



**COCINAS
COOKERS
CUISINES
COZINHAS**



**INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'UTILISATION ET L'ENTRETIEN
INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E UTILIZAÇÃO**

Bienvenidos a la familia HERGOM

Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestra cocina Hergóm, que representa en técnica y estilo un importante avance sobre las clásicas cocinas de leña.

Tenemos la seguridad de que su nuevo modelo de cocina Hergóm habrá de proporcionarle múltiples satisfacciones, que son el mayor aliciente de nuestro equipo. Poseer un aparato de HERGOM es la manifestación de un sentido de calidad excepcional.

Por favor, lea este manual en su totalidad. Su propósito es familiarizarle con el aparato, indicándole normas para su instalación, funcionamiento y mantenimiento, 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.

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

INDUSTRIAS HERGÓM, S.L., 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.

Industrias Hergóm, S.L., domiciliada en Soto de la Marina - Cantabria - España, ofrece una garantía de **DOS AÑOS** para sus aparatos.

La garantía deberá estar acompañada de la factura de compra.

La cobertura geográfica de ésta garantía incluye sólo los países en los que Industrias Hergóm, S.L., una empresa filial o un importador oficial realizan la distribución de sus productos y en los que es de obligado cumplimiento la Directiva Comunitaria 2011/83/UE.

La garantía contará a partir de la fecha de compra del aparato señalada por la factura de compra y cubre únicamente los deterioros o roturas debidos a defectos o vicios de fabricación.

AVISO IMPORTANTE

Si el aparato 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.

1.- INTRODUCCIÓN

¡IMPORTANTE! Todas las reglamentaciones locales, incluidas las que hagan referencia a normas nacionales o europeas han de cumplirse cuando se instala el aparato.

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

Es muy importante realizar una buena instalación.

Para que la instalación de la cocina y de la chimenea sea correcta, es aconsejable que se realice por un profesional.

Lea el “Manual para el Instalador Profesional”, que se suministra junto con este manual, para obtener más información sobre la instalación de su aparato.

2.- PRESENTACIÓN

Las cocinas se presentan en los siguientes modelos:

Modelos con salida de humos trasera (hornillo):

ECLECSYS 100 SE

PAS 100 SE

DEVA 100 SE

DEVA 100 ISLA SE

SAJA 8/100 SE

L07 CH/90 SE

PAS 90 SE

SAJA 7/90 SE

Modelos con salida de humos superior (hornillo):

ECLECSYS II 100 SE

DEVA II 100 SE

PAS II 100 SE

Modelos con salida de humos trasera (calefactora):

ECLECSYS 100 CC SE

PAS 100 CC SE

DEVA 100 CC SE

DEVA 100 ISLA CC SE

SAJA 8/100 CC SE

L07 CC/90 SE

PAS 90 CC SE

SAJA 7/90 CC SE

Modelos con salida de humos superior (calefactora):

ECLECSYS II 100 CC SE

DEVA II 100 CC SE

PAS II 100 CC SE

Todos los modelos de cocinas tienen el frente y puertas (horno, hogar y cenicero) de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada color negro.

Los herrajes son de latón fundido pulimentado o en acabado cromado según modelo. En los modelos Saja y Deva los mandos son de cromo con decoración en porcelana negra, mientras en los modelos Eclecsys y Pas los mandos son de acero inoxidable.

El armazón interno de las cocinas está construido en acero galvanizado.

La paila en las versiones de cocina calefactora está fabricada en acero laminado S235 con una capacidad de 20 litros y dos tomas de conexión de 1” G. Todas las pailas se suministran verificando su estanqueidad mediante una presión de prueba de 3 bar. Lea el “Manual para el Instalador Profesional para Aparatos de Calefacción”, que se suministra junto con este manual, para obtener más información sobre la instalación de su aparato.

Hornos:

Todas las versiones disponen de horno de acero inoxidable que incluye: bandeja de asados y parrilla de varillas de acero.

El horno dispone de soportes laterales que evitan el vuelco de la bandeja de horno y permiten el deslizamiento de esta prácticamente en toda su longitud, sin riesgo a que se derramen los alimentos cocinados. Estos soportes son fácilmente desmontables (deslizarlos hacia arriba, liberándolos del orificio inferior y después deslizarlos hacia fuera para liberarlos del orificio superior), para facilitar su limpieza fuera del horno.

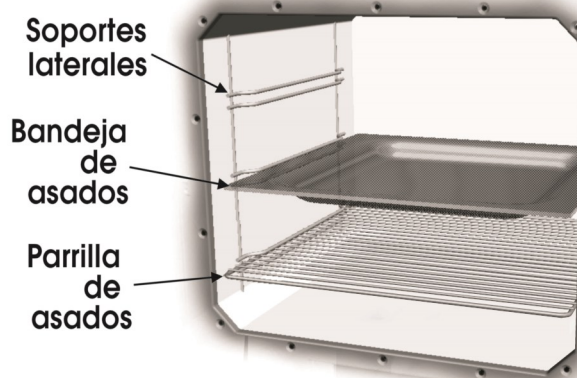


FIG. 1

En todos los modelos la puerta de horno dispone de termómetro para controlar la temperatura de preparación de los alimentos. Además, todos los modelos de cocina, excepto los modelos L07, llevan cristal vitrocerámico en la puerta de horno.

Con cada cocina se entrega un juego de útiles de hogar, compuesto de un gancho para remover el hogar y una rasqueta para la limpieza del cenicero y del conducto de humos a través de la puerta de registro de hollín. Ésta queda escondida estéticamente debajo de puerta de horno.

También dispone de un sistema de acceso a la chimenea, para facilitar el sellado de la misma una vez instalada la cocina, así como su limpieza cuando sea necesario. (Ver en apartado 3).

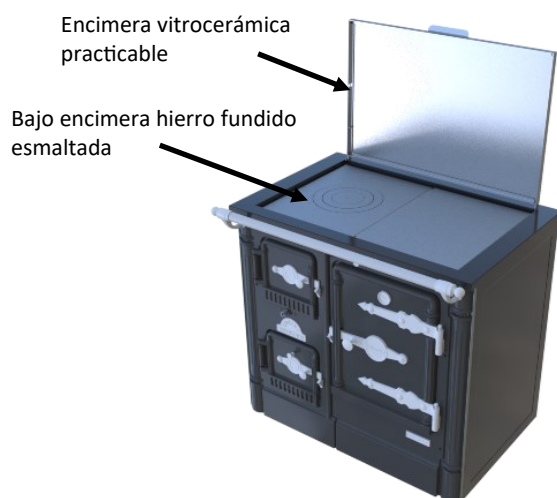
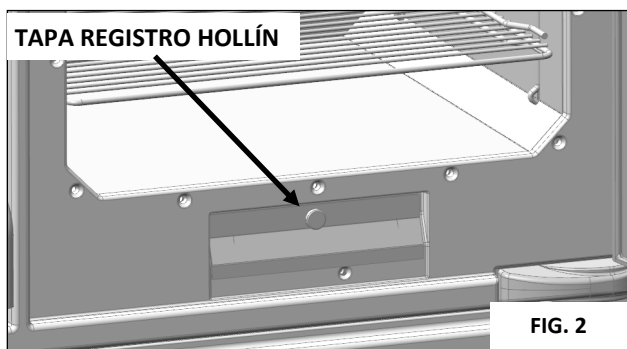


Fig. 3. Ejemplo modelo cocina salida trasera encimera vitrocerámica practicable



Fig. 4. Ejemplo modelo cocina salida trasera encimera de hierro fundido

Encimeras:

- En los modelos **con salida de humos trasera** existen dos versiones:

- de cristal vitrocerámico con remate de acero inoxidable, que permite su abatimiento, y bajo encimera de hierro fundido esmaltado. El marco de la encimera es de chapa de acero esmaltado en porcelana vitrificada. En este caso, si se utiliza la cocina para el calentamiento de la vivienda, en periodos prolongados, se recomienda quitar la bajo encimera de hierro fundido, situada debajo del cristal vitrocerámico, con el fin de generar más calor a la estancia, consumir menos combustible y así evitar el deterioro interior de la cocina.

- de hierro fundido pulido con arandelas. Esta opción solo está disponible para los modelos de 90 (L07, SAJA 7 y PAS 90).

- En los modelos **con salida de humos superior** existen dos versiones:

- de hierro fundido pulido con remate de acero inoxidable (pulifer).
- de cristal vitrocerámico reforzado de 6 mm de espesor con remate de acero inoxidable.

Ambas versiones, disponen, además, de un suplemento de encimera en hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada (esmalte antiácido apto para uso alimentario). El marco de la encimera es de chapa de acero esmaltado en porcelana vitrificada. El collarín de salida de humos, en las cocinas con salida superior, es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada. Estos modelos de cocina se suministran con la instalación del collarín de salida de humos con salida superior. Se puede modificar la salida superior por la salida trasera, con un fácil intercambio del collarín de la salida superior por la salida posterior. Ver en capítulo 3.

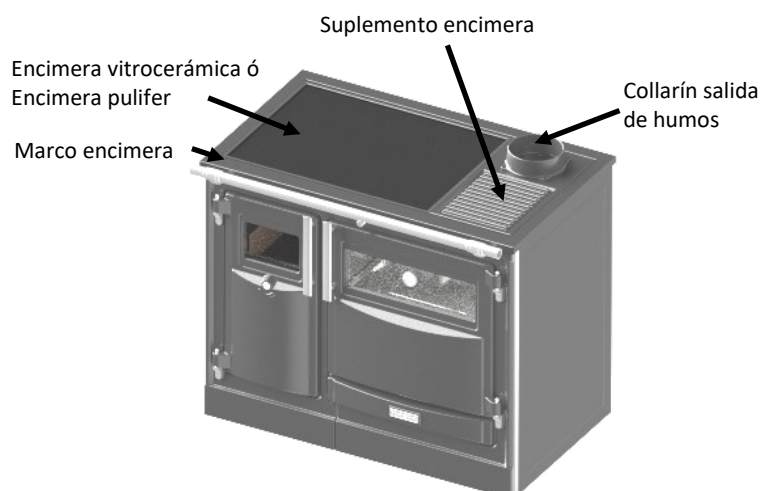


Fig. 5. Ejemplo modelo cocina salida superior

¡IMPORTANTE! CUANDO LEVANTE LA ENCIMERA ABATIBLE, ASEGURE LA VARILLA SOPORTE EN SU POSICIÓN CORRECTAMENTE PARA EVITAR SU CAIDA.

NUNCA UTILICE SU COCINA CON LA ENCIMERA LEVANTADA SI NO ESTÁ CORRECTAMENTE SUJETA CON LA VARILLA SOPORTE.

PARA MANIPULAR LA ENCIMERA EN CALIENTE UTILICE SIEMPRE GUANTES IGNIFUGOS

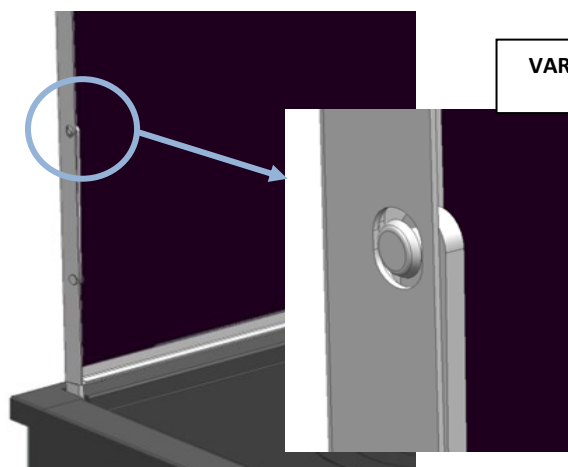


FIG. 6

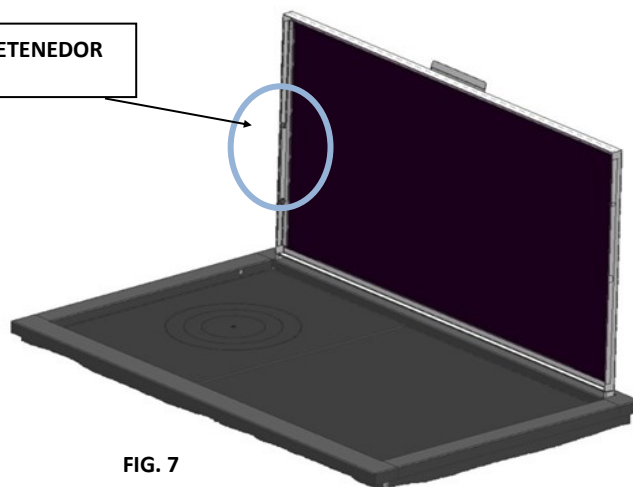


FIG. 7

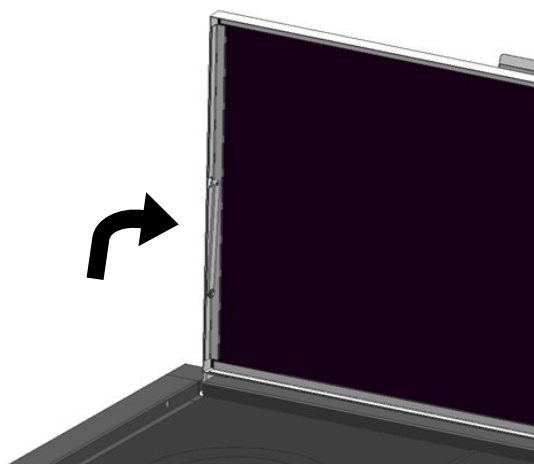


FIG. 8

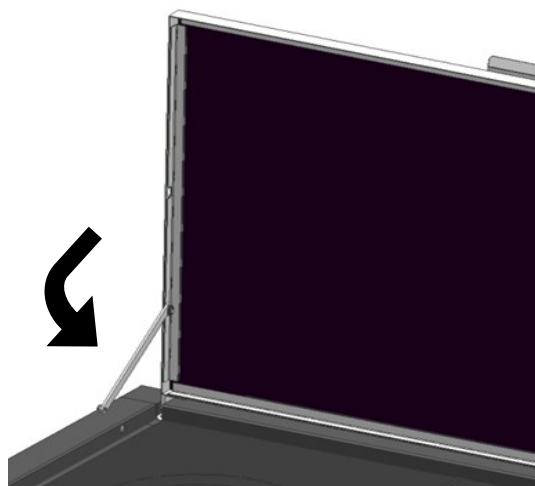


FIG. 9

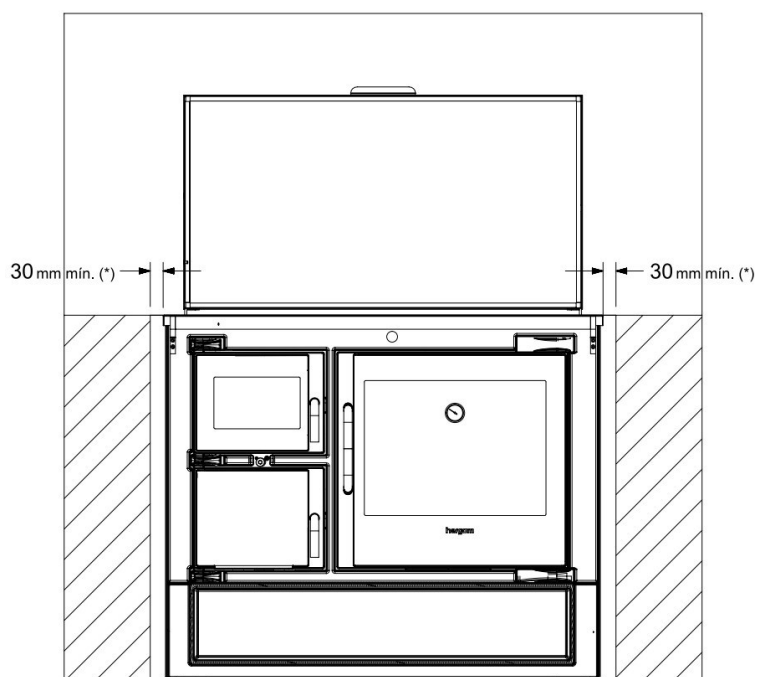
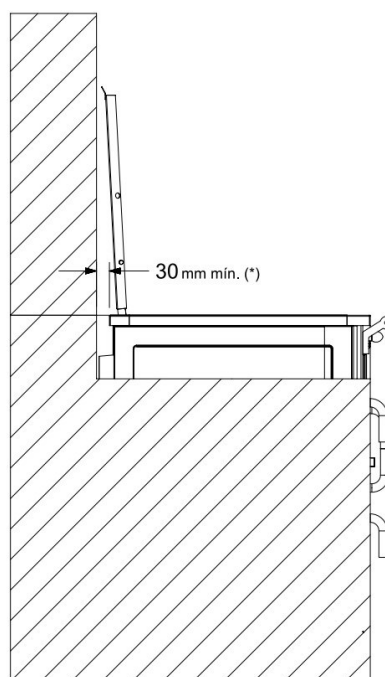


FIG. 10



(*) Excepto a materiales combustibles. Ver apartado 5.

3.- INSTRUCCIONES DE MANEJO

Antes de actuar sobre su cocina, conozca el mantenimiento de la encimera que ha comprado. En el capítulo 4 se dan los consejos necesarios.

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.

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

Nunca llenar totalmente el hogar de combustible ni dejar la puerta de cenicero abierta, puede ocasionar daños irreparables en la cocina.

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

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.

Al encender la cocina cierre la puerta de leña, abra la válvula de aire primario, accionando el mando situado entre la puerta de hogar y cenicero, hacia la derecha en el sentido contrario a las agujas del reloj (FIG. 11). Para ello, dispone de un útil o mano fría, excepto en los modelos SAJA. Abra también la válvula de tiro directo, desplazando hacia fuera el tirador que se encuentra sobre la puerta de horno (FIG. 12).

Conseguido un régimen normal de combustión, cierre la válvula de tiro directo llevando el tirador a su posición normal.

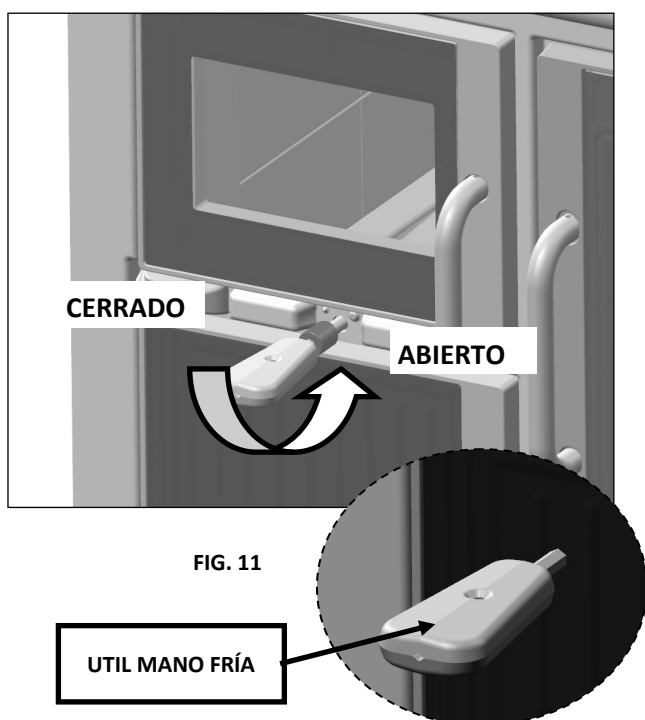


FIG. 11

Válvula de aire primario

Regule el tiro de su cocina por medio de la válvula de aire primario (FIG. 11), teniendo siempre en cuenta que un tiro demasiado abierto, además de originar un consumo inadecuado de leña, hace que la placa encimera alcance una temperatura excesiva.

Doble combustión y deflector

Su cocina dispone de un sistema de doble combustión que permite reducir drásticamente las emisiones contaminantes y mejorar la eficiencia de la cocina, reduciendo el consumo de leña. Para obtener el máximo rendimiento, se recomienda no llenar el hogar por encima de los agujeros de aire secundario situados en la parte trasera del hogar.

Puede desmontar el deflector para realizar tareas de mantenimiento. Para ello, retirar la pletina de apoyo delantero, levantando levemente los ladrillos superiores del hornillo que la sujetan, y desplazar el deflector hacia el frente. En la versión calefactora, el deflector va sujeto mediante unos tornillos al techo de la paila.

El tiro aconsejado de chimenea es de 20 Pa.

Controle siempre la temperatura del horno de su cocina mediante el termómetro situado en la puerta de horno. Si la temperatura alcanza los 200°C no añadir más combustible y cerrar la válvula de aire primario.

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

En la limpieza anual, o cuando se precise, comprobar el buen estado de la bajo encimera en la versión VITRO-CERÁMICA. En el caso de que fuese necesario, proceder a su cambio. Esta bajo encimera va simplemente posada en el marco, y su sustitución es una operación muy sencilla.

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

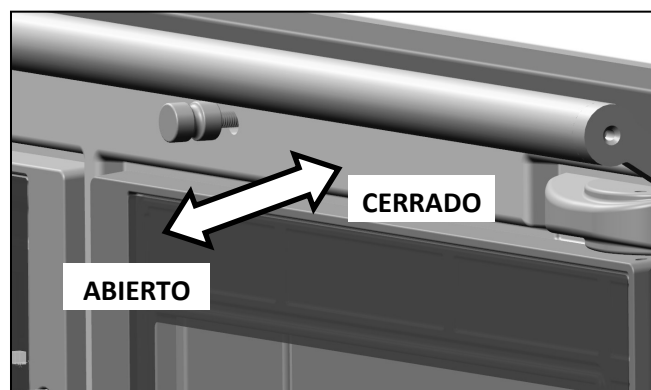


FIG. 12

3.1. DESMONTAJE ENCIMERA VITROCERAMICA PRACTICABLE.

Si desea desmontar la encimera practicable debe elevar la encimera tal y como se ve en la figura 13, tirar hacia el frente hasta que haga tope (fig. 14) y levantarla (fig.15).

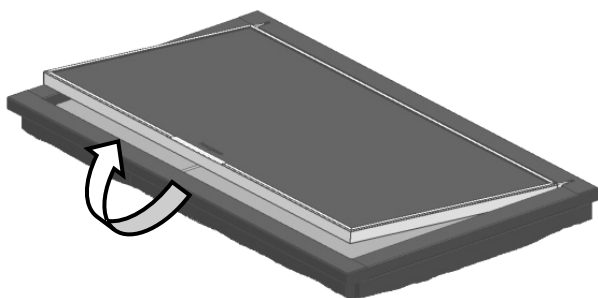


FIG. 13

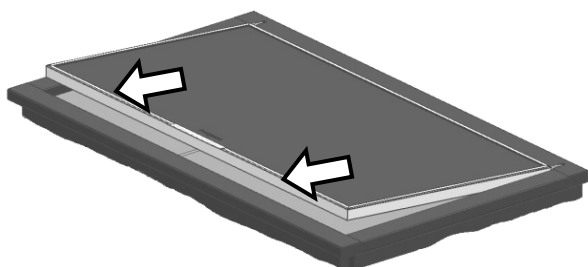


FIG. 14

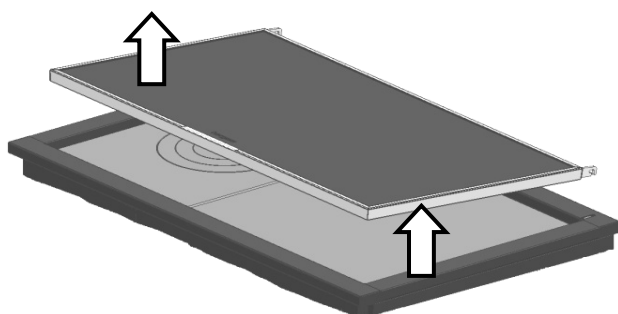


FIG. 15

3.2. MONTAJE ENCIMERA VITROCERAMICA PRACTICABLE.

Proceda de manera inversa al desmontaje.

Si desea cocinar sobre las bajo encimeras de hierro fundido:

- Levante la encimera vitrocerámica hasta formar un ángulo aproximado de 90°.
- Saque el retenedor, que está situado a su izquierda, del orificio del marco de la vitrocerámica (FIG. 16), bájelo e introdúzcalo en el hueco del marco de encimera esmaltado (FIG. 17).

Asegúrese de que el retenedor está perfectamente fijado y no hay posibilidad de que la encimera vitrocerámica pueda soltarse.

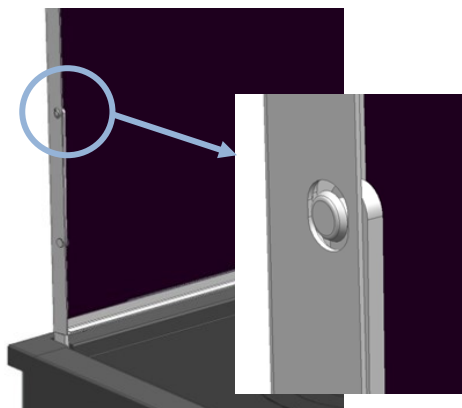


FIG. 16

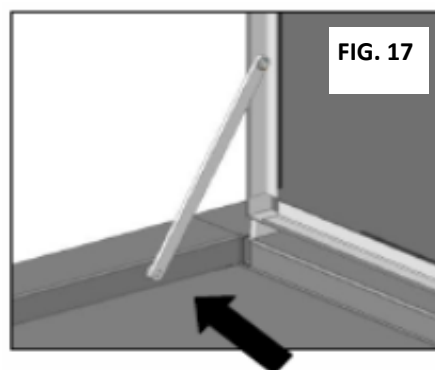


FIG. 17

Compruebe antes de proceder a colocar la encimera vitrocerámica, que las bajo encimeras de hierro fundido estén centradas respecto al marco de encimera (Figura 18).

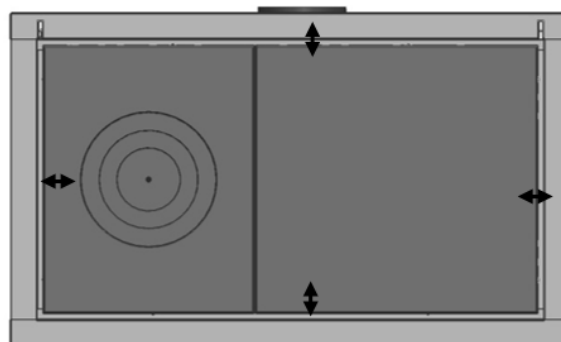


FIG. 18

Tenga especial cuidado a la hora de bajar la encimera vitrocerámica. Hágalo lentamente para asegurarse de que ésta baja fácilmente y sin entrar en contacto con las bajo encimeras de hierro fundido.

Si al bajar la encimera, ésta roza con las bajo encimeras de hierro fundido, significa que las bajo encimeras no están colocadas en la posición óptima. Debe subir la encimera vitrocerámica, colocar en el retenedor bloqueando la encimera en la posición elevada, y recolocar las bajo encimeras de hierro fundido.

3.3.- CAMBIO DE LA SALIDA SUPERIOR POR LA SALIDA TRASERA DE HUMOS EN LOS MODELOS DEVA II 100, ECLECSYS II 100 Y PAS II 100.

La cocina se suministra con la instalación del collarín de salida de humos con salida superior en los modelos DEVA II 100, ECLECSYS II 100 Y PAS II 100.

Para efectuar el cambio del collarín de salida superior por la salida trasera, es necesario:

- 1.- Soltar el collarín, desatornillando los cuatro tornillos de amarre con el suplemento de encimera
- 2.- Soltar el tapón situado en la trasera, desatornillando los 4 tornillos que lo sujetan.
- 3.- Realizar el cambio, amarrando el collarín en la salida trasera y el tapón en la salida superior.

Ver figura 19.

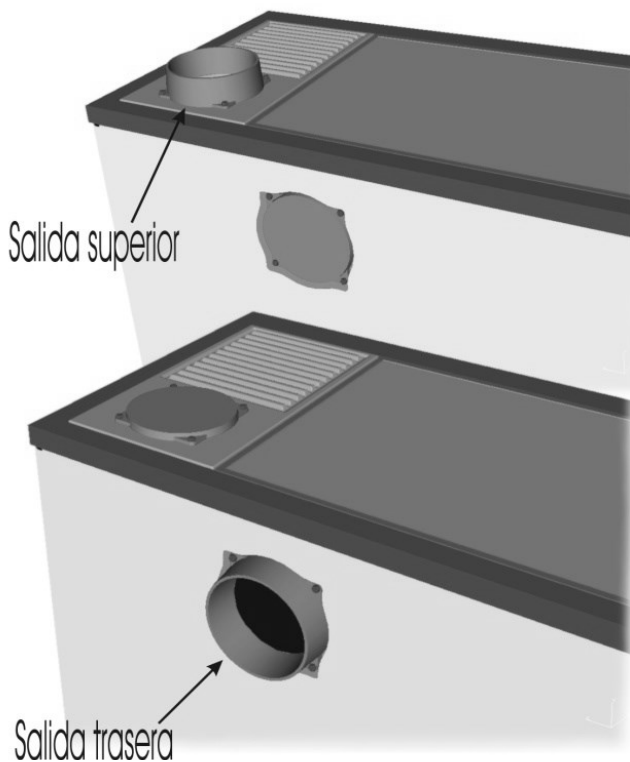


FIG. 19

3.4.- SISTEMA ACCESO SELLADO DE LA CHIMENEA.

La cocina dispone de un sistema de acceso a la chimenea, con el fin de facilitar el sellado de la misma, una vez instalada la cocina, así como para su limpieza. Para acceder a él se debe proceder de la siguiente manera:

1. Quitar la encimera vitrocerámica de la cocina y la bajo encimera de hierro fundido (FIG. 20 Y 21). Si su modelo de cocina tiene salida superior, retirar la encimera vitrocéramica o pulifer y el suplemento de encimera con collarín, desatornillando los dos tornillos de amarre del suplemento encimera al so-

porte de acceso a la chimenea. Si su modelo de cocina dispone de encimera de hierro fundida con arandelas, es posible levantar dicha encimera para acceder a la chimenea, pero **debe tener en cuenta que es una encimera muy pesada** y su manipulación debe realizarse con ayuda de medios auxiliares y además debe tener cuidado de no producir ningún daño en la misma durante su manipulación.

2. Desmonte la varilla de tiro directo (FIG. 22).
3. La tapa de acceso a chimenea se extrae junto a la válvula de tiro directo hacia arriba (FIG. 23).

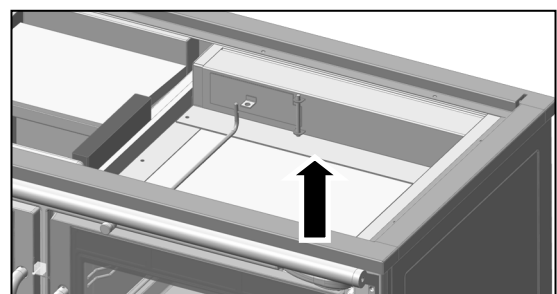
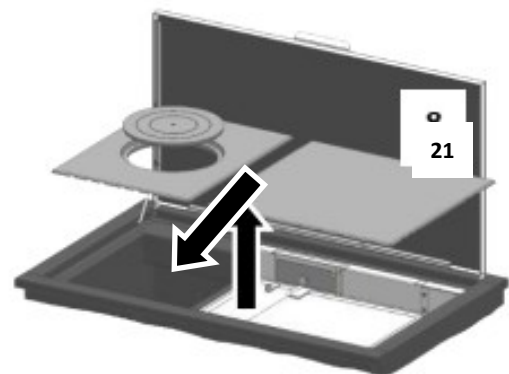


FIG. 22

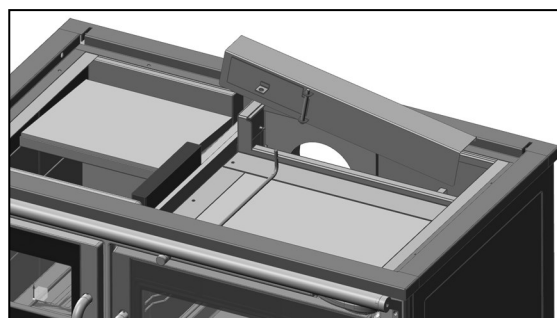


FIG. 23

3.5.– INSTALACIÓN DEVA 100 ISLA.

1 - Desmontar los costados de chapa, soltando los dos tornillos de la parte superior (opcional).

Para que sea más fácil el manejo de la cocina es recomendable, desmontar las puertas de hogar, cenicero y horno, retirar la encimera elevable y las bajo encimeras esmaltadas esto reducirá el peso de la cocina.

2 – Una vez sueltos los dos tronillos desplazar los costados hacia atrás como se indica en la figura para desencajarlos de la parte frontal de la cocina.

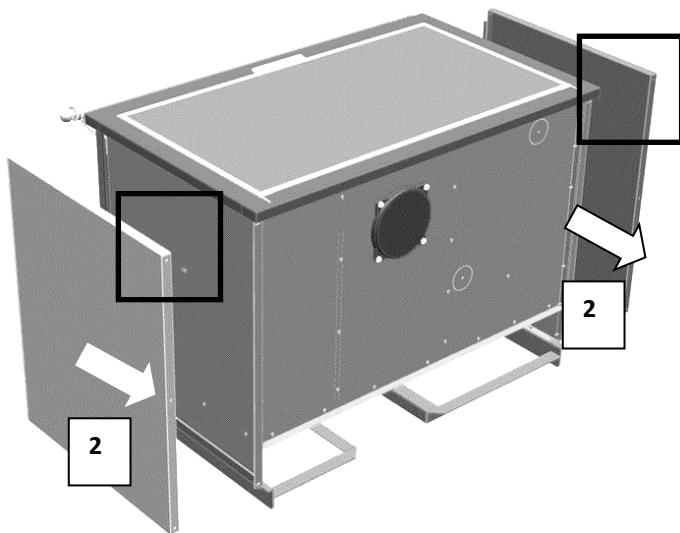


FIG. 24

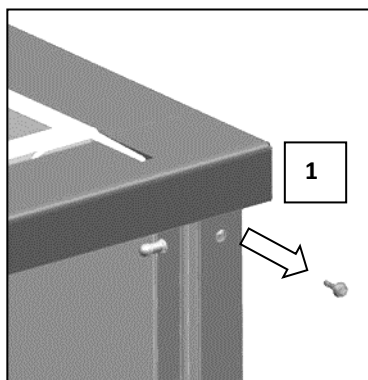


FIG. 25

3 – Separar el bastidor inferior de la cocina (quitar las dos tuercas que amarran el bastidor de chapa a la cocina). (Fig. 26, 27 y 28).

4 – Utilizar como plantilla de montaje el bastidor en la zona donde se quiera instalar la cocina (FIG. 29).

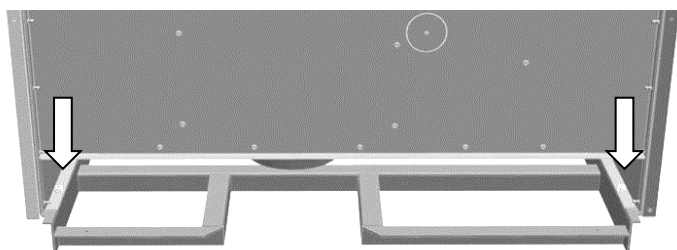


FIG. 26

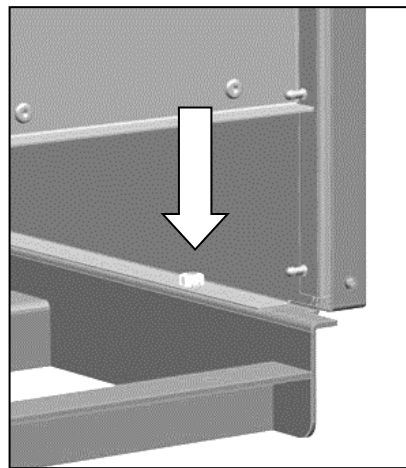


FIG. 27

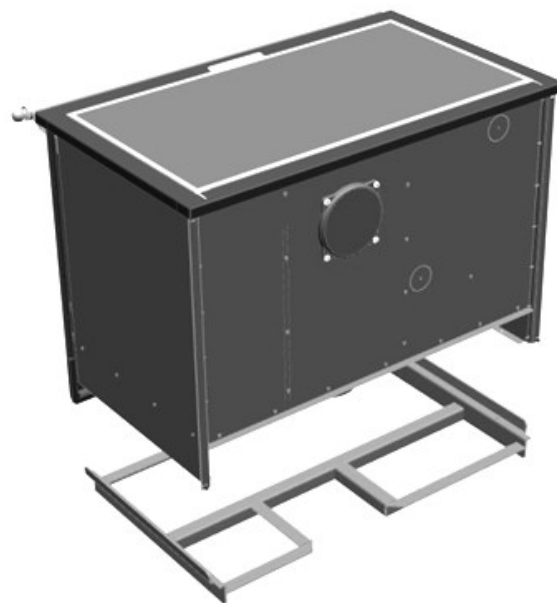


FIG. 28

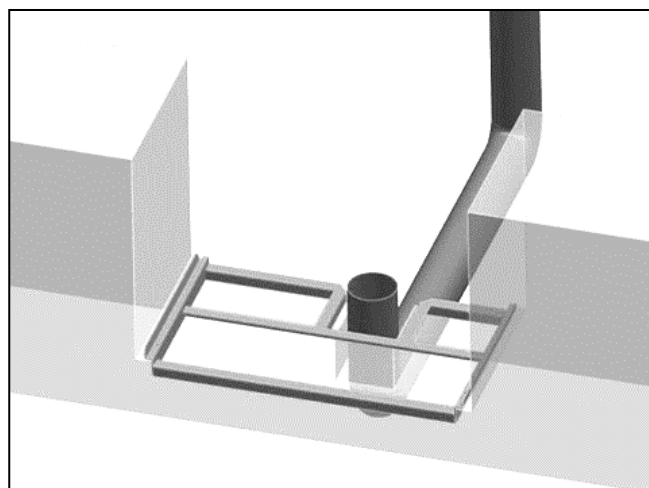


FIG. 29

5 – La chimenea ISLA tiene la ventaja de permitir orientar la salida de humos en cualquier sentido (FIG. 30).

MUY IMPORTANTE, ES OBLIGATORIO, hacer un registro de chimenea que permita el acceso a la zona horizontal soterrada de la chimenea para precalentar está durante el encendido.

MUY IMPORTANTE que el cierre de este registro sea estanco para asegurar el tiro de la cocina, también es fundamental el sellado de todas las conexiones de chimenea.

MUY IMPORTANTE un correcto nivelado de la base de instalación de la cocina.

El registro de chimenea permitirá el acceso para la limpieza de la acumulación de cenizas en este tramo.

