

hergom

COCINA CERRADA CALEFACTORA

_____ Modelo _____

L-08 CCE

**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-08 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.

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.- PRESENTACIÓN

Existen dos modelos de cocina L-08 CCE; una con encimera de fundición gris de gran robustez y cuidadosamente pulida, enmarcada en un bastidor de hierro fundido esmaltado, y otra con encimera de cristal vitrocerámico enmarcada en un bastidor de chapa esmaltada, incorporando en su interior sufridera de hierro fundido.

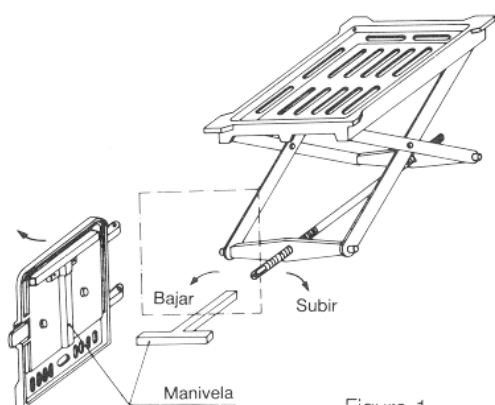


Figura 1

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).

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

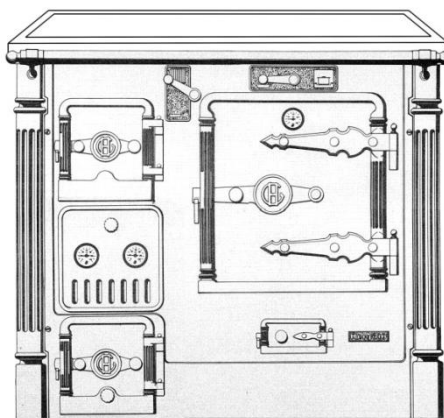
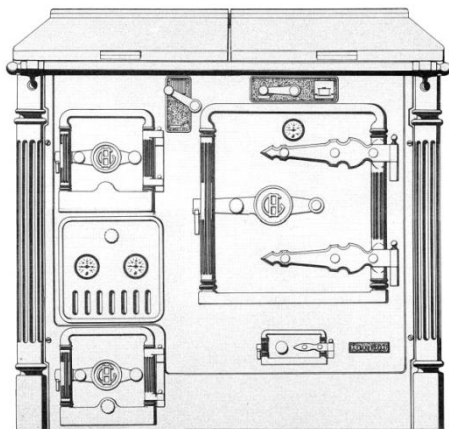
de latón pulimentado, en la versión con encimera de hierro fundido, en la versión de encimera Vitrocerámica los herrajes son en acabado cromado.

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

El modelo con encimera de hierro fundido se suministra con Cubre-encimera calorifugada, 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.

IMPORTANTE: La limpieza de todas las partes esmaltadas debe realizarse simplemente con un paño húmedo en agua jabonosa, secándolo a continuación. No deben utilizarse detergentes fuertes o productos abrasivos con componentes ácidos que pudieran dañar el esmalte.



II- INSTALACION - ACCESORIOS

MONTAJE DE BARRA PASAMANOS

Los soportes tendrán su tuerca montada, haciendo tope la misma sobre su propia base.

Soporte izquierdo: introducir girando en el sentido de las agujas del reloj. Llegando a tope se sitúa en horizontal con la parte esférica al exterior. Manteniendo la posición del soporte se aprieta la tuerca sobre el esquinero y se logra su fijación (fig. 1 y 2).

Soporte derecho: introducir girando en el sentido de las agujas del reloj, y faltando $\frac{1}{2}$ vuelta para llegar al tope, se posiciona

oblicuamente con la parte esférica hacia abajo y al exterior (fig. 2 y 3).

Barra pasamanos: introducir en el soporte izquierdo y abocar sobre el derecho (fig. 3). Girando el soporte derecho en el sentido contrario a las agujas del reloj introduciendo la barra pasamanos en el mismo y posicionándolo en horizontal (fig. 4). Manteniendo la posición del soporte, se aprieta la tuerca sobre el esquinero y se logra su fijación.

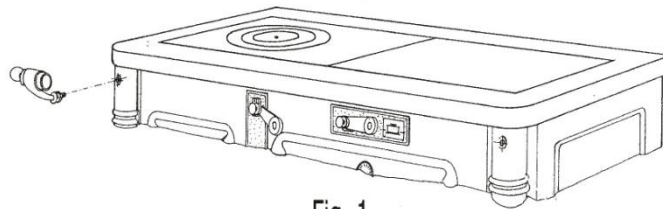


Fig. 1

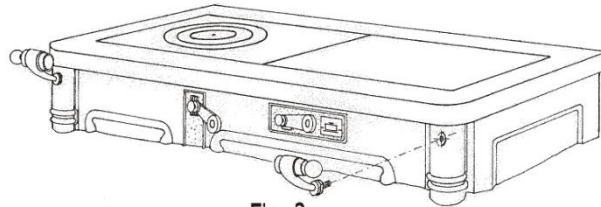


Fig. 2

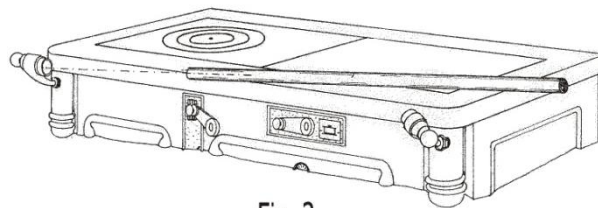


Fig. 3

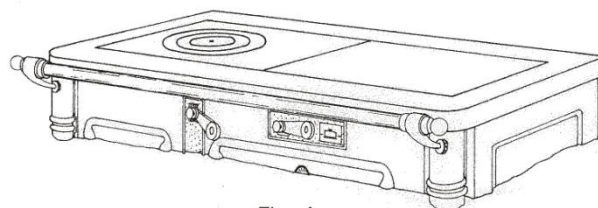


Fig. 4

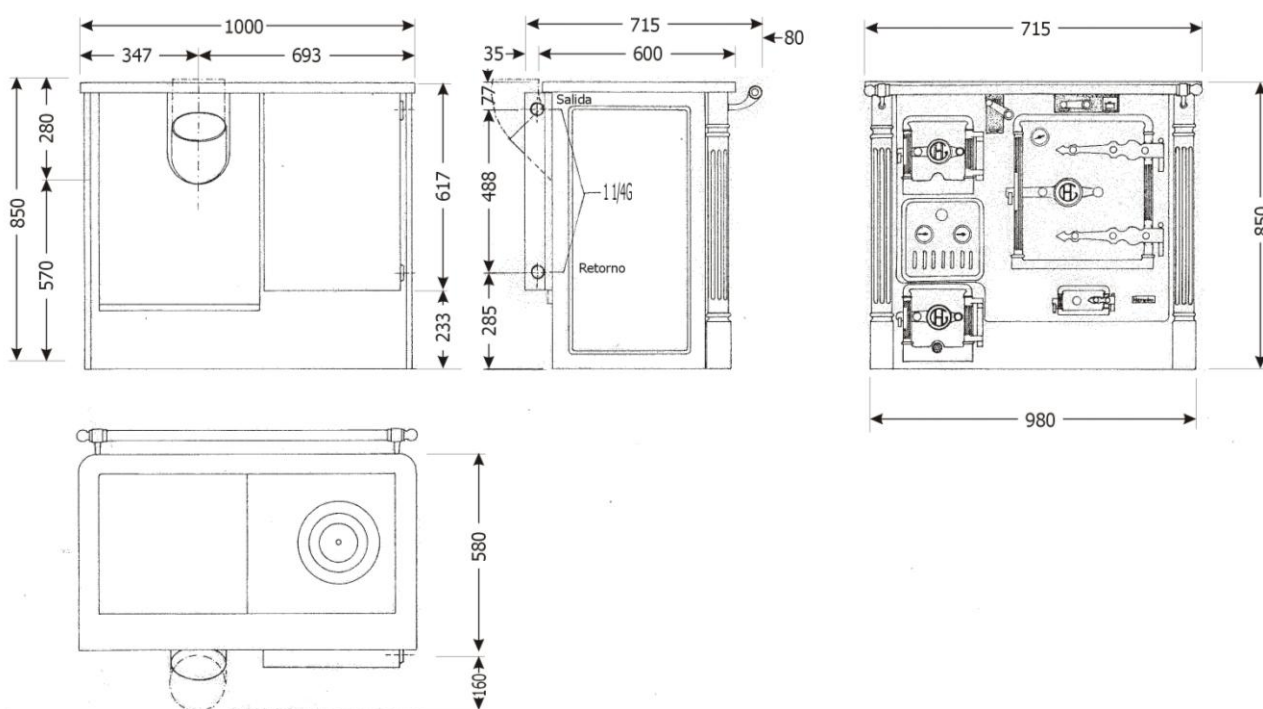
III.- DATOS TECNICOS

ESPECIFICACIONES TECNICAS									
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-08 CCE	850	580	1000	425	400	425	500	250	500

Modelo	Peso (kg)	Potencia (kW)	Potencia termica cedida al agua (kW)	Rendimiento (%)
Cocina L-08 CCE	295	23	17,6	75,2

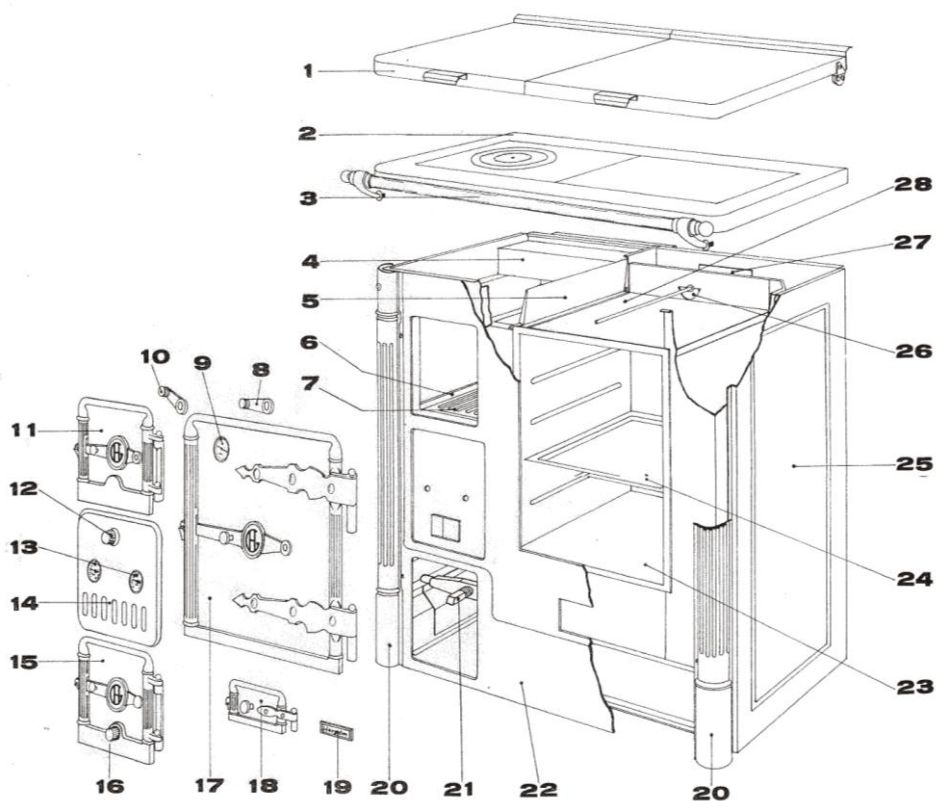
Modelo	Capacidad paila (litros)	Medidas de la chimenea			Tiro medio (CDA)
		De chapa (mm)	De obra interior (mm)	Altura (m)	
Cocina L-08 CCE	32	Ø150	175x175	5-6	2,42

