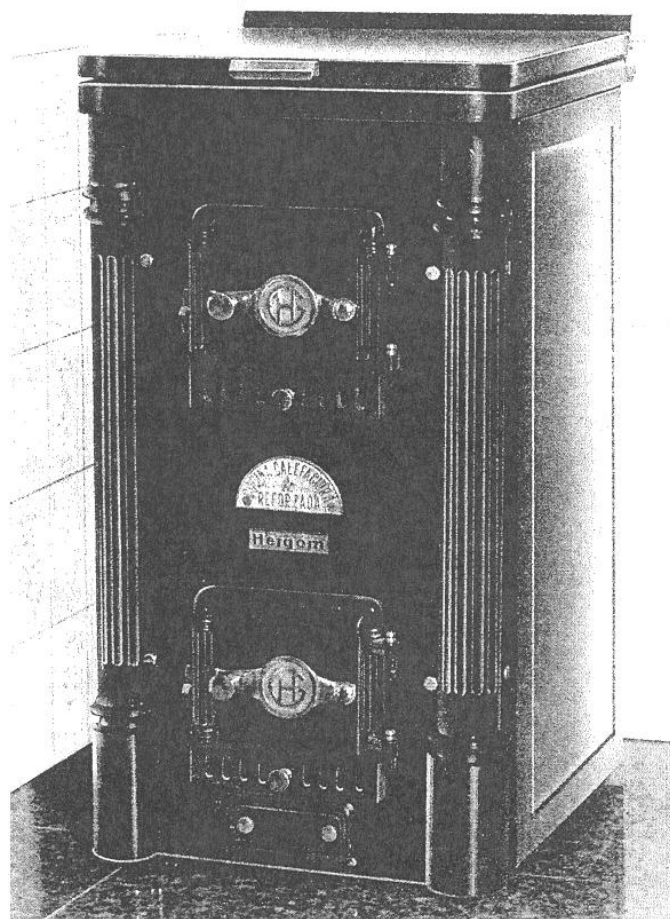


COCINA CERRADA CALEFACTORA

Mod. _____

L-05 C.C.E.

hergom



INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACION, USO Y MANTENIMIENTO
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

Fecha de edición: 27/11/2013
CODIGO: C0004_2

BIENVENIDOS a la familia Hergóm.

*Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestras cocinas **Hergóm** mod.. **L-05** que representan en técnica y estilo un importante avance sobre las clásicas cocinas de carbón y leña.*

Tenemos la seguridad de que su nueva cocina habrá de proporcionarle múltiples satisfacciones, que son el mayor aliciente de nuestro equipo.

*Poseer una cocina **Hergóm** mod. **L-05** 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 concebida. 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.

Ante cualquier avería o mal funcionamiento de su aparato, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia Técnico Autorizado por INDUSTRIAS HERGOM, S.A.

I.- CARACTERÍSTICAS

- **Encimera** de fundición gris de gran robustez y cuidadosamente lijada – pulida, enmarcada en un bastidor de hierro fundido esmaltado.
- **Elevador de parrilla.** La regulación de la capacidad del hogar en este modelo se realiza variando la altura de la parrilla, accionando el sin-fin elevador de la misma. Se accede a él abriendo la puerta de cenicero, encontrándose la manivela alojada en la cara interior de la puerta. (Fig.1).

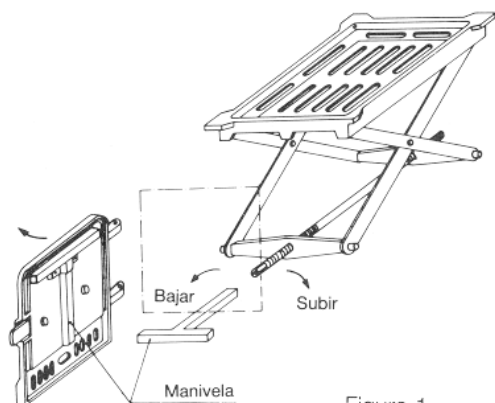


Figura 1

- **Frente y costados.** El frente de la cocina, columnas y puertas de carga de leña y cenicero, son de hierro fundido, esmaltado en porcelana vitrificada y los herrajes de latón pulimentado.

Los costados son de chapa de acero, esmaltados a juego con el frente y puertas.

Para su limpieza se recomienda utilizar un trapo húmedo con agua jabonosa. Evitar utilizar detergentes fuertes, ácidos o abrasivos, que pudieran dañar el esmalte. Finalmente, secar con un paño.

- **Cubre-encimera calorifugada.** La cubre-encimera con forro, está construida en chapa de acero esmaltado en porcelana vitrificada y con material aislante en su interior.

En los periodos de funcionamiento de la cocina, en los que no se desee utilizar para la preparación de alimentos, la cubre-encimera puede estar bajada con objeto de disipar menos calor, siempre que el régimen de funcionamiento no sea alto. En los momentos de funcionamiento a máxima potencia, se recomienda levantarla para evitar posibles deterioros en el esmalte.

II.- MONTAJE

La cocina Hergóm modelo L-05 C.C.E. se suministra totalmente montada y lo único que requiere es la conexión a la chimenea y a las tuberías del circuito de calefacción.

La conexión a una chimenea metálica es recomendable hacerla siguiendo las instrucciones del Manual del Instalador.

¡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.

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.11)

Es MUY IMPORTANTE que la chapa cortatiro 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.

