

hergam

_____ Mod. _____

Besaya / Besaya II

INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO
INSTALLATION , USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION, DE SERVICE ET D'ENTRETIEN
INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO
ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE



BIENVENIDOS a la familia Hergóm.

*Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestra cocina Hergóm mod.. **Besaya / Besaya II** que representa en técnica y estilo un importante avance sobre las clásicas cocinas de carbón y leña.*

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

*Poseer una cocina Hergóm mod. **Besaya / Besaya II** es la manifestación de un sentido de calidad excepcional.*

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

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

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

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

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

*La cobertura geográfica de ésta garantía incluye solo los países en los que **Industrias** Hergóm, S.A. una empresa filial o un importador oficial realizan la distribución de sus productos y en los que es obligado cumplimiento la Directiva Comunitaria 1999/44/CE.*

La garantía contara a partir de la fecha de compra del aparato señalada en el resguardo de la garantía y cubre únicamente los deterioros o roturas debidos a defectos o vicios de fabricación.

1. PRESENTACIÓN

2. CONSTRUCCION DE CHIMENEA

- a) Como funcionan las chimeneas
- b) Formación de creosota y su limpieza
- c) Opciones
- d) Conexión a la chimenea
- e) Algunas normas

3. ACCESORIOS OPCIONALES

4. INSTRUCCIONES DE MANEJO

5. LIMPIEZA DE MANTENIMIENTO

- a) Del frente esmaltado
- b) De la vitrocerámica
- c) De la encimera pulida con arandelas
- d) De la encimera de acero inoxidable
- e) De las cenizas
- f) Del hollín

6. SEGURIDAD

7. PRODUCTOS PARA LA COMBUSTION

8. DATOS TECNICOS

1 - PRESENTACIÓN

En este modelo, el frente de la cocina es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada, los herrajes son de latón fundido y cromados, los mandos son de acero cromado.

El armazón interno de la cocina está construido en chapa galvanizada.

El marco de la encimera está fabricado en acero inoxidable con acabado mate.

La barra pasamanos es de acero cromado.

El modelo **Besaya**, lleva cristal vitrocerámico de 4mm de espesor.

El modelo **Besaya II**, lleva encimera pulifer o vitrocerámica de 4mm de espesor.

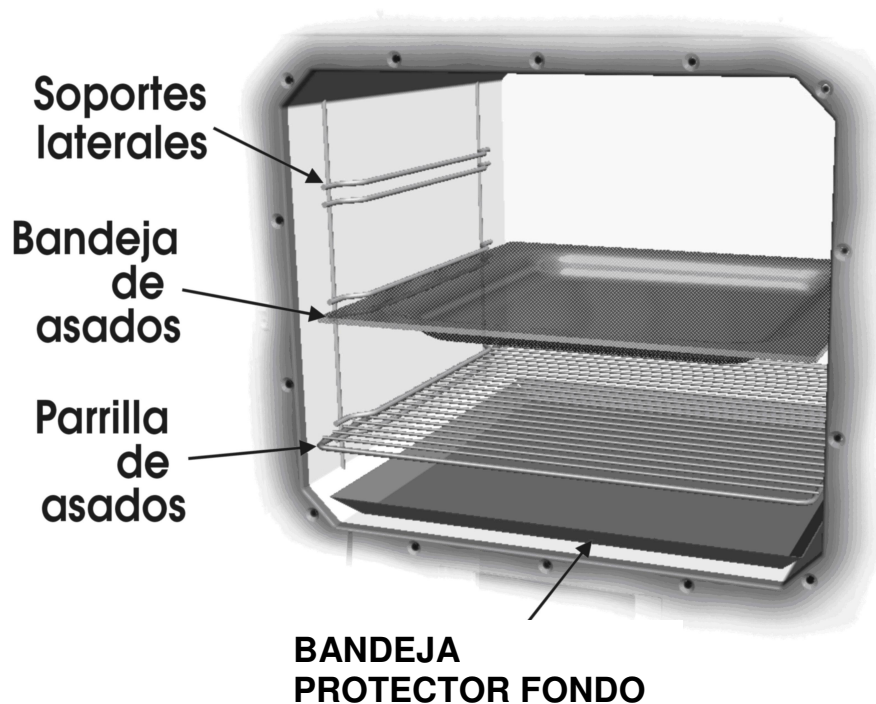
Nota: Si se utiliza la cocina para el calentamiento de la vivienda, en periodos prolongados, se recomienda quitar la encimera sufridera de hierro fundido en el modelo BESAYA, situada debajo del cristal vitrocerámico, con el fin de generar mas calor a la estancia, consumir menos combustible y así evitar el deterioro interior de la cocina.

Horno:

- Incluye: parrilla de asados en varilla de acero cromada, bandeja recoge grasas y bandeja de asados (de cristal vitrocerámico).

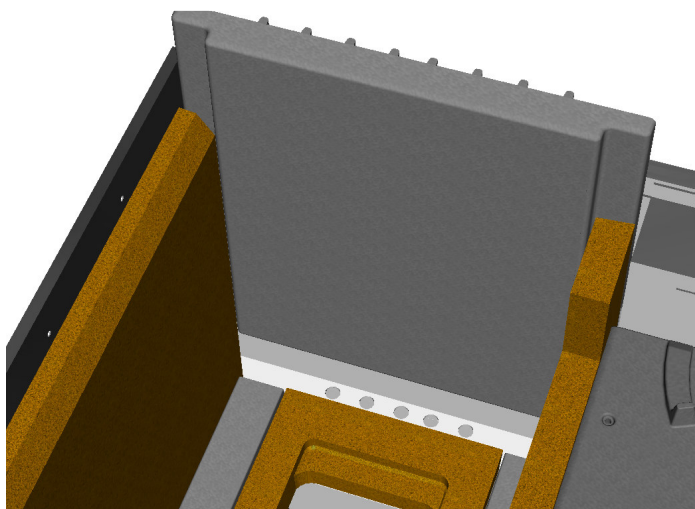
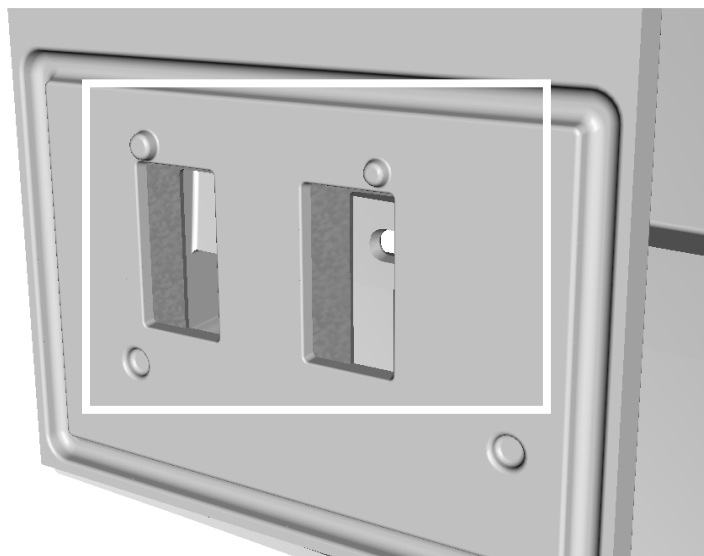
Puerta de horno con cristal vitrocerámico tintado.

Soporte antivuelco de bandeja de horno, que permite el deslizamiento de ésta 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.



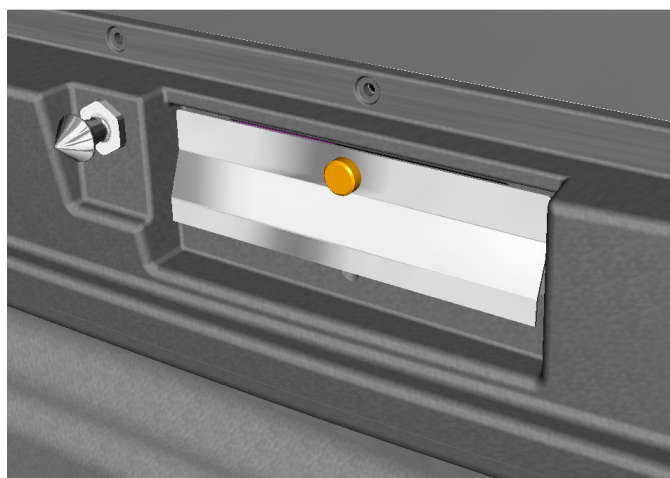
Aportación de aire secundario:

- Por la puerta de hogar, a través de unas aperturas practicados en el forro.



- Por la trasera de hornillo refractario, que a su vez sirve de refrigeración de éste.

- Registro de hollín que queda escondido estéticamente debajo de puerta de horno.



2 - CONSTRUCCION DE CHIMENEA

La manera de instalar la cocina influirá decisivamente en la seguridad y buen funcionamiento de la misma. Es muy importante realizar una buena instalación. Para asegurar una correcta instalación, es aconsejable que la realice un profesional.

El funcionamiento de la cocina depende:

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

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

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

Esta información le ayudará a tomar una decisión correcta.

a) Cómo funcionan las chimeneas

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

La función de la chimenea es:

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

¿Que es el tiro? La tendencia del aire caliente a subir crea el tiro.

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

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

Hay que considerar lo siguiente:

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

Más altura ⇒ mejor tiro

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

Hay otros factores que afectan al tiro:

- Casas muy bien aisladas interiormente, sin corrientes de aire; al no entrar aire al local, causa un tiro deficiente. Esto se corrige permitiendo la entrada de aire del exterior hacia la cocina.
- Árboles y/o edificios altos próximos a la vivienda dificultan el tiro.
- La velocidad del viento. Generalmente los vientos continuos fuertes aumentan el tiro; pero vientos tormentosos producen disminución del tiro.
- Temperatura exterior. Cuanto más frío en el exterior, mejor tiro.

- Presión barométrica. En días lluviosos, húmedos o borrascosos, el tiro es generalmente flojo.

- Vivacidad del fuego. Cuanto más caliente esté el fuego, mas fuerte es el tiro.

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

b) Formación de creosota y su limpieza.

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

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

Cualquier acumulación de la misma deberá ser eliminada.

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

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

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

c) Opciones

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

a) Chimeneas de albañilería.

B) Chimeneas de metal

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

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

Las ventajas de las chimeneas de ladrillo son:

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

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

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

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

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

Las ventajas de la chimenea metálica son:

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

d) Conexión a la chimenea

Para la conexión de la cocina con la chimenea, utilizar un codo a 90° acoplado al collarín de salida de chimenea, continuado con tubos de Ø150mm en vertical, introduciendo la parte macho de los mismos por el interior del codo de hierro fundido.

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

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

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

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

e) Algunas normas

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

a) Emplear materiales resistentes e incombustibles. No montar tubos de fibrocemento en los 2-3 primeros metros.

b) Escoger un trazado lo más vertical posible. No conectar varios aparatos a la misma chimenea.

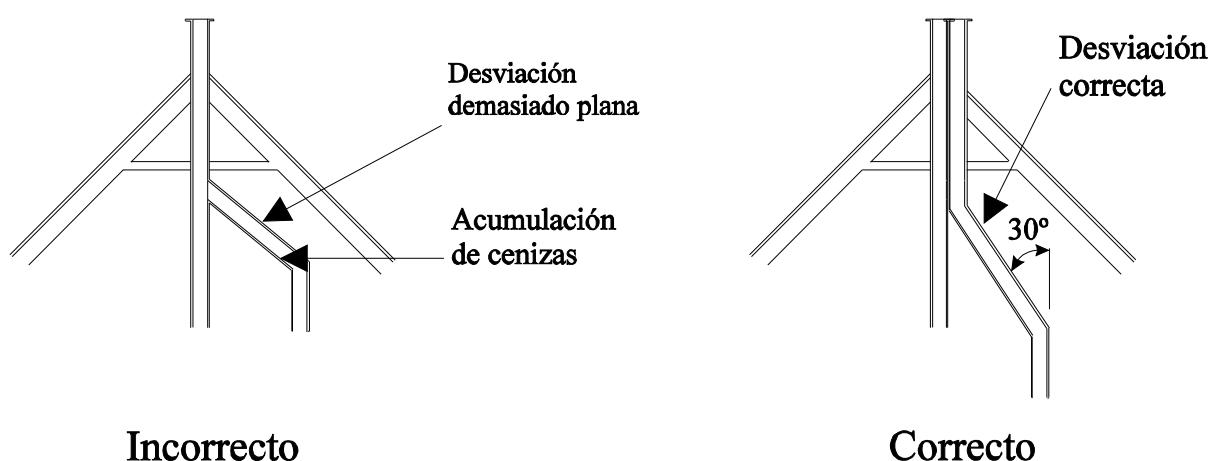
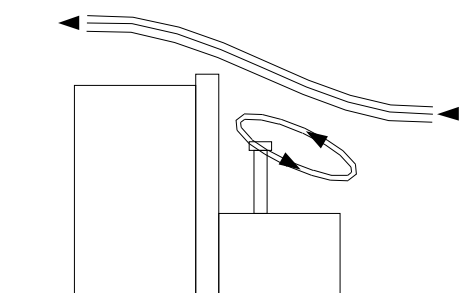
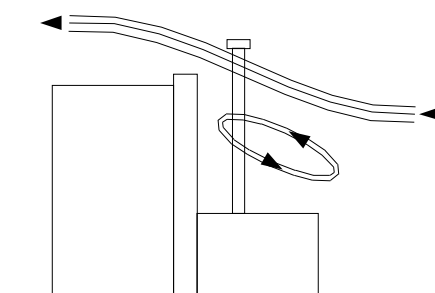


Fig.-2

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



Incorrecto

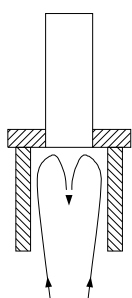


Correcto

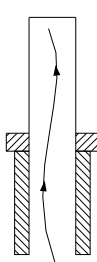
Fig.-3

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

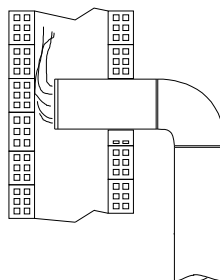
Las paredes internas deben ser perfectamente lisas y libres de obstáculos. En las uniones de tubos con chimeneas de obra, evitar los estrangulamientos.



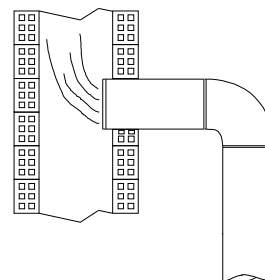
Incorrecto



Correcto



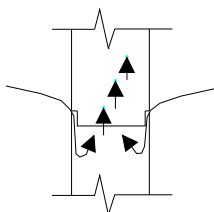
Incorrecto



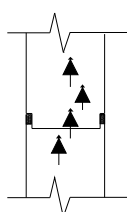
Correcto

Fig.-4

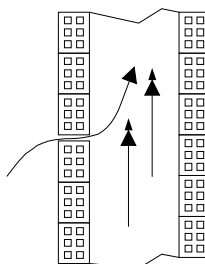
f) **Es muy importante** que las uniones de los tubos estén muy bien selladas para tapar las posibles fisuras que permitan la entrada de aire..



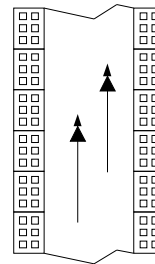
Incorrecto



Correcto



Incorrecto



Correcto

Fig.-5

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

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



Fig.-6

g) Es muy importante que la chimenea sobrepase un metro la parte más alta de la casa. Si se necesita aumentar el tiro, se deberá elevar la altura de la chimenea.

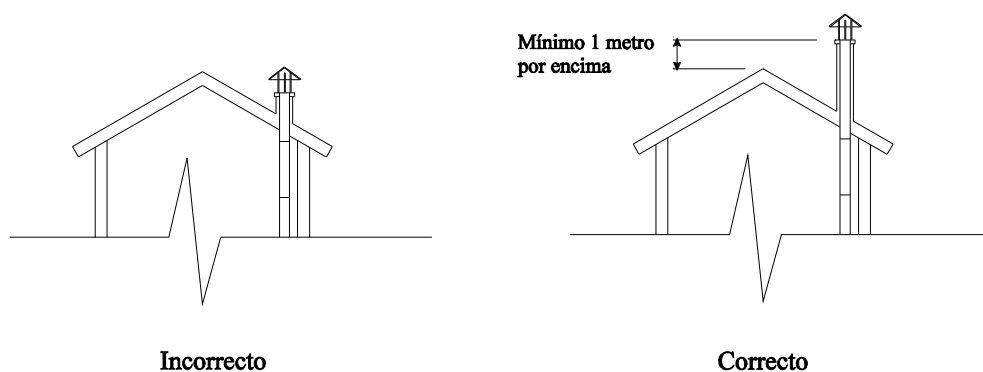


Fig.-7

Que los sombreretes no dificulten el tiro.

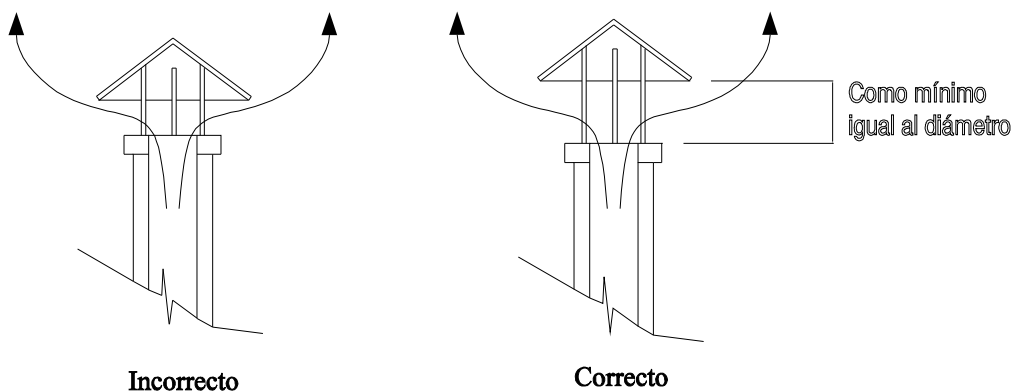
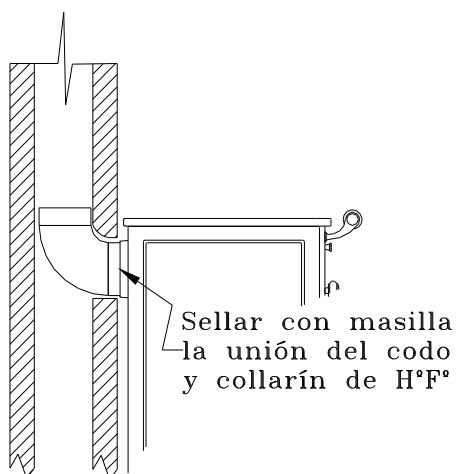


Fig.-8

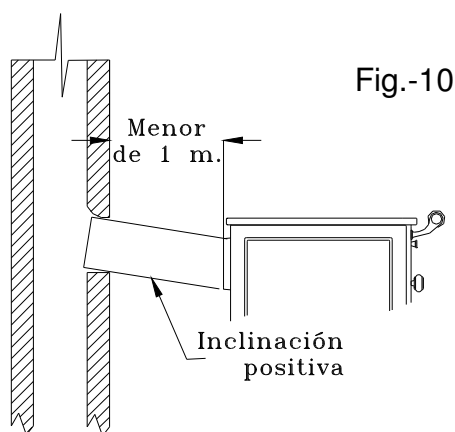
Industrias Hergóm, S.A., para conseguir un perfecto funcionamiento de sus cocinas, suministra tubos, codos y adaptadores, de acuerdo con las medidas que se indican en el catálogo.



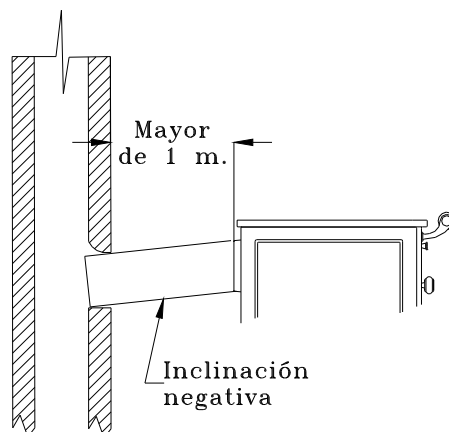
i) Cuando la cocina se conecta a una chimenea de obra, se recomienda instalar un codo a 90º de hierro fundido o de chapa de acero, procurando que la conexión sea totalmente estanca.

Fig.-9

j) Evitar la excesiva longitud de la conexión de la cocina con la chimenea y la inclinación negativa.



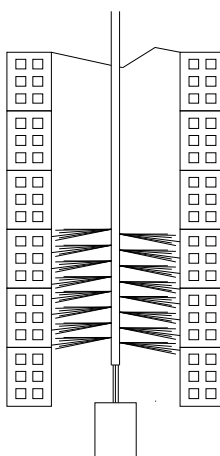
CORRECTO



INCORRECTO

k) Limpiar la chimenea por lo menos una vez al año.

Fig.-11



La limpieza más eficaz para los conductos de chimenea es mediante cepillos deshollinadores apropiados. Existen productos químicos que ayudan a retardar la limpieza clásica con cepillos.

Los cepillos tienen que ser lo más ajustados posibles al diámetro de la chimenea.

l) La unión de los tubos que forman la chimenea, en el caso de tubos metálicos sencillos, deben ser sellados con masilla refractaria.

m) Las chimeneas exteriores metálicas deberán construirse con tubos dobles calorifugados, especiales para combustibles sólidos.

3 - ACCESORIOS OPCIONALES

Hergóm dispone de los siguientes accesorios para ésta cocina:

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

4 - INSTRUCCIONES DE MANEJO

No usar como combustible maderas que provengan del mar. Las sales contenidas en ella reaccionan en la combustión liberando ácidos que atacan al hierro y el acero.

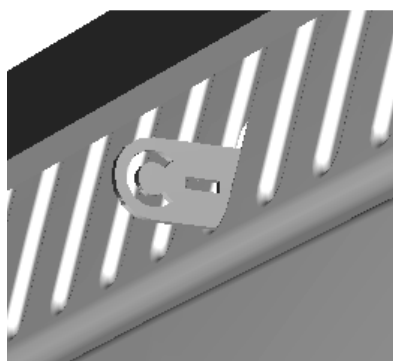
Antes de actuar sobre su cocina, conozca el mantenimiento de la encimera que ha comprado. En el capítulo VI se dan los consejos necesarios.

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, situada debajo del horno.

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

Al encender la cocina cierre la puerta de leña, abra la válvula de aire primario (fig.2) desplazando la varilla hacia la derecha, y la válvula de tiro directo desplazando hacia fuera el tirador (figura 1) que se encuentra sobre la puerta de horno.

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



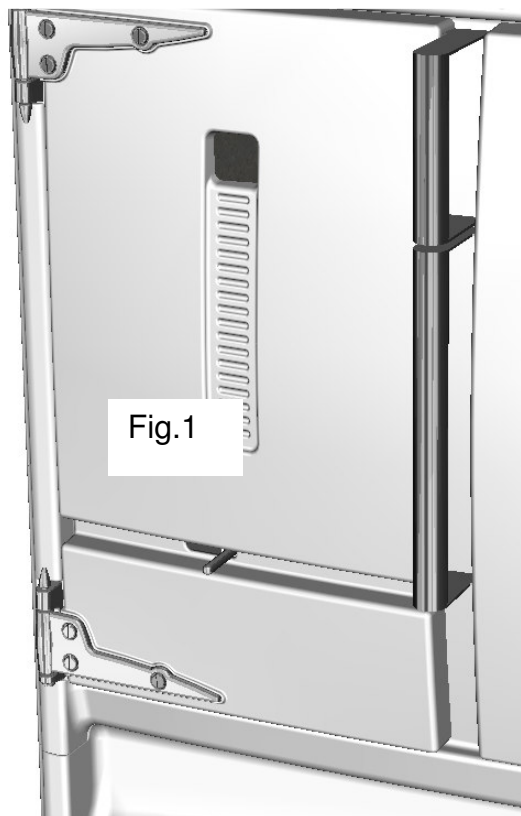


Fig.1

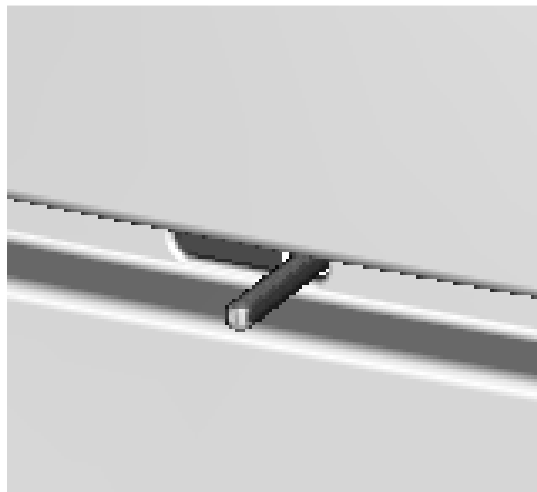


Fig.2

Regule el tiro de su cocina por medio de la válvula siempre en cuenta que un tiro demasiado abierto consume mayor cantidad de carbón o leña, hace que la placa sea excesiva.