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"**

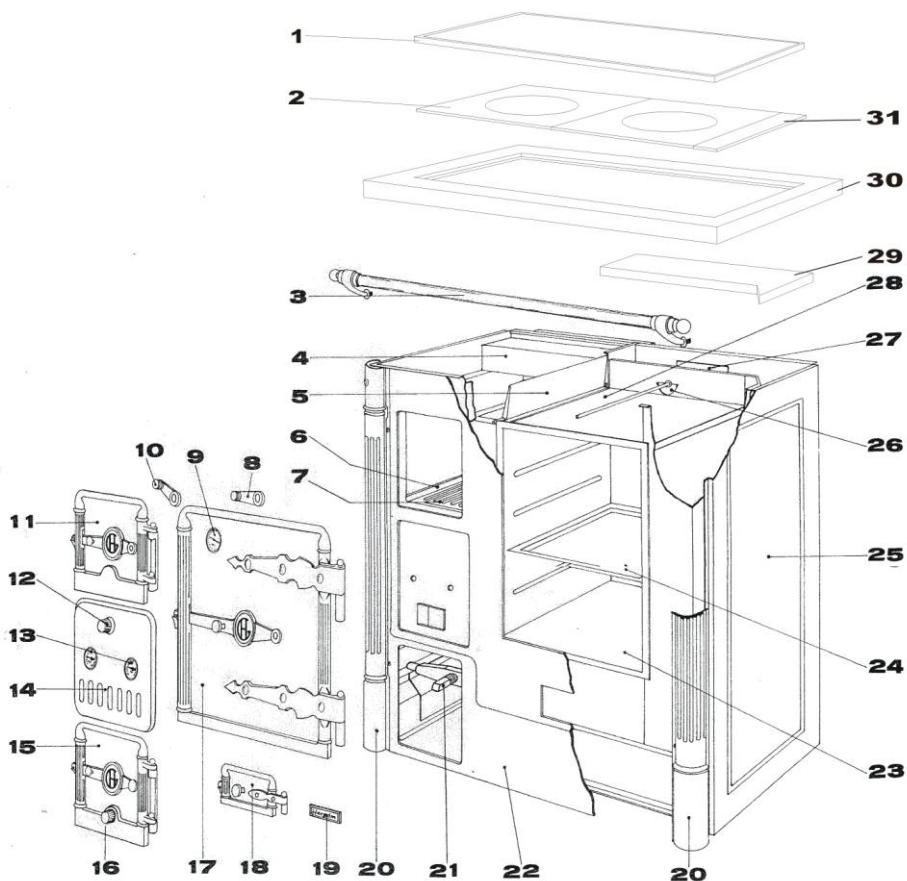


IV.- ANATOMIA DE LA COCINA

COCINA L-08 CCE PULIFER-LATON



COCINA L-08 CCE VITRO-CROMO



COCINA L-08 CCE PULIFER-LATON	COCINA L-08 CCE VITRO-CROMO
1 Cubre encimera calorifugada	1 Encimera Vitrocerámica
2 Encimera	2 Encimera sufridera
3 Barra pasamanos	3 Barra pasamanos
4 Paila	4 Paila
5 Válvula de tiro envolvente	5 Válvula de tiro envolvente
6 Marco de parrilla	6 Marco de parrilla
7 Parrilla	7 Parrilla
8 Mando válvula de tiro directo	8 Mando válvula de tiro directo
9 Termómetro de horno	9 Termómetro de horno
10 Mando válvula de tiro envolvente	10 Mando válvula de tiro envolvente
11 Puerta de leña	11 Puerta de leña
12 Mando de termostato	12 Mando de termostato
13 Termómetro e hidrómetro	13 Termómetro e hidrómetro
14 Tapa entrada de aire de la regulación termostática	14 Tapa entrada de aire de la regulación termostática
15 Puerta de cenicero	15 Puerta de cenicero
16 Mando aire primario	16 Mando aire primario
17 Puerta de horno	17 Puerta de horno
18 Puerta registro hollín	18 Puerta registro hollín
19 Anagrama hergóm	19 Anagrama hergóm
20 Columna esquinero	20 Columna esquinero
21 Elevador de parrilla	21 Elevador de parrilla
22 Frente de cocina	22 Frente de cocina
23 Horno	23 Horno
24 Bandeja de horno	24 Bandeja de horno
25 Costado exterior	25 Costado exterior
26 Válvula de tiro directo	26 Válvula de tiro directo
27 Salida de humos	27 Salida de humos
28 Protector de horno	28 Encimera Vitrocerámica
	29 Tapa registro tiro directo
	30 Marco de encimera
	31 Suplemento encimera sufridera

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 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

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.

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 mas combustible, cerrar la válvula de 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.

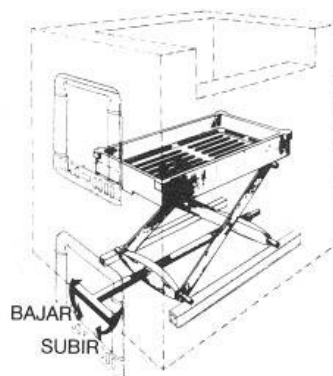
Primer encendido

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.

Capacidad del hogar

Mixto para quemar carbón y leña. La capacidad del hogar se regula mediante el elevador de parrilla, el cual se acciona por medio de un tornillo sin-fin incorporado en el mismo al que se tiene acceso por la puerta de cenicero.

TIRO ENVOLVENTE PAILA (Fig. 1)



Indicado para el calentamiento parcial de la encimera

Calefacción máxima

TIRO DIRECTO (Fig. 2)

Indicado en los encendidos de la cocina y/o en los calentamientos rápidos de la encimera.

Calefacción normal

TIRO DIRECTO ENVOLVENTE HORNO (Fig. 3)

Indicado para el funcionamiento del horno y de la encimera

Calefacción normal

Fig. 1

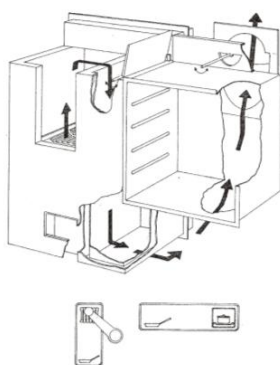


Fig. 2

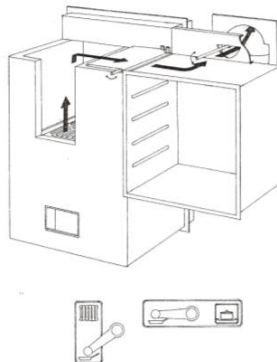
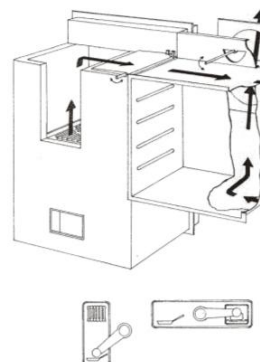


Fig. 3



VI.- 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.).

VII.- PRODUCTOS PARA LA CONSERVACION

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.

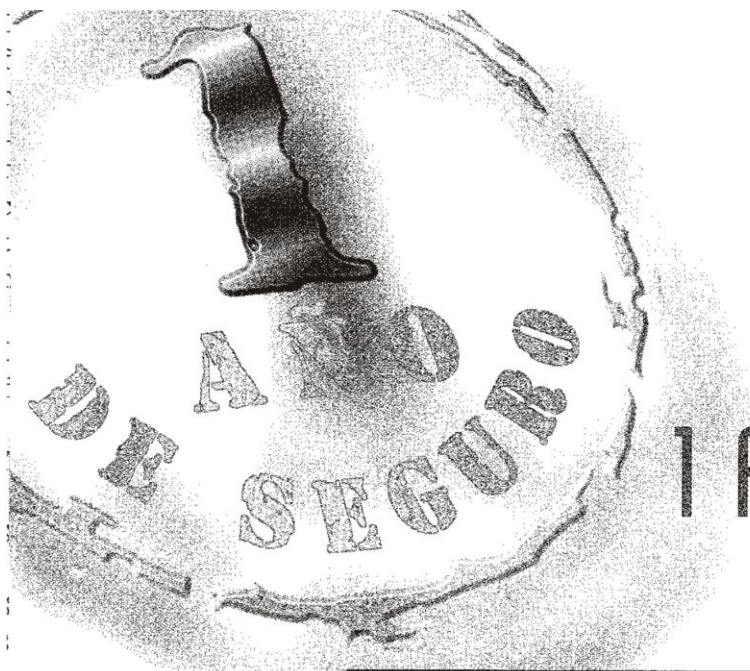
- Anti-hollín, poderoso catalizador que facilita la eliminación de residuos inquemados.

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

VIII.- 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.**



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-08 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

Esistono due modelli di cucina L-08 CCE; una con top in ghisa grigio molto robusto e accuratamente levigato, all'interno di un telaio di ghisa smaltato, e un'altra con top di vetro in vetro ceramica all'interno di un telaio di lamiera smaltata, con all'interno una contro-testa di ghisa.

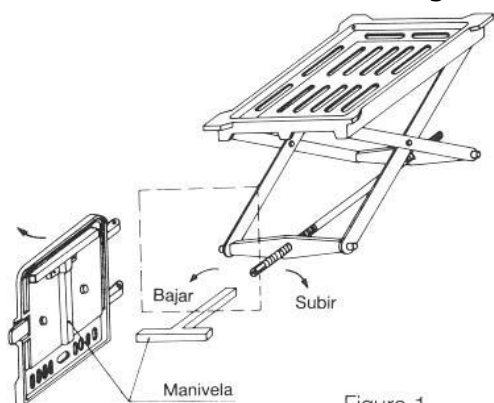


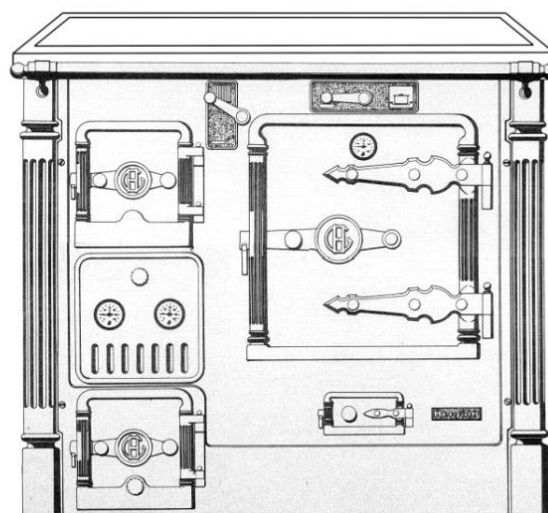
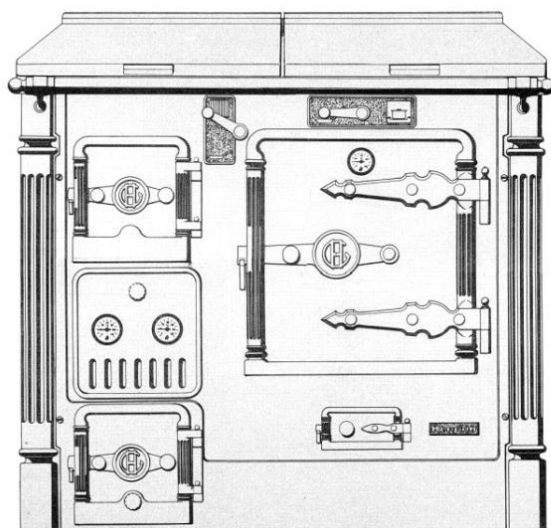
Figura 1

La regolazione della capacità del focolare in questo modello si effettua cambiando l'altezza della griglia, azionando la vite senza fine della stessa. Vi si accede aprendo la porta del ceneratoio; la manovella si trova nel lato interno della porta. (Fig.1).

La parte frontale della cucina, colonne e porte di carico della legna e del ceneratoio sono in ghisa smaltata in porcellana vetrificata e le guarnizioni metalliche in ottone lucidato nella versione con top di

ghisa, mentre nella versione con top di vetroceramica le guarnizioni hanno una finitura cromata. I laterali sono di lamiera di acciaio, smaltati per abbinarsi alla parte frontale e alle porte. Il modello con top di ghisa viene fornito con un coperchio per top con isolamento termico, fabbricato in lamiera di acciaio smaltata in porcellana verificata e con materiale isolante all'interno. Nei periodi di funzionamento della cucina in cui non si desidera utilizzare la stessa per la preparazione di alimenti, il coperchio per top può rimanere abbassato per disperdere meno calore, con la condizione che il regime di funzionamento non sia elevato. Nei momenti di funzionamento a massima potenza, si consiglia di sollevarlo per evitare che lo smalto si rovini.

IMPORTANTE: La pulizia di tutte le parti smaltate si deve effettuare semplicemente con un panno inumidito in acqua saponata, e quindi strizzato. Non bisogna utilizzare detergenti forti o prodotti abrasivi con componenti acidi che possono danneggiare lo smalto.



II.- INSTALLAZIONE- ACCESSORI

MONTAGGIO DI BARRA CORRIMANO

I supporti avranno il dado montato, e lo stesso andrà contro la sua base.

Supporto sinistro: inserire girando in senso orario. Una volta arrivato in fondo si colloca in orizzontale con la parte sferica verso l'esterno. Mantenendo la posizione del supporto si stringe il dado sull'elemento ad angolo per fissarlo (fig. 1 e 2).

Supporto destro: inserire girando in senso orario, e quando manca • giro per arrivare in fondo, si colloca in senso obliquo con la parte sferica

verso il basso e l'esterno (fig. 2 e 3).

Barra corrimano: inserire nel supporto sinistro e andare verso il destro (fig. 3). Girando il supporto destro in senso antiorario introducendo la barra corrimano nello stesso e collocandolo in posizione orizzontale (fig. 4). Mantenendo la posizione del supporto si stringe il dado sull'elemento ad angolo per fissarlo.