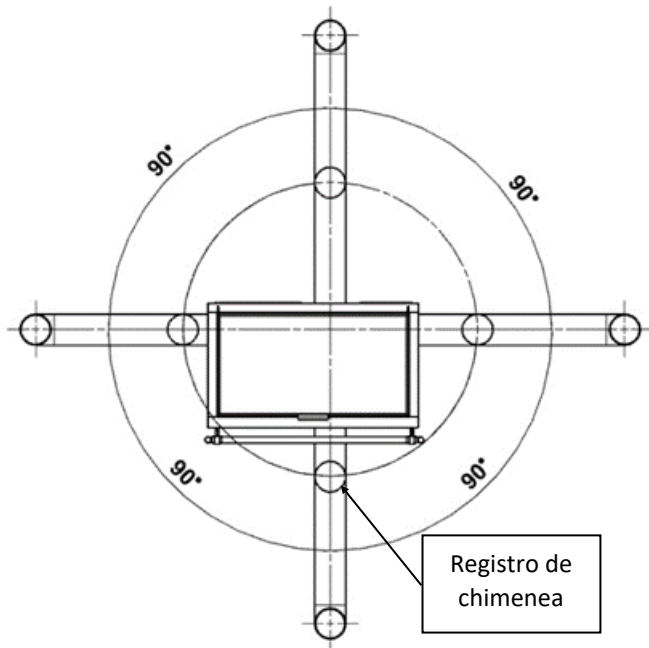


FIG. 30

6 – Una vez acabada la base de instalación de la cocina, colocarla usando el bastidor como guía de instalación.

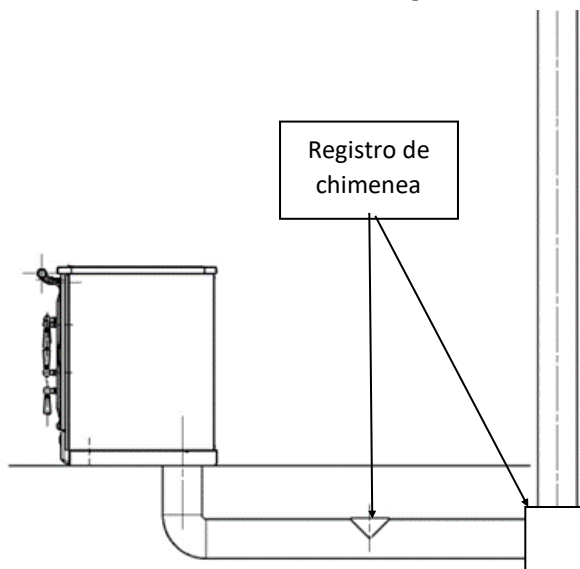


FIG. 31—EJEMPLO ORIENTACIÓN SALIDA DE HUMOS

3.6. CAMBIO ORIENTACIÓN SALIDA HUMOS DEVA 100 ISLA.

La cocina DEVA 100 ISLA tiene la posibilidad de dos opciones de salida de chimenea:

Salida por la parte inferior: Configuración con la que se envía la cocina montada de fábrica.

Salida por la parte posterior: Para configurar esta opción es necesario modificarla por parte del usuario, para realizar este cambio debe seguir los pasos siguientes:

1 - Desmontar el collarín de chimenea de la salida inferior soltando los 4 tornillos que lo sujetan a la estructura de la cocina.

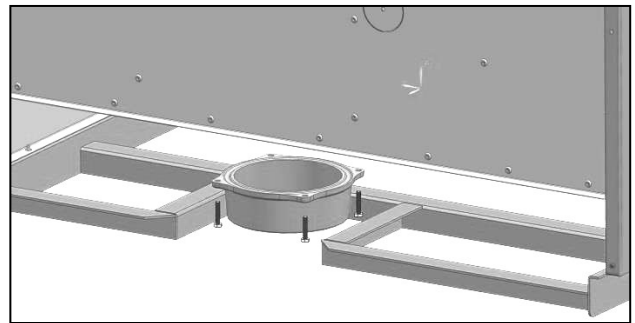


FIG. 32

– Desmontar la tapa de la salida posterior soltando los cuatro tornillos que la sujetan a la estructura

IMPORTANTE antes de soltar el último tornillo sostener el protector interior de chimenea).

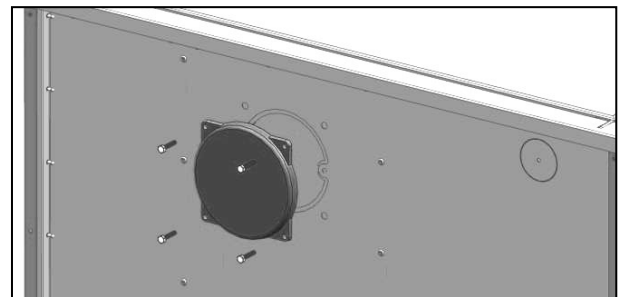


FIG. 33

3 – Amarrar el collarín en la parte posterior de la cocina.

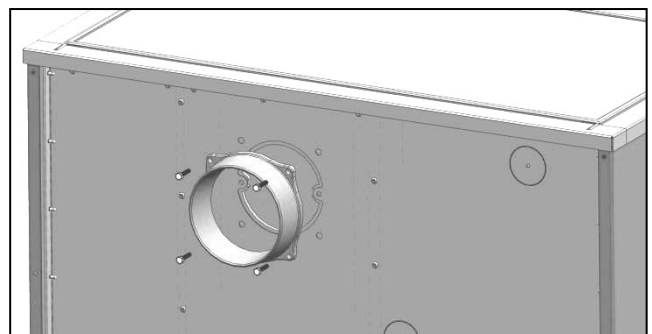


FIG. 34

4 – Amarrar la tapa en la salida inferior de la cocina.

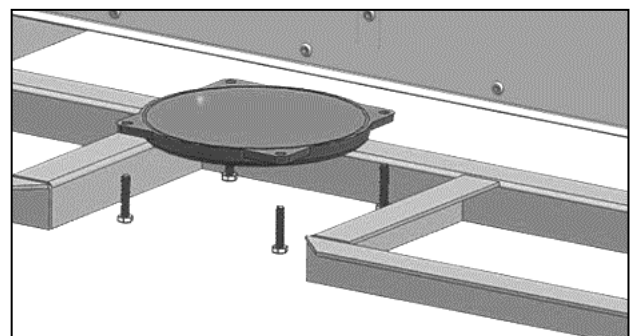


FIG. 35

4.– LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

DEL FRENTE, MARCO DE ENCIMERA Y BAJO-ENCIMERAS ESMALTADAS.

La limpieza debe hacerse 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.

DE LOS HERRAJES

Los herrajes deberán limpiarse utilizándose productos específicos para ello.

DE LA VITROCERÁMICA.

Nunca se debe limpiar la placa Vitrocerámica por su parte inferior.

La limpieza de la superficie exterior se efectuará sólo con rasqueta y productos apropiados para las vitrocerámicas, de venta en supermercados, droguerías, grandes superficies, etc.

Rasqueta

Se utiliza para limpiar los restos de comida, salpicaduras de grasa, etc. aún en caliente, para evitar que al enfriarse éstas se adhieran con más fuerza a la superficie.

La rasqueta debe de estar siempre al alcance de la mano.

Productos de limpieza

Cuando la placa se ha templado puede ya utilizar un limpiador especial para vitrocerámica, aplicándolo con un papel de cocina.

Posteriormente aclarar con un trapo húmedo, y secar con un paño limpio.

No se aconseja la utilización de esponjas u otras bayetas de gran absorción, pues la parte líquida de los productos de limpieza son absorbidos, dejando en la superficie de la misma los elementos ásperos o de fuerte concentración que pudieran producir ralladuras.

Existen productos conservantes que producen una capa brillante protectora contra la suciedad.

Ante la caída sobre la superficie de la encimera de restos de papel de aluminio, plásticos, azúcares, u otros materiales de rápida fusión, han de eliminarse inmediatamente con la encimera en caliente y con ayuda de la rasqueta, para evitar que la superficie pueda quedar dañada.

Algunos materiales de los fondos de recipientes, pueden dejar sobre la Vitrocerámica manchas con brillo metálico. Existen productos en el mercado que solucionan estos problemas.

Las manchas de cal en la superficie también se pueden eliminar, pero son evitables si las superficies de los recipientes están limpias y secas.

Si aparecen manchas o daños en ella es debido únicamente a que se han utilizado productos no específicos para vitrocerámicas.

En ningún caso se han de utilizar para la limpieza de las encimeras esponjas metálicas, estropajos, cuchillos o cualquier otro utensilio que sea susceptible de dañar la superficie de la Vitrocerámica.

Asegurarse de que los recipientes que se utilizan son especiales para Vitrocerámica, y en su defecto, ha de asegurarse que la superficie de contacto de los mismos no contenga asperezas o defectos que pudieran rayar la superficie.

DE LA ENCIMERA PULIDA CON ARANDELAS.

Para mantener un buen aspecto de esta encimera, se recomienda limpiarla con frecuencia con un detergente y un estropajo metálico **(solo en caso de encimera no esmaltada)**. **Asegúrese de que las juntas de dilatación están libres de suciedad o restos de detergente antes de volver a encender la cocina.**

Tenga la precaución de no pasar el estropajo sobre las superficies esmaltadas.

DE LAS CENIZAS.

El especial diseño del hornillo en material refractario, que permite el aprovechamiento máximo del combustible, hace que las cenizas que se producen sean mínimas. Esto permite que se pueda encender la cocina en repetidas ocasiones sin necesidad de retirarlas del hogar.

Cuando sea precisa esta operación, con el aparato frío, quite la parrilla del hogar y retire las cenizas al cenicero. Vacíe el cenicero en un recipiente metálico y sáque-lo inmediatamente de la casa.

DE HOLLIN

La tapa de registro para la limpieza del hollín está estéticamente escondida detrás de la puerta de horno (ver fig. 2). Se utiliza para limpiar el hollín que pueda quedarse acumulado en el fondo de la cocina.

5.- 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.

- Mantenga alejado cualquier material combustible (cortinas, ropas, etc.), a una distancia mínima de seguridad de 0,90 m.
- Proteger los muebles colindantes con la cocina, con materiales resistentes al calor, en las zonas de encimera y salida de humos.
- Dejar una separación 30-40 mm. entre los muebles y los laterales de la cocina para permitir la circulación de aire alrededor de la misma, excepto cuando se traten de materiales combustibles. En caso de instalar la cocina junto a materiales combustibles debe dejar unas distancias de seguridad, marcadas según ensayo realizado de acuerdo a la norma UNE-EN 12815. Ver figura 36 y 37.
- Las cenizas deberán quitarse con el aparato frío y vaciarse en un recipiente metálico y sacarse inmediatamente de la casa.
- No deben utilizarse jamás combustibles líquidos para encender su cocina. Mantenga muy alejado cualquier tipo de líquido inflamable (gasolinas, petróleo, alcohol, etc.).

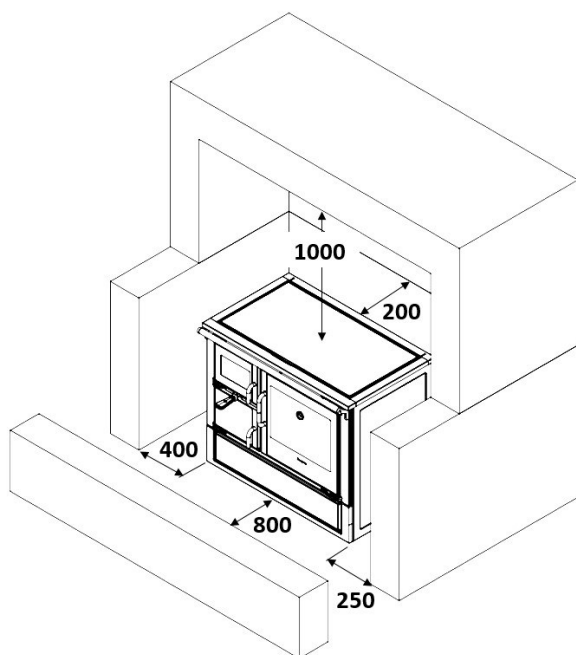


FIG. 36. Distancias de seguridad (hornillo)

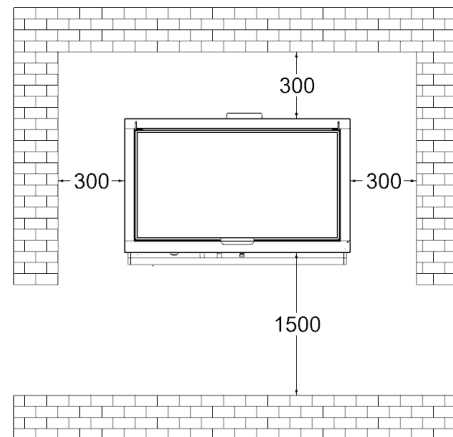


FIG. 37. Distancias de seguridad (calefactora)

- Hacer inspecciones periódicas de la chimenea y limpiarla cada vez que sea necesario.
- Las partes metálicas, los mandos de la cocina y la encimera alcanzan altas temperaturas durante su funcionamiento, se recomienda el uso de guante protector para manipular las regulaciones de aire y abrir o cerrar o puertas.
- **¡IMPORTANTE!** Tenga especial cuidado a la hora de colocar el retenedor de la encimera practicable. Asegúrese que queda completamente encajado y no hay posibilidad de que se suelte. **NUNCA utilice la encimera practicable en su posición abierta si no asegura correctamente el retenedor.** El dispositivo se encaja en el marco esmaltado con fuerza. Cuando cierre la encimera hágalo sujetando la misma por el asa, nunca coloque la mano por debajo del borde de la encimera.

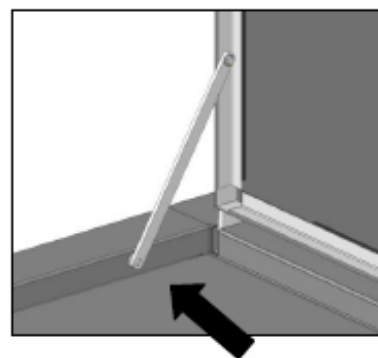


FIG. 38

INDUSTRIAS HERGÓM, S.L. declina toda responsabilidad derivada de una instalación defectuosa o de una utilización incorrecta y se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.

6.- PRODUCTOS PARA LA CONSERVACIÓN

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

- ⇒ **Pasta refractaria**, para mejorar la estanqueidad y sellado.
- ⇒ **Limpiacristales**, tratamiento idóneo para eliminar grasa carbonizada de los cristales de estufas, chimeneas, etc.

7.- ACCESORIOS OPCIONALES

CODO A 90° DE HIERRO FUNDIDO

Codo para chimeneas de $\varnothing 150$ mm. Especial para empotrar en obra. Construido en 2 piezas selladas y unidas por tornillos.

Consejos de instalación.

Lea enteramente el “Manual para el Instalador Profesional” que viene con su cocina, en especial el capítulo de instalación de chimeneas.

Es conveniente sellar bien la unión del codo con la chimenea con pasta refractaria para evitar entradas de aire a la chimenea y evitar pérdidas de tiro. Para la unión al collarín de la cocina puede Vd. fijar el codo con los prisioneros de M.5 que se suministran con el mismo, simplemente apretándolos contra el collarín. (Figura 39)

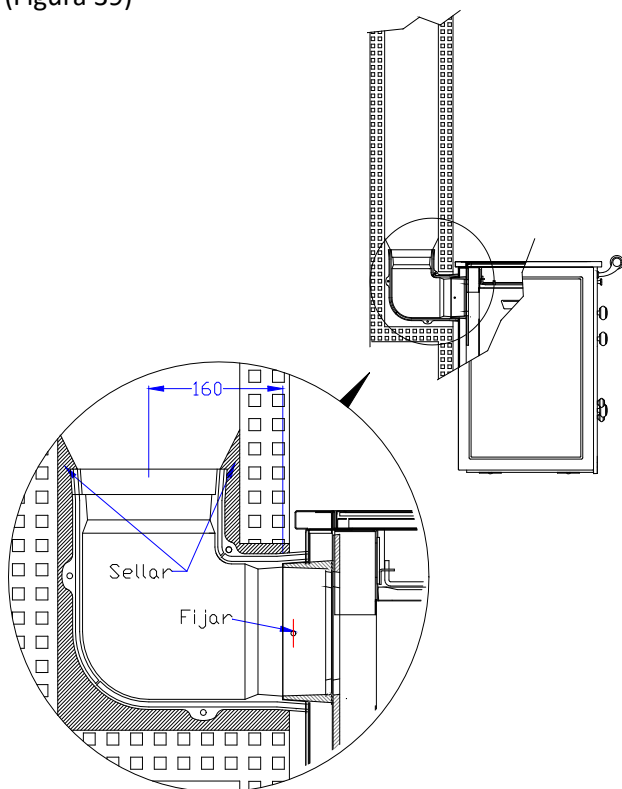


FIG. 39

COLLARÍN ALARGADOR DE CODO

Construido en hierro fundido.

Si la distancia a situar su cocina respecto del eje de su chimenea es mayor a la que el codo le proporciona (16 cm.), puede Vd. utilizar estos collarines alargadores. (Hergóm suministra un collarín con cada codo).

Cada collarín le proporciona una longitud adicional de 7 cm. (Ver figura 40).

El sistema de amarre se realiza de la misma forma que el codo.

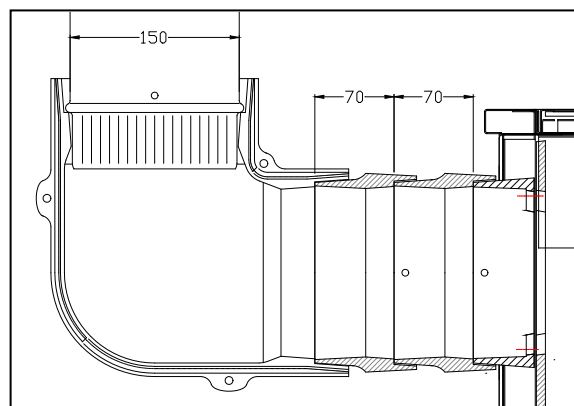
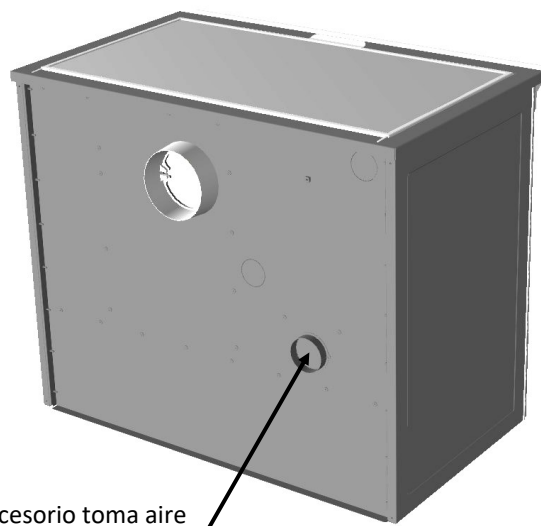


FIG. 40

TOMA AIRE EXTERIOR

La cocina dispone de la posibilidad de realizar una instalación con entrada de aire desde el exterior. Para ello, dispone de un accesorio para facilitar la conexión del tubo a la cocina. Se trata de un collarín adaptador de 80 mm de diámetro, que se atornilla en la trasera de la cocina. Sobre este collarín puede fijar el tubo de entrada de aire. Este collarín de conexión no se suministra con la cocina.



Accesorio toma aire exterior: 9921193

FIG. 4

Welcome to the Hergóm family.

We appreciate the consideration that you have shown us by choosing our Cooker, which represents an important step forward in technique and style for wood-burning Cookers.

We are sure that your new Hergóm model will satisfy you in many ways, which is the greatest incentive for our team. Owning a Hergóm model is a demonstration of an exceptional sense of quality.

Please read the manual in its entirety. Its purpose is to familiarise you with your Cooker, showing the guidelines for installing, operating and maintaining it, which should prove very useful. Keep it and go to it when you need it.

If, after reading this manual, you need any further clarification, do not hesitate to consult your usual supplier.

Please contact the Technical Service authorised by INDUSTRIAS HERGOM, S.L. for any problems or faulty operation your appliance.

INDUSTRIAS HERGÓM, S.L., is not liable for consequential damage arising from modifications to its products that have not been authorised in writing, or from faulty installation.

Also, the right to modify its products without prior notice is reserved.

Industrias Hergóm, S.L., with head office in Soto de la Marina - Cantabria - Spain, offers a warranty of **TWO YEARS** for its appliances.

The geographical coverage of this warranty only includes those countries where Hergóm Industries, S.L., a subsidiary or an official importer distributes its products and in those where Community Directive 2011/83/UE is mandatory.

The warranty will commence on the date of purchase of the appliance shown on the warranty receipt and only covers any damage or breakage due to manufacturing faults or defects.

IMPORTANT NOTE

If the appliance is not installed properly, it will not provide you with the excellent service for which it was designed. Read these instructions completely and entrust any work to a specialist.

1.- INTRODUCTION

IMPORTANT! All local regulations, including those that refer to national or European regulations, must be applied when installing this device.

The way the cooker is installed will decisively affect safety issues and its correct operation.

It is important to install the fireplace correctly. For the correct installation of the cooker and chimney, we recommend the installation be performed by a professional.

For more installation information, please refer to the “Manual for the Professional Installer”.

2.- PRESENTATION

The cookers are presented in the following models:

Rear smoke outlet models:

ECLECSYS 100 SE

PAS 100 SE

DEVA 100 SE

DEVA 100 ISLA SE

SAJA 8/100 SE

L07 CH/90 SE

PAS 90 SE

SAJA 7/90 SE

Upper smoke outlet models:

ECLECSYS II 100 SE

DEVA II 100 SE

PAS II 100 SE

Rear smoke outlet models (boilers):

ECLECSYS 100 CC SE

PAS 100 CC SE

DEVA 100 CC SE

DEVA 100 ISLA CC SE

SAJA 8/100 CC SE

L07 CC/90 SE

PAS 90 CC SE

SAJA 7/90 CC SE

Upper smoke outlet models (boilers):

ECLECSYS II 100 CC SE

DEVA II 100 CC SE

PAS II 100 CC SE

All models have enamelled cast iron on vitrified porcelain on the front and doors (oven, fireplace and ash) of the cooker.

The fittings are in polished cast brass or in a chrome finish depending on the model. The control knobs are made of chrome with black porcelain decoration on the Saja and Deva models and these are made of stainless steel in the Eclecsys and Pas models.

The internal framework is built of galvanised steel.

The boiler in the heater/cooker versions is made of laminated S235 steel. It has a capacity for 20 litres and two 1” G connection sockets. All boilers have been tested for leak tightness with a 3-bar test pressure before being supplied. Read the “Professional Installer’s Manual for Heating Appliances” supplied with this manual for more information on how to install your appliance.

Oven:

All versions have a stainless steel oven that includes: roast tray and steel bars grill.

An anti-roll support for the oven tray that allows it to be slid along almost all of its length without the risk of spilling the food being cooked. These supports can be easily disassembled (slide them upwards, free them from the lower orifice, and then slide them out to free them from the upper orifice), which makes them easy to clean once outside the oven.

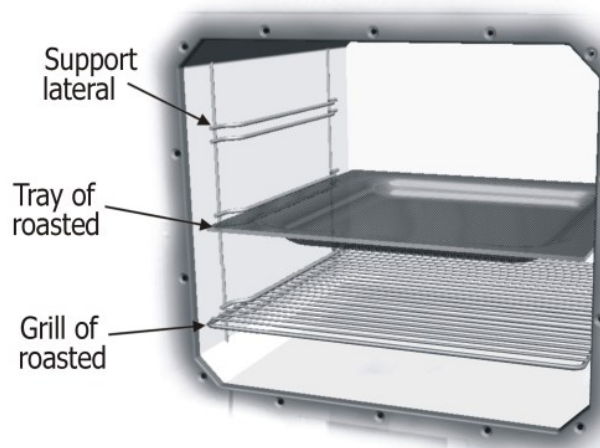


FIG. 1

All models include a thermometer on the oven door to control the temperature at which food is prepared. Besides, the oven door of all models of cookers, except L07 model, has a ceramic glass.

A set of household utensils is delivered with each kitchen, consisting of a hook to remove the hearth and a scraper to clean the ashtray and the flue through the soot register door. This is aesthetically hidden under the oven door.

They also have access to the chimney to facilitate sealing it once the cooker has been fitted, as well as its cleaning when necessary (Refer to Section 3).

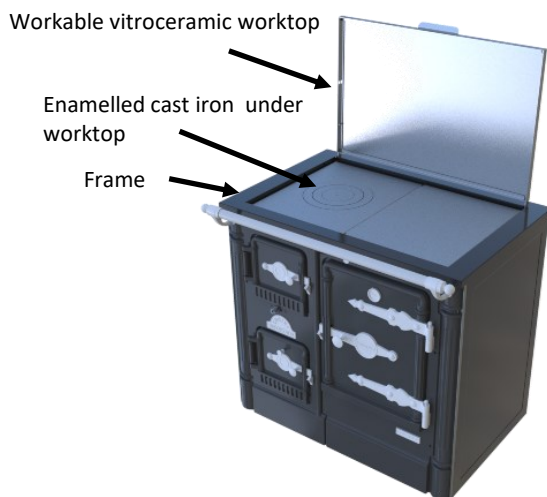
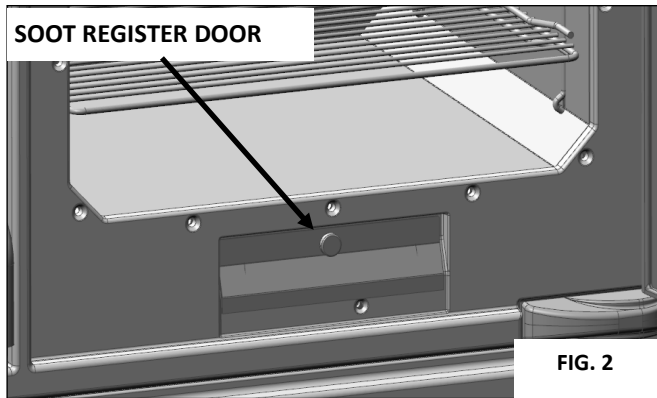


Fig. 3. Example cooker rear outlet model with workable vitroceramic worktop

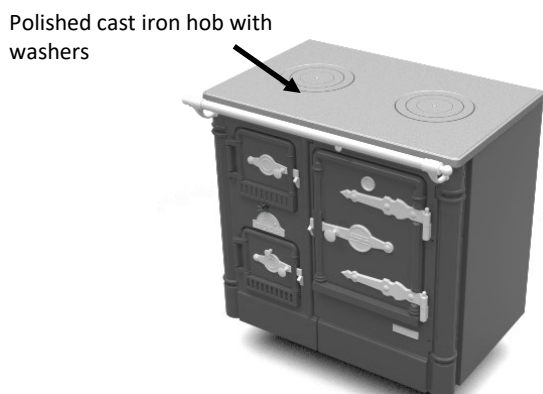


Fig. 4. Example cooker rear outlet model with polished cast iron hob with washers.

Worktop:

- The **rear smoke outlet models** have two versions:
 1. Vitroceramic glass finished off with stainless steel, that allows it to be lifted it up. Under this worktop there is an enamelled cast iron countertop. The frame of the worktop is made of steel plate enamelled in vitreous porcelain **Note:** If the appliance is used for heating the house, for prolonged periods, it is recommended to remove the cast iron worktop located under the vitroceramic glass, in order to generate more heat while you are there, consume less fuel and thus avoid the interior deterioration of the stove
 2. Polished cast iron with washers. This versión is only available in the 90 models (L07, SAJA 7 y PAS 90).

- The **upper smoke outlet models** have two versions:
 1. Pulifer worktop: polished cast iron finished off with stainless steel.
 2. Glass-ceramic worktop: reinforced 6 mm thick glass ceramic finished off with stainless steel

Both versions with a supplement made of cast iron enamelled in vitridied porcelain (anti-acid enamel apt for use tieh food products). The frame of the worktop is made of steel plate enamelled in vitreous porcelain. The smoke outlet ring is made of cast iron enamelled in vitrified porcelain. The cooker is supplied with the smoke outlet ring installed on the top outlet. This can be changed to the back outlet by simply removing the ring from the top outlet and placing it in the rear outlet. See section 3.

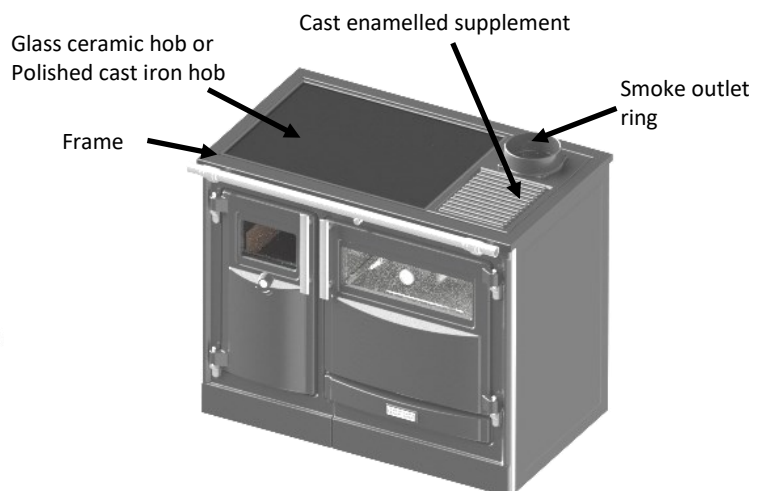


Fig. 5. Example cooker top outlet model

**IMPORTANT! WHEN YOU RAISE THE HINGED WORKTOP, SECURE THE SUPPORT ROD PROPERLY IN ITS POSITION TO PREVENT IT FROM FALLING.
NEVER USE YOUR COOKER WITH THE WORKTOP RAISED IF IS NOT PROPERLY SECURED WITH THE SUPPORT ROD.
TO HANDLE THE WORKTOP WHEN HOT, ALWAYS USE FIREPROOF GLOVES**

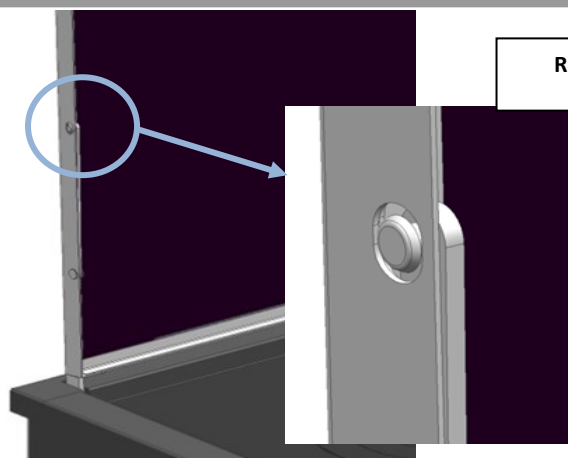


FIG. 6

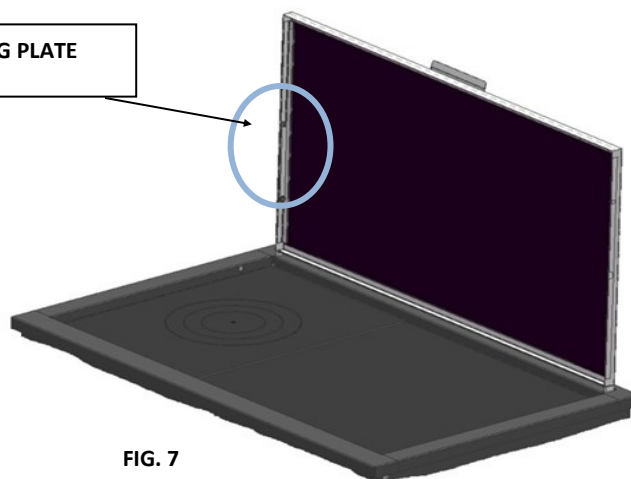


FIG. 7

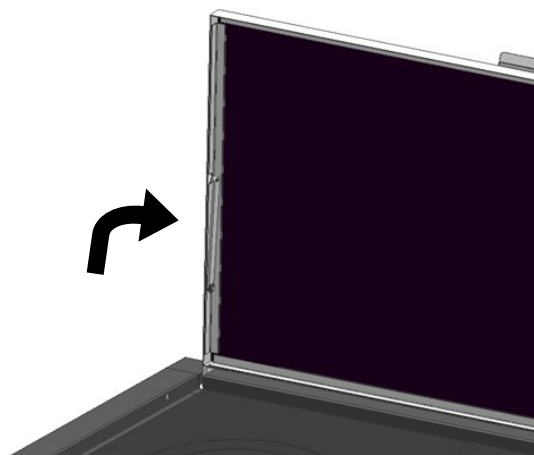


FIG. 8

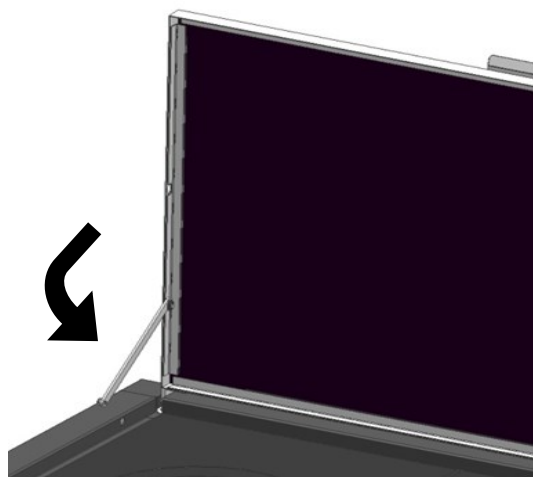


FIG. 9

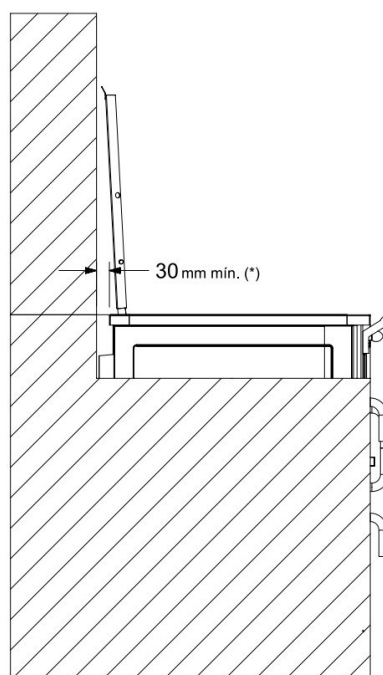
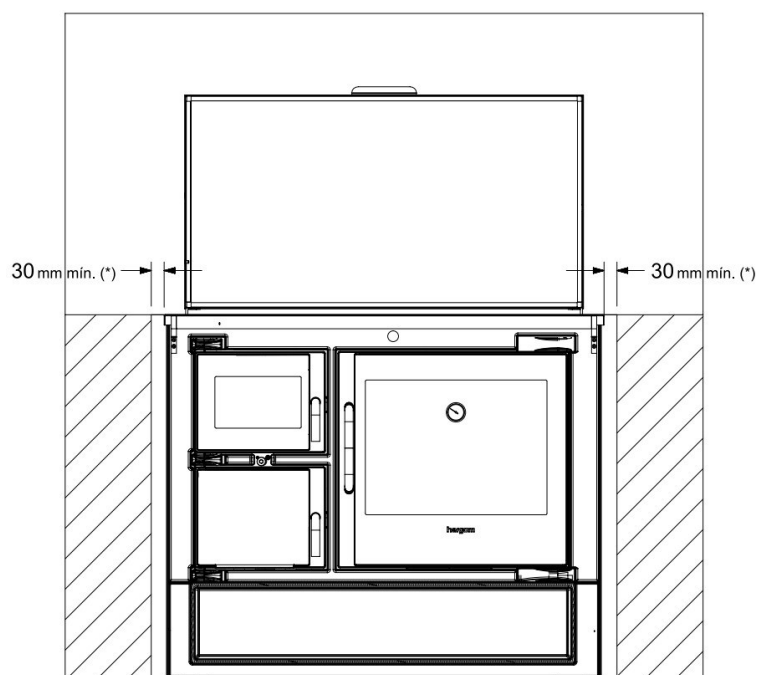


FIG. 10

**(*) Except for combustible materials.
See section 5.**

3.- INSTRUCTIONS USE

Before doing anything with your cooker, ensure you know something about how to maintain it. Chapter 4 describes some useful tips.

Do not wood washed ashore from the sea as fuel. The salt contained in it will react in the combustion process and release acid that will damage the iron and steel.

Before lighting the cooker, make sure the smoke conduit is perfectly clean so as to ensure a good air intake.

Never fill the fireplace completely with fuel or leave the ashtray door open, it can cause irreparable damage to the appliance.

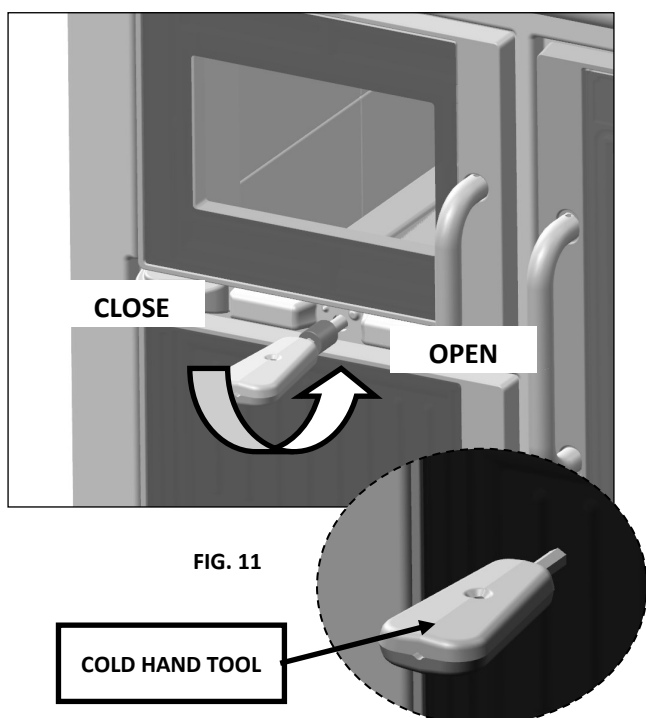
Do not bring firewood or charcoal close to the loading door, to avoid damage to the front enamel.

Lighting for the first time

We recommend the first lighting be done with a slow flame during 3 or 4 hours to stabilise the different pieces and prevent any potential breakages.

When lighting the Cooker, close the fireplace door, open the primary air valve by turning the control located between the fireplace door and the ashtray, to the right in an anti-clockwise direction (FIG. 7). To do this, you have a tool, except in the SAJA models. Also, open the direct pull valve by pulling the knob above the oven door outwards (FIG. 8).

Upon achieving normal operation, close the direct pull valve by taking the handle back to its normal position.



Primary air valve

Regulate the air intake of your cooker with the primary air valve (FIG. 7). Note that too much air intake, in addition to leading to an inadequate consumption of wood, will make the worktop plate reach excessive temperatures.

Double combustion and deflector

Your cooker has a double combustion system that drastically reduces pollutant emissions and improves its efficiency by reducing wood consumption. For maximum performance, do not fill the firebox above the secondary air holes at the rear of the firebox.

You can remove the deflector for maintenance. To do this, remove the front support plate by lifting the upper oven bricks that hold it in place slightly and pulling the deflector out. In the heated version, the deflector is screwed to the top of the heater.

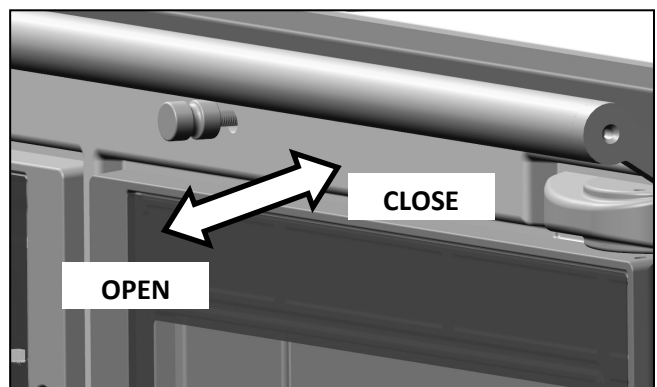
The recommended air intake for the chimney is 20 Pa.