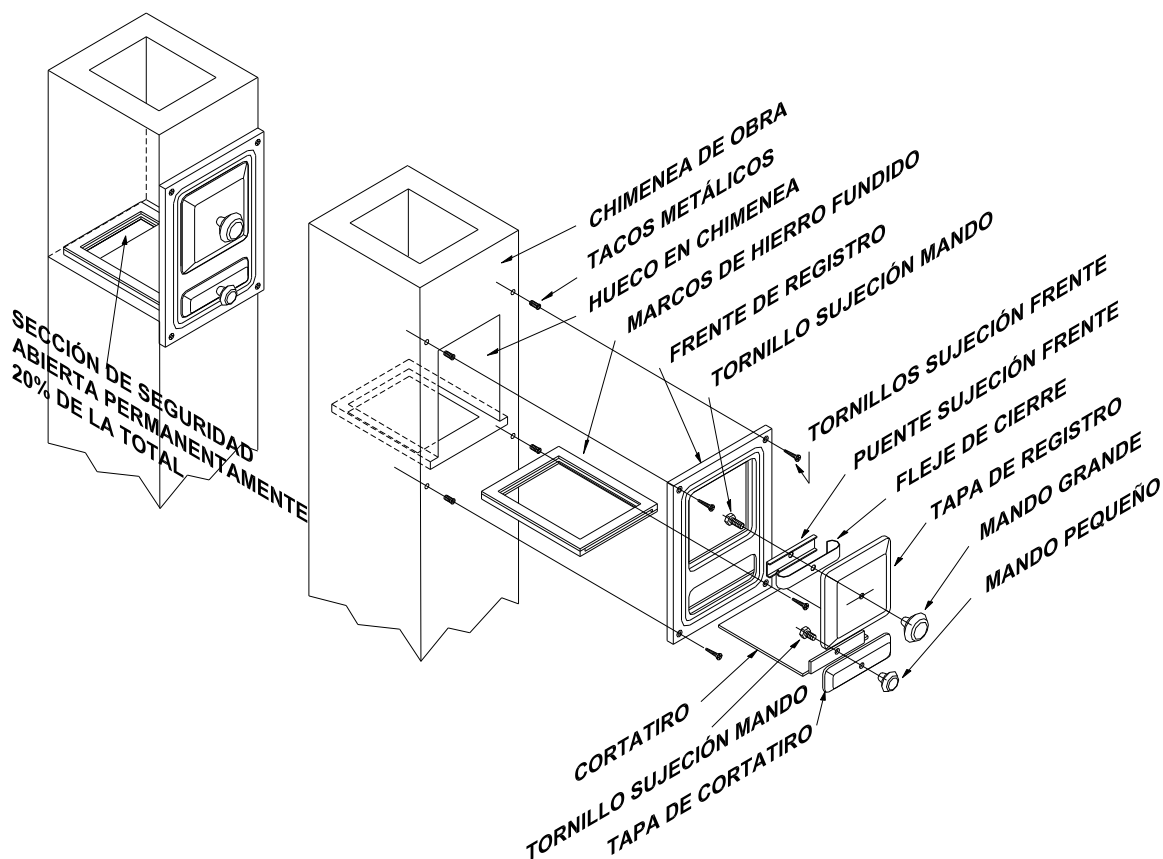


Fig.11

III.- ACCESORIOS OPCIONALES

Hergóm dispone de los siguientes accesorios para esta cocina:

- Tubos de acero en esmalte vitrificado.
- Tubos de acero inoxidable.
- Codos y sombreretes para la construcción de la chimenea.
- Vaso de expansión cerrado de 30 l.

IV.- DATOS TÉCNICOS

MODEL O	MEDIDAS COCINA			MEDIDAS HOGAR			PESO (KG)	MEDIDA MÍN. CHIMENEA		
	Alto mm.	Largo mm.	Ancho mm.	Alto mm.	Largo mm.	Ancho mm.		Capa mm.	Obra mm.	Altura m (1)
L-05 CCE	855	625	490	410	430	250	173	Ø150	170x170	5-6

MODELO	TIRO mm. c.d.a.	POTENCIA CALORÍFICA APROXIMADA						Capacidad de la paila en litros	Consumo antracita 30/50 Kg/h
		Kcal/h		Kw.		BTU/h			
		Total	Paila	Total	Paila	Total	Paila		
L-05 CCE	2,5	20.500	17540	23,83	20,39	81.349	69.603	22	4,1

(1) Altura recomendada. Para otras alturas consultar al Distribuidor o Fabricante.

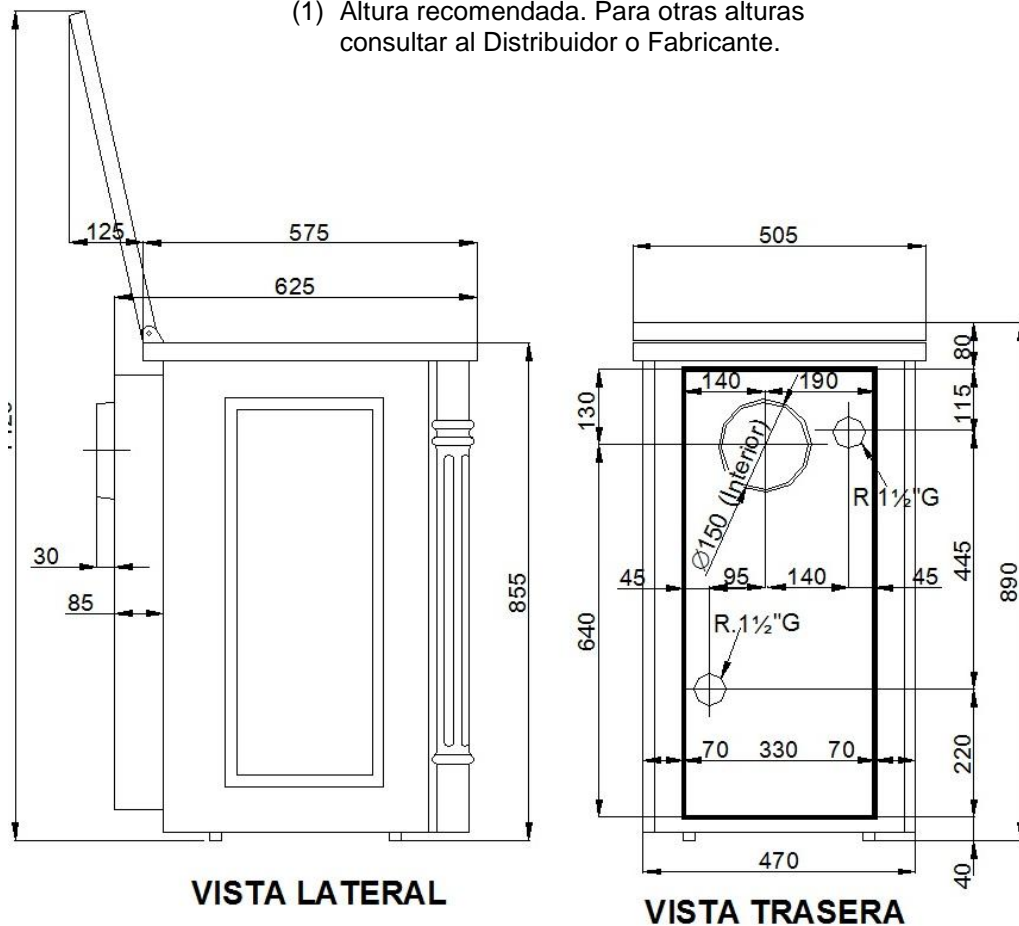


Fig.12

V.- 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.

