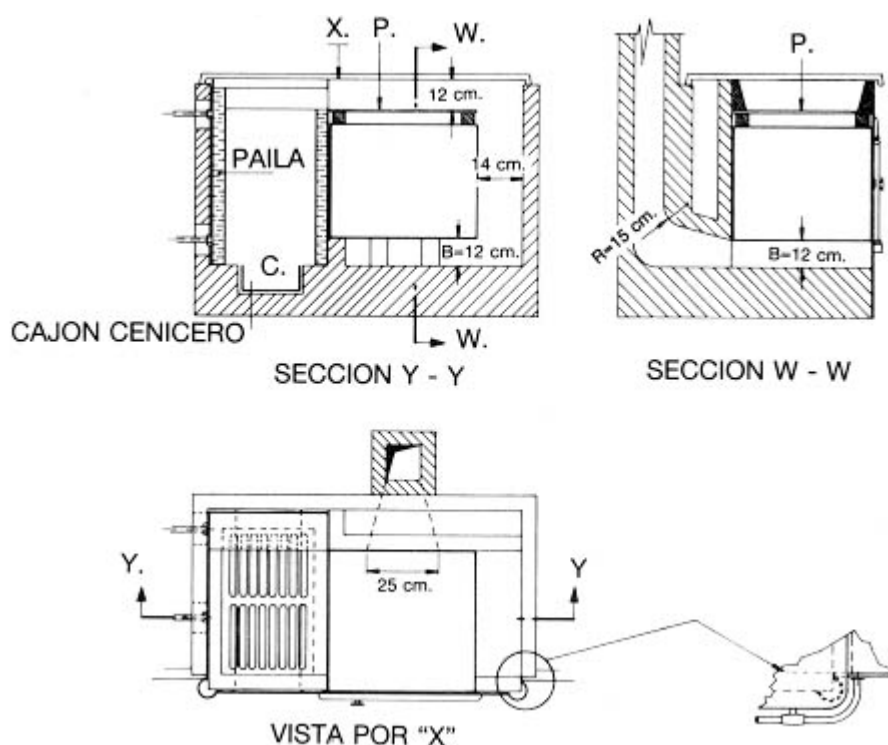


Fig.12

2.- INSTALLAZIONE VALVOLA REGOLAZIONE DEL TIRAGGIO E SPORTELLO PER LA PULIZIA.

Anche se le cucine chiuse sono dotate di un sistema per la regolazione dell'entrata dell'aria necessario per la combustione, è consigliabile, soprattutto per le strutture con un tiraggio elevato della canna fumaria (depressione), per l'altezza (più di 5 metros), buona

costruzione isolamento, ecc., collocare uno sportello sulla parete, all'uscita della cucina, per poter controllare meglio il tiraggio del caminetto e, di conseguenza, la potenza calorifica e il consumo di combustibile.

Questo sportello, per il suo particolare design, non permette solo il controllo del tiraggio, ma essendo dotato di una finestra di accesso all'interno dalla canna fumaria consente una pulizia più facile e, di conseguenza, un migliore funzionamento.

Questo sportello si colloca facilmente seguendo le istruzioni indicate nel disegno. (Fig.13)

È MOLTO IMPORTANTE che la lamiera dell'interruttore di tiraggio non chiuda completamente il passaggio di fumi,

dato che questo potrebbe causare qualche incidente non consentendo l'evacuazione degli stessi se si chiude completamente.

La sezione libera di sicurezza per la circolazione dei fumi non deve essere inferiore al 20% del vano del telaio di ghisa. Se fosse necessario, tagliare la lamiera "INTERRUTTORE DI TIRAGGIO" per mantenere lo spazio libero raccomandato.

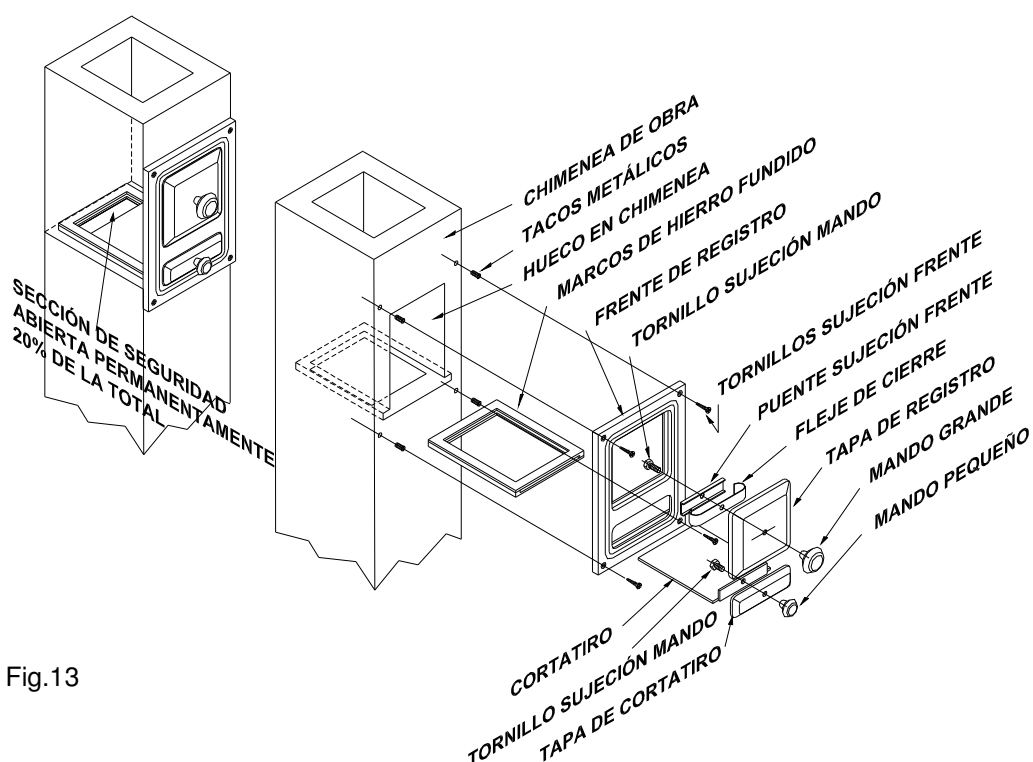


Fig.13

3.- MONTAGGIO DEL FRONTALE E DELLE COLONNE NEL MODELLO L-09 C.A.

1° Avvitare il frontale con le colonne (IL FRONTALE deve rimanere davanti alle colonne).

2° Inserire la caldaia e l'insieme (FRONTALE - COLONNE) nella muratura costruita.

3° Riempire con boiaccia di gesso o pasta refrattaria, la camera che rimane tra la caldaia e il frontale (Fig.14).

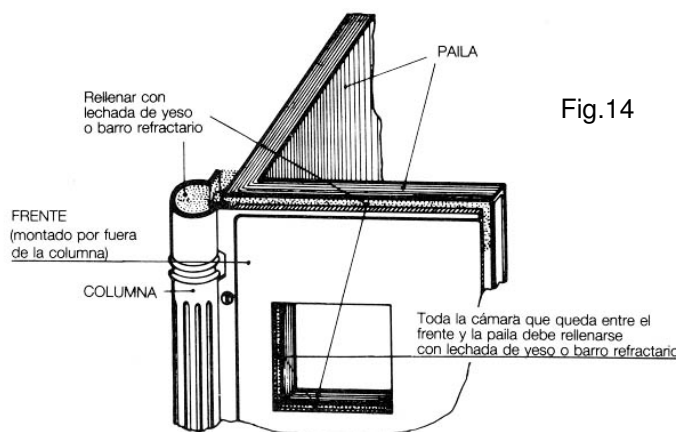


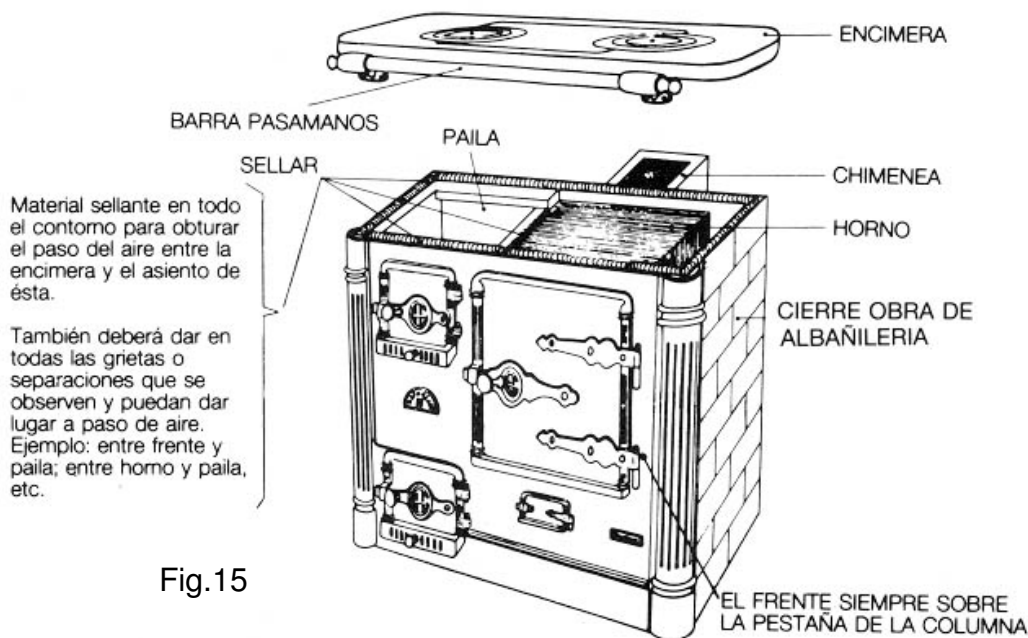
Fig.14

4.- SIGILLATURA DEL TOP

Una volta installata la caldaia e la cucina nella muratura, bisogna procedere alla sigillatura del top per impedire che entri l'aria dal suo perimetro pregiudicando la tenuta stagna dell'insieme. Per farlo, preparare una pasta di gesso o terracotta refrattaria e con il top tolto,

applicare abbondantemente su tutto il perimetro superiore della cucina.

È importante effettuare bene questa sigillatura per ottenere la massima potenza e rendimento della cucina (Fig.15).



Non regolare al massimo il contorno esterno da la encimera. Dejar un juego de 10 mm su ogni lato affinché con il riscaldamento si possa dilatare.

Non ridurre il passaggio dei fumi al di sopra del forno, per riscaldare in modo uniforme la superficie del top.

Quando si accende per la prima volta la cucina, mantenerla a fuoco lento per 3 o 4 ore, per consentire una dilatazione lenta della stessa (stabilizzazione), per

evitare così rotture e deformazioni che si potrebbero verificare se non si seguissero queste istruzioni.

ATTENZIONE! È molto importante che tra il contorno della cucina e i mobili più vicini vi sia una distanza minima di 50 mm. La radiazione verso i mobili si può ridurre proteggendo le zone o i lati vicini alla cucina, tramite materiale isolante, lana di roccia, fibra ceramica, o simile.

5.- RIDUTTORE FORNELLO (Solo nel mod. L-09 CA)

Si utilizza per ridurre la capienza del focolare di combustione e diminuire la potenza di riscaldamento dell'acqua, soprattutto in estate (fig.16).

INSTALLAZIONE:

Per installare il RIDUTTORE DEL FORNELLO bisogna seguire i passi indicati qui sotto:

- 1.-Togliere i due set di rondelle dal top.
- 2.-Togliere l'elemento centrale del top.

3.-Sulla griglia "G", dentro la caldaia, collocare i laterali "A" su entrambi i lati della stessa, lasciando i perni interni nella parte inferiore posteriore, come indicato nella Fig.16.

4.-Collocare la parte posteriore "B" appoggiandola sempre sulla griglia "G", davanti ai perni dei laterali "A", su cui si deve appoggiare. La parte superiore della parte posteriore "B" verrà appoggiata sulle alette "F" della caldaia.

5°.-Collocare la parte anteriore "C"

con i perni verso l'interno della caldaia, di fronte a quelli della parte posteriore "B".

6°.-Collocare sui perni il cestello "D", in cui sarà inserita la griglia "E", per completare l'installazione del riduttore.

Collocare di nuovo l'elemento centrale e i due set di rondelle.

A partire da questo momento, il carico di combustibile si deve effettuare dalla parte superiore della cucina (rondelle).

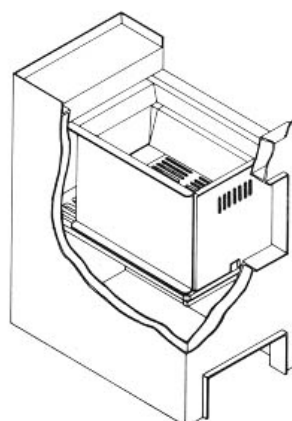
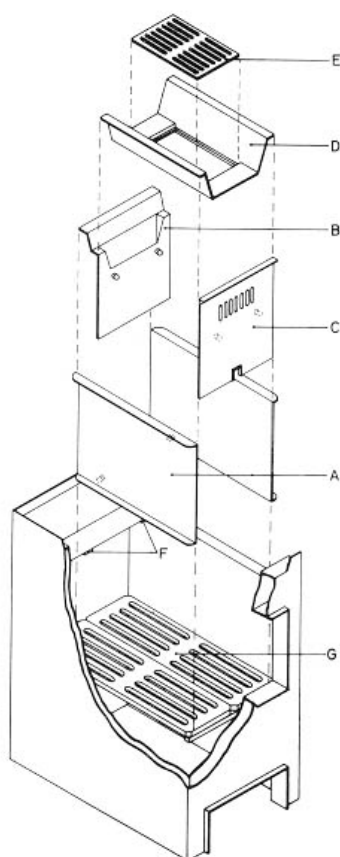


Fig.16

6.- CAPIENZA DEL FOCOLARE DA COMBUSTIONE

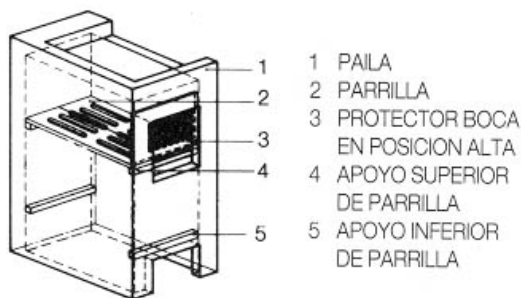
Misto per bruciare legna e carbone

Il focolare (caldaia) dispone di due livelli per collocare la parrilla. El quello inferiore per lavorare alla massima potenza e quello superiore a potenza ridotta (mod. L-09 CA).

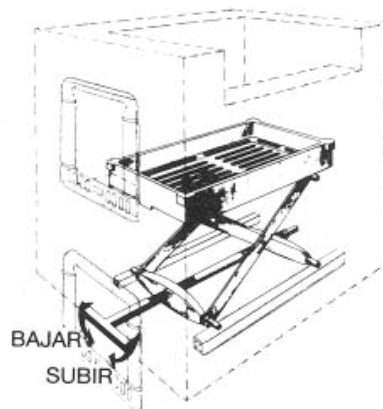
Quando si desidera fare un uso ridotto della cucina, soprattutto in estate, per apportare poco calore all'acqua di

Nel modello L-09 CC la regolazione in altezza della griglia si effettua tramite un elevatore, con la possibilità di scegliere qualsiasi altezza del percorso.

riscaldamento e/o ad uso sanitario, si consiglia di collocare la griglia al livello più alto.



Mod. L-09 CA



Mod. L-09 CC

IV.- MONTAGGIO CUCINA CHIUSA L-09 CC

1.- CONNESSIONE ALLA CANNA FUMARIA

La cucina **L-09 CC** viene fornita totalmente montata fatta eccezione per la barra corrimano, che si colloca facilmente tramite i supporti di ottone che si avvitano alla parte frontale e ai lati della cucina.

È consigliabile effettuare la connessione a una canna fumaria metallica seguendo le istruzioni del capitolo II, e inoltre i dettagli della fig.17.

B. Detalle conexiones a chimenea mod. L-09 C.C.

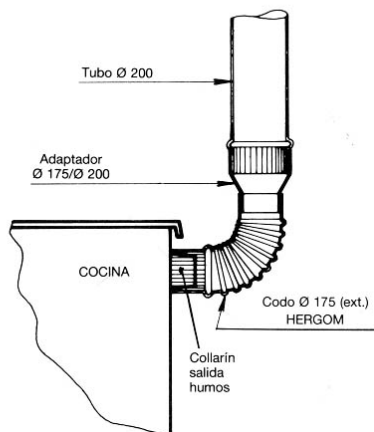


Fig.17

V.- ACCESSORI FACOLTATIVI

Hergóm dispone dei seguenti accessori per questa cucina:

- Coperchio per top. Entra perfettamente nel top e viene utilizzato soprattutto nei periodi in cui la cucina è fuori servizio. È costruito in lamiera di acciaio

smaltata, nella stessa tonalità della cucina.

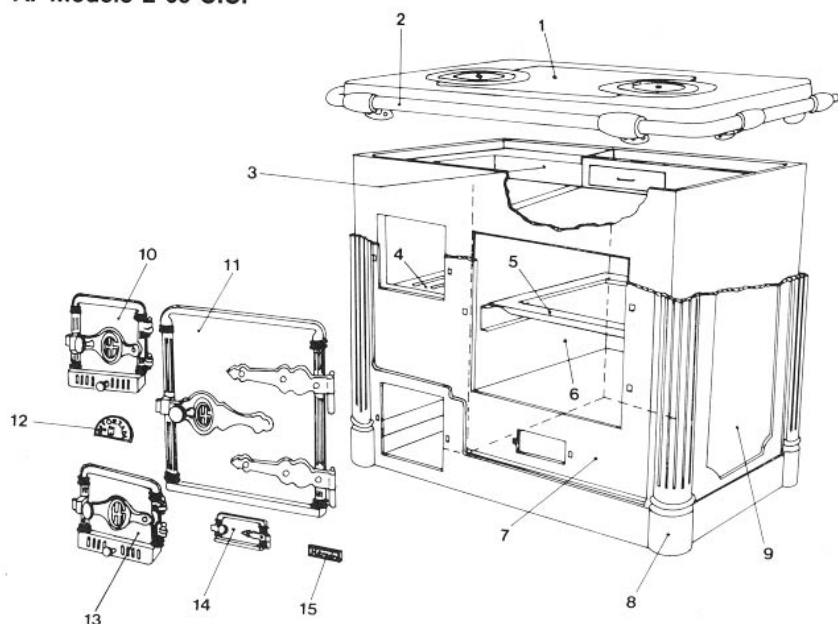
In caso di fuoco intenso nella cucina non utilizzare il coperchio del top, dal momento che potrebbe rovinarsi lo smalto di rivestimento, o semplicemente deformarsi la lamiera.

- Tubi di acciaio in smalto vetrificato.
- Tubi di acciaio inox.

- Gomiti e comignoli per la costruzione della canna fumaria.

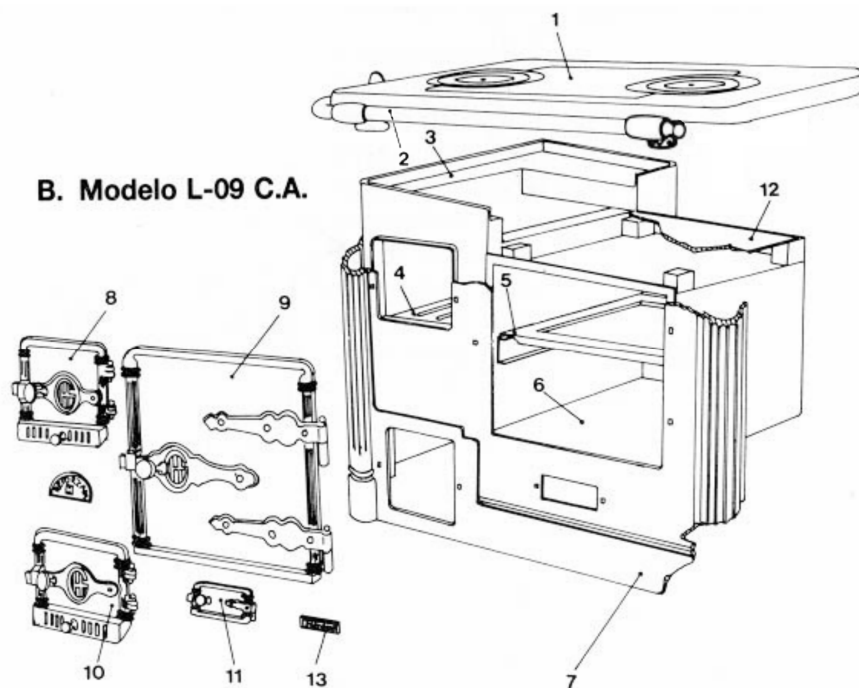
VI. ANATOMIA DELLA CUCINA

A. Modelo L-09 C.C.



- 16 Top di h° f°
- 17 Barra corrimano
- 18 Caldaia / Fornello
- 19 Griglia
- 20 Vassoio forno
- 21 Forno
- 22 Frontale cucina
- 23 Colonne
- 24 Laterale
- 25 Porta per legna
- 26 Porta del forno
- 27 Anagramma rinforzato
- 28 Porta ceneratoio
- 29 Sportello fuliggine
- 30 Anagramma Hergóm

B. Modelo L-09 C.A.



- 14 Top h° f°
- 15 Barra corrimano
- 16 Caldaia
- 17 Griglia
- 18 Vassoio forno
- 19 Forno
- 20 Frontale cucina
- 21 Porta per legna
- 22 Porta del forno
- 23 Porta ceneratoio
- 24 Sportello fuliggine
- 25 Soffitto del forno
- 26 Anagramma Hergóm

VII.- ISTRUZIONI PER LA GESTIONE

Non utilizzare come combustibile legna proveniente dal mare. I Sali ivi contenuti reagiscono alla combustione liberando acidi che deteriorano la ghisa e l'acciaio.