Nunca llenar totalmente el hogar de combustible.

No arrimar la leña o el carbón a la puerta de carga.

El tiro aconsejado de chimenea es de 1,5 mmca. de su cocina, y para evitar combustiones extremas la parrilla con 12 orificios.

Si una vez instalada su cocina, no alcanza el funcionamiento que permita cocinar correctamente la parrilla, hasta conseguir el tiro adecuado.

parrilla realizados no consiguiese aún la temperatura en su chimenea tiene un tiro insuficiente. Para ello se puede instalar una parrilla ranurada que permite mayor paso de aire a la combustión. Esta parrilla es opcional.

es opcional.

Controle siempre la temperatura del horno de su cocina, mediante el termómetro situado en la puerta. Si la temperatura alcanza los 250°C (Zona amarilla del termómetro) no aportar más combustible, cerrar la válvula de admisión de aire del cenicero, y si fuera preciso, abrir la puerta de carga de leña para frenar la combustión.

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

En la limpieza anual, o cuando se precise, comprobar el buen estado de la placa de la encimera situada bajo la vitrocerámica. En el caso de que fuese necesario, proceder a su cambio. Esta placa está simplemente encajada en el marco, y su sustitución es una operación muy sencilla y económica. La preparación de los alimentos se

efectuará más rápidamente si las ollas, sartenes y demás utensilios empleados tienen sus fondos perfectamente planos.

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.

5 - LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

a) Del frente esmaltado.

La limpieza debe hacerse preferentemente cuando el hogar esté frío, empleando para ello paños ligeramente húmedos de agua jabonosa, secando a continuación. **No deben utilizarse detergentes fuertes o productos abrasivos con componentes ácidos que pudieran dañar el esmalte.**

Todos los herrajes de latón llevan un tratamiento de protección que responde a las características que a continuación se detallan:

Tipo: Poliester – TGIC

Usado para interiores y exteriores

Temperatura que soporta: 190°C durante 10' y 170°C durante 20'

Adhesión según ISO 2409: 100%

Película: 40-50 micrón

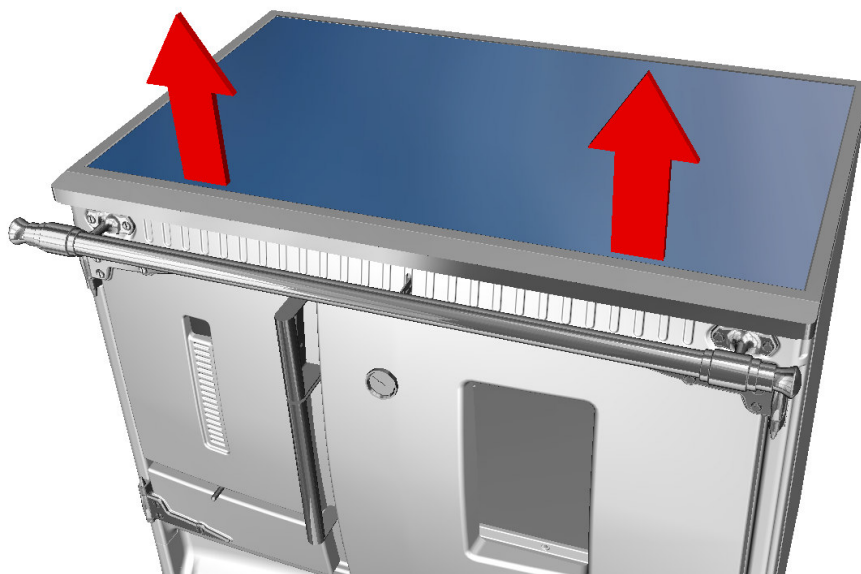
Test de humedad según ISO 6270: 1000 horas sin pérdida de adhesión

Prueba de spray de sal según ISO 7253: 1000 horas sin que aparezcan burbujas ni puntos de corrosión.

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

b) De la vitrocerámica

La encimera puede ser desmontada fácilmente, bien para poder limpiar el interior de la cocina, bien para poder desmontar la sufridera de hierro fundido y las arandelas o solo porque se quiere quitar la propia encimera y cocinar directamente sobre la sufridera de hierro fundido.



Para desmontar la encimera levantarla por su parte frontal para facilitar el poder introducir las manos por los extremos laterales y poder levantar la encimera verticalmente (Fig. 3).

Para montar de nuevo la encimera se debe posar verticalmente en su alojamiento **(IMPORTANTE. Para realizar estas operaciones, se recomienda utilizar guantes que protejan las manos de posibles cortes).**

Fig.3

¡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 mas 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 balletas 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 utiliza productos de limpieza adecuados, la decoración serigrafiada de la vitrocerámica no se deteriora.

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.

c) De la encimera pulida con arandelas.

Para mantener un buen aspecto de ésta encimera, se recomienda limpiarla con frecuencia con un detergente y un estropajo metálico.

Tenga la precaución de no pasar el estropajo sobre el marco de acero inoxidable y secarla perfectamente.

d) De la encimera de acero inoxidable

Para conservar objetos metálicos existen en el mercado productos adecuados que le ayudarán a mantener de por vida el brillo de espejo del acero inoxidable.

Evite todo utensilio que pueda rayar el acero, pues para que el acero inoxidable conserve sus propiedades es imprescindible que su capa superficial no esté deteriorada.

e) 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 ésta operación, quite la parrilla del hogar y retire las cenizas al cenicero. Vacíe el cenicero en un recipiente metálico y sáquelo inmediatamente de la casa.

f) Del hollín

La tapa de registro para la limpieza del hollín, esta estéticamente escondida por detrás de la puerta de horno.

Esta tapa de registro se utiliza para la limpieza del hollín que pueda quedarse acumulado en el fondo de la cocina (ver Pág. 5).

6 - SEGURIDAD.

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

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

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

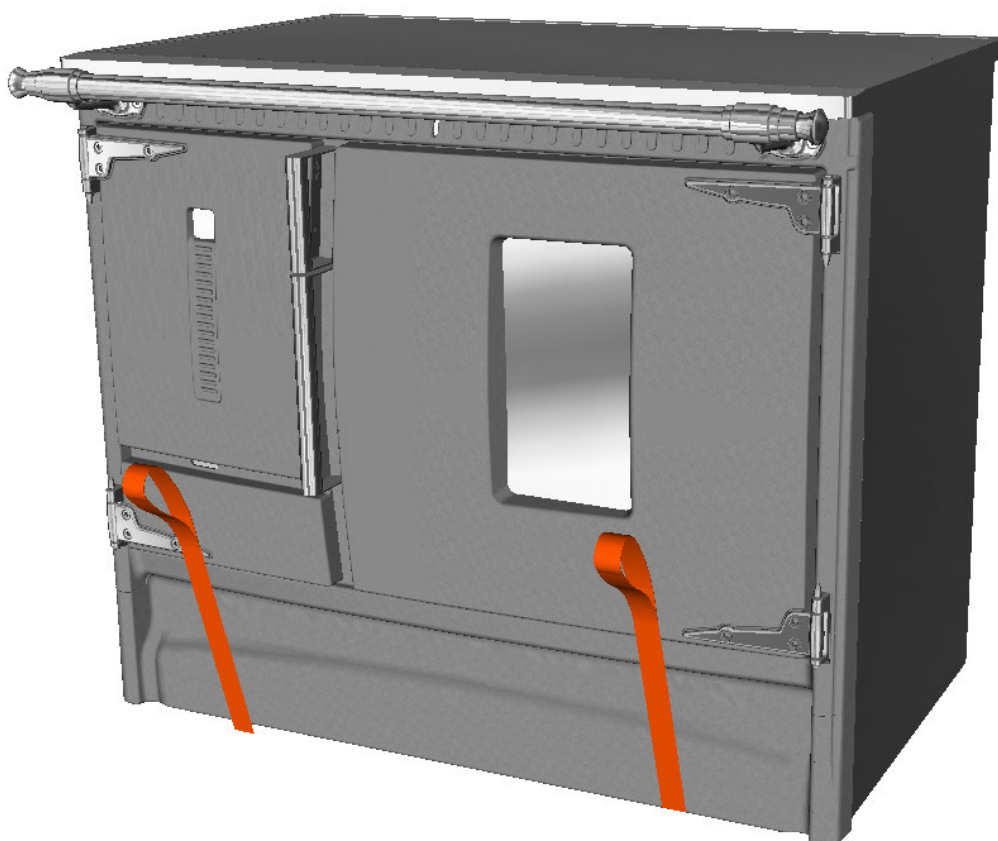
1. Mantenga alejado cualquier material combustible (cortinas, ropas, etc.), a una distancia mínima de seguridad de 0,90 m.
2. Proteger los muebles colindantes con la cocina, con materiales resistentes al calor, en las zonas de encimera y salida de humos.
3. Dejar una separación 30-40 mm. entre los muebles y los laterales de la cocina para permitir la circulación de aire alrededor de la misma.
4. Las cenizas deberán vaciarse en un recipiente metálico y sacarse inmediatamente de la casa.
5. No deben utilizarse jamás combustibles líquidos para encender su cocina.

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

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

7. Para facilitar el desplazamiento de la cocina, se suministran unas eslingas con el fin de evitar su manipulación tirando de la encimera, barra pasamanos, laterales, etc.

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



7 - PRODUCTOS PARA LA CONSERVACIÓN.

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

- **Pasta refractaria**, para mejorar la estanqueidad y sellado.
- **Anti-hollín**, poderoso catalizador que facilita la eliminación de residuos inquemados.
- **Pastillas de encendido**, producto indispensable cuando se precise un encendido rápido y limpio.
- **Limpiacristales**, tratamiento idóneo para eliminar grasa carbonizada de los cristales de estufas, chimeneas, etc.

8 - DATOS TÉCNICOS.

Potencia térmica nominal	13 kW
Potencia térmica cedida al ambiente (útil)	9,8 kW
Masa de la carga / hora	3,1 kg
Temperatura de los gases medio aguas abajo del collarín de humos	248 °C
Concentración de CO medio al 13% O ₂	0,10
Rendimiento	75,3%
Nº CERTIFICADO ENSAYO TIPO	RRF-15 07 1450
ORGANISMO NOTIFICADO Nº	1625

Admite troncos de leña de longitud:	400 mm.
Chimenea metálica	Ø 150 mm. (Int.)
Chimenea Obra	175x175 mm.
Altura recomendada de chimenea	5 a 6 metros
Salida de humos Cocina BESAYA	Vertical
Salida de humos Cocina BESAYA II	Vertical o Posterior
Tiro mínimo recomendado	12 Pa
Control de Aire Primario	Regulación manual
Peso Cocina BESAYA	275 Kg.
Peso Cocina BESAYA II	275 Kg.

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

Combustibles recomendados:

Combustible	Dimensiones L x Ø	Peso carga máxima por hora
Haya	40cm x 7cm (aprox.)	3,1 Kg.
Encina	40cm x 7cm (aprox.)	3,1 Kg.
Pino	40cm x 7cm (aprox.)	3,1 Kg.

Las cocinas Besaya y Besaya II no están preparadas para funcionamiento continuo.

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

BIENVENUS dans la famille Hergom.

Nous vous remercions de l'honneur que vous nous faites en choisissant notre cuisinière Hergom mod.. **Besaya** qui représente un progrès important, en termes de technologie et de style, par rapport aux cuisinières classiques au charbon et au bois.

Nous sommes persuadés que votre nouvelle cuisinière vous apportera d'innombrables satisfactions, ce qui constitue le principal objectif de notre équipe.

Le fait de posséder une cuisinière Hergom mod. **Besaya** révèle un goût exceptionnel pour la qualité.

Veillez lire le manuel dans son intégralité. Il a pour but de vous familiariser avec votre cuisinière en vous informant des normes pour son installation, son fonctionnement et son entretien qui vous seront très utiles. Gardez-le et consultez-le chaque fois qu'il vous sera nécessaire. Si après avoir lu ce manuel vous avez besoin d'une explication complémentaire, n'hésitez pas à vous adresser à votre fournisseur habituel ou à appeler directement notre usine.

ATTENTION: Si la cuisinière n'est pas correctement installée, elle ne vous offrira pas l'excellent service pour lequel elle a été conçue. Lisez intégralement ces instructions et confiez le travail à un spécialiste.

Industrias Hergom, S.A. décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par des modifications de ces produits non autorisées par écrit, ou par une installation défectueuse.

Elle se réserve également le droit de modifier ses produits sans préavis.

Industrias Hergom, S.A. société dont le siège social est établi à Soto de la Marina, Cantabrie – Espagne, offre une garantie de DEUX ANS sur ses appareils.

Cette garantie est uniquement applicable dans les pays où l'entreprise **Industrias** Hergom, S.A., une de ses filiales ou un importateur officiel assurent la distribution des appareils, et dans lesquels l'application de la Directive Communautaire 1999/44/CE est obligatoire.

La garantie prend cours à compter de la date d'achat de l'appareil, qui devra être indiquée sur le bon de garantie, et couvre uniquement les détériorations ou ruptures imputables à des défauts ou vices de fabrication.

1. PRESENTATION

2. CONSTRUCTION DE LA CHEMINÉE

- f) Comment fonctionnent les cheminées
- g) La formation de créosote et son nettoyage
- h) Options
- i) Raccordement à la cheminée
- j) Quelques normes

3. ACCESSOIRES OPTIONELS

4. INSTRUCTIONS DE SERVICE

5. NETTOYAGE D'ENTRETIEN

- g) De la façade émaillée
- h) De la vitrocéramique
- i) De la plaque polie avec rondelles
- j) De la plaque en acier inoxydable
- k) Des cendres
- l) De la suie

6. SECURITÉ

7. PRODUITS POUR LA COMBUSTION

8. DONNÉES TECHNIQUES

1 - PRESENTATION

Dans le cas de ce modèle, la façade de la cuisinière est en fonte émaillée de porcelaine vitrifiée, les ferrures sont en laiton fondu et chromé, les commandes sont en acier chromé.

Le bâti interne de la cuisinière est totalement construit en tôle galvanisée.

Le châssis de la plaque est en acier inoxydable avec une finition mate.

La main courante est en acier chromé.

Le modèle **Besaya**, se compose d'un verre vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur.

Note: Si on utilise la cuisinière pour chauffer l'habitat durant des longues périodes, il est recommandé de retirer la plaque en fonte. Située sous le verre vitrocéramique afin de générer plus de chaleur à la pièce, consommer moins de combustible et éviter la détérioration de la cuisinière.

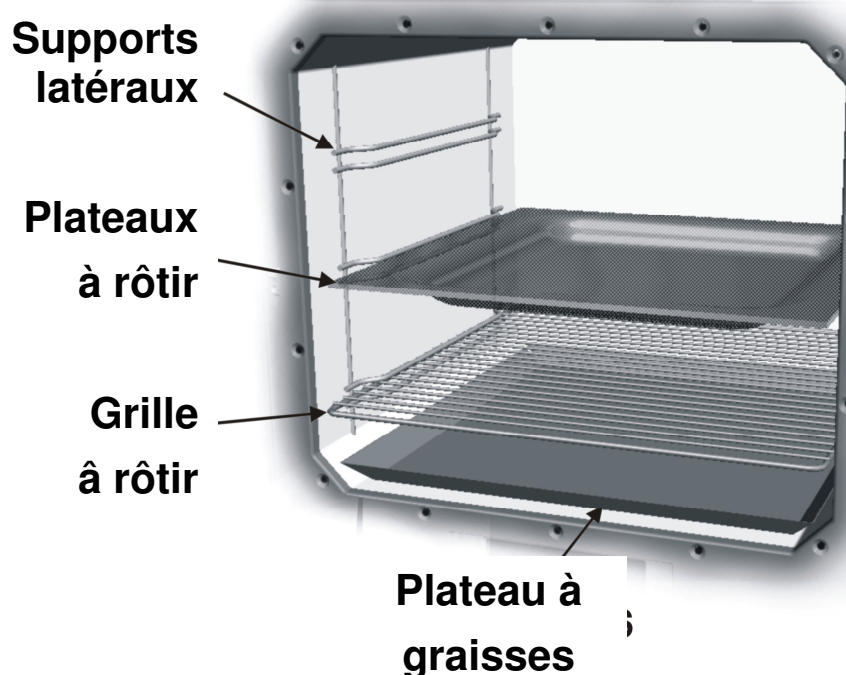
Four:

- Il inclut: une grille en acier chromé, un plateau à graisses et un plateau à rôtir (de verre vitrocéramique.)

Une porte de four en verre vitrocéramique teinté.

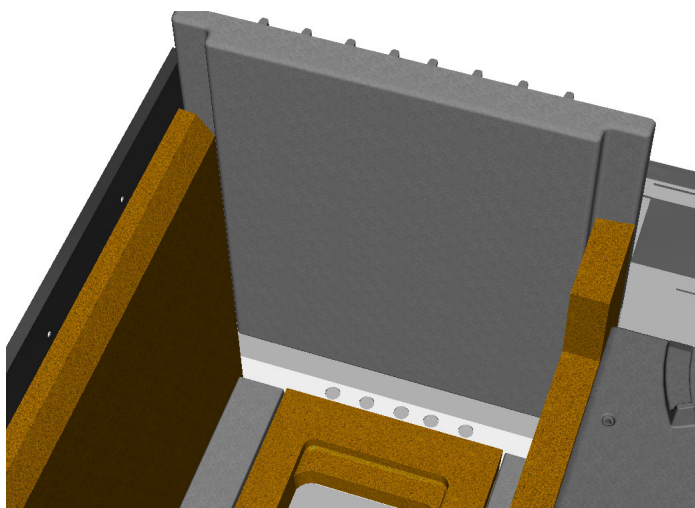
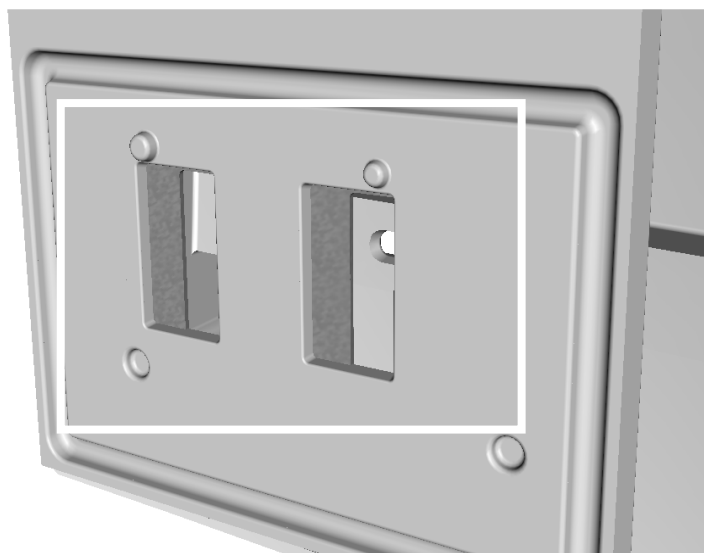
Un support anti-basculement du plateau du four permettant le glissement de celui-ci pratiquement sur toute sa longueur, sans risque de renverser les aliments cuisinés. Ces supports sont faciles à démonter (les faire glisser vers le haut, les libérer de l'orifice inférieur, puis les faire glisser vers l'extérieur pour les libérer de l'orifice supérieur), ce qui facilite leur nettoyage en dehors du four.

Dans le cas d'avoir besoin de l'utilisation de deux plateaux à rôtir, le plateau à graisses peut être utilisé comme plateau à rôtir en l'installant sur la grille.



Apport d'air secondaire:

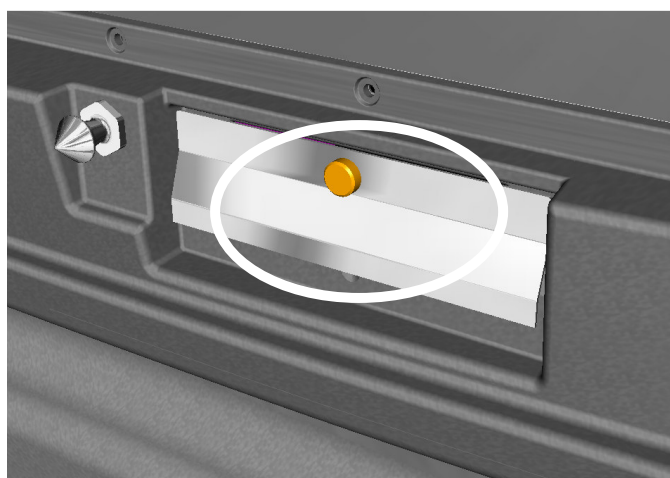
- A travers la porte du foyer, à travers les trous réalisés sur la protection.



- L'arrière du fourneau réfractaire, qui sert en même temps de réfrigération à celui-ci.

*Dans toute la gamme **Besaya** on inclut un coude à 90° en fonte.*

- Registre de suie qui reste esthétiquement caché sous la portière du four.



2 – CONSTRUCTION DE LA CHEMINÉE

La manière d'installer la cuisinière influera décisivement sur la sécurité et le bon fonctionnement de celle-ci. Il est très important de réaliser une installation correcte. Afin d'assurer une installation correcte, il est recommandé de faire appel à un professionnel.

Le fonctionnement de la cuisinière dépend:

- d) De la cheminée.
- e) De la manière de la manipuler.
- f) De la qualité du combustible employé.

Après des années d'utilisation vous pourrez changer le type de combustible mais une fois que la cheminée est installée à un endroit précis, il est difficile de changer l'emplacement.

Donc, l'information qui suit vous aidera à décider si vous utilisez la cheminée déjà existante, ou si vous construisez une nouvelle.

Ces informations vous aideront à prendre une décision correcte.

a) Comment fonctionnent les cheminées

Une connaissance basique sur le fonctionnement des cheminées vous aidera à obtenir le meilleur rendement de votre cuisinière Mod. **Besaya**.

Le rôle de la cheminée est:

- b) D'évacuer les fumées et les gazes en dehors de la maison sans danger.
- b) de donner le **tirage** suffisant au foyer pour maintenir le feu vif.

Qu'est-ce que le tirage? La tendance de l'air chaud à monter génère le tirage.

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

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

Il faut tenir compte que:

- Les cheminées situées dans la maison restent au chaud; ainsi le tirage est meilleur.
- La taille de la cheminée conseillée par le fabricant maintient un bon tirage.
- La hauteur de la cheminée affecte sur le tirage:

plus de hauteur ⇒ meilleur tirage

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

Il y a d'autres facteurs qui influent sur le tirage:

Les maisons bien isolées à l'intérieur, sans courants d'air; sans air qui alimente le foyer provoque un tirage déficient. Cela peut se corriger en renvoyant de l'air de l'extérieur vers la cuisinière.

- Des arbres ou des grands bâtiments proches de la maison.
- La vitesse du vent. Généralement, les vents soutenus augmentent le tirage; mais les vents orageux font que le tirage diminue.

- La température extérieure. Plus froid il fait à l'extérieur, meilleur est le tirage.

- Vivacité du feu. Plus chaud est le feu, plus fort est le tirage.

- Les fissures de la cheminée, la porte mal scellée ou sale, les entrées d'air par l'union des tuyaux, un autre appareil raccordé à la cheminée, etc., peuvent provoquer des tirages inappropriés.

b) Formation de crésote et son nettoyage.

Quand le bois brûle lentement, il se produit des goudrons et d'autres vapeurs organiques, qui, au moment de se combiner avec l'humidité de l'ambiance, forment la crésote.

Les vapeurs de crésote peuvent condenser si les murs de la cheminée sont froids. Si la crésote prend feu, il peut se produire un feu extrêmement fort.

Une accumulation quelconque de crésote doit être éliminée.

Comme l'accumulation de crésote dépend de beaucoup de facteurs, il est difficile de prévenir le moment où il est nécessaire de nettoyer la cheminée.

Le contrôle visuel est la meilleure manière de s'assurer que la cheminée de votre chauffage est propre.

C'est pour cela que nous vous recommandons de réaliser des installations d'accès facile.

c) Options

Si vous allez construire une cheminée pour la cuisinière Mod. **Besaya**, vous avez deux choix:

a) Cheminées de maçonnerie.

c) Cheminées métalliques

Les études révèlent qu'il n'y a pas beaucoup de différence dans le rendement du tirage entre métal et maçonnerie. C'est vous qui choisirez l'une ou l'autre selon le cas.

Si possible, installer votre cheminée dans la maison, car vous obtiendrez un meilleur tirage, vous accumulerez moins de crésote et elle aura une plus longue durée de vie.