Antes de encender la cocina debe comprobar 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.

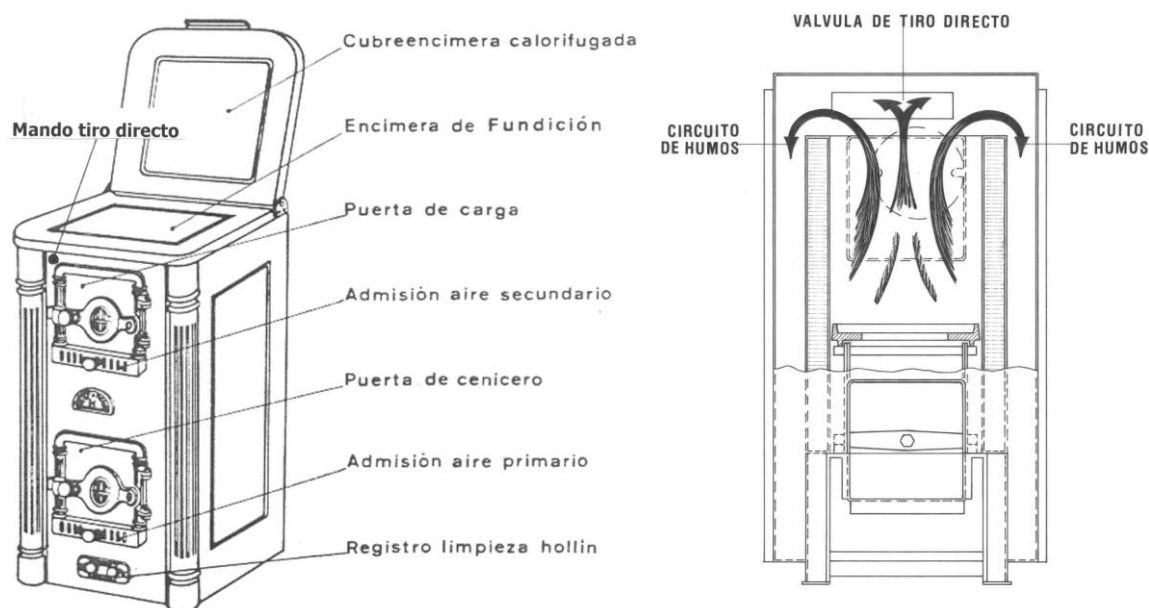
Si por estar fría la chimenea el tiro fuese deficiente, puede activarse introduciendo papeles encendidos por el registro de limpieza situado en la pared, por encima de la cocina.

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.**

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.11).

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.

Tiro directo

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, tirar del mando (botón) situado en el frente, por debajo del marco encimera. Empujar el mando hasta que toque con el frente una vez caliente la chimenea.

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.

VI.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Del frente esmaltado, marco de encimera y costados.

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.

De la encimera pulida.

Para mantener un buen aspecto de esta encimera, se recomienda limpiarla frecuentemente con un detergente abrasivo en polvo y un estropajo metálico, secándola seguidamente. Tome precaución para no dañar el marco esmaltado.

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.

Del hollín

La tapa de registro para limpieza del hollín esta situada en la parte inferior del frente.

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

VII.- 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 utilizar jamás combustibles líquidos para encender su cocina.

Mantenga muy alejado cualquier tipo de líquido inflamable (Gasolinas, petróleo, alcohol, etc.).

6. Hacer inspecciones periódicas de la chimenea y limpiarla cada vez que sea necesario.

7. 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.).

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.

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

WELCOME to the **Hergóm** range.

We would like to thank you for choosing our **Hergóm L-05** cookers, which represent, in technique and style, a significant improvement in classical coal and wood cookers.

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

Owning a Hergóm **L-05** cooker displays an exceptional sense of quality.

Please, read this manual in full. Its purpose is to familiarise users with the cooker by explaining extremely useful installation, operational and maintenance instructions.

Keep the manual at hand and consult it whenever necessary. If, after reading this manual, you should require any extra clarification, please consult your regular dealer or directly call the factory.

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 defective installation work.

Furthermore, it reserves the right to change its products without prior warning.

Any liability due to manufacturing defects will be subject to the criteria and verification of the company's experts and will be limited to the repair or replacement of its products, excluding any construction work or damage the said repairs may cause.

I.- FEATURES

- **Top.** Robust and carefully sanded grey cast hob – polished, framed by an enamelled cast iron frame.

- **Grate rising mechanism.** The capacity of the hearth is achieved, in this model, by changing the height of the grate, operating an endless screw. Access is via the ash cover, where the relevant handle will be found on the inside of the said cover. (Fig. 1).

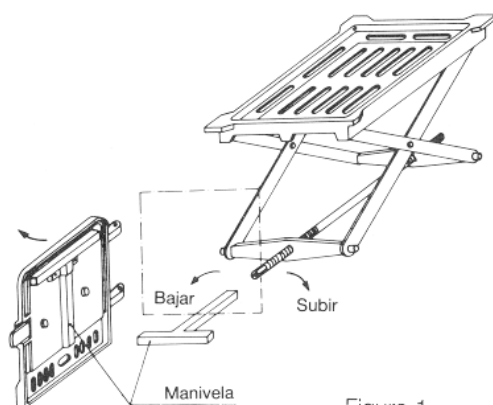


Figura 1

- **Front and sides.** The cooker front, columns, fire door and ash compartment are made of cast iron with a vitreous porcelain enamel finish and polished brass hinges.

The sides are made of steel sheets with an enamel finish that matches the front and doors.

We recommend using a damp cloth with soapy water for cleaning. Avoid the use of strong detergents, acids or abrasive products that may damage the enamel. Dry with a dry cloth.

- **Heat resistant top cover.** The top cover is made of steel with a vitreous porcelain enamel finish and features insulation material inside.

When the cooker is in use but not required to prepare food, the top cover may be lowered with a view to limiting heat loss, if the operational temperature is not too high. When using at full power, we recommend lifting the cover to avoid damaging the enamel.

II.- ASSEMBLY

The Hergóm L-05 C.C.E. cooker is supplied in one piece (already assembled) and only requires connecting to the chimney and to the heating system.

Connection to a metal chimney is recommended following the instructions provided in the manual for professional installers.

ATTENTION. It is very important to maintain a gap of approximately 50 mm. between the cooker and the nearest pieces of furniture. Radiation to nearby furniture may be reduced by protecting the areas or sides of the cooker with insulating materials, rock-fibre, ceramic fibre or similar products.