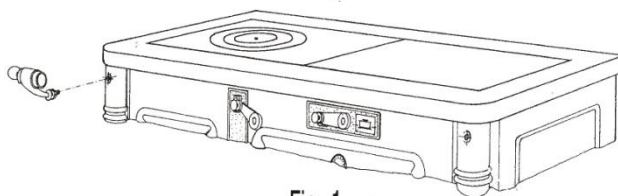


Fig. 1

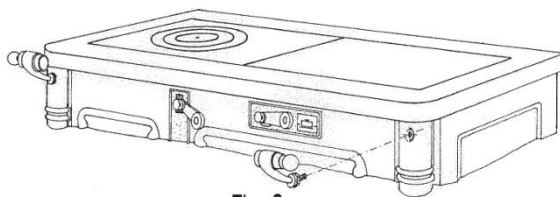


Fig. 2

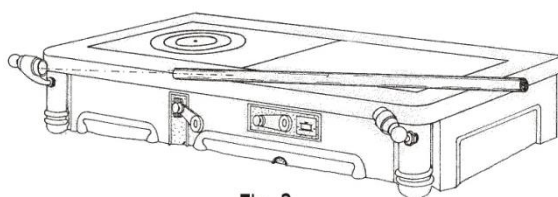


Fig. 3

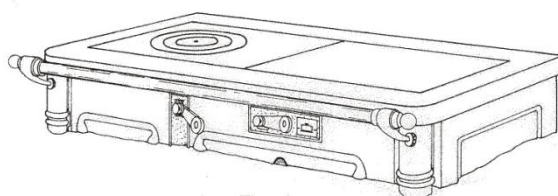


Fig. 4

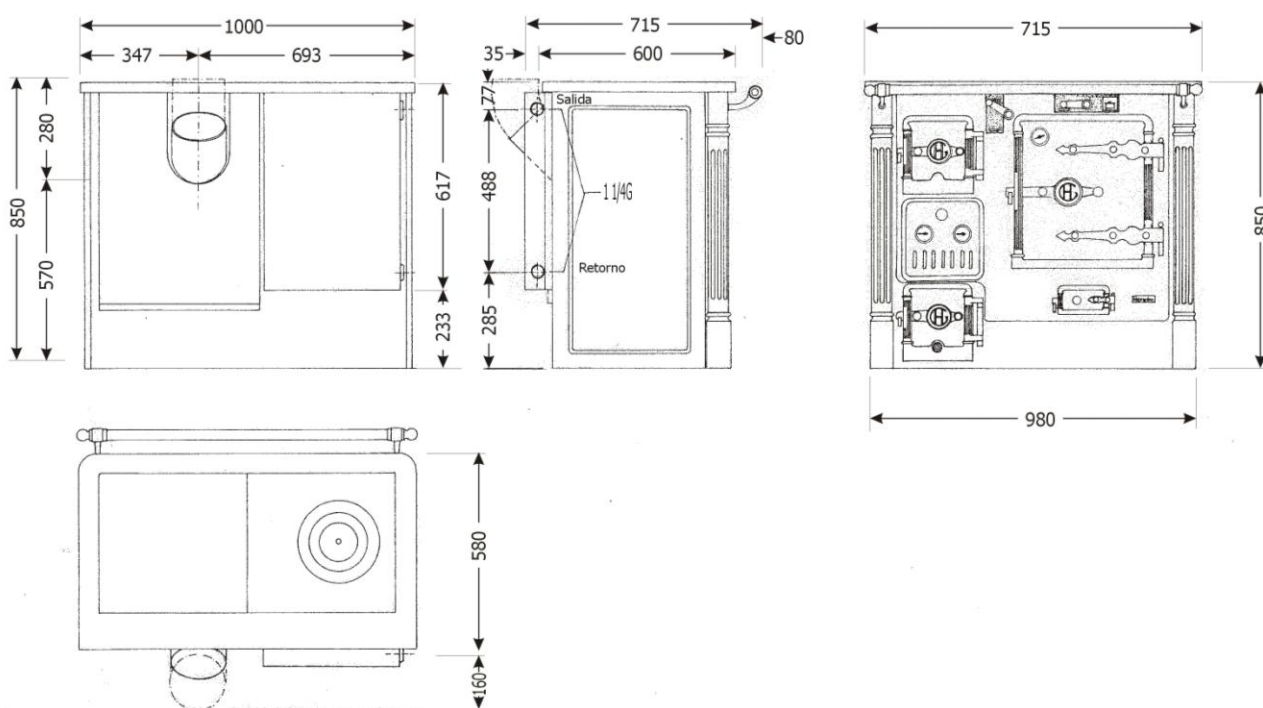
III.- SPECIFICHE TECNICHE

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-08 CCE	850	580	1000	425	400	425	500	250	500

Modello	Peso (kg)	Potenza (kW)	Potenza termica ceduta all'acqua (kW)	Resa (%)
Cucina L-08 CCE	295	23	17,6	75,2

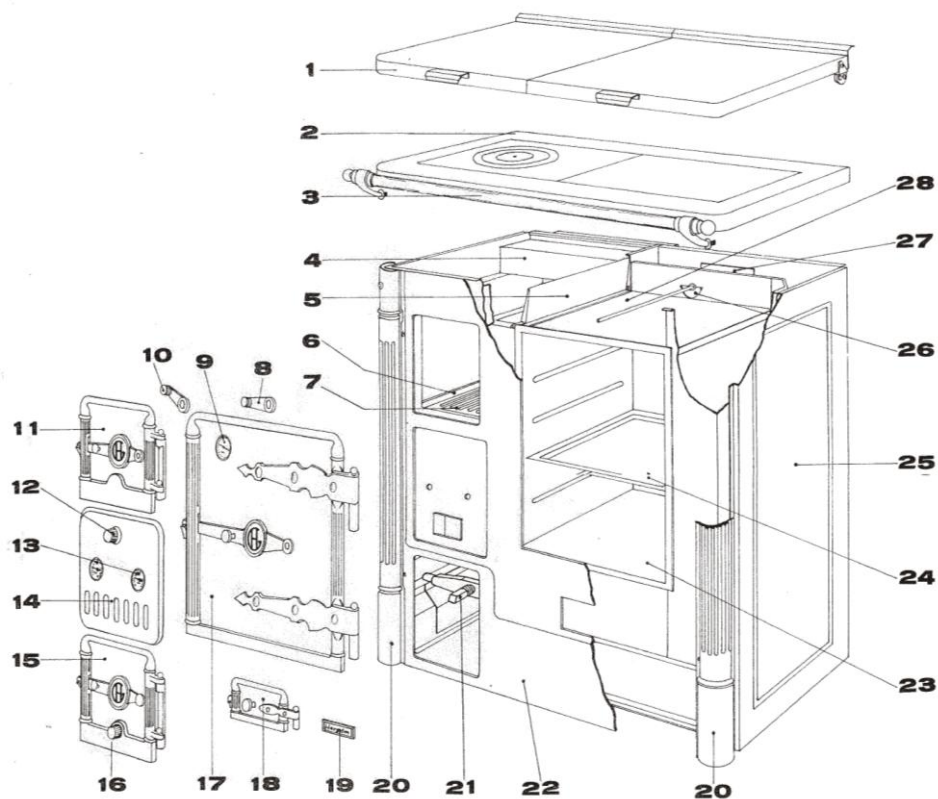
Modello	Capienza caldaia (litri)	Misure della canna fumaria			Tiraggio medio (CDA)
		Di lamiera (mm)	Di muratura interno (mm)	Altezza (m)	
Cucina L-08 CCE	32	Ø150	175x175	5-6	2,42

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"**

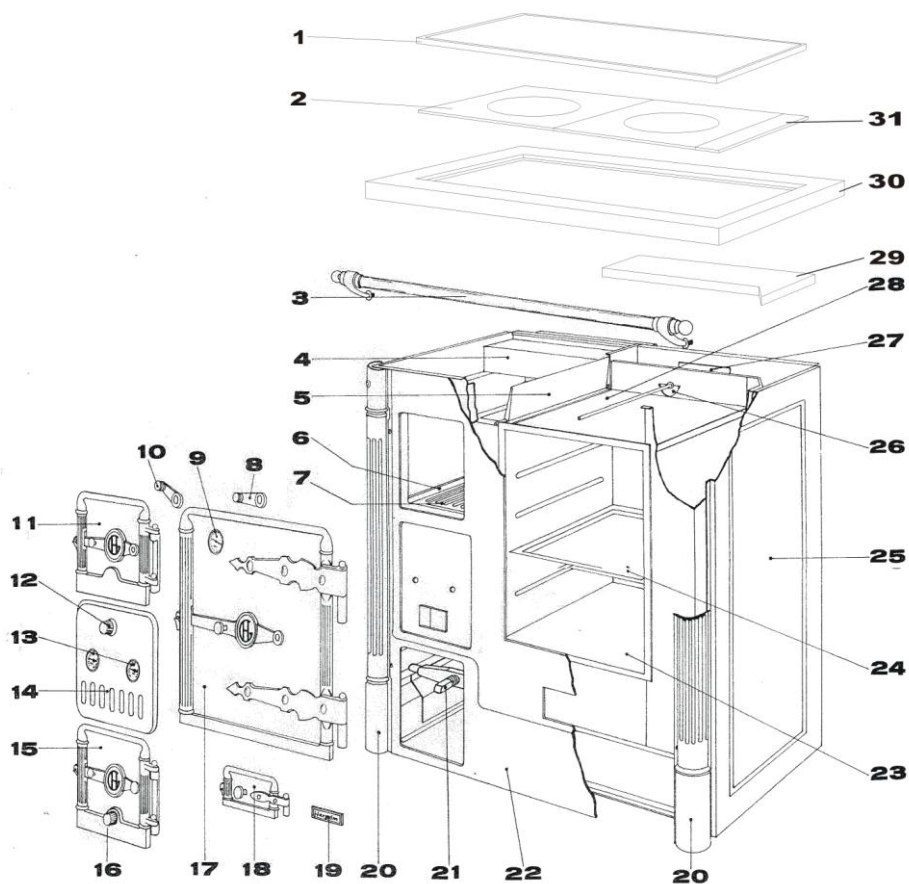


IV.- ANATOMIA DE LLA CUCINA

CUCINA L-08 CCE PULIFER-OTTONE



CUCINA L-08 CCE VETROCERAMICA-CROMO



CUCINA L-08 CCE PULIFER-OTTONE	CUCINA L-08 CCE VETROCERAMICA-CROMO
1 Coperchio top con isolamento termico	1 Top Vetroceramica
2 Top	2 Top contro-testa
3 Barra corrimano	3 Barra corrimano
4 Caldaia	4 Caldaia
5 Valvola di tiraggio avvolgente	5 Valvola di tiraggio avvolgente
6 Telaio griglia	6 Telaio griglia
7 Griglia	7 Griglia
8 Comando valvola tiraggio diretto	8 Comando valvola tiraggio diretto
9 Termometro forno	9 Termometro forno
10 Comando valvola tiraggio avvolgente	10 Comando valvola tiraggio avvolgente
11 Porta della legna	11 Porta della legna
12 Comando termostato	12 Comando termostato
13 Termometro e idrometro	13 Termometro e idrometro
14 Coperchio entrata d'aria della regolazione termostatica	14 Coperchio entrata d'aria della regolazione termostática
15 Porta ceneratoio	15 Porta ceneratoio
16 Comando aria primario	16 Comando aria primario
17 Porta del forno	17 Porta del forno
18 Sportello fuliggine	18 Sportello fuliggine
19 Anagramma hergóm	19 Anagramma hergóm
20 Colonna elemento ad angolo	20 Colonna elemento ad angolo
21 Elevatore griglia	21 Elevatore griglia
22 Frontale cucina	22 Frontale cucina
23 Forno	23 Forno
24 Vassoio forno	24 Vassoio forno
25 Lato esterno	25 Lato esterno
26 Valvola tiraggio diretto	26 Valvola tiraggio diretto
27 Uscita fumi	27 Uscita fumi
28 Protettore forno	28 Top Vetroceramica
	29 Coperchio sportello tiraggio diretto
	30 Telaio top
	31 Supplemento top contro-testa

V.- INSTRUZIONI DI 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 raschietto 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

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 dell'acqua leggermente saponata e dei panni umidi per le parti smaltate. 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. Controllare sempre la temperatura del forno della cucina, tramite il termometro che si trova sulla porta. Se la temperatura raggiunge i 250°C (Zona gialla del termometro) non aggiungere più combustibile, chiudere la valvola di 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 da una temperatura del 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.