Always control the temperature of the cooker with the thermometer situated on the door. If the temperature reaches 250°C, do not add more fuel and close the primary air valve.

An excessive heating of the cooker, detected by a temperature of the oven exceeding 300°C, can lead to a deterioration of the worktop.

In the annual cleaning, or when required, check the condition of the under-worktop in the VITRO-CERAMIC version. Replace it, if necessary. This under-worktop rests on the framework and its replacement is really simple.

Food will cook faster if the pots, pans and other utensils have perfectly flat bottoms



3.1. DISMANTLING THE VITROCERAMIC GLASS WORKTOP

Lift the worktop as shown in the following figures, pull it towards the front (FIG. 10) and lift it (FIG. 11).

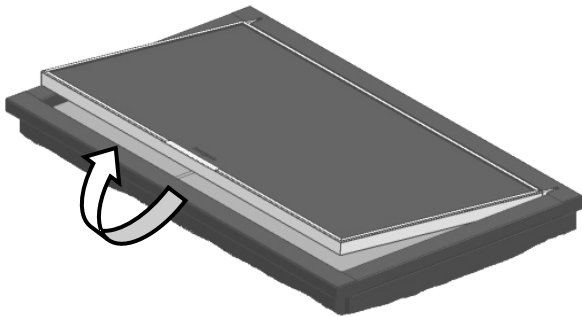


FIG. 13

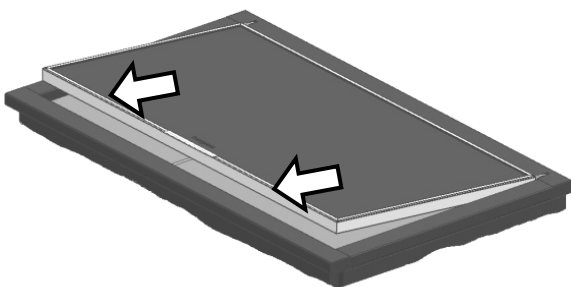


FIG. 14

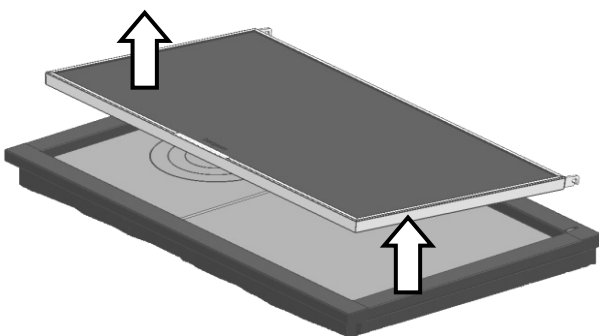


FIG. 15

3.2. ASSANBLE THE VITROCERAMIC GLASS WORKTOP

Proceed in reverse order to mount the vitroceramic glass worktop.

If you want to cook on the cast iron under worktops:

- Lift the vitroceramic glass worktop until you get an angle of approximately 90°.
- Lower the retaining rod that is located on the left-hand side
- Put it into the hole in the framework of the enamelled worktop.
- ***Make sure that the retaining rod is properly fixed and there is no possibility that the vitroceramic glass worktop can come loose (Figure 17).***

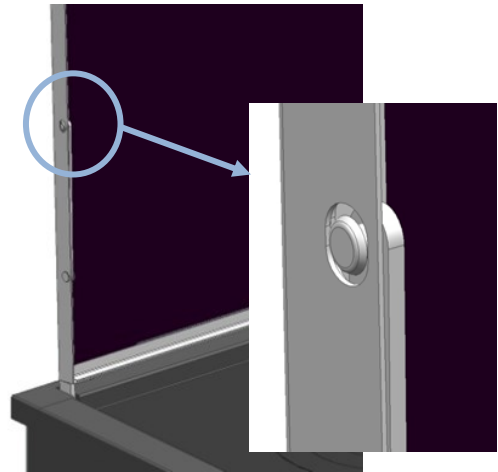
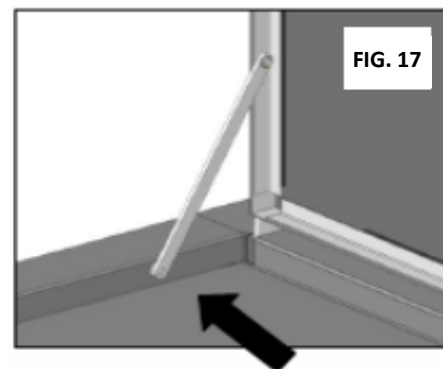


FIG. 16



- Before putting the vitroceramic glass worktop in place, check that the cast iron under worktops are centred with respect to the frame of the worktop (Figure 18).

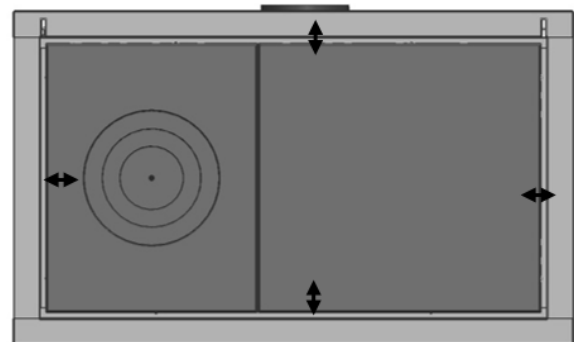


FIG. 18

- **Take special care when lowering the vitroceramic glass worktop. Do it slowly** to make sure that it goes down easily without coming into contact with the cast iron under worktops.
- **If, when lowering the worktop,** it brushes against the cast iron under-worktops, it means that the under-worktops are not in the optimum position. Raise the vitroceramic glass worktop, put the retaining rod in place, locking the worktop in the raised position, and reposition the cast iron under-worktops.

3.3.– CHANGING THE TOP SMOKE OUTLET FOR THE REAR OUTLET ON DEVA II 100, ECLECSYS II 100 AND PAS II 100 MODELS.

The cooker is supplied with the smoke outlet ring installed on the upper outlet.

In order to change the ring from the top to the back outlet:

1. Release the four screws that attach it to the hob,
2. Remove the cover on the back outlet unscrewing the 4 screws
3. Place the ring on the back outlet and the cover on the top outlet.

See picture 19.

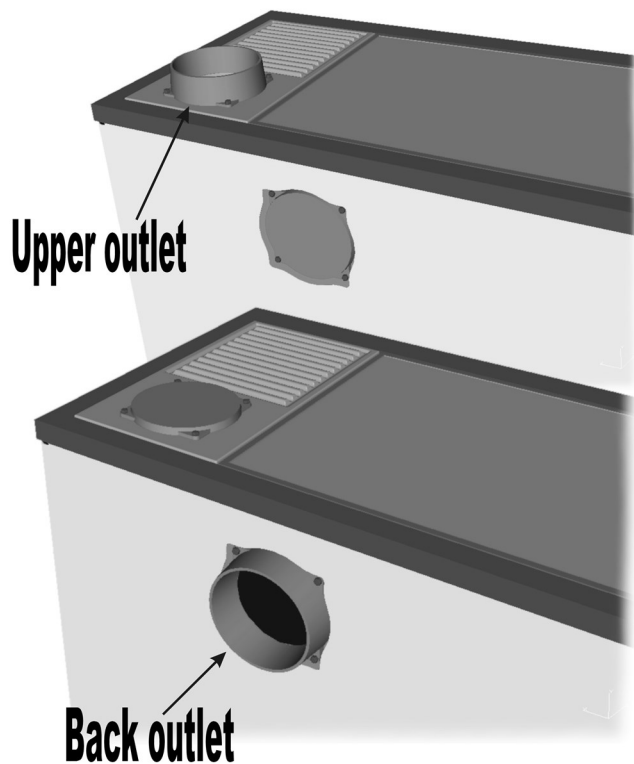


FIG. 19

3.4.– CHIMNEY SEALED ACCESS SYSTEM

The COOKER has an access system to the chimney, in order to make it easier to seal it, once has been installed, as well as its cleaning when necessary. To access it, proceed as follows:

1. Remove the vitroceramic worktop from the Cooker and the cast iron under-worktop (figures 20 and 21). If your cooker model has a top outlet, remove the glass-ceramic or pulifer worktop and the supplement with collar, unscrewing the two screws of the worktop supplement to the flue collar access support. If your cooker model has a cast-iron

worktop with washers, lift the worktop to access the flue collar, but **remember that it is a very heavy worktop**, so please handle it with auxiliary means, taking extra care not to damage it during handling.

2. Dismantle the draught rod (figure 22).
3. The access cover to the chimney is removed together with the draught valve upwards (figure 23).

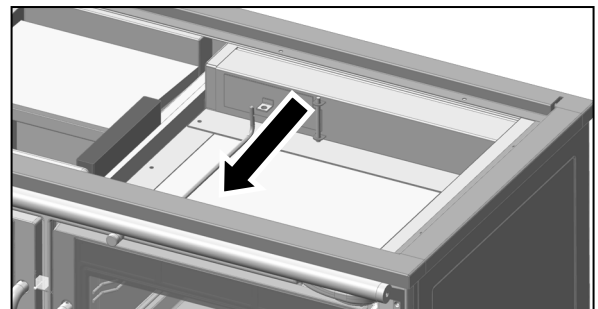
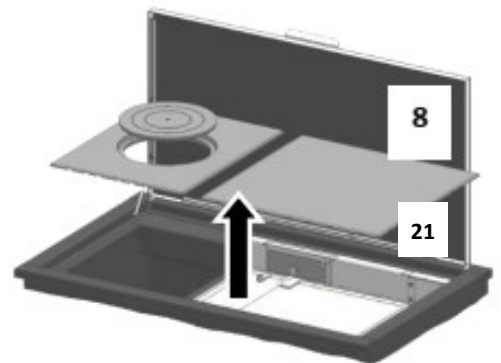
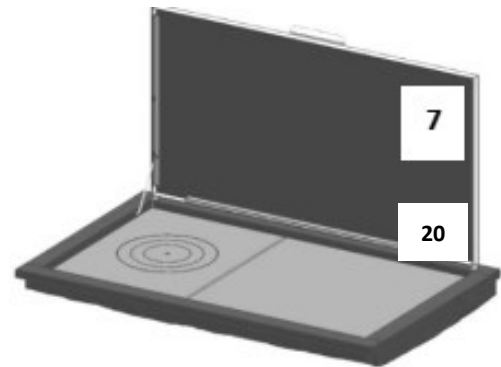


FIG. 22

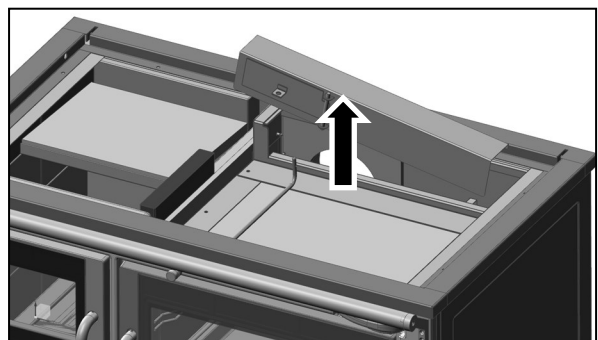


FIG. 23

3.5.– INSTALLATION OF DEVA 100 ISLA

1 - Dismantle the metal sides by loosening the two screws at the top (optional).

To make the cooker easier to handle, dismantle the firebox, ashtray and oven doors and remove the lift-up worktop and the enamelled under worktops. This will reduce the weight of the kitchen.

2 – Once the two screws have been released, move the sides backwards, as shown in the figure to take them out of the front of the cooker.

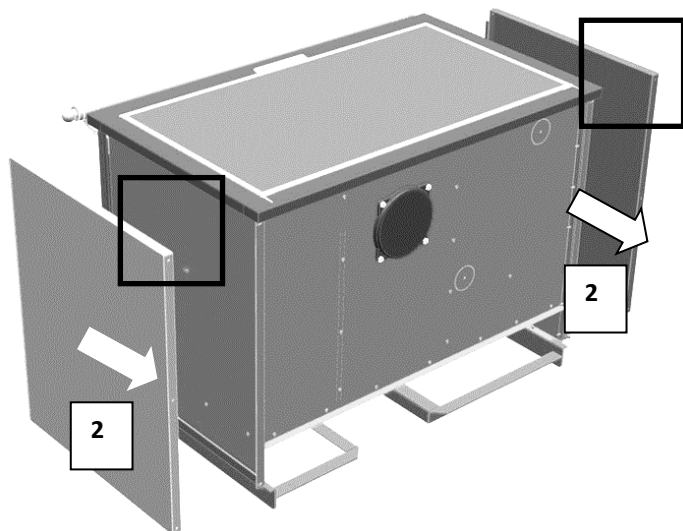


FIG. 24

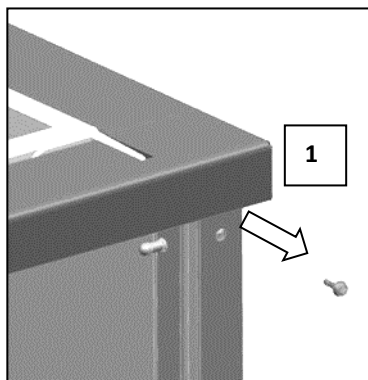


FIG. 25

3 – Separate the bottom frame (remove the two nuts securing the metal sheet frame to the cooker). (Fig. 26, 27 and 28).

4 – Use the frame where you want to install the cooker as a template for mounting (FIG. 29).

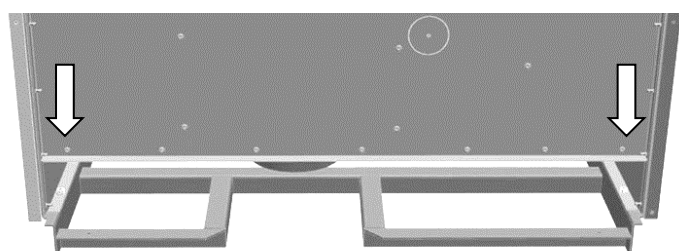


FIG. 26

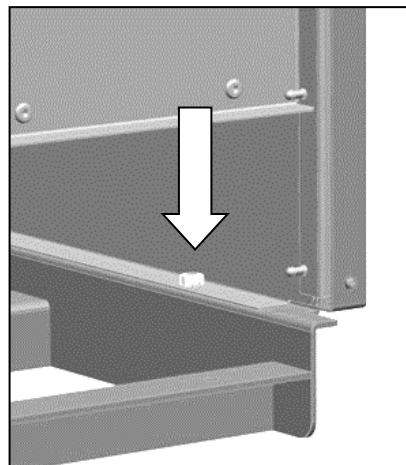


FIG. 27

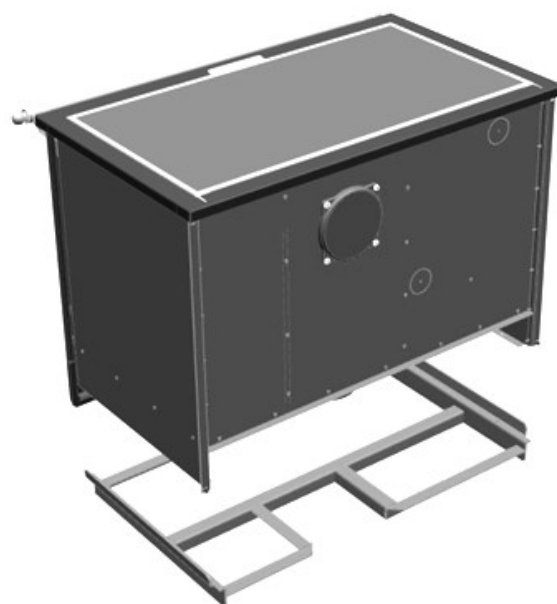


FIG. 28

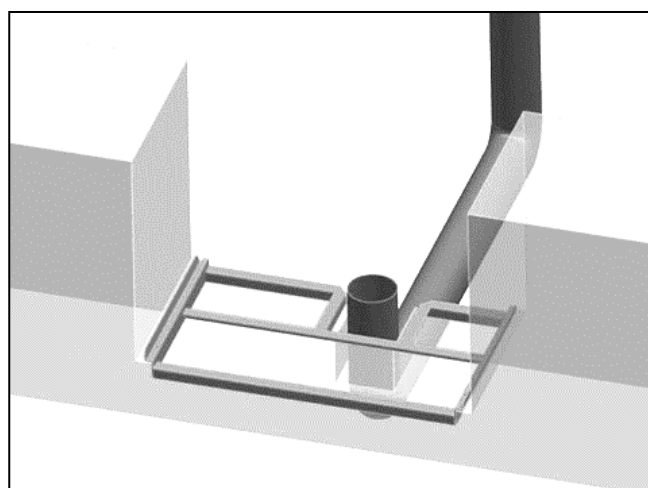


FIG. 29

5 – With the ISLA stove, you can direct the flue anywhere (FIG. 30).

VERY IMPORTANT! IT IS MANDATORY to create a chimney register that allows access to the horizontal underground area of the appliance for preheating it during ignition.

VERY IMPORTANT! The closure of this access **MUST BE** watertight to ensure the draught of the cooker, and all the chimney connections **MUST BE** appropriately sealed. **ENSURE** a correct levelling of the kitchen installation base.
The chimney register will allow the cleaning of ash accumulation in this section.

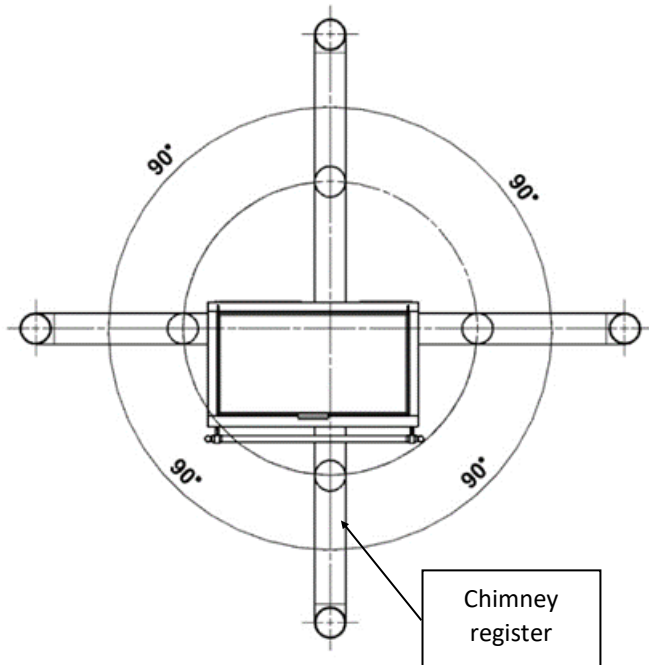


FIG. 30

6 – Once you have installed the cooker base, position it using the frame as an installation guide

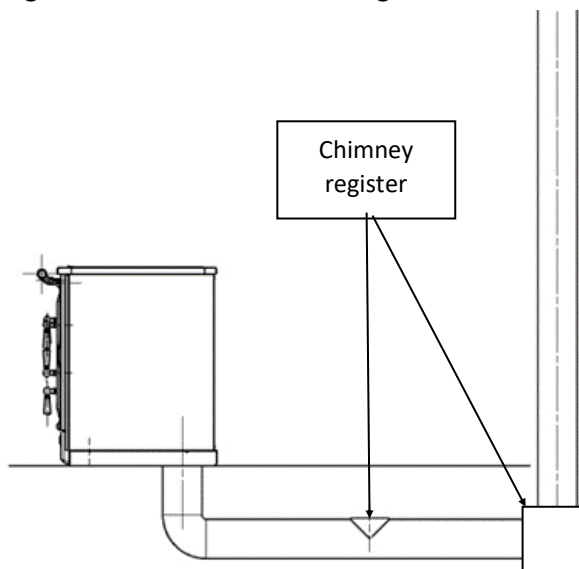


FIG. 31—EXAMPLE OF A SMOKE OUTLET ORIENTATION

3.6 CHANGE OF ORIENTATION OF SMOKE OUTLET DEVA 100 ISLA

The DEVA 100 ISLA cooker has two chimney outlet options:

Outlet at the bottom: Factory configuration.

Outlet at the rear: To configure this option, change the

assembly by following these steps:

1 - Dismantle the stove collar from the bottom outlet by loosening the four screws that hold it to the structure.

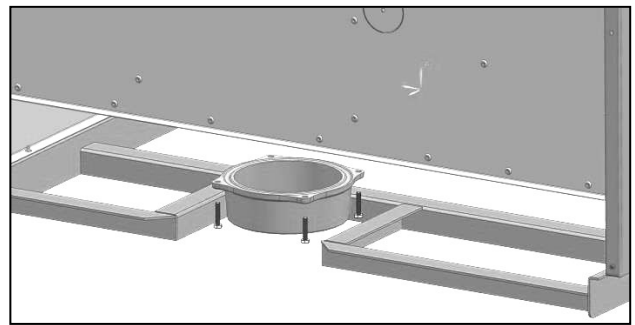


FIG. 32

– Remove the rear outlet cover by loosening the four screws that hold it to the structure.

IMPORTANT. Before loosening the last screw, hold the inner chimney protector).

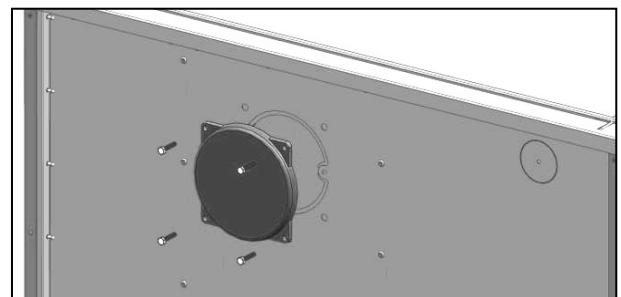


FIG. 33

3 – Fasten the collar to the back of the cooker .

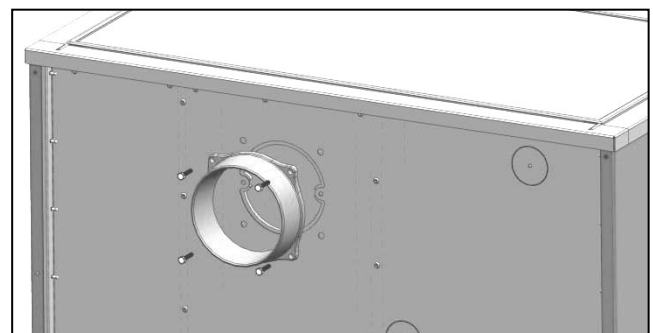


FIG. 34

4 – Fasten the cover to the bottom outlet .

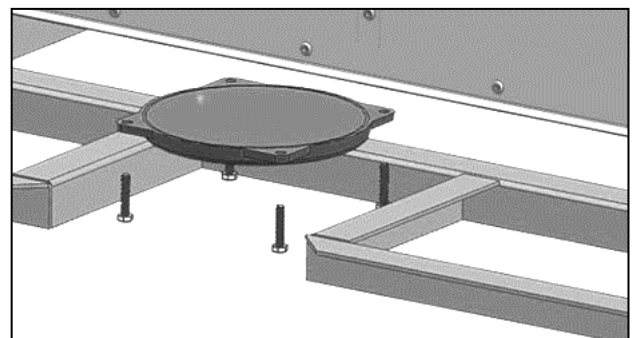


FIG. 35

4.– CLEANING AND MAINTENANCE

OF THE FRONT, WORKTOP FRAME AND ENAMELLED UNDER-WORKTOPS.

Cleaning should be done preferably when the hearth is cold, using slightly damp cloths with soapy water to do it, and then dry it.

Avoid using strong detergents or abrasive products that could damage the enamel.

OF THE FITTINGS

The fittings must be cleaned using specific products for this.

OF THE VITROCERAMIC GLASS

The vitroc ceramic glass plate should never be cleaned on its underside.

The outer surface should only be cleaned using a scraper and products appropriate for vitroc ceramic glass, for sale in supermarkets, hardware stores, hypermarkets, etc.

Scraper:

This is used to clean food remains, grease spatters, etc. when still hot, to stop them from sticking more firmly to the surface when they cool down

The scraper should be always within easy reach.

Cleaning products

When the plate has already cooled, use a special cleaner for vitroc ceramic glass, applying it with kitchen towels.

Then wipe it clean with a damp cloth, and dry it with a clean cloth.

We do not recommend using sponges or other high-absorption kitchen cloths, as the liquid part of the cleaning products is absorbed, leaving the harsher or highly concentrated components on their surface, which could lead to scratching or abrasions.

There are preservative products that produce a shiny protective layer against dirt.

If small pieces of aluminium foil, plastic, sugar or other materials that melt quickly fall onto the surface of the worktop, they should be eliminated immediately while the worktop is hot using the scraper, to prevent the surface from getting damaged.

Some materials on the bottom of containers can leave marks with a metallic shine on vitroc ceramic glass. There are products on the market that solve these problems.

Limescale marks on the surface can also be eliminated, but they are avoidable if the surfaces of the containers are clean and dry.

If marks or damages appear on the plate, it is due solely to the fact that products not specified for vitroc ceramic glass have been used.

Under no circumstances should metal scouring pads, steel wool, knives or any another utensil that is liable to damage the vitroc ceramic glass surface be used for cleaning the worktop.

Make sure that any containers that are used are special for vitroc ceramic glass and, failing that, make sure that their contact surfaces do not have any roughness or defects that could scratch the surface.

POLISHED WORKTOP WITH WASHERS

To keep the worktop looking good, we recommend cleaning it regularly with detergent and a metal sponge **(only for non-enamelled worktop)**. **Make sure the expansion joints are free of dirt or detergent residue before lighting the appliance.**

Be careful to not brush the meal sponge over the enamelled surfaces.

OF THE ASHES

The special design of the Cooker in heat-resistant material, which makes it possible to make maximum use of the fuel, means that the amount of ashes produced is low.

This makes it possible to light the Cooker repeatedly without needing to remove them from the Cooker.

When it is necessary to carry out this operation, remove the grill from the Cooker and move the ashes to the ashtray. Empty the ashtray into a metal container and take it out of the house immediately.

OF THE SOOT

The door for cleaning the soot is aesthetically hidden under the oven door (Fig. 2).

This door cover is used for cleaning any soot that may accumulate at the bottom of the Cooker.

5.– SAFETY

There are potential risks that need to be taken into account when operating your solid fuel Cooker, whatever the make.

These risks can be minimized if you follow the instructions and recommendations that we have provided in this manual.

We recommend that you follow a number of rules and tips listed below, but above all we recommend using your own good judgement and common sense.

- Keep any flammable materials far away (curtains, clothes, etc.), at a minimum safety distance of 0.90 m.
- Protect furniture adjacent to the Cooker with heat-resistant materials, and the areas of the worktop and the smoke outlet.
- Leave a gap of 30-40 mm between any furniture and the sides of the Cooker to allow air to circulate around it. Except when they are combustible materials. If the cooker is installed next to combustible materials, please leave a correct security distance, established as per the test conducted according to the UNE-EN 12815 standard. See the image below.
- The ash should be emptied in a metal container and should be removed from the house immediately.
- Liquid fuels should never be used to light your Cooker. Keep any type of flammable liquid (gasoline, oil, alcohol, etc.) well away.
- Carry out regular inspections of the chimney and clean it when necessary.

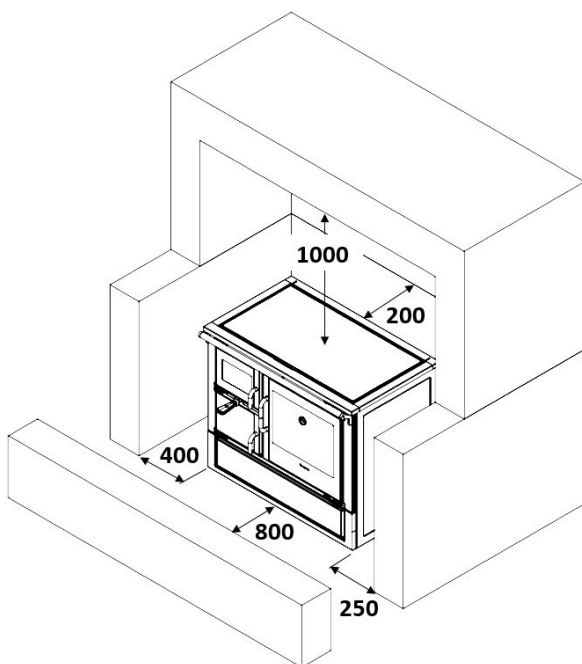


FIG. 36. Safety measures

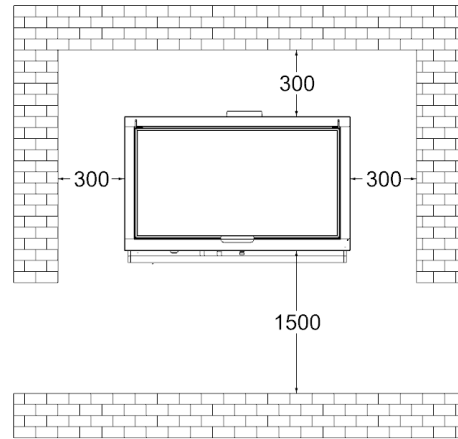


FIG. 37. Safety measures for boiler models

- Metal doors, cooker controls and the worktop reach very high temperatures during operation and, therefore, protective gloves should be used when handling the air inlet controls or to open and close doors.
- **IMPORTANT!** Take special care when placing the support rod of the practical worktop. Ensure that it is properly secured and that it cannot become loose. **Do NOT use the workable worktop in its open position, without securing the support rod correctly.** The device is firmly set within the enamelled framework. When you close the worktop, do so by holding it by the handle and never place your hands under the edge of the worktop

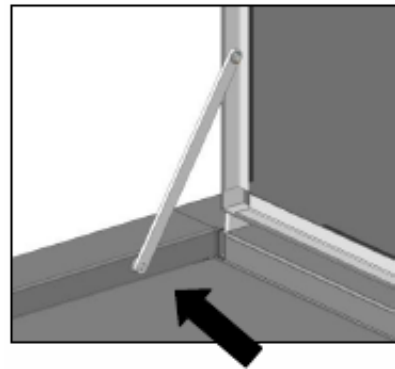


FIG.38

INDUSTRIAS HERGÓM, S.L., rejects any liability derived from a faulty installation or incorrect use and reserves the right to alter its products without prior warning.

6.– MAINTENANCE PRODUCTS

INDUSTRIAS HERGÓM, S.L. supplies a range of products for preserving its products:

- ⇒ **Refractory paste**, to improve airtightness and seals.
- ⇒ **Glass cleaner**, ideal treatment for eliminating charred grease from the glass on Cookers, chimneys, etc.

7.– COOKER ACCESORY (OPTIONAL)

A 90° CAST IRON ELBOW BRACE

Ø150 mm chimney elbow brace. Specially designed to be set flush in the brickwork. Built in 2 sealed pieces joined together with screws.

Installation tips

Please read the “Installer Manual” in full and, particularly, the chapter on chimney installation. This is provided with your cooker.

It is convenient to seal the union of the elbow brace well with refractory paste to prevent air inside the chimney and a loss of air intake.

To join the cooker collar, secure the elbow brace with the M.5 set screws that are provided with the cooker, simply by fastening them to the collar

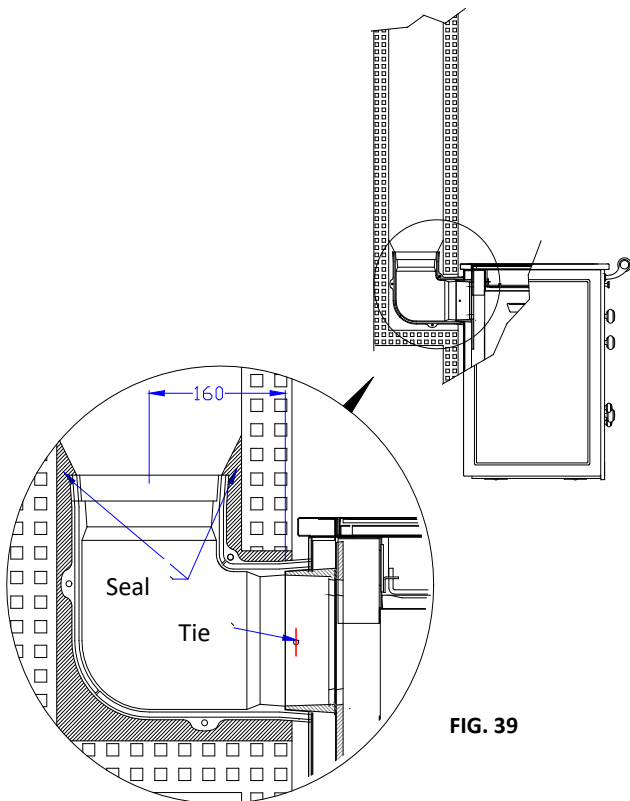


FIG. 39

ELBOW BRACE EXTENDER COLLAR

Also built in cast iron.

If the distance from the cooker to the chimney shaft is higher than the elbow brace (16 cm), you can use these extender collars (Hergóm supplies one collar with each elbow brace).

Each collar offers an additional 7 cm of length. (See figure).

It is fastened in the same way as the elbow brace.

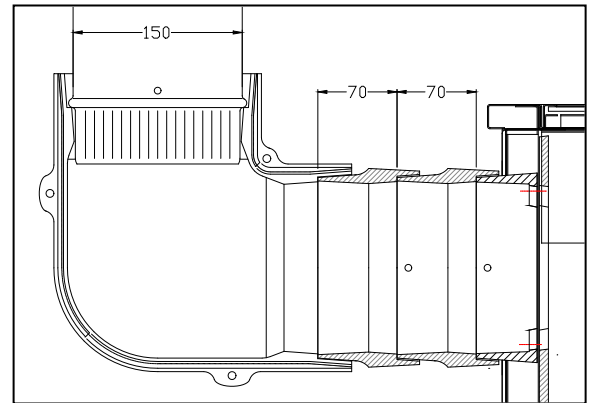
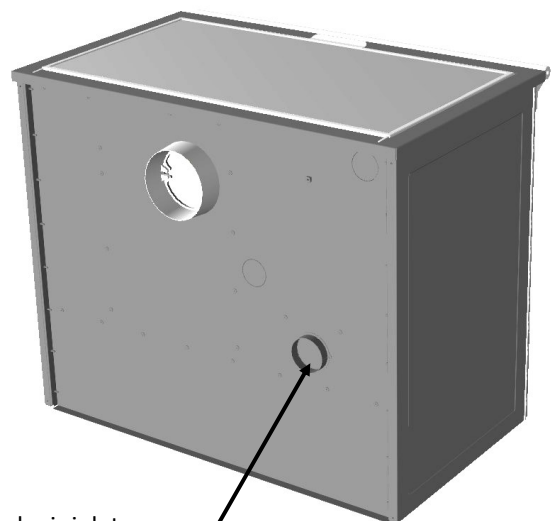


FIG. 40

FRESH AIR INLET

The cooker can be installed with air intake from the outside. It has an accessory to connect the pipe to the cooker. This is an adapter collar with an 80 mm diameter screwed to the rear of the cooker. The air inlet pipe can be attached to this collar.

This connecting collar is not supplied with the cooker.



Fresh air inlet accessory: **9921193**

FIG. 41

Bienvenus dans la famille Hergóm.

Nous vous remercions pour la distinction que vous nous avez porté en choisissant notre cuisinière qui représente en technique et en style une avancée importante en termes de cuisinières à bois.

Nous sommes certains que votre nouveau modèle Hergóm vous apportera de nombreuses satisfactions et cette conviction est la meilleure motivation pour notre équipe. Posséder un modèle Hergóm est la manifestation d'un goût pour la qualité exceptionnelle.

Veuillez lire ce manuel dans son intégralité. L'objectif de celui-ci est de vous familiariser avec votre cuisinière et de vous indiquer les normes à suivre pour son installation, son fonctionnement et son entretien. Celles-ci vous seront très utiles. Conservez-le et consultez-le lorsque nécessaire.

Si après avoir lu ce manuel, vous avez besoin de plus d'informations, n'hésitez pas à consulter votre fournisseur habituel.

Face à toute panne ou mauvais fonctionnement de votre appareil, veuillez contacter le Service d'Assistance Technique Autorisé par INDUSTRIAS HERGOM, S.L.

INDUSTRIAS HERGÓM, S.L. ne sera tenu pour responsable des dommages causés par une altération de ses produits, qui n'aurait été autorisée par écrit, ou par une installation défectueuse.

De même, Hergóm se réserve le droit de modifier ses produits sans préavis.

Industrias Hergóm, S.L., dont le siège se trouve à Soto de la Marina - Cantabrie - Espagne, offre une garantie de DEUX ANS pour ses appareils.

La couverture géographique de cette garantie inclue uniquement les pays où Industrias Hergóm, S.L., une entreprise filiale ou un importateur officiel, réalise la distribution de ses produits et dans lesquels le respect de la Directive Communautaire 2011/83/UE est obligatoire.

La garantie entrera en vigueur à la date d'achat de l'appareil, indiquée sur le ticket de garantie, et couvrira uniquement les détériorations ou casses pour cause de défauts ou de vices de fabrication.

AVISO IMPORTANTE

Un appareil mal installé ne donnera pas l'excellent service pour lequel il a été conçu. Lisez toutes les instructions et confiez le travail à un professionnel.

1.- INTRODUCTION

IMPORTANT! Au moment d'installer l'appareil il faut respecter toutes les réglementations locales, y compris celles qui font référence à des normes nationales ou européennes.

La manière d'installer le CUISINIÈRE aura une influence décisive sur la sécurité et sur son bon fonctionnement

Une bonne installation est très importante et pour que l'installation du CUISINIÈRE et celle de la cheminée soient correctes nous vous conseillons de recourir aux services d'un installateur professionnel

Pour plus d'informations sur l'installation, veuillez vous référer à le «Manuel de l'installateur professionnel».

2.- PRÉSENTATION

Les cuisinières sont présentées dans les modèles suivants :

Modèles de sortie de fumée arrière:

ECLECSYS 100 SE

PAS 100 SE

DEVA 100 SE

DEVA 100 ISLA SE

SAJA 8/100 SE

L07 CH/90 SE

SAJA 7/90 SE

PAS 90 SE

Modèles de sortie de fumée supérieure:

ECLECSYS II 100 SE

DEVA II 100 SE

PAS II 100 SE

Modèles de sortie de fumée arrière (chauffage central):

ECLECSYS 100 CC SE

PAS 100 CC SE

DEVA 100 CC SE

DEVA 100 ISLA CC SE

SAJA 8/100 CC SE

L07 CC/90 SE

SAJA 7/90 CC SE

PAS 90 CC SE

Modèles de sortie de fumée supérieure (chauffage central):

ECLECSYS II 100 CC SE

DEVA II 100 CC SE

PAS II 100 CC SE

Tous les modèles sont en fonte émaillée en porcelaine vitrifiée sur la façade et les portes (four, foyer et cendrier) de la cuisinière.

Les ferrures sont en laiton coulé poli ou en finition chromée. Les boutons de commande sont en chrome avec une décoration en porcelaine noire sur les modèles Saja et Deva et ceux-ci sont en acier inoxydable sur les modèles Eclectsys et Pas.