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 on the wall, near the cooker output, to help control chimney draw, heat power and fuel consumption.

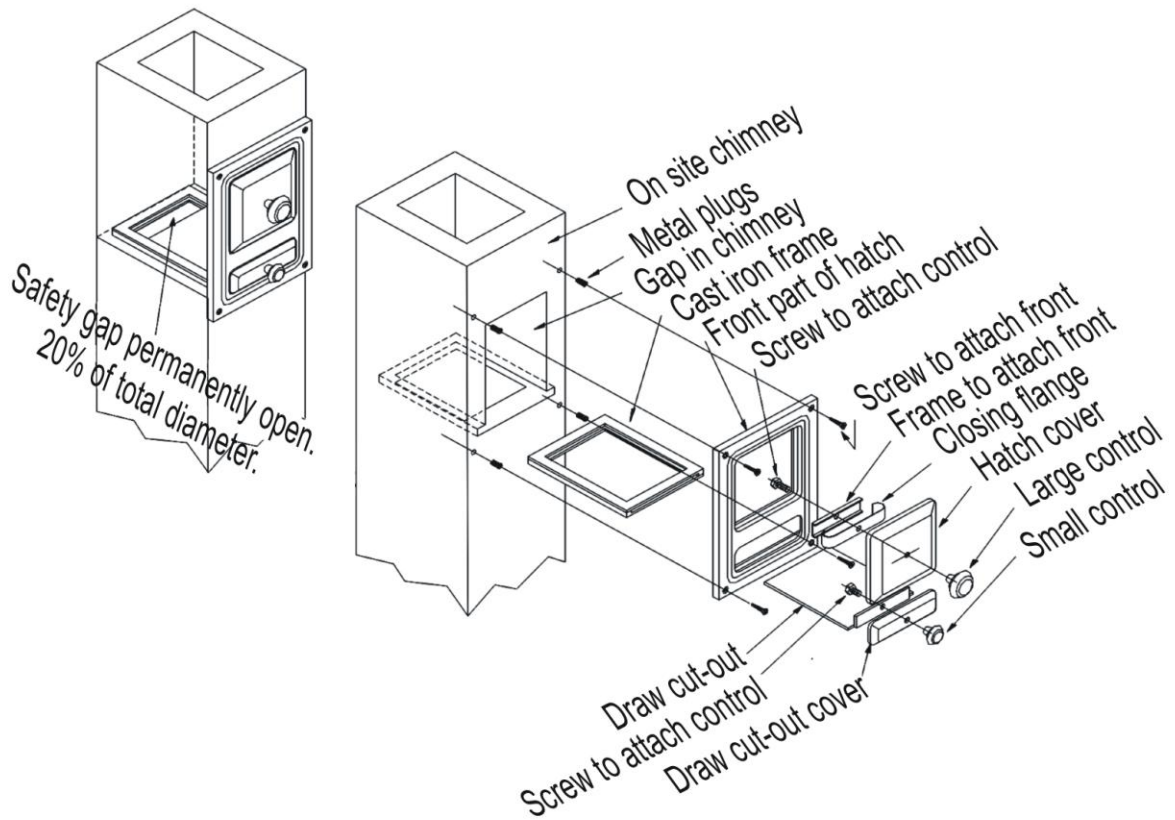


Fig.11

The said regulator, given its design, will not control the chimney draw but also provide a window to access the chimney for cleaning purposes, which will improve its performance.

The regulator can be easily installed following the instructions indicated in fig. (Fig.11)

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 section 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.

III.- OPTIONAL ACCESSORIES

Hergóm offers the following accessories for this cooker:

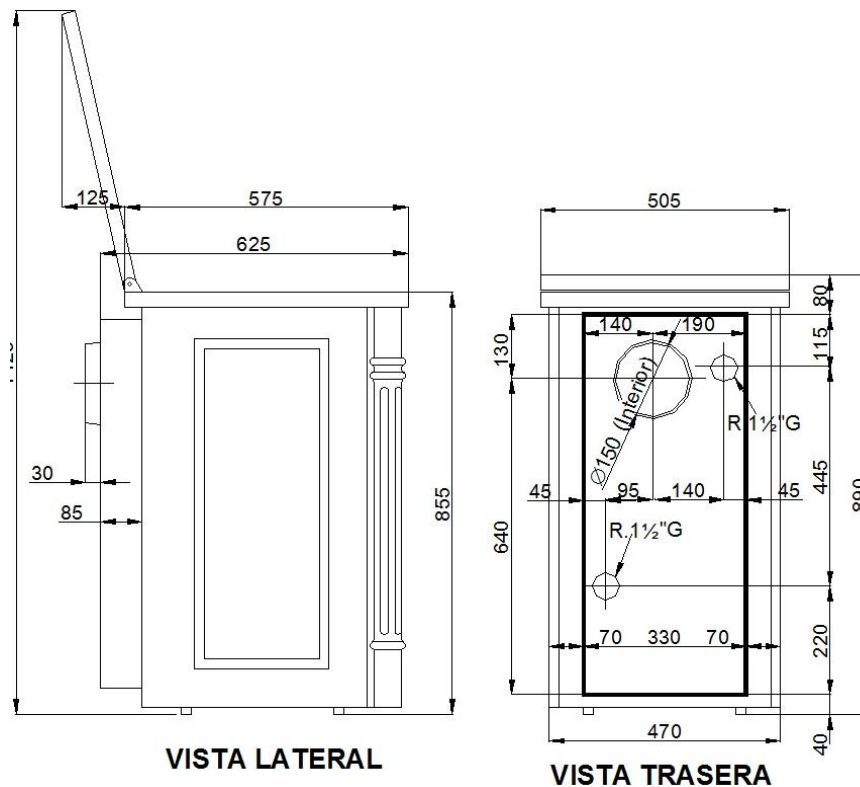
- Steel vitreous enamel pipes.
- Stainless steel pipes.
- Elbow joints and covers for chimney construction.
- 30 l. closed expansion vessel.

IV.- TECHNICAL DATA

Model	Cooker Dimensions			Fireplace Dimensions			Weight (Kg)	Min. Chimney Dimensions		
	Height (mm)	Length (mm)	Width (mm)	Height (mm)	Length (mm)	Width (mm)		Layer mm.	Site mm.	Height M (1)
L-05 CCE	855	625	490	410	430	250	173	Ø 150	170 x 170	5-6

MODEL	DRAW MM C.D.A.	APPROXIMATE CALORIFIC POWER						Vessel capacity in litres	Coal consumption 30/50 Kg/h
		Kcal/h		Kw.		BTU/h			
		Total	Vessel	Total	Vessel	Total	Vessel		
L-05 CCE	2.5	20500	17540	23.83	20.39	81349	69603	22	4.1

(1) Recommended height. For different heights, consult your distributor or manufacturer.