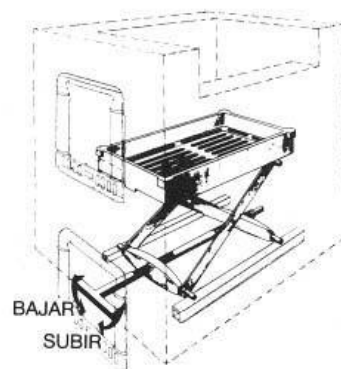
Prima accensione

Misto per bruciare carbone e legna. La capienza del focolare si regola

tramite l'elevatore della griglia, che si aziona attraverso una vite senza fine inserita nello

Capacidad del hogar

Misto per bruciare carbone e legna. La capienza del focolare si regola tramite l'elevatore della griglia, che si aziona attraverso una vite senza fine inserita nello stesso a cui si può accedere attraverso la porta del ceneratoio.



TIRAGGIO AVVOLGIMENTO

CALDAIA (Fig. 1) Indicato per il riscaldamento parziale del top
Riscaldamento massimo

TIRAGGIO DIRETTO (Fig. 2)

Indicato nelle accensioni della cucina e/o nei riscaldamenti rapidi del top.
Riscaldamento normale

TIRAGGIO DIRETTO

AVVOLGIMENTO FORNO (Fig. 3)

Indicato per il funzionamento del forno e del top Riscaldamento normale.

Fig. 1

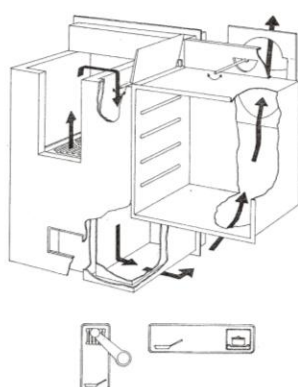


Fig. 2

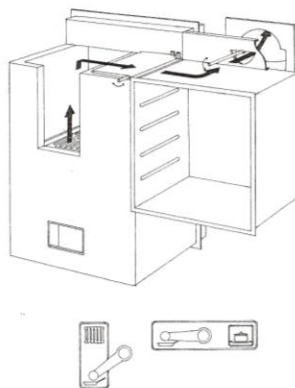
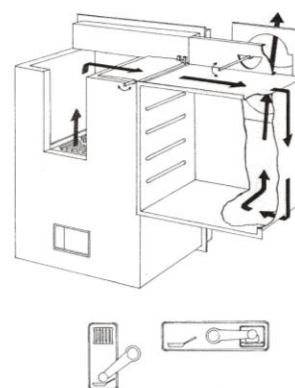


Fig. 3



VI.- 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 cm. calor, en las zonas de encimera y salida de humos.

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.).

VII.- PRODOTTI PER LA CONSERVAZIONE

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.

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

VIII.- 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-08 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

There are two CCE L-08 cooker models. One features a highly resistant cast iron and carefully polished grey hob, framed in an enamelled cast iron chassis and the other features a glass ceramic hot framed in an enamelled chassis with a cast iron plate inside.

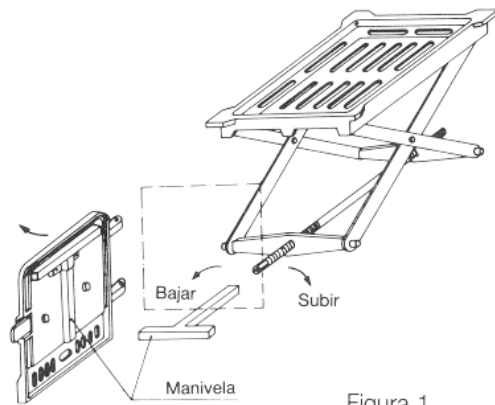


Figura 1

The capacity of the fireplace can be adjusted by altering the height of the grill by means of an endless screw mechanism. This system can be activated by means of a lever found on the inside of the ash pan cover (Fig. 1).

The front part of the cooker, columns, log cover and ash pan cover are made of cast iron,

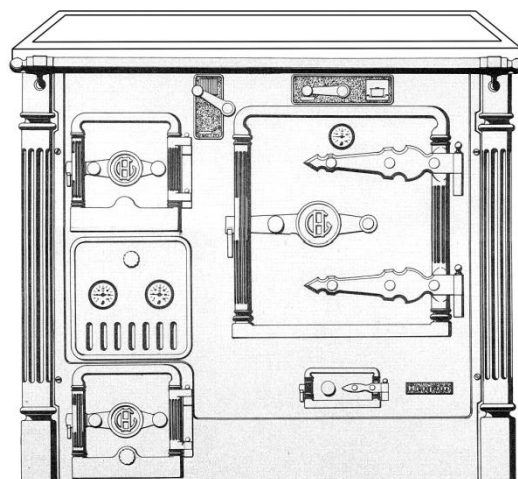
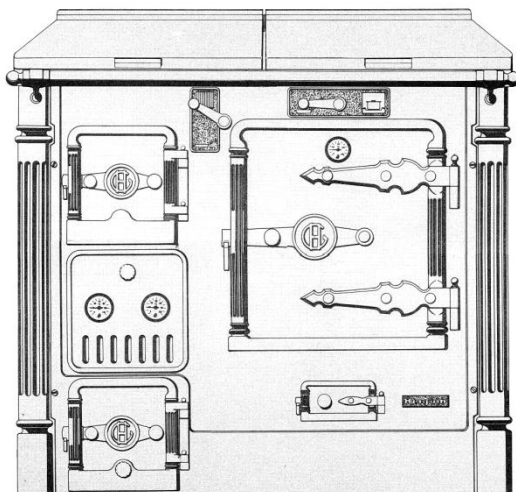
enamelled in glass fired porcelain and the hinges are made of polished brass in the cast iron hob version. In the glass ceramic hob version the hinges are chromed.

The steel plate side sections are enamelled and combine with the front and the doors.

The cast iron hob version comes with an insulated hob cover made of steel plate with glass porcelain enamel and an insulating material inside.

While the cooker is in use but it is not being used to prepare food, the cover may be lowered to prevent the loss of heat, if the cooker temperature is not too high. When working at full power, we recommend lifting the cover to avoid any possible damage to the enamel.

IMPORTANT: Use a damp cloth and soapy water to clean all enamel parts and then dry. Don not use strong detergents or abrasive products with acid components that may damage the enamel.



II.- ASSEMBLY-ACCESSORIES

ASSEMBLING THE HAND RAIL

The supports will come with the bolt in and only have to be tightened to the base.

Left support: introduce, turn clockwise. When it reaches the limit it will be horizontal, with the round part facing out. Hold the support in place and tighten the screw on the corner section (fig 1 and 2).

Right support: introduce, turn clockwise and when 1/2 turn is left

before reaching the limit, place obliquely with the round part facing down and out (fig 2 and 3).

Handrail: introduce in the left support and place on the right support (figure 3). Turn the right hand support clockwise and introduce the handrail, then place it horizontally (fig. 4). Hold the support and tighten the screw on the corner.

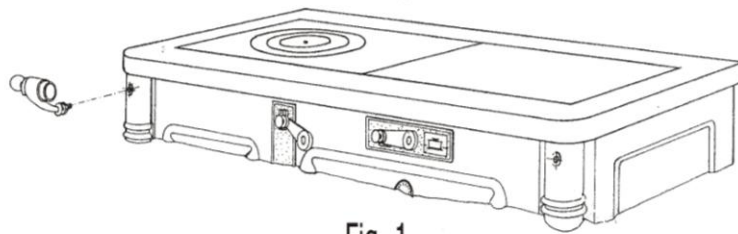


Fig. 1

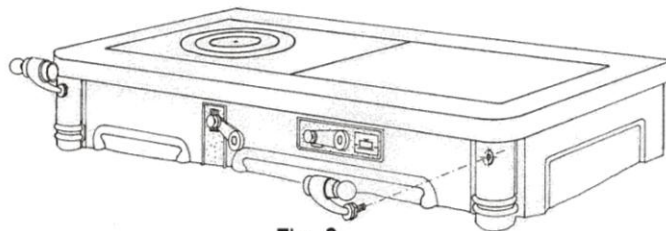


Fig. 2

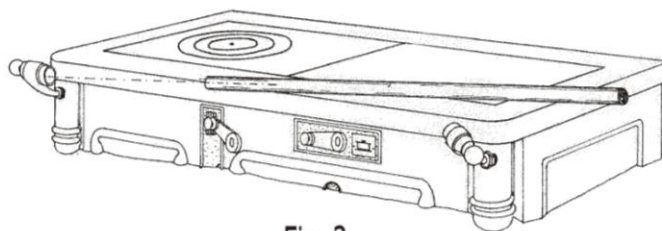


Fig. 3

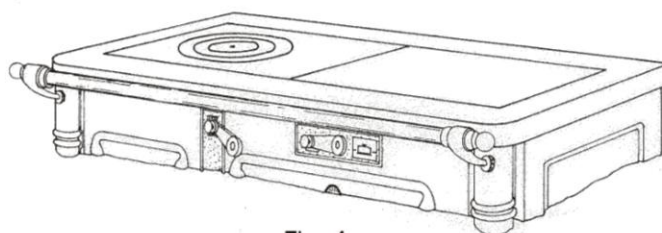


Fig. 4

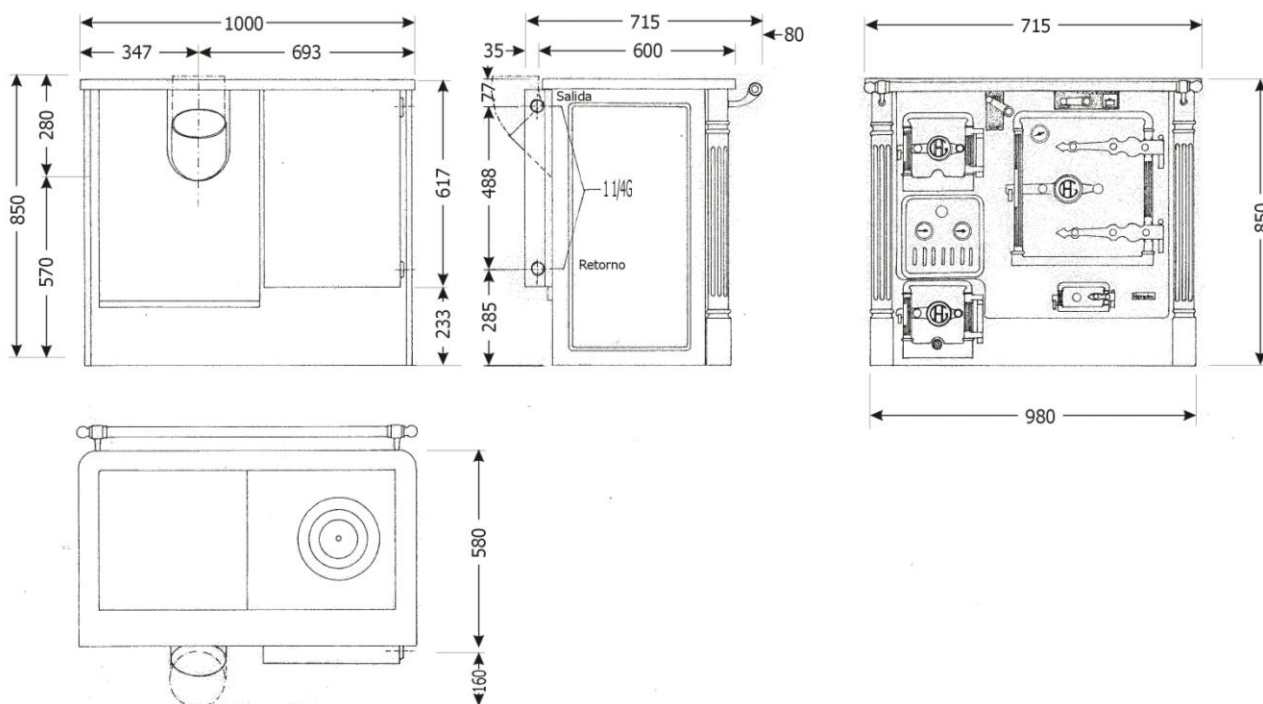
III.- TECHNICAL DATA

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-08 CCE	850	580	1000	425	400	425	500	250	500

Model	Weight (kg)	Power (kW)	Calorific power to water (kW)	Yield (%)
Cooker L-08 CCE	295	23	17,6	75,2