Le châssis interne est construit en acier galvanisé .

La chaudière sur les versions de cuisinière thermique est fabriquée en acier laminé S235 avec une capacité de 20 litres et deux prises de connexion de 1" G. Toutes les chaudières sont fournies après vérification de leur étanchéité à une pression test de 3 bar. Veuillez lire le «Manuel pour Installateur Professionnel sur les Appareils de Chauffage», fourni avec ce manuel afin d'obtenir plus d'informations sur l'installation de votre appareil.

Fours:

Toutes les versions ont un four en acier inoxydable qui comprend: plate rôtissoire et grille à barres en acier.

Support anti-basculement de plateau de four qui permet que celui glisse sur toute sa longueur, sans risque que les aliments cuisinés ne se renversent. Ces supports sont facilement démontables (il faut les faire glisser vers le haut, en les libérant de l'orifice inférieur et les faire glisser ensuite vers l'extérieur pour les libérer de l'orifice supérieur) pour faciliter son nettoyage hors du four.

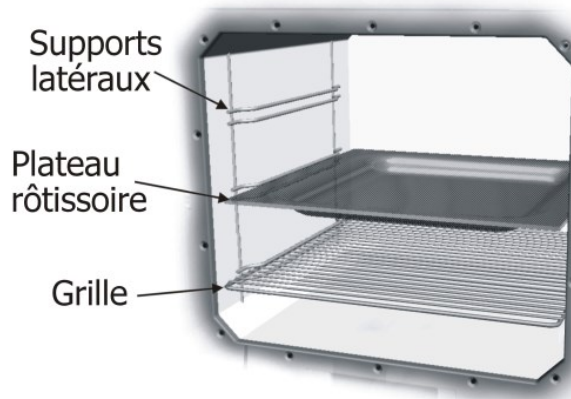
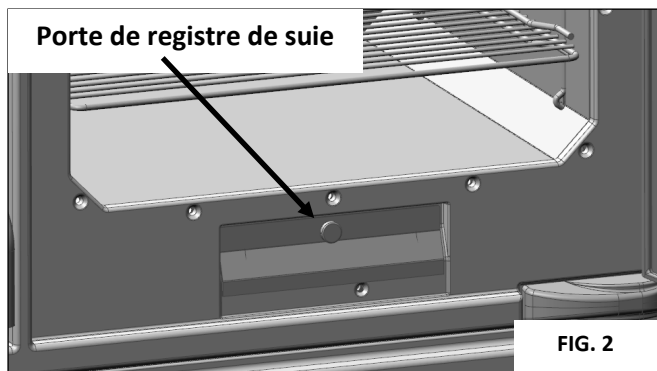


FIG. 1

Toutes les versions incluent un thermomètre dans la porte du four pour contrôler la température de préparation des aliments. De plus, la porte du four de tous les modèles de cuisinières, à l'exception du modèle L07, est dotée d'une vitre en céramique.

Avec chaque cuisinière, un kit d'outils pour foyer est fourni. Celui-ci est composé d'un crochet pour remuer le foyer et d'une raclette pour nettoyer le cendrier et le conduit de fumées au travers de la porte de registre de suie.



Elles disposent également d'un système d'accès à la cheminée afin de faciliter le scellement de celle-ci après installation de la cuisinière, ainsi que son nettoyage si nécessaire (voir paragraphe 3).

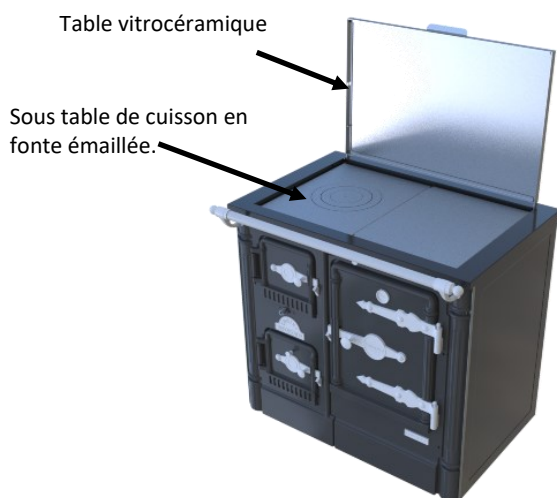


Fig. 3. Exemple de table en vitrocéramique avec sortie arrière modèle de cuisine



Fig. 4. Exemple de table en fonte avec sortie arrière modèle de cuisine

Tables de cuisson :

- Sur les modèles **avec sortie de fumées arrière**, il existe deux versions :

1. En vitrocéramique avec finition en acier inoxydable qui permet son abattement et sous table de cuisson en fonte émaillée. Le cadre de la table de cuisson est en acier émaillé en porcelaine vitrifiée. Si vous utilisez la cuisinière pour chauffer le logement, pendant de longues périodes, il est recommandé de retirer la sous table de cuisson en fonte, située sous la vitrocéramique afin de générer plus de chaleur à la pièce, de consommer moins de combustible et d'éviter ainsi la détérioration intérieure de la cuisinière.
2. En fonte polie avec rondelles. Cette option est uniquement disponible sur les modèles de 90 (L07, SAJA 7 et PAS 90).

- Sur les modèles **avec sortie de fumées supérieure**, il existe deux versions :

1. Pulifer: En fonte polie avec finition en acier inoxydable.
2. En vitrocéramique renforcée de 6 mm d'épaisseur avec finition en acier inoxydable.

Les deux versions disposent également d'un supplément de table de cuisson en fonte émaillée en porcelaine vitrifiée (émail anti-acide apte pour usage alimentaire). Le cadre de la table de cuisson est en acier émaillé en porcelaine vitrifiée. La collerette de sortie de fumées, sur les cuisinières à sortie supérieure, est en fonte émaillée en porcelaine vitrifiée. Ces modèles de cuisinière sont livrés avec la collerette de sortie de fumées installée sur la sortie supérieure. Il est possible de modifier la sortie supérieure pour la sortie arrière, en échangeant simplement la collerette de la sortie supérieure avec la plaque de la sortie arrière. Voir chapitre 3.

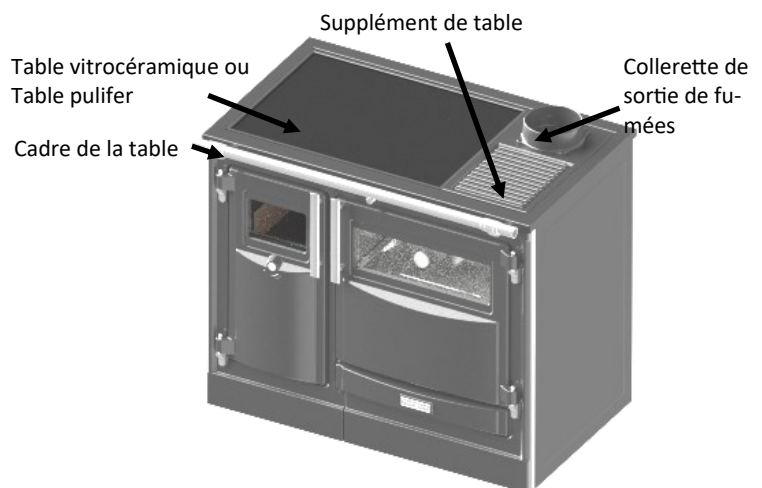


Fig. 5. Exemple de modèle de sortie de dessus de cuisine

ATTENTION ! LORSQUE VOUS RELEVEZ LE PLATEAU, POSITIONNEZ CORRECTEMENT LA TIGE SUPPORT POUR ÉVITER QU'IL NE RETOMBE.

N'UTILISEZ JAMAIS VOTRE CUISINIÈRE SI LE PLATEAU N'EST PAS CORRECTEMENT TENU PAR LA TIGE SUPPORT.

POUR MANIPULER LE PLATEAU CHAUD, UTILISEZ TOUJOURS DES GANTS IGNIFUGES.

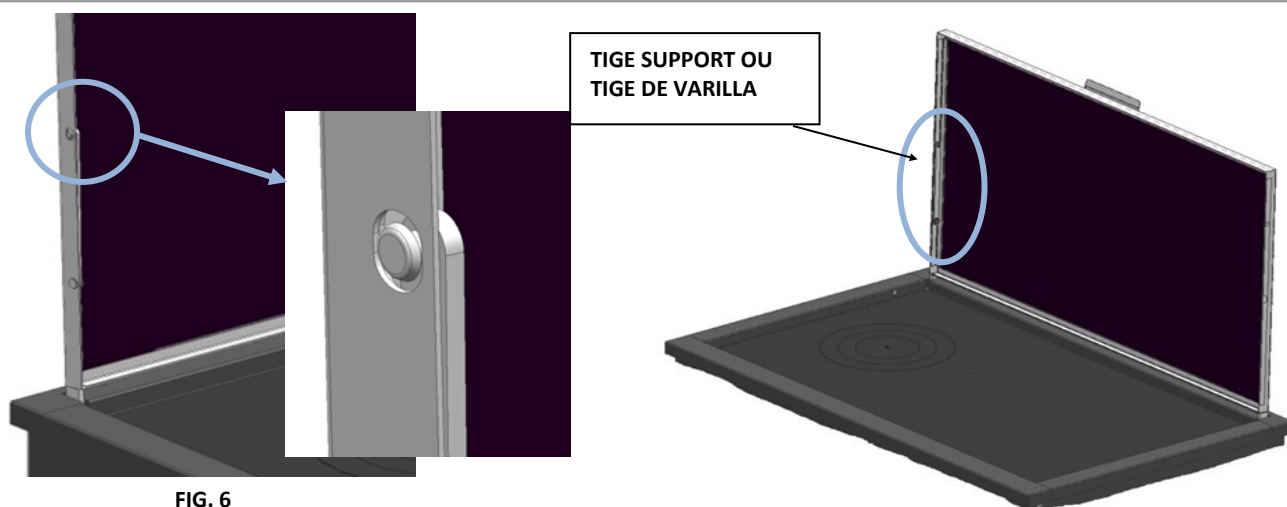


FIG. 6

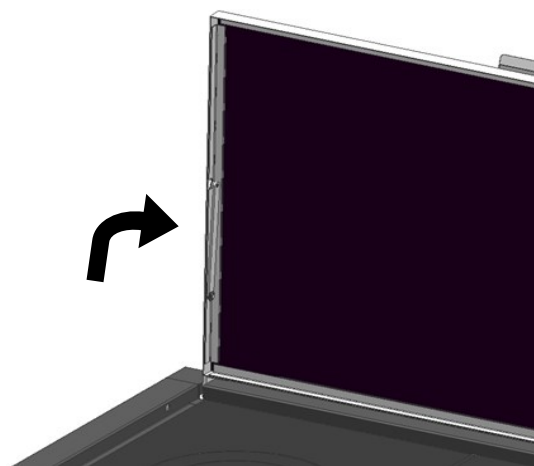


FIG. 8

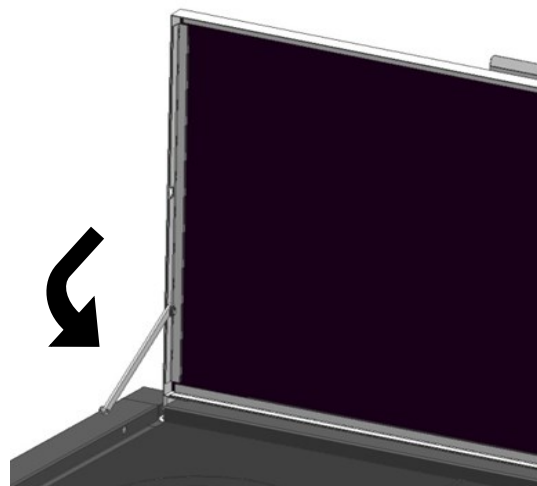


FIG. 9

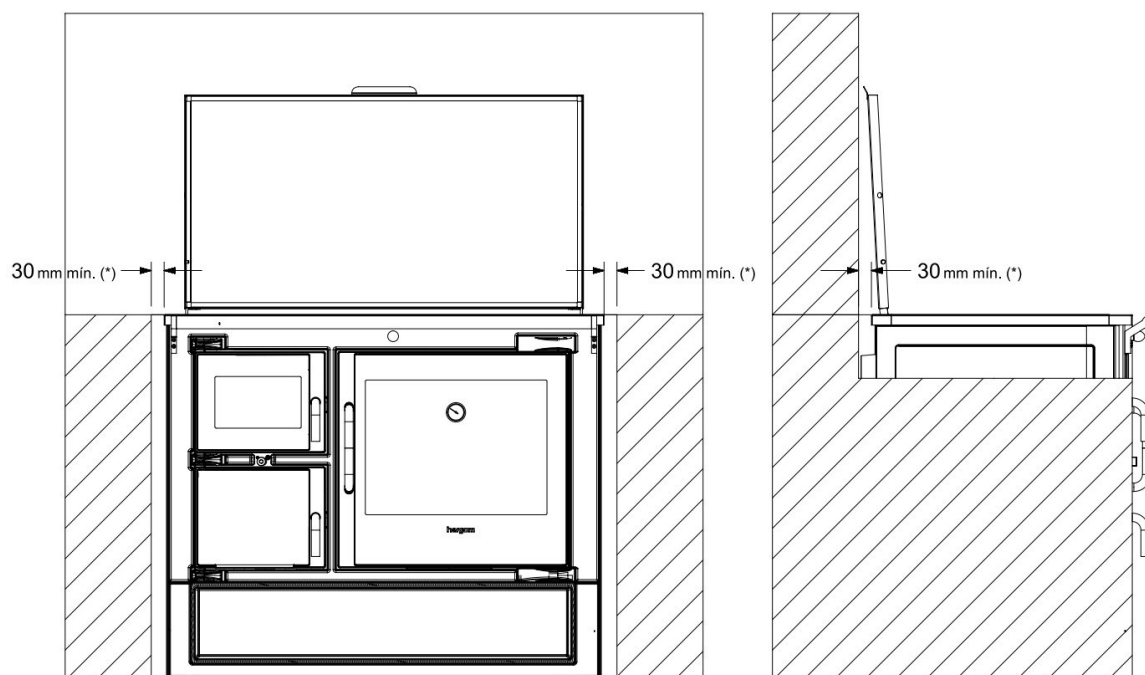


FIG. 10

(*) Sauf pour les matières combustibles. Voir rubrique 5

3.- INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Avant d'utiliser votre cuisinière, prenez connaissance de l'entretien du plateau que vous avez acheté. Le chapitre 4 présente les conseils nécessaires.

Ne pas utiliser pour combustible, du bois provenant de la mer. Les sels contenus dans celui-ci réagissent à la combustion en libérant des acides qui attaquent le fer et l'acier.

Avant d'allumer la cuisinière, vérifiez que le conduit de fumées soit parfaitement propre afin d'obtenir un bon tirage.

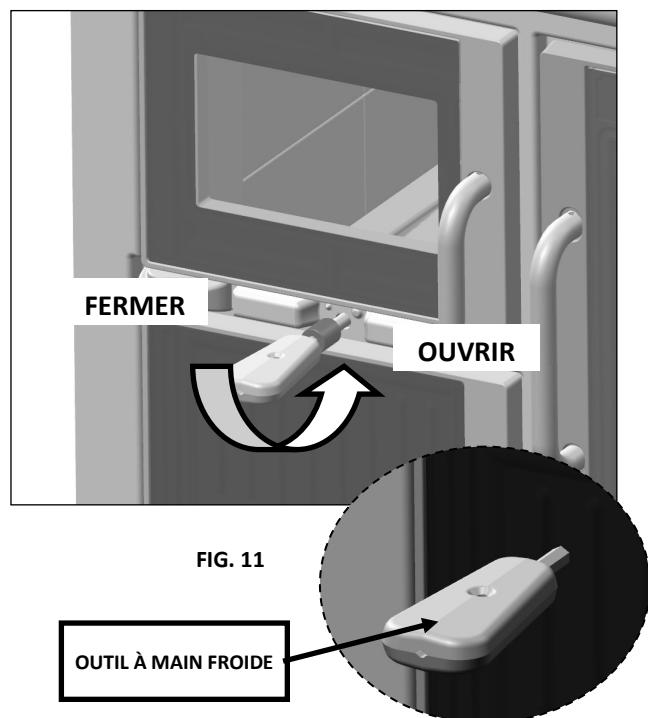
Ne jamais remplir complètement le foyer de combustible ou laisser la porte des cendres ouverte, cela peut causer des dommages irréparables à l'appareil.

N'approchez pas de bois de chauffage ou de charbon de bois près de la porte de chargement pour éviter d'endommager l'émail de la façade.

Premier allumage

Il est recommandé que le premier allumage se fasse à feu lent durant 3 ou 4 heures afin d'obtenir la stabilisation des différentes pièces et éviter ainsi une possible casse.

Pour allumer la cuisinière, fermez la porte du bois, ouvrez la vanne d'air primaire en activant la commande située entre la porte du foyer et le cendrier, vers la droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (FIG. 7). Pour ce faire, vous disposez d'un outil ou d'une main froide, sauf pour les modèles SAJA. Ouvrez également la vanne de tirage direct en déplaçant vers l'extérieur la poignée qui se trouve sur la porte du four (FIG. 8).



Lorsque le régime est normal, fermez la vanne de tirage direct en ramenant la poignée dans sa position normale.

Vanne d'air primaire

Régulez le tirage de votre cuisinière à l'aide de la vanne d'air primaire (FIG. 7), en sachant qu'un tirage trop ouvert, en plus d'entraîner une consommation inadaptée du bois, fait que le plateau atteigne une température excessive.

Double combustion et déflecteur

Votre cuisinière dispose d'un système à double combustion qui permet de considérablement réduire les émissions polluantes et d'améliorer son efficacité, tout en réduisant sa consommation de bois. Pour obtenir un rendement optimum, il est recommandé de ne pas remplir le foyer au-delà des orifices d'air secondaire situés sur la partie arrière du foyer.

Le déflecteur est démontable pour permettre de réaliser les tâches de maintenance. Pour cela, retirer la platine d'appui avant, en levant légèrement les briques supérieures du four qui la tiennent, et déplacer le déflecteur vers l'avant. Sur la version cuisinière thermique, le déflecteur est fixé à l'aide de vis au plafond de la chaudière.

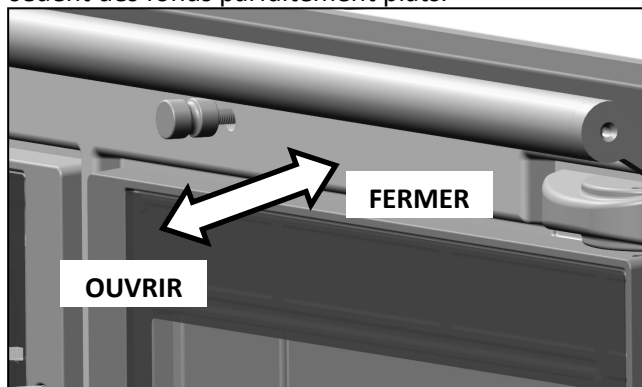
Le tirage conseillé de la cheminée est de 20 Pa.

Contrôlez toujours la température du four de votre cuisinière à l'aide du thermomètre situé sur la porte. Si la température atteint 250°C, ne pas ajouter plus de combustible et fermer la vanne d'air primaire.

Un chauffage excessif de la cuisinière, détecté par une température de four supérieure à 300°C, peut entraîner une détérioration du plateau.

Lors du nettoyage annuel, ou lorsque nécessaire, vérifiez l'état du sous plateau sur la version VITROCÉRAMIQUE. Si besoin, procédez à son changement. Ce sous plateau est simplement posé sur le cadre et son remplacement est une opération très simple.

La préparation des aliments se fera plus rapidement si les casseroles, poêles et autres ustensiles utilisés possèdent des fonds parfaitement plats.



3.1. DÉMONTAGE PLATEAU

Si vous souhaitez démonter le plateau, vous devez le relever comme indiqué sur la figure, le tirer vers l'avant jusqu'à la butée (FIG. 14) et le soulever (FIG. 15).

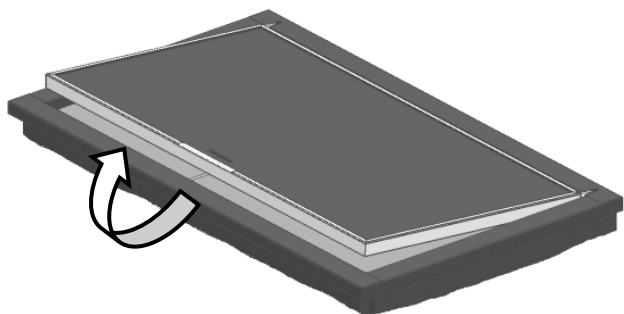


FIG. 13

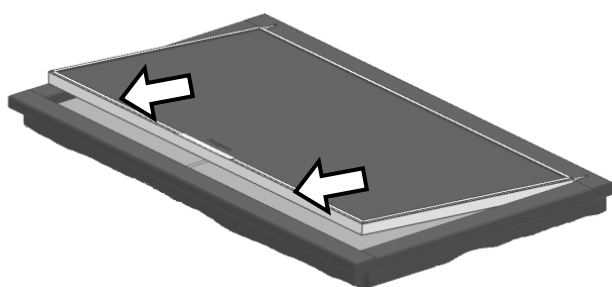


FIG. 14

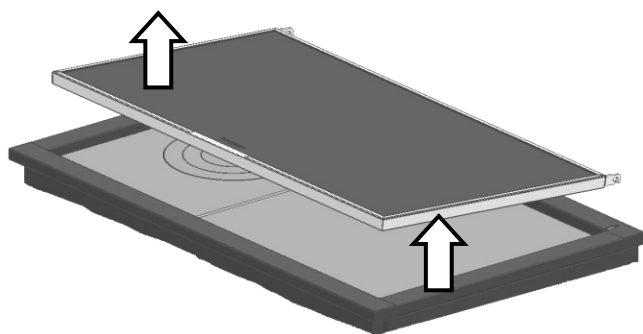


FIG. 15

3.2. MONTAGE PLATEAU

Procédez de manière inverse au démontage.

Si vous souhaitez cuisiner sur le sous plateau en fonte :

- Relevez le plateau vitrocéramique jusqu'à avoir un angle d'environ 90°.
- Sortez la tige de retenue du cadre de la vitrocéramique (figure 16), descendez-la et introduisez-la dans l'orifice prévu à cet effet du sous plateau émaillé.
- **Veillez à ce que la tige de retenue soit parfaitement positionnée et que la vitrocéramique ne puisse retomber (Figure 17).**

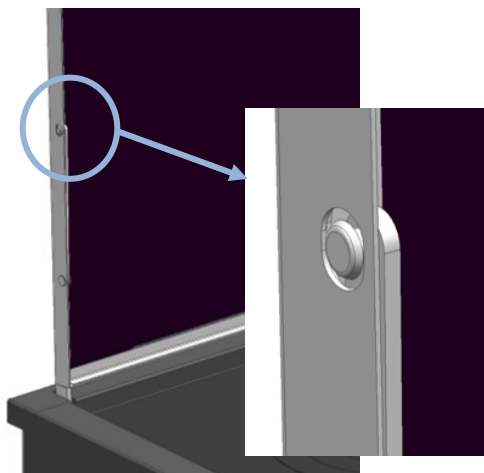


FIG. 16

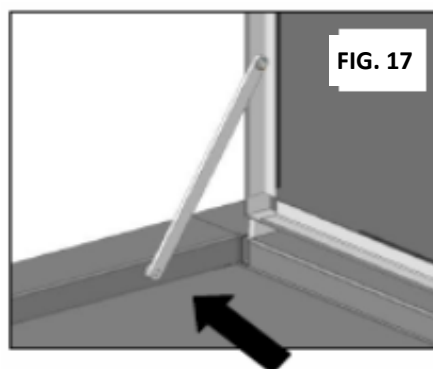


FIG. 17

- **Vérifiez, avant d'installer le plateau vitrocéramique, que les sous plateau en fonte soient centrés par rapport au cadre du plateau (Figure 18).**

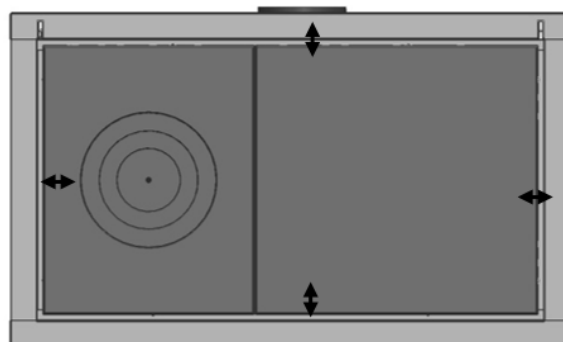


FIG. 18

- **Faites particulièrement attention lorsque vous descendez le plateau vitrocéramique. Réalisez l'opération lentement pour veiller à ce que celui-ci descende facilement sans entrer en contact avec les sous plateau en fonte.**
- **Si en descendant le plateau, celui-ci touche les sous plateau en fonte, cela signifie que les sous plateau ne sont pas correctement installés. Relevez alors le plateau vitrocéramique, positionnez la tige de retenue pour bloquer le plateau en position relevée et remplacez les sous plateau en fonte.**

3.3.– CHANGEMENT DE LA SORTIE SUPÉRIEURE PAR LA SORTIE ARRIÈRE DE FUMÉES SUR LES MODÈLES DEVA II 100, ECLECSYS II 100 AND PAS II 100.

La cuisinière est fournie avec l'installation du collier de sortie de fumées avec une installation de sortie supérieure.

Pour réaliser le changement du collier de sortie supérieure par une sortie arrière :

1. Desserrer des quatre vis de serrage et du supplément de la plaque de cuisson.
2. Desserrer le bouchon qu'il porte sur la partie arrière.
3. Réaliser le changement en serrant le collier sur la sortie arrière et le bouchon sur la sortie supérieure.

Voir figure 19.

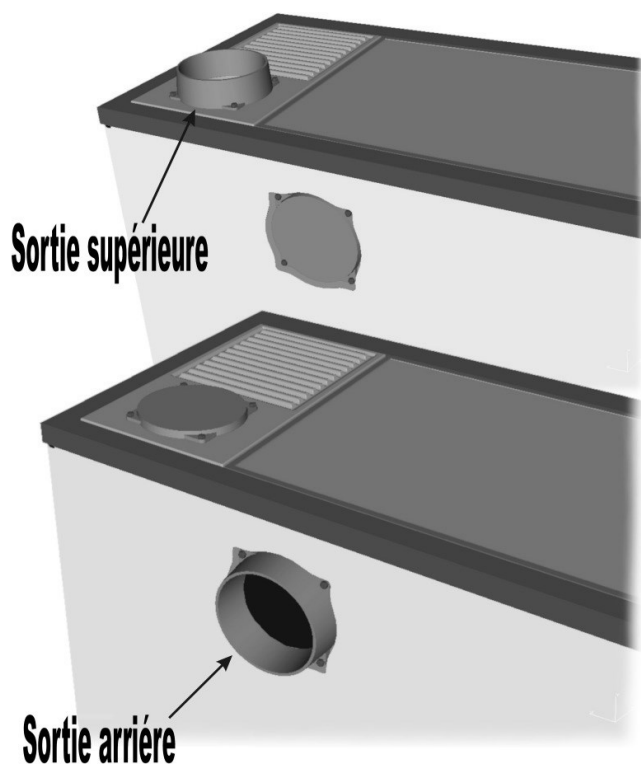


FIG. 19

3.4.– SYSTÈME ACCÈS SCELLEMENT DE LA CHEMINÉE

La cuisinière dispose d'un système d'accès à la cheminée afin de faciliter son scellement, une fois la cuisinière installée ainsi que son nettoyage si nécessaire. Pour accéder à celui-ci, procédez comme suit :

1. Retirez le plateau vitrocéramique de la cuisinière et le sous plateau en fonte (figures 20 and 21). Si votre modèle de cuisinière dispose d'une sortie supérieure, retirer la table de cuisson vitrocéramique ou Pulifer et le supplément de table de cuisson avec collerette, en retirant les deux vis de

fixation du supplément table de cuisson du support d'accès à la cheminée. Si votre modèle de cuisinière dispose d'une table de cuisson en fonte avec rondelles, il est possible de soulever cette table de cuisson pour accéder à la cheminée, mais **sachez que cette table de cuisson est très lourde** et que sa manipulation doit être réalisée à l'aide de moyens auxiliaires. Il faut également faire attention de ne pas produire de dommages sur celle-ci durant sa manipulation.

2. Démontez la vanne de tirage (figure 22).
3. Le couvercle d'accès à la cheminée se retire avec la vanne de tirage direct vers le haut (figure 23).

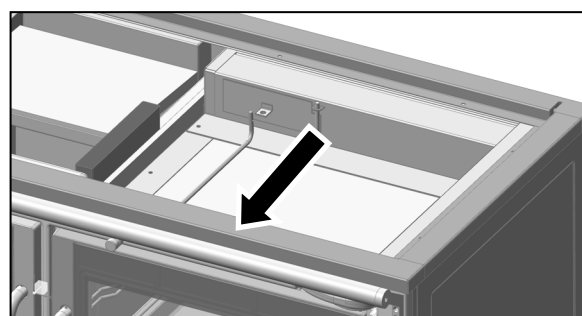
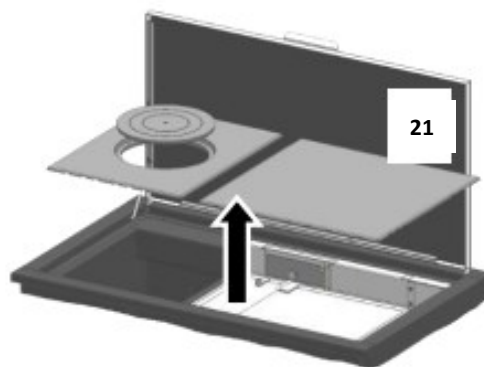


FIG. 22

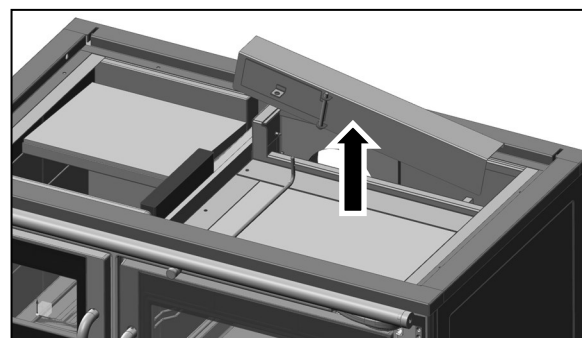


FIG. 23

3.5.– INSTALLATION DEVA 100 ISLA

1 - Démonter les panneaux latéraux en tôle en retirant les deux vis de la partie supérieure (optionnel).

Pour que la manipulation de la cuisinière soit plus facile, il est recommandé de démonter les portes du foyer, tiroir à cendres et four, de retirer la table de cuisson relevable et les sous tables de cuisson en émail, cela réduira le poids de la cuisinière.

2 – Une fois les deux vis retirées, déplacer les panneaux vers l'arrière comme indiqué sur la figure afin de les séparer de la partie avant de la cuisinière.

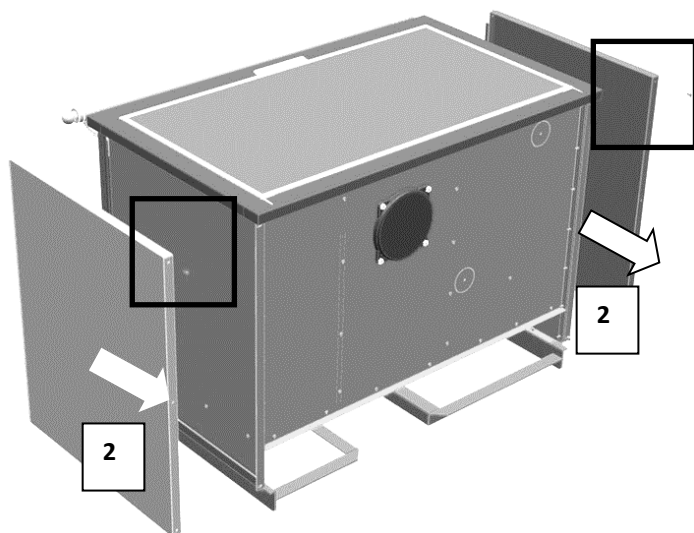


FIG. 24

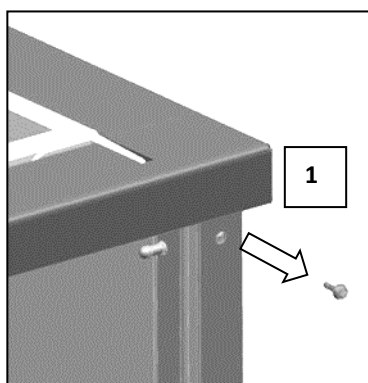


FIG. 25

3 – Séparer le châssis inférieur de la cuisinière (retirer les deux écrous qui fixent le châssis en tôle à la cuisinière). (Fig. 26, 27 y 28).

4 – Utiliser le châssis comme gabarit de montage, sur la zone où vous souhaitez installer la cuisinière (FIG. 29).

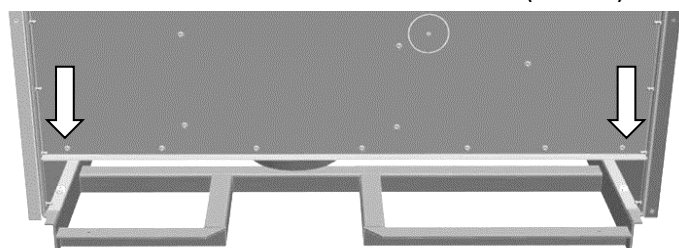


FIG. 26

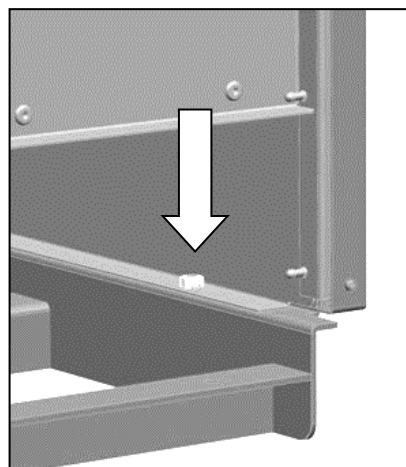


FIG. 27

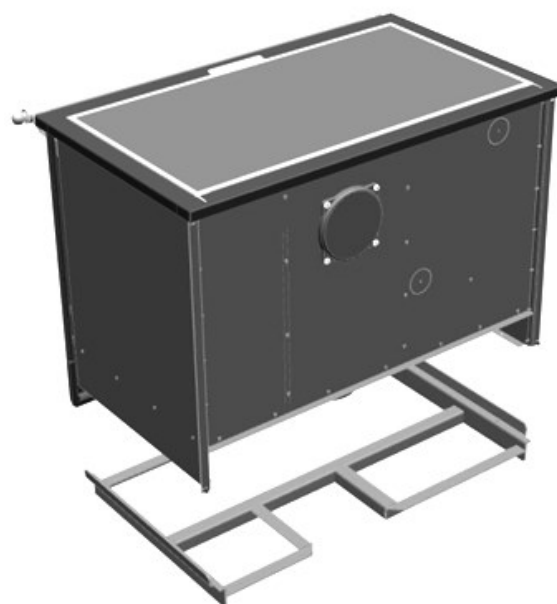


FIG. 28

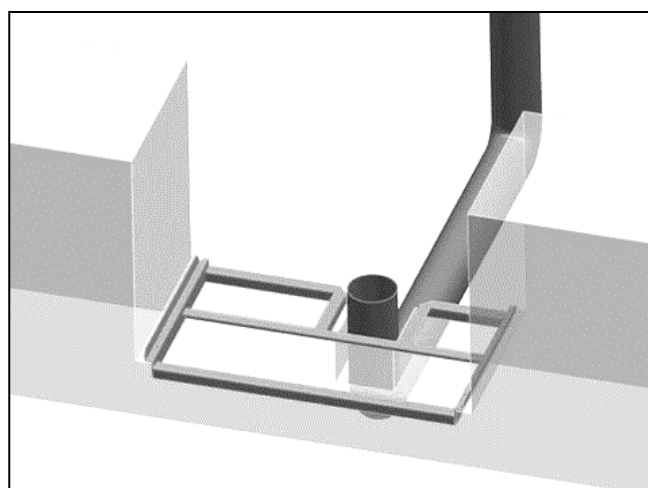


FIG. 29

5 – La cheminée ISLA a l'avantage de permettre d'orienter la sortie de fumées dans tous les sens (Fig. 30).

ATTENTION, le regard de cheminée doit **OBLIGATOIREMENT** permettre l'accès à la zone horizontale cachée de la cheminée pour préchauffer celle-ci durant l'allumage.

ATTENTION, il est essentiel que ce regard soit entièrement étanche, tout comme l'ensemble des connexions de la cheminée, afin de garantir le tirage de la cuisinière.

ATTENTION, la base de l'installation de la cuisinière doit être de niveau.

Le regard de la cheminée permettra un accès pour le nettoyage de l'accumulation des cendres sur ce tronçon.

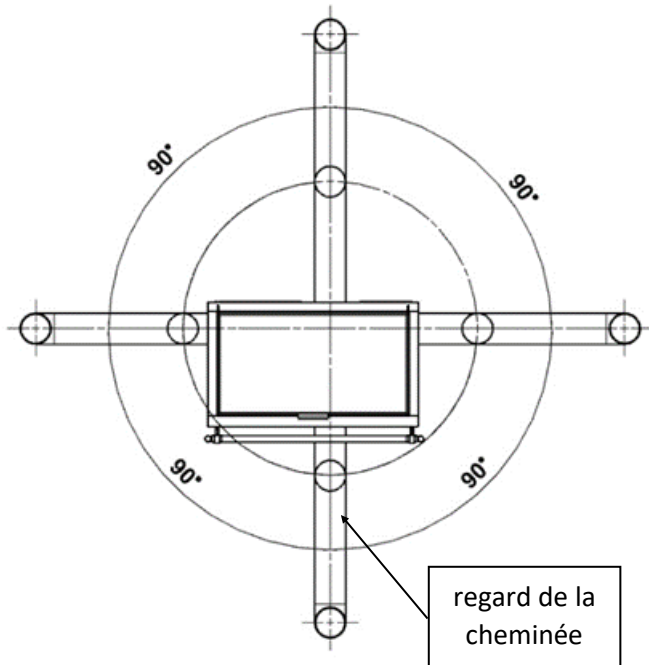


FIG. 30

6 – Une fois la base de l'installation de la cuisinière terminée, la placer en utilisant le châssis comme guide d'installation.