V.- 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 utensils, such as a poker and a scraper to clean the ash pan and the smoke outlet via the soot cover.

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 next to the ash cover and, if necessary, open the said cover.

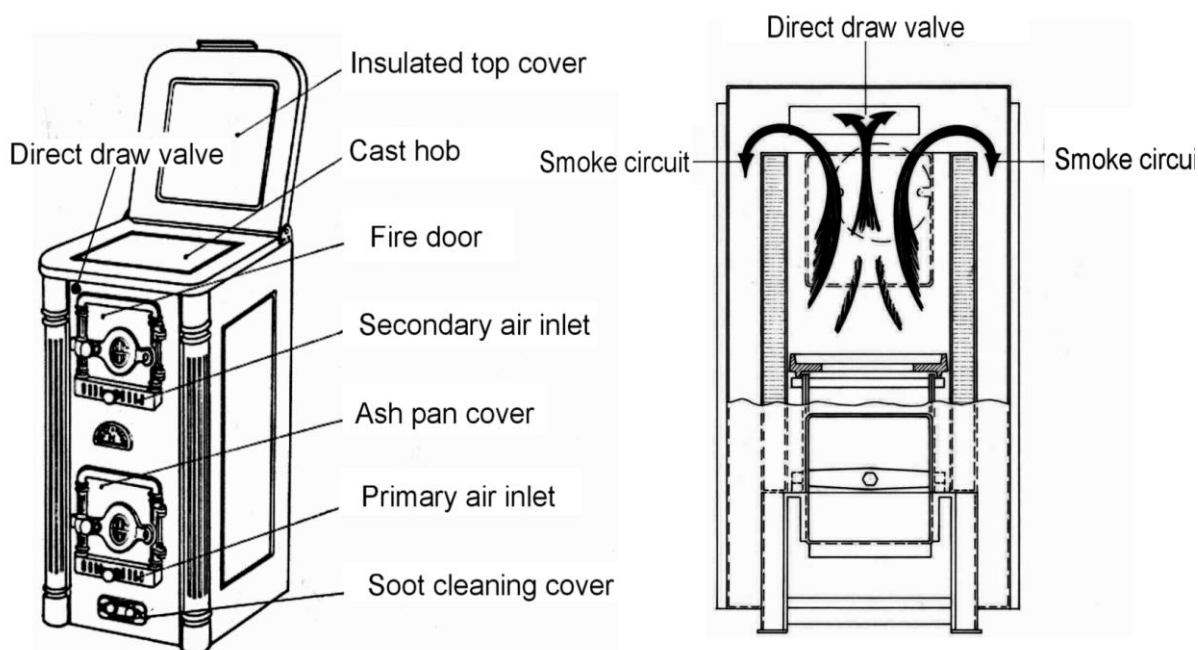
If the chimney is cold and the chimney effect low, you may introduce papers in the cleaning hatch on the wall above the cooker.

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 top. **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.

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 is supplied with a sliding valve that can be installed in the wall to increase and reduce the diameter of the chimney and, hence, regulate draw (fig. 11).

The log door and the ash cover are provided with sliding valves that regulate secondary and primary air intake, respectively.

Direct draw

In order to avoid smoke leaking due to deficient chimney draw (when cold), we recommend opening the direct draw hatch before lighting the cooker. Pull the control (button) located on the front, beneath the hob frame. Push the control until it touches the front, once the chimney is hot.

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.

VI.- CLEANING & MAINTENANCE

1.- Enamelled front, hob frame and sides.

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 of this purpose.

Polished top.

To preserve the aspect of this top, clean frequently with a powdered detergent and a metal scouring pad and then dry. Be careful not to damage the enamel frame.

Ash

When this operation is required, remove the grille and move the ash to the ash pan. Empty the ash pan in a metal container and immediately remove from the house.

Soot

The cover that has to be removed to clean soot is at the bottom of the front section.

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

VII.- 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.
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. Keep any type of flammable liquid (petrol, alcohol...) away from the cooker.
6. Inspect the chimney occasionally and clean whenever necessary.
7. 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...).
8. The metallic parts and the handles of the cooker reach high temperature during its operation. It is advisable the use of a protective glove to handle the air valves and the opening and closing of the doors.

VIII.- 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.
- **Window cleaning liquid**, an ideal product to eliminate carbonised grease from cooker windows, chimneys...

BEM-VINDOS à família Hergóm.

Agradecemos a distinção que nos dispensou com a eleição da nossa cozinha Hergóm mod. L-05 que representa em técnica e estilo, um importante avanço sobre as clássicas cozinhas de carvão e lenha.

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

Possuir uma cozinha Hergóm mod. L-05 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, utilização e manutenção 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 habitual ou chame directamente à fábrica.

AVISO IMPORTANTE: Se a cozinha não se instala adequadamente, não lhe dará o excelente serviço para o que foi concebida. Leia totalmente estas instruções e confie o trabalho a um especialista.

Industrias Hergóm, S.A. não se responsabiliza pelos danos ocasionados, 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 se submeterá ao critério e comprovação dos seus técnicos, estando em todo o caso limitada à reparação ou substituição dos seus fabricados, excluindo as obras e deteriorações que a referida reparação possa ocasionar.

I.- CARACTERÍSTICAS

- **Mesa de trabalho** de fundição cinzenta de grande robustez e cuidadosamente lixada – polida, envolta num aro de ferro fundido esmaltado.
- **Elevador de grelha.** A regulação da capacidade da fornalha neste modelo, realiza-se variando a altura da grelha, accionando o sem-fim elevador da mesma. Acende-se a ele abrindo a porta do cinzeiro, encontrando-se a manivela alojada na face interior da porta. (Fig.1).

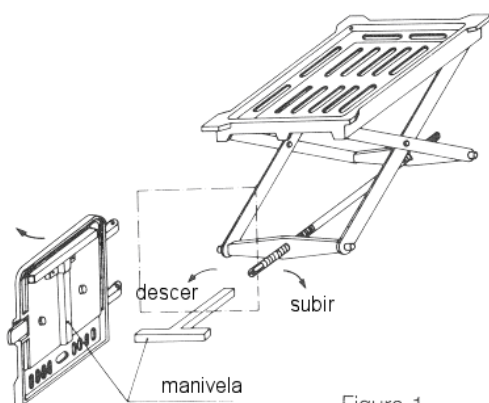


Figura 1

- **Frente e laterais.** A frente da cozinha, colunas e portas de carga de lenha e cinzeiro, são de ferro fundido, esmaltado em porcelana vitrificada e as ferragens de latão polido.