Con ogni cucina si fornisce un set di utensili per il focolare, costituito da un gancio per sollevare il focolare e per gestire le rondelle, e inoltre da una raschietta per la pulizia del ceneratoio e

del condotto di fumi attraverso lo sportello della fuliggine, situato nella parte bassa del forno.

Prima di accendere la cucina bisogna verificare che il condotto dei fumi sia perfettamente pulito, per ottenere un buon tiraggio.

Quando si accende la cucina, chiudere la porta della legna, aprire la valvola dell'aria primaria situata sulla porta del ceneratoio e, se necessario, anche quest'ultima porta.

Se il tiraggio fosse insufficiente a causa di una canna fumaria troppo fredda, questo si potrà attivare inserendo dei fogli di carta accesi attraverso lo sportello di pulizia situato sulla parete, al di sopra della cucina.

Una volta avviato, regolare il tiraggio della cucina tramite la valvola dell'aria primaria situata sulla porta del ceneratoio e della legna considerando sempre che un tiraggio troppo aperto, oltre a causare un maggior consumo di carbone o legna, fa sì che il top raggiunga una temperatura eccessiva. Il top non deve mai diventare rosso.

Tiraggio diretto (Solo cucina L-09 CC)

Per evitare che per un tiraggio non sufficiente della canna fumaria (perché è fredda) esca del fumo, si consiglia che prima di accendere si apra la botola del tiraggio diretto. Per farlo, togliere il tappo e la rondella media del set destro e con l'attizzatoio aprire la botola, come indicato nel disegno. Chiuderla una volta che la canna fumaria si è scaldata.

Se si desidera aumentare la potenza termica della cucina, aprire la botola ausiliare di apporto di aria primaria situata nel cassetto del ceneratoio.

Controllare sempre la temperatura del forno della cucina, tramite il termometro che si trova la puerta. Si la temperatura raggiunge i 250°C (Zona gialla del termometro) non aggiungere più combustibile, chiudere la valvola di

Il carico di combustibile non deve superare il 50% della capacità del focolare, e non bisogna lasciare la porta della legna o del ceneratoio aperta.

Non avvicinare la legna o il carbone allo sportello di carico, per evitare deterioramenti nello smalto del frontale.

La pulizia si deve effettuare preferibilmente quando la cucina è fredda, utilizzando per le parti smaltate acqua leggermente saponata e panni umidi. Evitare l'uso di detergenti forti, componenti acidi o abrasivi, o qualsiasi altro prodotto che possa danneggiare lo smalto. Lo smalto una volta deteriorato non si può recuperare.

Regolazione di tiraggio.

Con la cucina viene fornita una valvola a saracinesca per la collocazione a parete, che consente di aumentare o diminuire la sezione della canna fumaria e, in tal modo, regolare il tiraggio (Fig.13).

Sia la porta della legna che del ceneratoio sono dotate di valvole a saracinesca con cui si può regolare l'entrata di aria secondaria e primaria, rispettivamente.

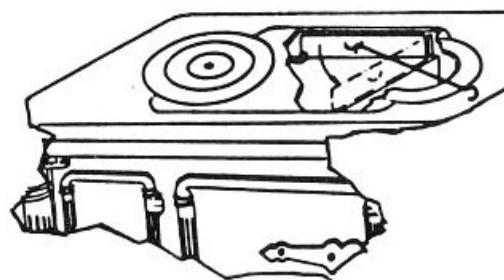
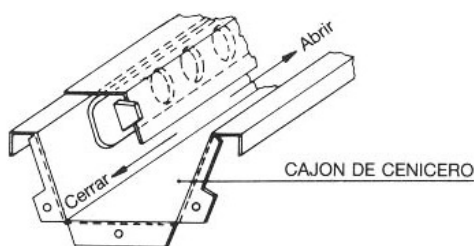
entrata dell'aria del ceneratoio e, se necessario, aprire la porta di carico della legna per frenare la combustione.

Un riscaldamento eccessivo della cucina, rilevato per una temperatura di forno superiore ai 300°C (Zona rossa del termometro), può causare il deterioramento del top.

La preparazione degli alimenti verrà effettuata più rapidamente se le padelle, pentole e altri utensili utilizzati hanno il fondo perfettamente piatto.

Prima accensione:

Si consiglia di effettuare la prima accensione a fuoco basso per 3 o 4 ore, per ottenere la stabilizzazione dei vari elementi ed evitare, quindi, qualsiasi possibile rottura.



VIII.- PULIZIA E MANUTENZIONE

1.- Del frontale smaltato.

La pulizia si deve effettuare preferibilmente quando il focolare è freddo, utilizzando a tale scopo dei panni leggermente umidi di acqua saponata, e asciugando successivamente.

Evitare di usare detergenti forti o prodotti abrasivi che possono danneggiare lo smalto.

Le guarnizioni metalliche di ottone si puliscono nel modo classico, utilizzando i prodotti appositi; Sidol, Netol, ecc.

2.- Del top lucidato con rondelle.

Per mantenere un buon aspetto di questo top, si consiglia di pulirlo frequentemente con un detergente

abrasivo in polvere e una spugna metallica, e poi di asciugarlo.

3.- Delle ceneri

Quando è necessaria questa operazione, scuotere la griglia affinché la cenere cada nel ceneratoio. Vuotare il posacenere in un recipiente metallico e portarlo immediatamente fuori dalla casa.

4.- Della fuliggine

Il coperchio dello sportello per la pulizia della fuliggine, si trova sotto la porta del forno.

Questo coperchio dello sportello viene utilizzato per la pulizia della fuliggine che si può accumulare sul fondo della cucina.

IX.- SICUREZZA.

Vi sono eventuali rischi dei quali occorre tener conto per fare funzionare una cucina con combustibili solidi, di qualunque marca.

Questi rischi si possono minimizzare seguendo le istruzioni e le raccomandazioni riportate in questo manuale.

Sono infatti riportate di seguito alcune norme e raccomandazioni, ma si consiglia soprattutto di usare il buon senso.

1. Mantenere qualsiasi materiale combustibile (tende, capi di vestiario, ecc.) ad una distanza minima di sicurezza di 0,90 m.

2. Proteggere i mobili vicini alla cucina con materiali resistenti al calore, nelle zone del top e dell'uscita dei fumi.

3. Lasciare una distanza di 50 mm. tra i mobili e i laterali della cucina per consentire la circolazione dell'aria intorno alla stessa.

4. La cenere deve essere svuotata in un recipiente metallico ed essere portata immediatamente fuori dalla casa.

5. non usare mai combustibili liquidi per accendere la cucina.

6. Allontanare qualsiasi tipo di liquido infiammabile (benzina, petrolio, alcool, ecc.).

7. Effettuare controlli periodici della canna fumaria e pulirla ogniqualvolta sia necessario.
8. Non collocarla vicino a pareti facilmente combustibili o con

qualche tipo di rivestimento che si può deteriorare o deformare a causa della temperatura (vernici, pitture, PVC, ecc.).

X.- PRODOTTI PER LA MANUTENZIONE.

INDUSTRIAS Hergóm, S.A., mette a disposizione una serie di prodotti per la manutenzione dei propri apparecchi:

- **Pasta refrattaria**, per migliorare la tenuta e la sigillatura.
- **Anti-fuliggine**, un potente catalizzatore che agevola lo smaltimento dei residui incombusti.

- **Pastiglie per l'accensione**, un prodotto indispensabile quando è richiesta una missione veloce e pulita.

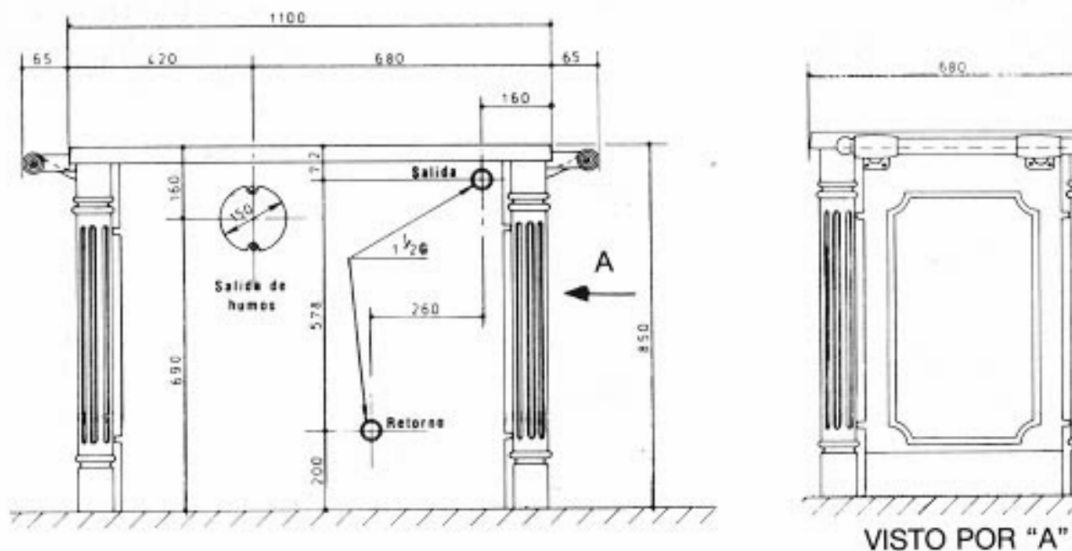
- **Prodotto pulente per vetri**, un trattamento adatto per eliminare il grasso carbonizzato dai vetri di stufe, caminetti, ecc.

XI.- DATI TECNICI.

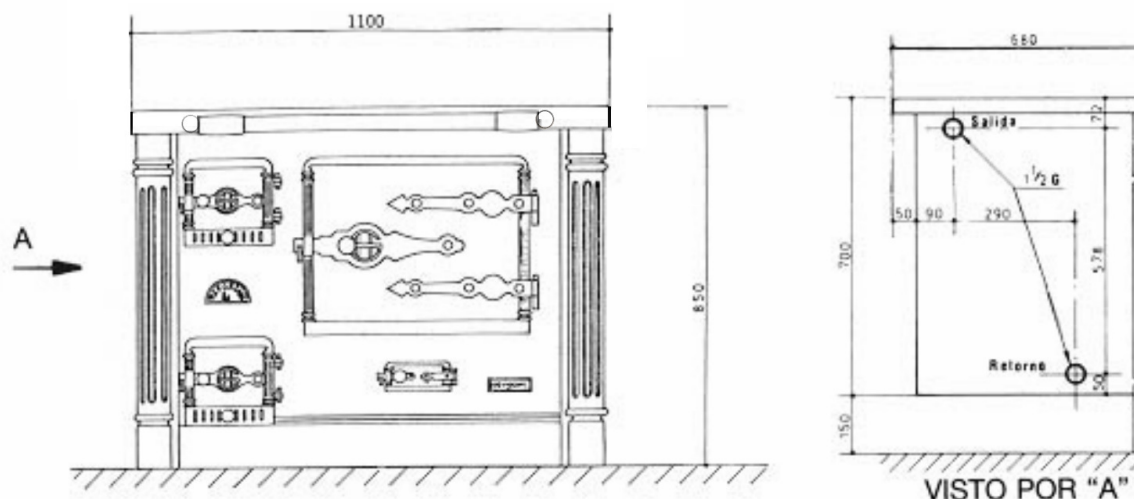
SPECIFICHE TECNICHE									
Modello	Misure cucina			Misure del forno			Misure del focolare		
	Altezza (mm)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)
Cucina L-09 CC	850	1100	680	420	450	460	450	300	500
Cucina L-09 CA									
Modello	Peso (kg)	Capienza caldaia (litri)	Potenza (kW)	Potenza termica ceduta all'acqua (kW)	Resa (%)				
Cucina L-09 CCE	345	40	35,3	27,3	74,5				
Cucina L-09 CA	220								
Modello	Connessione esterna collare (mm)	Adattatore (mm)	Misure della canna fumaria			Tiraggio medio (CDA)			
			Di lamiera (mm)	Di muratura (mm)	Altezza (m)				
Cucina L-09 CCE	Ø175	Ø175/200	Ø175	200x200	5 - 6	3			

I risultati sono stati ottenuti effettuando i collaudi in base alle specifiche della norma **UNE-EN 12815 "Cucine domestiche che utilizzano combustibili solidi – Requisiti e metodi di collaudo"**

Dimensiones de la cocina mod. L-09 C.C.



Dimensiones de la cocina mod. L-09 C.A.



XII.- IDEE SCHEMATICHE DI IMPIANTI

In questo tipo di impianti è assolutamente imprescindibile installare un vaso d'espansione aperto, con una valvola a galleggiante per il riempimento automatico.

L'installazione di questo tipo di vaso d'espansione, offre il vantaggio e la tranquillità di un circuito sempre pieno, con il ripristino dell'acqua persa a causa di qualsiasi imprevisto.

Per evitare che si possa rovinare la cucina per un eccessivo riscaldamento della caldaia, dovuto a un guasto della pompa di accelerazione o per mancanza di corrente, si consiglia, se è possibile, che almeno i primi radiatori e l'accumulatore di acqua calda sanitaria vengano installati in modo da poter lavorare tramite termosifone, utilizzando tubi di maggiore diametro in questi tratti.

MUY IMPORTANTE

La pressione massima di lavoro della cucina non deve superare i $0,5 \text{ Kg/cm}^2$.
SI CONSIGLIA DI LA INSTALACIÓN SEA EFECTUADA DA PARTE DI UN PROFESSIONISTA.

Se si dovesse accendere la cucina senza che il circuito dell'acqua sia pieno, spegnerla immediatamente, e svuotare il

combustibile dal focolare per non danneggiare la caldaia. In questo caso NON RIEMPIRE MAI D'ACQUA IL CIRCUITO CON LA PRESENZA DI FUOCO NEL FOCOLARE.

La comparsa d'acqua nel ceneratoio, soprattutto nelle prime accensioni, può essere dovuta a condensazioni, che tendono a scomparire con l'uso della cucina.

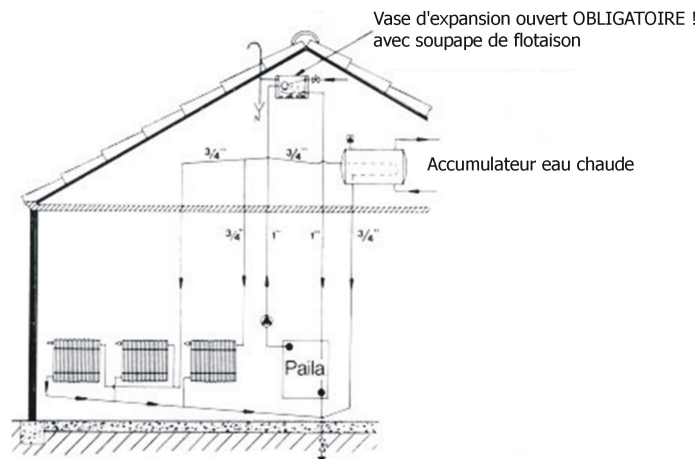


SCHÉMA D'INSTALLATION DE CHAUFFAGE ET
EAU CHAUDE SANITAIRE EN BITUBULAIRE

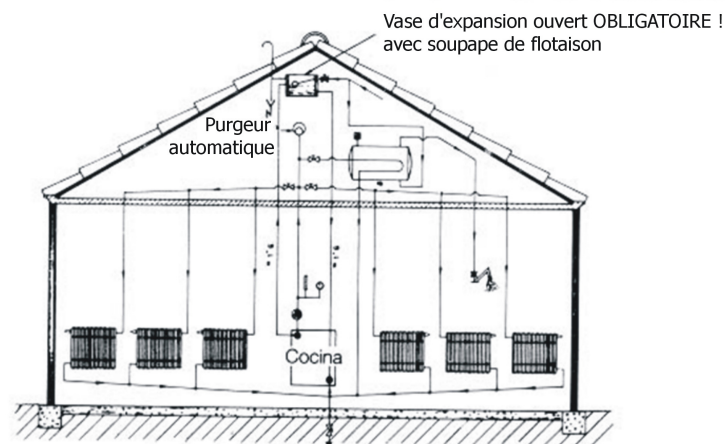


SCHÉMA D'INSTALLATION DE CHAUFFAGE ET
EAU CHAUDE SANITAIRE EN BITUBULAIRE
AVEC DISTRIBUTION SUPÉRIEURE SYSTÈME
« PARAPLUIE » ET POMPE ACCÉLÉRATRICE À L'ALLER

XIII.- RACCOMANDAZIONE AMBIENTALE

INDUSTRIAS Hergóm, S.A.,
Consiglia l'utilizzo dell'imballaggio
(legno o cartone) che accompagna
il dispositivo come combustibile

nelle prime accensioni del forno;
in tal modo si contribuisce allo
sfruttamento delle risorse e alla
minimizzazione dei residui solidi.

WELCOME to the Hergóm range.

We would like to thank you for choosing our Hergóm cooker, mod. L-09 cooker, which represents, in technique and style, a significant improvement on classical coal and log cookers.

We are sure that your new cooker will prove fully satisfactory, which is the most outstanding feature of our equipment.

Owning a Hergóm model displays an exceptional sense of quality.

Please read this manual in full. Its purpose is to familiarise users with their cookers by explaining extremely useful installation, operational and maintenance instructions. Keep this manual at hand for future reference whenever necessary. If, after reading this manual, you should require any extra clarification, please consult your regular dealer or call the factory directly.

IMPORTANT WARNING: If the cooker is not installed correctly, it will not provide the excellent service for which it has been designed. Please read these instructions in full and trust the work to a specialist.

Industrias Hergóm, S.A. may not be held liable for any damages caused by alterations in its products that have not been authorised in writing, or for faulty installation work. Furthermore, it reserves the right to alter its products without prior warning.

Any responsibility for manufacturing defects will be subject to the criteria and verification of our experts and will be, in all cases, limited to the repair or replacement of the manufactured elements, excluding any construction work or damage that the said repair work may cause.

I.- INTRODUCTION

This model comes in two different versions, as explained below:

Model L-09 CC

This is a closed heating version for central or wall-mounted installation together with kitchen furniture. In the latter case, a gap of at least 10 mm must be maintained between the hob and the kitchen stone worktop. If encased between wooden furniture, a gap of at least 50 mm must be maintained on either side in order to install a sheet of rock wool on the sides of the furniture, also leaving an air chamber.

This model features two cast iron sides enamelled in vitrified porcelain that combines with the front of the cooker.

Model L-09 CA

This is the open heating version to be installed in brick. This model includes a boiler and REDUCTOR DE HORNILLO to be used when the heat exchange in the boiler has to be reduced.

In both models, the front section is made of cast iron, enamelled in vitrified porcelain and featuring polished cast brass hinges. The hob (exclusive model) is made of cast iron with a polished external surface.

II.- INSTALLATION-CHIMNEYS

The way you install the cooker will have a decisive effect on safety issues and on how it operates.

It is important to for the installation to be performed correctly.

In order to ensure it has been installed correctly, it should be installed by a professional.

The way the cooker works depends on:

The chimney.

How it is used.

The quality of the fuel used.

Over the years, you may change the type of fuel you use but, once the chimney has been installed in a given place, it is not so easy to alter or reposition.

Therefore, the following information will help you decide whether you can use your present chimney or not, or whether you need to build a new one.

This information will help you make the correct decision.

1.- How chimneys work

A basic knowledge of the dynamics of chimneys will help you make the most of your Mod. L-08 cooker.

Chimneys:

a) Safely evacuate smoke and gasses from the house.

b) Provide sufficient draw in the hearth to keep the fire alive.

What is the "chimney draw"?

The tendency air has to rise generates the chimney effect.

When a cooker is lit, hot air rises through the chimney. The chimney flue heats up and keeps it drawing. Until the cooker and the chimney are hot enough, the chimney effect will not work properly.

The chimney effect depends on the location, size and height of the chimney.

The following must be taken into consideration:

- Chimneys located inside a house keep warm and, therefore, chimney draw is greater.
- The chimney size recommended by the manufacturer will provide a good chimney effect.
- The height of a chimney affects how it draws:

greater height => better chimney effect

The chimney must extend at least one metre above the highest part of the roof.

Other factors also affect chimney draw:

- Houses that have very good internal insulation and are free from draughts provide inadequate draw as no air enters the building. This can be corrected by allowing external air to reach the cooker.
- High trees and/or buildings near the house also have a negative effect on chimney draw.
- Wind speed. Usually, sustained strong winds increase chimney draw but stormy winds have a negative effect.
- External temperature. The colder it is outside, the greater the chimney effect.
- Atmospheric pressure. The chimney effect is usually poor on rainy, damp or stormy days.
- Intensity of the fire. The hotter the fire, the stronger the chimney effect.
- Cracks in the chimney, badly sealed or dirty covers, air entering through pipe joints, other devices connected to the chimney.... may affect chimney draw negatively.