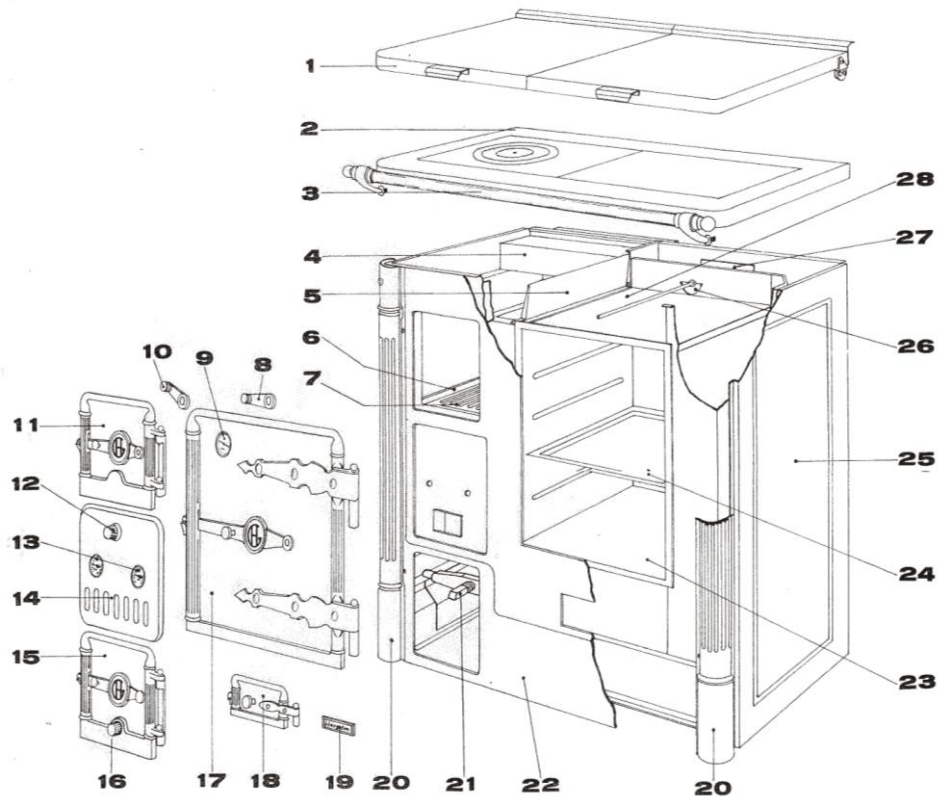
Model	Boiler capacity (litres).	Approximate Chimney Measurements			Average draw (CDA)
		Sheet metal (mm)	Interior (mm)	Height (mm)	
Cooker L-08 CCE	32	Ø150	175x175	5-6	2,42

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."**

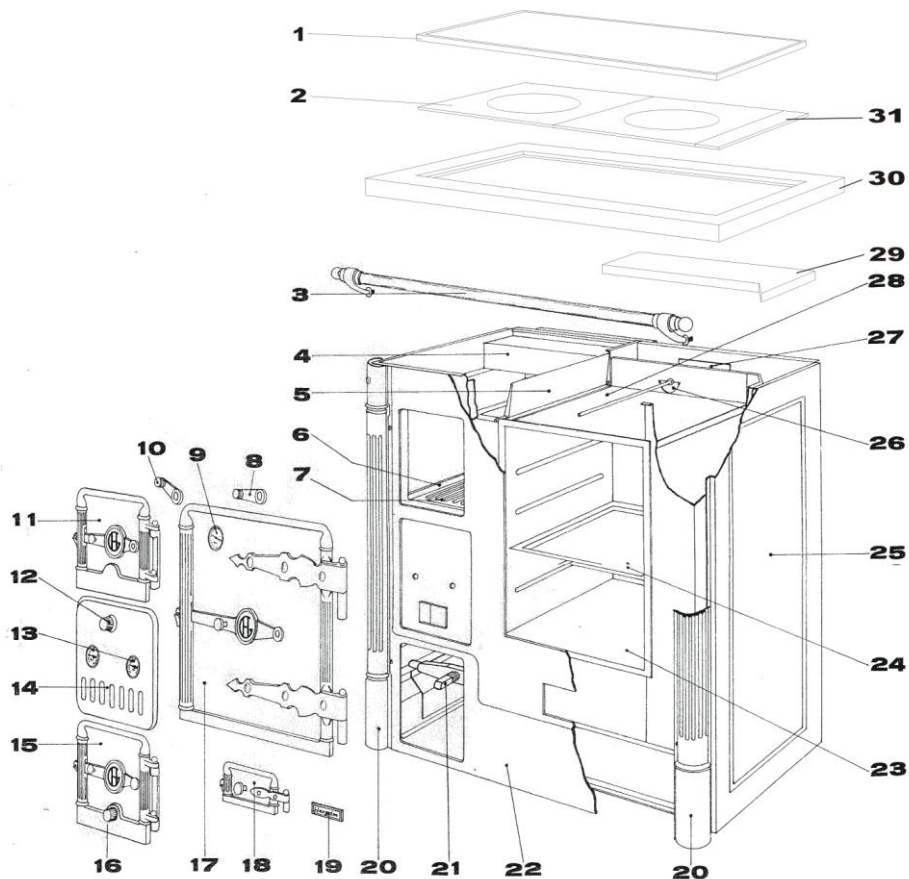


IV.- EXPLODED VIEW OF THE COOKER

L-08 CCE COOKER – CAST IRON – BRASS



L-08 CCE COOKER – VITRIFIED GLASS – CHROME



L-08 CCE COOKER – CAST IRON – BRASS	L-08 CCE– VIT. GLASS – CHROME
1. Insulated hob cover 2. Hob 3. Handrail 4. Boiler 5. Enveloping draw valve 6. Grill frame 7. Grill 8. Direct draw valve control 9. Oven thermometer 10. Enveloping draw valve control 11. Log door 12. Thermostat control 13. Thermometer and hydrometer 14. Thermostat regulation air input cover 15. Ash pan cover 16. Primary air lever 17. Oven door 18. Soot pan cover 19. Hergóm symbol 20. Corner column 21. Grill elevating device 22. Cooker front 23. Oven 24. Oven tray 25. External side 26. Direct draw valve 27. Smoke outlet 28. Oven protector	1. Glass ceramic hob 2. Hob 3. Handrail 4. Boiler 5. Enveloping draw valve 6. Grill frame 7. Grill 8. Direct draw valve control 9. Oven thermostat 10. Enveloping draw valve control 11. Log door 12. Thermostat control 13. Thermostat and hydrometer 14. Thermostat regulation air input cover 15. Ash pan cover 16. Primary air lever 17. Oven door 18. Soot pan cover 19. Hergóm symbol 20. Corner column 21. Grill elevating device 22. Cooker front 23. Oven 24. Oven tray 25. External side 26. Direct draw valve 27. Smoke outlet 28. Glass ceramic hob 29. Direct draw cover 30. Hob frame 31. Additional hob section

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 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.

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.

Always control oven temperature by means of the thermometer installed on the door. If the temperature reaches 250°C (yellow area of the thermometer) 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.

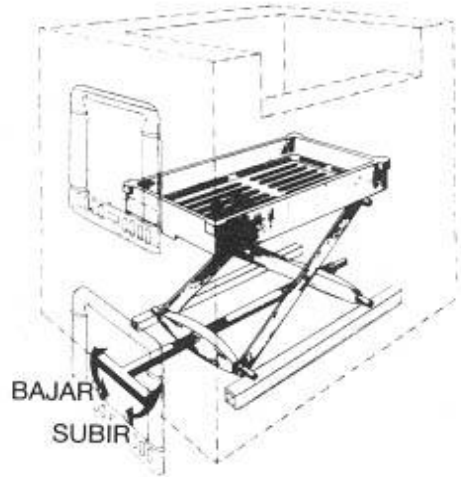
The excessive temperature of the cooker - oven temperature in excess of 300 °C (red area on the thermometer) – may damage the hob.

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.



Capacity of the fireplace.

For burning coal and wood. The capacity of the fireplace can be regulated by the grill elevator, which is operated by means of an endless screw device accessed through the ash pan cover.

ENVELOPING DRAW FOR BOILER (Fig. 1)

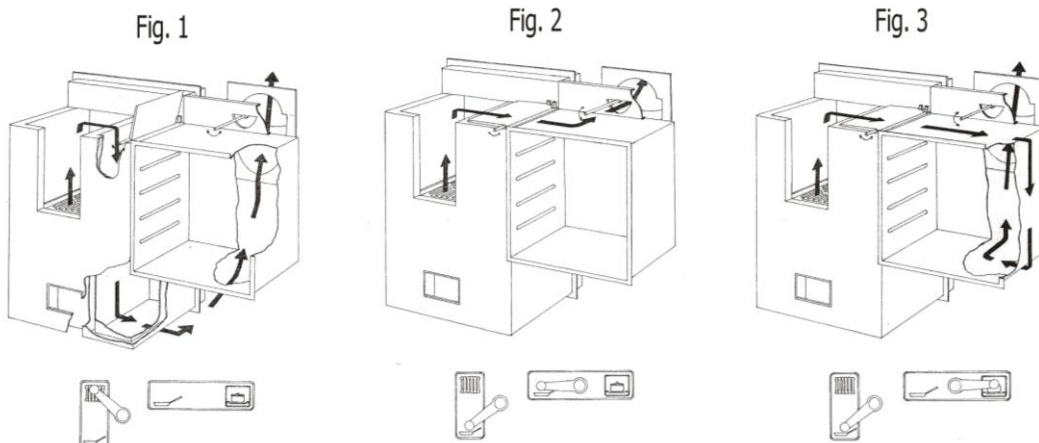
Recommended for heating the hob partially. Maximum heating.

DIRECT DRAW (Fig 2)

Recommended when lighting the cooker and/or heating the hob. Normal heating.

ENVELOPING DRAW FOR OVEN (Fig. 3)

Recommended for the oven and the hob. Normal heating.



VI.- 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...).

VII.- 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...

VIII.- 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.

Bienvenus à la famille Hergóm.

Merci de nous faire l'honneur de choisir notre cuisinière L-08 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

There are two CCE L-08 cooker models. One features a highly resistant cast iron and carefully polished grey hob, framed in an enamelled cast iron chassis and the other features a glass ceramic hot framed in an enamelled chassis with a cast iron plate inside.

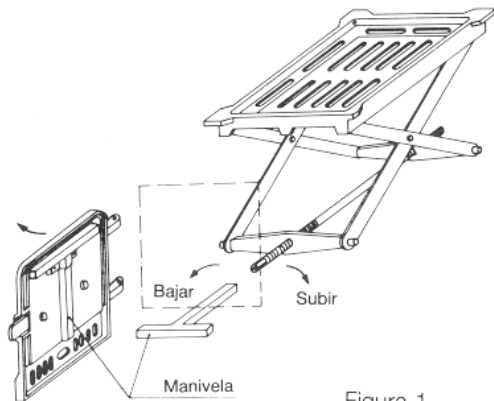


Figura 1

Le réglage de la capacité du foyer sur ce modèle se fait en variant la hauteur de la grille, en activant sa vis sans-fin élévateur. Elle s'atteint en ouvrant la porte du cendrier, sur la partie intérieure de laquelle se trouve logée la manivelle.

L'avant de la cuisinière, les colonnes et les portes de chargement de bois et le cendrier sont en fonte émaillée de porcelaine vitrifiée et les ferrures sont en laiton poli sur la version qui a une plaque de cuisson en fonte. Sur la version à plaque de cuisson vitrocéramique,

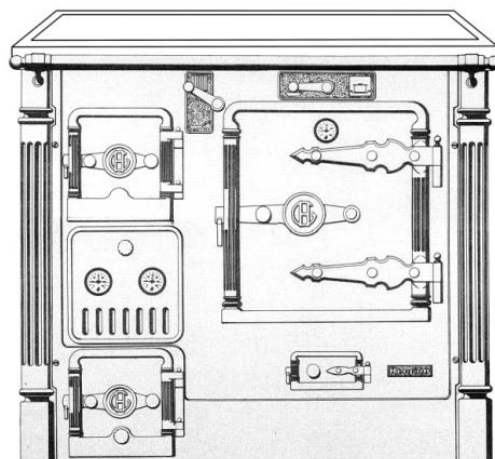
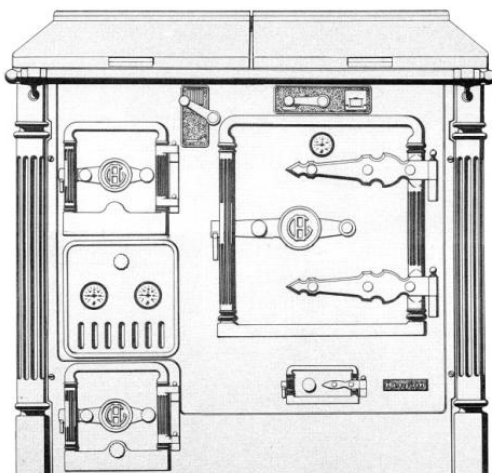
les ferrures ont une finition chromée.

Les côtés sont en tôle d'acier, émaillés comme la partie avant et les portes.

Le modèle qui a une plaque de cuisson en fonte est livré avec un couvre-plaque calorifugé qui est construit en tôle d'acier émaillée en porcelaine vitrifiée et qui est recouvert à l'intérieur de matériau isolant.