Os laterais são de chapa de aço esmaltados, condizendo com a frente e portas.

Para a sua limpeza recomenda-se utilizar um trapo húmido em água sabonosa. Evitar utilizar detergentes fortes, ácidos ou abrasivos, que podem danificar o esmalte. Finalmente, secar com um pano.

- **Tampa calorifugada.** A tampa com forro está construída em chapa de aço esmaltado em porcelana vitrificada e com material isolante no seu interior.

Nos períodos de funcionamento da cozinha, nos que não se deseje utilizá-la para a preparação de alimentos, a tampa pode estar descida com a finalidade de dissipar menos calor, sempre que o regime de funcionamento não seja alto. Nos momentos de funcionamento a máxima potência, recomenda-se levantá-la para evitar possíveis deteriorações no esmalte.

II.- MONTAGEM

A cozinha Hergóm modelo L-05 C.C.E. é fornecida totalmente montada e o único que requer é a ligação à chaminé e às tubagens do circuito de aquecimento.

A ligação a uma chaminé metálica é recomendável fazê-la seguindo as manual para instalador profissional.

ATENÇÃO! É muito importante que entre o contorno da cozinha e os móveis mais próximos exista uma separação mínima de 50 mm. A radiação aos móveis pode minimizar-se protegendo as zonas ou faces próximas à cozinha, mediante material isolante, lâ-de-rocha, fibra cerâmica, ou similar.

Instalação da válvula de regulação de tiragem e registo de limpeza.

Apesar das cozinhas fechadas estarem dotadas de um sistema para a regulação da entrada do ar necessário para a combustão, é aconselhável, principalmente para as instalações com uma tiragem elevada (depressão), motivado pela altura (mais de 5 metros), boa construção, isolamento, etc., colocar um registo na parede, à saída da cozinha, que nos ajude a controlar melhor a tiragem, e como consequência, a potência calorífica e consumo de combustível.

Este registo, pelo seu particular desenho, não só permite o controlo da tiragem, como também, ao dispor de uma janela de aceso ao interior da chaminé, permite uma limpeza mais fácil e em consequência, um melhor funcionamento.

Este registo coloca-se facilmente seguindo as instruções que se indicam no desenho. (Fig.11)

É MUITO IMPORTANTE que a chapa corta-tiragem não chegue a fechar totalmente a passagem de fumos, já que isto poderá originar algum acidente ao não permitir a evacuação dos mesmos quando se fecha completamente.

A secção livre de segurança para a circulação dos fumos não deve ser inferior a 20% da abertura do aro de ferro fundido. Se for necessário, cortar a chapa "CORTA-TIRAGEM" para manter o espaço livre recomendado.

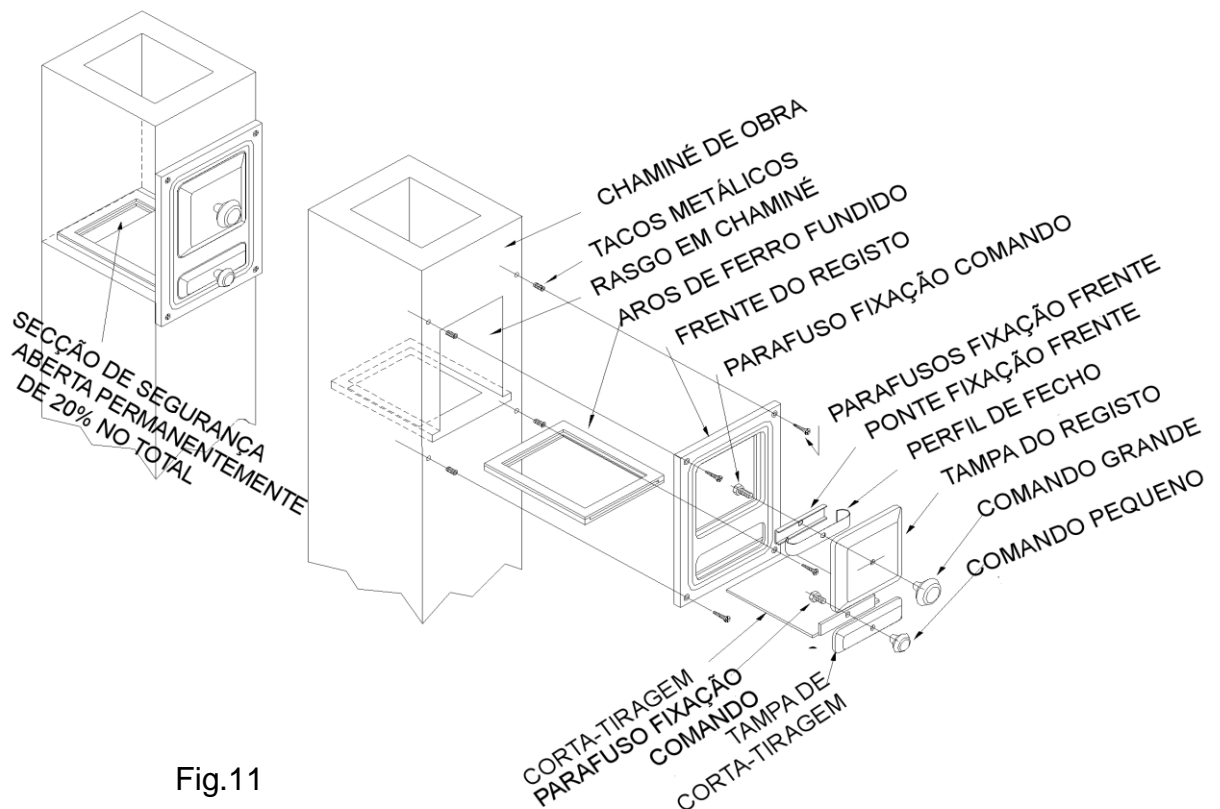


Fig.11

III.- ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Hergóm dispõe dos seguintes acessórios para esta cozinha:

- Tubos de aço em esmalte vitrificado.
- Tubos de aço inoxidável.
- Curvas e chapéus para a construção da chaminé.
- Vaso de expansão de 30 l.