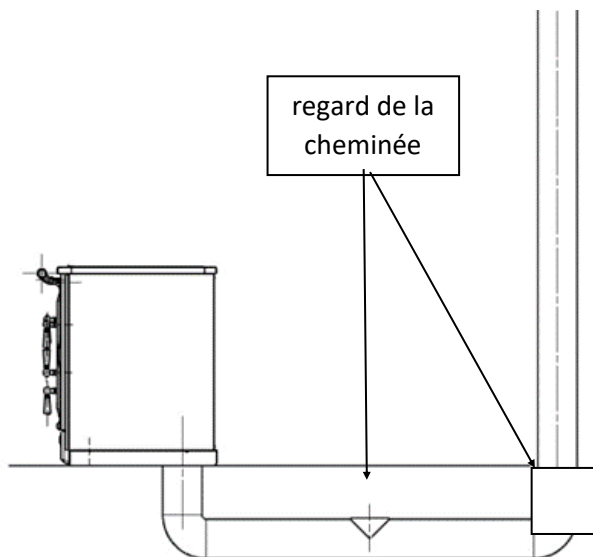


FIG. 31- EXEMPLE ORIENTATION SORTIE DE FUMÉES

3.6. MODIFICATION ORIENTATION SORTIE FUMÉES DEVA 100 ISLA.

La cuisine DEVA 100 ISLA dispose de deux options de sortie de cheminée :

Sortie par la partie inférieure : Configuration avec laquelle est livrée la cuisinière montée d'usine.

Sortie par la partie arrière : Cette option doit être configurée par l'utilisateur. Pour cela, il devra suivre les étapes suivantes :

1 - Démontez la collerette de cheminée située sur la sortie inférieure en retirant les 4 vis qui la fixent à la structure de la cuisinière.

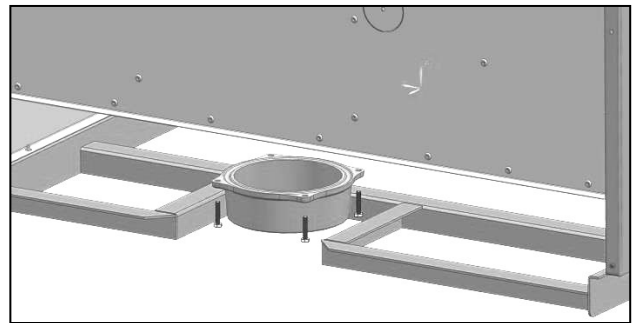


FIG. 32

– Démontez la plaque de la sortie arrière en retirant les quatre vis qui la fixent à la structure (**ATTENTION, avant de retirer la dernière vis, tenir la protection intérieure de la cheminée**).

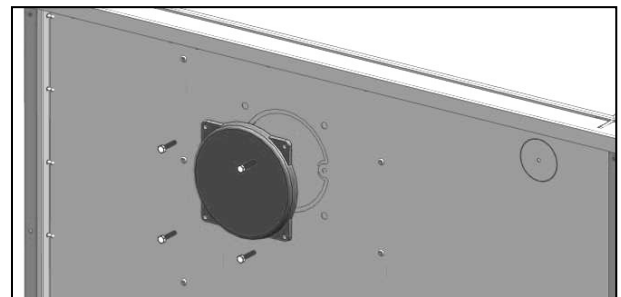


FIG. 33

3 – Fixer la collerette sur la partie arrière de la cuisinière.

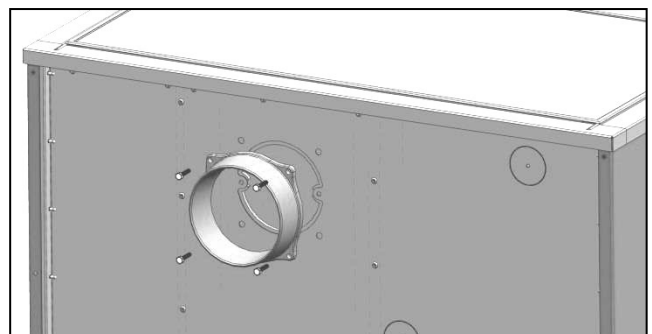


FIG. 34

4 – Fixer la plaque sur la partie inférieure de la cuisinière.

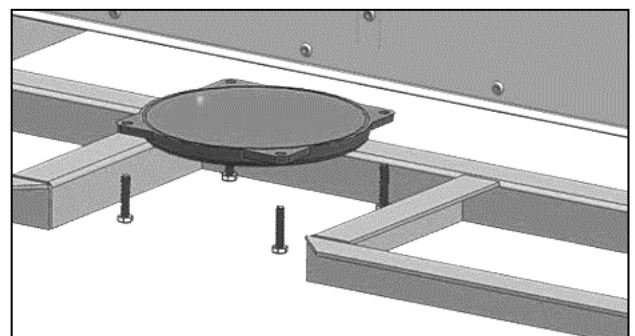


FIG. 35

4.– NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DE LA FACE AVANT, DU CADRE DU PLATEAU ET DU SOUS PLATEAU ÉMAILLÉ

Le nettoyage doit être réalisé lorsque le foyer est froid, en utilisant un chiffon humide et de l'eau savonneuse.

Évitez d'utiliser des détergents forts ou des produits abrasifs qui peuvent abîmer l'émail.

DES FERRURES

Les ferrures doivent être nettoyés à l'aide de produits spécifiques pour cela.

DE LA VITROCÉRAMIQUE.

Ne jamais nettoyer la plaque Vitrocéramique sur sa partie inférieure.

Le nettoyage de la surface extérieure doit être uniquement réalisé avec une raclette et des produits spéciaux pour vitrocéramique, en vente dans les supermarchés, drogueries, grandes surfaces etc.

Raclette

Elle est utilisée pour retirer les restes de nourriture, les éclaboussures de graisse, etc. encore chauds afin d'éviter qu'en refroidissant ils n'adhèrent à la surface.

La raclette doit toujours être à portée de main.

Produits de nettoyage

Lorsque la plaque est tiède, vous pouvez utiliser un nettoyant spécial pour vitrocéramique, et l'appliquer avec un essuie-tout.

Rincez ensuite avec un chiffon humide et séchez avec un torchon propre.

Il est déconseillé d'utiliser des éponges ou autres lavettes de grande absorption car la partie liquide des produits de nettoyage est absorbée, laissant sur la surface les éléments rugueux ou de forte concentration qui peuvent produire des rayures.

Il existe des produits de conservation qui produisent une couche protectrice contre la saleté.

Face à la chute sur la surface du plateau de restes de papier d'aluminium, de plastique, de sucre ou autres matériaux de rapide fusion, ceux-ci doivent être immédiatement éliminés avec la plaque chaude et à l'aide de la raclette, afin d'éviter que la surface ne s'abîme.

Certains matériaux des fonds des récipients peuvent laisser sur la vitrocéramique des taches de brillance métallique. Il existe des produits sur le marché qui résolvent ces problèmes.

Les taches de calcaire sur la surface peuvent être éliminées mais elles sont évitables si les surfaces des récipients sont propres et sèches.

Si vous utilisez des produits de nettoyage adaptés, la décoration en sérigraphie de la vitrocéramique ne se détériore pas.

Si des taches ou des dommages apparaissent, c'est uniquement parce que vous avez utilisé des produits non spécifiques pour vitrocéramiques.

N'utilisez jamais pour le nettoyage des plateaux des éponges métalliques, tampons à récurer, couteaux ou autres ustensiles susceptibles de d'abîmer la surface de la vitrocéramique.

Veillez à ce que les récipients utilisés soient spécialement conçus pour vitrocéramique et, le cas échéant, veillez à ce que la surface de contact de ceux-ci ne présente pas d'aspérités ou de défauts qui puissent rayer la surface.

DU PLATEAU POLI AVEC RONDELLES.

Pour conserver l'aspect de ce plateau, il est recommandé de le nettoyer régulièrement avec un détergent et une éponge métallique (uniquement si plateau non émaillé). **Assurez-vous que les joints de dilatation sont exempts de saleté ou de résidus de détergent avant d'allumer l'appareil.**

Veillez à ne pas passer l'éponge sur les surfaces émaillées.

DES CENDRES.

Le design spécial du four en matériau réfractaire, qui permet d'utiliser au maximum le combustible, fait que les cendres produites soient minimales.

Cela permet de pouvoir utiliser la cuisinière plusieurs fois sans avoir à les retirer du foyer.

Lorsque l'opération est nécessaire, avec l'appareil froid, enlevez la grille du foyer et retirez les cendres du cendrier. Videz le cendrier dans un récipient métallique et sortez-le immédiatement de la maison.

DE LA SUIE

Le couvercle du registre pour le nettoyage de la suie est esthétiquement caché derrière la porte du four. (Fig. 2).

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

5.- SÉCURITÉ.

Il existe des risques dont il faut tenir compte lors du fonctionnement de votre cuisinière à combustibles solides, quelle que soit sa marque.

Ces risques peuvent être minimisés si vous suivez les instructions et recommandations de ce manuel.

Nous **vous donnons ci-après un ensemble de normes et de conseils** mais nous vous recommandons d'utiliser surtout votre bon sens.

- Tenir éloignée toute matière inflammable (rideaux, vêtements, etc.) à une distance minimale de sécurité de 0,90 m.
- Protéger les meubles voisins de la cuisinière avec des matériaux résistants à la chaleur, au niveau du plan de travail et de la sortie des fumées.
- Laisser une séparation de 30-40 mm. entre les meubles et les côtés de la cuisinière pour permettre la circulation de l'air, sauf s'il s'agit de matières inflammables. Si vous installez la cuisinière proche de matériaux inflammables, laissez les distances de sécurité définies par test réalisé conformément à la norme UNE-EN 12815. Voir image inférieure.
- Les cendres devront être retirées avec l'appareil froid, vidées dans un récipient métallique et sorties immédiatement de la maison.
- Ne jamais utiliser de combustibles liquides pour alimenter votre cuisinière. Tenir éloigné tout type de liquide inflammable (essence, pétrole, alcool, etc.).

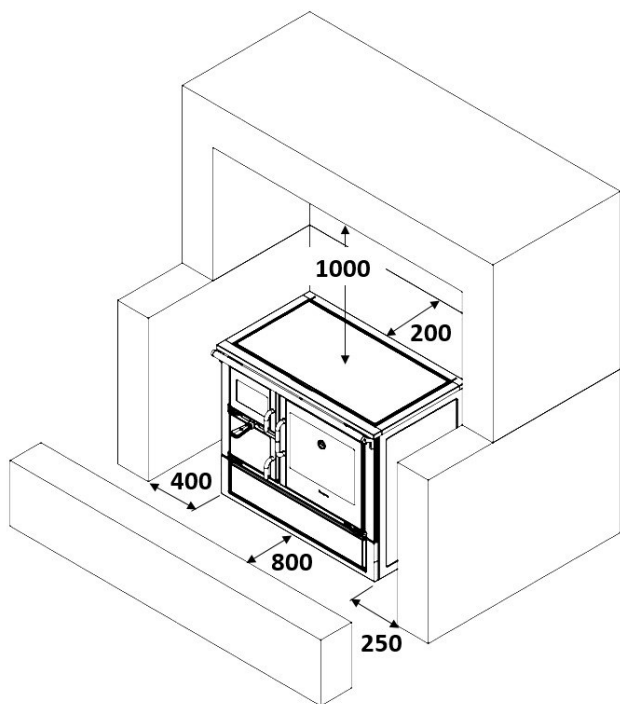


FIG. 36. Distances de sécurité

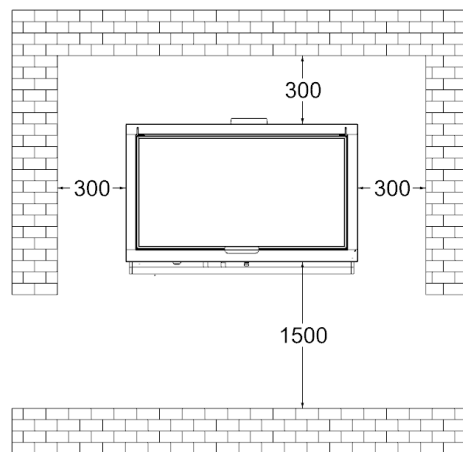


FIG. 37. Distances de sécurité (chauffage central)

- Inspecter régulièrement la cheminée et la nettoyer autant de fois que nécessaire.
- Les portes métalliques, les boutons de la cuisinière et le plateau atteignent de hautes températures durant leur fonctionnement, l'utilisation de gant de protection est recommandée pour manipuler les réglages d'air et pour ouvrir et fermer les portes.
- **ATTENTION !** Faites particulièrement attention lorsque vous positionnez la tige de retenue du plateau utilisable. Veillez à ce qu'elle soit complètement emboîtée et qu'elle ne puisse se détacher. **Ne JAMAIS utiliser le plateau utilisable dans sa position ouverte sans avoir correctement positionner la tige de retenue.** Le dispositif doit s'enclencher avec force dans le cadre émaillé. Lorsque vous relevez le plateau, faites-le en tenant celui-ci par l'anse, ne placez jamais la main sous le bord du plateau.

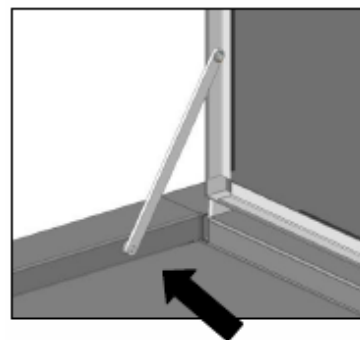


FIG. 38

INDUSTRIAS HERGÓM, S.L. décline toute responsabilité dérivée d'une installation défectueuse ou d'une utilisation incorrecte, et se réserve le droit de modifier ses produits sans préavis.

6.- PRODUITS POUR LA CONSERVATION

INDUSTRIAS HERGÓM, S.L. met à votre disposition un ensemble de produits pour la conservation de ses modèles :

- ⇒ **Pâte réfractaire** pour améliorer l'étanchéité et le scellement
- ⇒ **Nettoyeur de vitres**, traitement idéal pour éliminer la graisse carbonisée des vitres des poêles, cheminées, etc...

7.- ACCESSOIRES DE CUISINIÈRES (OPTIONNELS)

COUDE 90° EN FONTE

Coude de $\varnothing 150$ mm pour cheminées. Spécial encastrement dans mur.

Fabriquée en 2 pièces scellées et unies par vis.

Conseils d'installation.

Lire dans son intégralité le « Manuel d'installation » fourni avec votre cuisinière et en particulier le chapitre sur l'installation des cheminées.

Il est conseillé de bien sceller l'union du coude avec la cheminée avec une pâte réfractaire afin d'éviter l'entrée d'air à la cheminée et éviter les pertes de tirage.

Pour l'union au collier de la cuisinière, vous pouvez fixer le coude avec les vis d'assemblage M.5 fournies avec celui-ci, simplement en les serrant contre le collier.

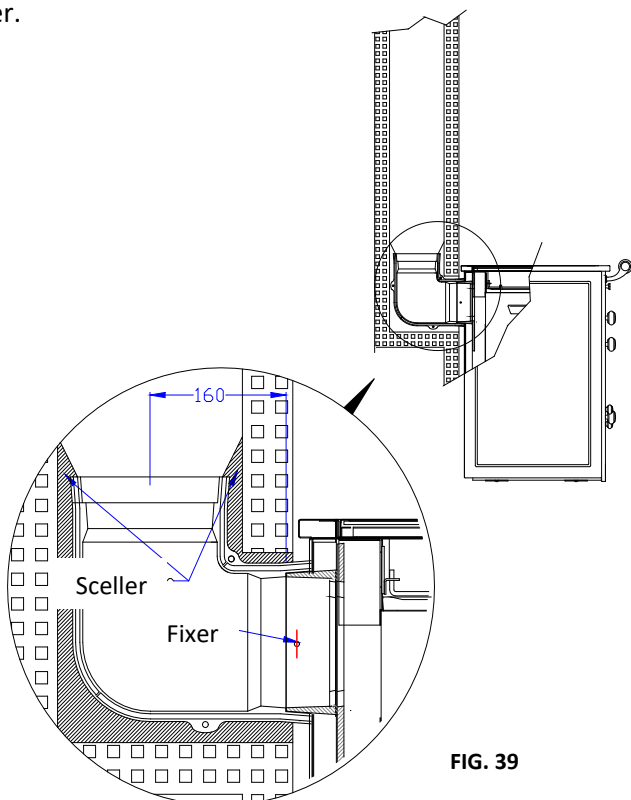


FIG. 39

COLLIER RALLONGE DE COUDE

Également fabriqué en fonte.

Si la distance à laquelle situer la cuisinière par rapport à l'axe de votre cheminée est supérieure à celle que le coude offre (16 cm.), vous pouvez utiliser ces colliers rallonge. (Hergóm fournit un collier avec chaque coude).

Chaque collier apporte une longueur additionnelle de 7 cm. (voir figure 40)

Le système de fixation est identique à celui du coude.

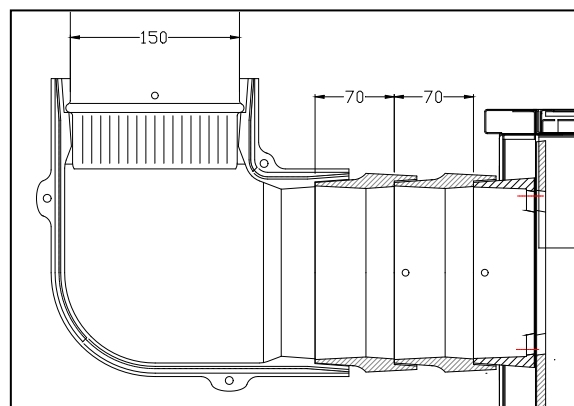
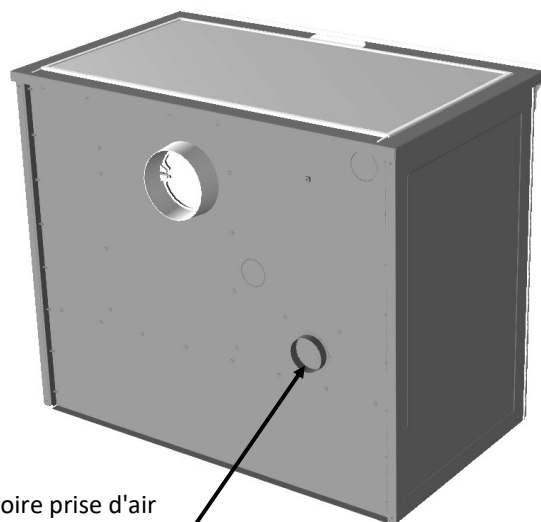


FIG. 40

PRISE AIR EXTÉRIEUR

La cuisinière présente la possibilité de réaliser une installation avec entrée d'air depuis l'extérieur. C'est pourquoi, elle dispose d'un accessoire afin de faciliter la connexion du tuyau sur la cuisinière. Il s'agit d'une collerette adaptateur de 80 mm de diamètre, qui se visse sur la partie arrière de la cuisinière. Sur cette collerette pourra être fixé le tuyau d'entrée d'air.

Cette collerette de connexion n'est pas fournie avec la cuisinière.



Accessoire prise d'air extérieur: 9921193

FIG. 41

BEM-VINDOS à família HERGOM.

Agradecemos a distinção que nos atribuiu com a escolha da nossa cozinha Hergóm, que representa um importante avanço técnico e de estilo em relação aos clássicos fogões a lenha.

Temos a certeza que o seu novo modelo de cozinha Hergóm irá proporcionar-lhe múltiplas satisfações, que são a grande atracção da nossa equipa. Possuir um aparelho HERGOM é a manifestação de uma sensação de qualidade excepcional.

É favor de ler este manual na sua totalidade, para se familiarizar com o aparelho. O manual indica quais são as normas de instalação, de funcionamento e de manutenção que lhe serão muito úteis. Conserve-o e consulte-o quando necessitar.

Se depois de ler este manual precisar de qualquer esclarecimento, é favor de consultar o seu fornecedor habitual.

Em caso de avaria ou mau funcionamento do seu aparelho, dirija-se ao Serviço de Assistência Técnica Autorizado por INDUSTRIAS HERGOM, S.L.

A INDUSTRIAS HERGÓM, S.L., não se responsabiliza pelos danos ocasionados devido a alterações nos seus produtos sem autorização escrita ou a instalações defeituosas.

A INDUSTRIAS HERGÓM, S.L. também se reserva o direito de modificar os seus produtos sem aviso prévio.

A Industrias Hergóm, S.L., domiciliada em Soto de la Marina - Cantábria - Espanha, oferece uma garantia de **DOIS ANOS** para os seus aparelhos.

A cobertura geográfica desta garantia só inclui os países nos quais a Industrias Hergóm, S.L., uma empresa filial ou um importador oficial realizam a distribuição dos seus produtos cumprindo obrigatoriamente a Diretiva Comunitária 2011/83/UE.

A garantia começa a partir da data de compra do aparelho, indicada no talão da garantia e cobre unicamente o deterioro ou as roturas devidos aos defeitos ou vícios de fabricação.

AVISO IMPORTANTE

Se o aparelho não for instalado adequadamente, não oferecerá o excelente serviço para qual foi concebido. Leia todas as instruções e confie o trabalho de instalação a um especialista.

1.- INTRODUÇÃO

IMPORTANTE! Deve ser cumprida toda a regulamentação local, incluindo a que fizer referência a normas nacionais ou europeias, ao instalar o aparelho.

A maneira de instalar a cozinha irá influenciar decisivamente a segurança e o bom funcionamento do mesmo.

É muito importante realizar uma boa instalação.

Para que a instalação da cozinha e da chaminé seja correcta, recomenda-se que seja feita por um profissional.

Leia o “Manual para o Instalador Profissional”, que é fornecido juntamente com este manual, para obter mais informações sobre a instalação do seu aparelho.

2.- APRESENTAÇÃO

As cozinhas são apresentadas nos modelos seguintes:

Modelos com saída de fumos traseira:

ECLECSYS 100 SE

PAS 100 SE

DEVA 100 SE

DEVA 100 ISLA SE

SAJA 8/100 SE

L07 CH/90 SE

PAS 90 SE

SAJA 7/90 SE

Modelos com saída de fumos superior:

ECLECSYS II 100 SE

DEVA II 100 SE

PAS II 100 SE

Modelos com saída de fumos traseira (aquecedora):

ECLECSYS 100 CC SE

PAS 100 CC SE

DEVA 100 CC SE

DEVA 100 ISLA CC SE

SAJA 8/100 CC SE

L07 CC/90 SE

PAS 90 CC SE

SAJA 7/90 CC SE

Modelos com saída de fumos superior (aquecedora):

ECLECSYS II 100 CC SE

DEVA II 100 CC SE

PAS II 100 CC SE

Todos os modelos de cozinha têm a frente e portas (forno, lareira e cinzeiro) de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada preta.

As ferragens são de latão fundido polido ou em acabamento cromado segundo modelo. Nos modelos Saja e Deva os comandos são de como com decoração de porcelana preta, enquanto nos modelos Eclectsys e Pas os comandos são de aço inoxidável.

A armação interna das cozinhas é construída em aço galvanizado.

A travessa nas versões de cozinha aquecedora é fabricada em aço laminado S235 com uma capacidade de 20 litros e duas entradas de 1” G. Todas as travessas são fornecidas verificando-se a sua estanqueidade mediante uma pressão de teste de 3 bar. Leia o “Manual para o Instalador Profissional para Aparelhos de Aquecimento”, fornecido juntamente com este manual, para obter mais informações sobre a instalação do seu aparelho.

Fornos:

Todas as versões contam com forno de aço inoxidável que inclui: tabuleiro de assados e grelha de varetas de aço.

O forno conta com suportes laterais que evitam que o tabuleiro de forno vire e permitem o seu deslizamento em praticamente todo o comprimento, sem risco de derramar os alimentos cozinhados. Estes suportes são facilmente desmontáveis (deslizá-los para cima, libertando-os do orifício inferior e depois deslizá-los para fora para os libertar do orifício superior), para facilitar a sua limpeza fora do forno.

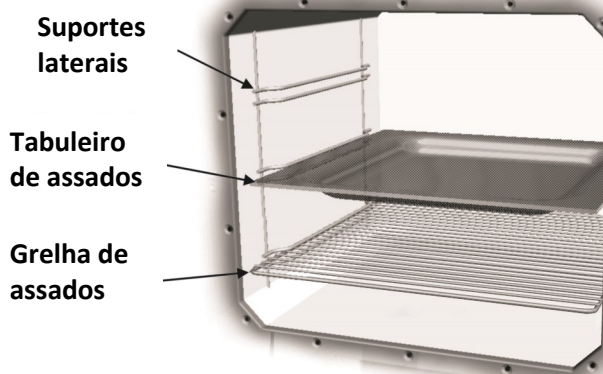


FIG. 1

Em todos os modelos a porta de forno conta com termómetro para controlar a temperatura de preparação dos alimentos. Além disso, todos os modelos de cozinha, excepto os modelos L07, têm vidro vitrocerâmico na porta de forno.

Com cada cozinha é entregue um conjunto de utensílios domésticos, composto por um gancho para limpar o fogão e um raspador para a limpeza do cinzeiro e do conduto de fumos através da porta de registo de fuligem. Esta fica escondida esteticamente sob a porta de forno.

Conta também com um sistema de acesso à chaminé, para facilitar a selagem da mesma uma vez instalada a cozinha, bem como a sua limpeza quando necessário. (Ver no ponto 3).

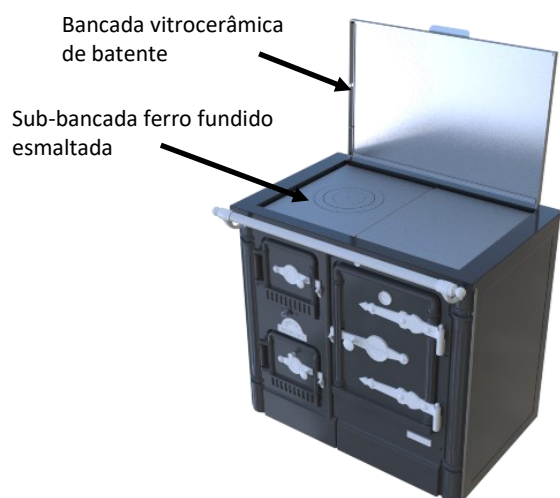
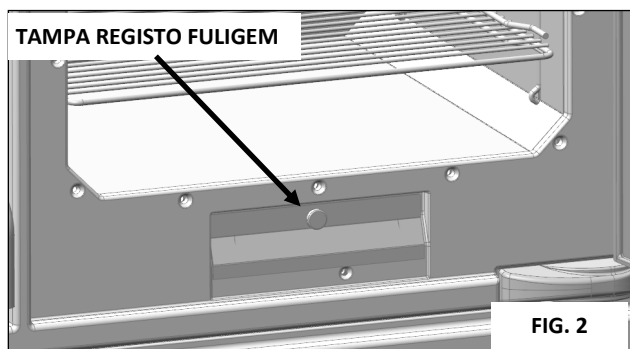


Fig. 3. Exemplo modelo cozinha saída traseira bancada vitrocerâmica de batente



Fig. 4. Exemplo modelo cozinha saída traseira bancada ferro fundido

Bancadas:

- Nos modelos com **saída de fumos traseira** existem duas versões:

- de vidro vitrocerâmico com remate de aço inoxidável, que permite o abatimento, e sub-bancada de ferro fundido esmaltado. A moldura da bancada é de chapa de aço esmaltado de porcelana vitrificada. Neste caso, se for usada a cozinha para o aquecimento da habitação, em períodos prolongados, é recomendável tirar a sub-bancada de ferro fundido, situada por baixo do vidro vitrocerâmico, com o fim de gerar mais calor na habitação, consumir menos combustível e assim evitar a deterioração interior da cozinha.
- de ferro fundido polido com anilhas. Esta opção apenas está disponível para os modelos de 90 (L07, SAJA 7 e PAS 90).

- Nos modelos com **saída de fumos superior** existem duas versões:

- de ferro fundido polido com remate de aço inoxidável (pulifer).
- de vidro vitrocerâmico reforçado de 6 mm de espessura com remate de aço inoxidável.

Ambas as versões contam também com um suplemento de bancada de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada (esmalte antiácido apto para uso alimentar). A moldura da bancada é de chapa de aço esmaltado em porcelana vitrificada. A manga de saída de fumos, nas cozinhas com saída superior, é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada. Estes modelos de cozinha são fornecidos com a instalação da manga de saída de fumos com saída superior. É possível alterar a saída superior pela saída traseira, com uma fácil troca da manga da saída superior pela saída posterior. Ver no capítulo 3.

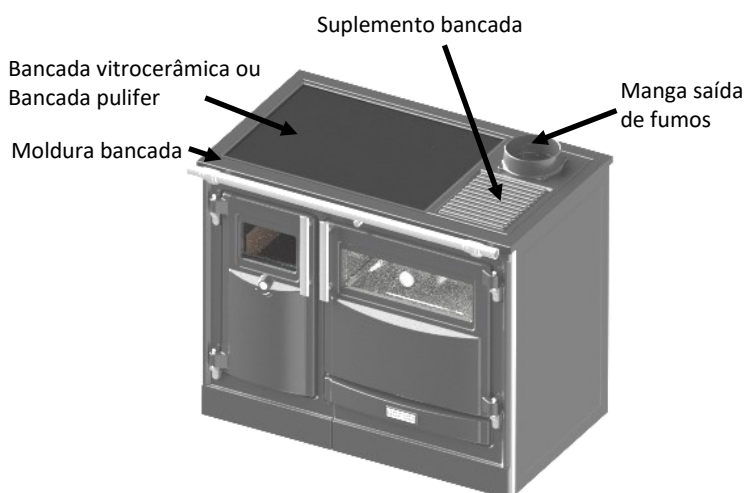


Fig. 5. Exemplo modelo cozinha saída superior

íMPORTANTE! QUANDO LEVANTAR A BANCADA REBATÍVEL, FIXE A VARETA DE SUPORTE NA POSIÇÃO CORRECTAMENTE PARA EVITAR A SUA QUEDA.

NUNCA USE A COZINHA COM A BANCADA LEVANTADA SE NÃO ESTIVER CORRECTAMENTE FIXA COM A VARETA DE SUPORTE.

PARA MANIPULAR A BANCADA A QUENTE USE SEMPRE LUVAS RETARDADORAS DE CHAMA

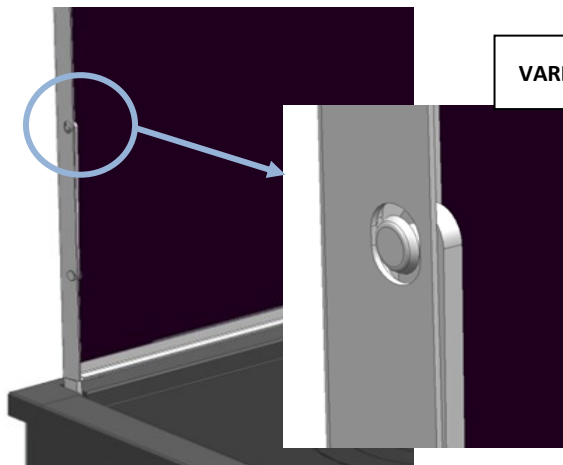


FIG. 6

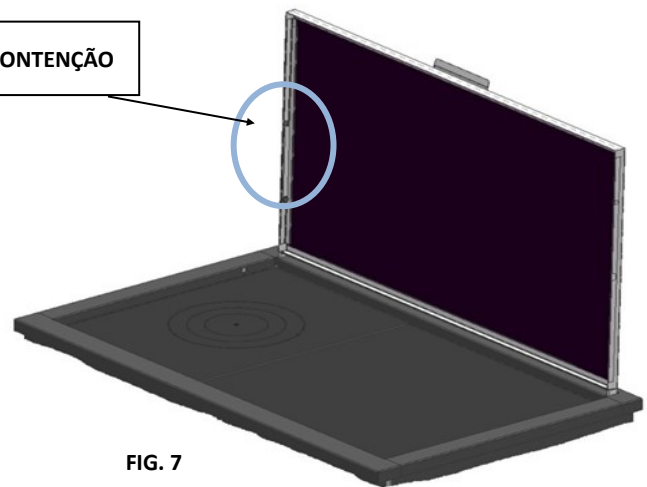


FIG. 7

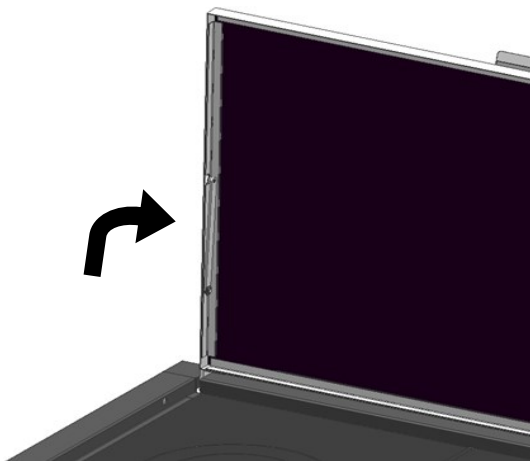


FIG. 8

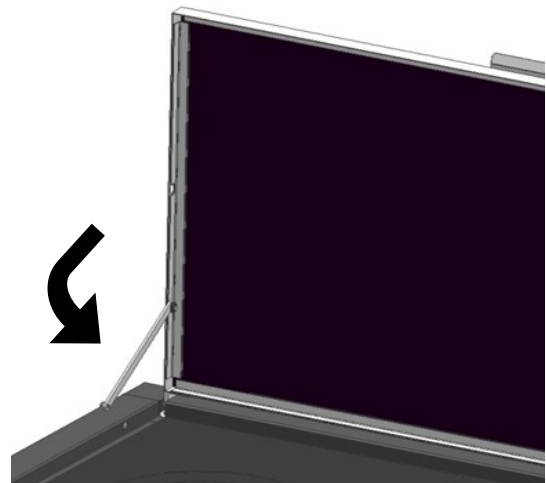


FIG. 9

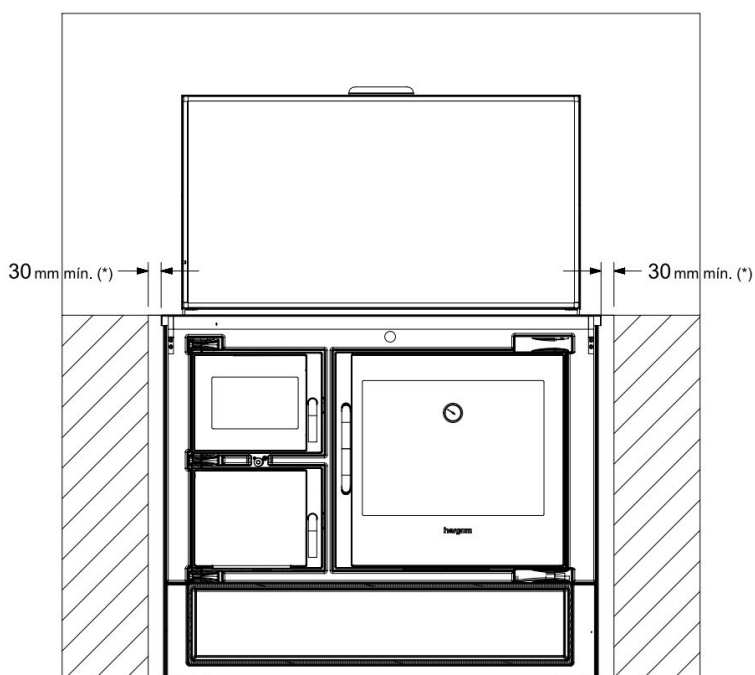
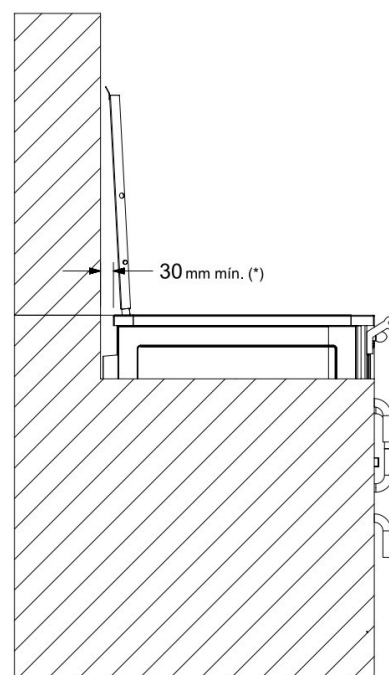


FIG. 10



(*) Excepto a materiais combustíveis. Ver ponto 5.

3.- INSTRUÇÕES DE MANIPULAÇÃO

Antes de usar a cozinha, conheça a manutenção da bancada que adquiriu. No capítulo 4 são dados os conselhos necessários.

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

Antes de ligar a cozinha deve-se verificar se o conduto de fumos está perfeitamente limpo, para obter uma boa tiragem.

Nunca encher totalmente a lareira de combustível nem deixar a porta de cinzeiro aberta; pode provocar danos irreparáveis na cozinha.

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

Primeira ignição

Recomenda-se que a primeira ignição seja feita em lume brando durante 3 ou 4 horas, para conseguir a estabilização das diferentes peças, e evitar assim alguma possível ruptura.

Ao ligar a cozinha feche a porta de lenha, abra a válvula de ar primário, accionando o comando situado entre a porta da lareira e o cinzeiro, para a direita no sentido oposto aos ponteiros do relógio (FIG. 11). Para tal, conta com um utensílio ou mão fria, excepto nos modelos SAJA. Abra também a válvula de tiragem directa, deslocando para fora a maçaneta que se encontra sobre a porta de forno (FIG. 12).

Atingido um regime normal de combustão, feche a válvula de tiragem directa levando o puxador à posição normal.

FIG. 11

Válvula de ar primário

Regule a tiragem da sua cozinha mediante a válvula de ar primário (FIG. 11), tendo sempre em conta que uma tiragem demasiado aberta, além de originar um consumo inadequado de lenha, faz com que a placa de bancada atinja uma temperatura excessiva.

Dupla combustão e deflector

A sua cozinha conta com um sistema de dupla combustão que permite reduzir drasticamente as emissões poluentes e melhorar a eficiência da cozinha, reduzindo o consumo de lenha. Para obter o máximo aproveitamento, recomenda-se não encher a lareira acima dos furos de ar secundário situados na parte traseira da lareira.

Pode desmontar o deflector para realizar tarefas de manutenção. Para tal, retirar a placa de apoio dianteiro, levantando levemente os tijolos superiores do fogão que a seguram, e deslocar o deflector para a frente. Na versão aquecedora, o deflector está preso com parafusos ao tecto da travessa.

A tiragem aconselhada de chaminé é de 20 Pa.

Controle sempre a temperatura do forno da sua cozinha mediante o termómetro situado na porta de forno. Caso a temperatura atinja os 200 °C não adicionar mais combustível e fechar a válvula de ar primário.

Um aquecimento excessivo da cozinha, detectado por uma temperatura de forno superior aos 300 °C, pode provocar a deterioração da bancada.

Na limpeza anual, ou quando for necessário, verificar o bom estado da sub-bancada na versão VITROCERÂMICA. Caso seja necessário, proceder à sua troca. Esta sub-bancada fica simplesmente pousada na moldura, e a sua substituição é uma operação muito simples.

A preparação dos alimentos será feita mais rapidamente se as panelas, frigideiras e restantes utensílios empregues tiverem os fundos perfeitamente lisos.

FIG. 12

41

3.1. DESMONTAGEM BANCADA VITROCERÂMICA DE BATENTE.

Caso deseje desmontar a bancada de batente deve elevar a bancada tal como se vê na figura 13, puxar para a frente até chegar ao limite (fig. 14) e levantá-la (fig.15).