2.- Creosote formation and cleaning.

When wood burns slowly, it produces tar and other organic fumes that, when combined with a damp atmosphere, form creosote.

Creosote fumes may condense if the chimney walls are cold. If it catches fire, extremely high fires may be caused.

Any accumulation of creosote must be eliminated.

As the accumulation of creosote depends on a number of variables, it is very difficult to know when the chimney should be cleaned.

The safest way of ensuring that the chimney of your cooker is creosote free is by performing a visual inspection.

Consequently, we recommend building installations that are easy to access.

3.- Options.

If you are going to build a chimney for your L-08 Hergóm Cooker, you have two alternatives:

- a) Brickwork chimneys.
- b) Metal chimneys.

Studies have reached the conclusion that there is no great difference in performance between metal and brick-cement chimneys. You will have to choose one or the other.

Whenever possible, build your chimney inside the house; this will provide better draw, lower creosote accumulation and a longer life.

The advantages of brick chimneys include:

- a) Fumes cool off more slowly inside the chimney due to the mass of bricks and tiles.
- b) As bricks accumulate heat, the house keeps warm longer after the fire is put out.

- c) It can be built to the specific requirements of each person.
- d) If well built, it will be more resistant to fire than metal chimneys.

Brick chimneys must be well lined to prevent the fumes from losing temperature.

They must be built with materials that support high temperatures and corrosion.

They may be round, square...., what matters is their size.

Brick-work chimneys for the L-08 model cooker must comply with the measurements indicated in the chapter on TECHNICAL DATA.

The advantages of metal chimneys include:

- a) Easy installation.
- e) It is possible to change the direction of the chimney slightly, which provides greater flexibility when deciding where the chimney should be installed.
- f) Curved joints can be used, which eliminates acute angles that have a negative effect on draw.

4.- Connection to the chimney

Bends and horizontal sections, which have a negative effect on draw and favour the formation of creosote and soot, must be avoided in the vertical section of the chimney.

It is very important to seal the ring - elbow - pipe joint using refractory putty, plaster or some other appropriate material to prevent air from seeping in.

The connection of the pipes that form the chimney, in the case of metal pipes, must be sealed during assembly with the male coupling

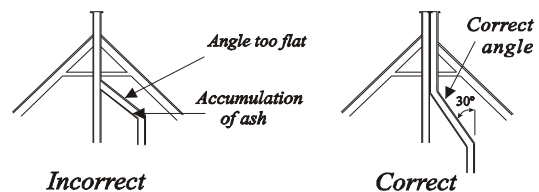
facing downwards. This will prevent any creosote that forms inside from leaking out.

This advice must be followed whenever wood or coal is used as fuel.

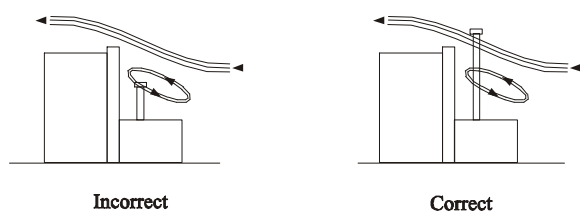
5.- Some rules.

We shall now explain a number of rules that should be followed when building a chimney:

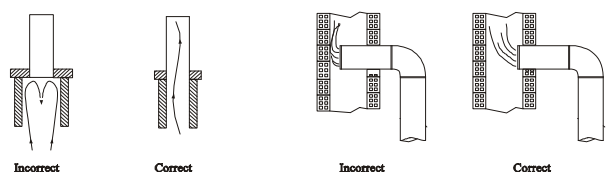
- a) Use resistant, fireproof materials. Do not use cement asbestos pipes in the first 2 - 3 metres.
- b) Choose the most vertical and straight route possible and do not connect several devices to the same chimney.



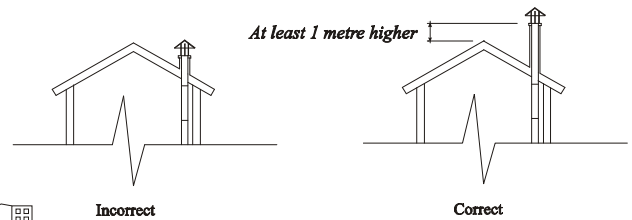
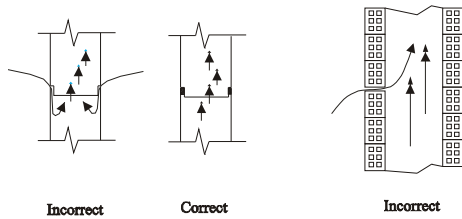
- c) The conduit should not come to an end near buildings and must be higher than the nearest obstacle if there is another building nearby.



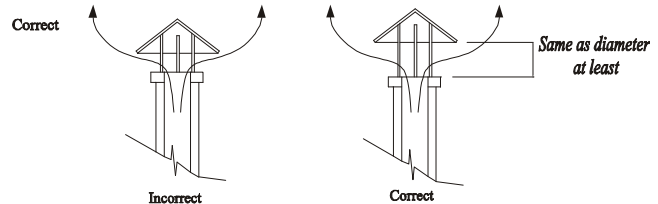
- d) Install the conduit in an area as protected from the cold as possible.
- e) If possible, the chimney should be built inside the house.



f) The internal walls must be perfectly smooth and free from obstacles. Avoid bottlenecks where pipes join a brick chimney.



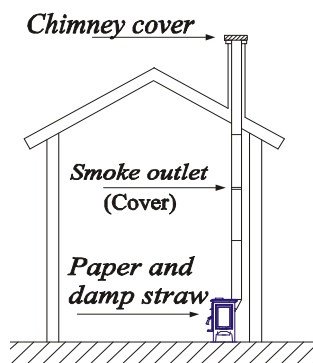
i) Chimney covers must not affect chimney draw.



g) It is very important to ensure that the joints of the pipes are well sealed to avoid possible cracks through which air may enter.

In order to verify the air-tightness of the chimney, you may:

- Cover the outlet on the roof.
- Introduce damp paper and straw at the bottom of the chimney and light it up.
- Watch for possible cracks through which smoke leaks out and seal them.

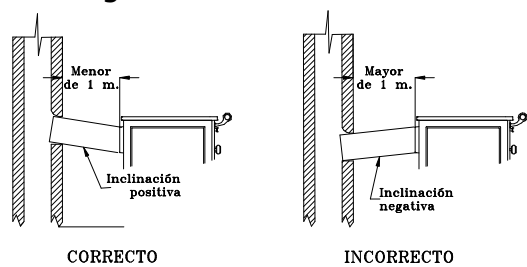


h) It is very important that the chimney should be one metre higher than the highest part of the house. If you need to increase the draw, extend the length of the chimney.

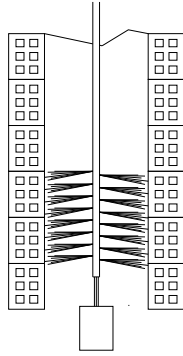
With a view to facilitating the perfect operation of its cookers, Industrias Hergóm S.A. supplies pipes, joints and adapters based on the measurements indicated in the relevant catalogue.

j) When the cooker is connected to a brick chimney, we recommend installing a 90° cast iron or steel elbow joint, sealing the joint completely.

k) Avoid making the connection of the cooker with the chimney too long or with a negative tilt.



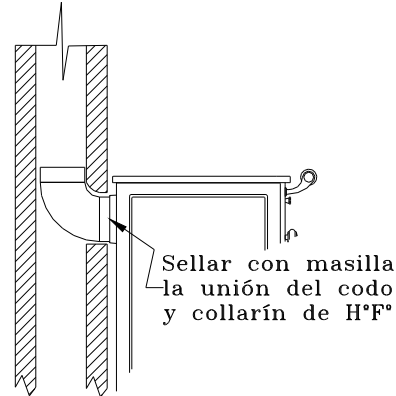
l) Clean the chimney at least once a year.



The most efficient way of cleaning chimney conduits is using appropriate chimney brushes. Chemical products are available to help postpone classical chimney sweeping operations. Brushes must adapt as closely as possible to the diameter of the chimney.

- m) The joints between the pipes that form the chimney, in the case of

- simple metal pipes, must be sealed with refractory putty.
- n) External metal chimneys must be built with special double insulated pipes for solid fuels.



III.- ASSEMBLING THE L-09 CA OPEN COOKER

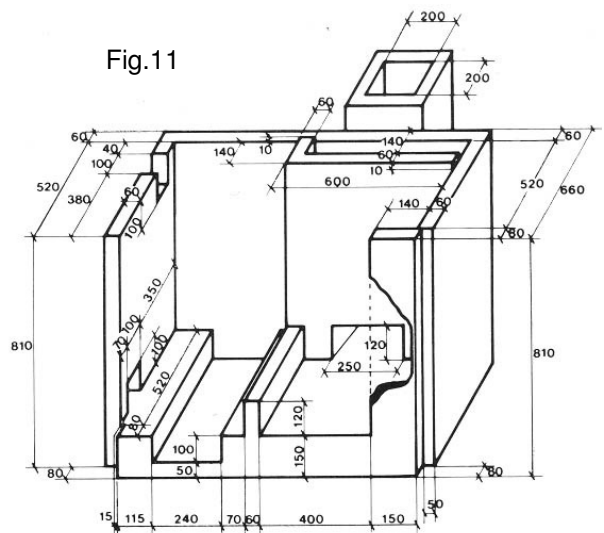
1.- BRICKWORK INSTRUCTIONS

A built-up structure must be prepared for the boiler and to install the cooker. (Fig. 11).

In general, take into account that the top part of the hob in most cooker models must be 85 cm from the floor, so that it matches the height of other kitchen furniture.

The boiler included in the cooker makes the bricklayer's work easier. In general, we recommend using refractory bricks, although other materials may also be used (thermo-clay or similar) that are capable of supporting high temperatures.

The connection point with the chimney should be shaped as a cone, reducing the diameter gradually and slightly curving upwards until it connects with the vertical chimney pipe. (Fig. 12). The cast iron oven ceiling protection, provided with the cooker, will be installed on top of the oven, and separated by means of brick blocks. The gap between the said oven protector



and the hob will be approximately 12 cm (Fig. 12, section Y-Y). On the side wall, next to the boiler, two large holes will be made that coincide with the boiler hoses, in order to facilitate their connection to the relevant pipes.

The draw valve and cleaning cover supplied with each cooker will be placed at a height of approximately ± 135 cm. from the floor.

The minimum section of the chimney for our cookers must be 225 cm^2 , which is equivalent to a 15×15 cm. square.

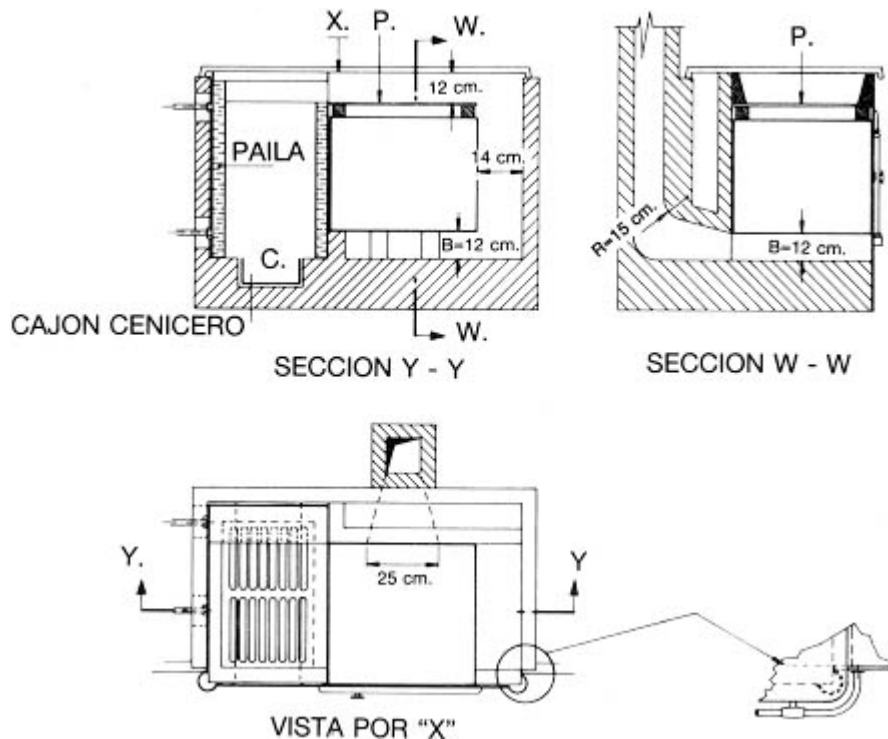


Fig.12

2.- INSTALLING DRAW REGULATION VALVE AND CLEANING COVER.

Although the closed cookers have been provided with a system to regulate the input of fresh air required for combustion, it is advisable, mainly for installations with high draw systems of over five metres, good construction, insulation... to place a regulator/cover on the wall, near the cooker output, to help control chimney draw, heat power and fuel consumption.

The said regulator/cover, given its design, will not only control the chimney draw but also provide a window to access the chimney for cleaning

purposes, which will improve its performance.

The regulator/cover can be easily installed following the instructions indicated in fig. 13.

The regulator **MUST NOT** totally close off the passage of fumes, as an accident may occur if they cannot be evacuated completely.

The open safety gap for the circulation of fumes must not be less than 20% of the cast iron frame gap. If necessary, cut the regulator to provide the above-mentioned gap.

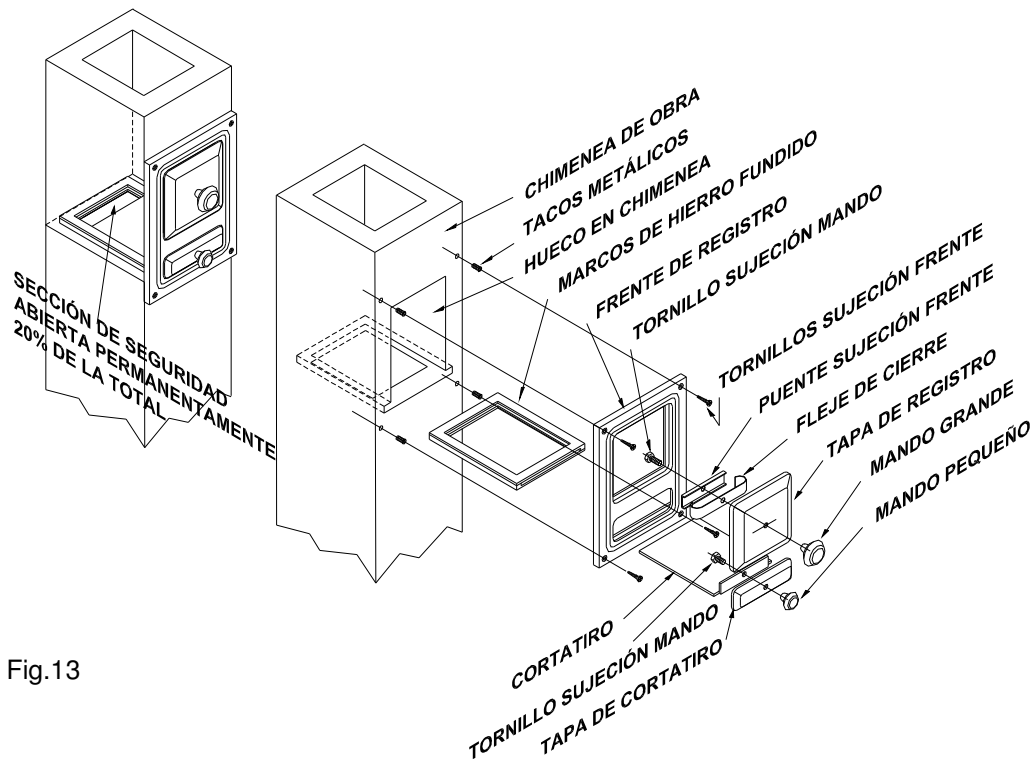


Fig.13

3.- ASSEMBLING THE FRONT AND COLUMNS IN THE L-09 CA MODEL.

- 1º Screw on the front with the columns (the FRONT must be in front of the columns).
- 2º Place the boiler and the assembly (FRONT - COLUMNS) on the brickwork structure.
- 3º Seal the chamber between the boiler and the front with plaster or refractory putty (Fig. 14).

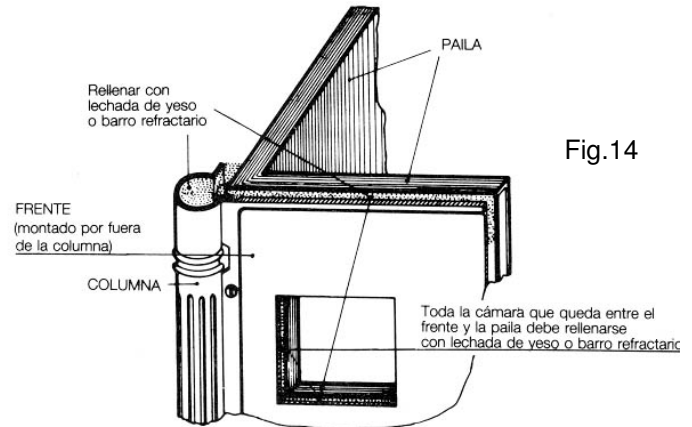


Fig.14

4.- SEALING THE HOB

Once the boiler and cooker have been installed on the brick structure, proceed to seal the hob to prevent any air from leaking in around the perimeter that would affect the air tightness of the entire assembly. Prepare plaster or refractory putty and, having removed

the hob, apply generously around the entire perimeter.

It is important to perform this sealing process correctly to achieve maximum power levels and yield from the cooker. (Fig. 15).

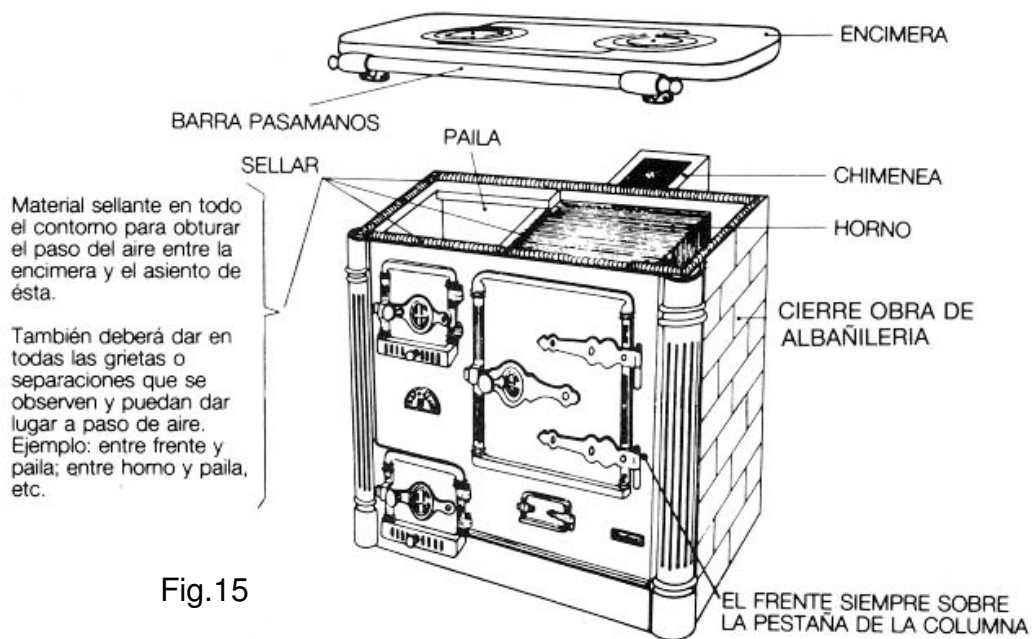


Fig.15

Do not over-adjust the external perimeter of the hob. Leave a 10 mm gap on either side so that it may expand when hot.

Do not limit the passage of smoke above the oven, in order to heat the hob uniformly.

When lighting the cooker for the first time we recommend a slow fire for 3 to 4 hours. This will allow the cooker to

expand slowly (stabilise) and avoid any possible breakages that may take place if these instructions are not followed.

ATTENTION! It is important to leave a gap of at least 50 mm between the cooker and any nearby furniture. Heat radiation can be limited by protecting the areas near the cooker with insulating material, rock wool, ceramic fibre or similar products

5.- FIREPLACE LIMITER (Only in L-09 CA model)

This element is used to reduce the capacity of the hearth and reduce the water heating capacity, especially in summer (fig. 16).