Les avantages des cheminées en brique sont:

a) Les briques et les carreaux diminuent le refroidissement des fumées dans la cheminée.

b) La caractéristique des briques de garder la chaleur permet de maintenir la maison chaude plus longtemps, après avoir éteint le feu.

c) Elle peut être construite selon un goût particulier.

d) Si elle est bien construite, elle peut être plus résistante au feu que celles qui sont métalliques.

Les cheminées de maçonnerie doivent être bien recouvertes pour éviter le refroidissement des fumées. Elles doivent être construites avec des matériaux capables de supporter des températures élevées et la corrosion.

Elles peuvent être rondes, carrées, etc., ce qui est important est la taille de celles-ci.

Les cheminées de maçonnerie pour la cuisinière Hergom mod. **Besaya** devront respecter les mesures envisagées dans le chapitre DONNÉES TECHNIQUES.

Les avantages de la cheminée métallique sont:

a) Installation facile.

b) Elle permet de donner des changements légers à la direction de la cheminée, ce qui rend plus flexible le choix de l'endroit pour l'installation du foyer.

c) Etant donnée qu'il existe des coudes courbes, les angles vifs qui rendent difficile le tirage disparaissent.

d) Raccordement à la cheminée

Pour le raccordement de la cuisinière à la cheminée, la fourniture comprend un coude en fonte à accoupler à l'extérieur du collier de la cuisinière, suivi des tuyaux de Ø150mm verticaux, la partie mâle de ceux-ci étant introduite à l'intérieur du coude en fonte.

Dans la partie verticale de la cheminée il est nécessaire d'éviter les coudes et sections horizontales, qui entravent le tirage et favorisent la formation de crésote et de suie.

Il est très important de sceller l'union collier – coude – tuyaux, à l'aide de mastic réfractaire, de plâtres ou d'un autre matériau approprié, afin d'empêcher toute pénétration d'air par cette zone.

L'union des tuyaux composant la cheminée, dans le cas des tuyaux métalliques, doit être scellée pendant le montage, l'extrémité "mâle" des tuyaux devant être orientée vers le bas. Ceci permet d'éviter que la crésote susceptible de se former à l'intérieur des tuyaux ressorte à l'extérieur.

Ces conseils sont impératifs si le combustible employé est le bois ou le charbon.

e) Quelques normes

Vous trouverez ci-dessous d'autres normes à respecter lors de la construction de la cheminée:

a) Utiliser des matériaux résistants et ignifuge. Eviter de monter les tuyaux de fibrociment sur les 2-3 premiers mètres.

b) Choisir un tracé le plus vertical possible. Ne pas raccorder plusieurs appareils à la même cheminée.

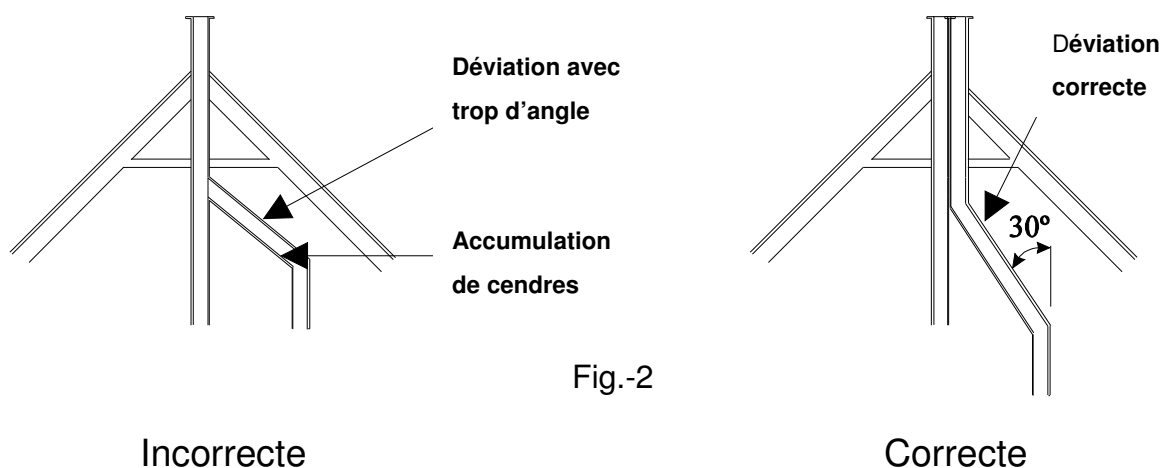


Fig.-2

c) Eviter que le conduit débouche dans des zones proches à des constructions, il doit dépasser la hauteur du sommet le plus proche, s'il existait des bâtiments contigus.

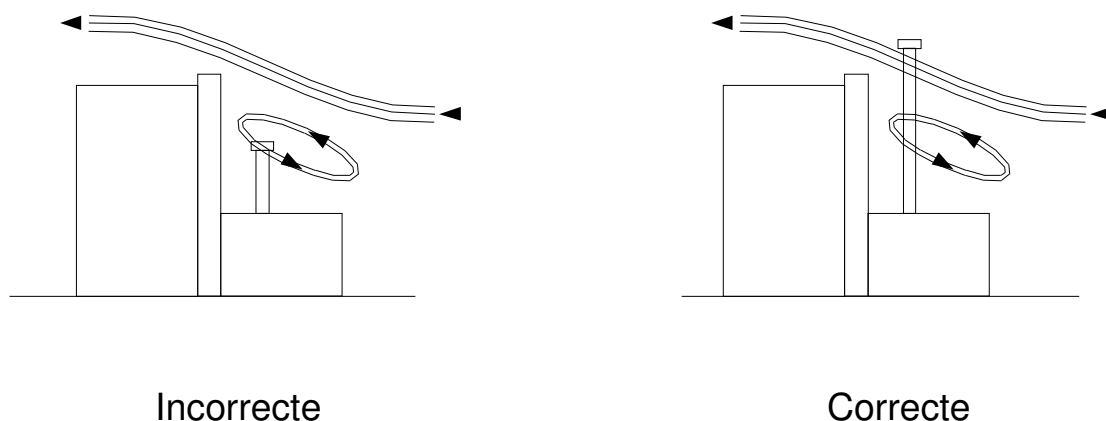


Fig.-3

d) Choisir pour le conduit l'endroit le moins exposé au refroidissement. Si c'est possible, que la cheminée soit à l'intérieur de la maison.

Les murs internes doivent être parfaitement plats et libres d'obstacles. Dans les assemblages des tuyaux avec des cheminées de maçonnerie, éviter les étranglements.

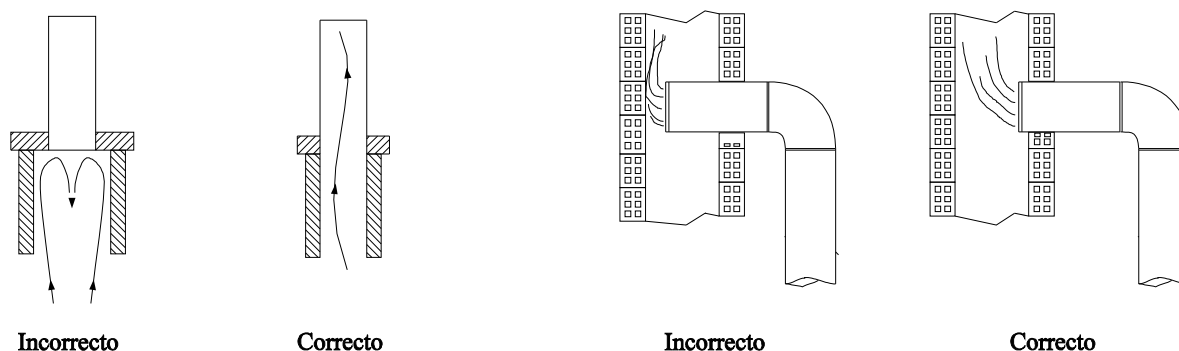


Fig.-4

f) **Il est très important** que les tuyaux soient bien scellés afin de couvrir les éventuelles fissures qui permettent l'entrée d'air.

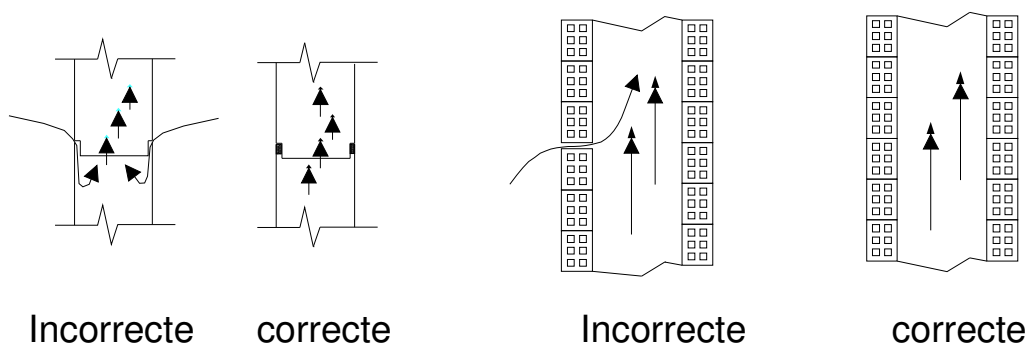


Fig.-5

Procéder de la manière suivante pour vérifier l'étanchéité de la cheminée:

- Boucher la sortie du toit.

Introduire des papiers et de la paille humide par la partie inférieure de la cheminée et les allumer.

- Observer les éventuelles fissures par lesquelles la fumée ressort et les sceller.

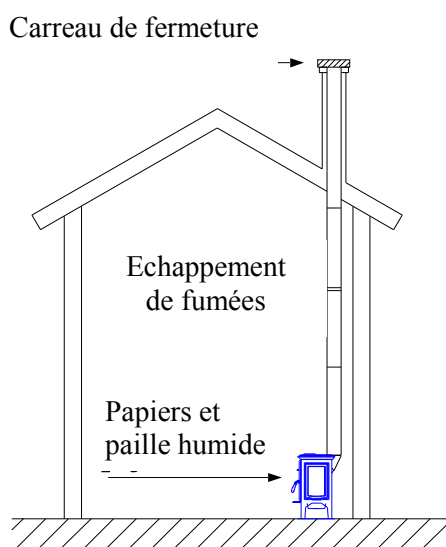


Fig.-6

g) Il est très important que la cheminée dépasse d'un mètre la partie la plus élevée de la maison. Si vous avez besoin d'augmenter le tirage, vous devrez augmenter la hauteur de la cheminée.

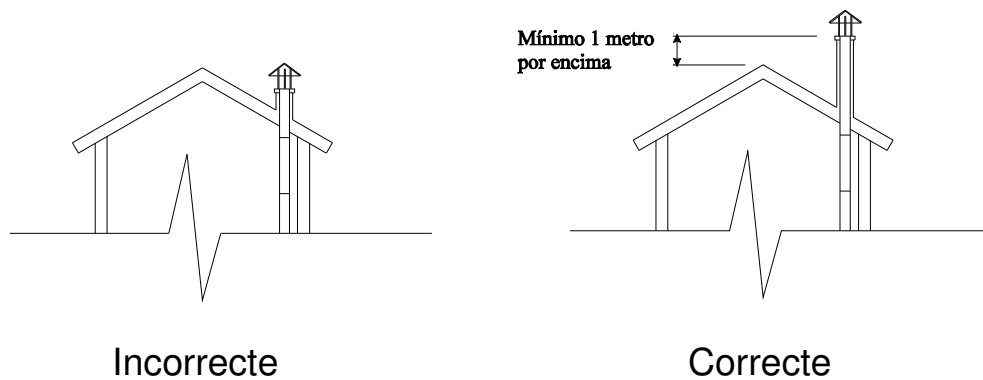


Fig.-7

Minimum 1 mètre au-dessus

Que les abat-vents n'entravent pas le tirage.

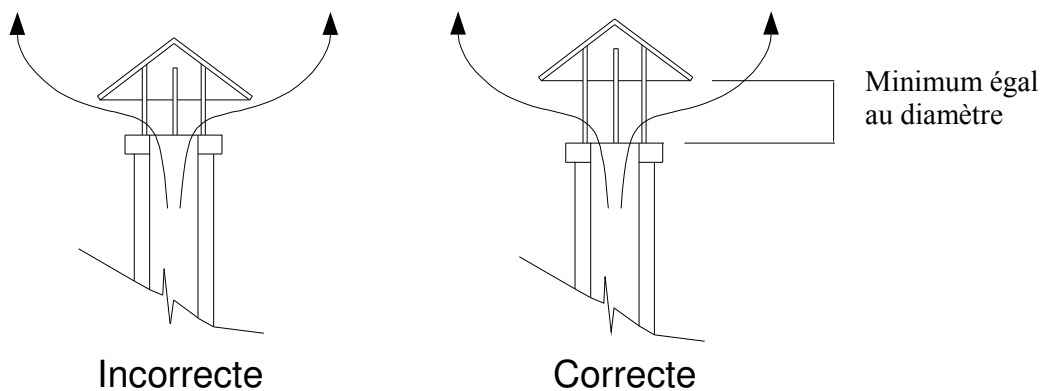


Fig.-8

Afin de garantir un fonctionnement parfait de ses cuisinières, **Industrias Hergom**, S.A., fournit les tuyaux, les coudes et les adaptateurs conformes aux dimensions indiquées au catalogue.

i) Si la cuisinière est raccordée à une cheminée de maçonnerie, il est recommandé d'installer un coude à 90° en fonte ou en tôle d'acier, en veillant à ce que le raccordement soit parfaitement étanche.

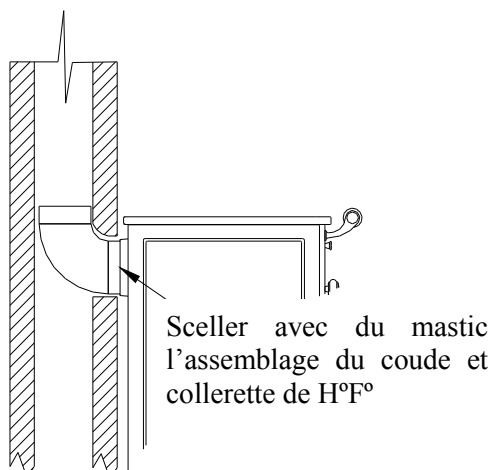
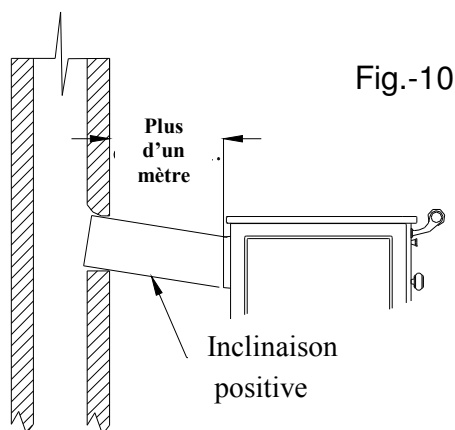
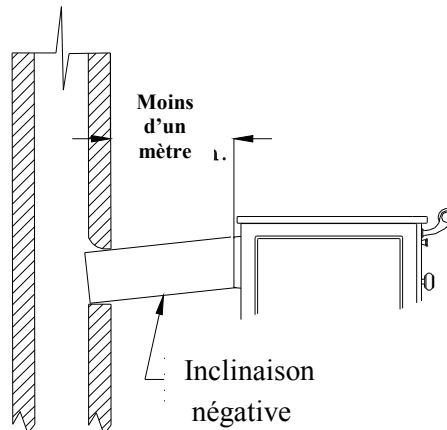


Fig.-9

j) Eviter une longueur excessive de raccordement de la cuisinière à la cheminée, ainsi que toute inclinaison négative.



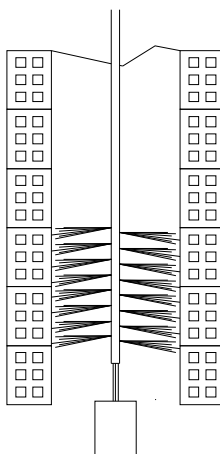
Correcte



Incorrecte

k) Nettoyer la cheminée au moins une fois par an.

Fig.-11



La façon la plus efficace de nettoyer les conduits de cheminée consiste à employer des brosses de ramonage appropriées. Il existe des produits chimiques qui contribuent à retarder le nettoyage classique aux brosses de ramonage.

Les brosses doivent s'ajuster au mieux au diamètre de la cheminée.

l) L'assemblage des tuyaux qui composent la cheminée, en cas de tuyaux métalliques simples, doivent être scellés à l'aide de mastic réfractaire.

m) Les cheminées extérieures métalliques devront être construites avec des tuyaux doubles calorifugés spéciaux pour des combustibles solides.

3 – ACCESSOIRES OPTIONNELS

Hergom dispose des accessoires suivants pour cette cuisinière:

- Tuyaux en acier revêtu d'émail vitrifié.
- Tuyaux en acier inoxydable.
- Coudes et abat-vents pour la construction de la cheminée.

4 – INSTRUCTIONS DE SERVICE

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

Avant d'intervenir sur votre cuisinière, familiarisez-vous avec l'entretien de la plaque que vous avez achetée. Le chapitre VI fournit les conseils nécessaires.

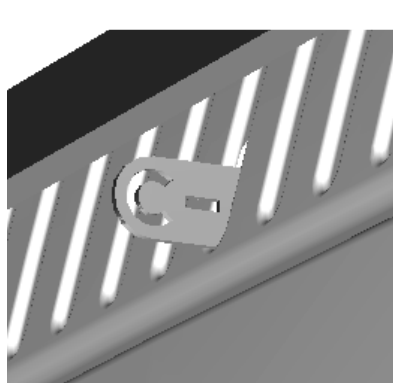


Fig.1

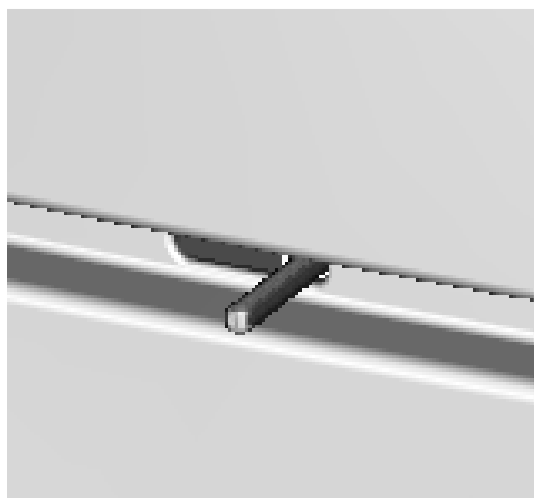


Fig.2

Chaque cuisinière est livrée avec un jeu d'outils, composé d'un crochet pour attiser le foyer et d'une raclette pour nettoyer le cendrier et le conduit de fumées à travers la porte du registre de suie, située dans la partie inférieure du four.

Avant d'allumer la cuisinière, il est nécessaire d'assurer que le conduit de fumées est parfaitement propre, afin d'obtenir un bon tirage.

Lors de l'allumage de la cuisinière, fermez la porte à bûches, ouvrez la vanne d'air primaire (fig.2) en actionnant la tige de celle-ci vers la droite, et la vanne de tirage direct en déplaçant vers l'extérieur la commande (figure 1) qui se trouve sur la porte

du four. Après avoir atteint un régime normal de combustion, fermez la vanne de tirage direct en remplaçant la commande dans sa position normale.

Réglez le tirage de votre cuisinière à l'aide de la vanne d'air primaire, en tenant toujours compte du fait qu'un tirage excessivement ouvert, en plus d'entraîner une consommation accrue de charbon ou de bois, fait atteindre une température excessive à la plaque.

Ne jamais remplir totalement le foyer de combustible ni laisser la porte du cendrier ouverte.

Ne pas disposer les bûches ou le charbon contre la porte de chargement.

Le tirage recommandé de la cheminée est de 1,5 mmca. Pour contrôler le fonctionnement de votre cuisinière, et pour éviter toute combustion excessive, la fourniture comprend une grille à 12 orifices.

Si, une fois cette dernière installée, votre cuisinière n'atteint pas la température souhaitée et fonctionnement, ouvrir des orifices de la grille jusqu'à ce que le tirage approprié soit atteint.

Contrôlez constamment la température du four de votre cuisinière à l'aide du thermomètre situé sur la porte. Si la température atteint les 250°C (Zone jaune du thermomètre) ne rajoutez pas de combustible, fermez la vanne d'admission d'air du cendrier et, au besoin, ouvrez la porte de chargement de bois afin de freiner la combustion.

Toute surchauffe de la cuisinière, température du four supérieur à 300°C (Zone rouge du thermomètre), peut entraîner la détérioration de la plaque.

Lors du nettoyage annuel, ou au moment nécessaire, vérifier le bon état de la plaque située sous la vitrocéramique. En cas de besoin, procéder à leur remplacement. Cette plaque est simplement emboîtée sous le châssis, et son remplacement constitue une opération très simple et économique.

La préparation des aliments est plus rapide si le fond des casseroles, des poêles et des autres ustensiles employés est parfaitement plat.

Il est recommandé que le premier allumage soit effectué à feu doux pendant 3 ou 4 heures, afin d'assurer la stabilisation des différentes pièces et d'éviter ainsi une éventuelle rupture.

5 – NETTOYAGE ET ENTRETIEN

a) De la façade émaillée.

Le nettoyage doit se faire de préférence avec le foyer froid, en utilisant des torchons légèrement humides dans l'eau savonneuse, et le sécher ensuite. **Ne pas utiliser de détergents forts ni de produits abrasifs avec des composants acides qui pourraient endommager l'email.**

Toutes les ferrures en laiton sont dotées d'un traitement de protection qui réunit les caractéristiques suivantes :

Typo: Polyester – TGIC

Usage pour intérieurs et extérieurs

Température supportée: 190°C pendant 10' et 170°C pendant 20'

Adhésion selon ISO 2409: 100%

Pellicule: 40-50 microns

Test d'humidité selon ISO 6270: 1000 heures sans perte d'adhésion

Test de spray de sel selon ISO 7253: 1000 heures sans apparition de bulles ni de points de corrosion.

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

b) De la vitrocéramique

La plaque peut être démontée facilement, soit pour pouvoir nettoyer l'intérieur de la cuisinière, soit pour pouvoir démonter la plaque en fonte et les rondelles ou tout simplement parce qu'on veut enlever la plaque et cuisiner directement sur la plaque en fonte.

Pour démonter le dessus lever par sa partie frontale pour rendre plus facile introduire le main par les extrémités latérales et ainsi pouvoir lever le dessus verticalement

(Fig.1)

Pour remonter à nouveau le dessus il faut le poser verticalement dans son logement (Important : Pour mener à bien ces opérations il est recommandé d'utiliser des gants pour protéger les mains d'éventuelles écorchures).

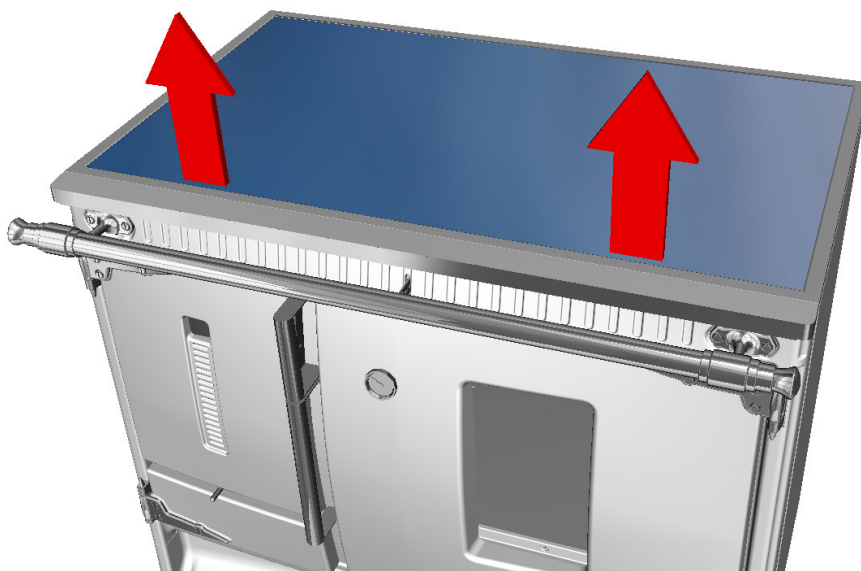


Fig.1

Ne jamais nettoyer la plaque Vitrocéramique par sa partie inférieure!

Le nettoyage de la surface extérieure ne peut être effectué qu'à l'aide d'une raclette et de produits appropriés pour les vitrocéramiques, disponibles dans les supermarchés, drogueries, grandes surfaces, etc...

Raclette :

Employée pour nettoyer les restes d'aliments, les éclaboussures de graisse, etc. encore chauds, afin d'éviter qu'ils s'adhèrent avec plus de force à la surface en refroidissant.

La raclette doit se trouver constamment à portée de la main.