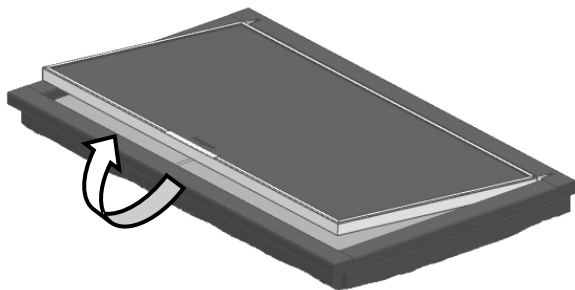


FIG. 13

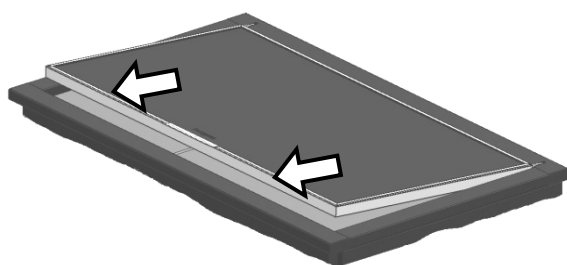


FIG. 14

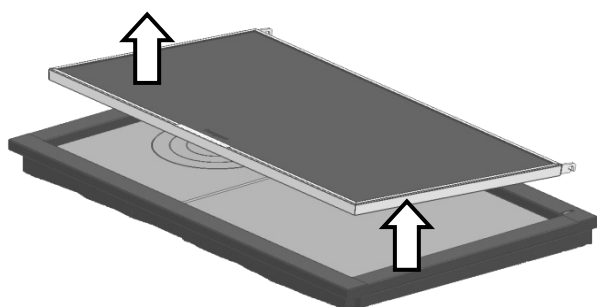


FIG. 15

3.2. MONTAGEM BANCADA VITROCERÂMICA DE BATENTE.

Proceda de maneira inversa à desmontagem.

Caso deseje cozinha sobre as sub-bancadas de ferro fundido:

- Levante a bancada vitrocerâmica até formar um ângulo aproximado de 90°.
- Tire a contenção, que está situada à sua esquerda, do orifício do quadro da vitrocerâmica (FIG. 16), baixe-a e introduza-a no orifício do quadro de bancada esmaltado (FIG. 17).

Certifique-se de que a contenção está perfeitamente fixa e não existe a possibilidade de a bancada vitrocerâmica se poder soltar.

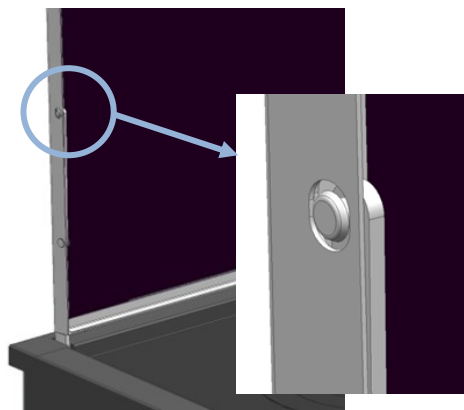


FIG. 16

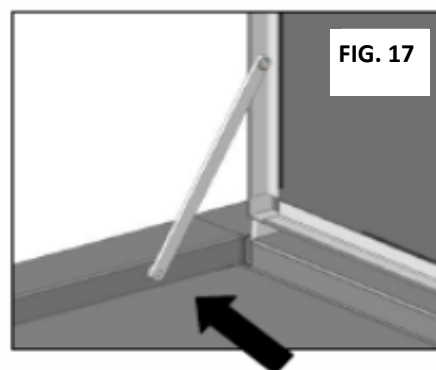


FIG. 17

Verifique, antes de proceder a colocar a bancada vitrocerâmica, se as sub-bancadas de ferro fundido estão centradas relativamente ao quadro da bancada (Figura 18).

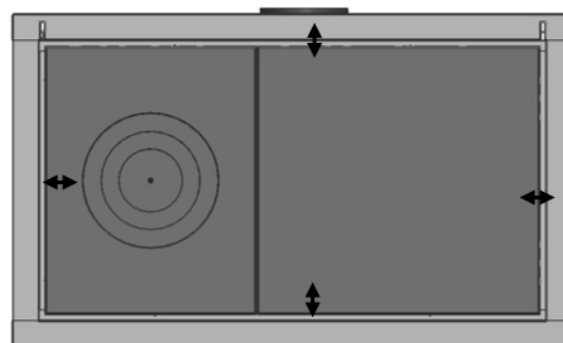


FIG. 18

Tenha especial cuidado ao baixar a bancada vitrocerâmica. Faça-o lentamente para se certificar de que esta baixa facilmente e sem entrar em contacto com as sub-bancadas de ferro fundido.

Se ao baixar a bancada, esta roçar com as sub-bancadas de ferro fundido, significa que as sub-bancadas não estão colocadas na posição óptima. Deve subir a bancada vitrocerâmica, colocar na contenção bloqueando a bancada na posição elevada, e recolocar as sub-bancadas de ferro fundido.

3.3.- TROCA DA SAÍDA SUPERIOR PELA SAÍDA TRASEIRA DE FUMOS NOS MODELOS DEVA II 100, ECLECSYS II 100 E PAS II 100.

A cozinha é fornecida com a instalação da manga de saída de fumos com saída superior nos modelos DE-VA II 100, ECLECSYS II 100 E PAS II 100.

Para fazer a troca da manga de saída superior pela saída traseira, é necessário:

- 1.- Soltar a manga, desaparafusando os quatro parafusos de amarração com o suplemento de bancada
- 2.- Soltar a tampa situada na traseira, desaparafusando os 4 parafusos que a fixam.
- 3.- Fazer a troca, amarrando a manga na saída traseira e a tampa na saída superior.

Ver figura 19.

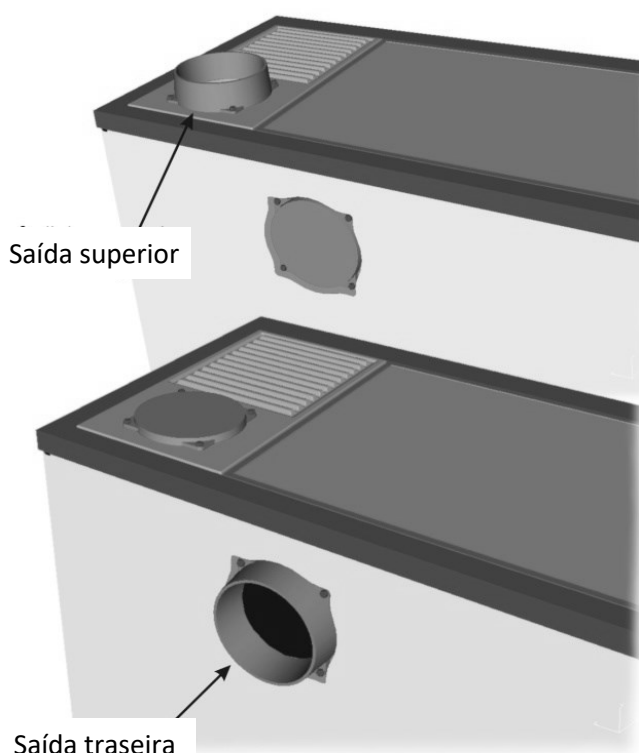


FIG. 19

3.4.- SISTEMA ACESSO SELAGEM DA CHAMINÉ.

A cozinha conta com um sistema de acesso à chaminé, com o fim de facilitar a selagem da mesma, uma vez instalada a cozinha, bem como para a sua limpeza. Para aceder a ele deve-se proceder da maneira seguinte:

1. Tirar a bancada vitrocerâmica da cozinha e a sub-bancada de ferro fundido (FIG. 20 e 21). Se o seu modelo de cozinha tiver saída superior, retirar a bancada vitrocerâmica ou pulifer e o suplemento de bancada com manga, desaparafusando os dois parafusos de amarração do suplemento bancada ao suporte de acesso à chaminé. Se o seu modelo de

cozinha contar com bancada de ferro fundida com anilhas, é possível levantar a bancada para aceder à chaminé, mas **deve ter em conta que é uma bancada muito pesada** e a sua manipulação deve ser feita com a ajuda de meios auxiliares e além disso deve ter cuidado para não provocar qualquer dano na mesma durante a manipulação

2. Desmonte a vareta de tiragem directa (FIG. 22).
3. A tampa de acesso à chaminé é extraída junto da válvula de tiragem directa para cima (FIG. 23).

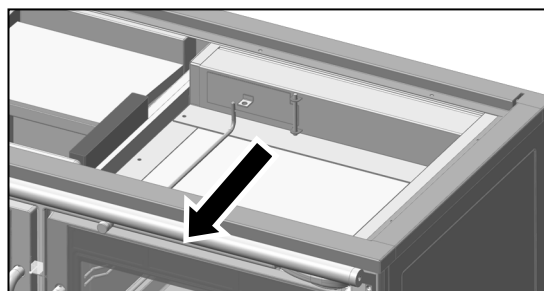
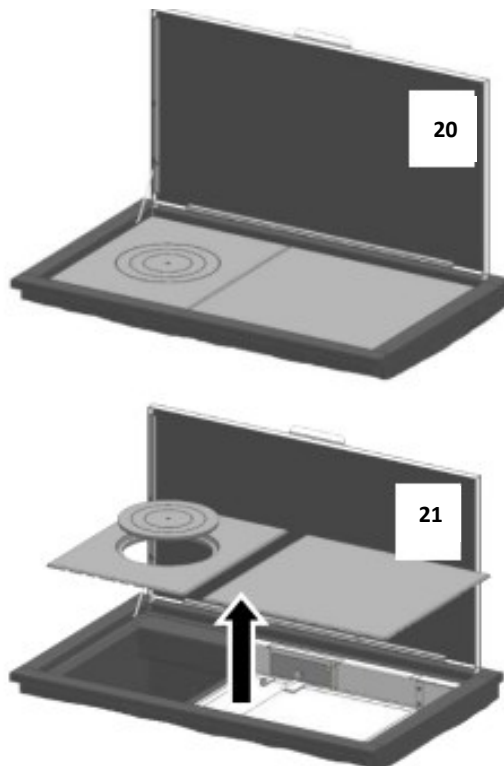


FIG. 22

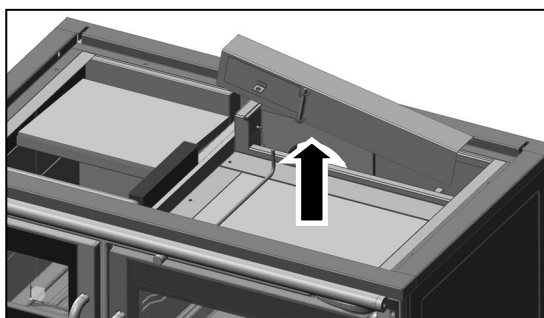


FIG. 23

3.5.– INSTALAÇÃO DEVA 100 ISLA. .

1 - Desmontar os lados de chapa, soltando os dois parafusos da parte superior (opcional).

Para facilitar a manipulação da cozinha é recomendável desmontar as portas do fogão, cinzeiro e forno, retirar a bancada elevável e as sub-bancadas esmaltadas – isto reduzirá o peso da cozinha.

2 – Uma vez soltos os dois parafusos deslocar os lados para trás como indicado na figura para os desencaixar da parte frontal da cozinha.

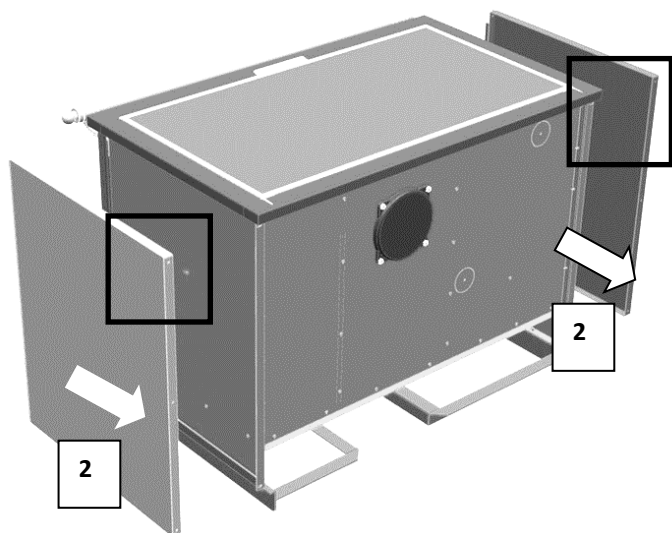


FIG. 24

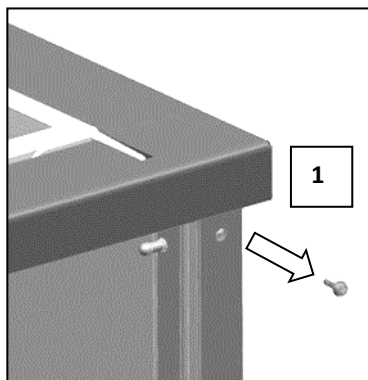


FIG. 25

3 – Separar a estrutura inferior da cozinha (tirar as duas porcas que amarram a estrutura de chapa à cozinha). (Fig. 26, 27 e 28).

4 – Usar como modelo de montagem a estrutura na zona onde se pretender instalar a cozinha (FIG. 29).

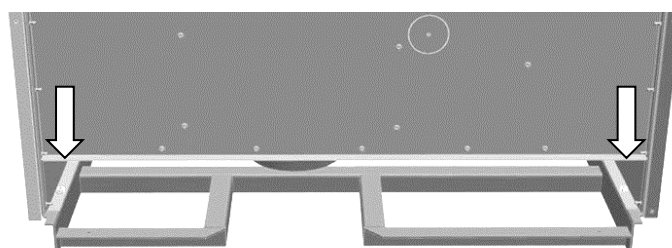


FIG. 26

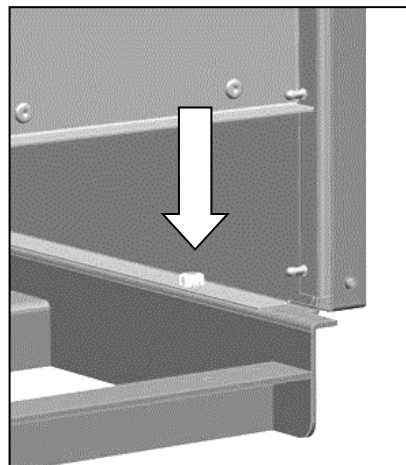


FIG. 27

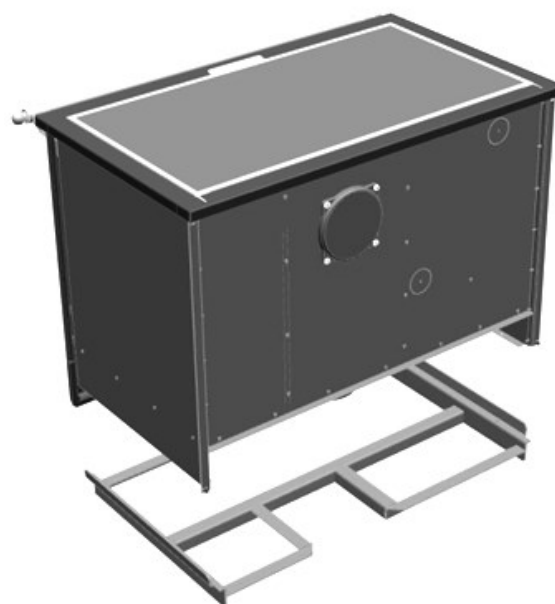


FIG. 28

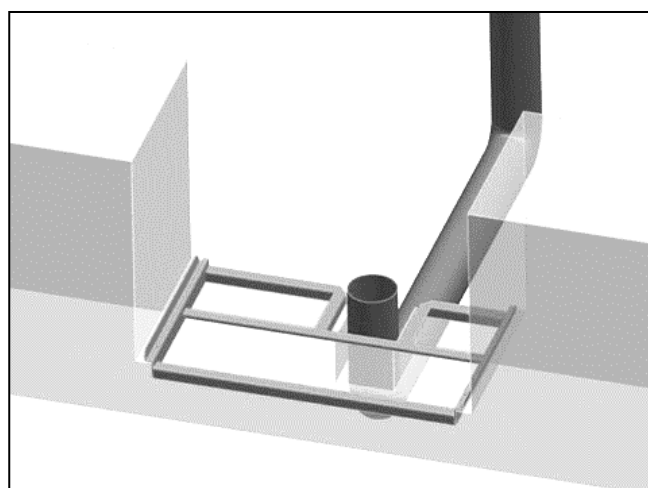


FIG. 29

5 – A chaminé ISLA tem a vantagem de permitir orientar a saída de fumos em qualquer sentido (FIG. 30).

MUITO IMPORTANTE, É OBRIGATÓRIO fazer um registo de chaminé que permita o acesso à zona horizontal enterrada da chaminé para pré-aquecer esta durante a ignição

MUITO IMPORTANTE que o fecho deste registo seja estanque para assegurar a tiragem da cozinha, também é fundamental a selagem de todas as ligações de chaminé.

MUITO IMPORTANTE uma correcta nivelção da base de instalação da cozinha.

O registo de chaminé irá permitir o acesso para a limpeza da acumulação de cinzas neste troço.

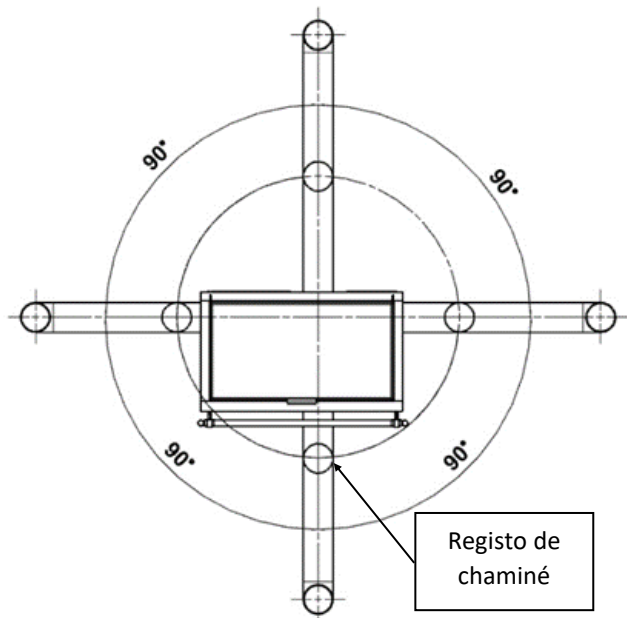


FIG. 30

6 – Uma vez terminada a base de instalação da cozinha, colocá-la usando a estrutura como guia de instalação.

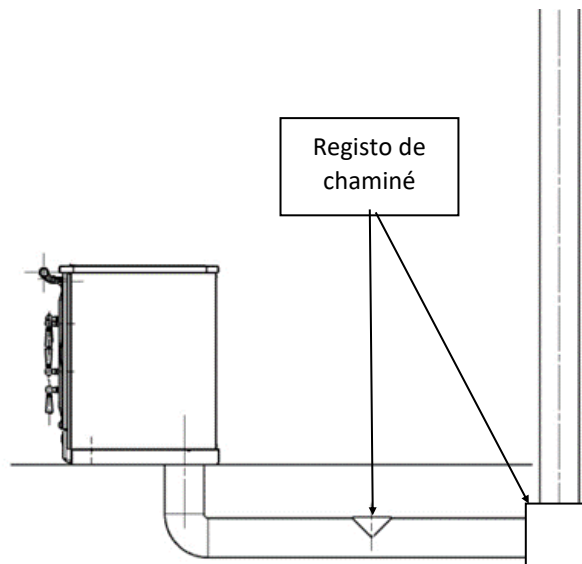


FIG. 31—EXEMPLO ORIENTAÇÃO SAÍDA DE FUMOS

3.6. MUDANÇA ORIENTAÇÃO SAÍDA DE FUMOS DEVA 100 ISLA.

A cozinha DEVA 100 ISLA tem a possibilidade de duas opções de saída de chaminé:

Saída pela parte inferior: Configuração com que é enviada a cozinha montada de fábrica.

Saída pela parte posterior: Para configurar esta opção

deve ser modificada pelo utilizador; para realizar esta alteração deve seguir os passos seguintes:

1 - Desmontar a manga de chaminé da saída inferior soltando os 4 parafusos que a fixam à estrutura da cozinha.

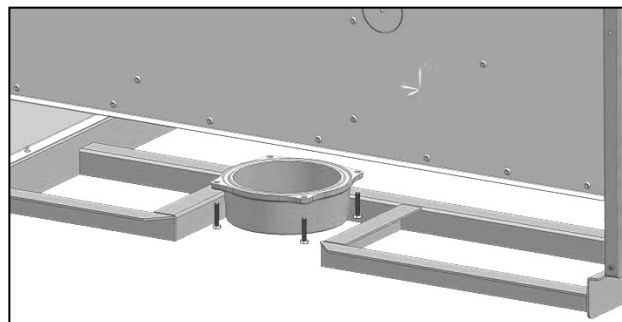


FIG. 32

2 – Desmontar a tampa da saída posterior soltando os quatro parafusos que a fixam à estrutura

(IMPORTANTE antes de soltar o último parafuso segurar no protector interior de chaminé).

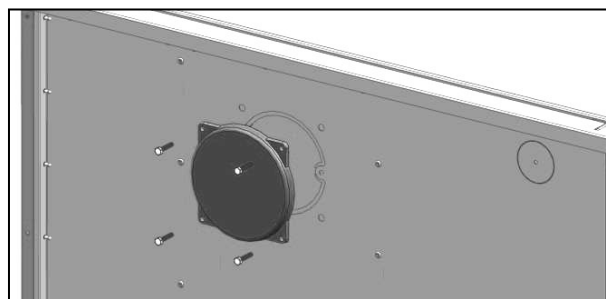


FIG. 33

3 – Amarrar a manga na parte posterior da cozinha.

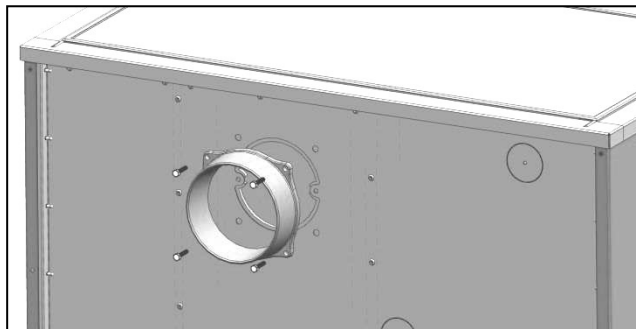


FIG. 34

4 – Amarrar a tampa na saída inferior da cozinha.

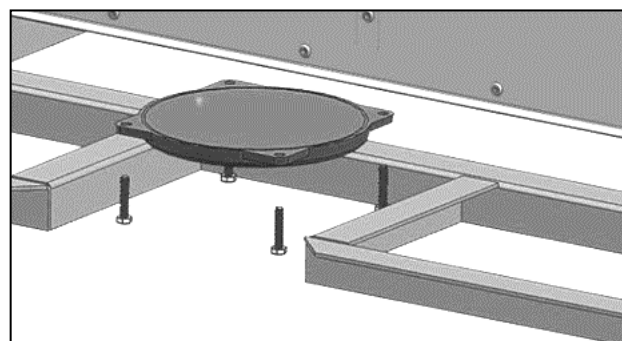


FIG. 35

4.– LIMPEZA E MANUTENÇÃO

DA FRENTE, MOLDURA DE BANCADA E SUB-BANCADAS ESMALTADAS

A limpeza deve ser feita quando o fogão estiver frio, usando para o efeito panos ligeiramente húmidos de água com sabão, secando de seguida.

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

DAS FERRAGENS

As ferragens devem ser limpas com produtos específicos para o efeito.

DA VITROCERÂMICA

As ferragens devem ser limpas com produtos específicos para o efeito.

Não se deve nunca limpar a placa Vitrocerâmica pela parte inferior.

A limpeza da superfície exterior será feita apenas com raspador e produtos adequados para as vitrocerâmicas, à venda em supermercados, drogarias, grandes superfícies, etc.

Raspador

É usado para limpar os restos de comida, salpicadelas de gordura, etc. ainda a quente, para evitar que ao arrefecerem adiram com mais força à superfície.

O raspador deve estar sempre ao alcance da mão.

Produtos de limpeza

Quando a placa arrefecer já pode usar um produto de limpeza especial para vitrocerâmica, aplicando-o com um papel de cozinha.

Posteriormente enxaguar com um pano húmido, e secar com um pano limpo.

Não se recomenda o uso de esponjas ou outros panos de grande absorção, pois a parte líquida dos produtos de limpeza é absorvida, deixando na superfície da mesma os elementos ásperos ou de forte concentração que poderiam provocar riscos.

Existem produtos conservantes que criam uma camada brilhante protectora contra a sujidade.

Perante a queda sobre a superfície da bancada de restos de papel de alumínio, plásticos, açúcares ou outros materiais de rápida fusão, devem ser eliminados imediatamente com a bancada a quente e com a ajuda do raspador, para evitar que a superfície possa ficar danificada.

Alguns materiais dos fundos de recipientes podem deixar manchas com brilho metálico sobre a Vitrocerâmica. Existem produtos no mercado que resolvem estes problemas.

As manchas de cal na superfície também podem ser eliminadas, mas são evitáveis se as superfícies dos recipientes estiverem limpas e secas.

Se aparecerem manchas ou danos nela deve-se unicamente a terem sido usados produtos não específicos para vitrocerâmicas.

Não devem ser usadas em caso algum para a limpeza das bancadas esponjas metálicas, esfregões, facas ou qualquer outro utensílio que possa danificar a superfície da Vitrocerâmica.

Certificar-se de que os recipientes usados são especiais para Vitrocerâmica e, na sua falta, deve certificar-se de que a superfície de contacto dos mesmos não contenha rugosidades ou defeitos que possam riscar a superfície.

DA BANCADA POLIDA COM ANILHAS

Para manter o bom aspecto desta bancada, recomenda-se limpá-la com frequência com um detergente e um esfregão metálico (só no caso de bancada não esmaltada). **Certifique-se de que as juntas de dilatação estão livres de sujeira ou resíduos de detergente antes de reiniciar a linha.**

Tenha a precaução de não passar o esfregão sobre a moldura de aço esmaltado

DAS CINZAS

O design especial do fogão em material refractário, que permite o aproveitamento máximo do combustível, faz com que as cinzas produzidas sejam mínimas. Isto permite que se possa acender a cozinha em repetidas ocasiões sem necessidade de as retirar da lareira.

Quando esta operação for necessária, com o aparelho frio, tirar a grelha do fogão e despejar as cinzas no cinzeiro. Esvazie o cinzeiro num recipiente metálico e tire-o imediatamente de casa.

DE FULIGEM

A tampa de registo para a limpeza da fuligem está esteticamente escondida por trás da porta de forno (ver fig. 2). É usada para limpar a fuligem que possa ficar acumulada no fundo da cozinha.

5.- SEGURANÇA

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

Estes riscos podem ser minimizados seguindo as instruções e recomendações que damos neste manual.

De seguida **recomendamos uma série de normas e conselhos**, mas sobretudo recomendamos que use o bom senso.

- Mantenha qualquer material combustível afastado (cortinados, roupa, etc.), a uma distância mínima de segurança de 0,90 m.
- Proteger os móveis contíguos à cozinha com materiais resistentes ao calor, nas zonas de bancada e saída de fumos.
- Deixar uma separação de 30-40 mm. entre os móveis e as laterais da cozinha para permitir a circulação de ar à volta da mesma, excepto quando se trate de materiais combustíveis. Caso a cozinha seja instalada junto a materiais combustíveis deve-se deixar distâncias de segurança, assinaladas conforme ensaio realizado de acordo com a norma UNE-EN 12815. Ver figura 36 e 37.
- As cinzas devem ser retiradas com o aparelho frio, esvaziadas num recipiente metálico e retiradas imediatamente de casa
- Não devem ser usados em caso algum combustíveis líquidos para acender a sua cozinha. Mantenha muito afastado qualquer tipo de líquido inflamável (gasolinas, petróleo, álcool, etc.).

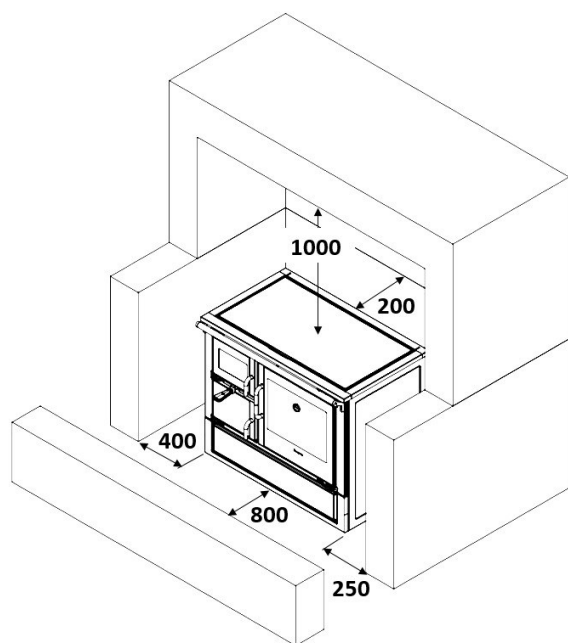


FIG. 36. Distâncias de segurança

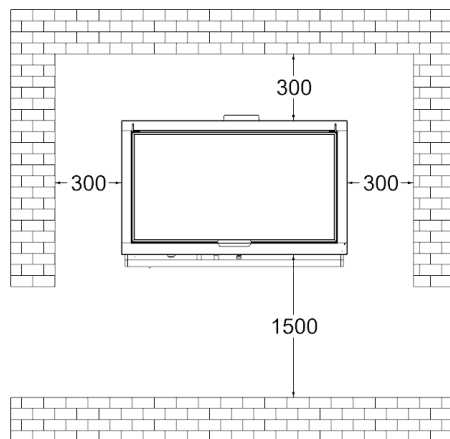


FIG. 37. Distâncias de segurança (aquecedora)

- Fazer inspecções periódicas da chaminé e limpá-la sempre que for necessário .
- As partes metálicas, os comandos da cozinha e a bancada atingem altas temperaturas durante o funcionamento, recomendando-se o uso de luva protectora para manipular as regulações de ar e abrir ou fechar portas.
- **IMPORTANTE!** Tenha especial cuidado ao colocar a contenção da bancada de batente. Certifique-se de que fica completamente encaixada e não existe possibilidade de se soltar. **NUNCA use a bancada de batente na posição aberta se não segurar correctamente a contenção.** O dispositivo encaixa na estrutura esmaltada com força. Quando fechar a bancada faça-o segurando na mesma pela asa, nunca coloque a mão por baixo da margem da bancada

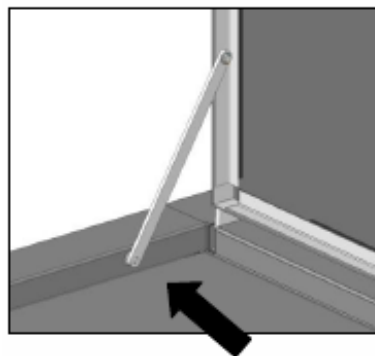


FIG. 38

A INDUSTRIAS HERGÓM, S.L. declina qualquer responsabilidade derivada de um instalação defeituosa ou de um uso incorrecto e reserva-se o direito de modificar os seus produtos sem aviso prévio

6.– PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO

A INDUSTRIAS HERGÓM, S.L. coloca ao seu dispor uma série de produtos para a conservação dos seus fabricados:

- ⇒ **Pasta refractária**, para melhorar a estanqueidade e selagem.
- ⇒ **Limpa-vidros**, tratamento idóneo para eliminar gordura carbonizada dos vidros de fogões, chaminés, etc.

7.– ACESSÓRIOS OPCIONAIS

COTOVELO A 90º DE FERRO FUNDIDO

Cotovelo para chaminés de Ø150 mm. Especial para encastrar em obra. Construído em 2 peças seladas e unidas por parafusos.

Conselhos de instalação.

Leia inteiramente o “Manual para o Instalador Profissional” que vem com a sua cozinha, nomeadamente o capítulo de instalação de chaminés.

É conveniente selar bem a união do cotovelo com a chaminé com pasta refractária para evitar entradas de ar na chaminé e evitar perdas de tiragem. Para a união à manga da cozinha pode fixar o cotovelo com os parafusos sem cabeça de M.5 fornecidos com o mesmo, simplesmente apertando-os contra a manga. (Figura 39)

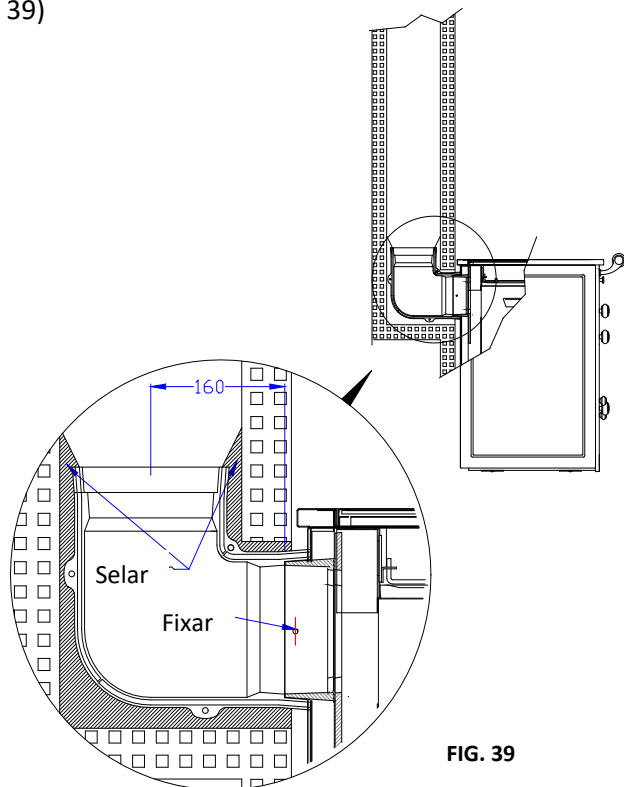


FIG. 39

MANGA EXTENSORA DE COTOVELO

Construída em ferro fundido.

Caso a distância a situar a cozinha relativamente ao eixo da sua chaminé seja superior à proporcionada pelo cotovelo (16 cm.), pode usar estas mangas extensoras. (A Hergóm fornece uma manga com cada cotovelo).

Cada manga proporciona-lhe um comprimento adicional de 7 cm. (Ver figura 40).

O sistema de amarração é feito da mesma forma que o cotovelo.

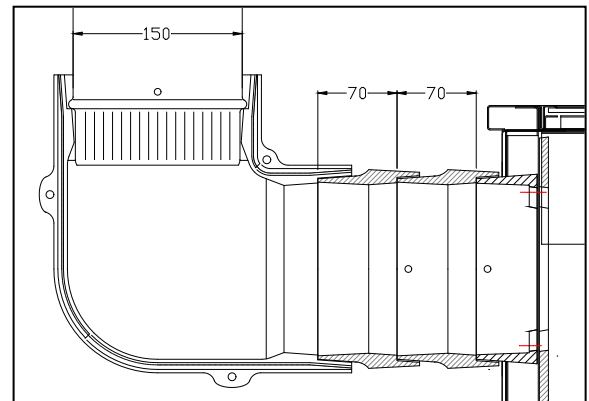
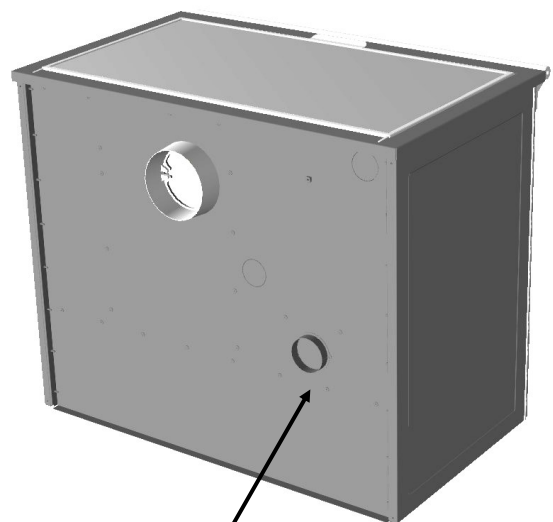


FIG. 40

ENTRADA AR EXTERIOR

A cozinha conta com a possibilidade de realizar uma instalação com entrada de ar do exterior. Para tal, dispõe de um acessório para facilitar a ligação do tubo à cozinha. Trata-se de uma manga adaptadora de 80 mm de diâmetro, aparafusada na traseira da cozinha. Sobre esta manga pode fixar o tubo de entrada de ar. Esta manga de ligação não é fornecida com a cozinha.