INSTALLATION:

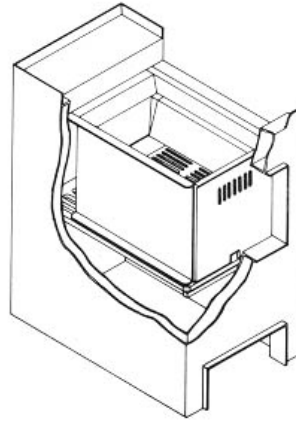
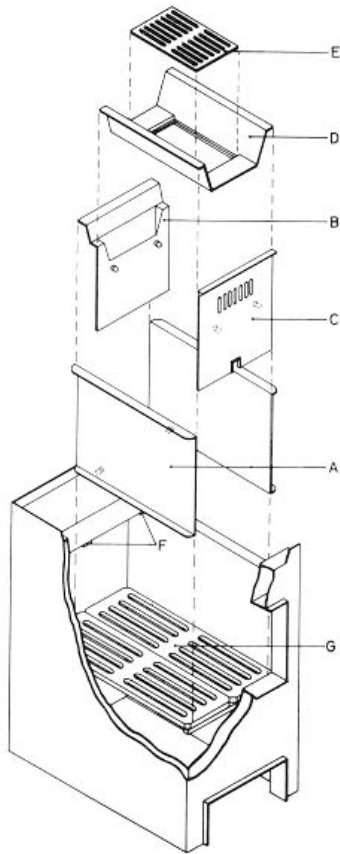
In order to install the FIREPLACE LIMITER, observe the following instructions:

- 1 Remove the two rings from the hob.
- 2 Remove the frame (central part of the hob)
- 3 Install the side sections "A" on the grill "G" inside the boiler, with the internal pins at the rear bottom, as indicated in fig. 16.

- 4 Install the rear section "B" on the grill "G", in front of the pins on the side sections "A", on which it should rest. The top part of the rear section "B" will rest on the boiler tabs "F".
- 5 Install the front section "C" with the two pins facing towards the inside of the boiler, opposite those from the rear section "B".
- 6 Install the basket "D" on the pins. The grill "E" will be placed inside the basket.

Place the frame and the two rings.

Now, fuel must be loaded through the top of the cooker (rings).



6.- CAPACITY OF THE FIREPLACE.

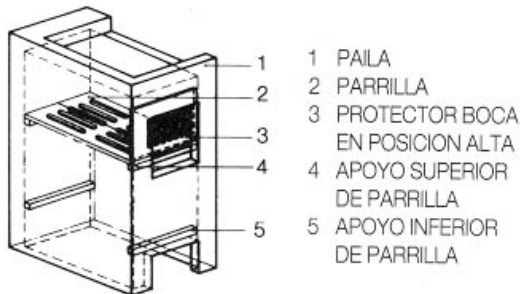
For burning coal and wood.

The hearth (boiler) features two levels for the grill. The lower level to work at maximum power and the upper level for reduced power (mod. L-09 CA).

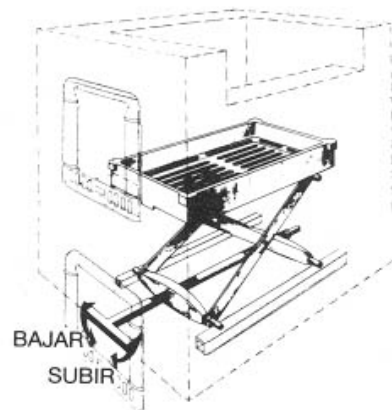
In the L-09 CC model, the height of the grill is adjusted by means of an elevator

device and users may place it at any height they require.

If you plan to use the cooker on a limited basis, especially in summer, limiting the amount of heat transmitted to the water, we recommend placing the grill at the highest level.



Mod. L-09 CA



Mod. L-09 CC

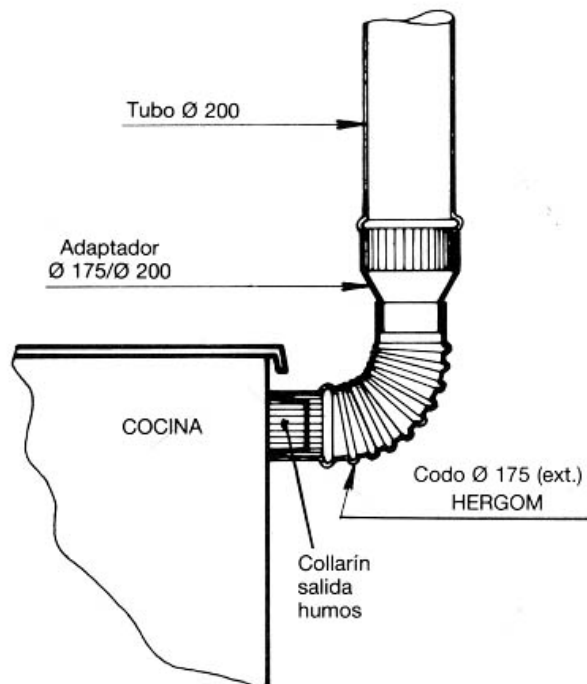
IV.- ASSEMBLING CLOSED COOKER L-09 CC

1.- CONNECTION TO CHIMNEY

Your L-09 CC cooker is supplied totally assembled except for the handrail, which can be easily installed using the supplied brass supports that screw on to the front and side of the cooker.

If the cooker is to be connected to a metallic chimney, we recommend following the instructions in chapter II, as well as the details in Fig. 17.

B. Detalle conexiones a chimenea mod. L-09 C.C.



V.- OPTIONAL ACCESSORIES

Hergóm offers the following accessories for this cooker:

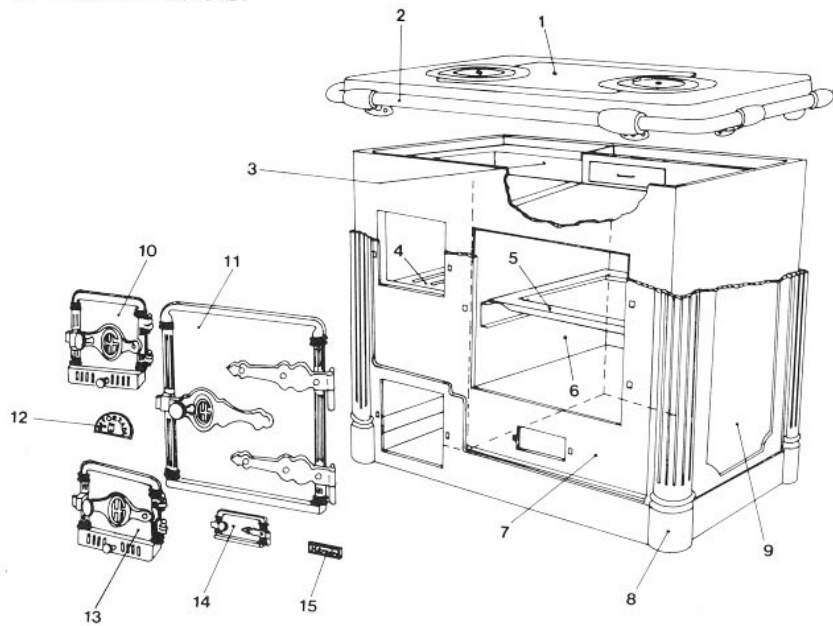
- Hob cover. This cover perfectly fits the hob and is mainly required for period during which the cooker is not being used. It is made of steel and is in the same colour as the cooker.

If the fire is very hot in the cooker, do not use the hob cover as the enamel finish may be damaged or the cover may loose shape.

- Steel vitreous enamel pipes.
- Stainless steel pipes.
- Elbow joints and covers for chimney construction.

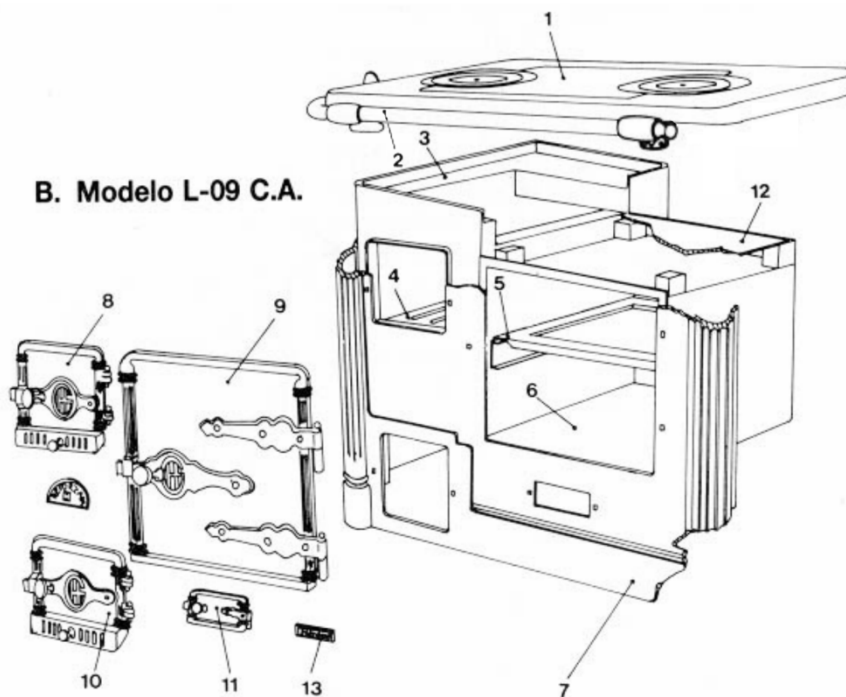
VI.- EXPLODED VIEW OF THE COOKER

A. Modelo L-09 C.C.



1. Cast iron hob
2. Handrail
3. Boiler / Hearth
4. Grill
5. Oven tray
6. Oven
7. Cooker front
8. Columns
9. Side
10. Log loading door
11. Oven door
12. Reinforced symbol
13. Ash pan cover
14. Soot cover
15. Hergóm symbol

B. Modelo L-09 C.A.



1. Cast iron hob
2. Handrail
3. Boiler
4. Grill
5. Oven tray
6. Oven
7. Cooker front
8. Log loading door
9. Oven door
10. Ash pan cover
11. Soot cover
12. Oven ceiling
13. Hergóm symbol

VII.- INSTRUCTIONS OF USE

Do not use as fuel wood from the sea; salts contained in it react in the combustion releasing acids that damage the cast iron and the steel plate.

Every cooker comes with a number of tools, such as a poker to liven the fire and move the rings, as well as a scraper to clean the ash pan and the smoke

outlet via the soot cover, located below the oven.

Before lighting the cooker, please check that the smoke conduit is perfectly clean in order to obtain appropriate draw.

When lighting the cooker, close the hearth door, open the primary air valve

located on the ash cover and, if necessary, open the said cover.

If the chimney is cold and the chimney effect low, you may introduce papers in the cleaning hatch on the wall above the cooker.

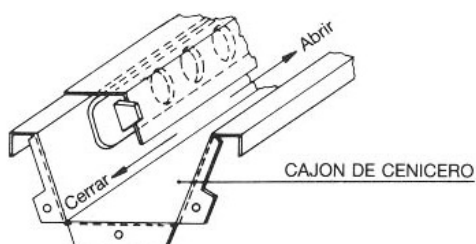
Once lighted, regulate the cooker by means of the primary air valve located on the ash and log cover. Take into account that excessive draw will lead to greater coal or wood consumption and to the overheating of the hob. The hob must never reach red-hot temperatures. The fuel load must not exceed 50% of the hearth capacity. Do not leave the hearth or ash covers open.

Do not place wood or coal near the door in order not to damage the enamel finish on the front.

Direct Draw (Only L-09 CC)

In order to prevent smoke from leaking out due to deficient chimney draw (because the chimney may be cold), we recommend opening the direct draw device before lighting the cooker. This is achieved by removing the top and middle ring from the right-hand rings and opening the cover using the stoker, as indicated in the figure. Close, once the chimney has heated up.

If you wish to increase the cooker's thermal power, open the auxiliary primary air cover located in the ash pan. Always control oven temperature by means of the thermometer installed on the door. If the temperature reaches 250°C (yellow area of the thermometer)



Cleaning should be performed when the cooker is cold using slightly soapy water and damp cloths for the enamel parts. Avoid using strong detergents, acid or abrasive products or any other product that may damage the enamel. Once deteriorated, the enamel cannot be repaired.

Regulating draw.

The cooker comes with a sliding valve to be installed in the wall in order to increase or reduce the chimney diameter and, consequently, regulate the draw. Fig. 13.

Both the log door and the ash pan feature sliding valves that can be used to adjust the intake of secondary and primary air, respectively.

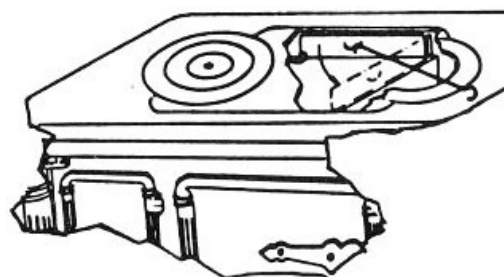
do not add more fuel; close the air intake valve on the ash pan cover and, if necessary, open the log cover to slow down combustion.

The excessive temperature of the cooker - oven temperature in excess of 300 °C (red area on the thermometer) – may damage the hob.

Food will take less time to prepare if the pots, pans and other utensils used have perfectly flat bases.

Lighting for the first time.

When lighting the hearth for the first time we recommend a slow fire for 3 to 4 hours. This will help stabilise the different components and avoid any possible breakages.



VIII.- CLEANING & MAINTENANCE

1.- Enamelled front.

Preferably clean when the cooker is cold. Use a damp cloth dipped in soapy water and then dry.

Avoid using strong detergents or abrasive products that may damage the enamel

All brass hinges should be cleaned in the classical manner using specific products for this purpose, such as Sidol, Netol....

2.- Polished hob and rings.

To preserve the aspect of this hob, clean frequently with a powdered

detergent and a metal scouring pad and then dry.

3.- Ash

When this operation is required, shake the grill so that the ash will fall into the ash pan. Empty the ash pan in a metal container and immediately remove from the house.

4.- Soot

The cover that has to be removed to clean soot is below the oven door.

This cover is used to clean soot that may have accumulated at the bottom of the cooker.

IX.- SAFETY

A number of possible risks are present when operating your solid fuel cooker with fuel of any brand.

The said risks can be minimised if the instructions and recommendations included in this manual are followed.

Below, we shall recommend some rules and advice but, above all else, we recommend common sense.

1. Keep any flammable material (curtains, clothes...) away from cooker, at a minimum safety distance of 0.90 m.
2. Protect nearby furniture with heat resistant materials on the hob and smoke outlet.
3. Leave a 50 mm. gap between furniture and the sides of the cooker for air to flow through.
4. Ash should be emptied into a metal container and immediately removed from the house.
5. Do not use flammable liquids to light the cooker.
6. Keep any type of flammable liquid (petrol, alcohol...) away from the cooker.
7. Inspect the chimney occasionally and clean whenever necessary.
8. Do not place the cooker near walls that may catch fire easily or that have some type of lining that may be damaged or deformed by temperature (varnish, paint, PVC...).

X.- MAINTENANCE PRODUCTS.

INDUSTRIAS Hergóm, S.A. places a range of products for the preservation of its cookers at your disposal:

- **Refractory putty**, to improve air-tightness and sealing.
- **Anti-soot**, a powerful catalyst that enhances the

elimination of non-burnt by-products.

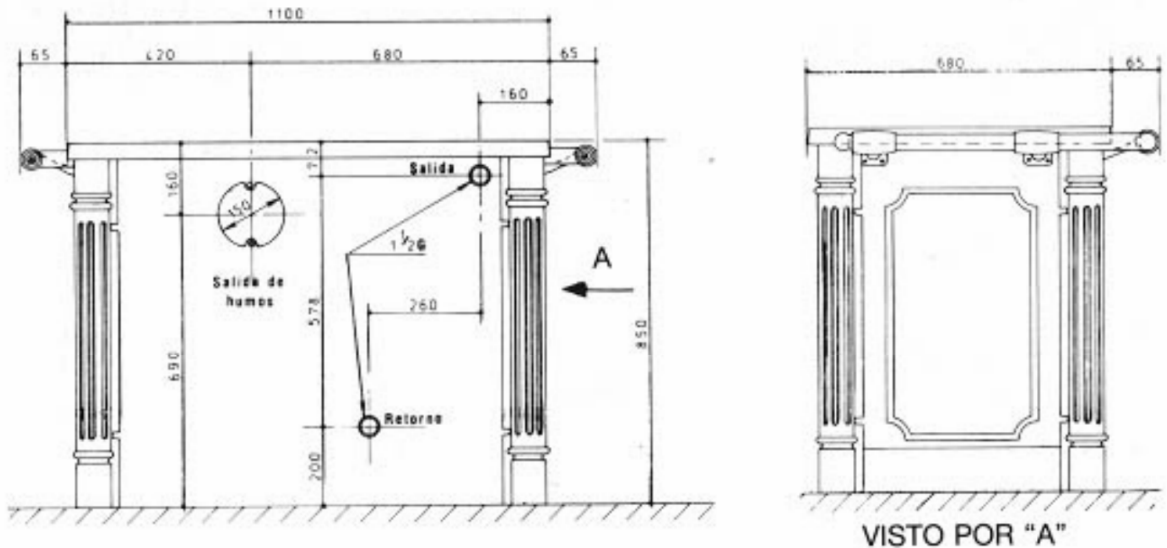
- **Fire-starters**, an essential product when quick, clean ignition is required.
- **Window cleaning liquid**, an ideal product to eliminate carbonised grease from cooker windows, chimneys...

XI.- TECHNICAL DATA.

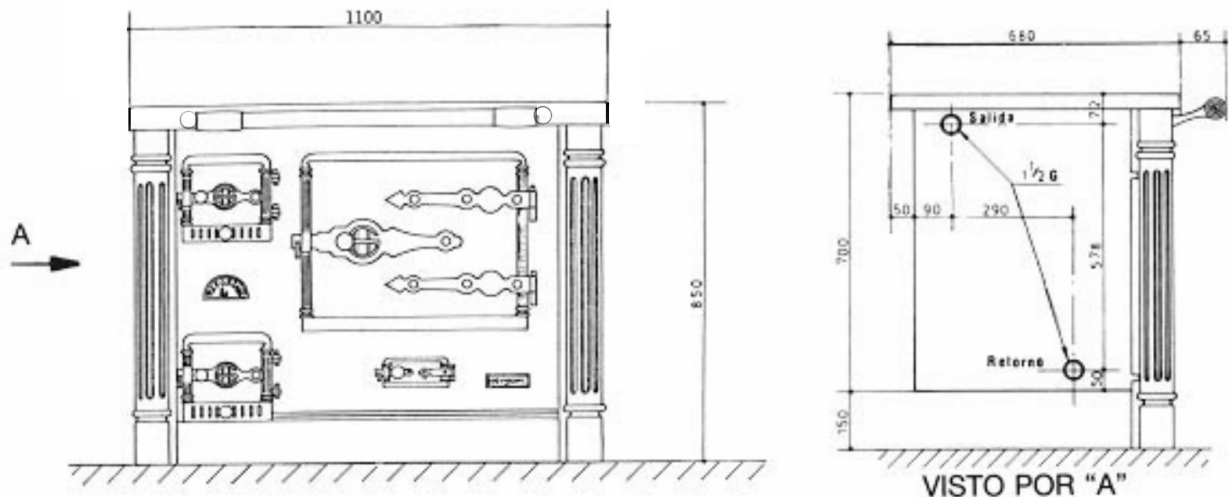
TECHNICAL SPECIFICATIONS									
Model	Cooker Dimensions			Oven Dimensions			Hearth Dimensions		
	Height (mm)	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Width (mm)	Depth (mm)
Cooker L-09 CC	850	1100	680	420	450	460	450	300	500
Cooker L-09 CA									
Model	Weight (kg)	Boiler Capacity (litres)	Power (kW)	Calorific power to water (kW)	Yield (%)				
Cooker L-09 CC	345	40	35,3	27,3	74,5				
Cooker L-09 CA	220								
Model	External Ring connection (mm)	Adapter (mm)	Chimney Measurements			Average draw (CDA)			
			Sheet metal (mm)	Internal (mm)	Height (mm)				
Cooker L-09 CC	Ø175	Ø175/200	Ø175	200x200	5 - 6	3			

The results have been obtained performing tests based on the specifications of the standard **UNE-EN 12815 "Residential cookers fired by solid fuel. Requirements and test methods."**

Dimensiones de la cocina mod. L-09 C.C.



Dimensiones de la cocina mod. L-09 C.A.



XII.- INSTALLATION DIAGRAMS

In this type of installations it is absolutely obligatory to install an open expansion vessel with a floating automatic filling valve.

The installation of this type of expansion vessel offers the advantage and peace of mind of guaranteeing the circuit is kept at full capacity by replacing any unexpected water loss.

In order to avoid damaging the cooker by overheating of the vessel due to a

breakdown of the pump or to lack of electric power, we recommend, if possible, that at least the first two radiators and the hot water accumulator should be installed in such a way that they can operate by a thermo-siphon system using larger diameter pipes in these sections.

VERY IMPORTANT

Maximum operating pressure should not exceed 0.5 kg/cm².

WE RECOMMEND THAT THE INSTALLATION SHOULD BE INSTALLED BY A PROFESSIONAL.

If, by any mistake, the cooker is lit when the water circuit is not full, put the fire out immediately in order not to damage the boiler. In this case, NEVER

FILL THE WATER CIRCUIT WITH WATER WHEN A FIRE IS LIT IN THE HEARTH.