Produits de nettoyage

Dès que la plaque est tiède, un produit de nettoyage spécial pour vitrocéramique peut être appliqué à l'aide de papier de cuisine.

Rincer ensuite à l'aide d'un torchon humide puis sécher avec un torchon propre.

Il est déconseillé d'employer des éponges ou autres serviettes à grande absorption, car elles absorbent la partie liquide des produits de nettoyage, en laissant sur la

surface des éléments durs ou à concentration forte, qui peuvent provoquer des rayures.

Il existe des produits d'entretien qui forment une couche brillante de protection contre les salissures.

En cas de chute sur la surface de la plaque de restes de papier en aluminium, de plastiques, de sucres, ou d'autres matières dont la fusion est rapide, ces dernières doivent être éliminées immédiatement à l'aide de la raclette, la plaque étant chaude, afin d'éviter tout endommagement de la surface. Certains matériaux de fonds de récipients peuvent créer des taches d'une brillance métallique sur la Vitrocéramique. Il existe sur le marché des produits permettant de résoudre ce genre de problèmes.

Les tâches de calcaire de la surface peuvent également être éliminées, mais elles peuvent être évitées si les surfaces des récipients sont propres et sèches.

Si vous employez de produits de nettoyage appropriés, la sérigraphie décorative de la vitrocéramique ne se détériorera pas.

La seule raison d'apparition de taches ou de dommages sur la vitrocéramique se doit à l'emploi de produits non spécifiques pour surfaces vitrocéramiques.

Pour nettoyer la plaque, ne jamais utiliser d'éponges métalliques ou abrasives, de couteaux ou tout autre ustensile susceptible d'endommager la surface de la Vitrocéramique.

S'assurer que les récipients utilisés sont adaptés à la Vitrocéramique et, dans le cas contraire, s'assurer que la surface de contact de ces derniers ne présente pas d'aspérités ou de défauts susceptibles de rayer la surface.

c) De la plaque polie dotée de rondelles.

Afin de conserver le bon aspect de cette plaque, il est recommandé de la nettoyer fréquemment à l'aide d'un détergent et d'une éponge métallique.

Veillez à ne pas passer l'éponge sur le châssis en acier inoxydable et à le sécher parfaitement.

d) De la plaque en acier inoxydable

Il existe sur le marché des produits appropriés pour la conservation des objets métalliques, qui vous permettront de maintenir à jamais l'aspect de miroir de l'inox.

Evitez tout ustensile susceptible de rayer l'acier car pour que l'acier inoxydable conserve ses propriétés il est indispensable que sa couche superficielle ne se détériore pas. T

e) Des cendres

Le design spécial du petit four fait de matériel réfractaire, qui permet de tirer un profit optimal du combustible, permet de minimiser le volume de cendres produites.

Cela permet d'allumer la cuisinière à de nombreuses reprises sans être obligé d'éliminer les cendres du foyer.

Lorsque cette opération sera nécessaire, retirez la grille du foyer et transférez les cendres au cendrier. Videz le cendrier dans un récipient métallique et sortez-les immédiatement de la maison.

f) De la suie

La trappe de vérification de nettoyage de la suie est esthétiquement cachée derrière la porte du four.

Cette trappe est utilisée pour nettoyer la suie qui pourrait s'être accumulée au fond de la cuisinière. (voir Page 22).

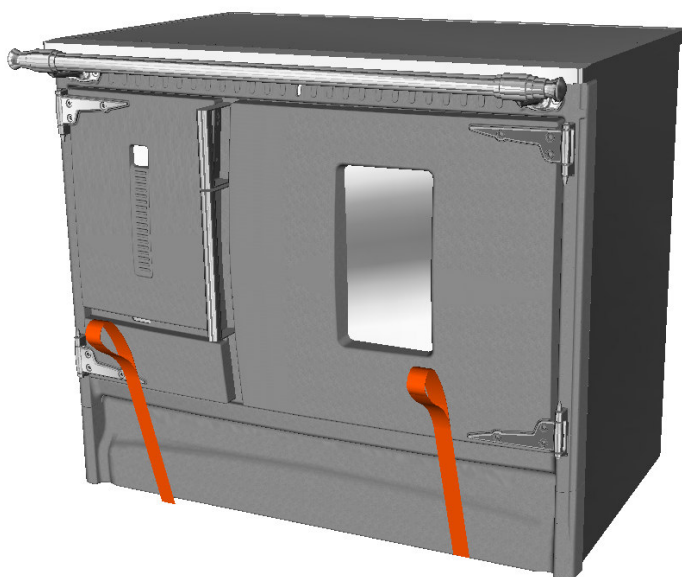
6 - SÉCURITÉ

Ils existent certains risques dont il faut tenir compte pour faire fonctionner votre cuisinière aux combustibles solides, quelle que ce soit la marque.

Ces risques peuvent être minimisés si on suit les instructions et recommandations qu'on vous donne dans ce mode d'emploi.

Vous trouverez ensuite une série de normes et de conseils, mais surtout nous vous conseillons d'utiliser le sens commun.

1. Maintenir éloigné tout matériel combustible (meubles, rideaux, vêtements, etc.) à une distance minimum de sécurité de 0,90 m.
2. Protégez les meubles contigus à la cuisinière à l'aide de matériaux résistants à la chaleur, dans les zones de la plaque et de la sortie de fumées.
3. Maintenir une séparation de 30-40 mm entre les meubles et les côtés de la cuisinière afin de permettre la circulation de l'air autour de celle-ci.
4. Les cendres devront être vidées dans un récipient métallique et être évacuées immédiatement de la maison.
5. Ne jamais utiliser de combustibles liquides pour allumer votre cuisinière. Maintenir très éloigné les liquides inflammables (essence, alcool, etc...).
6. Contrôler de temps en temps la cheminée et la nettoyer à chaque fois qu'il sera nécessaire.
7. Afin de faciliter le déplacement de la cuisinière, la fourniture inclut des élingues destinées à éviter toute manipulation en tirant la plaque, la barre main courante, les côtés, etc.
8. Les pièces métalliques et les contrôles des cuisinières atteindront des températures élevées durant le fonctionnement, il est recommandé l'utilisation de gants de protection pour manipuler les régulations de l'air et l'ouverture et la fermeture des portes.



7 – PRODUITS D'ENTRETIEN

INDUSTRIAS Hergom, S.A., met à votre disposition une série de produits pour l'entretien de ses appareils:

- **Pâte réfractaire**, pour améliorer l'étanchéité et le scellage.
- **Anti-suie**, puissant catalyseur qui facilite l'élimination des résidus non brûlés.
- **Pastilles d'allumage**, produit indispensable quand on a besoin d'un allumage rapide est propre.
- **Lave-vitres**, traitement idéal pour éliminer la graisse brûlée des vitres des poêles, des cheminées, etc.

8 – DONNÉES TECHNIQUES

Puissance maximale	BOIS (Type chêne, hêtre...)	13 kW
Puissance cédée à l'ambiance (utile)		9,8 kW
Masse de la charge / heure		3,1 kg
Température des gaz moyenne		248 °C
Concentration de CO moyenne au 13% O2		0,10
Rendement		75,3%
N° CERTIFICAT ESSAI TYPE		RRF-15 07 1450
ORGANISME NOTIFIÉ N°		1625
Admet des bûches d'une longueur de :		400 mm.
Collier de tirage		150 mm. Ø Int.
Cheminée métallique		150 mm. Ø Int.
Hauteur de cheminée recommandée		5 a 6 mètres
Cheminée de maçonnerie minimum approximatif		175 x 175 mm.
Sortie de fumés		Vertical et arrière
Tirage minimum recommandé		12 Pa
Contrôle d'air primaire		Réglage manuel
Modèle BESAYA		275 Kg.
Modèle BESAYA II		275 Kg.

AVERTISSEMENT! *Votre cuisine ne doit pas être utilisée comme incinérateur et il d'admet pas d'autres combustibles (plastiques, charbon, etc.). Utilisez les matériaux recommandés.*

Combustible	Dimensions L x Ø	Poids charge maximale par heure
Hêtre	40cm x 7cm (aprox.)	3 Kg.
Encina	40cm x 7cm (aprox.)	3 Kg.
Pin	40cm x 7cm (aprox.)	3 Kg.

Le cuisine Besaya / Besaya II n'est pas conçu pour fonctionner avec le système de combustion intermittent

Cuisine homologué selon la norme : UNE-EN 12815.

BEM VINDOS à família Hergóm.

*Agradecemos a distinção que nos dispensou com a eleição do nosso fogão Hergóm mod.. **Besaya** que representa em técnica e estilo, um importante avanço sobre os clássicos fogões de carvão e lenha.*

Temos a certeza de que o seu novo fogão lhe proporcionará múltiplas satisfações, que são o maior aliciante da nossa equipa.

*Possuir um fogão Hergóm mod. **Besaya** é a manifestação de um sentido de qualidade excepcional.*

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

AVISO IMPORTANTE: *Se o fogão não se instala adequadamente, não lhe dará o excelente serviço para o qual foi concebido. Leia totalmente estas instruções e confie o trabalho a um especialista.*

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

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

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

*A cobertura geográfica desta garantia inclui somente os países nos que **Industrias** Hergóm, S.A. uma empresa filial ou um importador oficial realizam a distribuição dos seus produtos e nos quais é de obrigatório cumprimento a Directiva Comunitária 1999/44/CE.*

A garantia contará a partir da data de compra do aparelho assinalada no documento de garantia e cobre unicamente as deteriorações ou roturas devidas a defeitos ou vícios de fabricação.

- 1. APRESENTAÇÃO**
- 2. CONSTRUÇÃO DA CHAMINÉ**
 - k) Como funcionam as chaminés
 - l) Formação de creosoto e sua limpeza
 - m) Opções
 - n) Ligação à chaminé
 - o) Algumas normas
- 3. ACESSÓRIOS OPCIONAIS**
- 4. INSTRUÇÕES DE MANUSEAMENTO**
- 5. LIMPEZA DE MANUTENÇÃO**
 - m) Da frente esmaltada
 - n) Da vitrocerâmica
 - o) Da mesa de trabalho polida com aros
 - p) Da mesa de trabalho de aço inoxidável
 - q) Das cinzas
 - r) Da fuligem
- 6. SEGURANÇA**
- 7. PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO**
- 8. DADOS TÉCNICOS**

1 - APRESENTAÇÃO

Neste modelo, a frente do fogão é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada, as ferragens são de latão fundido e cromadas, os comandos são de aço cromado.

A estrutura interna do fogão está construída em chapa galvanizada.

O aro da mesa de trabalho está fabricado em aço inoxidável com acabamento mate.

A barra de apoio mãos é de aço cromado.

O modelo **Besaya**, leva vidro vitrocerâmico de 4mm de espessura.

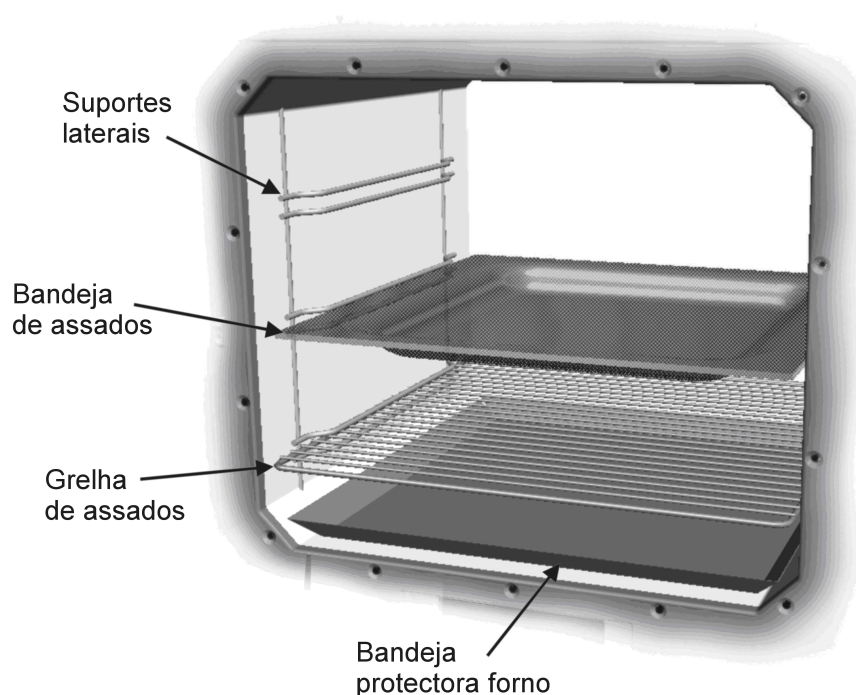
Nota: Se utiliza o fogão para o aquecimento da vivenda, em períodos prolongados, recomenda-se retirar a mesa de trabalho inferior de ferro fundido, situada debaixo do vidro vitrocerâmico, com o fim de gerar mais calor ao local, consumir menos combustível e assim evitar a deterioração interior do fogão.

Forno:

- Inclui: grelha de assados em vareta de aço cromado, bandeja apanha pingos e bandeja de assados (de vidro vitrocerâmico).

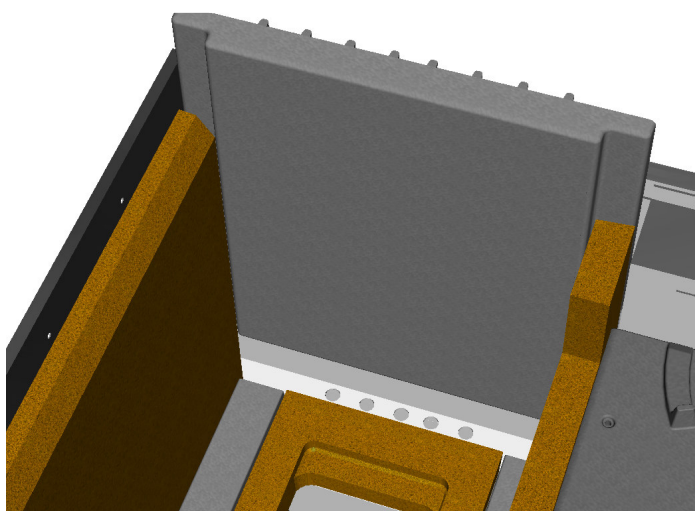
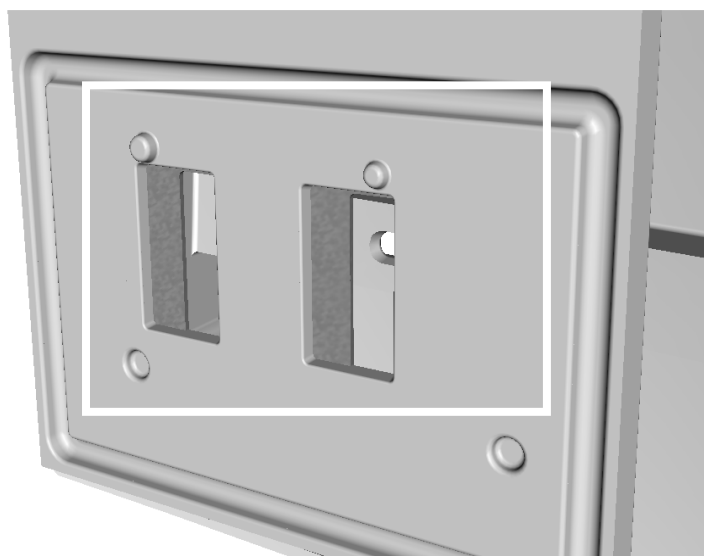
Porta de forno com vidro vitrocerâmico pintada.

Suporte de bandeja de forno, que permite o deslizamento desta praticamente em todo a sua profundidade, sem risco a que se derramem 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.



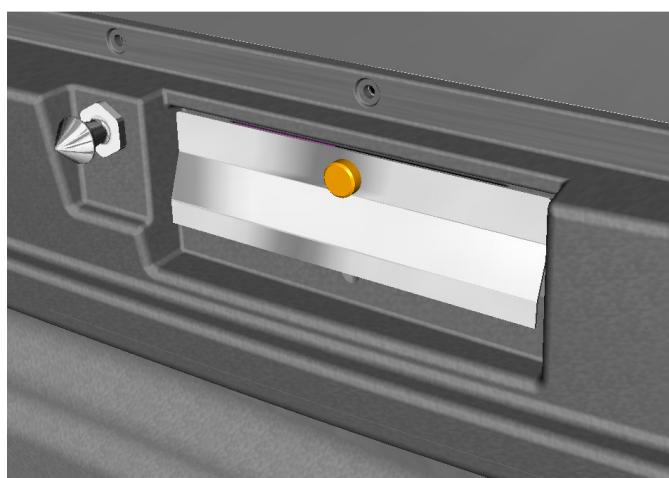
Admissão de ar secundário:

- Pela porta da fornalha, através de umas aberturas executadas no forro.



- Pela traseira da envolvente interna refractária do forno, que por sua vez serve de refrigeração desta.

- Registro de fuligem que fica escondido esteticamente debaixo da porta do forno.



* Na gama **Besaya** inclui-se uma curva de 90º de ferro fundido.

2 - CONSTRUÇÃO DA CHAMINÉ

A maneira de instalar o fogão influirá decisivamente na segurança e bom funcionamento do mesmo. É muito importante realizar uma boa instalação. Para assegurar uma correcta instalação, é aconselhável que a realize um profissional.

O funcionamento do fogão depende :

- a) Da chaminé.
- b) Do modo de operar com ela.
- c) Da qualidade do combustível utilizado.

Com os anos de utilização poderá alterar a classe de combustível mas não a chaminé, uma vez que está instalada num sítio determinado, e não é tão fácil de modificar ou mudar de lugar.

Pelo que a informação seguinte o ajudará a decidir se pode usar a chaminé existente ou não, ou se decide construir uma nova.

Esta informação o ajudará a tomar uma decisão correcta.

1.- Como funcionam as chaminés

Um conhecimento básico da maneira de funcionar das chaminés ajudará a tirar o maior rendimento do seu fogão modelo **Besaya**.

A função da chaminé é:

- a) Evacuar os fumos e gases para fora da casa.
- b) Proporcionar tiragem suficiente na fornalha para que o fogo se mantenha vivo.

Que é a tiragem?

A tendência do ar quente a subir, cria a tiragem.

Ao acender o fogão, o ar quente sobe pela chaminé e sai ao exterior. A condução da chaminé aquece-se e mantém a tiragem. Enquanto que o fogão e a chaminé não estão quentes, a tiragem não funciona na perfeição.

A localização, o tamanho e a altura da chaminé afectam a tiragem.

Há que considerar o seguinte:

- Chaminés situadas dentro da casa mantêm-se quentes: assim a tiragem é maior.
- O tamanho da chaminé aconselhado pelo fabricante, mantém uma boa tiragem.
- A altura da chaminé afecta a tiragem:

mais altura ⇒ melhor tiragem

A chaminé deve sobressair, pelo menos um metro da parte mais alta do telhado.

Há outros factores que afectam a tiragem:

- Casas muito bem isoladas interiormente, sem correntes de ar: ao não entrar ar no local, causa uma tiragem deficiente. Isto corrige-se enviando ar do exterior ao local.
- Árvores e/ou edifícios altos próximos à vivenda dificultam a tiragem.
- A velocidade do vento. Geralmente os ventos contínuos fortes aumentam a tiragem; mas os ventos tormentosos produzem diminuição da tiragem.
- Temperatura exterior: quanto mais frio no exterior, melhor tiragem.
- Pressão barométrica. Em dias chuvosos, húmidos ou tormentosos, a tiragem é geralmente frouxa.
- Vivacidade do fogo. Quanto mais quente esteja o fogo, mas forte é a tiragem.
- Fendas na chaminé, a porta mal vedada ou suja, entradas de ar pela união dos tubos, outro aparelho ligado à chaminé, etc., podem produzir tiragens inadequadas.

2.- Formação do creosoto e sua limpeza.

Quando a madeira se queima lentamente produzem-se alcatrões e outros vapores orgânicos, que ao combinarem-se com a humidade ambiente formam o creosoto. Os vapores de creosoto, podem-se condensar, se as paredes da chaminé estão frias. Se se inflama o creosoto podem-se produzir fogos extremamente fortes. Qualquer acumulação do mesmo deverá ser eliminada.

Devido a que a acumulação de creosoto depende de tantas variáveis, é muito difícil prevenir o momento em que se deve limpar a chaminé.

A inspecção visual é a maneira mais segura de se certificar se a chaminé da sua estufa está limpa de creosoto.

Por isso, recomendamos que se realizem instalações nas quais seja fácil o acesso às mesmas.

3.- Opções

Se vai construir uma chaminé para o fogão Hergóm, modelo **Besaya**, tem duas alternativas:

- a) Chaminés de alvenaria.
- b) Chaminés de metal

Os estudos reflectem que não há grande diferença em relação ao rendimento de tiragem, entre metal e alvenaria. É Você quem, segundo o seu caso, elegerá uma ou outra.

Sempre que seja possível, situe a sua chaminé dentro da casa, com o que obterá uma melhor tiragem, acumulará menos creosoto e terá uma maior duração.

As vantagens das chaminés de tijolo são:

- a) A massa dos tijolos e do revestimento reduz o arrefecimento dos fumos na chaminé.
- b) A característica dos tijolos de acumular o calor, permite manter a casa quente mais tempo, depois de que o fogo se tenha extinguido.

c) Pode ser construída ao gosto particular.

d) Se está bem construída, pode ser mais resistente ao fogo que as metálicas.

As chaminés de alvenaria devem estar bem forradas para evitar o arrefecimento dos fumos.

Devem estar construídas com materiais que suportem altas temperaturas e a corrosão.

Podem ser redondas, quadradas, etc.; o que importa é o tamanho das mesmas.

Para chaminés de alvenaria no fogão Hergóm, modelo **Besaya**, deverão respeitar-se as medidas indicadas no capítulo DADOS TÉCNICOS.

As vantagens da chaminé metálica são:

a) Fácil instalação.

b) Permite ligeiras mudanças de direcção da chaminé, o que facilita maior flexibilidade na eleição do lugar onde instalar a cozinha.

c) Devido à existência de curvas comerciáveis, eliminam-se os ângulos vivos que dificultam a tiragem.

4.- Ligação à chaminé

Para a ligação do fogão à chaminé, fornece-se uma curva de ferro fundido que acopla pelo exterior do colarim do fogão, continuando com tubos de Ø150mm na vertical, introduzindo-se a parte macho dos mesmos pelo interior da curva de ferro fundido.

No percurso vertical da chaminé devem evitar-se curvas e tramos horizontais, que dificultam a tiragem e que favorecem a formação de creosoto e fuligem.

É muito importante vedar a união colarim – curva – tubagem, com massa refractária, gesso ou outro material apropriado, para impedir a entrada de ar por esta zona.

A união dos tubos que formam a chaminé, no caso de tubos metálicos, deve ser vedada durante a sua montagem e orientados com o extremo «macho» para baixo. Desta forma evita-se que o creosoto que se possa formar no interior dos mesmos saia para o exterior.

5.- Algumas normas

De seguida, indicamos outras normas que devem ser respeitadas na construção da chaminé:

a) Utilizar materiais resistentes e incombustíveis. Não montar tubos de fibrocimento.

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

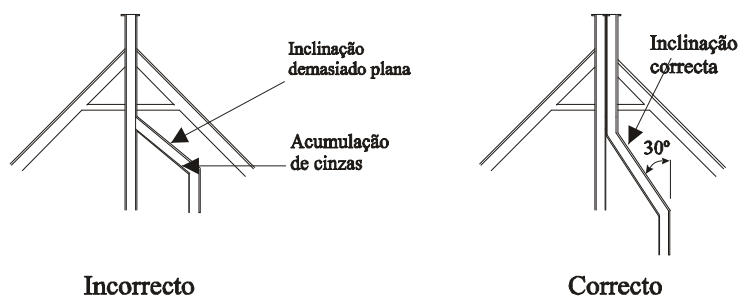


Fig.-1

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

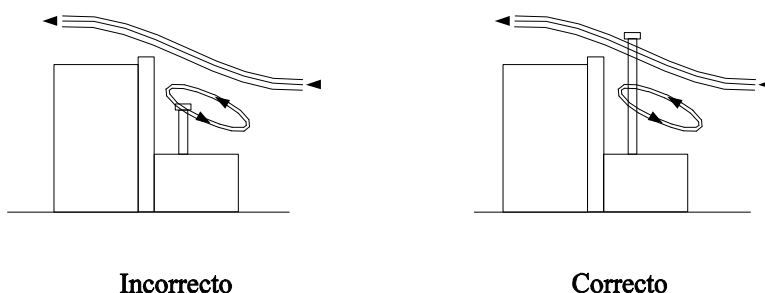


Fig.-2

d) Eleger para a conduta um lugar o menos exposto a arrefecimentos. A ser possível, que a chaminé esteja pelo interior da casa.

e) As paredes internas devem ser perfeitamente lisas e livres de obstáculos. Nas uniões de tubos com chaminés de obra, evitar os estrangulamentos.