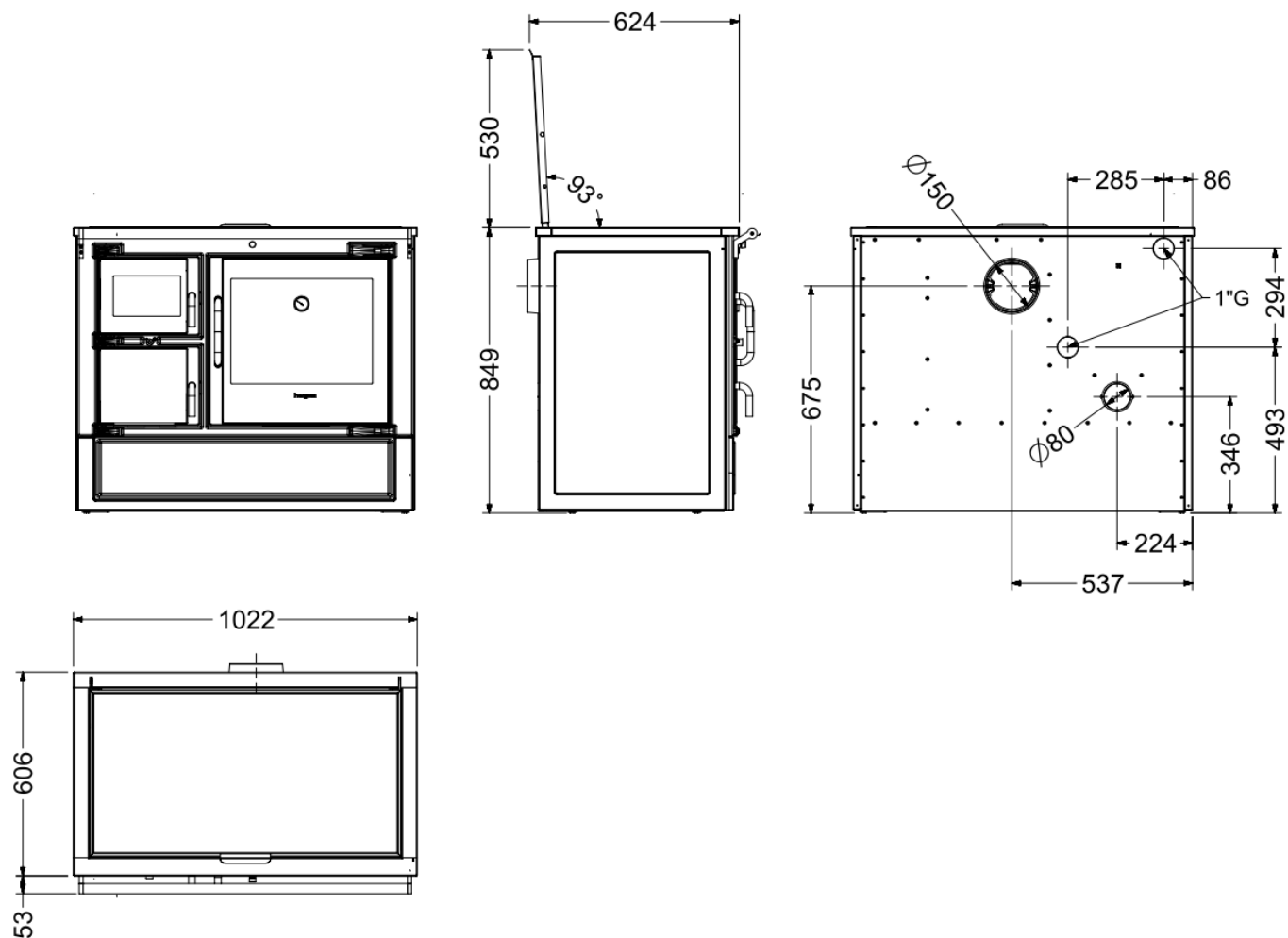


Acessório entrada ar exterior: 9921193

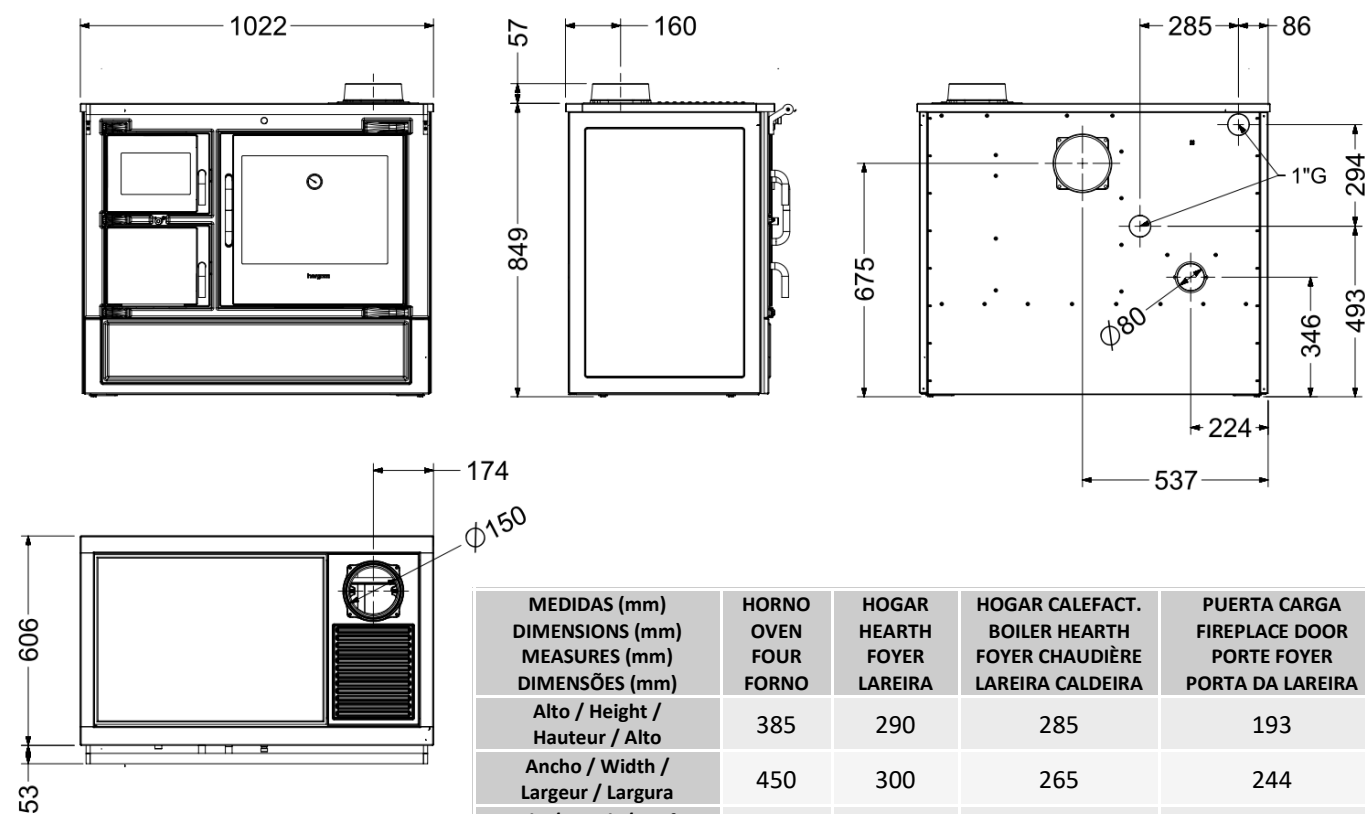
FIG. 41

8.- DIMENSIONES / DIMENSIONS / MEASURES / DIMENSÕES

ECLECSYS 100 SE / ECLECSYS 100 CC SE

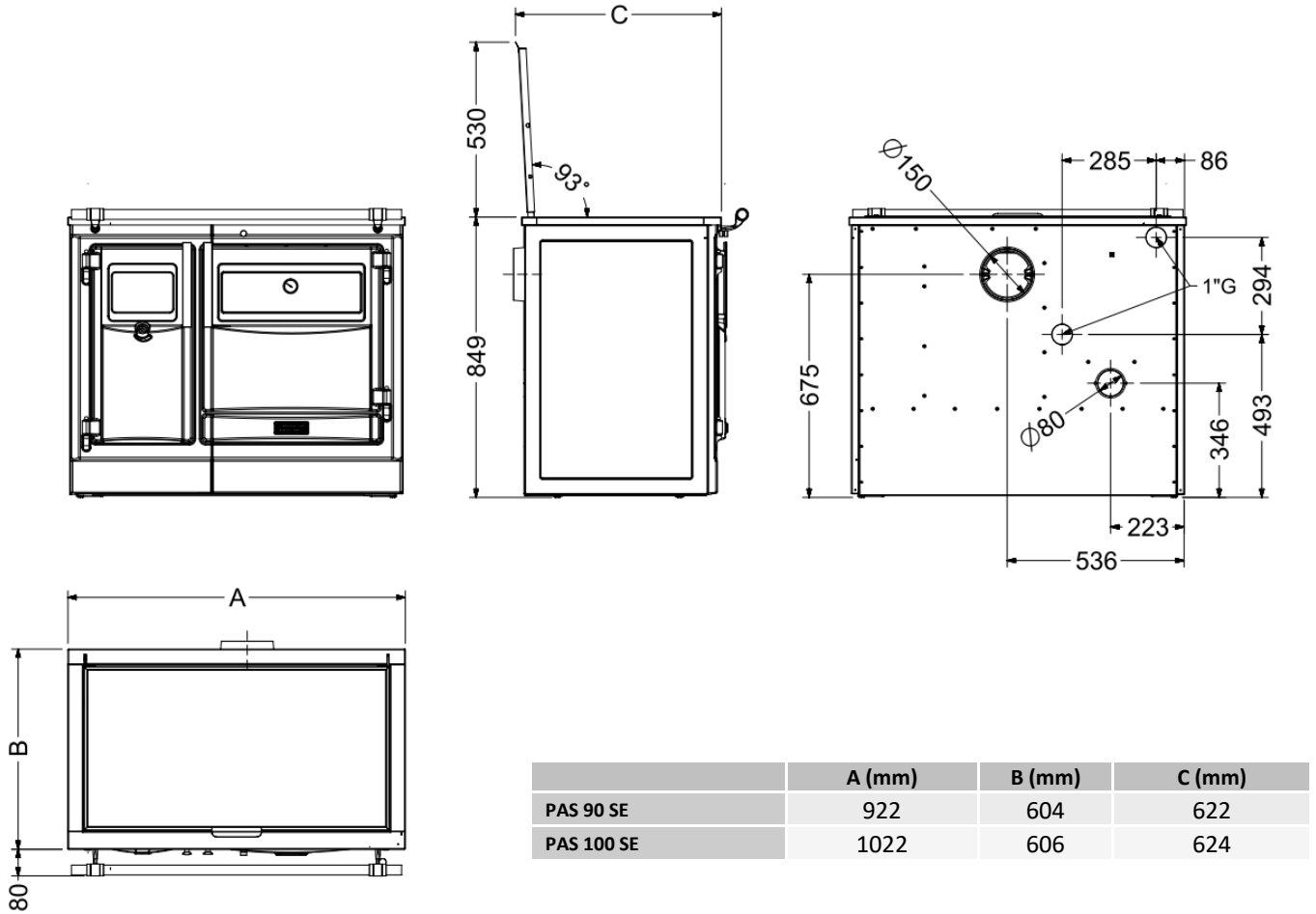


ECLECSYS II 100 SE / ECLECSYS II 100 CC SE

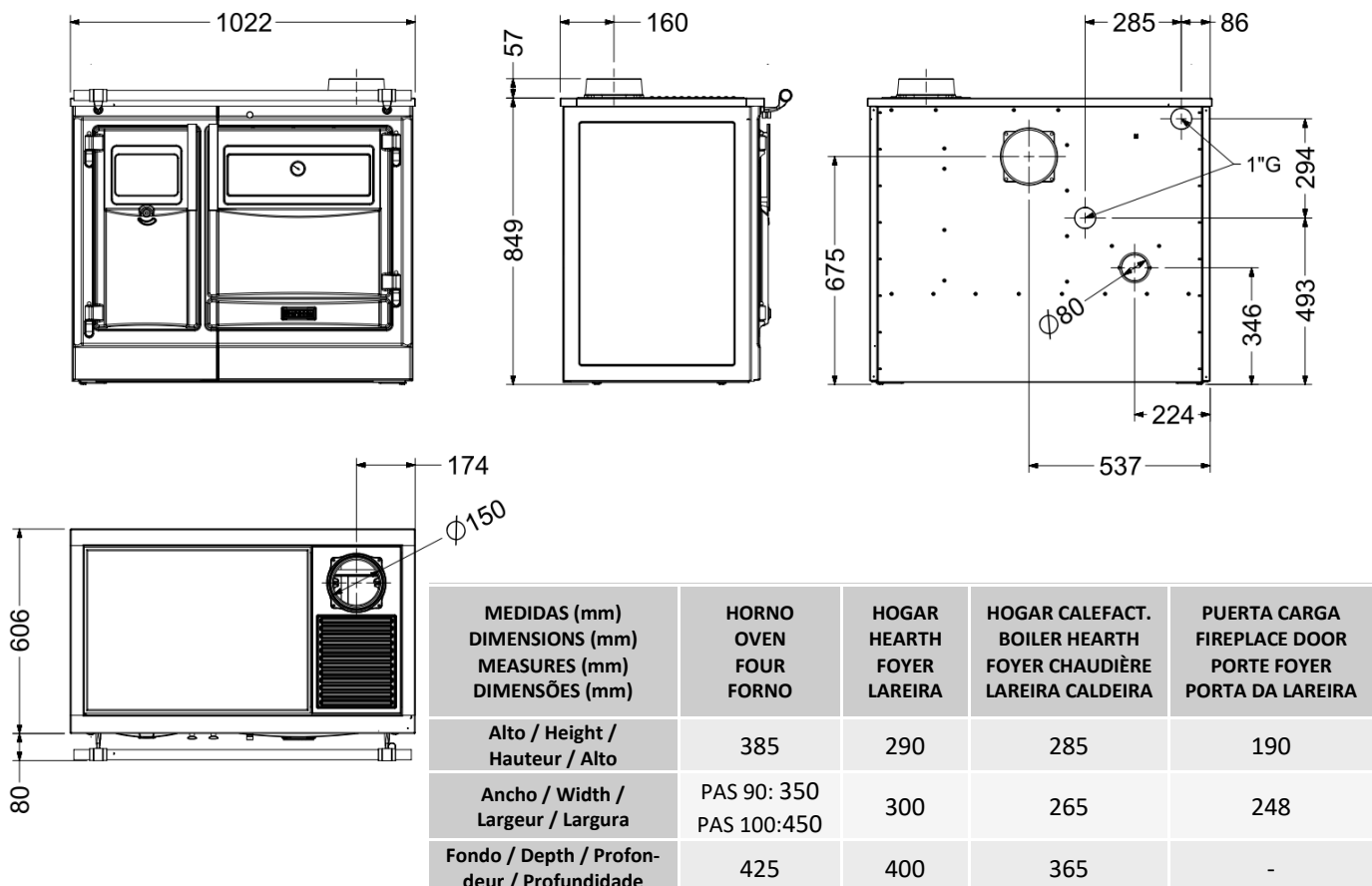


MEDIDAS (mm) DIMENSIONS (mm) MEASURES (mm) DIMENSÕES (mm)	HORNO OVEN FOUR FORNO	HOGAR HEARTH FOYER LAREIRA	HOGAR CALEFACT. BOILER HEARTH FOYER CHAUDIÈRE LAREIRA CALDEIRA	PUERTA CARGA FIREPLACE DOOR PORTE FOYER PORTA DA LAREIRA
Alto / Height / Hauteur / Alto	385	290	285	193
Ancho / Width / Largeur / Largura	450	300	265	244
Fondo / Depth / Profon- deur / Profundidade	425	400	365	-

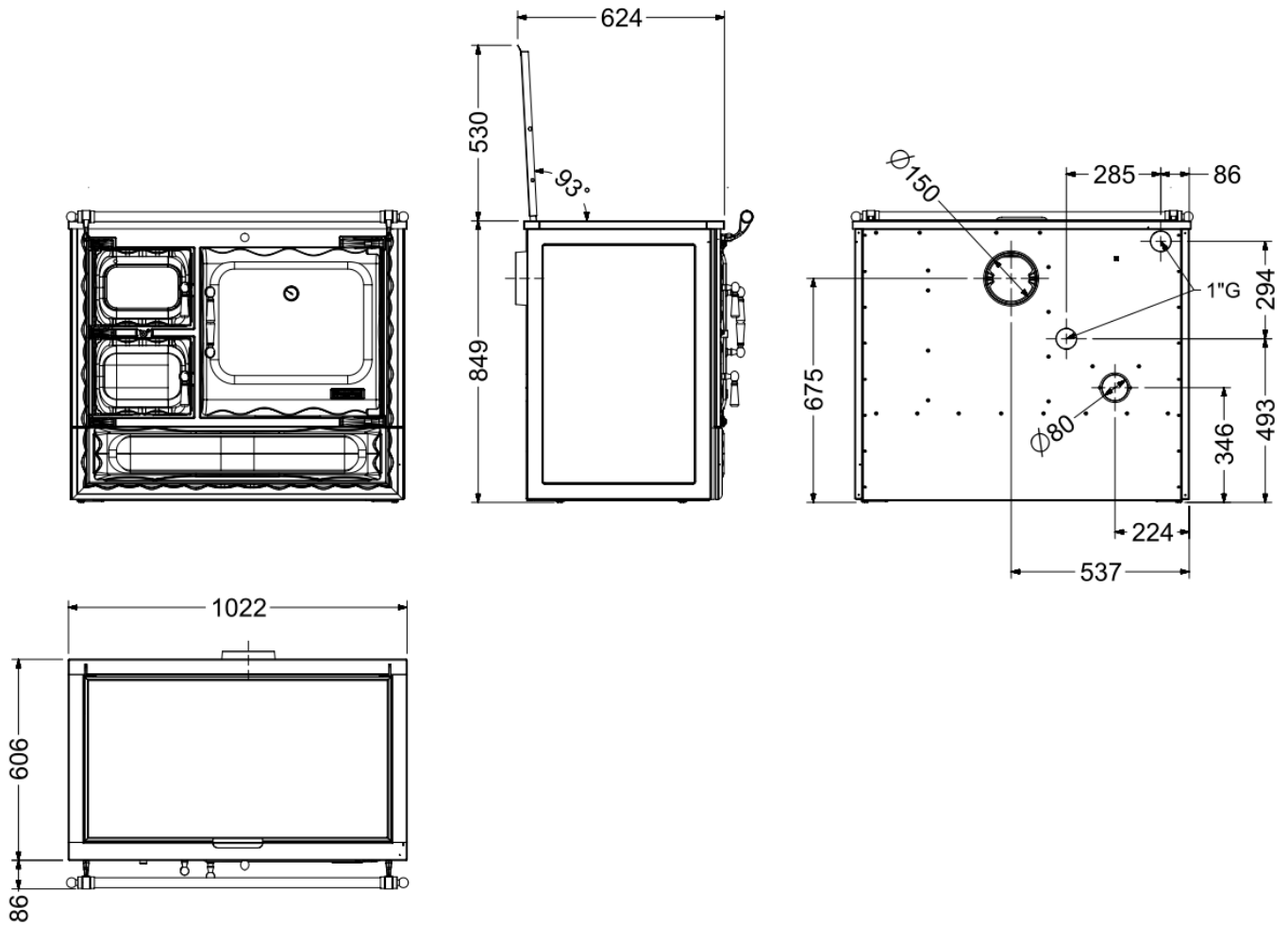
PAS 90/100 SE—PAS 90/100 CC SE



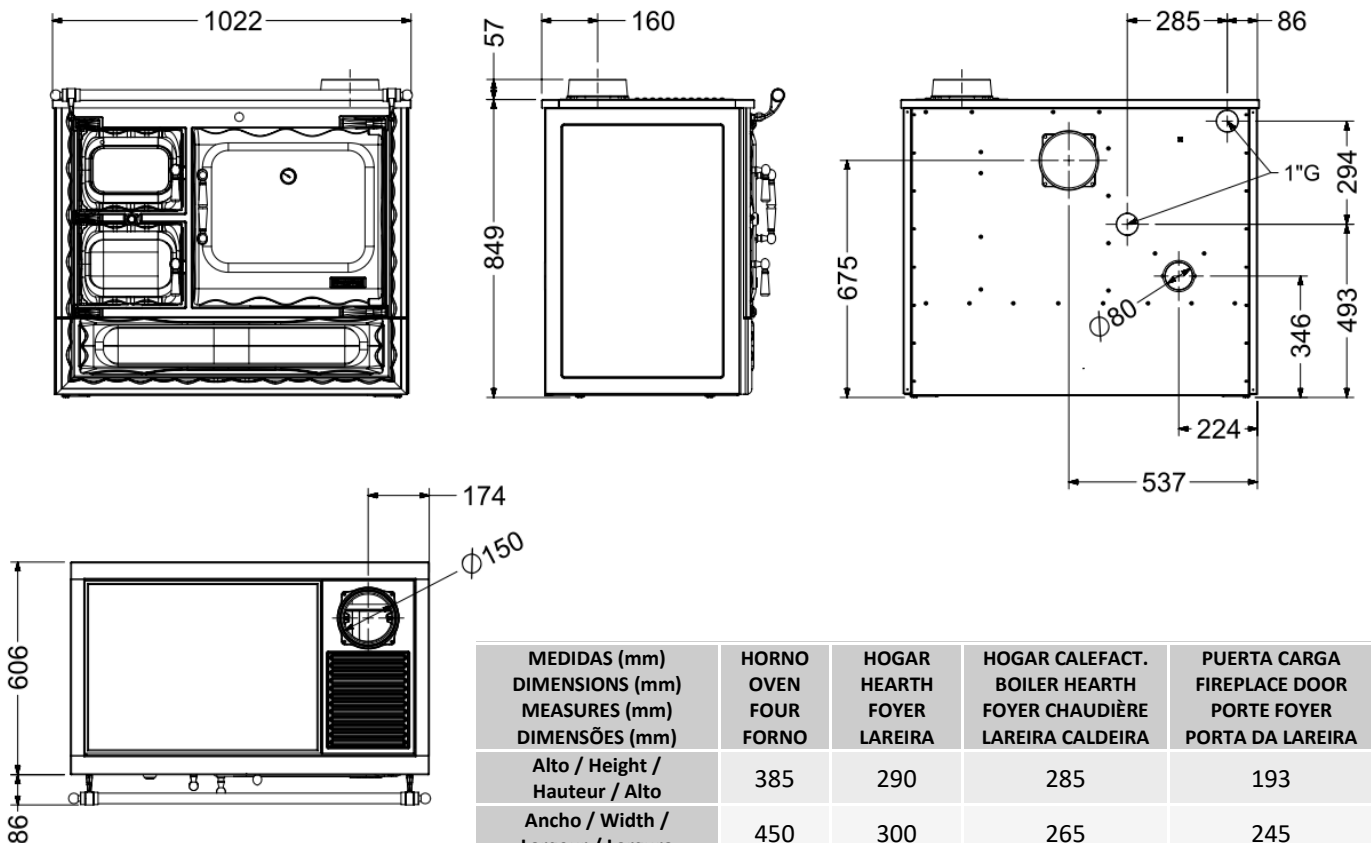
PAS II 100 SE—PAS II 100 CC SE



DEVA 100 SE—DEVA 100 CC SE

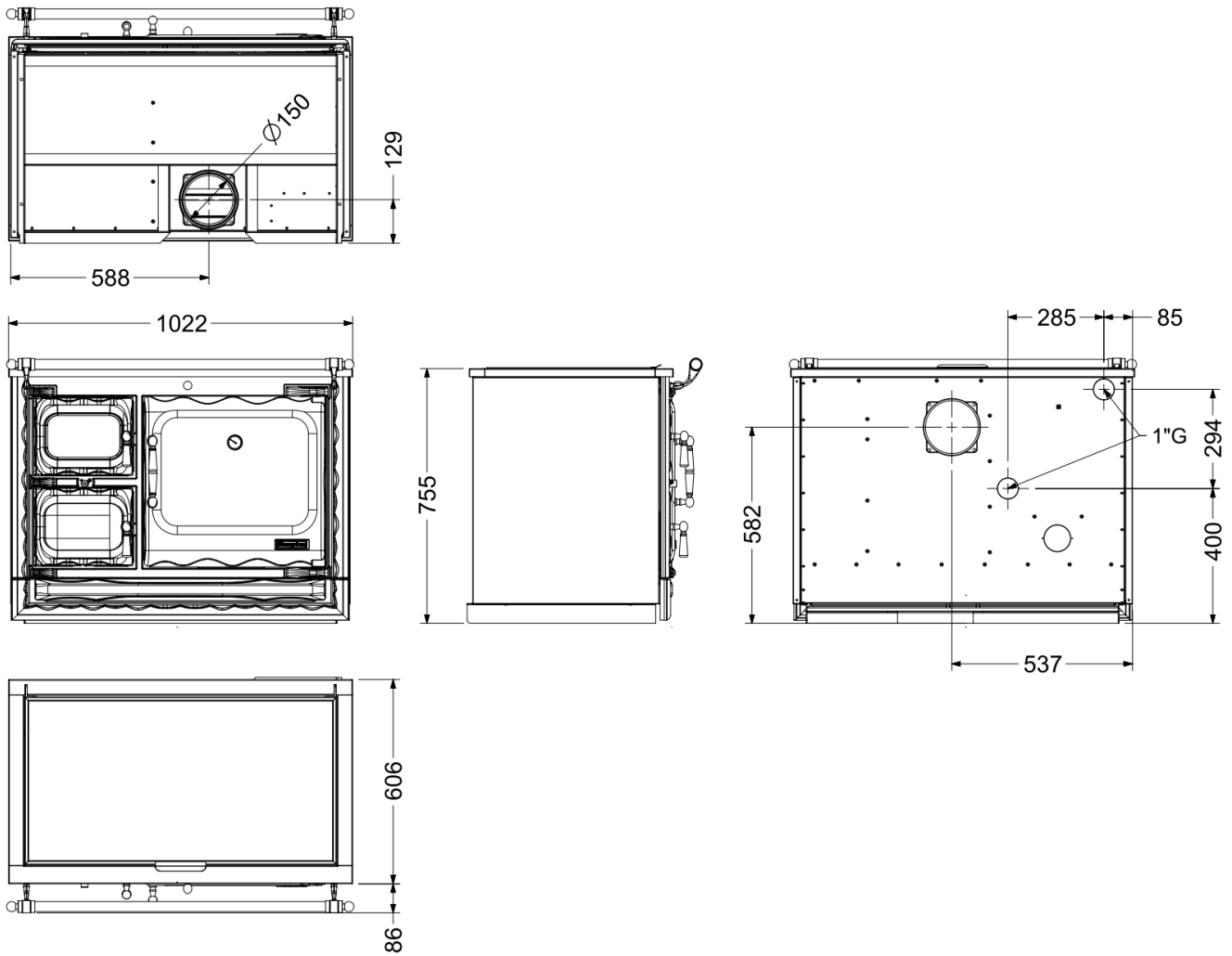


DEVA II 100 SE—DEVA II 100 CC SE



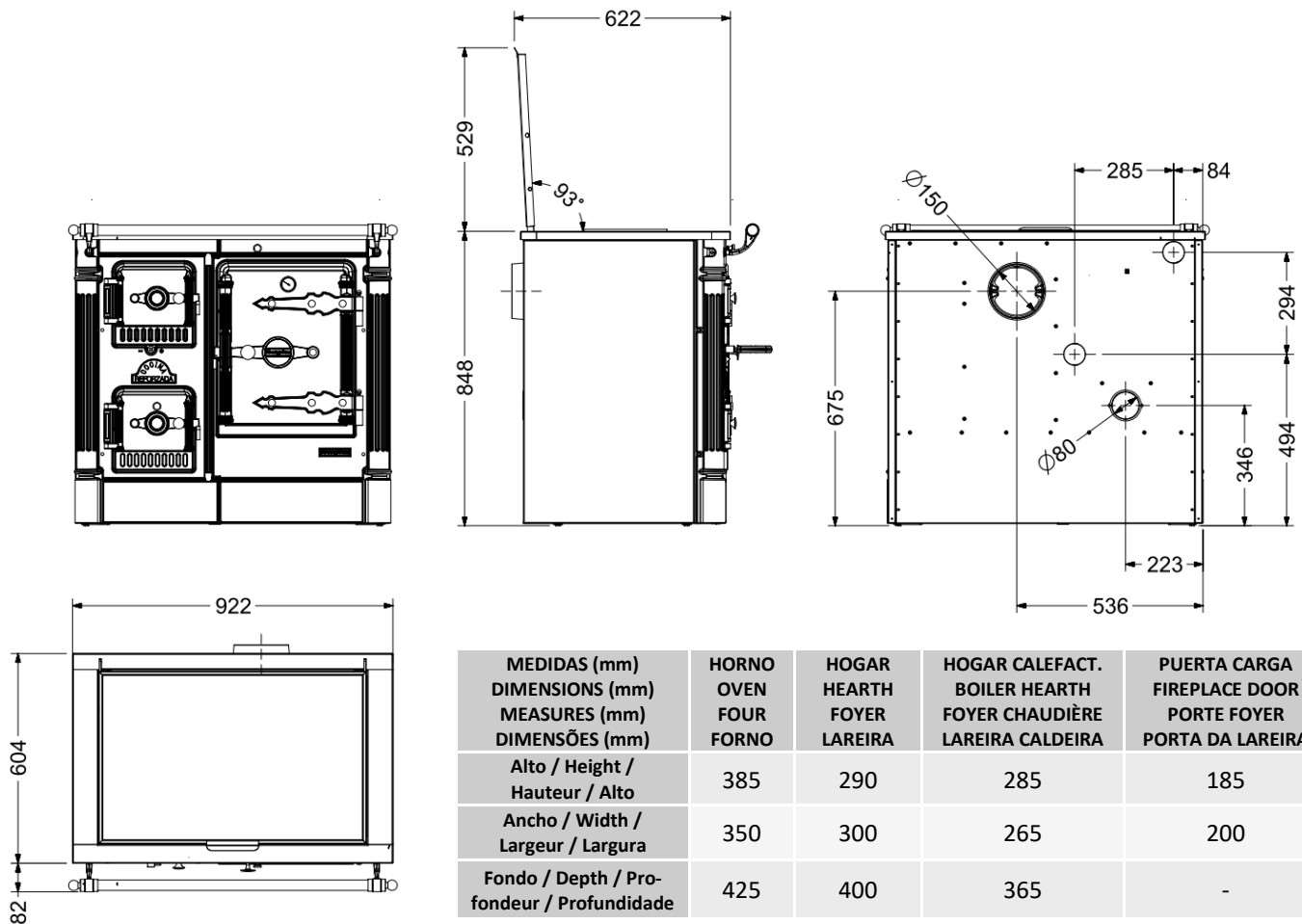
MEDIDAS (mm) DIMENSIONS (mm) MEASURES (mm) DIMENSÕES (mm)	HORNO OVEN FOUR FORNO	HOGAR HEARTH FOYER LAREIRA	HOGAR CALEFACT. BOILER HEARTH FOYER CHAUDIÈRE LAREIRA CALDEIRA	PUERTA CARGA FIREPLACE DOOR PORTE FOYER PORTA DA LAREIRA
Alto / Height / Hauteur / Alto	385	290	285	193
Ancho / Width / Largeur / Largura	450	300	265	245
Fondo / Depth / Pro- fondeur / Profundidade	425	400	365	-

DEVA 100 ISLA SE—DEVA 100 ISLA CC SE

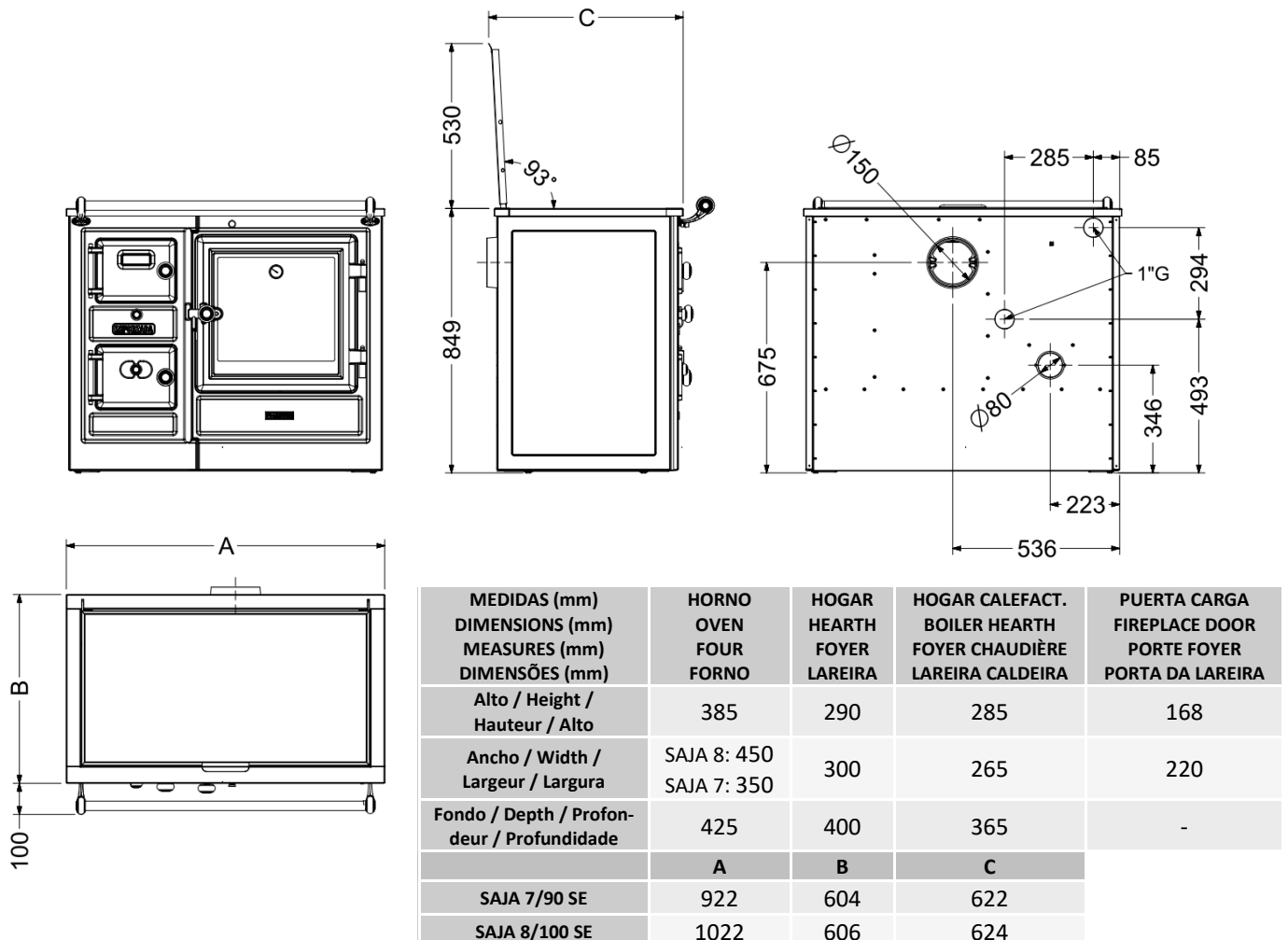


MEDIDAS (mm) DIMENSIONS (mm) MEASURES (mm) DIMENSÕES (mm)	HORNO OVEN FOUR FORNO	HOGAR HEARTH FOYER LAREIRA	HOGAR CALEFACT. BOILER HEARTH FOYER CHAUDIÈRE LAREIRA CALDEIRA	PUERTA CARGA FIREPLACE DOOR PORTE FOYER PORTA DA LAREIRA
Alto / Height / Hauteur / Alto	385	290	285	193
Ancho / Width / Largeur / Largura	450	300	265	245
Fondo / Depth / Pro- fondeur / Profundidade	425	400	365	-

L07 CH/90 SE



SAJA 7/90 SE — SAJA 8/100 SE



9.- DATOS TECNICOS / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECH / DADOS TÉCNICOS

	ECLECSYS 100 SE	PAS 100 SE	DEVA 100 SE	SAJA 8/100 SE
Potencia nominal / Nominal power / Puissance nominale / Potência nominal (kW)	8,0	8,0	8,0	8,0
Temperatura media de los gases / Average smoke temperature / Temperatura media gas / Température moyenne des gaz / Temperatura media dos gases (°C)	195	195	195	195
Temperatura media en collarín de salida / Average smoke temperature on flue collar / Temperatura media attacco scarico fumi / Température moyenne sur buse de sortie / Temperatura média no colar de saída (°C)	234	234	234	234
Caudal másico de los humos / Mass flow rate of smoke / Portata massima fumi / Flux massique de fumées / Caudal mássico dos fumos (g/sec)	12,0	12,0	12,0	12,0
Emisiones CO / CO emissions / Emissioni CO / Émissions CO / Emissões CO (13% O ₂ —Vol %)	0,05	0,05	0,05	0,05
PM (13%O ₂ —mg/m ³)	28	28	28	28
NO _x (13%O ₂ —mg/m ³)	146	146	146	146
OGC (13%O ₂ —mg/m ³)	40	40	40	40
Rendimiento / Efficiency / Rendimento / Rendement / Rendimento (%)	80	80	80	80
Admite troncos de leña de longitud / Accepts logs of the following length / Lunghezza max legna / Admet des bûches de longueur / Admite troncos de lenha de comprimento (mm)	400	400	400	400
Collarín de humos / Flue collar / Attacco scarico fumi / Buse de fumées / Anel de fumos (Ø—mm)	150	150	150	150
Chimenea metálica / Metal chimney / Canna fumaria metallica / Cheminée métallique / Chaminé metálica (Ø—mm)	150	150	150	150
Altura recomendada de chimenea / Recommended chimney height / Altezza consigliata canna fumaria / Hauteur de cheminée recommandée / Altura recomendada de chaminé (m)	5-6 (*)	5-6 (*)	5-6 (*)	5-6 (*)
Chimenea de albañilería mín. aprox. / Masonry chimney, min approx / Canna fumaria in muratura min. Circa / Cheminée en maçonnerie min. Approx. / Chaminé de alvenaria min. aprox. (mm)	200x200	200x200	200x200	200x200
Tiro recomendado / Recommended draw / Tiraggio consigliato / Tirage recommandé / Tiragem recomendada (Pa)	20	20	20	20
Salida de humos / Smoke outlet / Scarico fumi / Sortie de fumées / Saída de fumos.	Horizontal	Horizontal	Horizontal	Horizontal
Peso / Weight / Peso / Poids / Peso (Kg)	265	276	250	240
Entrada aire exterior / Outside air inlet / Entrada aria esterna / Entrée d'air extérieur / Entrada ar exterior (Ø mm)	80	80	80	80

9.- DATOS TECNICOS / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECH / DADOS TÉCNICOS

	ECLECSYS II 100 SE	PAS II 100 SE	DEVA II 100 SE	DEVA 100 ISLA SE
Potencia nominal / Nominal power / Potenza nominale / Puissance nominale / Potência (kW)	8,0	8,0	8,0	8,0
Temperatura media de los gases / Average smoke temperature / Temperatura media gas / Température moyenne des gaz/ Temperatura media dos gases (°C)	195	195	195	195
Temperatura media en collarín de salida / Average smoke temperature on flue collar / Temperatura media attacco scarico fumi / Température moyenne sur buse de sortie / Temperatura média no colar de saída (°C)	234	234	234	234
Caudal másico de los humos / Mass flow rate of smoke / Portata massima fumi / Flux massique de fumées / Caudal mássico dos fumos (g/sec)	12,0	12,0	12,0	12,0
Emisiones CO / CO emissions / Emissioni CO / Émissions CO/ Emissões CO (13% O2 Vol %)	0,05	0,05	0,05	0,05
PM (13%O2—mg/m3)	28	28	28	28
NOx (13%O2—mg/m3)	146	146	146	146
OGC (13%O2—mg/m3)	40	40	40	40
Rendimiento / Efficiency / Rendimento / Rendement/ Rendimento (%)	80	80	80	80
Admite troncos de leña de longitud / Accepts logs of the following length / Lunghezza max legna / Admet des bûches de longueur / Admite troncos de lenha de comprimento (mm)	400	400	400	400
Collarín de humos / Flue collar / Attacco scarico fumi / Buse de fumées / Anel de fumos (Ø—mm)	150	150	150	150
Chimenea metálica / Metal chimney / Canna fumaria metallica / Cheminée métallique / Chaminé metálica (Ø—mm)	150	150	150	150
Altura recomendada de chimenea / Recommended chimney height / Altezza consigliata canna fumaria / Hauteur de cheminée recommandée / Altura recomendada de chaminé (m)	5-6 (*)	5-6 (*)	5-6 (*)	5-6 (*)
Chimenea de albañilería mín. aprox. / Masonry chimney, min approx / Canna fumaria in muratura min. Circa / Cheminée en maçonnerie min. Approx. / Chaminé de alvenaria min. aprox. (mm)	200x200	200x200	200x200	200x200
Tiro recomendado / Recommended draw / Tiraggio consigliato / Tirage recommandé / Tiragem recomendada (Pa)	20	20	20	20
Salida de humos / Smoke outlet / Scarico fumi / Sortie de fumées / Saída de fumos.	Vertical	Vertical	Vertical	Vertical
Peso / Weight / Peso / Poids / Peso (Kg)	275	286	260	250
Entrada aire exterior / Outside air inlet / Entrata aria esterna / Entrée d'air extérieur / Entrada ar exterior (Ø mm)	80	80	80	80

9.- DATOS TECNICOS / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECH / DADOS TÉCNICOS