If water appears in the ash pan, especially the first few times the hearth is lit, this may be due to condensation and tends to disappear with use.

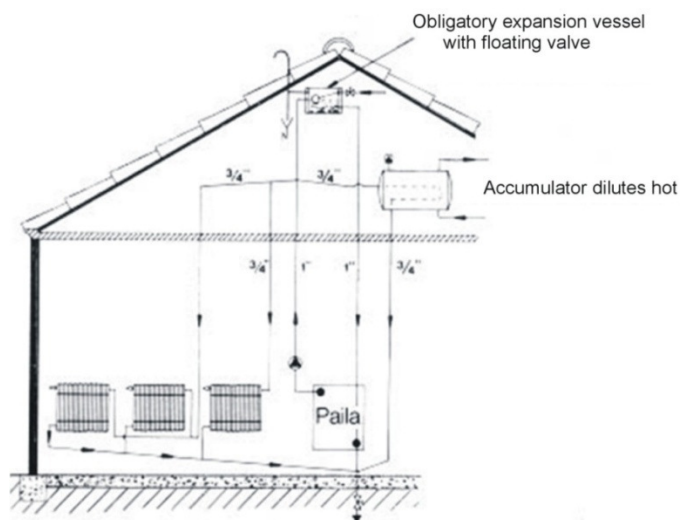


DIAGRAM FOR A HEATING AND HOT WATER INSTALLATION WITH DOUBLE PIPE SYSTEM

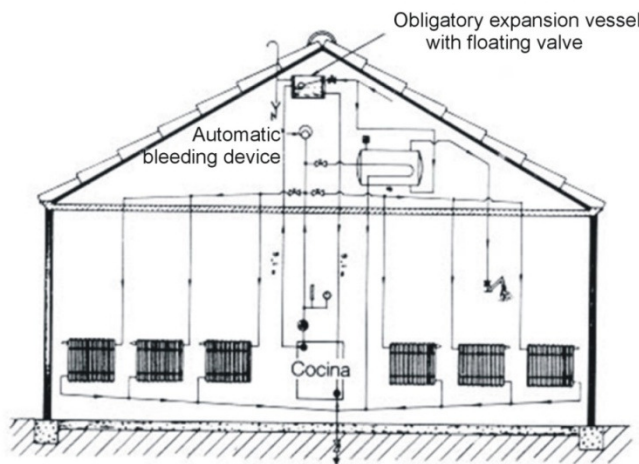


DIAGRAM FOR A HEATING AND HOT WATER INSTALLATION WITH DOUBLE PIPE SYSTEM WITH UPPER DISTRIBUTION AND ACCELERATOR PUMP ON OUTLET

XIII.- ENVIRONMENTAL RECOMMENDATION

Industrias Hergóm S.A. recommends using the packaging (wood and cardboard) that comes with the device as fuel for the first times you light your Hergóm product.

This is a way of contributing to the better use of resources and to reducing solid waste.

Bienvenus à la famille Hergóm.

Merci de nous faire l'honneur de choisir notre cuisinière L-09 qui représente en technique et style un progrès important par rapport aux cuisinières à charbon et à bois.

Nous sommes sûrs que votre nouveau modèle d'Hergóm vous satisfera pleinement ce qui, en définitive, est le premier souci de notre équipe.

Avoir un modèle Hergóm est le signe d'un sens exceptionnel de la qualité.

Merci de lire le présent manuel dans sa totalité. Son objectif est de vous familiariser avec votre cuisinière, en vous indiquant les normes à suivre pour son installation, son fonctionnement et son entretien qui vous seront très utiles. Conservez-le et consultez-le dès que nécessaire. Si après la lecture du manuel, vous avez besoin d'informations complémentaires, n'hésitez pas à vous adresser à votre fournisseur habituel ou téléphonez directement à l'usine.

AVERTISSEMENT IMPORTANT :

Si la cuisinière n'est pas correctement installée, elle n'atteindra pas le niveau d'excellence pour lequel elle a été conçue. Lisez toutes les instructions et confiez le soin de son installation à un spécialiste.

Industrias Hergóm, S.A. décline toute responsabilité des éventuels dommages causés par des altérations de ses produits non autorisées par écrit ou conséquence d'installations défectueuses.

Industrias Hergóm, S.A se réserve par ailleurs le droit de modifier ses produits sans avis préalable.

La responsabilité de l'entreprise des vices de fabrication sera soumise aux critères et à la vérification de nos techniciens et elle sera dans tous les cas limitée à la réparation ou au remplacement des pièces qu'elle fabrique excepté les ouvrages et détériorations que cette réparation pourrait causer.

I.- PRESENTATION

Ce modèle de cuisinière est fournit sous deux versions différentes que nous expliquons ci-dessous :

Modèle L-09 CC

Version poêle fermé, centrale ou adossée au mur, à côté de meubles de cuisine. Dans ce derniers cas il faudra maintenir une séparation minimum entre la plaque de cuisson et le granit, de 10 mm de chaque côté. Dans le cas où la cuisinière est

encastrée entre des meubles en bois, il faudra respecter une séparation de 50 mm de chaque côté qui permettra d'incorporer une plaque de laine de roche sur le flanc du meuble et de laisser un espace avec chambre d'air.

Ce modèle a les flancs en fonte émaillée de porcelaine vitrifiée assortis à l'avant de la cuisinière.

II.- INSTALLATION-CHEMINÉES

La façon d'installer la cuisinière aura une influence décisive sur la sécurité et son bon fonctionnement.

Il est très important de réaliser une bonne installation.

Pour assurer une installation correcte, il est conseillé de faire intervenir un professionnel.

A.- Cheminées

Le fonctionnement de la cuisinière dépend :

- a) de la cheminée
- b) de la façon de travailler avec elle
- c) de la qualité du combustible employé

Au fil des années vous pourrez changer le type de combustible mais une fois que la cheminée est installée dans un endroit déterminé, il n'est pas facile de la modifier ou de la changer de place.

L'information suivante vous aidera donc à décider si vous pouvez utiliser la cheminée existante au préalable ou si vous décidez d'en construire une nouvelle.

Cette information vous aidera à prendre la décision correcte.

1.- Comment fonctionnent les cheminées

Une connaissance de base de la manière de fonctionner des cheminées vous aidera à obtenir le meilleur rendement de votre cuisinière.

La fonction de la cheminée est de :

- a) évacuer les fumées et les gaz de manière sûre hors de la maison
- b) fournir le tirage suffisant dans le foyer pour que le feu se maintienne vivant

Qu'est ce que le tirage ?

La tendance de l'air chaud à monter crée le tirage.

Au moment d'allumer la cuisinière, l'air chaud monte par la cheminée et sort à l'extérieur. Le conduit de la cheminée se chauffe et maintient le tirage. Tant que la cuisinière et la cheminée ne sont pas chaudes, le tirage ne fonctionne pas parfaitement.

L'emplacement, la taille et la hauteur de la cheminée affectent le tirage.

Il faut prendre en compte ce qui suit :

- Les cheminées situées dans la maison se maintiennent

chaudes et le tirage est plus grand.

- La taille de la cheminée conseillée par le fabricant maintient un bon tirage.
- La hauteur de la cheminée affecte le tirage :

Plus de hauteur → meilleur tirage

- La cheminée doit dépasser d'au moins un mètre la partie la plus haute du toit.

Il y a d'autres facteurs qui affectent le tirage :

- Des maisons très bien isolées à l'intérieur, sans courants d'air: comme il n'y a pas d'air qui entre dans le local cela provoque un tirage déficient. Cela se corrige en permettant l'entrée d'air de l'extérieur vers la cuisine.
- Des arbres et/ou des édifices élevés proches du logement rendent difficile le tirage.
- La vitesse du vent: généralement les vents forts continus augmentent le tirage. Cependant des vents orageux provoquent une diminution du tirage.
- Température extérieure : plus il fait froid à l'extérieur et meilleur est le tirage.
- Pression barométrique : Les jours pluvieux, humides ou orageux, le tirage est généralement faible.
- Vivacité du feu: plus le feu est chaud, plus le tirage est fort.
- Des fissures dans la cheminée, des portes mal verrouillées ou sales, des entrées d'air par les raccords des tubes, un autre appareil connecté à la cheminée, etc. peuvent produire des tirages inadéquats

2.- Formation de crésote et son nettoyage

Lorsque le bois brûle lentement il y a production de goudrons et d'autres vapeurs organiques qui, en se combinant avec l'humidité d'ambiance forment la crésote

Les vapeurs de crésote peuvent se condenser si les parois de la cheminée sont froides. Si la crésote s'enflamme il peut y avoir des feux extrêmement forts.

Toute accumulation de crésote devra être éliminée.

Comme l'accumulation de crésote dépend de tant de variables il est très difficile de prévoir le moment où il faut nettoyer la cheminée.

L'inspection visuelle est la manière la plus sûre de vérifier si le tuyau de votre cheminée est libre de crésote.

C'est pourquoi nous recommandons de réaliser des installations dont l'accès soit facile.

3.- Options

Si vous allez construire une cheminée pour votre cuisinière, vous avez deux alternatives :

- a) cheminées en maçonnerie
- b) cheminés de métal

Les études démontrent qu'il n'y a pas de grande différence en ce qui concerne le rendement du tirage entre métal et maçonnerie. C'est vous qui choisirez, selon votre cas, l'une ou l'autre.

Si c'est possible, installez votre cheminée dans la maison ce qui vous permettra d'obtenir un meilleur tirage, accumulera moins de crésote et la cheminée durera davantage.

Les avantages des cheminées en maçonnerie sont :

- a) la masse de briques et de carreaux réduit le refroidissement des fumées dans la cheminée,

- b) la caractéristique des briques d'accumuler la chaleur permet de maintenir la maison chaude après que le feu soit éteint.
- c) vous pouvez la construire à votre goût.
- d) si elle est bien construite, elle peut être plus résistante au feu que les métalliques.

Les cheminées en maçonnerie doivent être bien recouvertes à l'intérieur pour éviter le refroidissement des fumées.

Elles doivent être construites avec des matériaux qui supportent de hautes températures et la corrosion. Elles peuvent être rondes, carrées, etc. C'est leur taille qui est importante.

Pour des cheminées en maçonnerie pour la cuisinière il faudra respecter les mesures qui figurent sous le titre DONNÉES TECHNIQUES.

Les avantages de la cheminée métallique sont :

- a) installation facile
- b) permet de réaliser de légers changements de sens de la cheminée ce qui facilite une plus grande flexibilité dans le choix de l'emplacement où ira la cuisinière.
- c) Comme il y a des raccords courbes, les arêtes vives qui rendent difficile le tirage s'éliminent.

4.-Connexion à la cheminée

Pour la connexion de la cuisinière à la cheminée, un raccord en fonte (version luxe) est fourni et il est couplé par l'extérieur de la collerette de la cuisinière, continué par des tubes de 150mm de diamètre à la verticale en introduisant la partie mâle à l'intérieur du raccord en fonte.

Dans le parcours vertical de la cheminée il faut éviter les coudes et les tronçons à l'horizontale parce

qu'ils rendent plus difficile le tirage et favorisent la formation de crésote et de suie.

Il est très important de sceller l'union collerette – raccord – tubes, au moyen de mastic réfractaire, plâtre ou autre matériau approprié pour empêcher l'entrée d'air dans la zone.

L'union des tubes qui forment la cheminée, dans le cas de tubes métalliques, doit être scellée pendant le montage et orientée avec l'extrémité « mâle » vers le bas. L'on évite ainsi que la crésote qui pourrait se former à l'intérieur des tubes ne sorte à l'extérieur.

Il faut toujours suivre ces conseils lorsque l'on utilise du bois ou du charbon comme combustible.

5.- Quelques normes.

Nous indiquons ci-dessous d'autres normes qu'il faut respecter pour la construction de la cheminée :

- a) employer des matériaux résistants et incombustibles. Ne pas monter des tubes en fibrociment sur les 2-3 premiers mètres.
- b) Choisir un tracé le plus vertical possible. Ne pas connecter plusieurs appareils à la même cheminée

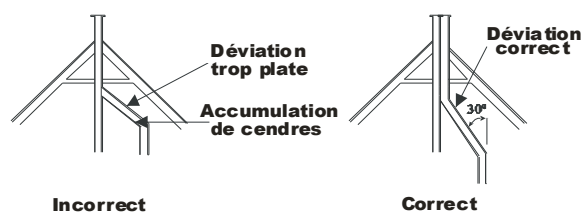


Fig.-2

Il faut éviter que le conduit ne débouche sur des zones proches de constructions et, s'il y a un édifice mitoyen, le conduit devra dépasser en hauteur le toit le plus proche.

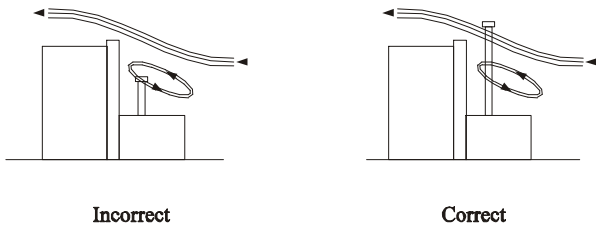


Fig.-3

d) Choisissez pour le conduit un emplacement le moins exposé possible à des refroidissements. Si c'est possible, il faut faire en sorte que la cheminée soit à l'intérieur de la maison.

e). Les parois internes doivent être parfaitement lisses et libres d'obstacles. Aux unions de tubes avec les cheminées en maçonnerie, il faut éviter les étranglements.

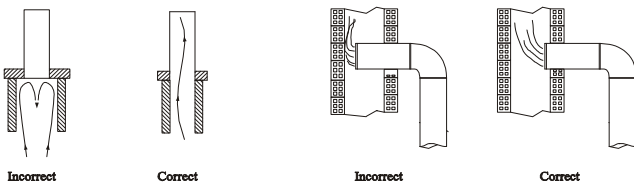


Fig.-4

f) Il est très important que les unions des tubes soient très bien scellées pour boucher les possibles fissures qui permettent l'entrée d'air.

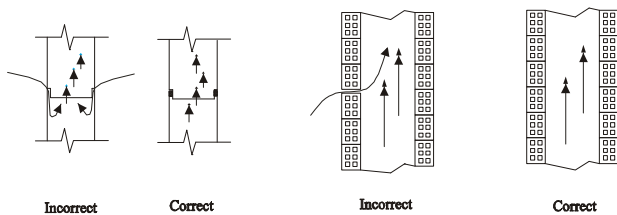
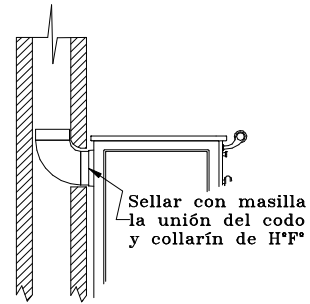


Fig.-5

Pour vérifier l'étanchéité de la cheminée il faut procéder de la manière suivante :

- Couvrir la sortie sur le toit
- Introduire des papiers et de la paille humide dans la partie inférieure de la cheminée et les allumer

- Observer les possibles fissures par où il y a de la



fumée qui sort et les sceller

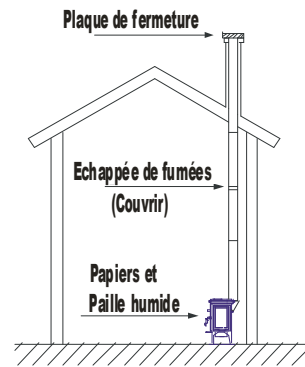


Fig.-6

g) Il est très important que le conduit de la cheminée dépasse d'un mètre la partie la plus haute de la maison. S'il faut augmenter le tirage, il faudra élever la hauteur de la cheminée

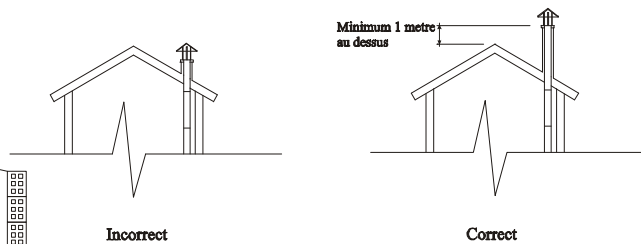


Fig.-7

h) que les hottes d'évacuation ne gênent pas le tirage

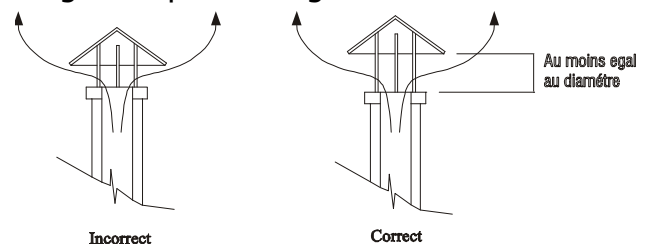


Fig.-8

Industrias Hergóm S.A., pour obtenir un fonctionnement parfait de ses cuisinières, livre des tubes, des raccords et des adaptateurs en acier peints et émaillés, conformément aux mesures qui figurent au catalogue

i). Lorsque la cuisinière est connectée à une hotte en maçonnerie, il est recommandé d'installer un raccord à 90° en fonte ou en tôle d'acier en procurant que la connexion soit totalement étanche.

Fig.-9

j) Eviter la longueur excessive de la connexion de la cuisinière avec la cheminée et l'inclinaison négative

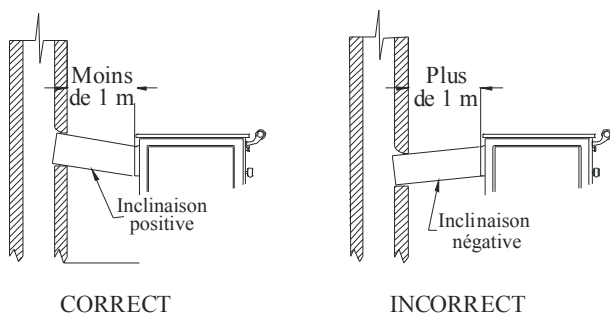


Fig.-10

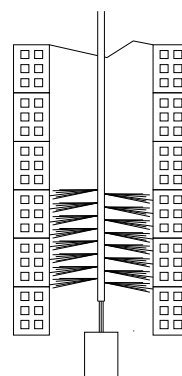
k) nettoyer la cheminée au moins une fois par an

Le nettoyage le plus efficace pour les conduits de cheminée se fait au moyen de brosses de ramonage appropriées. Il y a des produits chimiques qui aident à retarder le nettoyage classique avec des brosses.

Les brosses doivent être le plus ajustées possibles au diamètre de la cheminée.

L'union des tubes qui forment la cheminée, dans le cas de tubes métalliques simples, doit être scellée avec du mastic réfractaire.

l) les cheminées extérieures métalliques devront être construites avec des tubes doubles calorifuges, spéciaux pour des combustibles solides



III.- MONTAGE CUISINIÈRE OUVERTE L-09 CA

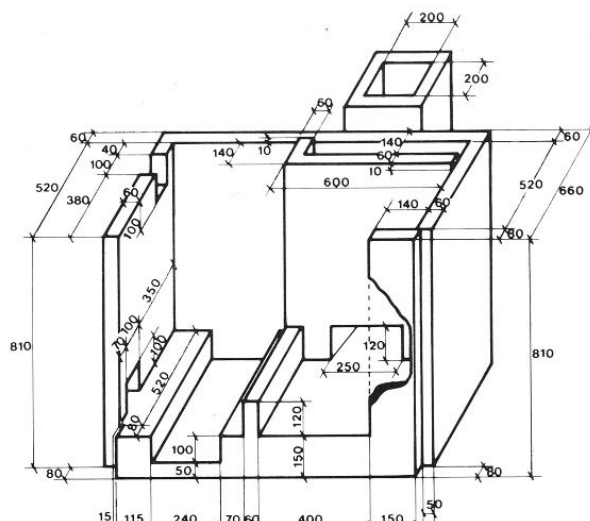
1.- INSTRUCTIONS POUR LA MACONNERIE

Il faudra préparer un ouvrage de maçonnerie pour appuyer le poêle et encasturer la cuisinière (Fig.11).

Comme norme générale il faut prendre en compte que dans la plupart des modèles de cuisinière, la partie supérieure de la plaque de cuisson doit se trouver à 85 cm du sol pour qu'elle coïncide avec la hauteur des meubles de cuisine.

Le poêle qui inclut le foyer de combustion facilite le travail du maçon. Nous recommandons une maçonnerie de briques réfractaires mais vous pouvez utiliser un autre matériau (thermoargile ou

semblable) qui supporte des températures élevées.



La bouche de connexion à la cheminée doit être réalisée sous forme d'entonnoir vers la cheminée, en réduisant de manière progressive sa section et en montant à la fois avec une courbe le plus large possible jusqu'à l'unir à la section verticale de la cheminée (Schéma 12).

Sur la partie supérieure du four et séparée par des cales de brique, s'appuie le **protection toit four** en fonte qui est fournie avec la cuisinière. Entre cette protection de four et la plaque de cuisson il y a

une séparation d'approximativement 12 cm (Schéma 12, section Y-Y)

Sur la paroi latérale, à côté du poêle, il faut faire deux trous larges qui coïncident avec les manchons du poêle, pour faciliter la connexion des tubes.