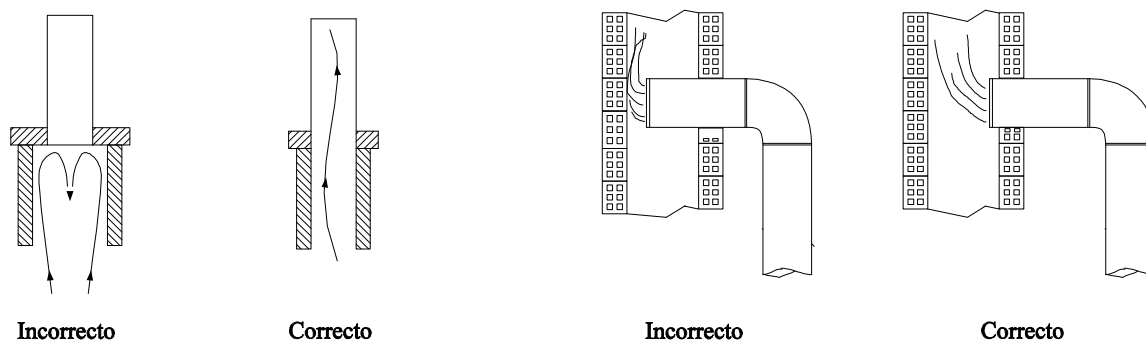


Fig.-3

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

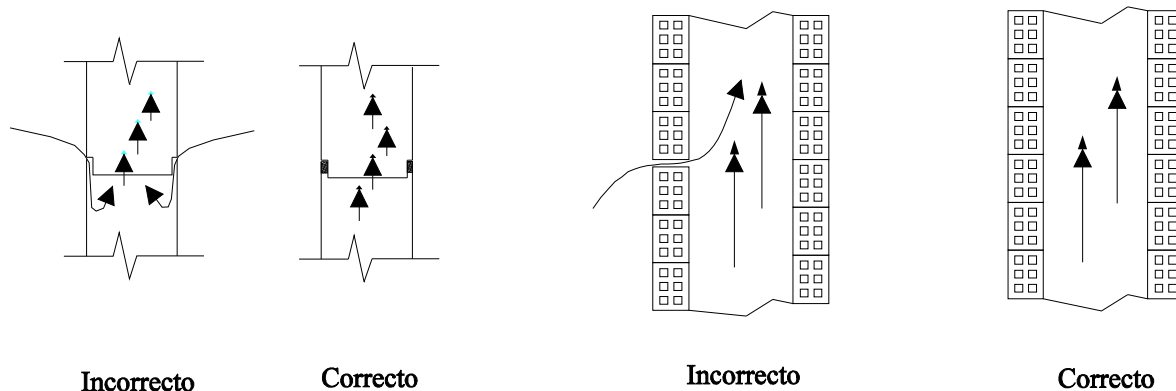


Fig.-4

Para comprovar a estanquicidade da chaminé proceder da seguinte forma:

- Tapar a saída no telhado.
- Introduzir papéis e palha húmida pela parte inferior da chaminé e acendê-los.
- Observar as possíveis fissuras por onde sai o fumo e vedá-las.

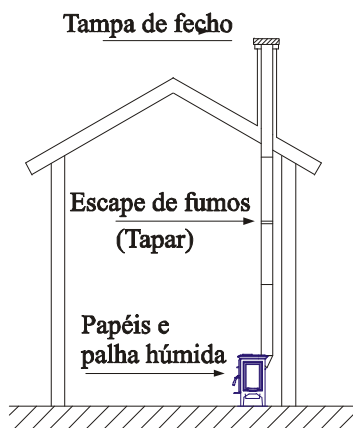


Fig.-5

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

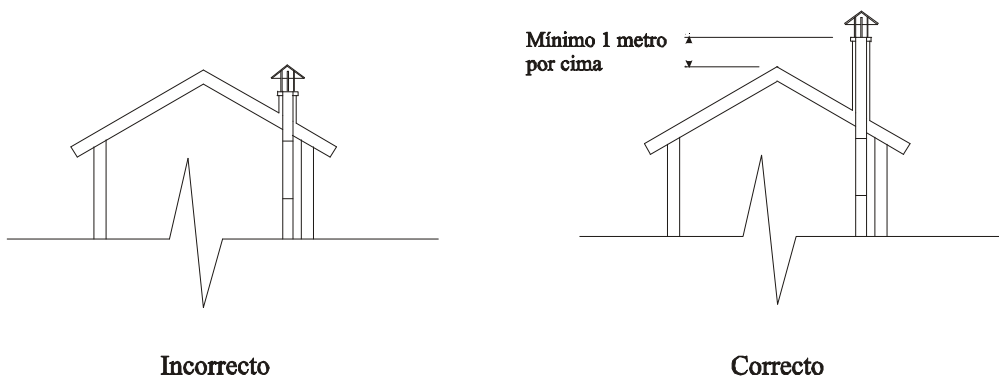


Fig.-6

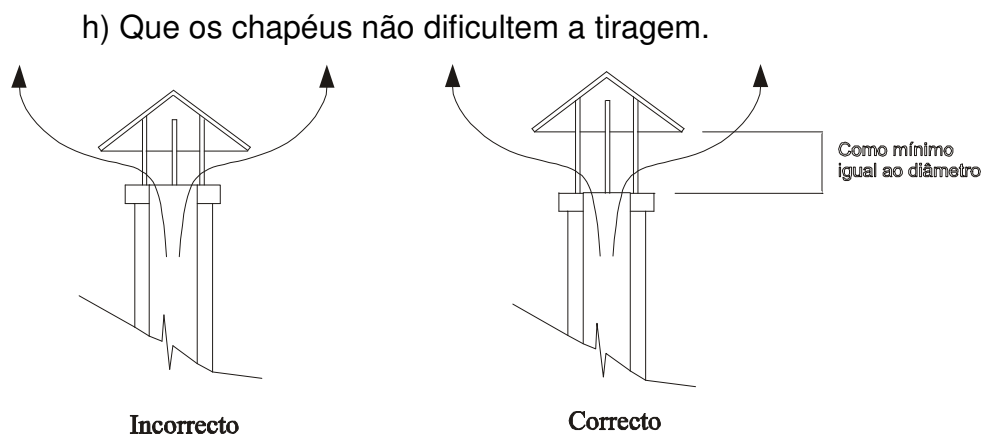


Fig.-7

Industrias Hergóm S.A., para conseguir um perfeito funcionamento dos seus fogões, fornece tubos, curvas e adaptadores, de acordo com as medidas que se indicam em catálogo.

i) Quando o fogão é ligado a uma chaminé em obra, recomenda-se instalar uma curva a 90º de ferro fundido ou de chapa de aço, procurando que a ligação seja totalmente estanque.

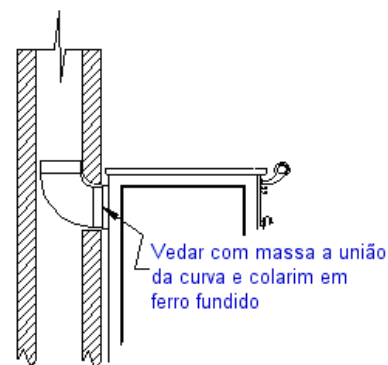


Fig. 8

j) Evitar o excessivo comprimento da ligação do fogão com a chaminé e a inclinação negativa.

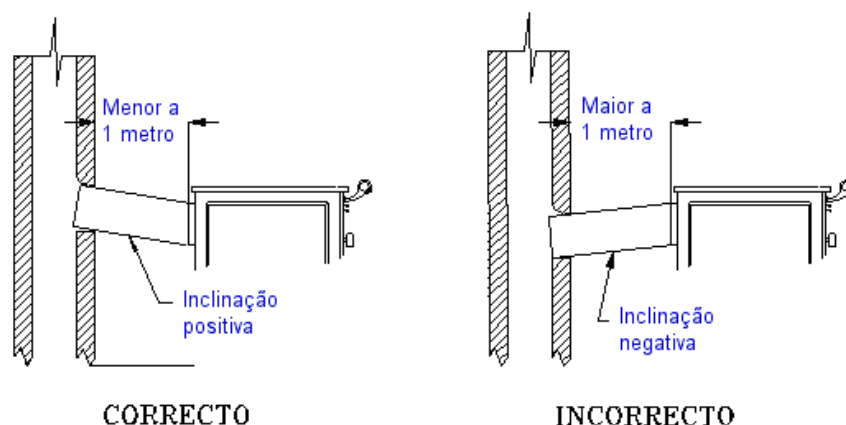


Fig. 9

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

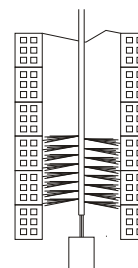


Fig.-10

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

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

3 – ACESSÓRIOS OPCIONAIS

HERGÓM dispõe dos seguintes acessórios para este fogão:

Tubos de aço em esmalte vitrificado.

Tubos de aço inoxidável.

Curvas e chapéus para a construção da chaminé.

4 - INSTRUÇÕES DE MANUSEAMENTO

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

Antes de actuar sobre o seu fogão, conheça a manutenção da mesa de trabalho que comprou. No capítulo 5 dão-se os conselhos necessários.

Com cada fogão entrega-se um jogo de ferramentas de fornalha, composto de um gancho para remover a fornalha e um raspador para a limpeza do cinzeiro e da conduta de fumos através da porta de registro de fuligem, localizada debaixo do forno.

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

Ao acender o fogão feche a porta de lenha, abra a válvula de ar primário (fig.2) deslocando a vareta para a direita, e a válvula de tiro directo deslocando para fora o tirante (fig. 1) que se encontra sobre a porta do forno.

Conseguido um regime normal de combustão, feche a válvula de tiragem directa levando-a à sua posição normal.

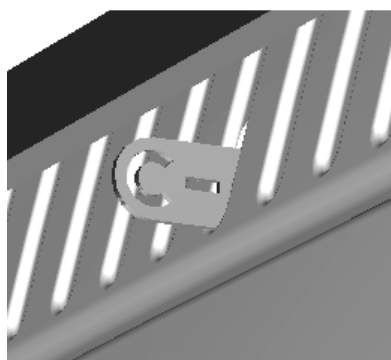


Fig.1

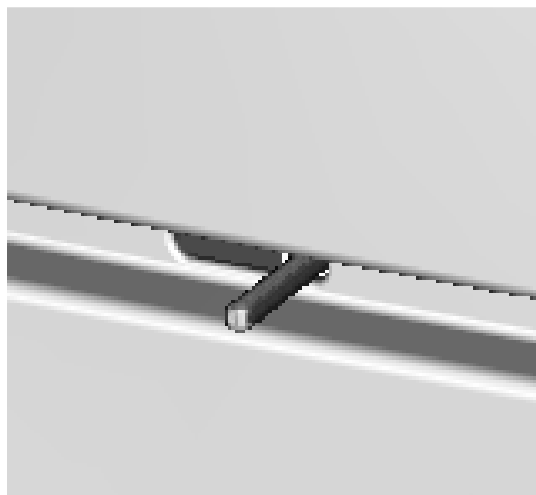


Fig.2

Regule a tiragem do seu fogão através da válvula de ar primário (fig.12) tendo sempre em conta que uma tiragem demasiada aberta, além de originar um consumo maior de carvão ou lenha, faz com que a placa da mesa de trabalho alcance uma temperatura excessiva.

Nunca encher totalmente a fornalha de combustível nem deixar a porta do cinzeiro aberta.

Não aproxime a lenha ou o carvão à porta de carga.

A tiragem aconselhada da chaminé é de 1,5 mmca. Para um funcionamento controlado do seu fogão, e para evitar combustões extremamente fortes, fornece-se uma grelha com 12 orifícios.

Se ao se instalar, o seu fogão não se alcança a temperatura adequada de funcionamento, abrir mais orifícios na grelha até conseguir a tiragem adequada.

Controle sempre a temperatura do forno do seu fogão, através do termómetro localizado na porta. Se a temperatura alcança os 250°C (zona amarela do termómetro) não fornecer mais combustível, fechar a válvula de admissão de ar do cinzeiro, e se for preciso, abrir a porta de carga de lenha para travar a combustão.

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

Na limpeza anual, ou quando se precise, comprovar o bom estado da mesa de trabalho inferior, situada sob a vitrocerâmica. Em caso de ser necessário, proceder à sua substituição. Esta placa está simplesmente encaixada no aro, e a sua substituição é uma operação muito simples e económica.

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

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

5 - LIMPEZA E MANUTENÇÃO

a) Da frente esmaltada.

A limpeza deve fazer-se preferentemente, quando a fornalha está fria, utilizando para tal, panos ligeiramente húmidos de água sabonosa e secando de seguida. **Não devem utilizar-se detergentes fortes ou productos abrasivos com componentes ácidos que podem danificar o esmalte.**

Todas as ferragens de latão levam um tratamento de protecção que responde às características que de seguida se detalham:

Tipo: Poliéster – TGIC

Usado para interiores e exteriores

Temperatura que suporta: 190°C durante 10' e 170°C durante 20'

Adesão segundo ISO 2409: 100%

Película: 40-50 micrón

Teste de humidade segundo ISO 6270: 1000 horas sem perda de adesão

Prova de spray de sal segundo ISO 7253: 1000 horas sem que apareçam borbulhas nem pontos de corrosão.

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

b) Da vitrocerâmica

A mesa de trabalho pode ser desmontada facilmente, quer para poder limpar o interior do fogão, quer para poder desmontar a mesa interior de ferro fundido e os aros, ou só porque se a quer retirar e cozinhar directamente sobre a placa de ferro fundido.

Para desmontar a mesa de trabalho seguir os seguintes passos:

Para desmontar a mesa de trabalho, levantá-la pela sua parte frontal para facilitar a introdução das mãos pelos extremos laterais e assim se poder levantá-la

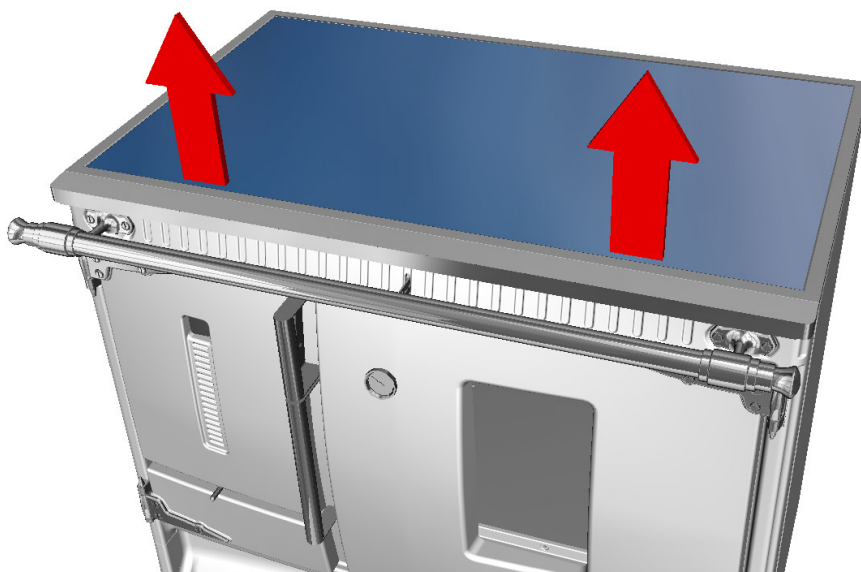


Fig.1

verticalmente (Fig. 1). Para montar de novo a mesa de trabalho deve-se pousá-la

verticalmente no seu alojamento (IMPORTANTE. Para realizar estas operações, recomenda-se utilizar luvas que protejam as mãos de possíveis cortes).

Nunca se deve limpar a placa Vitrocerâmica pela sua parte inferior!

A limpeza da superfície exterior efectuar-se-á somente, com a espátula e produtos apropriados para as vitrocerâmicas, de venda em supermercados, drogas, grandes superfícies etc.,...

Espátula:

Utiliza-se para limpar os restos de comida, salpicos de gordura, etc., mesmo em quente, para evitar que ao se arrefecerem adiram com mais força à superfície.

A espátula deve estar sempre ao alcance da mão.

Produtos de limpeza

Quando a placa já está morna, pode utilizar um limpador especial para vitrocerâmica, aplicando-o com um papel de cozinha.

Posteriormente aclarar com um trapo húmido, e secar com um pano limpo.

Não se aconselha a utilização de esponjas ou similares de grande absorção pois a parte líquida dos produtos de limpeza são absorvidos, deixando na superfície da mesma os elementos ásperos ou de forte concentração que podem produzir ranhuras.

Existem produtos conservantes que produzem uma capa brilhante protectora contra a sujidade.

Ante a queda sobre a superfície da mesa de trabalho de restos de papel de alumínio, plásticos, açúcares, ou outros materiais de rápida fusão, há de eliminar-se imediatamente com a mesa de trabalho em quente e com a ajuda da espátula, para evitar que a superfície possa ficar danificada. Alguns materiais dos fundos dos recipientes, podem deixar sobre a vitrocerâmica manchas com brilho metálico. Existem produtos no mercado que solucionam estes problemas.

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

Se utiliza produtos de limpeza adequados, a decoração serigrafada da vitrocerâmica não se deteriora.

Se aparecem manchas ou danos nela, é devido unicamente à utilização de produtos não específicos para vitrocerâmicas.

Em nenhum caso se utilizarão, para a limpeza da mesa de trabalho, esponjas metálicas ou escovas, facas ou qualquer outro utensílio que seja susceptível de danificar a superfície da vitrocerâmica.

Assegurar-se de que os recipientes que se utilizam são especiais para vitrocerâmica, e também de que a superfície de contacto dos mesmos não contenha rugosidades ou defeitos que possam raiar a superfície.

c) Da mesa de trabalho polida com aros.

Para manter um bom aspecto desta mesa de trabalho, recomenda-se limpá-la com frequência, com um detergente e uma escova metálica.

Tenha a precaução de não passar a escova sobre o aro de aço inoxidável e de a secar perfeitamente.

d) Da mesa de trabalho de aço inoxidável

Para conservar objectos metálicos, existem no mercado produtos adequados que o ajudarão a manter o brilho de espelho do aço inoxidável.

Evite qualquer utensílio que possa raiar o aço, pois para que o aço inoxidável conserve as suas propriedades é imprescindível que a sua capa superficial não esteja deteriorada.

e) Das cinzas

O especial desenho da fornalha em material refractário, permite o aproveitamento máximo de combustível, fazendo com que as cinzas que se produzem sejam mínimas.

Isto permite que se possa acender o fogão em repetidas ocasiões, sem necessidade de as retirar da fornalha.

Quando for necessária esta operação, retire a grelha da fornalha e retire as cinzas ao cinzeiro. Esvazie o cinzeiro num recipiente metálico e retire-o imediatamente de casa.

f) Da fuligem

A tampa de registro para a limpeza da fuligem, está esteticamente escondida por detrás da porta do forno.

Esta tampa de registro utiliza-se para a limpeza da fuligem que possa ficar acumulada no fundo do fogão (*ver pag. 39*).

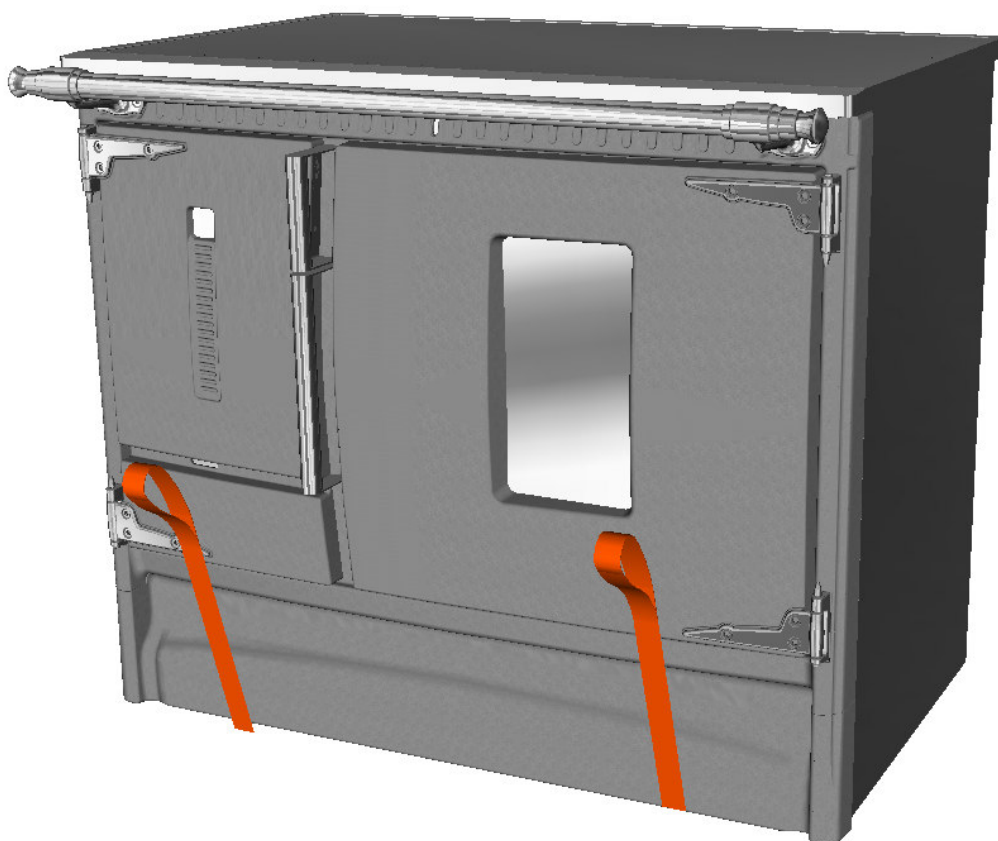
6 - SEGURANÇA

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

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

Em seguida recomendamos uma série de normas e conselhos, mas sobre tudo recomendamos que utilize o seu bom sentido comum.

1. Mantenha afastado qualquer material combustível (cortinas, roupas, etc.), a uma distância mínima de segurança de 0,90 m.
2. Proteger os móveis em contacto com o fogão, com materiais resistentes ao calor, nas zonas da mesa de trabalho e saída de fumos.
3. Deixar uma separação de 30-40 mm, entre os móveis e os laterais do fogão para permitir a circulação de ar em torno do mesmo.
4. As cinzas deverão esvaziar-se num recipiente metálico e serem retiradas imediatamente da casa.
5. Não devem utilizar-se jamais combustíveis líquidos para acender o seu fogão. Mantenha muito afastado qualquer tipo de líquido inflamável (Gasolina, petróleo, álcool, etc.).
6. Fazer inspecções periódicas da chaminé e limpá-la cada vez que seja necessário.
7. Para facilitar a movimentação do fogão fornecem-se umas cintas.
8. As partes metálicas e os comandos do fogão alcançam altas temperaturas durante o funcionamento, pelo que se recomenda a utilização de uma luva protectora para manipular as regulações de ar e abrir ou fechar as portas.



7 - PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO

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

- **Pasta refractária**, para melhorar a estanquidade e vedação.
- **Anti-fuligem**, poderoso catalizador que facilita a eliminação de resíduos inqueimados.
- **Pastilhas de acendimento**, produto indispensável quando se precise de um acendimento rápido e limpo.
- **Limpa-vidros**, tratamento idóneo para eliminar gordura carbonizada dos vidros de estufas, chaminés, etc.

8 - DADOS TÉCNICOS

Potência termica nominal max.	13 kW
Potência cedida ao ambiente (útil)	9,8 kW
Massa da carga / hora	3,1 kg
Temperatura média dos gases	248°C
Concentração média de CO a 13% O ₂	0,10
Rendimento	75,3%
Nº CERTIFICADO ENSAIO TIPO	RRF-15 07 1450
ORGANISMO NOTIFICADO Nº	1625
Admite troncos de lenha de comprimento:	400 mm.
Colarim de fumos	150 mm. Ø Int.
Chaminé metálica	150 mm. Ø Int.
Altura recomendada da chaminé	5 a 6 metros
Chaminé de alvenaria, mínimo aproximado	175 x 175 mm.
Saída de fumos	Vertical
Tiragem mínima recomendada	12 Pa
Controlo de Ar Primário	Regulação manual
Modelo BESAYA	275 kg.
Modelo BESAYA II	275 Kg.

ADVERTÊNCIA! O seu fogão não deve ser utilizado como incinerador e não devem ser utilizados outros combustíveis (plásticos, carvão, etc). Utilize os materiais recomendados.

Combustíveis recomendados:

Combustível	Dimensões L x Ø	Peso carga máxima por hora
Faia	40 cm x 7 cm (aprox.)	3 Kg.
Sobreiro	40 cm x 7 cm (aprox.)	3 Kg.
Pinho	40 cm x 7 cm (aprox.)	3 Kg.