Pendant les périodes de fonctionnement de la cuisinière où vous ne souhaiteriez pas l'utiliser pour la préparation d'aliments, le couvre-plaque peut être baissé afin d'éviter la dissipation de chaleur tant que le régime de fonctionnement n'est pas élevé. Au moment où le fonctionnement est au maximum il est recommandé de le relever pour éviter des possibles dommages à l'émail.

IMPORTANT : Le nettoyage de toutes les parties émaillées doit simplement être réalisé à l'aide d'un chiffon humidifié avec de l'eau savonneuse, puis séchées. Ne pas utiliser de détergents forts ni de produits abrasifs avec des composants acides qui pourraient endommager l'émail.



II.- INSTALLATION - ACCESSOIRES

MONTAGE DE BARRE D'APPUI

Les supports auront leur vis montée qui butera sur sa propre base.

Support de gauche : introduire en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. En arrivant à la butée il se situe horizontalement avec la partie sphérique à l'extérieur. En maintenant la position du support visser la vis sur le coin jusqu'à fixation (schéma 1 et 2)

Support de droite : introduire en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et lorsqu'il manque un

demi-tour pour arriver à la butée, il se place obliquement avec la partie sphérique vers le bas et l'extérieur (schémas 2 et 3)

Barre d'appui : introduire dans le support de gauche et braquer vers le droit (schéma 3). En tournant le support de droite dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre, introduire la barre d'appui dans le support et le placer à l'horizontale (schéma 4). En maintenant la position du support, serrer la vis sur le coin jusqu'à fixation.

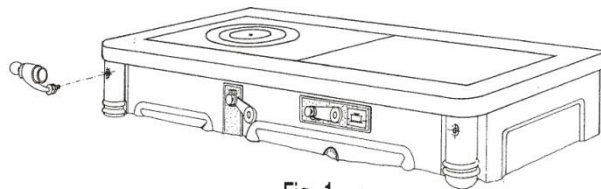


Fig. 1

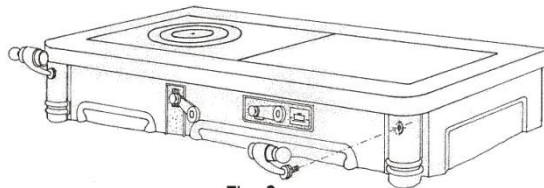


Fig. 2

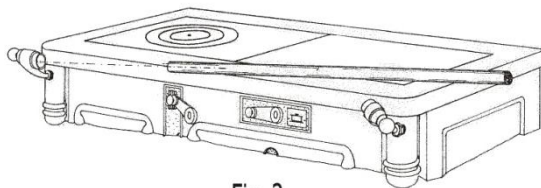


Fig. 3

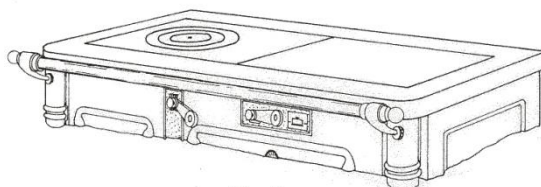


Fig. 4

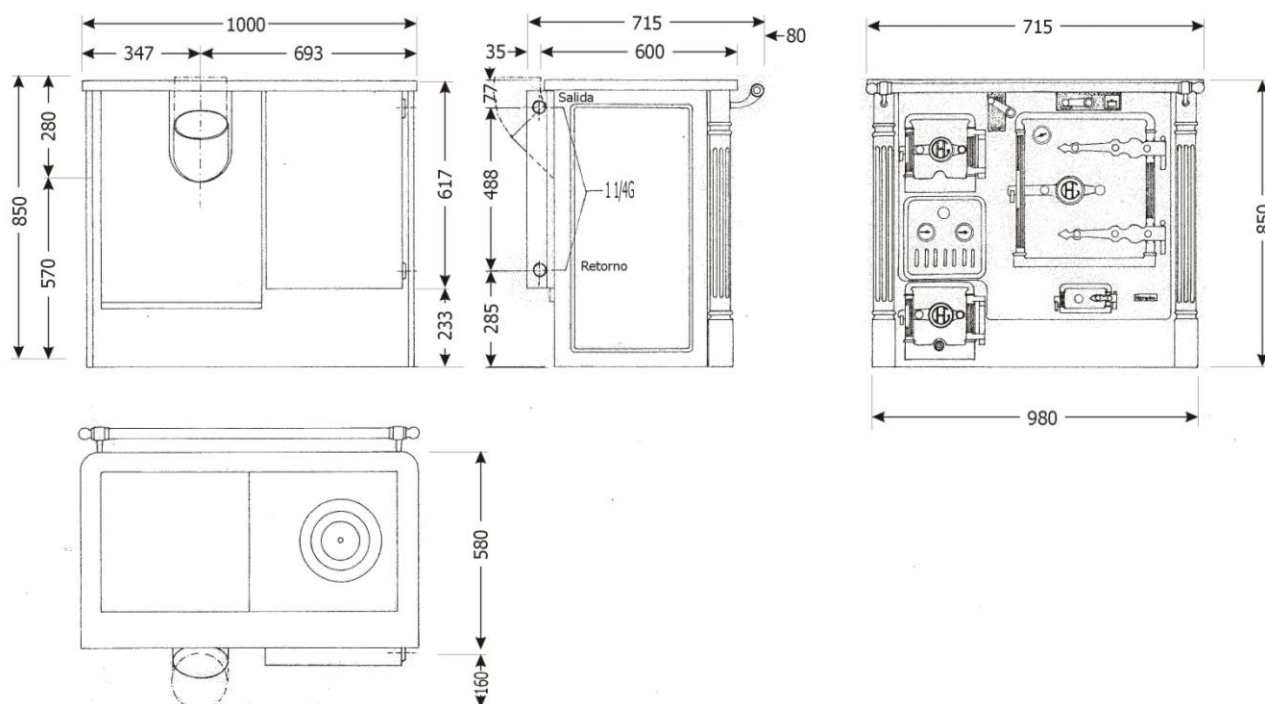
III.- DONNÉES TECHNIQUES

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES									
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-08 CCE	850	580	1000	425	400	425	500	250	500

Modèle	Poids (kg)	Puissance (kW)	Puissance thermique cédée à l'eau (kW)	Rendement (%)
Cuisinière L-08 CCE	295	23	17,6	75,2

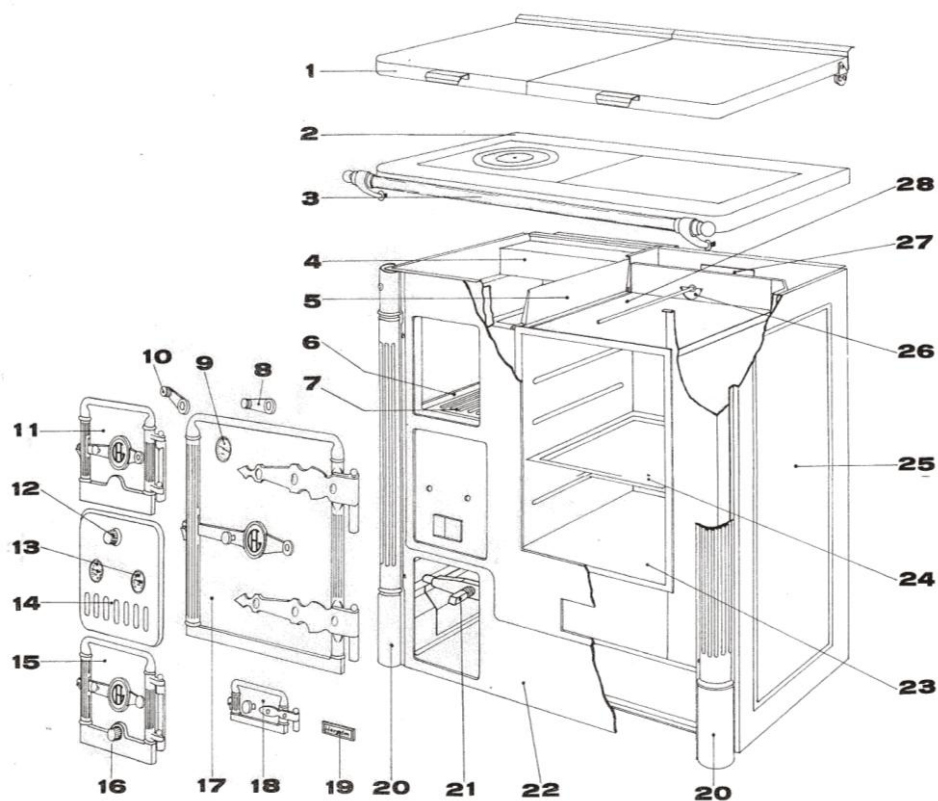
Modèle	Capacité poêle (litres)	Mesure de la cheminée			Tirage moyen (CDA)
		De tôle (mm)	De maçonnerie intérieure (mm)	Hauteur (mm)	
Cuisinière L-08 CCE	32	Ø150	175x175	5-6	2,42

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** »

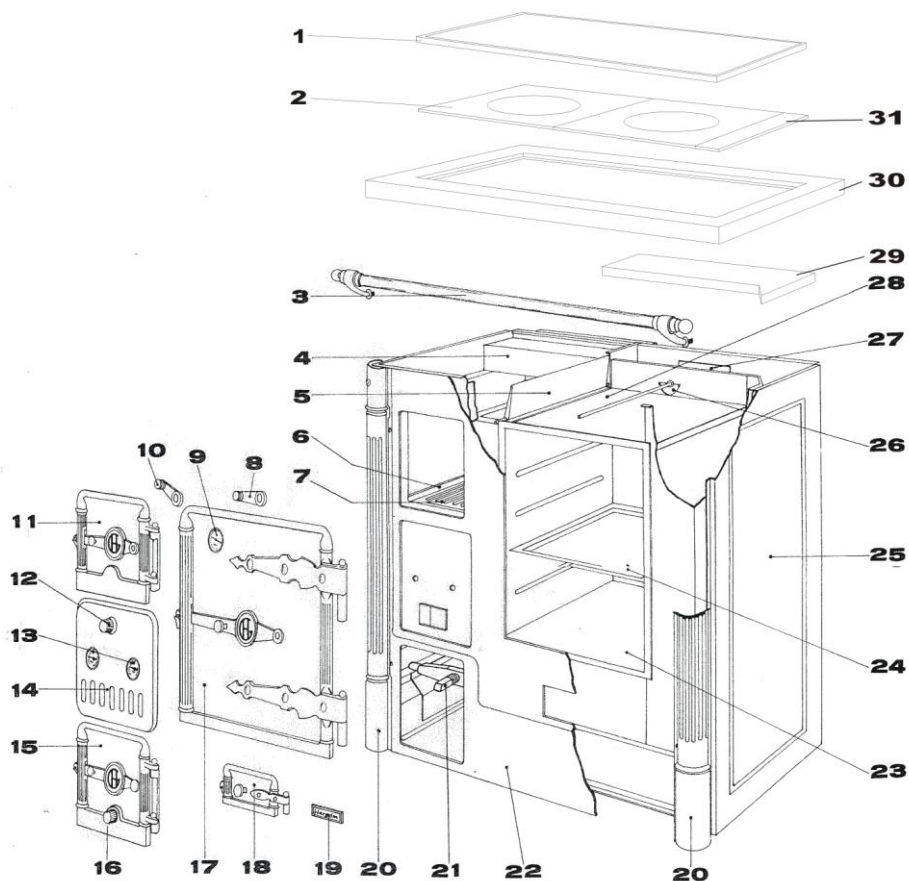


IV.- ANATOMIE DE LA CUISINIÈRE

CUISINIÈRE L-08 CCE PULIFER-LAITON



CUISINIÈRE L-08 CCE VITRO-CHROMO



CUISINIÈRE L-08 CCE PULIFER-LAITON	CUISINIÈRE L-08 CCE VITRO-CHROMO
1. Couvre plaque de cuisson calorigugé 2. Plaque de cuisson 3. Barre d'appui 4. Poêle 5. Soupape de tirage enveloppant 6. Cadre de grille 7. Grille 8. Commande soupape de tirage direct 9. Thermomètre de four 10. Commande soupape de tir 11. Porte pour le bois 12. Commande de thermostat 13. Thermomètre et hydromètre 14. Couvercle d'entrée d'air du réglage thermostatique 15. Porte de cendrier 16. Commande d'air primaire 17. Porte du four 18. Porte registre suie 19. Anagramme Hergóm 20. Colonne coin 21. Elévateur de grille 22. Freont de cuisinière 23. Four 24. Plateau de four 25. Côté extérieur 26. Soupape de tirage direct 27. Sortie de fumées 28. Protecteur de four	1. Plaque de cuisson vitrocéramique 2. Protecteur laque de cuisson 3. Barre d'appui 4. Poêle 5. Soupape de tir enveloppant 6. Cadre de grille 7. Grille 8. Commande soupape de tirage direct 9. Thermomètre de four 10. Soupape de tirage enveloppant 11. Porte pour le bois 12. Commande de thermostat 13. Thermomètre et hydromètre 14. Couvercle entrée d'air du réglage thermostatique 15. Porte de cendrier 16. Commande d'air primaire 17. Porte du four 18. Porte registre suie 19. Anagramme Hergóm 20. Colonne coin 21. Elévateur de grille 22. Front de cuisinière 23. Four 24. Plateau de four 25. Côté extérieur 26. Soupape de tirage direct 27. Sortie de fumées 28. Plaque de cuisson vitrocéramique 29. Couvercle registre tirage direct 30. Cadre de plaque de cuisson 31. Supplément protecteur plaque de cuisson

V.- INSTRUCTIONS DE MANIEMENT

Ne pas utiliser comme combustible bois qui vient de la mer. Les sels contenus dans ce bois reagent à la combustion dégageant des acides que 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 à blanc.