La soupape de tirage et le registre de nettoyage fourni avec chaque cuisinière se situera à une hauteur approximative de ± 135 cm du sol.

La section minimale de la cheminée de nos cuisinières doit être de 225 cm², qui équivaut à un carré de 15X15 cm.

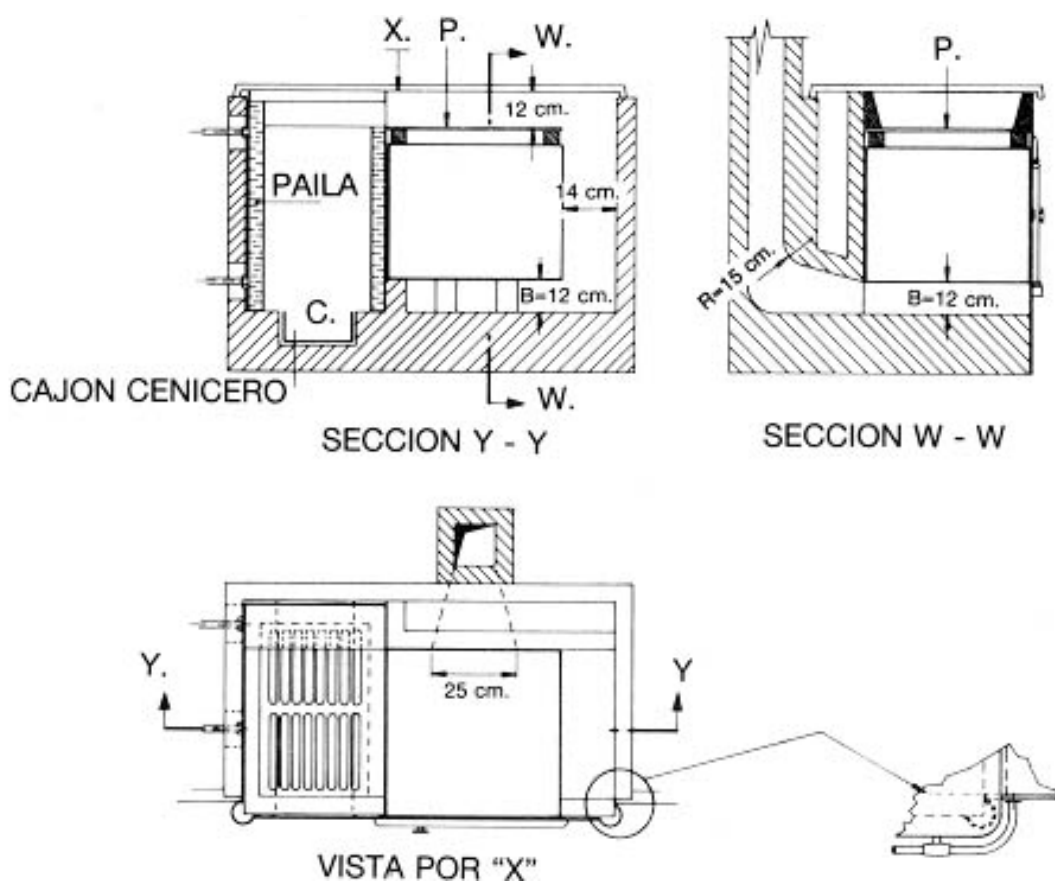


Fig.12

2.- INSTALLATION SOUPAPE DE RÉGLAGE DU TIRAGE ET DU REGISTRE DE NETTOYAGE

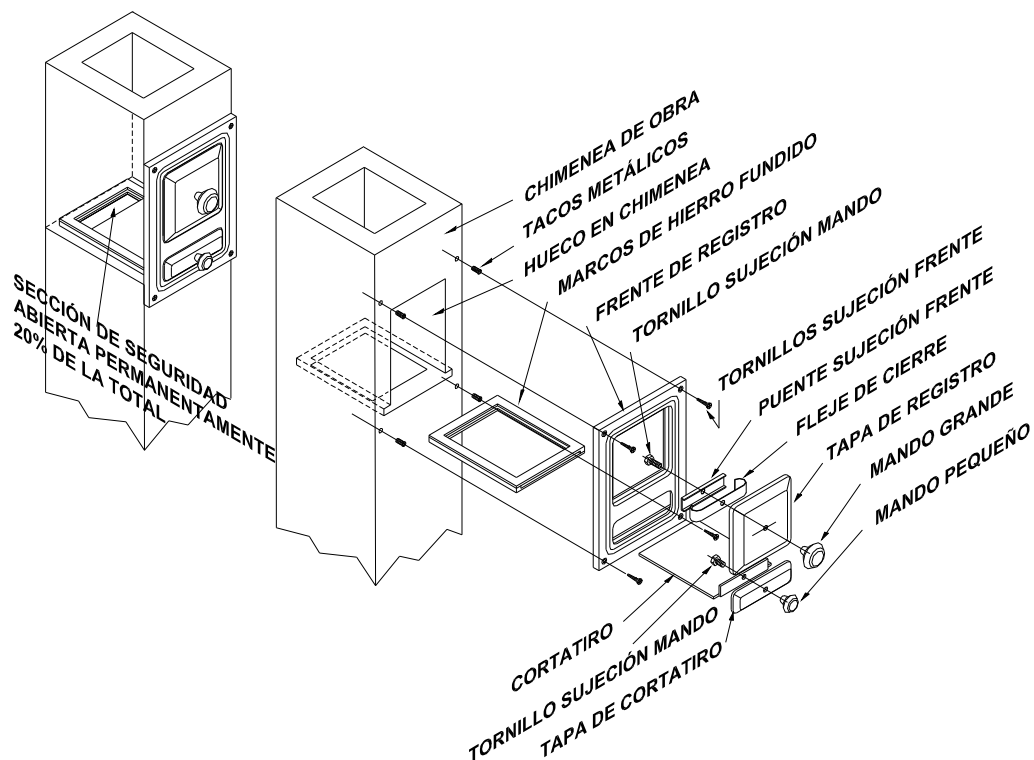
Même si les cuisinières fermées sont dotées d'un système pour le réglage de l'air nécessaire pour la combustion, il est conseillé, surtout sur les installations qui ont un tirage élevé de cheminée

(dépression), causé par la hauteur (plus de 5 mètres), bonne construction, isolement, etc., de placer un registre sur le mur, à la sortie de la cuisinière qui nous aidera à mieux contrôler le tirage de

la cheminée et par conséquent la puissance calorifère et la dépense en combustible.

Ce registre, grâce à son design particulier, permet le contrôle du tirage mais aussi facilite l'entretien

de la cuisinière car il dispose d'une fenêtre d'accès à l'intérieur de la cheminée. Cela permet un meilleur fonctionnement. Ce registre se place facilement en suivant les instructions du schéma suivant.



3.- MONTAGE DU FRONT ET DES COLONNES SUR LE MODELE L-09 CA

1°. Visser le front aux colonnes (Le front doit se retrouver devant les colonnes)

2°. Présenter le poêle et l'ensemble (Front-colonnes) à l'ouvrage de maçonnerie

3°. Remplir avec du plâtre ou du mastic réfractaire, la chambre qu'il

reste entre le poêle et le front (Schéma 14)

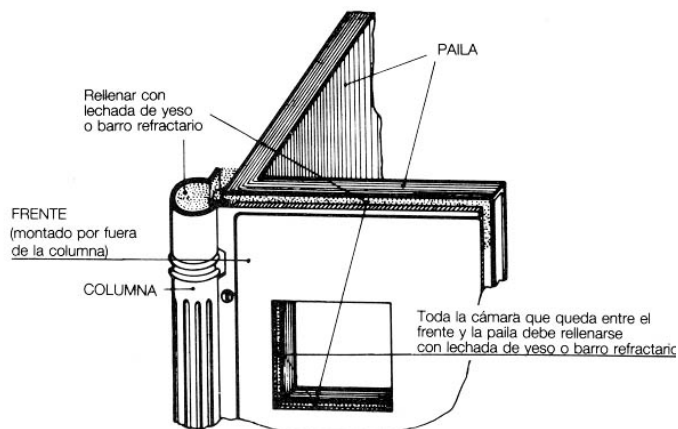


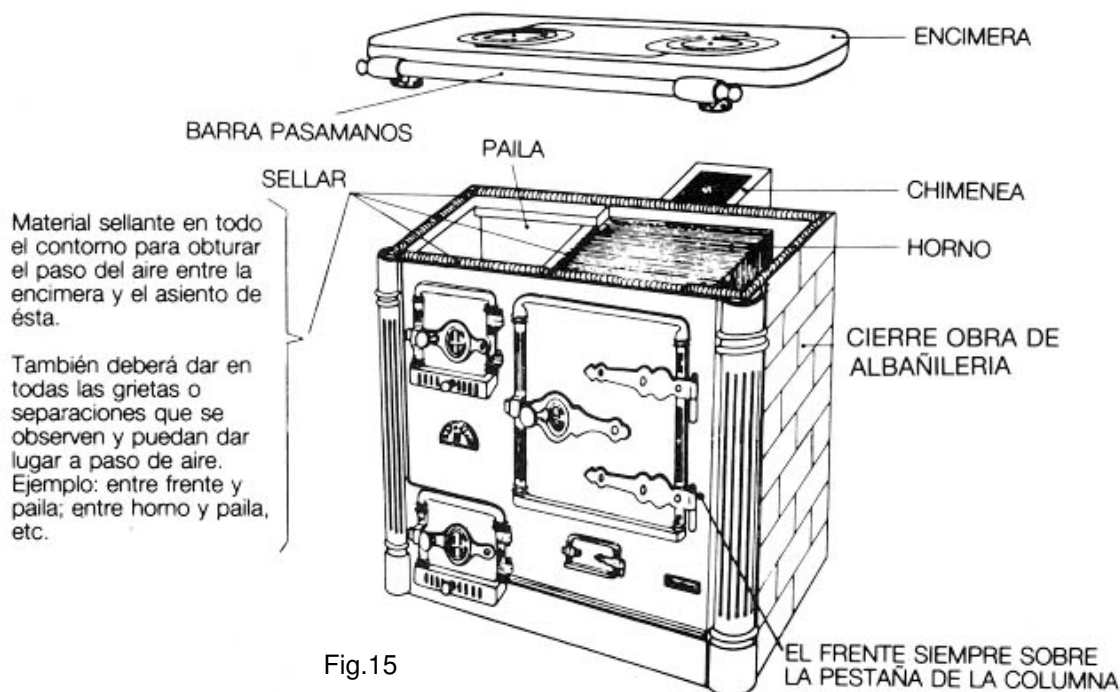
Fig.14

4.- SCHEMMENT DE LA PLAQUE DE CUISSON

Une fois installés le poêle et la cuisinière dans le logement de maçonnerie il faut sceller la plaque de cuisson pour empêcher des entrées d'air par son pourtour, qui seraient préjudiciables à l'étanchéité de l'ensemble. Pour ce faire il faut préparer une masse de plâtre ou

d'argile réfractaire et, avec la plaque de cuisson retirée, l'appliquer généreusement sur le contour de la cuisinière.

Il est important que le scellement soit soigné pour obtenir le maximum de puissance et de rendement de la cuisinière (Schéma 15)



Ne pas serrer à fond le contour extérieur de la plaque de cuisson. Laisser un jeu de 10 mm de chaque côté pour qu'elle puisse dilater avec la chaleur.

Ne réduisez pas le passage de fumées au dessus du four pour chauffer de manière uniforme la superficie de la plaque de cuisson.

Au moment du premier allumage de la cuisinière, maintenez-la à petit feu pendant 3 ou 4 heures pour permettre sa dilatation lente (stabilisation) évitant ainsi des

cassures et des déformations qui pourraient se produire si vous ne respectez pas ces instructions.

Attention ! Il est très important qu'il y ait entre le contour de la cuisinière et les meubles les plus proches une séparation minimum de 50mm. La radiation vers les meubles peut se mitiger en protégeant les zones ou les côtés les plus proches de la cuisinière avec du matériel isolant, de la laine de roche, de la fibre céramique ou un autre produit similaire.

5.- RÉDUCTEUR DE FOURNEAU (SEULEMENT SUR LE MODELE L-09 CA)

Ce réducteur s'utilise pour réduire la capacité du foyer de combustion et pour diminuer la puissance de chauffage de l'eau, surtout en été (schéma 16)

INSTALLATION :

Pour installer le RÉDUCTEUR DE FOURNEAU il faut suivre les pas suivants :

- 1.- Retirer les deux jeux de rondelles de la plaque de cuisson
- 2.- Retirer le corset (pièce centrale de la plaque de cuisson)
- 3.- Sur la grille « G », dans le poêle, situez les côtés « A » des deux côtés de ce dernier, en laissant les pivots intérieurs sur la partie inférieure arrière, comme il est indiqué au schéma 16.
- 4.- Placer la partie arrière « B » en l'appuyant aussi sur le grille « G »,

devant les pivots des côtés « A », sur lesquels elle doit s'appuyer. La partie supérieure de l'arrière « B » se retrouvera appuyée sur les rebords « F » du poêle.

5.- Placer la partie avant « C » avec les pivots vers l'intérieur du poêle en les opposant à ceux de la partie arrière « B ».

6.- Placer sur les pivots le panier « D » dans lequel se logera la grille « E ». Le réducteur sera installé.

Replacer le corset et les deux jeux de rondelles.

A partir de ce moment, le chargement de combustible doit se faire par la partie supérieure de la cuisinière (rondelles).

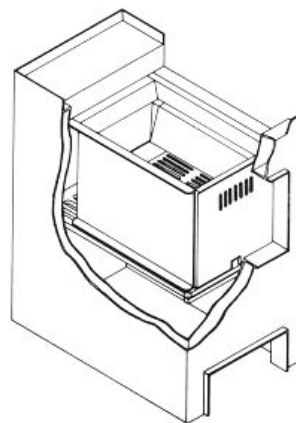
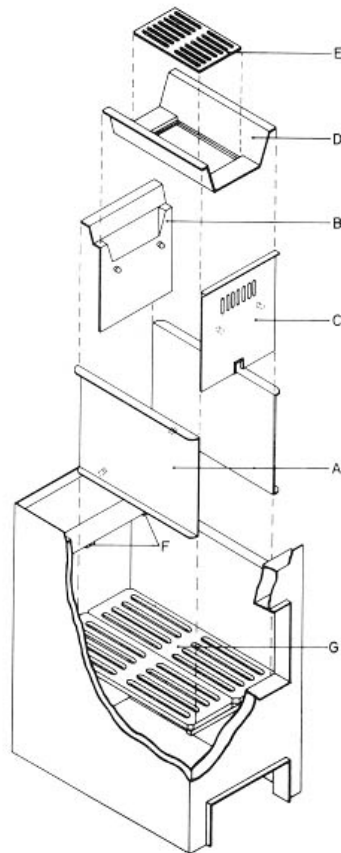


Fig.16

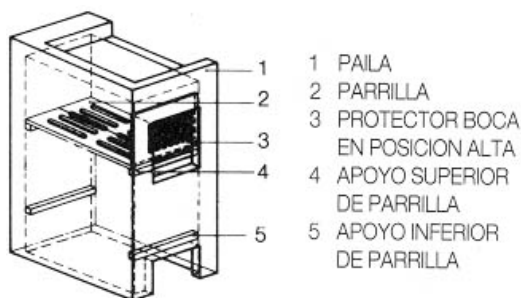
6.- CAPACITÉ DU FOYER DE COMBUSTION

Mixte pour brûler du bois et du charbon. Le poêle a deux niveaux pour placer la grille. Le niveau inférieur pour travailler à puissance maximale et le supérieur pour un travail à puissance réduite (modèle L-09 CA)

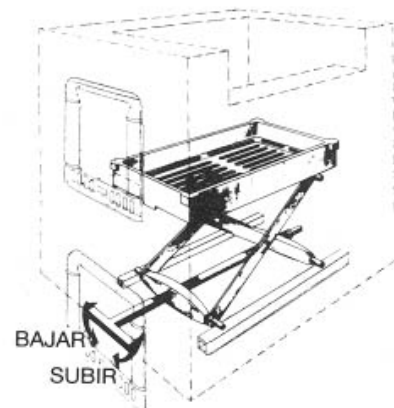
Sur le modèle L-09 CC le réglage en hauteur de la grille se fait au moyen

d'un élévateur qui vous permet de choisir n'importe quelle hauteur du parcours.

Lorsque vous souh, avec peu d'eau chaude de chauffage et/ou d'eau sanitaire, nous vous recommandons de situer la grille au niveau le plus élevé.



Mod. L-09 CA



Mod. L-09 CC

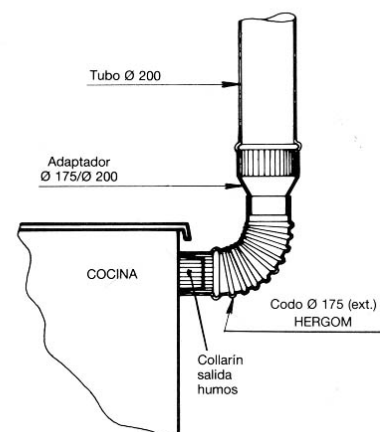
IV.- MONTAGE CUISINIÈRE FERMÉE L-09 CC

1.- Connexion à la cheminée

Votre cuisinière L-09 CC est fournie totalement montée, exception faite de la barre d'appui qui s'installe facilement au moyen des supports en laiton qui se vissent à l'avant et aux côtés de la cuisinière.

Pour la connexion à une cheminée métallique nous vous recommandons de suivre les instructions du chapitre II et le détail du schéma 17.

B. Detalle conexiones a chimenea mod. L-09 C.C.



V.- ACCESSOIRES OPTIONNELS.

Hergóm dispose des accessoires suivants pour cette cuisinière :

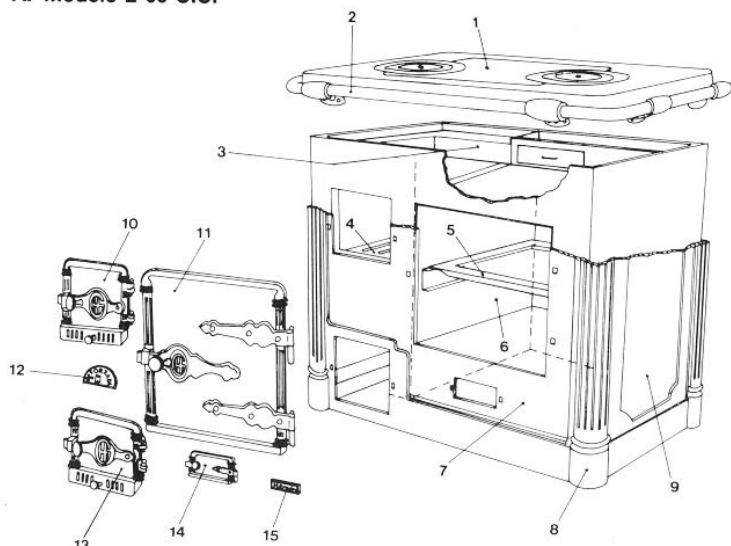
- Couvre-plaque de cuisson. Il s'emboîte parfaitement sur la plaque de cuisson et d'utilise surtout pendant les moments où votre cuisinière est hors service. Elle est fabriquée en tôle d'acier émaillée, de la même couleur que la cuisinière. S'il y a un feu

intense dans la cuisine n'utilisez pas le coubre-plaque car l'émail de recouvrement pourrait sauter ou la tôle se déformer.

- Tubes d'acier d'émail vitrifié
- Tubes d'acier inoxydable
- Raccords et chapeaux pour la construction de la cheminée

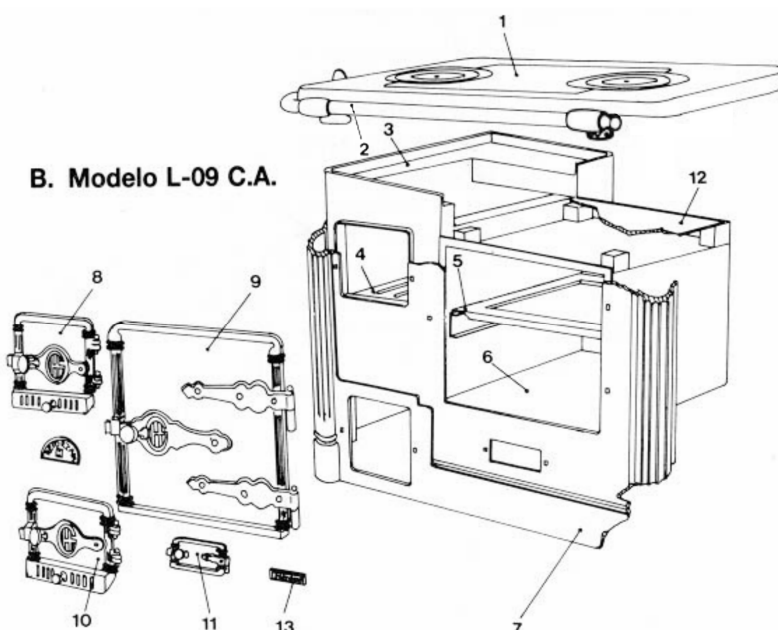
VI.- ANATOMIE DE LA CUISINIÈRE

A. Modelo L-09 C.C.



- 1 Plaque de cuisson de fonte
- 2 Barre d'appui
- 3 Poêle/fourneau
- 4 Grille
- 5 Plaque de four
- 6 Four
- 7 Front cuisinière
- 8 Colonnes
- 9 Flanc
- 10 Porte pour bois
- 11 Porte de four
- 12 Anagramme renforcé
- 13 Porte de cendrier
- 14 Porte registre suie
- 15 Anagramme Hergóm

B. Modelo L-09 C.A.



- 1 Plaque de cuisson de fonte
- 2 Barre d'appui
- 3 Poêle
- 4 Grille
- 5 Plaque de four
- 6 Four
- 7 Front cuisinière
- 8 Porte pour bois
- 9 Porte de four
- 10 Porte de cendrier
- 11 Porte registre suie
- 12 Toit de four
- 13 Anagramme Hergóm

VII.- INSTRUCTIONS DE MANIEMENT

Ne pas utiliser comme combustible bois qui vient de la mer. Les sels contenus dans ce bois réagissent à la combustion dégageant des acides qui endommagent la fonte et l'acier.