Fogão homologado segundo Norma: UNE-EN 12815

WELCOME to the Hergóm range.

*We would like to thank you for choosing our Hergóm cooker of the **Besaya / Besaya II** model which represents, in technique and style, a significant improvement in classical coal and log cookers.*

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

*Owning a Hergóm **Besaya / Besaya II** cooker displays an exceptional sense of quality.*

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

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

Industrias Hergóm, S.A. may not be held liable for any damages caused by alterations in its products that have not been authorised in writing, or for defective installation work.

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

Industrias Hergóm, S.A. domiciled in Soto de la Marina (Cantabria) - Spain, offers a TWO YEAR warranty on its products.

*The geographical coverage of the said warranty only includes the countries in which **Industrias** Hergóm, S.A., a subsidiary company or an official importer distributes its products and where Community Directive 1999/44/CE is in force.*

The warranty comes into force on the purchase date of the product as indicated on the warranty document and only covers damage or breakages due to manufacturing defects.

1. INTRODUCTION

2. CONSTRUCTION OF CHIMNEY

- p) How chimneys work
- q) Creosote formation and cleaning
- r) Options
- s) Connecting to the chimney
- t) Some rules

3. OPTIONAL ACCESSORIES

4. INSTRUCTIONS OF USE

5. CLEANING & MAINTENANCE

- s) Enamelled front
- t) Glass ceramic
- u) Polished hob with rings
- v) Stainless steel hob
- w) Ash
- x) Soot

6. SAFETY

7. PRODUCTS FOR COMBUSTION

8. TECHNICAL DATA

1 - INTRODUCTION

This model features a cast iron front with a vitreous porcelain enamel surface; polished brass and chrome hinges and chromed steel controls.

The internal structure of the cooker is made of galvanised steel.

The frame of the top section is made of stainless steel with matt finish.

The cooker features a chromed steel rail.

The **Besaya** model includes a 4mm thick ceramic glass pane.

The **Besaya II** model features pulifer top or a 4mm thick ceramic glass pane.

Note: If the cooker is used to heat the house for extended periods, we recommend removing the cast iron countertop on the BESAYA model, located below the ceramic glass top, in order to allow more heat into the room, consume less fuel and avoid any damage to the cooker.

Oven:

- The oven includes: a chromed steel rod grill, drip tray and roast pan (glass ceramic).

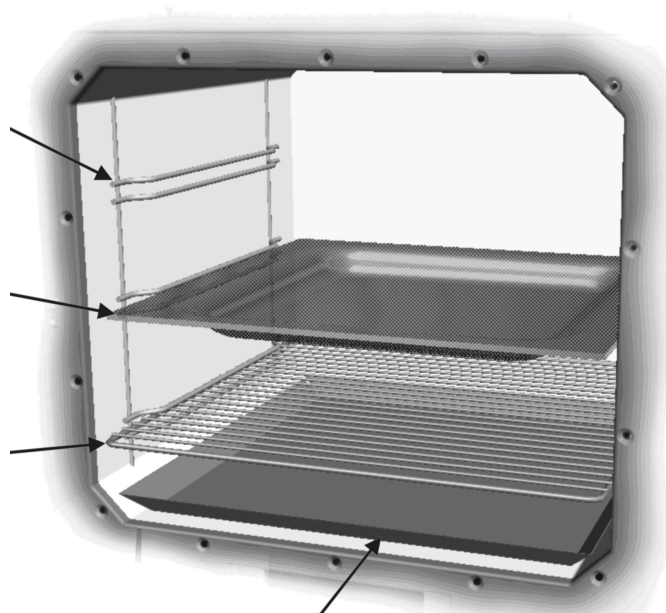
Oven door with tinted glass ceramic pane.

The oven includes an anti-tip oven tray, which can be pulled out almost completely without the risk of the contents sliding off. The said supports are easy to remove (slide them up, free them from the lower hole and then slide them out to free them from the top hole) to clean outside the oven.

Side
supports

Roast tray

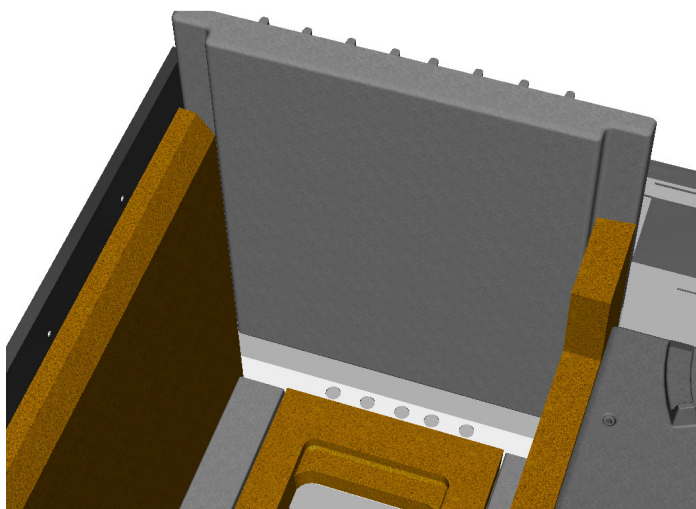
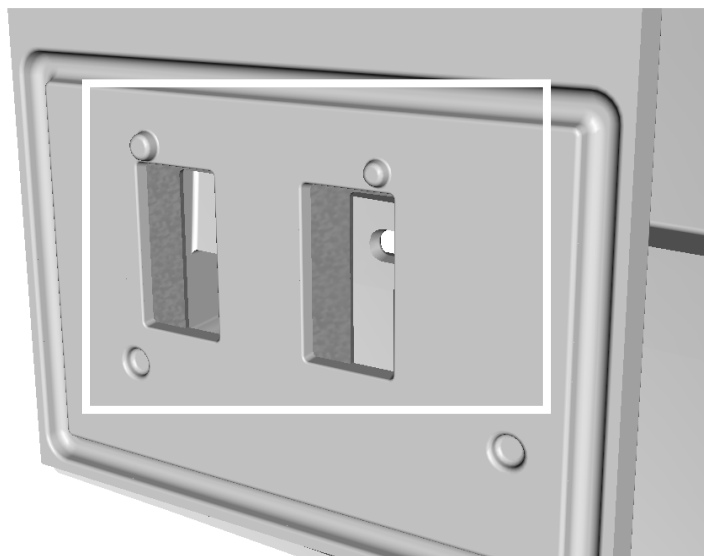
Grille tray



**TRAY
LOWER PROTECTION**

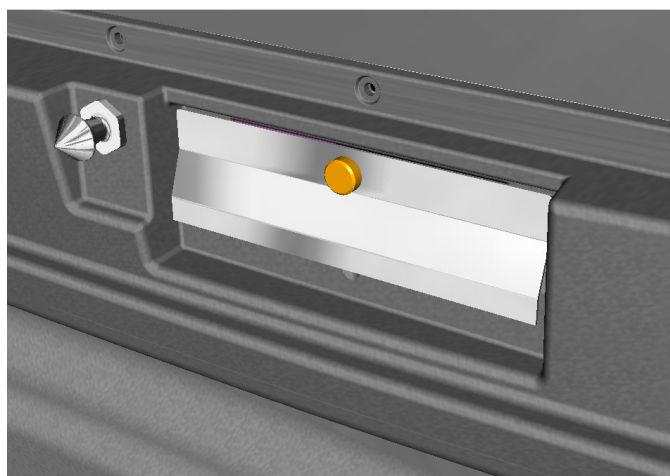
Secondary air intake:

- On the cooker door, through some openings in the lining.



- Behind the stove refractory, which in turn serves to cool this element.

- The soot cover is hidden under the oven door.



2 - BUILDING THE CHIMNEY

The way the cooker is installed will decisively affect safety issues and how it works. It is important to install the fireplace correctly. In order to ensure it has been installed correctly, it should be installed by a professional.

The way the cooker works depends on:

- g) The chimney.
- h) How it is used.
- i) The quality of the fuel used.

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

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

This information will help you make the correct decision.

a) How chimneys work

A basic knowledge of the dynamics of chimneys will help you make the most of your **Besaya**.

Chimneys:

- d) Safely evacuate smoke and gasses from the house.
- b) Provide sufficient **draw** in the hearth to keep the fire alive.

What is the "chimney draw"? The tendency air has to rise generates the chimney effect.

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

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

The following must be taken into consideration:

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

Greater height ⇒ improved chimney effect

The chimney must project at least one metre over the highest part of the roof.

Other factors also affect chimney draw:

- Houses that have very good internal insulation, free from draughts, provide inadequate draw as no air enters the building. This can be corrected by allowing external air to reach the cooker.
- High trees and/or buildings near the house also have a negative effect on chimney draw.
- Wind speed. Usually, sustained strong winds increase chimney draw but stormy winds have a negative effect.
- External temperature. The colder it is outside, the greater the chimney effect.

- Atmospheric pressure. The chimney effect is usually poor on rainy, damp or stormy days.

- Intensity of the fire. The hotter the fire, the stronger the chimney effect.

- Cracks in the chimney, badly sealed or dirty covers, air entering through pipe joints, other devices connected to the chimney.... may affect chimney draw negatively.

b) Creosote formation and cleaning.

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

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

Any accumulation of creosote must be eliminated.

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

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

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

c) Options

If you are going to build a chimney for a Hergom **Besaya** cooker, you have two alternatives:

- a) Brickwork chimneys.

- b) Metal chimneys.

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

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

The advantages of brick chimneys include:

- Fumes cool off more slowly inside the chimney due to the mass of bricks and tiles.
- As bricks accumulate heat, the house keeps warm longer after the fire is put out.
- It can be built to the specific requirements of each person.
- If well built, it will be more resistant to fire than metal chimneys.

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

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

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

Brick-work chimneys for the Hergom **Besaya** model must comply with the measurements indicated in the chapter on TECHNICAL DATA.

The advantages of metal chimneys include:

- Easy installation.
- It is possible to change the direction of the chimney slightly, which provides greater flexibility when deciding where the cooker should be installed.

- Curved joints can be used, which eliminates acute angles that have a negative effect on draw.

d) Connecting to the chimney

In order to connect the cooker to the chimney, use a 90° elbow joint attached to the chimney outlet ring, continue with vertical $\varnothing 150\text{mm}$ pipes by introducing the male coupling into the cast iron joint.

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

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

The connection of the pipes that form the chimney, in the case of metal pipes, must be sealed during assembly with the male coupling facing downwards. This will prevent any creosote that forms inside from leaking out.

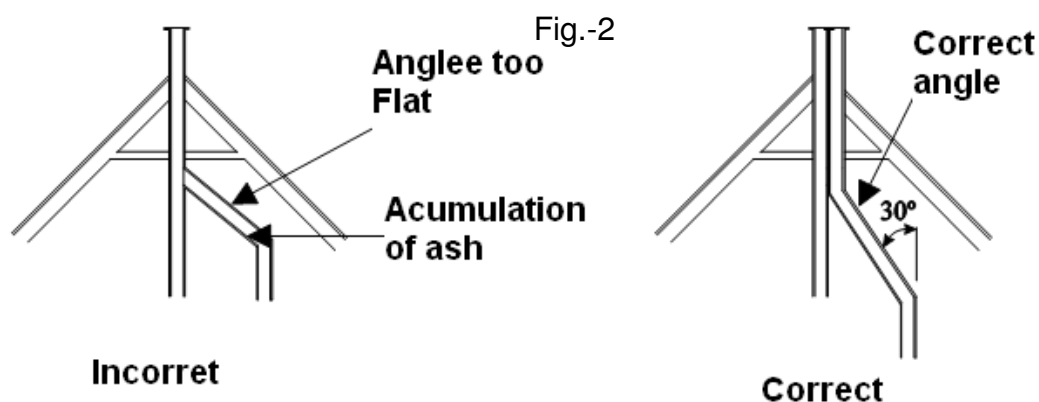
This advice must be followed whenever wood or coal is used as fuel.

e) Some rules

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

a) Use resistant, fireproof materials. Do not use cement asbestos pipes in the first 2-3 metres.

c) Choose the most vertical route possible. Do not connect several devices to the same chimney.



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

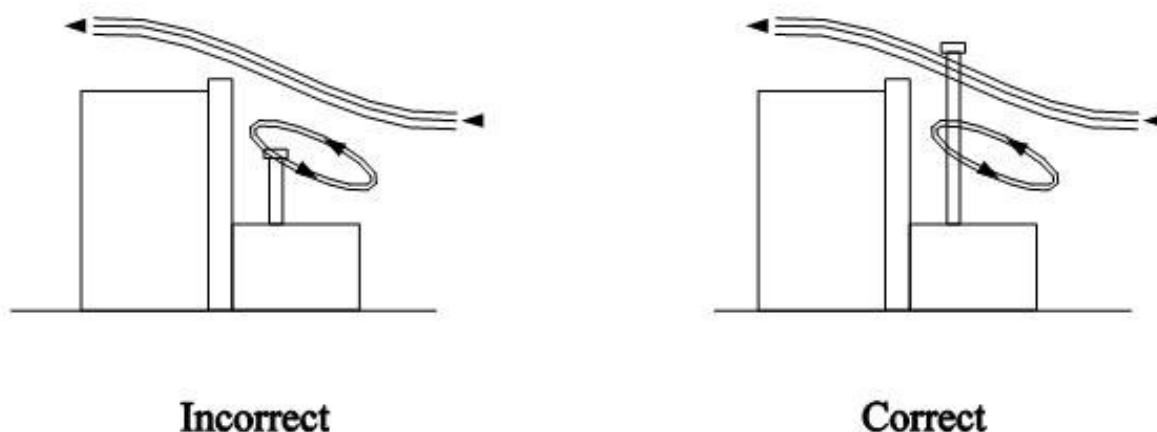


Fig.-3

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

The internal walls must be perfectly smooth and free from obstacles. Avoid bottlenecks where pipes join to the brick chimneys.

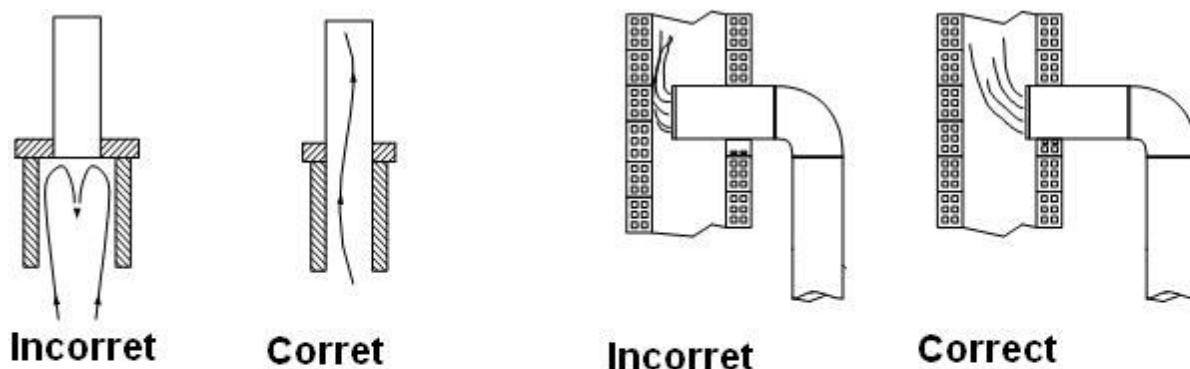


Fig.-4

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

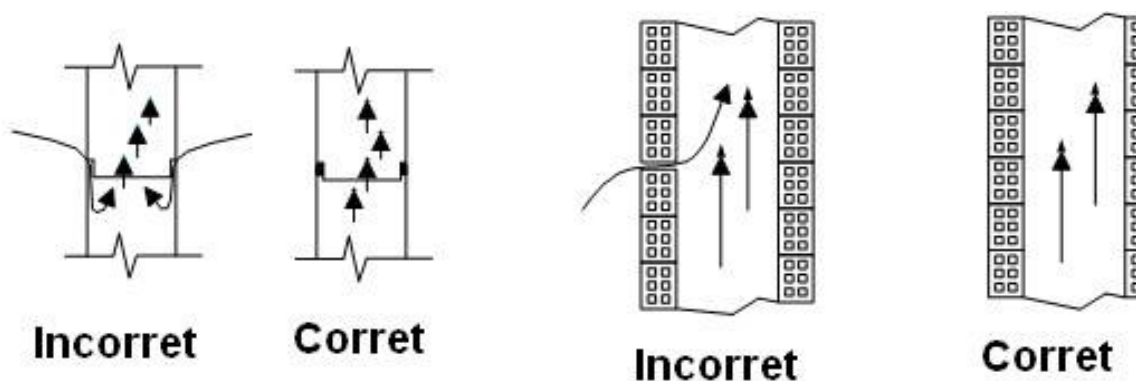


Fig.-5

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

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

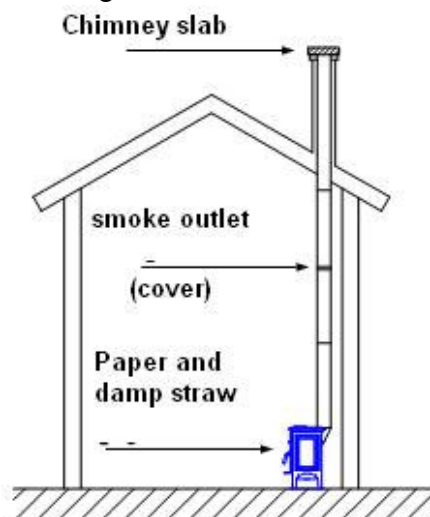


Fig.-6

g) The chimney should be one metre higher than the highest part of the house. If you need to increase the draw, extend the length of the chimney.

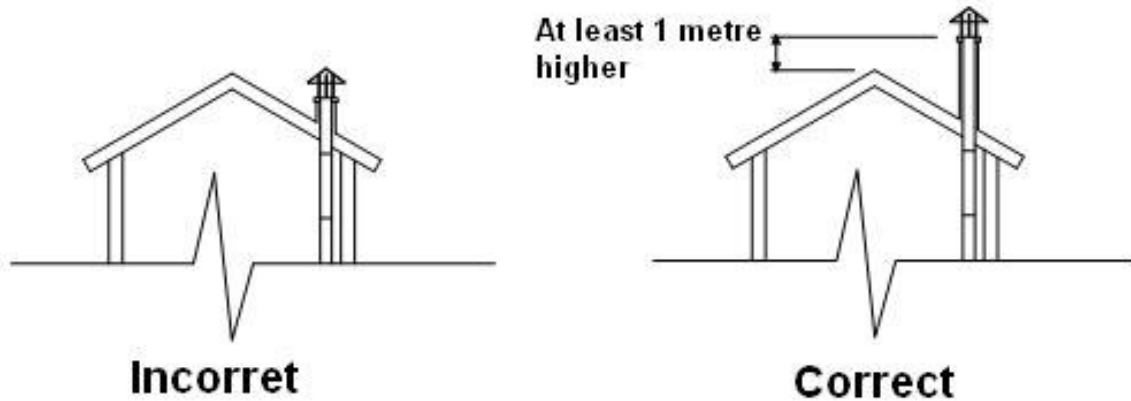


Fig.-7

Chimney covers must not affect chimney draw.

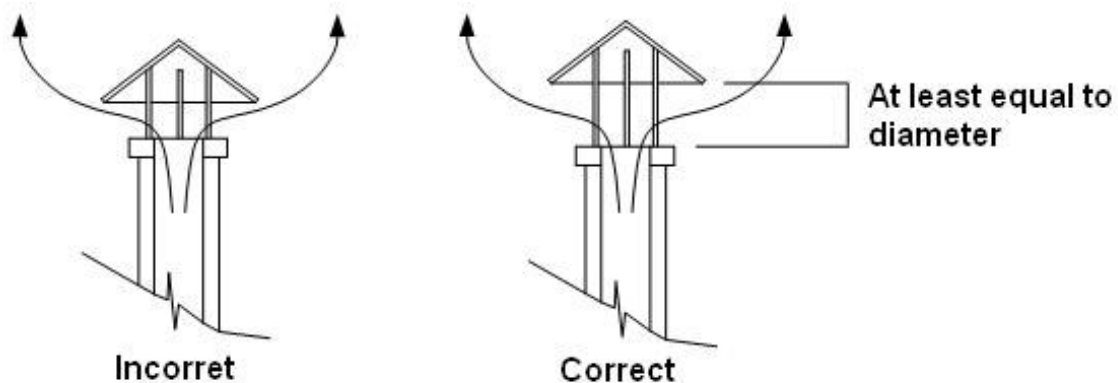
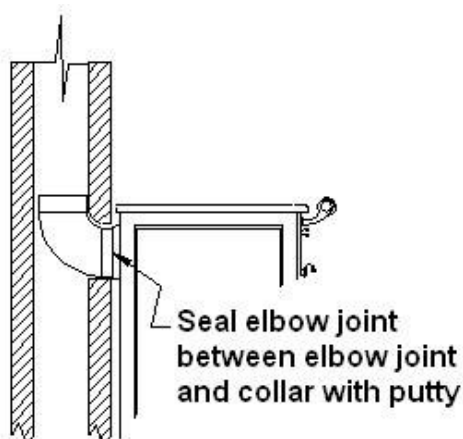


Fig.-8

Industrias Hergóm, S.A., with a view to ensuring the perfect performance of its cookers, supplies painted and enamelled pipes, elbow joints and steel adaptors, based on the measurements indicated in the catalogue.



i) When the cooker is connected to a brick-work chimney, we recommend the use of a 90° cast iron or steel elbow joint. Make sure that the connection is totally air-tight.

Fig.-9

j) Avoid any excessive length in the connection of the cooker with the chimney and any negative inclination.

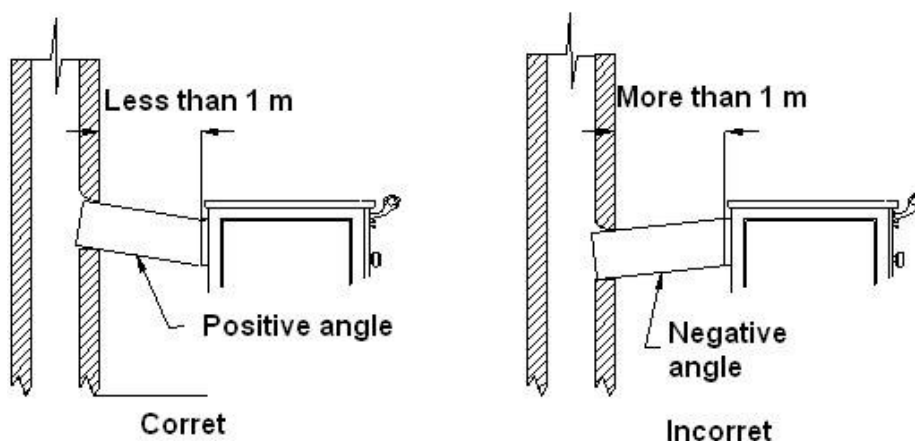
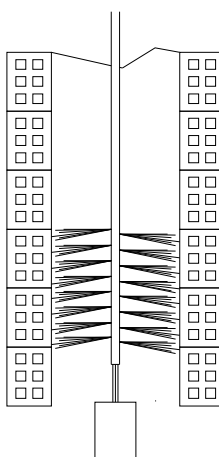


Fig.-10

k) Clean the chimney at least once a year.

Fig.-11



The most efficient way of cleaning chimney conduits is using appropriate chimney brushes. Chemical products are available to help postpone classical chimney sweeping operations.

Chimney brushes must adapt as closely as possible to the chimney diameter.

l) The joints of the pipes that form the chimney, in the case of metal pipes, must be sealed with refractory putty.

m) External metal chimneys must be built with special double insulated pipes for solid fuels.

3- OPTIONAL ACCESSORIES

Hergóm offers the following accessories for this cooker:

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

4 - INSTRUCTIONS OF USE

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

Before using your cooker, please consult maintenance information on the hob you have purchased. Chapter VI provides advice on maintenance.

Every cooker comes with a number of utensils, such as a poker and a scraper to clean the ash pan and the smoke outlet via the soot cover located below the oven.

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

When lighting the cooker, close the log oven door, open the primary air valve (fig. 2) by moving the handle to the right and the chimney valve by pulling the lever (figure 1) located above the oven door.

Once a normal combustion level has been achieved, close the direct draw valve by moving it to its normal position.