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 être récupéré.

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 pas 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 cuisinière détecté par une température du four supérieure à 300° (Zone rouge du thermomètre) peut produire la détérioration de la plaque de cuisson.

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

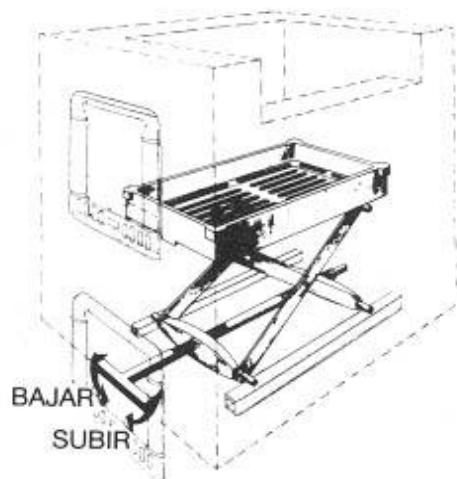
Premier allumage

Il est recommandé de faire le premier allumage à feu lent pendant

3 ou 4 heures, pour obtenir la stabilisation des différentes pièces et éviter ainsi une possible cassure.

Capacité du foyer

Mixte pour brûler charbon et bois. La capacité du foyer se règle au moyen de l'élévateur de grille qui s'entraîne au moyen d'une vis sans fin incorporée à l'élévateur à laquelle on accède par la porte du cendrier.



TIRAGE DIRECT (Schéma 2)

Indiqué pour les allumages de la cuisinière et/ou pour les chauffages rapides de la plaque de cuisson

Chauffage normal

TIRAGE DIRECT ENVELOPPANT FOUR (Schéma 3)

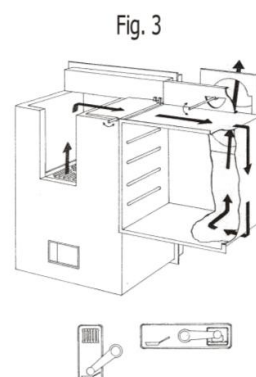
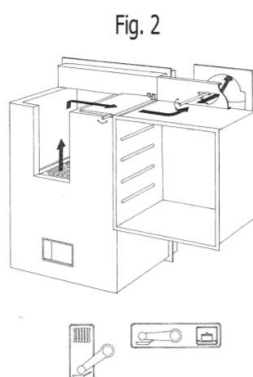
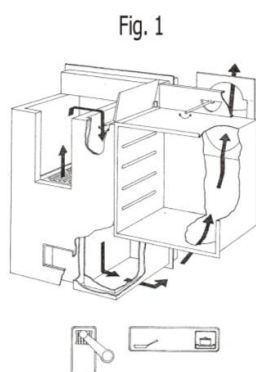
Indiqué pour le fonctionnement du four et de la plaque de cuisson

Chauffage normal

TIRAGE ENVELOPPANT POÊLE (Schéma 1)

Indiqué pour le chauffage partiel de la plaque de cuisson

Chauffage maximum



VI.- SÉCURITÉ

Il existe de possibles risques qu'il faut prendre en compte au moment de faire fonctionner votre cuisinière avec des combustibles solides quelle que soit la marque.

Ces risques peuvent se minimiser si vous suivez les instructions et les 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.)

VII.- PRODUITS POUR L'ENTRETIEN.

Industrias Hergóm, S.A. met à votre disposition une série de produits d'entretien et de conservation de ses produits :

-Pâte réfractaire, pour améliorer l'étanchéité et le scellement.

-Anti-suie, puissant catalyseur qui facilite l'élimination des résidus non brûlés.

- Produit pour les vitres, traitement parfait pour l'élimination de la graisse carbonisée déposée sur les vitres des poêles, cheminées, etc.

VIII.- 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-08 que representa em técnica e estilo um importante avanço sobre as cozinhas de carvão e lenha.

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

Possuir um modelo de Hergóm, é a manifestação de um sentido de qualidade excepcional.

Por favor, leia o manual na sua totalidade. O seu propósito é familiarizá-lo com a sua cozinha, indicando-lhe normas para a sua instalação, funcionamento e manutenção da mesma, e que lhe serão muito úteis. Conserve-o e recorra a ele quando o necessite. Se, depois de ler este manual, necessita de algum esclarecimento complementar, não hesite em recorrer ao seu fornecedor ou contacte directamente a fábrica.

AVISO IMPORTANTE: Se a sua cozinha não é instalada adequadamente, não lhe dará o excelente serviço para o qual foi concebida. Leia totalmente estas instruções e confie o trabalho a um especialista.

Industrias Hergóm, S.A. não se responsabiliza pelos danos surgidos, originados por alterações nos seus produtos que não tenham sido autorizados por escrito, ou por instalações defeituosas.

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

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

I.- APRESENTAÇÃO

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

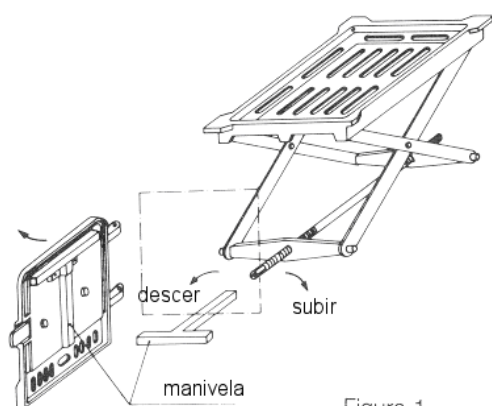


Figura 1

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

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

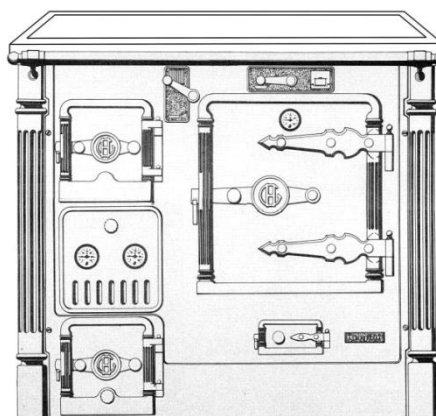
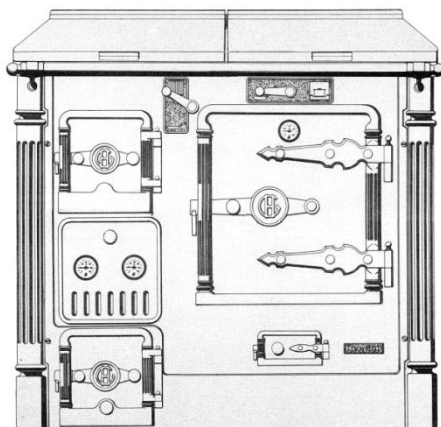
versão de mesa de trabalho vitrocerâmica as ferragens são com acabamento cromado.

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

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

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

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



I.- INSTALAÇÃO

MONTAGEM DE BARRA FRONTAL

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

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

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

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

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

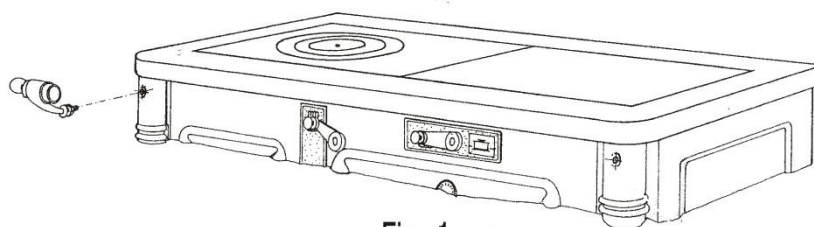


Fig. 1

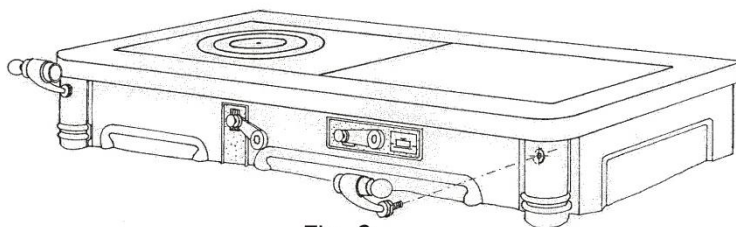


Fig. 2

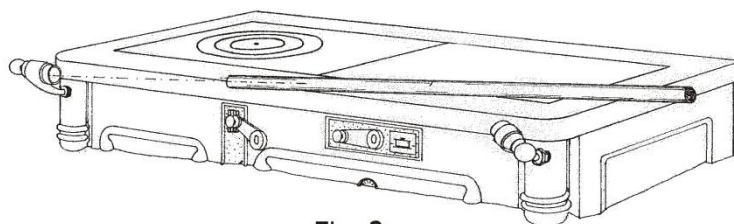


Fig. 3

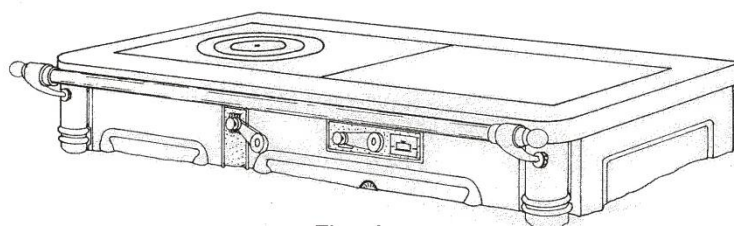


Fig. 4

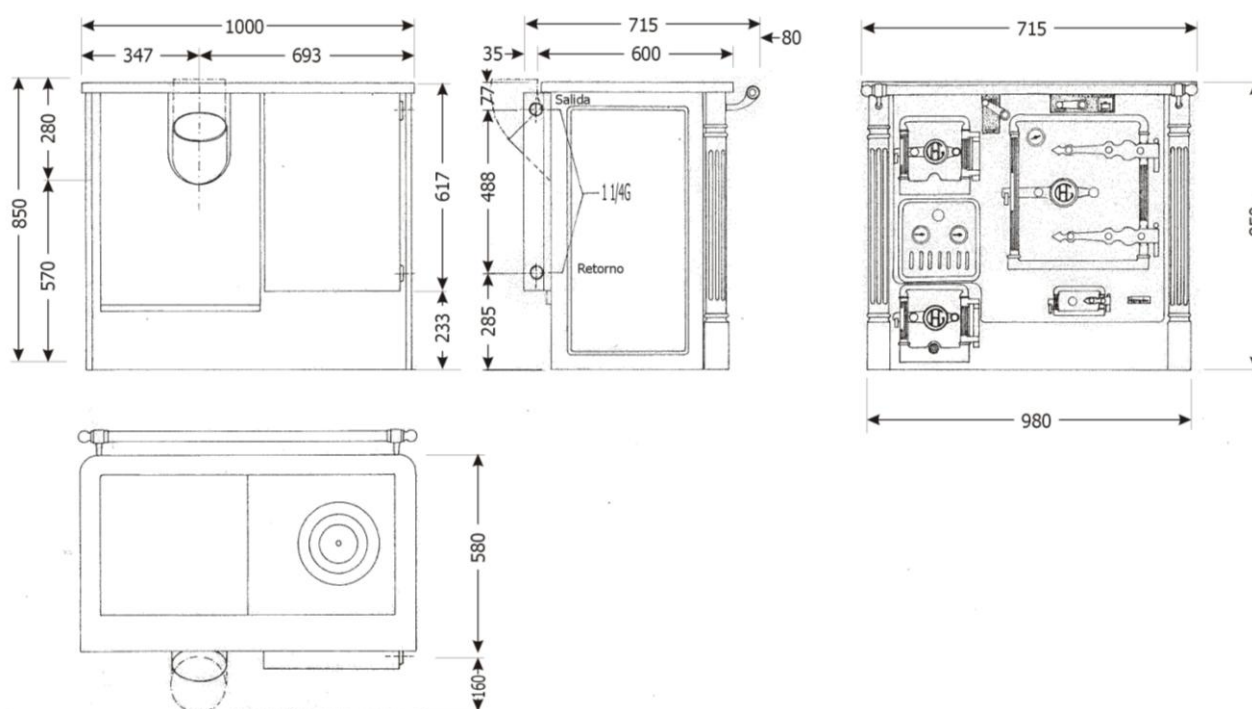
III.- DADOS TÉCNICOS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS									
Modelo	Medidas cozinha			Medidas do Forno			Medidas da fornalha		
	Alt (mm)	Larg (mm)	Prof (mm)	Alt (mm)	Larg (mm)	Prof (mm)	Alt (mm)	Larg (mm)	Prof (mm)
Cozinha L-08 CCE	850	580	1000	425	400	425	500	250	500