	PAS 90 SE	L07 CH/90 SE	SAJA 7/90 SE
Potencia nominal / Nominal power / Potenza nominale / Puissance nominale / Potência máxima (kW)	8,0	8,0	8,0
Temperatura media de los gases / Average smoke temperature / Temperatura media gas / Température moyenne des gaz/ Temperatura media dos gases (°C)	195	195	195
Temperatura media en collarín de salida / Average smoke temperature on flue collar / Temperatura media attacco scarico fumi / Température moyenne sur buse de sortie / Temperatura média no colar de saída (°C)	234	234	234
Caudal mássico de los humos / Mass flow rate of smoke / Portata massima fumi / Flux massique de fumées / Caudal mássico dos fumos (g/sec)	12,0	12,0	12,0
Emisiones CO / CO emissions / Emissioni CO / Émissions CO/ Emissões CO (13% O2 Vol %)	0,05	0,05	0,05
PM (13%O2—mg/m3)	28	28	28
NOx (13%O2—mg/m3)	146	146	146
OGC (13%O2—mg/m3)	40	40	40
Rendimiento / Efficiency / Rendimento / Rendement/ Rendimento (%)	80	80	80
Admite troncos de leña de longitud / Accepts logs of the following length / Lunghezza max legna / Admet des bûches de longueur / Admite troncos de lenha de comprimento (mm)	400	400	400
Collarín de humos / Flue collar / Attacco scarico fumi / Buse de fumées / Anel de fumos (Ø—mm)	150	150	150
Chimenea metálica / Metal chimney / Canna fumaria metallica / Cheminée métallique / Chaminé metálica (Ø—mm)	150	150	150
Altura recomendada de chimenea / Recommended chimney height / Altezza consigliata canna fumaria / Hauteur de cheminée recommandée / Altura recomendada de chaminé (m)	5-6 (*)	5-6 (*)	5-6 (*)
Chimenea de albañilería mín. aprox. / Masonry chimney, min approx / Canna fumaria in muratura min. Circa / Cheminée en maçonnerie min. Approx. / Chaminé de alvenaria min. aprox. (mm)	200x200	200x200	200x200
Tiro recomendado / Recommended draw / Tiraggio consigliato / Tirage recommandé / Tiragem recomendada (Pa)	20	20	20
Salida de humos / Smoke outlet / Scarico fumi / Sortie de fumées / Saída de fumos.	Horizontal	Horizontal	Horizontal
Peso / Weight / Peso / Poids / Peso (Kg)	235	195	225
Entrada aire exterior / Outside air inlet / Entrata aria esterna / Entrée d'air extérieur / Entrada ar exterior (Ø mm)	80	80	80

9.- DATOS TECNICOS / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECH / DADOS TÉCNICOS

	ECLECSYS 100 CC SE	PAS 100 CC SE	DEVA 100 CC SE	SAJA 8/100 CC SE
Potencia nominal cedida al ambiente / Nominal power transfered to the environment / Puissance nominale transférée à l'environnement / Potência nominal transferida para o meio ambiente (kW)	5,1	5,1	5,1	5,1
Potencia nominal cedida al agua/ Nominal power transfered to water / Puissance nominale transférée à l'eau / Potência nominal transferida para a água (kW)	5,3	5,3	5,3	5,3
Temperatura media de los gases / Average smoke temperature / Temperatura media gas / Température moyenne des gaz / Temperatura media dos gases (°C)	173	173	173	173
Caudal máscico de los humos / Mass flow rate of smoke / Portata massima fumi / Flux massique de fumées / Caudal mássico dos fumos (g/sec)	11,7	11,7	11,7	11,7
Emisiones CO / CO emissions / Emissioni CO / Émissions CO/ Emissões CO (13% O ₂ —Vol %)	0,09	0,09	0,09	0,09
PM (13%O ₂ —mg/m ³)	28	28	28	28
NO _x (13%O ₂ —mg/m ³)	93	93	93	93
OGC (13%O ₂ —mg/m ³)	109	109	109	109
Rendimiento / Efficiency / Rendimento / Rendement/ Rendimento (%)	83	83	83	83
Admite troncos de leña de longitud / Accepts logs of the following length / Lunghezza max legna / Admet des bûches de longueur / Admite troncos de lenha de comprimento (mm)	400	400	400	400
Collarín de humos / Flue collar / Attacco scarico fumi / Buse de fumées / Anel de fumos (Ø—mm)	150	150	150	150
Chimenea metálica / Metal chimney / Canna fumaria metallica / Cheminée métallique / Chaminé metálica (Ø—mm)	150	150	150	150
Altura recomendada de chimenea / Recommended chimney height / Altezza consigliata canna fumaria / Hauteur de cheminée recommandée / Altura recomendada de chaminé (m)	5-6 (*)	5-6 (*)	5-6 (*)	5-6 (*)
Chimenea de albañilería mín. aprox. / Masonry chimney, min approx / Canna fumaria in muratura min. Circa / Cheminée en maçonnerie min. Approx. / Chaminé de alvenaria min. aprox. (mm)	200x200	200x200	200x200	200x200
Tiro recomendado / Recommended draw / Tiraggio consigliato / Tirage recommandé / Tiragem recomendada (Pa)	20	20	20	20
Presión nominal de trabajo / Rated working pressure / Pression nominale de travail / Pressão nominal de trabalho (bar)	1 - 1,5	1 - 1,5	1 - 1,5	1 - 1,5
Salida de humos / Smoke outlet / Scarico fumi / Sortie de fumées / Saída de fumos.	Horizontal	Horizontal	Horizontal	Horizontal
Peso / Weight / Peso / Poids / Peso (Kg)	265	276	250	240
Entrada aire exterior / Outside air inlet / Entrée d'air extérieur / Entrada ar exterior (Ø mm)	80	80	80	80

9.- DATOS TECNICOS / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECH / DADOS TÉCNICOS

	ECLECSYS II 100 CC SE	PAS II 100 CC SE	DEVA II 100 CC SE	DEVA 100 ISLA CC SE
Potencia nominal cedida al ambiente / Nominal power transfered to the environment / Puissance nominale transférée à l'environnement / Potência nominal transferida para o meio ambiente (kW)	5,1	5,1	5,1	5,1
Potencia nominal cedida al agua/ Nominal power transfered to water / Puissance nominale transférée à l'eau / Potência nominal transferida para a água (kW)	5,3	5,3	5,3	5,3
Temperatura media de los gases / Average smoke temperature / Temperatura media gas / Température moyenne des gaz / Temperatura media dos gases (°C)	173	173	173	173
Caudal máxico de los humos / Mass flow rate of smoke / Portata massima fumi / Flux massique de fumées / Caudal mássico dos fumos (g/sec)	11,7	11,7	11,7	11,7
Emisiones CO / CO emissions / Emissioni CO / Émissions CO/ Emissões CO (13% O ₂ —Vol %)	0,09	0,09	0,09	0,09
PM (13%O ₂ —mg/m ³)	28	28	28	28
NO _x (13%O ₂ —mg/m ³)	93	93	93	93
OGC (13%O ₂ —mg/m ³)	109	109	109	109
Rendimiento / Efficiency / Rendimento / Rendement/ Rendimento (%)	83	83	83	83
Admite troncos de leña de longitud / Accepts logs of the following length / Lunghezza max legna / Admet des bûches de longueur / Admite troncos de lenha de comprimento (mm)	400	400	400	400
Collarín de humos / Flue collar / Attacco scarico fumi / Buse de fumées / Anel de fumos (Ø—mm)	150	150	150	150
Chimenea metálica / Metal chimney / Canna fumaria metallica / Cheminée métallique / Chaminé metálica (Ø—mm)	150	150	150	150
Altura recomendada de chimenea / Recommended chimney height / Altezza consigliata canna fumaria / Hauteur de cheminée recommandée / Altura recomendada de chaminé (m)	5-6 (*)	5-6 (*)	5-6 (*)	5-6 (*)
Chimenea de albañilería mín. aprox. / Masonry chimney, min approx / Canna fumaria in muratura min. Circa / Cheminée en maçonnerie min. Approx. / Chaminé de alvenaria min. aprox. (mm)	200x200	200x200	200x200	200x200
Tiro recomendado / Recommended draw / Tiraggio consigliato / Tirage recommandé / Tiragem recomendada (Pa)	20	20	20	20
Presión nominal de trabajo / Rated working pressure / Pression nominale de travail / Pressão nominal de trabalho (bar)	1 - 1,5	1 - 1,5	1 - 1,5	1 - 1,5
Salida de humos / Smoke outlet / Scarico fumi / Sortie de fumées / Saída de fumos.	Vertical	Vertical	Vertical	Vertical
Peso / Weight / Peso / Poids / Peso (Kg)	275	286	260	250
Entrada aire exterior / Outside air inlet / Entrée d'air extérieur / Entrada ar exterior (Ø mm)	80	80	80	80

9.- DATOS TECNICOS / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECH / DADOS TÉCNICOS

	PAS 90 CC SE	L07 CC/90 SE	SAJA 7/90 CC SE
Potencia nominal cedida al ambiente / Nominal power transfered to the environment / Puissance nominale transférée à l'environnement / Potência nominal transferida para o meio ambiente (kW)	5,1	5,1	5,1
Potencia nominal cedida al agua/ Nominal power transfered to water / Puissance nominale transférée à l'eau / Potência nominal transferida para a água (kW)	5,3	5,3	5,3
Temperatura media de los gases / Average smoke temperature / Temperatura media gas / Température moyenne des gaz/ Temperatura media dos gases (°C)	173	173	173
Caudal másico de los humos / Mass flow rate of smoke / Portata massima fumi / Flux massique de fumées / Caudal mássico dos fumos (g/sec)	11,7	11,7	11,7
Emisiones CO / CO emissions / Emissioni CO / Émissions CO/ Emissões CO (13% O2 Vol %)	0,09	0,09	0,09
PM (13%O2—mg/m3)	28	28	28
NOx (13%O2—mg/m3)	93	93	93
OGC (13%O2—mg/m3)	109	109	109
Rendimiento / Efficiency / Rendimento / Rendement/ Rendimento (%)	83	83	83
Admite troncos de leña de longitud / Accepts logs of the following length / Lunghezza max legna / Admet des bûches de longueur / Admite troncos de lenha de comprimento (mm)	400	400	400
Collarín de humos / Flue collar / Attacco scarico fumi / Buse de fumées / Anel de fumos (Ø—mm)	150	150	150
Chimenea metálica / Metal chimney / Canna fumaria metallica / Cheminée métallique / Chaminé metálica (Ø—mm)	150	150	150
Altura recomendada de chimenea / Recommended chimney height / Altezza consigliata canna fumaria / Hauteur de cheminée recommandée / Altura recomendada de chaminé (m)	5-6 (*)	5-6 (*)	5-6 (*)
Chimenea de albañilería mín. aprox. / Masonry chimney, min approx / Canna fumaria in muratura min. Circa / Cheminée en maçonnerie min. Approx. / Chaminé de alvenaria min. aprox. (mm)	200x200	200x200	200x200
Tiro recomendado / Recommended draw / Tiraggio consigliato / Tirage recommandé / Tiragem recomendada (Pa)	20	20	20
Presión nominal de trabajo / Rated working pressure / Pression nominale de travail / Pressão nominal de trabalho (bar)	1 - 1,5	1 - 1,5	1 - 1,5
Salida de humos / Smoke outlet / Scarico fumi / Sortie de fumées / Saída de fumos.	Horizontal	Horizontal	Horizontal
Peso / Weight / Peso / Poids / Peso (Kg)	235	195	225
Entrada aire exterior / Outside air inlet / Entrata aria esterna / Entrée d'air extérieur / Entrada ar exterior (Ø mm)	80	80	80

() Para otras alturas consultar al Distribuidor o al fabricante. (Valores aproximados)*

Cocina homologada siguiendo las especificaciones de la norma UNE EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007

¡ADVERTENCIA! Su cocina no debe ser utilizada como incinerador y no deben utilizarse otros combustibles (plásticos, aglomerados, etc.). Utilice los materiales recomendados.

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.

RECOMENDACIÓN MEDIAMBIENTAL

INDUSTRIAS Hergóm, S.L., 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.**

() For other heights consult your dealer or the manufacturer. (Approximate values).*

Cooker approved in accordance with standard UNE EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007

WARNING! Your appliance should not be used as an incinerator and other fuels (plastics, coal, etc) should not be used. Use the recommended materials.

Do not use wood that has come from the sea as a fuel. The salts contained in it react in combustion, releasing acids that attack iron and steel.

ENVIRONMENTAL RECOMMENDATION

INDUSTRIAS HERGOM, S.L. recommends using the packaging (wood and cardboard) that comes with the device as fuel for the first times you light your Hergóm product. This is a way of contributing to the better use of resources and to reducing solid waste.

() Pour d'autres hauteurs, consulter le Distributeur ou le fabricant. (Valeurs approximatives)*

Cuisinière homologuée conforme aux spécifications de la norme UNE-EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007.

AVERTISSEMENT ! Votre cuisinière ne doit pas être utilisée comme incinérateur et aucun autre type de combustible n'est autorisé (plastiques, agglomérés, etc.). Utilisez les matériaux recommandés.

Ne pas utiliser comme combustible du bois provenant de la mer. Les sels contenus dans ce bois réagissent à la combustion en libérant des acides qui attaquent le fer et l'acier.

RECOMMANDATION POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

INDUSTRIAS HERGOM, S.L. nous recommande d'utiliser l'emballage (bois ou carton) qui accompagne l'appareil pour les premiers allumages de l'appareil. Vous contribuerez ainsi à profiter des ressources et à minimiser les résidus solides.

Para outras alturas, consulte o seu revendedor ou o fabricante. (Valores aproximados)

Cozinha aprovada segundo as especificações da norma UNE EN 12815:2001/A1:2004/AC:2007

AVISO! O seu aquecedor não deve ser utilizado como incinerador e não se devem utilizar outros combustíveis (plásticos, aglomerados, etc.). Utilize os materiais recomendados.

Não utilizar como combustível madeiras que provenham do mar. Os sais contidos nestas reagem durante a combustão libertando ácidos que atacam o ferro e o aço.

RECOMENDAÇÃO AMBIENTAL

INDUSTRIAS HERGOM recomenda a utilização da embalagem (madeira e cartão) que acompanha o aparelho como combustível nas primeiras vezes que se acende o aparelho. Desta forma contribui para o aproveitamento dos recursos e para a minimização dos resíduos sólidos.

10.- PLACA DE CARACTERÍSTICAS / SPECIFICATION PLATE / TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE / PLAQUE SIGNALÉTIQUE / PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Modelo / Model / Modèle / Modello

SAJA 7/90 SE - L07 CH/90 SE - PAS 90 SE

ECLECSYS II 100 SE - DEVA II 100 SE - PAS II 100 SE - SAJA 8/100 SE

ECLECSYS 100 SE - PAS 100 SE - DEVA 100 ISLA SE - DEVA 100 SE

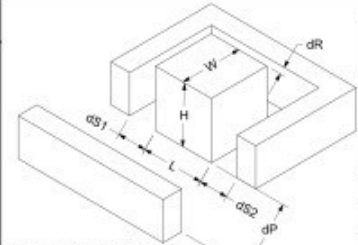
Cert N°	RRF - 15 21 5729	Org. Not. N°	1622	Norm.:	EN 12815
---------	------------------	--------------	------	--------	----------

Leña / wood / bois / legno / madeira

Potencia Nominal cedida al ambiente / Nominal Power transferred to the environment / Puissance Nominale transférée à l'environnement / Potenza Nominale ceduta all'ambiente / Potência Nominale transferida para o meio ambiente	8,0 kW	Potencia Nominal cedida al agua / Nominal Power transferred to water / Puissance Nominale transférée à l'eau / Potenza Nominale trasferita all'acqua / Potência Nominale transferida para a água	N.A.
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	0,05	Presión máxima de servicio / Maximum working pressure / Pression de service maximale / Pressione massima di esercizio / Pressão máxima de trabalho	N.A.
Rendimiento / Performance / Rendement / Resa / Rendimento	80 %	Temperatura de los gases medio / Average gas temperature / Température des gaz moyenne / Temperatura media dei gas / Temperatura médio dos gases	195 °C
Partículas / Dust / Particules / Particelle / Partículas	28 mg/m3		
Concentración OGC / OGC concentration / Concentration OGC / Concentrazione COT / Concentration OGC (13% O2)	40 mg/m3	Consumo energía eléctrica auxiliar / Auxiliary electrical energy consumption / Consommation d'énergie électrique auxiliaire / Consumo di energia elettrica ausiliaria / Consumo de energia elétrica auxiliar	N.A.
Concentración NOx / NOx concentration / Concentration NOx / Concentrazione NOx / Concentration NOx (13% O2)	146 mg/m3		
Tiro mínimo / Minimum draw / Tirage minimum / Tiraggio minimo / Tiragem mínimo	20 Pa	Collarín de humos / Flue collar / Buse de fumées / Attacco scarico fumi / Anel de fumos (Ø)	150 mm

Fabricación / Production / Produzione / Produção N° :

Distancia de seguridad a materiales combustibles. El aparato debe colocarse sobre un suelo no combustible. / Distance from combustible materials. Appliance must be placed on a non-combustible floor. / Distance des matériaux combustibles proches. L'appareil doit être placé sur un sol incombustible. / Distanza da materiali combustibili. L'apparecchio deve essere posizionato su un pavimento non combustibile. / Distância a materiais combustíveis. O aparelho deve ser colocado em um piso não combustível.



L	922 (*) mm / 1022 mm
H	850 mm / 750 (*) mm
W	604 (*) mm / 606 mm
dS1	400 mm
dS2	250 mm
dR	200 mm
dP	800 mm

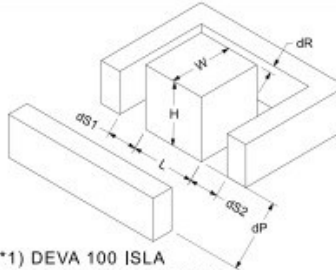
(*) DEVA 100 ISLA
(*) SAJA 7 / L07 / PAS 90

Lea y siga las instrucciones de funcionamiento. Utilice solo combustibles recomendados. Aparato preparado para funcionamiento intermitente. No utilizar en chimenea compartida. / Read and follow the manufacturer's instructions. Use recommended fuels only. Appliance prepared for intermittent operation. Not use shared flue. / Lisez et suivez les instructions de fonctionnement. N'utilisez que les combustibles conseillés. Appareil conçu pour un fonctionnement intermittent. Pas l'utilisation partagée de combustion. / Leggere seguire le istruzioni per l'uso. Usare solo i combustibili consigliati. Apparecchio progettato per funzionare con il sistema di combustione intermittente. Non utilizzare canna fumaria condivisa. / Leia e siga instruções de funcionamento. Utilize somente combustíveis recomendados. Aparelho preparado para funcionamento intermitente. Nao uso compartilhado combustao.

Industrias Hergom S.L. 39110 Soto de la Marina (Cantabria)
Tel: 942 587 000 / e-mail: hergom@hergom.com / www.hergom.com

7000AB480_1
MADE IN SPAIN

10.- PLACA DE CARACTERÍSTICAS / SPECIFICATION PLATE / TARGHETTA DELLE CARATTERISTICHE / PLAQUE SIGNALÉTIQUE / PLACA DE CARACTERÍSTICAS

Modelo / Model / Modèle / Modello		hergom CE 21 															
SAJA 7/90 CC SE - L07 CC/90 SE - PAS 90 CC SE ECLECSYS 100 CC SE - PAS 100 CC SE - DEVA 100 ISLA CC SE - DEVA 100 CC SE ECLECSYS II 100 CC SE - DEVA II 100 CC SE - PAS II 100 CC SE - SAJA 8/100 CC SE																	
Cert N°	CEE-0198/21-1	Org. Not. N°	1722														
Norm.:		EN 12815															
Leña / wood / bois / legno / madeira																	
Potencia Nominal cedida al ambiente / Nominal Power transferred to the environment / Puissance Nominale transférée à l'environnement / Potenza Nominale ceduta all'ambiente / Potência Nominale transferida para o meio ambiente	5,1 kW	Potencia Nominal al agua / Nominal Power transferred to water / Puissance Nominale transférée à l'eau / Potenza Nominale trasferita all'acqua / Potência Nominale transferida para a água	5,3 kW														
Concentración de CO medio al 13% O2 / Average CO concentration at 13% O2 / Concentration de CO moyen à 13% O2 / Concentrazione media di CO al 13% O2 / Concentração de CO médio a 13% O2	0,09	Presión máxima de servicio / Maximum working pressure / Pression de service maximale / Pressione massima di esercizio / Pressão máxima de trabalho	1,5 bar														
Rendimiento / Performance / Rendement / Resa / Rendimento	83 %	Temperatura de los gases medio / Average gas temperature / Température des gaz moyenne / Temperatura media dei gas / Temperatura médio dos gases	173 °C														
Partículas / Dust / Particules / Particelle / Partículas	28 mg/m3																
Concentración OGC / OGC concentration / Concentration OGC / Concentrazione COT / Concentration OGC (13% O2)	109 mg/m3	Consumo energía eléctrica auxiliar / Auxiliary electrical energy consumption / Consommation d'énergie électrique auxiliaire / Consumo di energia elettrica ausiliaria / Consumo de energia elétrica auxiliar	N.A.														
Concentración NOx / NOx concentration / Concentration NOx / Concentrazione NOx / Concentration NOx (13% O2)	93 mg/m3																
Tiro mínimo / Minimum draw / Tirage minimum / Tiraggio minimo / Tiragem mínimo	20 Pa	Collarín de humos / Flue collar / Buse de fumées / Attacco scarico fumi / Anel de fumos (Ø)	150 mm														
Fabricación / Production / Produção / Produção N°		 <table border="1"> <tr> <td>L</td> <td>922 (*) mm / 1022 mm</td> </tr> <tr> <td>H</td> <td>850 mm / 750 (*) mm</td> </tr> <tr> <td>W</td> <td>604 (*) mm / 606 mm</td> </tr> <tr> <td>dS1</td> <td>300 mm</td> </tr> <tr> <td>dS2</td> <td>300 mm</td> </tr> <tr> <td>dR</td> <td>300 mm</td> </tr> <tr> <td>dP</td> <td>1500 mm</td> </tr> </table>		L	922 (*) mm / 1022 mm	H	850 mm / 750 (*) mm	W	604 (*) mm / 606 mm	dS1	300 mm	dS2	300 mm	dR	300 mm	dP	1500 mm
L	922 (*) mm / 1022 mm																
H	850 mm / 750 (*) mm																
W	604 (*) mm / 606 mm																
dS1	300 mm																
dS2	300 mm																
dR	300 mm																
dP	1500 mm																
Distancia de seguridad a materiales combustibles. El aparato debe colocarse sobre un suelo no combustible. / Distance from combustible materials. Appliance must be placed on a non-combustible floor. / Distance des matériaux combustibles proches. L'appareil doit être placé sur un sol incombustible. / Distanza da materiali combustibili. L'apparecchio deve essere posizionato su un pavimento non combustibile. / Distância a materiais combustíveis. O aparelho deve ser colocado em um piso não combustível. Lea y siga las instrucciones de funcionamiento. Utilice solo combustibles recomendados. Aparato preparado para funcionamiento intermitente. No utilizar en chimenea compartida. / Read and follow the manufacturer's instructions. Use recommended fuels only. Appliance prepared for intermitt operation. Not use shared flue. / Lisez et suivez les instructions de fonctionnement. N'utilisez que les combustibles conseillés. Appareil conçu pour un fonctionnement intermittent. Pas l'utilisation partagée de combustion. / Leggere seguire le istruzioni per l'uso. Usare solo i combustibili consigliati. Apparecchio progettato per funzionare con il sistema di combustione intermittente. Non utilizzare canna fumaria condivisa. / Leia e siga instruções de funcionamento. Utilize somente combustíveis recomendados. Aparelho preparado para funcionamento intermitente. Nao uso compartilhado combustao.																	
Industrias Hergom S.L. 39110 Soto de la Marina (Cantabria)		7000AB488_1															
Tel: 942 587 000 / e-mail: hergom@hergom.com / www.hergom.com		MADE IN SPAIN															



FICHA DE PRODUCTO de acuerdo al Reglamento (UE) 2015-1186/1188
PRODUCT FICHE according to the Regulation (UE) 2015-1186/1188
FICHE PRODUIT selon le Règlement (UE) 2015-1186/1188
SCHEMA PRODOTTO secondo il Regolamento (UE) 2015-1186/1188
FICHA DE PRODUTO de acordo com o Regulamento (UE) 2015-1186/1188

Identificador(es) del modelo / Model identifier(s) / Identificatore/i del modello / Identifiant(s) du modèle / Identificador(es) do modelo				
L07 CH/90 SE – SAJA 7/90 SE – PAS 90 SE - SAJA 8/100 SE – PAS 100 SE – DEVA 100 SE – DEVA 100 ISLA SE – ECLECSYS 100 SE – PAS II 100 SE – DEVA II 100 SE –ECLECSYS II 100 SE				
Funcionalidad de calefacción indirecta / Indirect heating functionality / Funzionalità di riscaldamento indiretto / Fonction de chauffage indirect / Funcionalidade de aquecimento indirecto:			no/non/ não	
Potencia calorífica directa / Direct heat output / Potenza di riscaldamento diretta / Puissance calorifique directe / Potência calorífica directa:			8,0 kW	
Potencia calorífica indirecta / Indirect heat output / Potenza di riscaldamento indiretta / Puissance calorifique indirecte / Potência calorífica indirecta:			-	
Combustible preferido / Preferred fuel / Combustibile preferito / Combustible préféré / Combustível preferido	Madera en tronco, contenido de humedad ≤ 25 % / Wood in logs, moisture content ≤ 25 % / Tronco di legno, contenuto di umidità ≤ 25% / Bûches de bois, contenu en humidité ≤ 25 % / Madeira em tronco, teor de humidade ≤ 25 %			
Otros combustibles apropiados / Other fuels / Altri combustibili idonei / Autres combustibles appropriés / Outros combustíveis apropriados:	Madera comprimida, contenido de humedad ≤ 12 % / Compressed wood, moisture content ≤ 12 % / Legno compresso, contenuto di umidità ≤ 12% / Bûches compressées, contenu en humidité ≤ 12 % / Madeira comprimida, teor de humidade ≤ 12 %			
	Otra biomasa leñosa / Other woody biomass / Altra biomassa legnosa / Autre biomasse ligneuse / Outra biomassa lenhosa			
Características al funcionar con el combustible preferido / Characteristics when operating with the preferred fuel / Caratteristiche durante il funzionamento con carburante preferito / Caractéristiques en fonctionnant avec le combustible préféré / Características ao funcionar com o combustível preferido				
Eficiencia energética estacional de calefacción / Seasonal space heating energy efficiency / Rendimento energetico stagionale del riscaldamento / Efficacité énergétique saisonnière de chauffage/ Eficiência energética sazonal de aquecimento	η_s (%)	71		
Índice de Eficiencia Energética / Energy Efficiency Index / Indice di efficienza energetica / Indice d'efficacité énergétique / Índice de Eficiência Energética	EEl:	107		
Emisiones resultantes de la calefacción de espacios a potencia calorífica nominal / Emissions from space heating at nominal heat output / Emissioni derivanti dal riscaldamento degli ambienti alla potenza di riscaldamento nominale / Émissions résultantes du chauffage d'espaces à puissance calorifique nominale / Emissões resultantes do aquecimento de espaços à potência calorífica nominal (*):	PM (13% O ₂ —mg/Nm ³):	28		
	OGC (13% O ₂ —mg/Nm ³):	40		
	CO (13% O ₂ —mg/Nm ³):	625		
	NO _x (13% O ₂ —mg/Nm ³):	146		
(*) PM = partículas/particulate matter/particelle/particules/partículas; OGC = compuestos orgánicos gaseosos/organic gaseous carbon/composti gassosi organici/composés organiques gazeux/compostos orgânicos gasosos; CO = monóxido de carbono/carbon monoxide/monossido di carbonio/monoxyde de carbone/ monóxido de carbono; NO _x = óxidos de nitrógeno/oxides of nitrogen/ossidi di azoto/oxydes d'azote/ óxidos de azoto				
Potencia calorífica / Heat output / Potenza di riscaldamento / Puissance calorifique / Potência calorífica				
Potencia calorífica nominal / Nominal heat output / Potenza di riscaldamento nominale/ Puissance calorifique nominale/ Potência calorífica nominal	P_{nom}	8,0	kW	
Potencia calorífica mínima (indicativa) / Minimum heat output (indicative) / Potenza di riscaldamento minima (indicativa) / Puissance calorifique minimale (indicative) / Potência calorífica mínima (indicativa)	P_{min}	N.A.	kW	
Eficiencia útil (NCV de fábrica) / Useful efficiency (NCV as received) / Rendimento utile (NCV di fabbrica) / Efficacité utile (NCV d'usine) / Eficiência útil (NCV de fábrica)				
Eficiencia útil a potencia calorífica nominal / Useful efficiency at nominal heat output / Rendimento utile alla potenza di riscaldamento nominale / Efficacité utile à puissance calorifique nominale / Eficiência útil à potência calorífica nominal	$\eta_{th,nom}$	80,0	%	
Eficiencia útil a potencia calorífica mínima (indicativa) / Useful efficiency at minimum heat output (indicative) / Rendimento utile alla potenza di riscaldamento minima (indicativo) / Efficacité utile à puissance calorifique minimale (indicative) / Eficiência útil à potência calorífica mínima (indicativa)	$\eta_{th,min}$	N.A.	%	

Consumo auxiliar de electricidad / Auxiliary electricity consumption / Consumo ausiliario di elettricità / Consommation auxiliaire d'électricité / Consumo auxiliar de electricidade

A potencia calorífica nominal / At nominal heat output / A potenza di riscaldamento nominale / À puissance calorifique nominale / À potência calorífica nominal	el_{max}	N.A.	kW
A potencia calorífica mínima / At minimum heat output / A potenza di riscaldamento minima / À puissance calorifique minimale / À potência calorífica mínima	el_{min}	N.A.	kW
En modo de espera / In standby mode / In modalità standby / En mode veille / Em modo de espera	el_{sb}	N.A.	kW

Necesidad de energía del piloto permanente / Continuous pilot power requirement / Bisogno di potenza pilota permanente / Besoin d'énergie pour voyant permanent / Necessidade de energia do piloto permanente

Necesidad de energía del piloto (si procede) / Pilot power requirement (if applicable) / Bisogno di potenza pilota (se necessario) / Besoin d'énergie pour voyant (le cas échéant) / Necessidade de energia do piloto (se for caso disso)	P_{pilot}	N.A.	kW
---	-------------	------	----

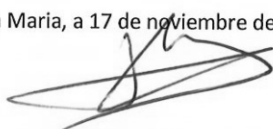
Tipo de control de potencia calorífica de temperatura interior / Type of heat output/room temperature control / Type de commande de puissance calorifique/température intérieure / Tipo di controllo potenza di riscaldamento/temperatura interna / Tipo de controlo de potência calorífica/de temperatura interior

dos o más niveles manuales, sin control de temperatura interior / two or more manual levels, without internal temperature control / due o più livelli manuali, nessun controllo della temperatura interna / Deux ou plusieurs niveaux manuels, sans commande de température intérieure / dois ou mais níveis manuais, sem controlo de temperatura interior

Información de contacto / Contact information / Informazioni di contatto / Information de contact / Informações de contacto

INDUSTRIAS HERGOM, S.L.
SOTO DE LA MARINA - CANTABRIA
Apdo. de correos 208 - SANTANDER

En Soto de la Maria, a 17 de noviembre de 2021



Luis Aguilar Martín

(Director General / General Manager / Direttore Generale / Directeur Général / Director-geral)

FICHA DE PRODUCTO de acuerdo al Reglamento (UE) 2015-1186/1188
PRODUCT FICHE according to the Regulation (UE) 2015-1186/1188
FICHE PRODUIT selon le Règlement (UE) 2015-1186/1188
SCHEDA PRODOTTO secondo il Regolamento (UE) 2015-1186/1188
FICHA DE PRODUTO de acordo com o Regulamento (UE) 2015-1186/1188

Identificador(es) del modelo / Model identifier(s) / Identificatore/i del modello / Identifiant(s) du modèle / Identificador(es) do modelo			
L07 CC/90 SE – SAJA 7/90 CC SE – PAS 90 CC SE - SAJA 8/100 CC SE – PAS 100 CC SE – DEVA 100 CC SE – DEVA 100 ISLA CC SE – ECLECSYS 100 CC SE – PAS II 100 CC SE – DEVA II 100 CC SE – ECLECSYS II 100 CC SE			
Funcionalidad de calefacción indirecta / Indirect heating functionality / Funzionalità di riscaldamento indiretto / Fonction de chauffage indirect / Funcionalidade de aquecimento indirecto:			si/yes/si/oui/sim
Potencia calorífica directa / Direct heat output / Potenza di riscaldamento diretta / Puissance calorifique directe / Potência calorífica directa:			5,1 kW
Potencia calorífica indirecta / Indirect heat output / Potenza di riscaldamento indiretta / Puissance calorifique indirecte / Potência calorífica indirecta:			5,3 kW
Combustible preferido / Preferred fuel / Combustibile preferito / Combustible préféré / Combustível preferido	Madera en tronco, contenido de humedad ≤ 25 % / Wood in logs, moisture content ≤ 25 % / Tronco di legno, contenuto di umidità ≤ 25% / Bûches de bois, contenu en humidité ≤ 25 % / Madeira em tronco, teor de humidade ≤ 25 %		
Otros combustibles apropiados / Other fuels / Altri combustibili idonei / Autres combustibles appropriés / Outros combustíveis apropriados:	Madera comprimida, contenido de humedad ≤ 12 % / Compressed wood, moisture content ≤ 12 % / Legno compresso, contenuto di umidità ≤ 12% / Bûches compressées, contenu en humidité ≤ 12 % / Madeira comprimida, teor de humidade ≤ 12 %		
	Otra biomasa leñosa / Other woody biomass / Altra biomassa legnosa / Autre biomasse ligneuse / Outra biomassa lenhosa		
Características al funcionar con el combustible preferido / Characteristics when operating with the preferred fuel / Caratteristiche durante il funzionamento con carburante preferito / Caractéristiques en fonctionnant avec le combustible préféré / Características ao funcionar com o combustível preferido			
Eficiencia energética estacional de calefacción / Seasonal space heating energy efficiency / Rendimento energetico stagionale del riscaldamento / Efficacité énergétique saisonnière de chauffage/ Eficiência energética sazonal de aquecimento	η _s (%):	74	
Índice de Eficiencia Energética / Energy Efficiency Index / Indice di efficienza energetica / Indice d'efficacité énergétique / Índice de Eficiência Energética	EEl:	111,35	
Emisiones resultantes de la calefacción de espacios a potencia calorífica nominal / Emissions from space heating at nominal heat output / Emissioni derivanti dal riscaldamento degli ambienti alla potenza di riscaldamento nominale / Émissions résultantes du chauffage d'espaces à puissance calorifique nominale / Emissões resultantes do aquecimento de espaços à potência calorífica nominal (*):	PM (13% O ₂ —mg/Nm ³):	28	
	OGC (13% O ₂ —mg/Nm ³):	109	
	CO (13% O ₂ —mg/Nm ³):	1125	
	NO _x (13% O ₂ —mg/Nm ³):	93	
(*) PM = partículas/particulate matter/particelle/particules/partículas; OGC = compuestos orgánicos gaseosos/organic gaseous carbon/composti gassosi organici/composés organiques gazeux/compostos orgânicos gasosos; CO = monóxido de carbono/carbon monoxide/monossido di carbonio/monoxyde de carbone/ monóxido de carbono; NO _x = óxidos de nitrógeno/oxides of nitrogen/ossidi di azoto/oxydes d'azote/ óxidos de azoto			
Potencia calorífica / Heat output / Potenza di riscaldamento / Puissance calorifique / Potência calorífica			
Potencia calorífica nominal / Nominal heat output / Potenza di riscaldamento nominale/ Puissance calorifique nominale/ Potência calorífica nominal	P _{nom}	10,4	kW
Potencia calorífica mínima (indicativa) / Minimum heat output (indicative) / Potenza di riscaldamento minima (indicativa) / Puissance calorifique minimale (indicative) / Potência calorífica mínima (indicativa)	P _{min}	N.A.	kW
Eficiencia útil (NCV de fábrica) / Useful efficiency (NCV as received) / Rendimento utile (NCV di fabbrica) / Efficacité utile (NCV d'usine) / Eficiência útil (NCV de fábrica)			
Eficiencia útil a potencia calorífica nominal / Useful efficiency at nominal heat output / Rendimento utile alla potenza di riscaldamento nominale / Efficacité utile à puissance calorifique nominale / Eficiência útil à potência calorífica nominal	η _{th,nom}	83,0	%
Eficiencia útil a potencia calorífica mínima (indicativa) / Useful efficiency at minimum heat output (indicative) / Rendimento utile alla potenza di riscaldamento minima (indicativo) / Efficacité utile à puissance calorifique minimale (indicative) / Eficiência útil à potência calorífica mínima (indicativa)	η _{th,min}	N.A.	%

Consumo auxiliar de electricidad / Auxiliary electricity consumption / Consumo ausiliario di elettricità / Consommation auxiliaire d'électricité / Consumo auxiliar de electricidade

A potencia calorífica nominal / At nominal heat output / A potenza di riscaldamento nominale / À puissance calorifique nominale / À potência calorífica nominal	eI_{max}	N.A.	kW
A potencia calorífica mínima / At minimum heat output / A potenza di riscaldamento minima / À puissance calorifique minimale / À potência calorífica mínima	eI_{min}	N.A.	kW
En modo de espera / In standby mode / In modalità standby / En mode veille / Em modo de espera	eI_{SB}	N.A.	kW

Necesidad de energía del piloto permanente / Continuous pilot power requirement / Bisogno di potenza pilota permanente / Besoin d'énergie pour voyant permanent / Necessidade de energia do piloto permanente

Necesidad de energía del piloto (si procede) / Pilot power requirement (if applicable) / Bisogno di potenza pilota (se necessario) / Besoin d'énergie pour voyant (le cas échéant) / Necessidade de energia do piloto (se for caso disso)	P_{pilot}	N.A.	kW
---	-------------	------	----

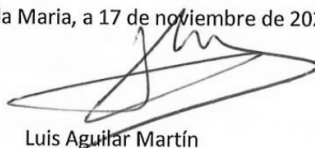
Tipo de control de potencia calorífica de temperatura interior / Type of heat output/room temperature control / Type de commande de puissance calorifique/température intérieure / Tipo di controllo potenza di riscaldamento/temperatura interna / Tipo de controlo de potência calorífica/de temperatura interior

dos o más niveles manuales, sin control de temperatura interior / two or more manual levels, without internal temperature control / due o più livelli manuali, nessun controllo della temperatura interna / Deux ou plusieurs niveaux manuels, sans commande de température intérieure / dois ou mais níveis manuais, sem controlo de temperatura interior

Información de contacto / Contact information / Informazioni di contatto / Information de contact / Informações de contacto

**INDUSTRIAS HERGOM, S.L.
SOTO DE LA MARINA - CANTABRIA
Apdo. de correos 208 - SANTANDER**

En Soto de la Maria, a 17 de noviembre de 2021



Luis Aguilar Martín

(Director General / General Manager / Direttore Generale / Directeur Général / Director-geral)



INDUSTRIAS HERGÓM S.L.
S. Social: SOTO DE LA MARINA - Cantabria
Apartado de Correos, 208 de Santander
Tél.: (942) 587000
www.hergom.com