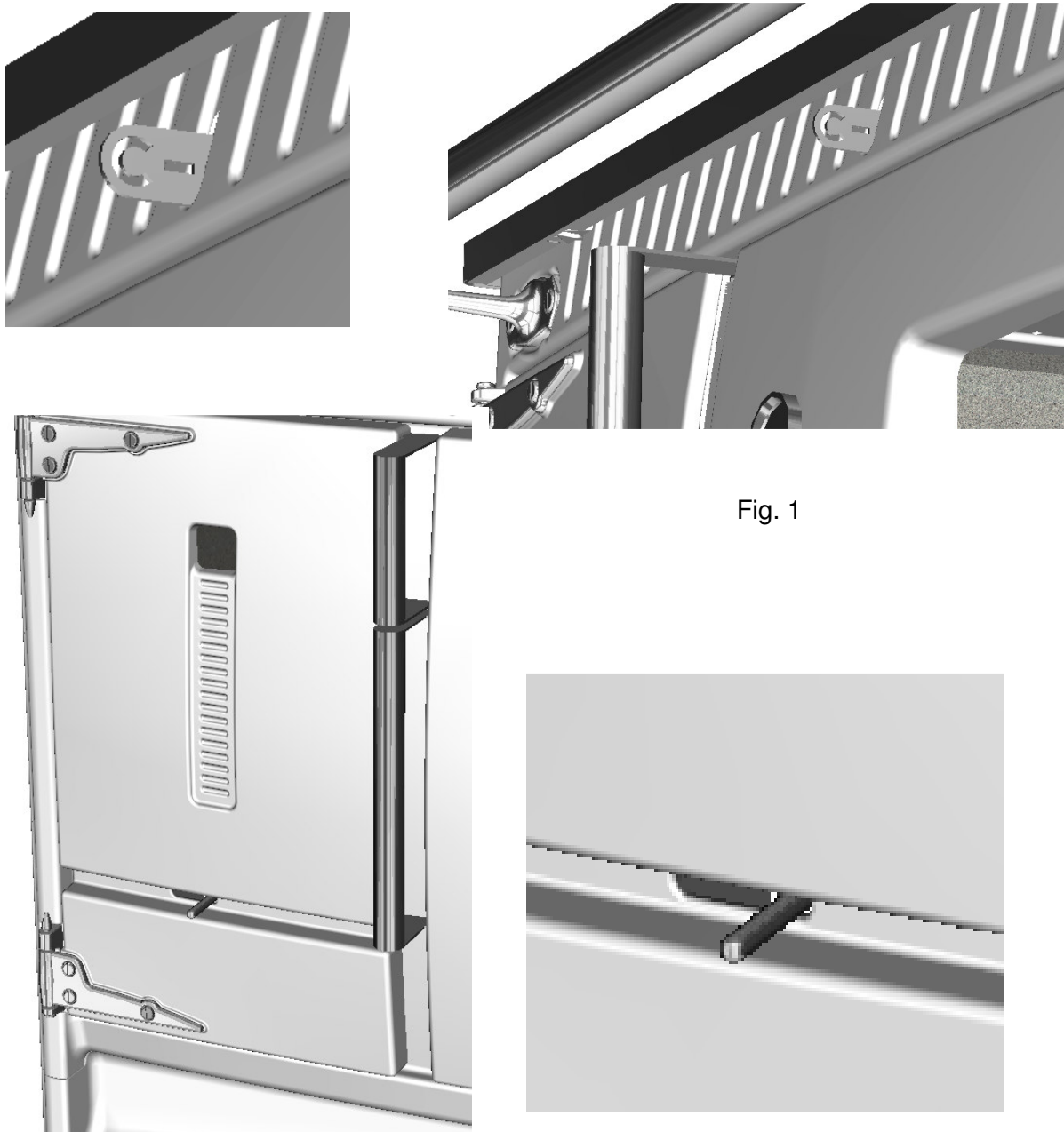


Fig. 1

Regulate draw by means of the primary air valve (fig. 2) e into account that excessive draw will lead to greater coal or wood consumption and to the overheating of the top.

Never fill the combustion chamber with fuel completely or leave the ash pan cover open.

Do not place wood or coal near the door.

Recommended chimney draw is 1.5 mmwc. In order to control the operation of the cooker and to avoid extremely powerful combustion, a 12 gap grille is supplied.

If, once you have installed the cooker, it is unable to reach the correct performance temperature, open more gaps on the grille until you obtain the necessary chimney draw. If, in spite of all the holes in the grill, you are still unable to achieve the temperature, it may be that the draw of your chimney is insufficient. In these cases, you may purchase a slotted grille that provides greater passage of air for combustion. This grille is optional.

Always control oven temperature by means of the thermometer installed on the door. If the temperature should reach 250°C (Yellow area on the thermometer), do not add further fuel, close the air admission valve to the ash pan and, if necessary, open the door to the log oven to reduce combustion.

Any overheating of the cooker, indicated by oven temperature exceeding 300°C (red area on the thermometer), may lead to the deterioration of the hob.

During the yearly cleaning process, or whenever necessary, check the good state of the under part of the glass ceramic hob. If it needs changing, replace it. This component is attached to the frame and its replacement is a very simple and economical operation. *Cooking will take less time if the bottoms of pots, pans and other utensils are perfectly flat.*

We recommend a slow fire for 3 to 4 hours when lighting-up for the first time. This will help stabilise the different components and avoid any possible breakages.

5 - CLEANING & MAINTENANCE

a) Enamelled front

Preferably clean when the cooker is cold. Use a damp cloth dipped in soapy water and then dry. **Do not use strong detergents or abrasive products with acid components that may damage the enamel.**

All brass hinges have received a protective coating based on the following features:

Type: Polyester – TGIC

Indoor and outdoor use

Temperature supported: 190°C for 10' and 170°C for 20'

Adhesion in accordance with ISO 2409: 100% 100%

Coat: 40-50 micron

Dampness test in accordance with ISO 6270 1000 hours without losing adhesion

Salt mist test in accordance with standard ISO 7253: 1000 hours without the appearance of blisters or corrosion points.

Avoid the use of strong detergents or abrasive products that may damage the enamel.

b) Glass ceramic

The hob can easily be removed either for cleaning the interior of the cooker, or to remove the cast iron countertop and rings or simply if you want to remove the hob and cook directly on the cast iron countertop.

To remove the top lift the front to introduce your hands on the sides and lift the hob

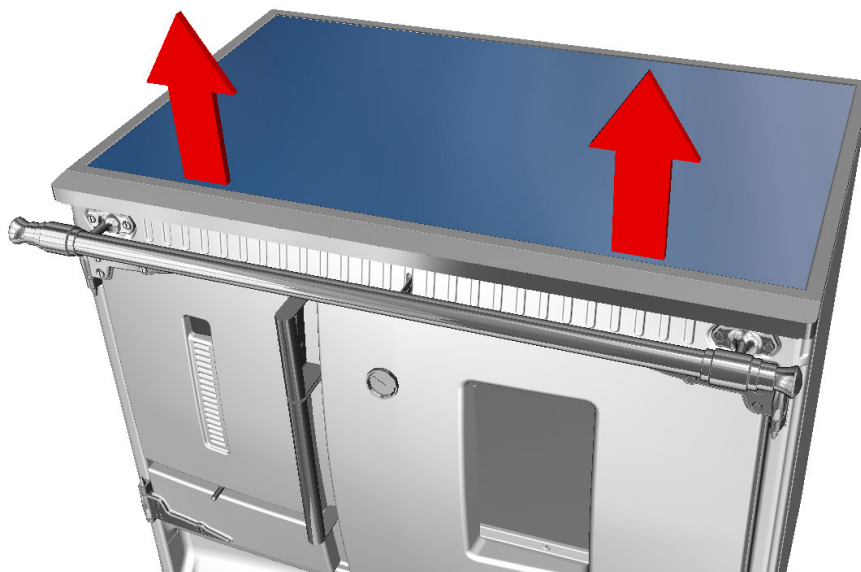


Fig.3

vertically (Fig. 3).

To mount the hob once again, place vertically in its housing (**IMPORTANT. To perform these operations, use of gloves to protect your hands from possible cuts.**)

Never clean the under section of the glass ceramic hob.

The exterior may only be cleaned using an appropriate scraper and products for glass ceramic components that can be purchased in supermarkets and other shops...

Scraper:

Use a scraper to remove traces of food, oil splashes..., even when hot, because when cold they adhere to the surface.

Scrapers must always be kept within reach.

Cleaning products

When the surface is warm, use a special glass ceramic cleaning product, applied with kitchen paper.

Then clear using a damp cloth and dry with a clean cloth.

We do not recommend the use of sponges or other high-absorption kitchen cloths, as the liquid part of the cleaning products will be absorbed leaving the rough components or high concentration of components on the surface and which may cause scratches.

There are a number of products used to preserve the shiny protective surface against dirt.

If aluminium foil, plastic, sugar or other materials that melt quickly fall on the hob, eliminate immediately while the hob is hot using the scraper to avoid damaging the surface. Some materials found on the base of certain pots may also leave metallic marks on glass ceramic hobs. There are products on the market capable of solving this problem.

Lime stains on the surface can also be eliminated but can be avoided if the surfaces of pots are clean and dry.

If you use appropriate cleaning products, the silk-screen printing on the glass ceramic will not be damaged.

If the glass ceramic hob is stained or damaged, it is because products that are not suitable for glass ceramic components have been used.

Never use metallic sponges, scourers, knives or other tools that may damage the glass ceramic surface.

Make sure that you use special pots for glass ceramic hobs and, if not, make sure that the contact surface of the pots is clean and smooth, free from elements that may scratch the surface.

c) Polished hob with rings

To preserve the aspect of this hob, clean frequently with detergent and a metal scouring pad.

Do not use the scouring pad on the stainless steel rim. Dry well.

d) Stainless steel hob

There are a number of appropriate products on the market to preserve metal components that will help you keep stainless steel looking like a mirror.

Avoid using tools that may scratch steel. For stainless steel to preserve its properties, its surface must not be damaged.

e) Ash

The special design of the combustion chamber and the use of refractory materials provide maximum combustion efficiency and, consequently, the quantity of ash produced is minimal.

This means that it is possible to light the cooker a number of times before having to empty the ash pan.

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

f) Soot

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

This cover is used to clean soot that may have accumulated at the bottom of the cooker (see Page 56).

6.- SAFETY.

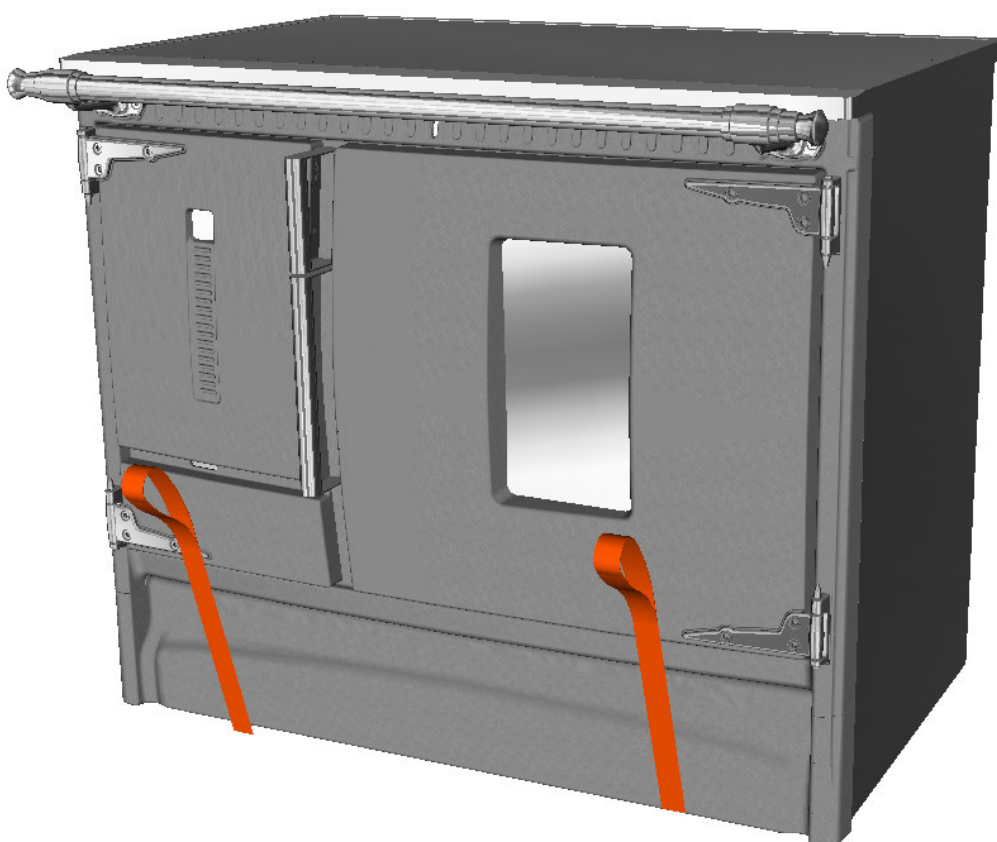
A number of possible risks are present when operating your solid fuel cooker with fuel of any brand.

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

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

1. Keep any flammable material (curtains, clothes...) away from cooker, at a minimum safety distance of 0.90 m.
2. Protect nearby furniture with heat resistant materials on the hob and smoke outlet.

3. Leave a 30-40 mm gap between furniture and the sides of the cooker for air to flow.
4. Ash should be emptied into a metal container and immediately removed from the house.
5. Do not use flammable liquids to light the cooker. Keep any type of flammable liquid (petrol, gasoline, alcohol,...) at a distance from the cooker.
6. Periodically inspect the chimney and clean whenever necessary.
7. In order to facilitate moving the cooker, a set of slings is provided with a view to avoid handling the cooker by pulling the top, handles, sides...
8. The metallic parts and the handles of the cooker reach high temperature during its operation. It is advisable the use of a protective glove to handle the air valves and the opening and closing of the doors.



7 - PRODUCTS.

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

- **Refractory putty**, to improve air-tightness and sealing.
- **Anti-soot**, a powerful catalyst that enhances the elimination of unburnt by-products.
- **Fire-starters**, an essential product when quick, clean ignition is required.
- Window cleaning liquid, an ideal product to eliminate carbonised grease from cooker windows, chimneys...

8.- TECHNICAL DATA

Nominal Thermal power.	13 kW
Power transmitted to the atmosphere (useful):	9.8 kW
Mass of fuel / hour	3.1 kg
Average gas temperature upstream from the smoke seal	248 °C
Average CO concentration at 13% O ₂	0.10
Performance	75.3%
TYPE TEST CERTIFICATE NUMBER	RRF-15 07 1450
AGENCY NOTIFIED NUM.	1625

Accepts logs of the following length:	400 mm.
Metal Chimney	Ø 150 mm. (Int.)
Brickwork chimney.	175x175 mm.
Recommended chimney height	5 to 6 metres
BESAYA Cooker smoke outlet	Vertical
BESAYA II Cooker smoke outlet	Vertical or Rear
Minimum draw recommended	12 Pa
Primary Air Control	Manual regulation
Weight - BESAYA Cooker	275 Kg.
Weight - BESAYAII Cooker	275 Kg.

WARNING! Your cooker should not be used as an incinerator and no other types of fuel should be used (plastic, coal...). Use recommended materials only.

Recommended fuel:

Fuel	Dimensions L x Ø	Maximum load per hour
Beechwood	40cm x 7cm (approx.)	3.1 Kg.
Oak	40cm x 7cm (approx.)	3.1 Kg.
Pine wood	40cm x 7cm (approx.)	3.1 Kg.

Besaya and Besaya II Cookers have not been designed for permanent operation.

The results obtained are based on tests performed in accordance with the standard **UNE-EN 12815**
“Residential cookers fired by solid fuel - Requirements and test methods”

BENVENUTO nella famiglia Hergom.

*La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto della nostra cucina Hergom mod. **Besaya** / **Besaya II** che rappresenta, per tecnologia e stile, un'importante innovazione rispetto alle classiche cucine a legna o carbone.*

Siamo certi che la sua nuova cucina le darà molteplici soddisfazioni, che sono il maggior incentivo per il nostro team.

*Possedere una cucina Hergom mod. **Besaya** / **Besaya II** è la manifestazione di un eccezionale senso della qualità.*

Per favore, legga interamente il manuale. Il suo proposito è di familiarizzarla con la sua cucina, indicandole le norme per l'installazione, il funzionamento e il mantenimento della stessa, che le risulteranno molto utili. Conservi con cura questo manuale e lo consulti quando necessario. Se dopo aver letto il manuale necessiterà di ulteriori chiarimenti, non esiti a contattare il suo rivenditore o chiami direttamente la fabbrica.

AVVISO IMPORTANTE: *se la cucina non viene installata correttamente, non fornirà l'eccellente servizio per il quale è stata concepita. Legga interamente le seguenti istruzioni e si affidi al lavoro di uno specialista.*

Industrias Hergom S.A. *non si ritiene responsabile dei danni causati da alterazioni o modifiche ai suoi prodotti che non siano state autorizzate per iscritto, o da installazioni difettose.*

Nello stesso modo, si riserva il diritto di modificare i propri prodotti senza preavviso.

Industrias Hergom S.A., *domiciliata a Soto de la Marina, Cantabria – Spagna, offre una garanzia di DUE ANNI sui suoi prodotti.*

*La copertura geografica di questa garanzia include solo i Paesi in cui **Industrias Hergom S.A.**, un'azienda affiliata o un importatore ufficiale, realizzano la distribuzione dei suoi prodotti e nei quali viene applicata la Direttiva Comunitaria 1999/44/CE.*

La garanzia ha effetto a partire dalla data d'acquisto del prodotto, segnalata nello scontrino della garanzia, e copre unicamente i danni o le rotture dovute a difetti o vizi di fabbricazione.

1. PRESENTAZIONE

2. COSTRUZIONE DELLA CANNA FUMARIA

- u) Come funzionano le canne fumarie
- v) Formazione di creosoto e pulizia
- w) Opzioni
- x) Collegamento alla canna fumaria
- y) Alcune norme

3. ACCESSORI OPZIONALI

4. ISTRUZIONI DI UTILIZZO

5. PULIZIA DI MANTENIMENTO

- y) Del frontale smaltato
- z) Della vetroceramica
- aa) Del piano cottura lucidato con cerchi
- bb) Del piano cottura in acciaio inox
- cc) Della cenere
- dd) Della fuliggine

6. SICUREZZA

7. PRODOTTI PER LA COMBUSTIONE

8. DATI TECNICI

1 - PRESENTAZIONE

In questo modello, la parte frontale della cucina è in ghisa smaltata con porcellana vetrificata, le cerniere sono in ottone cromato e le maniglie in acciaio cromato.

L'armatura interna della cucina è di lamiera galvanizzata.

La cornice del piano cottura è in acciaio inox con rifinitura opaca.

La barra passamano è in acciaio cromato.

Il modello **Besaya** monta un piano cottura in cristallo vetroceramico di 4 mm di spessore.

Il modello **Besaya II** può avere un piano cottura in ghisa o in vetroceramica di 4 mm di spessore.

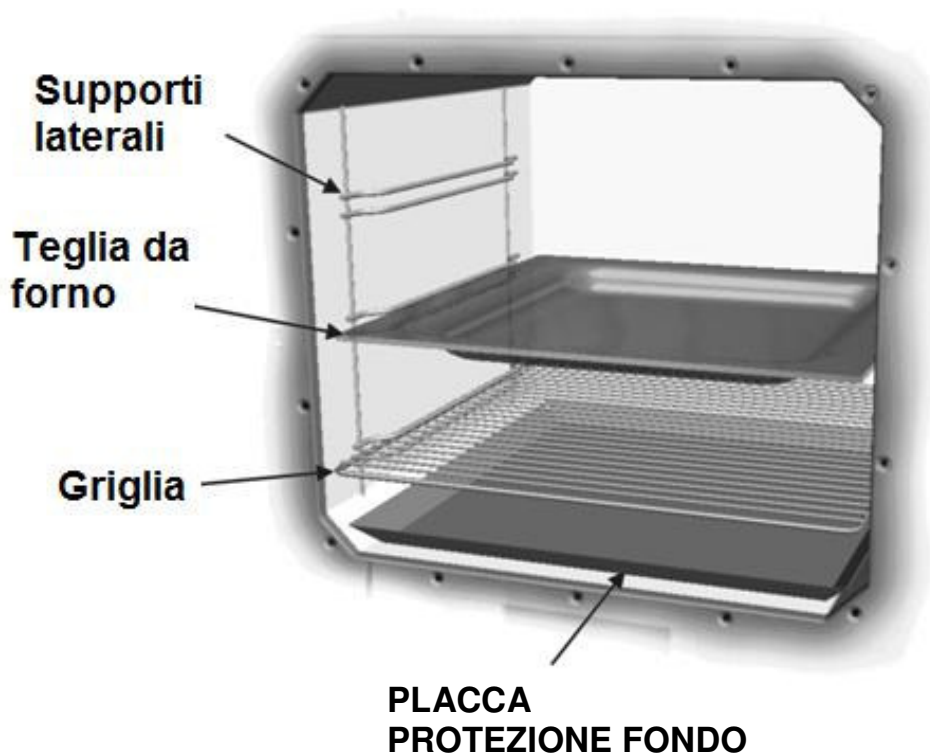
Nota: se si utilizza la cucina per il riscaldamento dell'abitazione per periodi prolungati si raccomanda di togliere il piano di supporto in ghisa del modello BESAYA, posto sotto al cristallo vetroceramico, al fine di generare più calore nella stanza, consumare meno combustibile ed evitare così il deteriorarsi interno della cucina.

Forno:

- Include: griglia di cottura in acciaio cromato, vassoio raccogli grasso e teglia in cristallo vetroceramico.

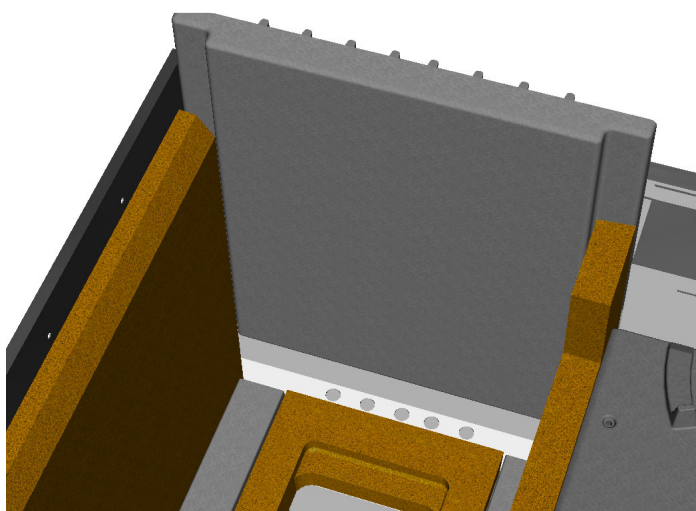
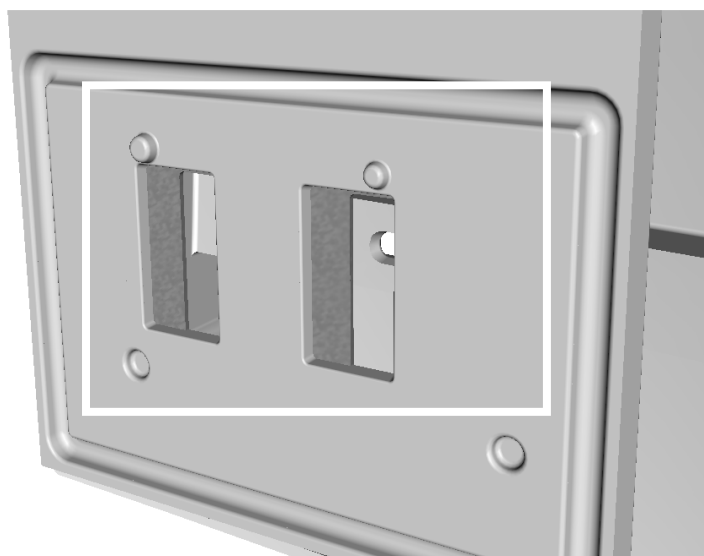
Porta del forno con cristallo vetroceramico colorato.

Supporto anti rovesciamento della placca del forno, che ne permette lo scivolamento per tutta la lunghezza senza il rischio che si rovescino gli alimenti cucinati. Questi supporti sono facilmente smontabili (farli scivolare verso l'alto, liberandoli dall'apertura inferiore e in seguito farli scivolare verso l'esterno per liberarli dall'apertura superiore), per facilitarne la pulizia.



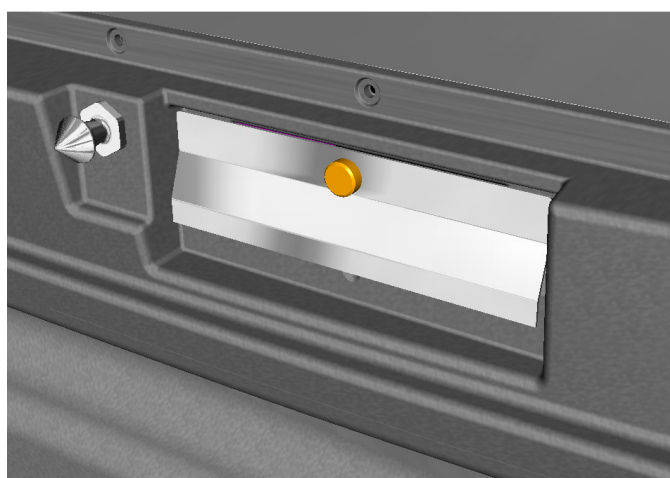
Apporto di aria secondaria:

- Attraverso la porta del focolare, tramite delle aperture praticate nel rivestimento.