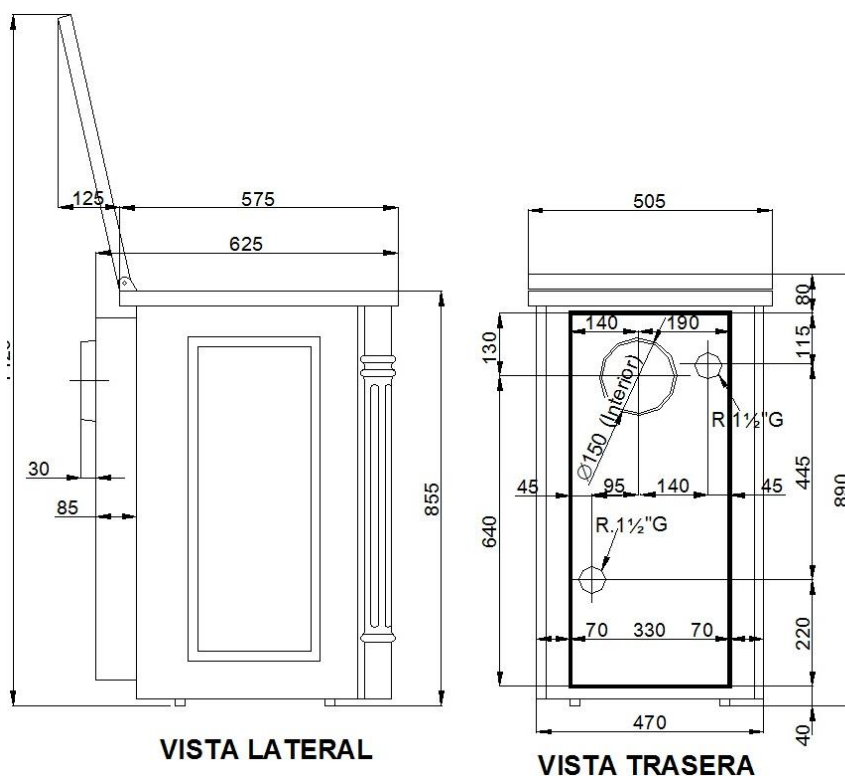
IV.- DADOS TÉCNICOS

MODELO	MEDIDAS COZINHA			MEDIDAS FORNALHA			PESO (KG)	MEDIDA MÍNIMA CHAMINÉ		
	Alt. mm	Larg. mm	Prof. mm	Alt. mm	Larg. mm	Prof. mm		Chapa mm	Obra mm	Altura m (1)
L-05 CCE	855	625	490	410	430	250	173	Ø150	170x170	5-6

MODELO	TIRAGEM mm c.d.a.	POTÊNCIA CALORÍFICA APROXIMADA						Capacidade da caldeira em litros	Consumo antracite 30/50 Kg/h
		Kcal/h		kW		BTU/h			
L-05 CCE	2,5	Total	Caldeira	Total	Caldeira	Total	Caldeira	22	4,1
		20.500	17.540	23,83	20,39	81.349	69.603		

(1) Altura recomendada. Para outras alturas consultar o Distribuidor ou o Fabricante.

Fig.12



V.- INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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 ferramentas da fornalha, composto de um gancho para remover a fornalha e manejo das argolas da mesa de trabalho, assim como de um raspador para a limpeza do cinzeiro e da conduta de fumos através da porta de registo de fuligem.

Antes de acender a cozinha deve comprovar 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 do cinzeiro, e se for necessário abra esta porta.

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

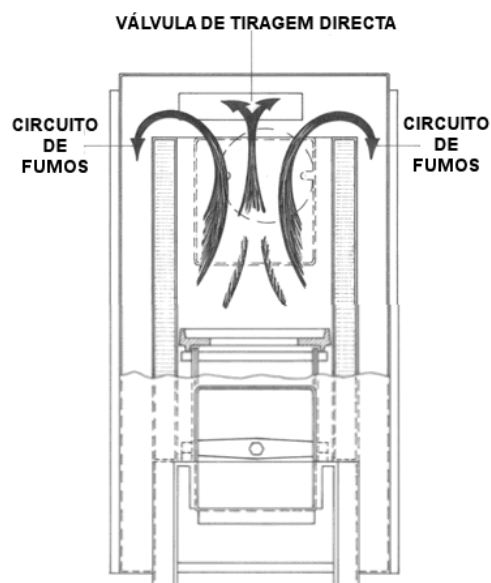
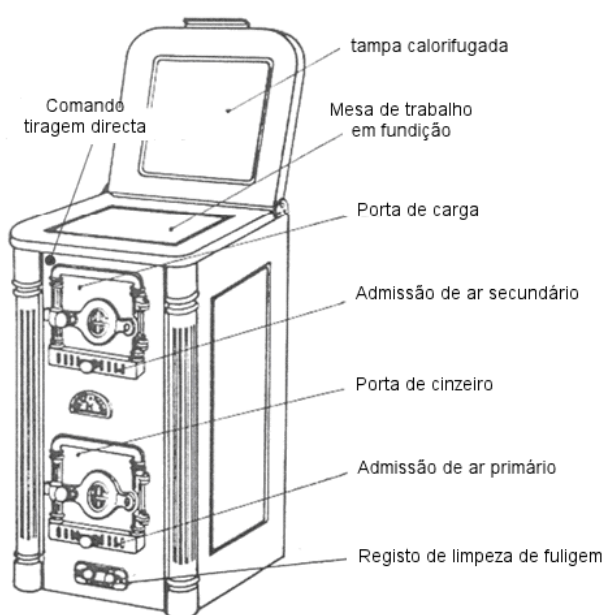
Uma vez acesa, regule a tiragem da sua cozinha através da válvula de ar situada na porta do cinzeiro e na porta de lenha, tendo sempre em conta que uma tiragem demasiado aberta, além de originar um consumo maior de carvão ou lenha, faz com que a placa da mesa de trabalho alcance uma temperatura excessiva.

A mesa de trabalho não deve pôr-se nunca ao rubro (cor vermelha).

A carga de combustível não deve superar os 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 esteja 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 de correção para aplicação na parede, que permite aumentar ou diminuir a secção da chaminé e desta forma regular a tiragem (fig.11).

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

Tiragem directa

Para evitar que por uma tiragem deficiente da chaminé (por estar fria) saia fumo, recomenda-se que antes de acender a cozinha, se abra a portinhola da tiragem directa. Para isso, puxar o comando (botão) situado na frente, por baixo do aro da mesa de trabalho. Empurrar o comando até que toque com a frente uma vez quente a chaminé.