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

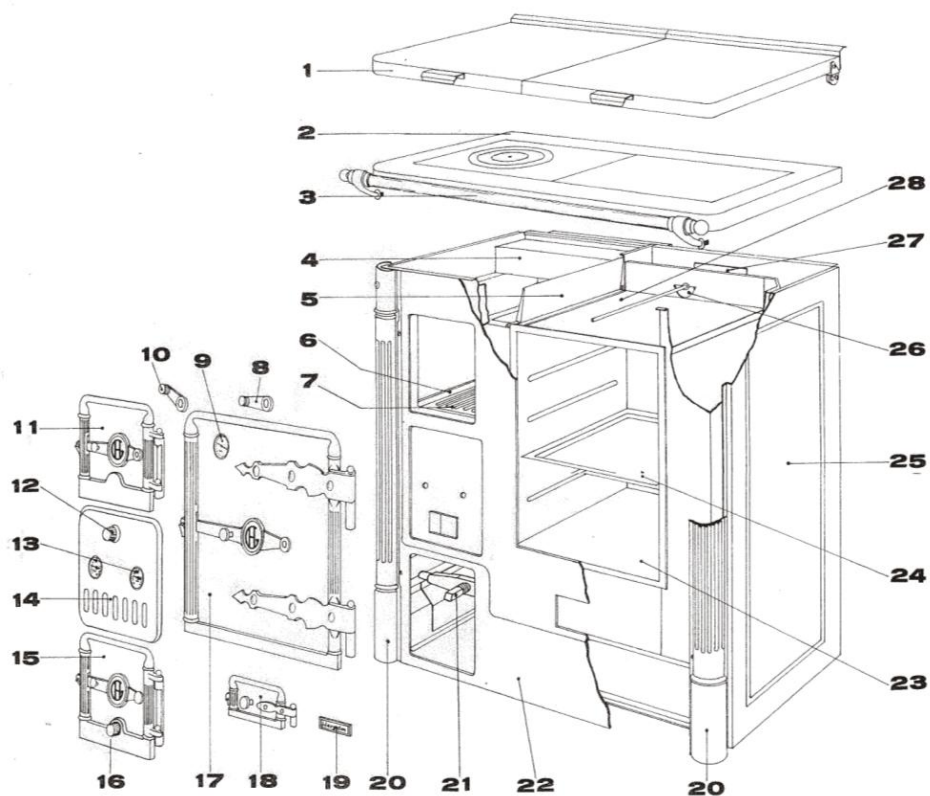
Modelo	Capacidade caldeira (litros)	Medidas da chaminé			Tiragem média (mm c.d.a.)
		De chapa (mm)	De obra interior (mm)	Altura (m)	
Cocina L-08 CCE	32	Ø150	175x175	5-6	2,42

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

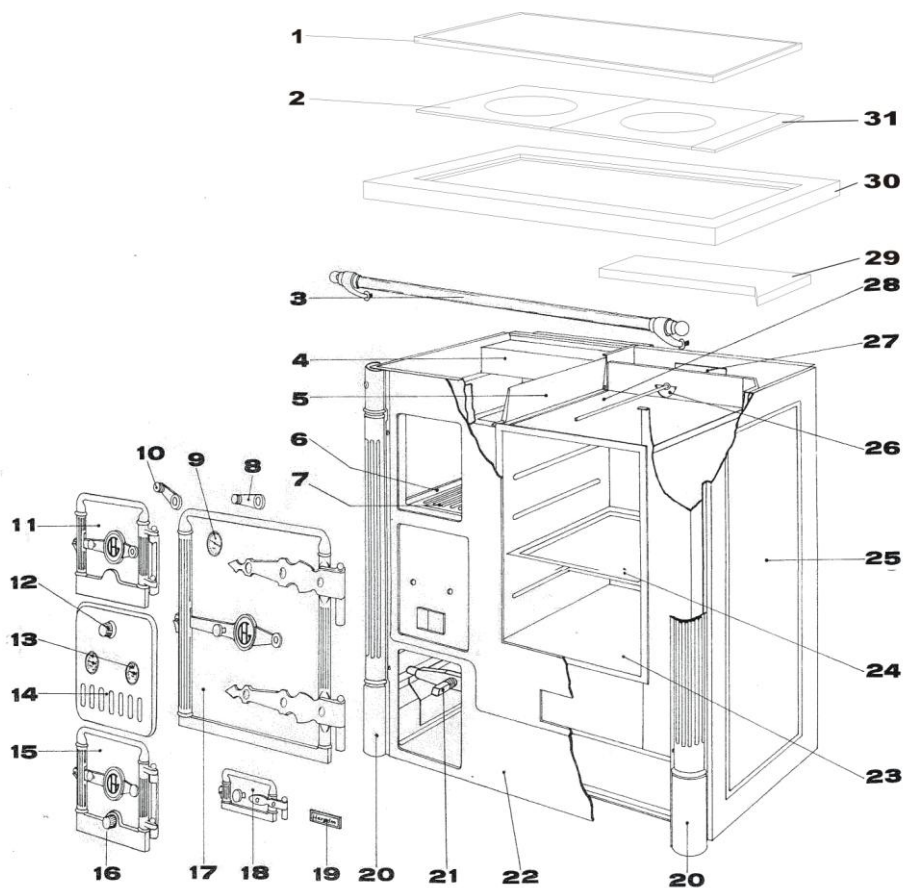


IV.- ANATOMIA DA COZINHA

COZINHA L-08 CCE PULIFER-LATÃO



COZINHA L-08 CCE VITRO-CROMO



COZI

-CROMO

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

V.- INSTRUÇÕES DE MANUSEAMENTO

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

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

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

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

Se por estar fria a chaminé a tiragem for deficiente, pode activar-

se introduzindo papéis acesos pelo registro de limpeza situado na parede, por cima da cozinha.

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

A carga de combustível não deve superar o 50% da capacidade da fomalha, nem deixar a porta de lenha ou do cinzeiro aberta.

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

A limpeza deve fazer-se preferentemente quando a cozinha está fria, utilizando para as partes esmaltadas água ligeiramente sabonosa e panos húmidos. Evitar a utilização de detergentes fortes, componentes ácidos ou abrasivos, ou qualquer outro produto que possa danificar o esmalte. O esmalte uma vez deteriorado não se pode recuperar.

Controle sempre a temperatura do forno da sua cozinha, através do termómetro situado na porta. Se a temperatura alcança os 250°C (Zona amarela do termómetro) não colocar mais combustível, fechar a válvula de admissão de ar do cinzeiro, e se for necessário, abrir a porta de carga de lenha para travar a combustão.

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

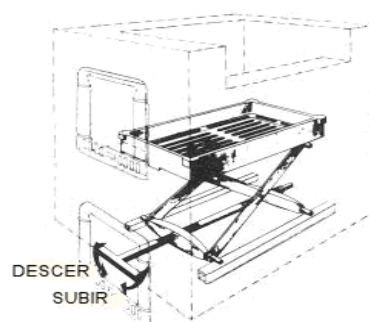
A preparação dos alimentos efectuar-se-á mais rapidamente se as panelas, sertãs e demais utensílios utilizados têm os seus fundos perfeitamente planos.

Primeiro acendimento

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

Capacidade da fornalha

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



TIRAGEM ENVOLVENTE CALDEIRA (Fig. 1)

Indicado para o aquecimento parcial da mesa de trabalho.

Aquecimento máximo

TIRAGEM DIRECTA (Fig. 2)

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

Aquecimento normal

TIRAGEM DIRECTA ENVOLVENTE FORNO (Fig. 3)

Indicado para o funcionamento do forno e da mesa de trabalho

Aquecimento normal

Fig. 1

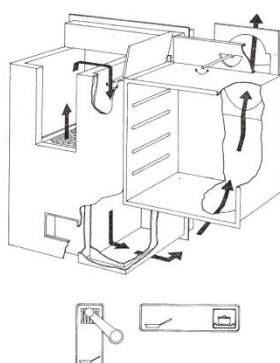


Fig. 2

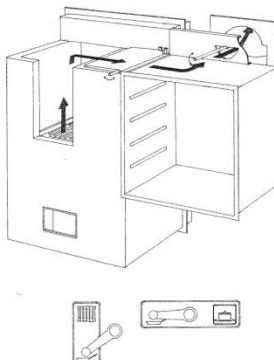
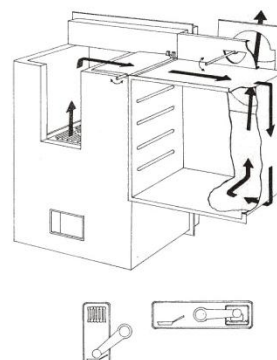


Fig. 3



VI.- SEGURANÇA

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

Estes riscos podem minimizar-se seguindo as instruções e recomendações que damos neste manual.

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

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

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

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

VII.- PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO

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

- Pasta refractária, para melhorar a estanqueidade e vedação.

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

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

VIII.- RECOMENDAÇÃO MEIO AMBIENTAL

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

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

Modelo / Model / Modèle / modello

hergom



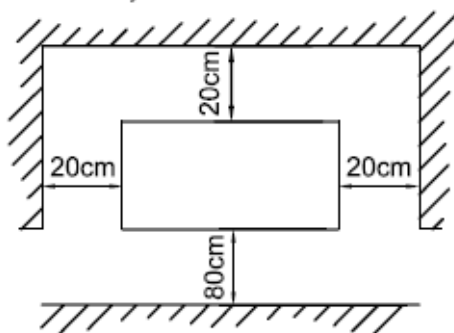
Cocina L-08

Cerrada Calefactora

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

Leña / wood / bois / legno / madeira	
Potencia total / Total power / Puissance totale / Potenza totale / Potência total (kW)	Concentración de CO medio al 13% O ₂ / Average CO concentration at 13% O ₂ / Concentration de CO moyen à 13% O ₂ / Concentrazione media di CO al 13% O ₂ / Concentração de CO médio a 13% O ₂
23 KW	
Potencia cedida al agua / Power transmitted to the water / Puissance cédée à l'eau / Potenza ceduta all'acqua / Potência cedida à água	0,14
17,5 KW	Temperatura de los gases medio / Average gas temperature / Température des gaz moyenne / Temperatura média del gas / Temperatura média dos gases
Rendimiento / Performance / Rendement / Resa / Rendimento	331 °C
76,6 %	Fabricación / Production / produzione / produção N° :

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



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

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

C03271_2
www.hergom.com



**DECLARACIÓN DE PRESTACIONES/ DECLARATION OF PERFORMANCE /
DICHIARAZIONE DI PRESTAZIONI/ DÉCLARATION DE PRESTATIONS / DECLARAÇÃO DE PRESTAÇÕES**
Nº C03437_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/ Cozinhe de lenha:
L-08 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/ Borrancho, s/n; 39080 (Soto de la Marina) Cantabria (España)
- 3 **Uso previsto/Intended use/Usso previsto/Utilisation prévue/Usso previsto:** Según capítulo 1 de la norma EN 12815/ According to chapter 1 standard EN 12815/ In base a quanto previsto nel capitolo 1 dalla norma EN 12815/ Selon le chapitre numéro 1 de la norme EN 12815/ Acordo com o capítulo 1 da norma EN 12815
- 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 1625 (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)	23,0	EN 12815:2001
Potencia cedida al agua / Power yielded to the water / Potenza ceduta all'acqua / Puissance cédée à l'eau / Potência cedida ao ambiente (Kw)	17,5	
Emisiones CO/ CO emissions / Emissioni CO / Émissions CO/Emissões CO (13% O2 Vol%)	0,14	
Rendimiento/ Efficiency / Rendimento / Rendimento/ Rendimento (%)	76,6	

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

Firma / Signature / Firma / Signature / Assinatura


Luis Aguilar Martín

(Director Gerente/Managing Manager/Direttore Generale /
Directeur Industrias 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
Industrias Hergóm, S. A.
SOTO DE LA MARINA (Cantabria)
Telf. 942 587 000 - Fax 942 507 001
Apartado 203 de Santander

hergom

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

Fecha de edición: 27/11/2013
CODIGO: C0114_2

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