Chaque cuisinière est livrée avec un jeu d'outils pour le foyer, composé d'un crochet pour remuer le foyer et pour la manipulation des rondelles des plaques ainsi que d'un grattoir pour le nettoyage du cendrier et du conduit de fumées à travers la porte de registre de suie, située sous le four.

Avant d'allumer la cuisinière il faut s'assurer que le conduit est parfaitement propre pour obtenir un bon tirage.

Au moment d'allumer la cuisinière, fermer la porte du bois, ouvrir la soupape d'air primaire située sur la porte du cendrier et, s'il le faut, ouvrir cette dernière porte.

Si la cheminée est froide et que le tirage est déficient, on peut l'activer en introduisant des papiers allumés dans le registre de nettoyage situé au mur, au dessus de la cuisinière.

Une fois allumé le feu, régler le tirage de votre cuisinière au moyen de la soupape d'air primaire située sur la porte de cendrier et de bois, en prenant toujours en compte qu'un tirage trop ouvert, en plus de provoquer une consommation plus grande de bois ou de charbon, provoque une température excessive de la plaque de cuisson, la plaque de cuisson ne doit jamais chauffer au rouge.

Le chargement de combustible ne doit pas dépasser 50% de la capacité du foyer, sans laisser la porte de chargement du bois ou le cendrier ouvert.

Ne pas rapprocher le bois ou le charbon de la porte de chargement, pour éviter des dommages de l'émail du front.

L'entretien doit se faire de préférence lorsque la cuisinière est froide, en

employant pour les parties émaillées de l'eau légèrement savonneuse et des chiffons humides. Eviter l'utilisation de détergents forts, de composants acides ou abrasifs ou tout autre produit qui pourrait endommager l'émail. L'émail, une fois endommagé, ne peut pas se récupérer.

Réglage du tirage

Une soupape coulissante est fournie avec la cuisinière pour l'installer à la paroi. Elle permet d'augmenter ou de diminuer la section de la cheminée et par conséquent de régler le tirage (schéma 13)

La porte du bois et celle du cendrier sont pourvues de soupapes coulissantes avec lesquelles régler l'admission d'air secondaire et primaire, respectivement.

Tirage direct (seulement pour cuisinière L-09Cc)

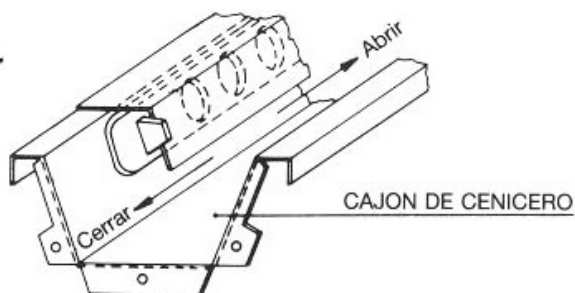
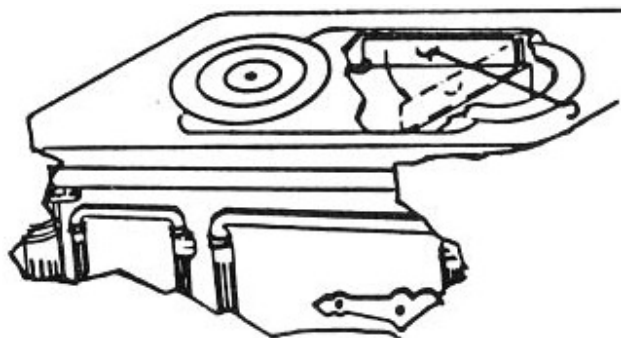
Pour éviter que de la fumée sorte par un tirage déficient de la cheminée (lorsqu'elle est froide), il est recommandé d'ouvrir la trappe de tirage direct avant l'allumage. Pour ce faire, il faut enlever le bouchon et la rondelle moyenne du jeu de droite et avec le tisonnier ouvrir la trappe comme le montre le schéma. Refermer une fois que la cheminée est chaude.

Si vous souhaitez augmenter la puissance thermique de la cuisinière, ouvrez la trappe auxiliaire d'apport d'air primaire située sur la caisse du cendrier. Contrôlez toujours la température du four de votre cuisinière, au moyen du thermomètre situé sur la porte. Si la température atteint 250°C (Zone jaune du thermomètre) n'ajoutez plus de combustible, fermez la soupape d'admission d'air du cendrier et, s'il le faut, ouvrez la porte de chargement de bois pour freiner la combustion.

Un réchauffement excessif de la cuisine, détecté par une température de four supérieure à 300°C (Zone rouge du

thermomètre) peut provoquer la détérioration de la plaque de combustion.

La préparation des aliments sera plus rapide si les casseroles, les poêles et autres ustensiles employés ont des fonds parfaitement plats.



VIII.- ENTRETIEN ET MAINTENANCE

1.- Du front émaillé

Le nettoyage doit se faire de préférence lorsque le foyer est froid, en employant des chiffons légèrement humides d'eau savonneuse. Sécher ensuite.

Eviter d'utiliser des détergents forts ou des produits abrasifs qui pourraient endommager l'émail.

Les ferrures en laiton se nettoient de manière classique en utilisant des produits spécifiques pour cela ; Sidol, Netol, etc.

2.- De la plaque de cuisson polie avec rondelles

Pour maintenir le bon aspect de la plaque de cuisson, il est recommandé

de la nettoyer fréquemment avec un détergent abrasif en poudre et un tampon à récurer en métal. Sécher ensuite.

3.- Des cendres

Lorsque c'est nécessaire, secouer la grille pour que les cendres tombent dans le cendrier. Vider le cendrier dans un récipient métallique et le sortir immédiatement de la maison.

4.- De la suie

Le couvercle du registre de suie s'utilise pour le nettoyage de la suie qui pourrait être accumulée au fond de la cuisine.

IX.- SÉCURITÉ

Il existe de possibles risques qu'il faut prendre en compte au moment de faire fonctionner votre cuisinière avec des combustibles solides. Ces risques peuvent se minimiser si vous suivez les instructions et les

combustibles solides quelle que soit la marque.

recommandations données dans ce manuel.

Voici quelques conseils et règles à suivre. Nous vous recommandons néanmoins de faire toujours appel à votre bon sens.

1. Éloignez tous les éventuels matériaux combustibles (meubles, rideaux, vêtements, etc.) et tenez-les à une distance minimale de sécurité de 90 cm
2. Protégez les meubles voisins de la cuisinière avec des matériaux résistants à la chaleur, dans les zones de la plaque de cuisson et les sorties de fumées.
3. Laissez une séparation de 50 mm. entre les meubles et les côtés de la cuisinière pour permettre la circulation d'air autour d'elle.
4. Les cendres doivent être vidées dans un récipient métallique et immédiatement portées à l'extérieur de la maison
5. N'utilisez jamais de combustibles liquides pour allumer votre cuisinière.
6. Maintenez très éloignés tous les liquides inflammables (essence, pétrole, alcool, etc.)
7. Inspectez régulièrement votre cheminée et nettoyez-la dès que c'est nécessaire.
8. Ne l'installez pas près de parois facilement combustibles ou revêtues de matériaux susceptibles de détérioration ou de déformation sous l'effet de la chaleur (vernis, peintures, PVC, etc.)

X.- DONNÉES TECHNIQUES

ESPECIFICACIONES TECNICAS									
Modèle	Mesures cuisinière			Mesures du four			Mesures du foyer		
	Haut (mm)	Large (mm)	Fond (mm)	Haut (mm)	Large (mm)	Fond (mm)	Haut (mm)	Large (mm)	Fond (mm)
Cuisinière L-09 CC	850	1100	680	420	450	460	450	300	500
Cuisinière L-09 CA									
Modèle	Peso (kg)	Poids Capacité de poêle (litres)	Puissance (kW)		Puissance thermique cédée à l'eau (kW)		Rendement (%)		
Cuisinière L-09 CCE	345	40	35,3		27,3		74,5		
Cuisinière L-09 CA	220								
Modèle	Connexion extérieure collier (mm)	Adaptateur (mm)	Mesures de la cheminée			Tirage moyen (CDA)			
			De tôle (mm)	De maçonnerie (mm)	Hauteur (m)				

Cuisinière
L-09 CCE

Ø175

Ø175/200

Ø175

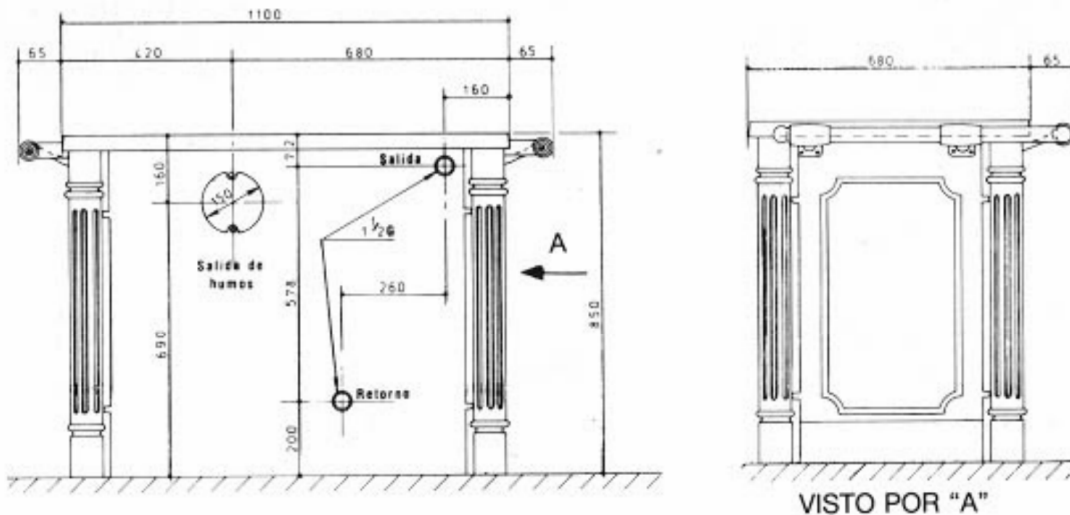
200x200

5 - 6

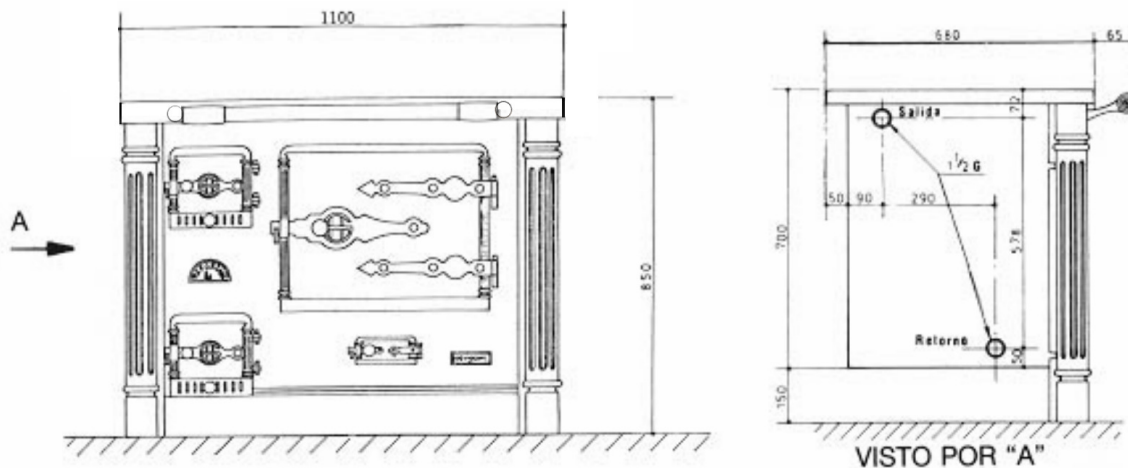
3

Les résultats obtenus ont été réalisés à partir des essais en suivant les spécifications de la norme **UNE-EN 12815 « Cuisinières domestiques qui utilisent des combustibles solides - Exigences et méthodes d'essai »**

Dimensiones de la cocina mod. L-09 C.C.



Dimensiones de la cocina mod. L-09 C.A.



X.- IDÉES SCHEMATIQUES D'INSTALLATIONS

Sur ce type d'installations il est rigoureusement indispensable d'installer un vase d'expansion ouvert avec une soupape de flotaison pour le remplissage automatique.

L'installation de ce type de vase d'expansion offre l'avantage et la tranquillité d'avoir garanti le remplissage

du circuit, en remplaçant l'eau perdue par une situation imprévue.

Pour éviter que la cuisinière soit endommagée à cause d'une chaleur excessive du poêle, provoquée par une panne de la pompe accélératrice ou par manque de courant il est recommandé qu'au moins les premiers radiateurs et

l'accumulateur d'eau chaude sanitaire soient installés dans la mesure du possible de manière à pouvoir travailler

par thermosiphon en utilisant des tubes de plus grands diamètre sur ces tronçons.

TRÈS IMPORTANT

La pression maximale de travail de la cuisinière ne doit pas dépasser 0,5 Kg/cm².

NOUS RECOMMANDONS DE CONFIER L'INSTALLATION À UN SPÉCIALISTE EN CHAUFFAGE.

Si par mégarde, vous allumez la cuisinière sans que le circuit d'eau soit plein, éteignez-la immédiatement en vidant le combustible du foyer pour ne pas

endommager le poêle. Dans ce cas, NE REMPLISSEZ JAMAIS LE CIRCUIT D'EAU S'IL Y A DU FEU DANS LE FOYER.

L'apparition d'eau dans le cendrier, surtout lors des premiers allumages est peut être due à des condensations qui disparaissent avec l'usage de la cuisinière

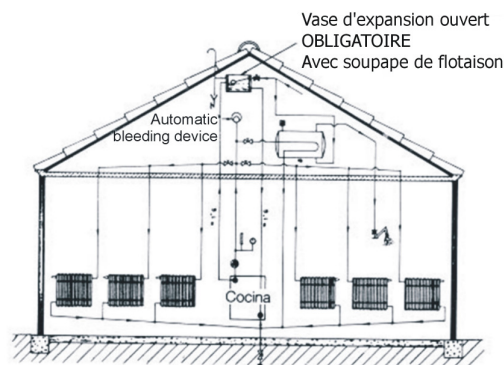


SCHÉMA D'INSTALLATION DE CHAUFFAGE ET EAU CHAUDE SANITAIRE EN BITUBULAIRE AVEC DISTRIBUTION SUPÉRIEURE SYSTÈME « PARAPLUIE » ET POMPE ACCÉLÉRATRICE À L'ALLER

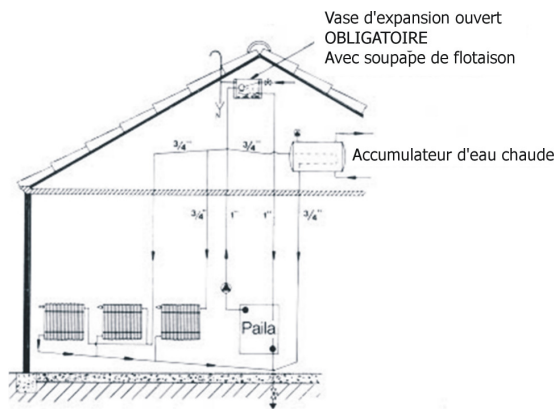


SCHÉMA D'INSTALLATION DE CHAUFFAGE ET EAU CHAUDE SANITAIRE EN BITUBULAIRE

XI.- RECOMMANDATION POUR PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT

Industrias Hergóm S.A., vous recommande d'utiliser l'emballage (bois ou carton) qui protège votre cuisinière pour les premiers allumages de

l'appareil contribuant ainsi à la **meilleure utilisation des ressources et à la minimisation des résidus solides.**

Bem-vindos à família Hergóm.

Agradecemos a distinção que nos dispensou com a eleição da nossa cozinha L-09 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

Este modelo de cozinha é fornecido em duas versões diferentes, que descrevemos de seguida:

Modelo L-09 CC

Versão fechada de aquecimento, para instalação central ou mural junto a móveis de cozinha. Neste último caso dever-se-á manter uma separação mínima entre a mesa de trabalho e o granito de 10 mm por cada lado. Na hipótese de ficar encastrada entre móveis de madeira, deverá existir uma separação de 50 mm por cada lado, que permita acoplar uma placa de lã de rocha sobre o lateral do móvel, ao mesmo tempo que fique um espaço com câmara-de-ar.

Este modelo tem os laterais de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada, à cor com a frente da cozinha.

Modelo L-09 CA

Versão aberta de aquecimento, para receber em obra de alvenaria. Este modelo vai dotado de caldeira e redutor de fornalha, para o utilizar quando se deseje diminuir a permuta de calor com a água da caldeira.

Em ambos os modelos a frente da cozinha é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada, com ferragens de latão fundido polido. A mesa de trabalho (modelo exclusivo) está fabricada em ferro fundido com a superfície exterior polida.

II.- CONSTRUÇÃO DE CHAMINÉ

A maneira de instalar a cozinha influirá decisivamente na segurança e bom funcionamento da mesma.

É muito importante realizar uma boa instalação.

Para assegurar uma correcta instalação do aparelho e da chaminé, é aconselhável que a realize um profissional.

A.- Chaminés.

O funcionamento da cozinha depende:

- g) Da chaminé.
- h) Do modo de operar com ela.
- i) 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 vos ajudará a decidir se podem usar a chaminé existente ou não, ou se decidem construir uma nova.

Esta informação vos 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 da sua cozinha.

A função da chaminé é:

- a) Evacuar os fumos e gases para fora da casa.
- b) Proporcionar tiragem suficiente na fornalha 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 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 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 de creosoto e sua limpeza.

Quando a madeira se queima lentamente produz alcatrões e outros vapores orgânicos, que ao se combinarem 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 a secção interior das mesmas.

Para chaminés de alvenaria na cozinha Hergóm mod. L-09 deverão respeitar-se as medidas indicadas no capítulo DADOS TÉCNICOS.

As vantagens da chaminé metálica são:

- a) Fácil instalação.
- b) Permitem 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, eliminam-se os ângulos vivos que dificultam a tiragem.

4.- Ligação à chaminé

No recorrido vertical da chaminé devem evitar-se curvas e tramos na horizontal, que dificultem a tiragem e favoreçam a formação do creosoto e fuligem.

É muito importante vedar a união colarim – 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, deve ser vedada durante a montagem e orientados com a extremidade "macho" para baixo. Desta forma evita-se que o creosoto que possa formar-se pelo interior dos mesmos, saia ao exterior. Estes conselhos devem seguir-se sempre que se utilize como combustível 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.

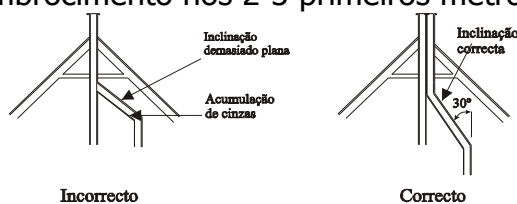


Fig.-1

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

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

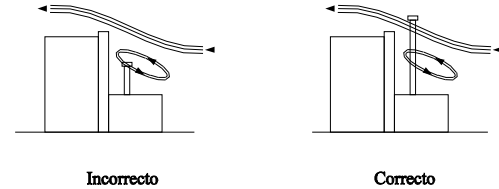


Fig.-2

- 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.

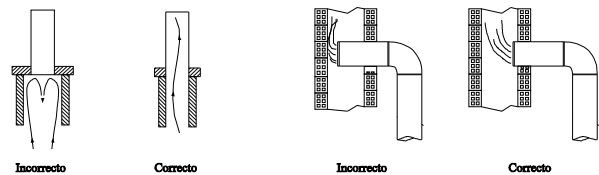


Fig.-3

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

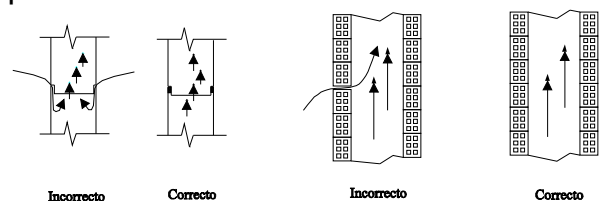


Fig.-4

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.