Primeiro acendimento:

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

VI.- LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Da frente esmaltada, mesa de trabalho e laterais.

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

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

As ferragens de latão limpam-se à maneira clássica, utilizando produtos específicos para tal.

Da mesa de trabalho polida.

Para manter um bom aspecto desta mesa de trabalho, recomenda-se limpá-la frequentemente com um detergente abrasivo em pó e uma escova metálica, secando-a de seguida. Tome precaução para não danificar o aro esmaltado.

Das cinzas

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

Da fuligem

A tampa de registo para limpeza da fuligem está localizada na parte inferior da frente. Esta tampa utiliza-se para a limpeza da fuligem que possa ficar acumulada no fundo da cozinha.

VII.- SEGURANÇA.

Existem possíveis riscos que há que ter em conta à 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 principalmente recomendamos-lhe que utilize o seu bom sentido comum.

1. Mantenha afastado qualquer material combustível (cortinas, roupas, etc.), a uma distância mínima de segurança de 0,90 m.

2. Proteger os móveis adjacentes com a cozinha, com materiais resistentes ao calor, nas zonas da mesa de trabalho e saída de fumos.

3. Deixar uma separação de 50 mm entre os móveis e os laterais da cozinha para permitir a circulação de ar à volta da mesma.

4. As cinzas deverão esvaziar-se num recipiente metálico e retirar-se imediatamente da casa.

5. Não devem utilizar-se jamais, combustíveis líquidos para acender a sua cozinha. Mantenha muito afastado qualquer tipo de líquido inflamável (Gasolinas, petróleo, álcool, etc.).

6. Fazer inspeções periódicas da chaminé e limpá-la cada vez que seja necessário.

7. Não a posicionar próxima de paredes de fácil combustão, ou que tenham algum tipo de superfície susceptível de se deteriorar ou deformar pelo efeito da temperatura (vernizes, pinturas, P.V.C., etc.).

8. As partes metálicas e os comandos do fogão alcançam altas temperaturas durante o funcionamento, pelo que se recomenda a utilização de uma luva protectora para manipular as regulações de ar e abrir ou fechar as portas.

VIII.- PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO.

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

- **Pasta refractária**, para melhorar a estanqueidade e vedação.

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

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

Modelo / Model / Modèle / modello

Cocina L-05 CCE

hergom  08

Cert. N°	RRF-15 08 1564	Org. Not. N°	1625	Norm :	EN 12815
----------	----------------	--------------	------	--------	----------

Leña / wood / bols / legno / madeira			
Potencia / Power / Pulsance / Potenza / Potência	24 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	0,06
Potencia cedida al agua / Power transmitted to the water / Pulsance cédée à l'eau / Potenza ceduta all'acqua / Potência cedida à água	19,8 KW	Temperatura de los gases medio / Average gas temperature / Température des gaz moyenne / Temperatura media dei gas / Temperatura média dos gases	219 °C
Rendimiento / Performance / Rendimento / Resa / Rendimento	81 %		

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 al lato 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

C03288

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

www.hergom.com



DECLARACIÓN DE PRESTACIONES/ DECLARATION OF PERFORMANCE /
DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONI/ DÉCLARATION DE PRESTATIONS / DECLARAÇÃO DE PRESTAÇÕES
Nº C03439_2

- 1 Nombre y código de identificación/Name and identification code/Nome e código di identificazione/ Nom et code d'identification/Nome e código de identificação:
Cocina de leña/ Wood burning cooker/ Cucina a legna/ Cuisinière à bois/ Cozínhe de lenha:
L-05 CCE
- 2 Nombre y dirección del fabricante/Name and address of manufacturer/Nome e indirizzo del produttore/Nom et adresse du fabricant/Nome e morada do fabricante:
INDUSTRIAS HERGÓM, S.A.
C/ Borranchos, s/n; 39080 (Soto de la Marina) Cantabria (España)
- 3 Uso previsto/Intended use/Usato previsto/Utilisation prévue/Usato previsto: Según capítulo 1 de la norma EN 12815/ According to chapter 1 standard EN 12815/ In base a quanto previsto nel capitolo 1 dalla norma EN 12815/ Selon le chapitre numéro 1 de la norme EN 12815/ Acordo com o capítulo 1 da norma EN 12815
- 4 Sistema de evaluación y verificación de la constancia de las prestaciones/System of assessment and verification of constancy of performance/Sistema di valutazione e verificazione della veridicità delle prestazioni/Système d'évaluation et vérification de la constance des prestations/Sistema de avaliação e verificação da constância das prestações: 3
- 5 Organismo notificado/Notified Body/Organizzazione notificata/Organisme notifié/Organismo notificado:
RRF Rhein-Ruhr Feuerstätten Prüfstelle nº 1625
RRF-15 08 1564 (21/08/2012)
- 6 Prestaciones declaradas/Declared performance/Prestazioni dichiarate/Prestations déclarées/ Prestações declaradas:

Características esenciales Essential characteristics Caratteristiche essenziali Caractéristiques essentielles Características essenciais	Prestaciones Performance Prestazioni Prestations Prestações	Especificaciones técnicas armonizadas/ Harmonized technical specification/Specifiche tecniche armonizzate/Spécifications techniques harmonisées/Especificações técnicas harmonizadas
Potencia total / Total power/ Potenza totale / Puissance totale / Potência total (kW)	24,0	EN 12815:2001
Potencia cedida al agua / Power yielded to the water / Potenza ceduta all'acqua / Puissance cédée à l'eau / Potência cedida ao ambiente (Kw)	19,8	
Emissiones CO/ CO emissions / Emissioni CO / Émissions CO/Emissões CO (13% O2 Vol%)	0,06	
Rendimiento/ Efficiency / Rendimento / Rendimento (%)	81	

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

Firma / Signature / Firma / Signature / Assinatura

Luis Aguilar Martín

(Director Gerente/Managing Manager/Direttore Generale /
Directeur Industries Hergóm, S.A.)

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

Soto de la Marina, 22/10/2013
SOTO DE LA MARINA (Cantabria)
Telf. 942 587 000 - Fax 942 587 001
Apartado 200 de Santander

hergom

INDUSTRIAS HERGÓM S.A.
Apartado de Correos, 208 de Santander
SOTO DE LA MARINA - Cantabria
Tel.: (942) 587000* Fax: (942) 587001
e-mail: hergom@hergom.com web: www.hergom.com
Santander (España)

Fecha de edición: 27/11/2013
CODIGO: C0004_2