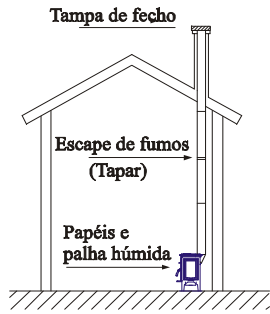
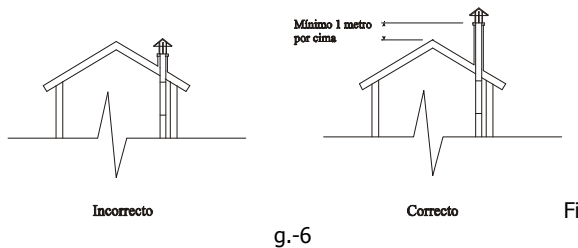
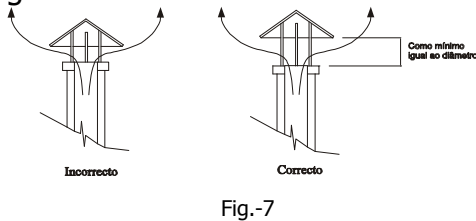


Fig.-5

g) É muito importante que a chaminé ultrapasse em um metro a parte mais alta da casa. Se for necessário aumentar a tiragem, dever-se-á elevar a altura da chaminé.



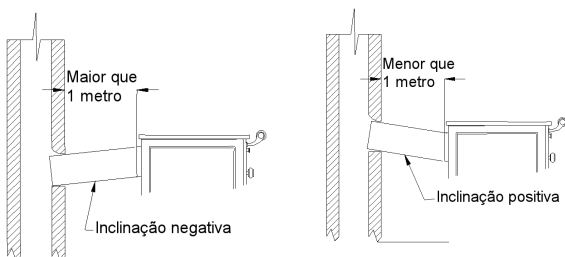
h) Que os chapéus não dificultem a tiragem.



Industrias Hergóm, S.A., para conseguir um perfeito funcionamento das suas cozinhas, fornece tubos, curvas e adaptadores, de acordo com as medidas que se indicam no catálogo correspondente.

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.

j) Evitar o excessivo comprimento na ligação da cozinha com a chaminé e a



inclinação negativa.

Fig.-8

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

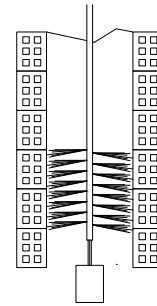


Fig.-9

A limpeza mais eficaz para as condutas de chaminé é com a utilização de escovilhões de limpeza apropriados. Existem também, produtos químicos que ajudam a retardar a limpeza clássica com escovilhões.

Os escovilhões têm que ser os mais justos possíveis ao diâmetro da chaminé.

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

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

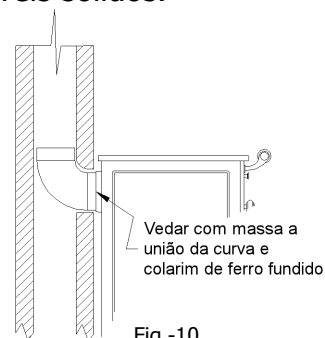


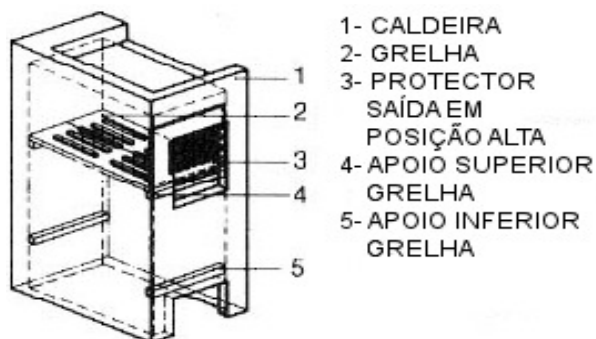
Fig.-10

III.- CAPACIDADE DA FORNALHA DE COMBUSTÃO

Misto para queimar lenha e carvão

A fornalha (caldeira) dispõe de dois níveis para posicionar a grelha. A inferior para trabalhar à máxima potência e a superior a potência reduzida (mod. L-09 CA).

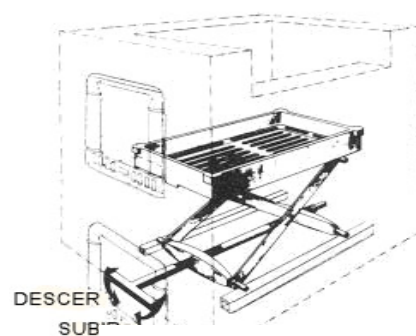
Quando se deseje fazer uso reduzido da cozinha, especialmente em verão fornecendo pouco calor à água de aquecimento e/ou para uso sanitário,



Mod. L-09 CA

No modelo L-09 CC a regulação em altura da grelha faz-se através um elevador, podendo eleger qualquer altura do percurso.

recomenda-se posicionar a grelha no nível mais alto.



Mod. L-09 CC

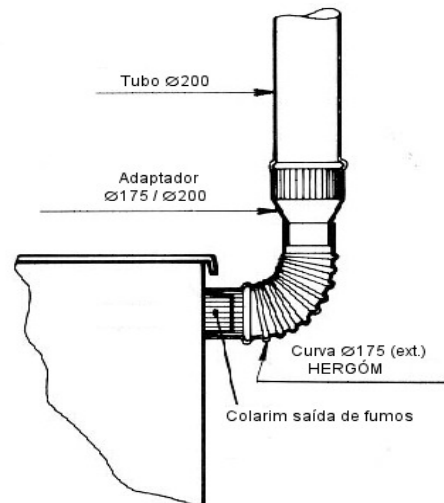
Detalhe da ligação à chaminé mod. L-09 C.C.

IV.- MONTAGEM COZINHA FECHADA L-09 CC

1.- LIGAÇÃO À CHAMINÉ

A sua cozinha **L-09 CC** vem totalmente montada à excepção da barra frontal, que se coloca facilmente através dos suportes de latão que se aparafusam à frente e laterais da cozinha.

É recomendável fazer-se a ligação a uma chaminé metálica, seguindo as instruções do capítulo II, assim como o detalhe da fig.11.



V.- ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Hergóm dispõe dos seguintes acessórios para esta cozinha:

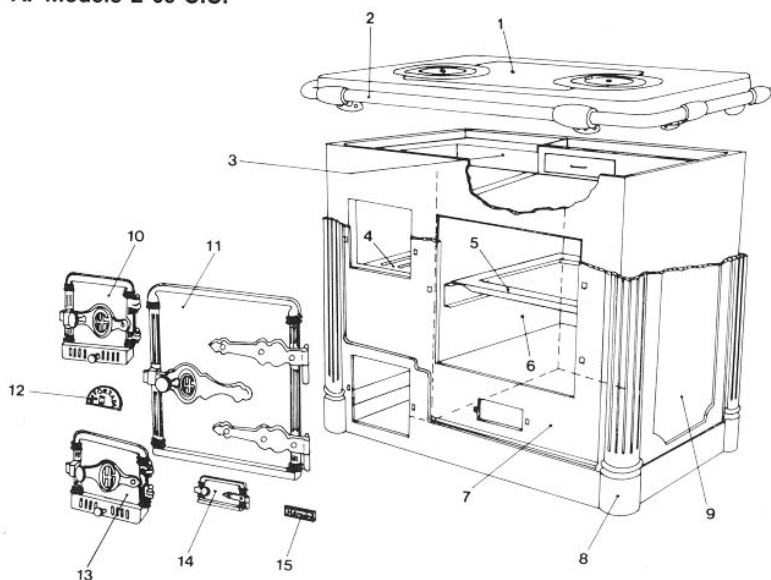
- Tampa para a mesa de trabalho: Encaixa perfeitamente na mesa de trabalho e utiliza-se principalmente nos períodos em que a cozinha está inactiva. Está construída em chapa de aço esmaltada, no mesmo tom que a cozinha.

Se existe fogo intenso na cozinha não utilize a tampa, já que existe o perigo de que o esmalte salte da superfície, ou simplesmente se deforme a chapa.

- Tubos de aço em esmalte vitrificado.
- Tubos de aço inoxidável.
- Curvas e chapéus para a construção da chaminé.

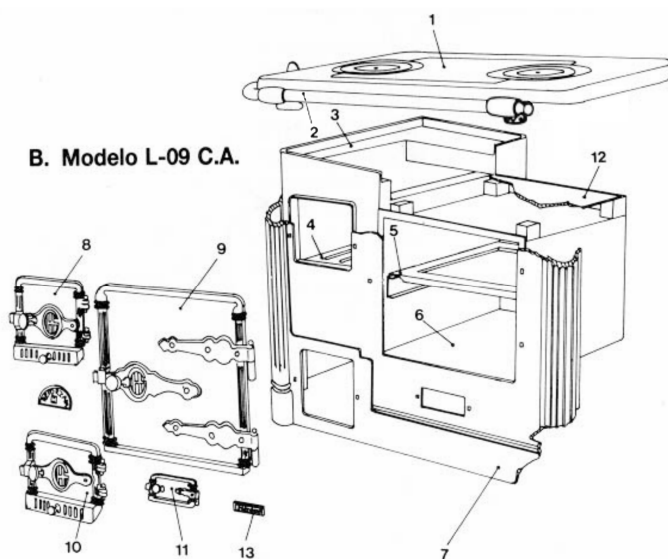
VI.- ANATOMIA DA COZINHA

A. Modelo L-09 C.C.



- 31 Mesa de trabalho de ferro fundido
- 32 Barra frontal
- 33 Caldeira / Fornalha
- 34 Grelha
- 35 Bandeja forno
- 36 Forno
- 37 Frente cozinha
- 38 Colunas
- 39 Lateral
- 40 Porta para lenha
- 41 Porta de forno
- 42 Anagrama «reforzada»
- 43 Porta de cinzeiro
- 44 Porta limpeza fuligem

B. Modelo L-09 C.A.



- 27 Mesa de trabalho ferro fundido
- 28 Barra frontal
- 29 Caldeira
- 30 Grelha
- 31 Bandeja de forno
- 32 Forno
- 33 Frente cozinha
- 34 Porta para lenha
- 35 Porta de forno
- 36 Porta de cinzeiro
- 37 Porta limpeza fuligem
- 38 Tecto de forno

VII.- 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

Tiragem directa (Só cozinha L-09CC)

Para evitar que por um tiro deficiente da chaminé (por estar fria) saia fumo para o compartimento, recomenda-se que antes de o acender se abra a portinhola da tiragem directa. Para tal, retirar o centro e a arandela intermédia do jogo direito e com o atijador abrir a portinhola, tal e como se indica no desenho. Fechá-la uma vez quente a chaminé (Fig. 12.2).

Se deseja aumentar a potência térmica da cozinha, abrir a portinhola auxiliar 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.

Regulação da tiragem.

Fornece-se com a cozinha uma válvula corredeira para a sua colocação na parede, que permite aumentar ou diminuir a secção da chaminé e desta forma regular a tiragem.

Tanto a porta de lenha, como do cinzeiro, estão dotadas de válvulas corredeiras com as que se pode regular a admissão de ar secundário e primário, respectivamente.

admissão de ar primário situada na caixa do cinzeiro (Fig. 12.1).

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.

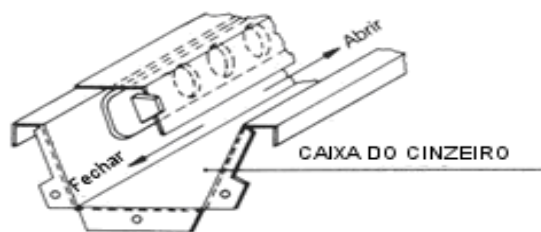


Fig.12.1

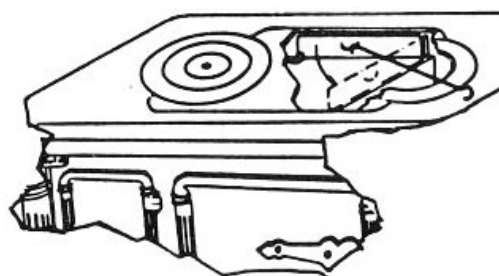


Fig.12.2

VIII.- LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1.- Da frente esmaltada.

A limpeza deve fazer-se preferentemente quando a fornalha está fria, utilizando para tal panos ligeiramente húmidos de água sabonosa, secando de seguida.

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

As ferragens de latão limpam-se da maneira clássica, utilizando produtos específicos para tal; Sidol, Netol, etc.

2.- Da mesa de trabalho polida com arandelas.

Para manter um bom aspecto desta mesa de trabalho, recomenda-se limpá-

la frequentemente com um detergente abrasivo em pó e lã de aço, secando-a de seguida.

3.- Das cinzas

Quando seja precisa esta operação, sacuda a grelha para que caia a cinza ao cinzeiro. Esvazia o cinzeiro num recipiente metálico e retire-o imediatamente de casa.

4.- Da fuligem

A tampa de registro para a limpeza da fuligem, esta situada sob a porta do forno.

Esta tampa de registro utiliza-se para a limpeza da fuligem que possa ficar acumulada no fundo da cozinha.

IX.- 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.

- Mantenha afastado qualquer material combustível (cortinas, roupas, etc.), a uma distância mínima de segurança de 0,90 m.
- Proteger os móveis adjacentes com a cozinha, com materiais resistentes ao calor, nas zonas da mesa de trabalho e saída de fumos.
- Deixar uma separação de 50 mm entre os móveis e os laterais da cozinha para permitir a circulação de ar à volta da mesma.
- As cinzas deverão esvaziar-se num recipiente metálico e retiradas imediatamente da casa.
- Não se devem utilizar nunca combustíveis líquidos para acender a sua cozinha.
- Mantenha muito afastado qualquer tipo de líquido inflamável (Gasolinas, petróleo, álcool, etc.).
- Fazer inspeções periódicas da chaminé e limpá-la sempre que seja necessário.
- 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.).

X.- 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.

- **Pastilhas de acendimento**, produto indispensável quando se precise de um acendimento rápido e limpo.

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

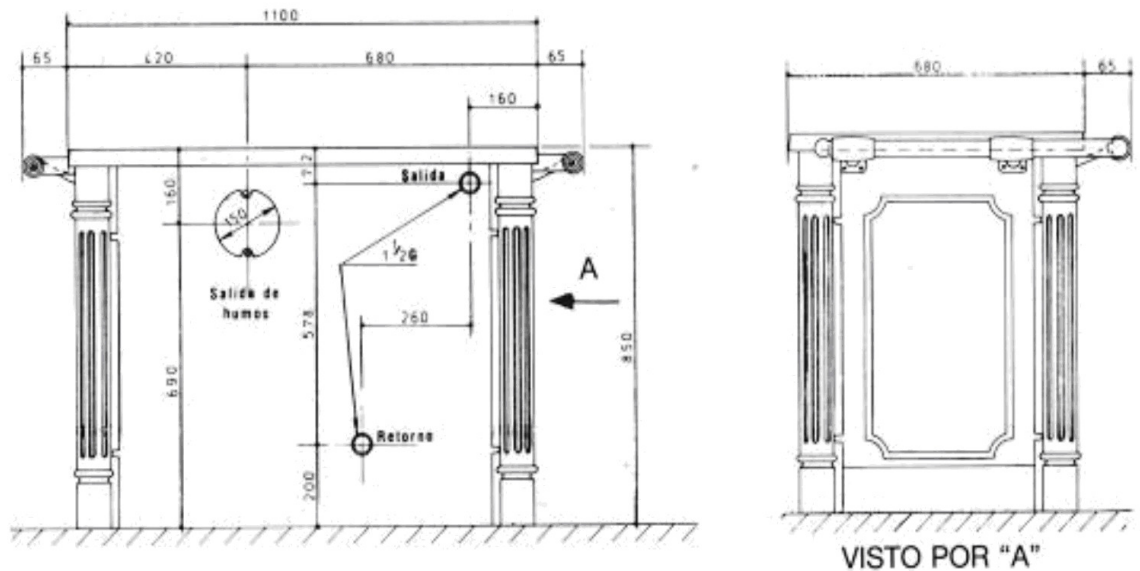
XI.- DADOS TÉCNICOS.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS									
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)
Cozinha L-09 CC	850	1100	680	420	450	460	450	300	500
Cozinha L-09 CA									
Modelo	Peso (kg)	Capacidade de caldeira (litros)	Potência (kW)	Potência térmica cedida à água (kW)	Rendimento (%)				
Cozinha L-09 CC	345	40	35,3	27,3	74,5				

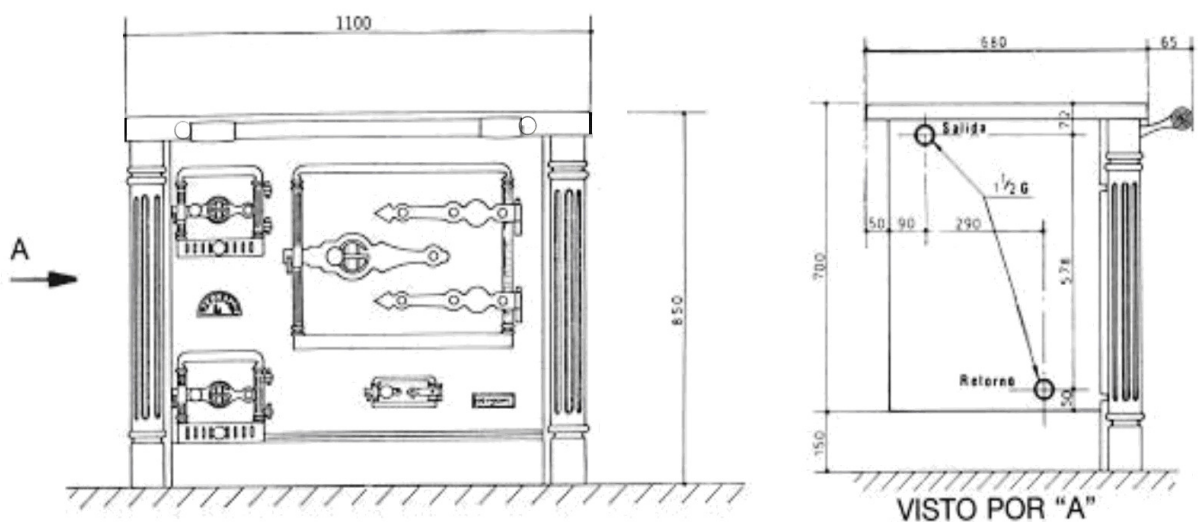
Cozinha L-09 CA	220					
Modelo	Ligação exterior colarim (mm)	Adaptador (mm)	Medidas da chaminé			Tiragem média mm c.d.a.
			De chapa (mm)	De alvenaria (mm)	Altura (m)	
Cozinha L-09 CCE	Ø175	Ø175/200	Ø175	200x200	5 - 6	3

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"**

Dimensões da cozinha mod. L-09 CC



Dimensões da cozinha mod. L-09 CA



XII.- IDEIAS ESQUEMÁTICAS DE INSTALAÇÕES

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

A instalação deste tipo de vaso de expansão oferece a vantagem e a tranquilidade de ter garantido o enchimento do circuito, repondo a perda de água originada por qualquer imprevisto.

MUITO IMPORTANTE

A pressão máxima de trabalho da cozinha não deve ultrapassar os 0,5 Kg/cm².

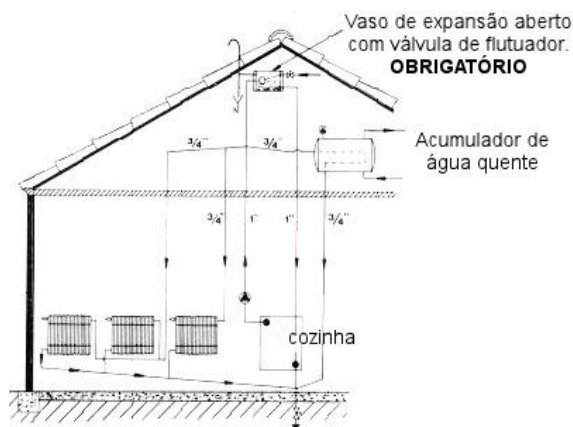
RECOMENDAMOS QUE A INSTALAÇÃO SEJA EFECTUADA POR UM PROFISSIONAL EM AQUECIMENTO.

Se por descuido se acende a cozinha sem estar cheio o circuito de água, apagá-la imediatamente, esvaziando de

Para evitar que se possa danificar a cozinha por um excessivo aquecimento da caldeira, devido a uma avaria da bomba aceleradora ou por falta de corrente, recomenda-se, se for possível, que pelo menos os primeiros radiadores e o acumulador de água quente sanitária se instalem de forma a que possam trabalhar por termosifão, utilizando tubos de maior diâmetro nestes tramos.

combustível a fornalha para não danificar a caldeira. Neste caso, **JAMAIS ENCHER DE ÁGUA O CIRCUITO HAVENDO FOGO NA FORNALHA.**

O aparecimento de água no cinzeiro, sobretudo nos primeiros acendimentos, pode dever-se a condensações, que tendem a desaparecer com o uso da cozinha.



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



XIII.- 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.**

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)

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