- Attraverso il retro della piastra refrattaria, che a sua volta serve per refrigerare lo stesso.

- Registro fumi che si trova nascosto sotto la porta del forno.



2 – COSTRUZIONE DELLA CANNA FUMARIA

Il modo di installazione della cucina influirà decisamente sulla sicurezza e sul buon funzionamento della stessa. È molto importante realizzare una buona installazione, pertanto è consigliabile farla realizzare da un professionista.

Il funzionamento della cucina dipende:

- j) Dalla canna fumaria.
- k) Dal modo in cui viene utilizzata.
- l) Dalla qualità del combustibile impiegato.

Durante gli anni di utilizzo potrete cambiare la tipologia del combustibile utilizzato, ma la canna fumaria, una volta che è stata installata in una determinata posizione, non è semplice da modificare o spostare.

Perciò le seguenti informazioni la aiuteranno a decidere correttamente se utilizzare una canna fumaria già esistente o se è meglio costruirne una nuova.

a) Come funzionano le canne fumarie

Una conoscenza base del funzionamento delle canne fumarie la aiuterà a trarre il maggior rendimento dalla sua cucina Besaya.

La funzione della canna fumaria è:

- e) Evacuare i fumi e i gas in modo sicuro fuori dall'abitazione.
- b) Fornire un **tiraggio** sufficiente al focolare affinché il fuoco si mantenga vivo.

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

All'accensione della cucina, l'aria calda sale attraverso la canna fumaria ed esce all'esterno. Il condotto della canna fumaria si scalda e mantiene il tiraggio. Finché la cucina e la canna fumaria non sono calde, il tiraggio non funziona alla perfezione.

La posizione, la grandezza e l'altezza della canna fumaria influenzano il tiraggio.

Bisogna tenere in considerazione ciò che segue:

- Le canne fumarie situate all'interno dell'abitazione si mantengono più calde e il tiraggio è migliore.
- Una canna fumaria della grandezza consigliata dal produttore mantiene un buon tiraggio.
- L'altezza della canna fumaria influisce sul tiraggio:

Più altezza ⇒ miglior tiraggio

La canna fumaria deve superare di almeno un metro la parte più alta del tetto.

Ci sono altri fattori che influiscono sul tiraggio:

- Casa molto isolate all'interno, senza correnti d'aria; se non entra aria nel locale il tiraggio è insufficiente. Ciò si corregge predisponendo un ingresso d'aria dall'esterno verso la cucina.
- Alberi e/o edifici alti prossimi all'abitazione rendono il tiraggio più difficoltoso.
- La velocità del vento. Generalmente i venti forti continui aumentano il tiraggio, ma venti discontinui ne producono una diminuzione.
- Temperatura esterna. Più fa freddo all'esterno, migliore è il tiraggio.
- Pressione barométrica. Nei giorni piovosi, umidi o burrascosi, il tiraggio è generalmente più debole.

- Vivacità del fuoco. Quanto più è caldo il fuoco, più forte è il tiraggio.

- Crepe nella canna fumaria, porte chiuse male o sporche, ingresso d'aria tra l'unione dei tubi, un altro apparato collegato alla stessa canna fumaria, ecc. possono produrre un tiraggio insufficiente.

b) Formazione di creosoto e pulizia.

Quando la legna si brucia lentamente si producono catrame e altri vapori organici che, al combinarsi con l'umidità dell'ambiente, formano il creosoto.

I vapori di creosoto si possono condensare se le pareti della canna fumaria sono fredde. Se si incendia, il creosoto può provocare fuochi estremamente alti.

Qualsiasi accumulo di creosoto deve pertanto essere eliminato.

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

L'ispezione visiva è la maniera più sicura per assicurarsi se la canna fumaria della sua stufa è libera dal creosoto.

Pertanto, raccomandiamo di realizzare installazioni che permettano di controllarla facilmente.

c) Opzioni

Se decide di costruire una canna fumaria per la cucina Hergom mod. Besaya, ha due alternative:

a) Canna fumaria in muratura

B) Canna fumaria metallica

Vari studi dimostrano che non c'è una grande differenza tra le due circa il rendimento del tiraggio, sta a voi, a seconda delle necessità, sceglierne una.

Sempre che sia possibile, cerchi di posizionare la canna fumaria all'interno dell'abitazione, poiché così si ottiene un tiraggio migliore, con minor accumulo di creosoto e conseguente maggiore durata.

I vantaggi della canna fumaria in muratura sono:

- La massa dei mattoni e delle piastrelle reduce il raffreddamento dei fumi nella canna fumaria.
- La caratteristica dei mattoni di accumulare il calore permette di mantenere la casa calda per più tempo anche dopo lo spegnimento del fuoco.
- Può essere costruita secondo i propri gusti personali.
- Se ben costruita, può essere più resistente al fuoco rispetto a quella metallica.

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

Devono essere costruite con materiali che sopportano le alte temperature e la corrosione.

Possono essere rotonde, quadrate, ecc. ciò che importa è la dimensione.

Per canne fumarie in muratura adatte alla cucina Besaya, dovranno essere rispettate le misure indicate nel capitolo "DATI TECNICI".

I vantaggi della canna fumaria metallica invece sono:

- Installazione semplice

- Possibilità di dare dei leggeri cambi di direzione alla canna fumaria, che permette una maggiore flessibilità nella scelta del luogo in cui installare la cucina.
- Poiché esistono raccordi curvati, si eliminano gli spigoli vivi che ostacolano il tiraggio.

d) Collegamento alla canna fumaria

Per il collegamento della cucina alla canna fumaria, utilizzare una curva a 90° accoppiato al collarino di uscita fumi della canna, continuando con tubi di Ø150mm in verticale, introducendola parte maschio degli stessi all'interno del gomito in ghisa.

Nel tratto verticale della canna fumaria si devono evitare curve e tratti orizzontali, che ostacolano il tiraggio e favoriscono la formazione di creosoto e fuliggine.

È molto importante sigillare i tratti di unione tra collarino – curva - tubi con pasta refrattaria, intonaco o altro materiale appropriato, per impedire l'ingresso di aria.

L'unione dei tubi che formano la canna fumaria, nel caso di tuberia metallica, deve essere sigillata durante il montaggio e orientata con l'estremo "maschio" verso il basso. In questo modo si evita che il creosoto che potrebbe formarsi all'interno di essi esca all'esterno.

Questi consigli devono sempre essere seguiti, sia che si utilizzi come combustibile legna o carbone.

e) Alcune norme

Di seguito indichiamo altre norme che devono essere rispettate nella costruzione di una canna fumaria:

- Utilizzare materiali resistenti e incombustibili. Non montare tubi in fibrocemento nei primi 2-3 metri.
- Creare un tracciato il più verticale possibile. Non collegare apparati diversi alla stessa canna fumaria.

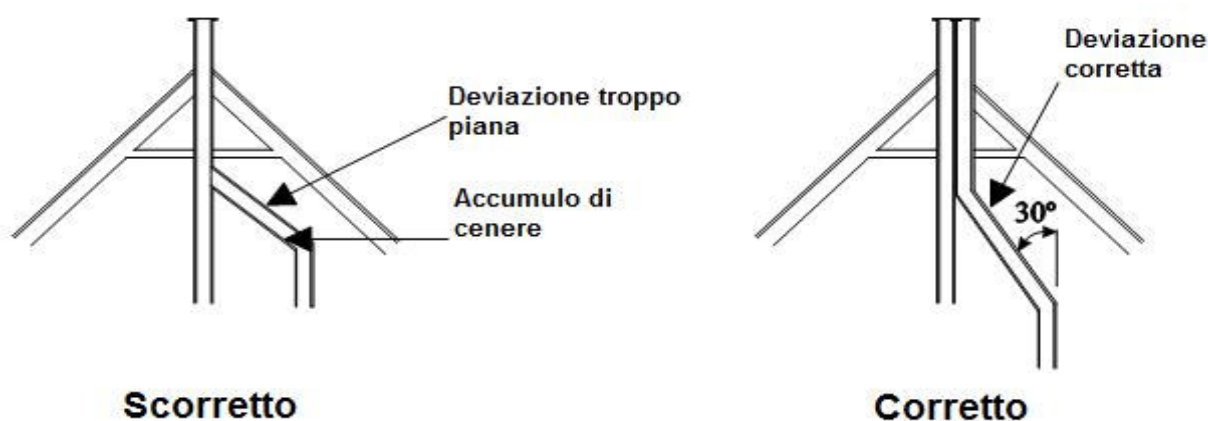


Fig.-2

c) Evitare che il condotto sbocchi in zone vicine a costruzioni, poichè deve sorpassare in altezza la sommità più vicina se esiste un edificio confinante.

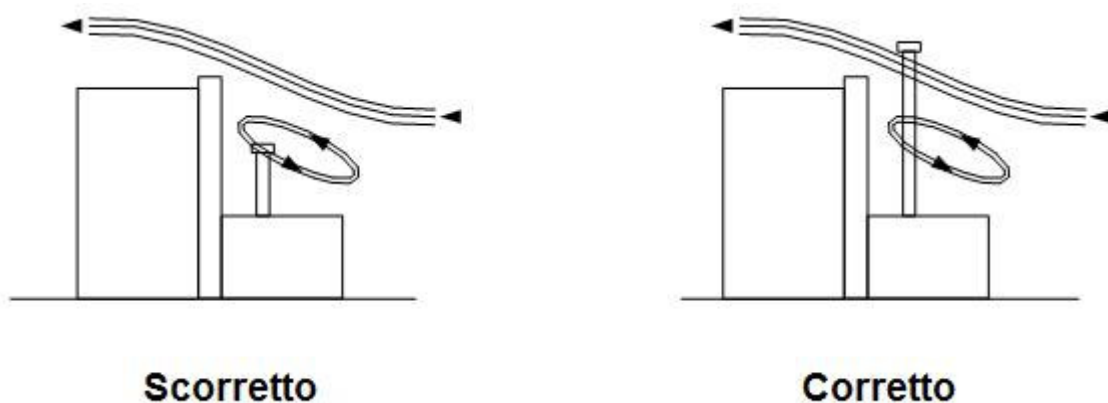


Fig.-3

d) Scegliere per il condotto un luogo poco esposto a raffreddamenti. Se possibile, la canna fumaria deve stare all'interno dell'abitazione.

e) Le pareti interne devono essere perfettamente lisce e libere da ostacoli. Nell'unione dei tubi con canne fumarie in muratura evitare gli strozzamenti.

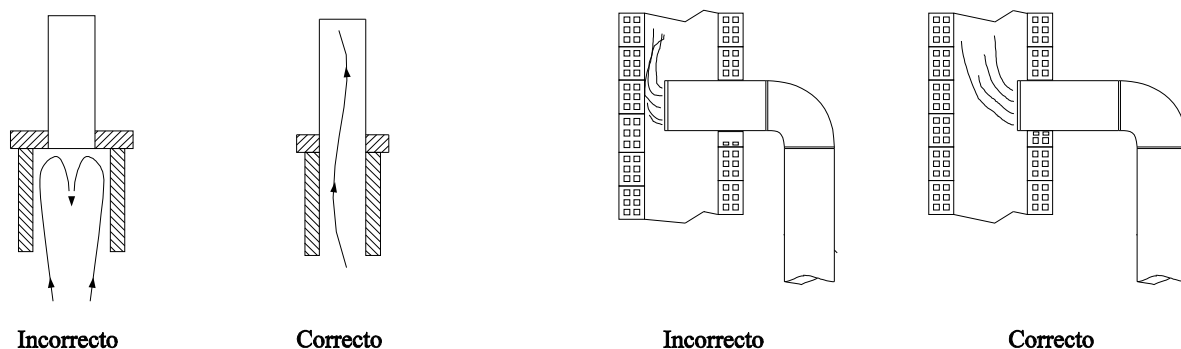


Fig.-4

f) **E' molto importante** che le unioni dei tubi siano molto ben sigillate per chiudere le possibili fessure che permettono l'entrata dell'aria.

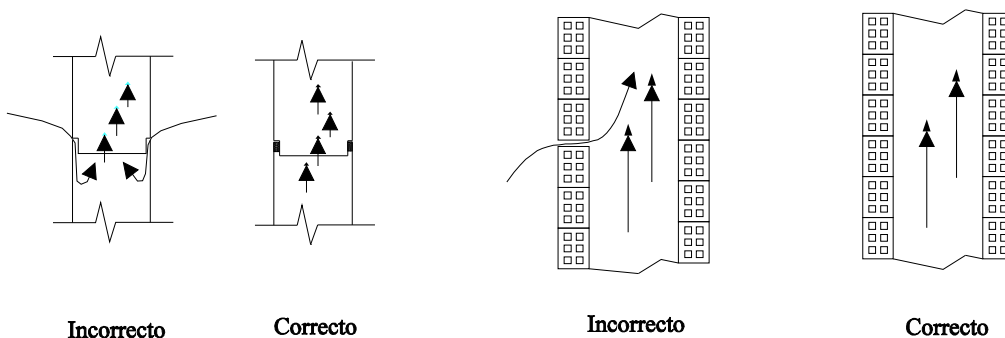


Fig.-5

Per verificare l'isolamento della canna fumaria, procedere nel modo seguente:

- Chiudere lo sbocco sul tetto.
- Introdurre carta e paglia umida nella parte inferiore della canna fumaria e accenderli
- Osservare la presenza di possibili fessure dalle quali esce il fumo e sigillarle.

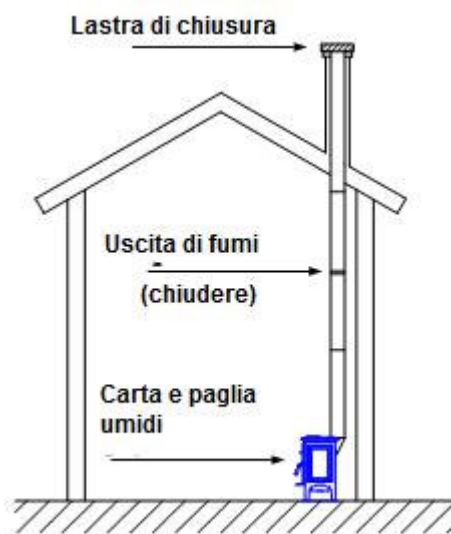


Fig.-6

g) E' molto importante che la canna fumaria superi di un metro la parte più alta della casa. Se è necessario aumentare il tiraggio, si dovrà aumentare l'altezza della canna fumaria.

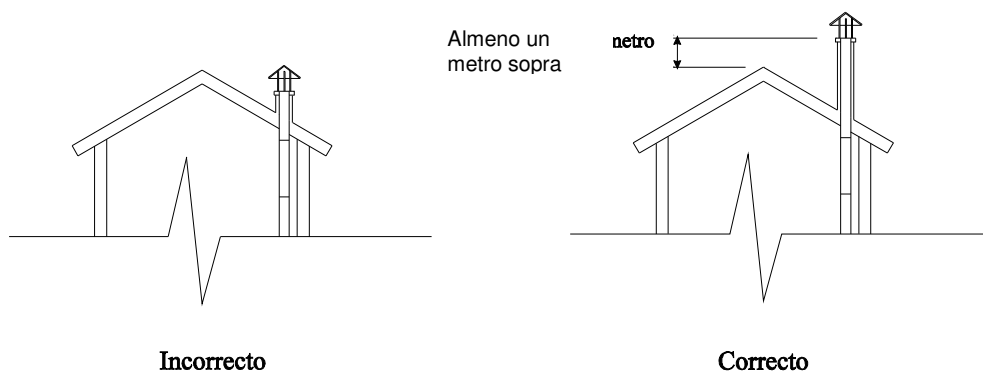


Fig.-7

I comignoli non devono ostacolare il tiraggio.

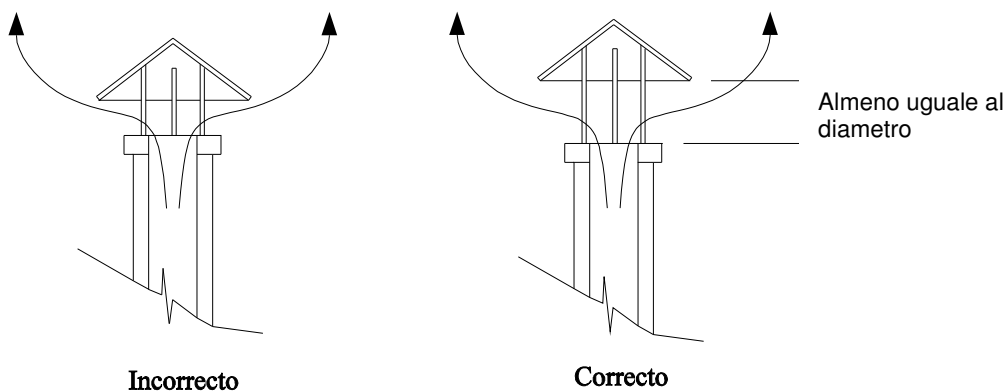


Fig.-8

Industrias Hergóm, S.A., per ottenere un perfetto funzionamento della sua cucina, fornisce tubi, curve e adattatori conformi alle misure che si indicano nel catalogo.

i) Quando la cucina viene collegata a una canna fumaria in muratura, si raccomanda di installare una curva a 90° in ghisa o lamiera d'acciaio, assicurandosi che il collegamento sia completamente stagno

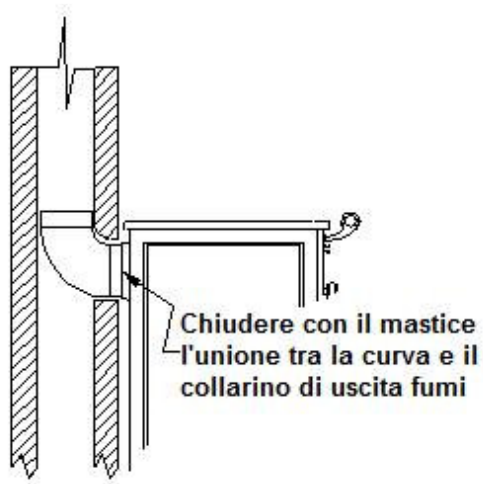


Fig.-9

j) Evitare un'eccessiva lunghezza del collegamento della cucina con la canna fumaria e un'inclinazione negativa.

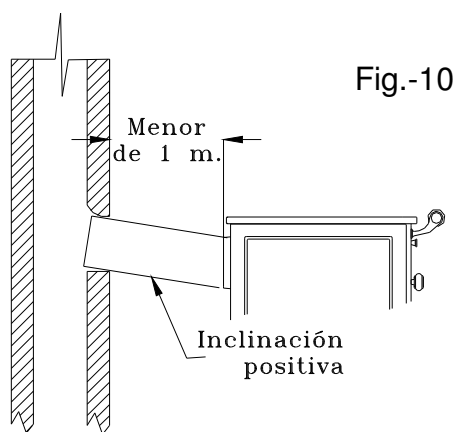
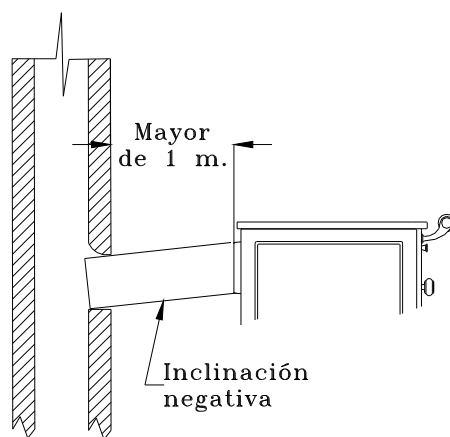


Fig.-10

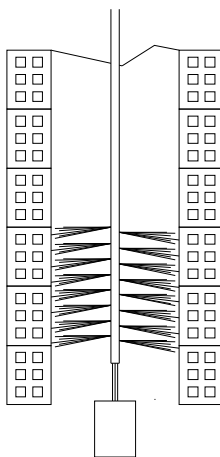
CORRECTO



INCORRECTO

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

Fig.-11



La pulizia più efficace dei condotti della canna fumaria è mediante apposite spazzole. Esistono prodotti chimici che aiutano a ritardare la pulizia classica con le spazzole.

Le spazzole devono essere il più adatte possibile al diametro della canna fumaria.

l) L'unione dei tubi che formano la canna fumaria, nel caso di tuberia metallica, deve essere sigillata con mastice refrattario.

m) Le canne fumarie esterne in metallo devono essere costruite con tubi doppi coibentati, specifici per combustibili solidi.

3 – ACCESSORI OPZIONALI

Hergóm dispone dei seguenti accessori per questa cucina:

- Tubi d'acciaio in smalto vetrificato.
- Tubos d'acciaio inossidabile.
- Curve e comignoli per la costruzione della canna fumaria.

4 – ISTRUZIONI DI UTILIZZO

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

Prima di iniziare ad utilizzare la sua cucina, si informi sulla manutenzione del piano cottura che ha comprato. Nel capitolo VI vengono dati i consigli necessari.

Con ogni cucina si fornisce anche un set di strumenti da focolare, composta da un gancio per rimuovere il focolare e un raschietto per la pulizia del cassetto cenere e del condotto dei fumi attraverso la porta di registro, posta sotto il forno.

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

All'accensione della cucina chiudere la porta della legna, aprire la valvola dell'aria primaria (fig.2) spostando la levetta verso destra, e la valvola di tiraggio diretto spostando verso l'esterno la maniglia (fig.1) che si trova sopra la porta del forno.

Una volta ottenuto un regime normale di combustione, chiudere la valvola di tiraggio diretto riportandolo nella posizione di partenza.

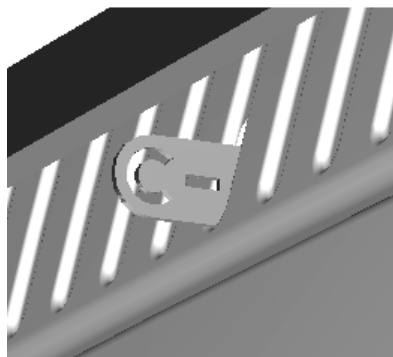


Fig.1



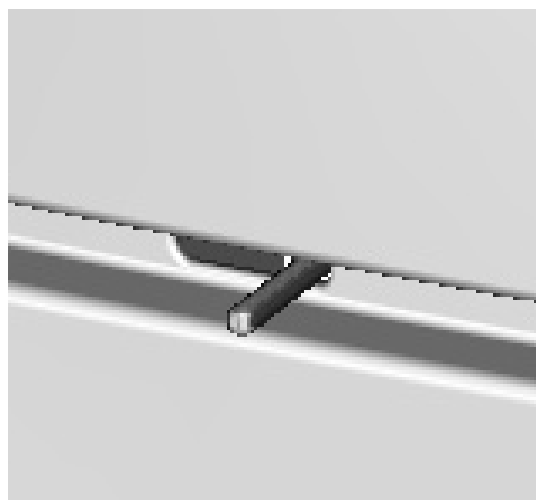


Fig.2

Regoli il tiraggio della sua cucina attraverso la valvola dell'aria primaria (fig.2) tenendo sempre in considerazione che un tiraggio troppo aperto, oltre ad originare un maggior consumo di combustibile, fa in modo che il piano cottura raggiunga temperature troppo elevate.

Non riempire completamente il focolare di combustibile né lasciare aperta la porta del cassetto cenere.

Non addossare la legna o il carbone alla porta di carico.

Il tiraggio consigliato della canna fumaria è di 1,5 mmca. Per un funzionamento controllato della sua cucina, e per evitare combustioni eccessivamente violente, viene fornita una griglia con 12 fori.

Se una volta installata la sua cucina non dovesse raggiungere la temperatura adeguata che permette di cucinare in modo corretto, apra più buchi nella griglia, fino a raggiungere il tiraggio corretto. Se con tutti i buchi della griglia aperti non si raggiungesse comunque la temperatura, potrebbe essere che la sua canna fumaria ha un tiraggio insufficiente. In questi casi è possibile acquistare una griglia scanalata che permette un maggior passaggio d'aria alla combustione. Questa griglia è opzionale.

Controlli sempre la temperatura del forno della sua cucina attraverso il termometro posto sulla porta. Se la temperatura raggiunge i 250 °C (Zona gialla del termometro) non aggiungere più combustibile, chiudere la valvola di ingresso aria del cassetto cenere e, se necessario, aprire la porta di carico della legna per frenare la combustione.

Un riscaldamento eccessivo della cucina, indicato da una temperatura del forno superiore ai 300 °C (zona rossa del termometro), può causare un danneggiamento della canna fumaria.

Durante la pulizia annuale, o quando necessario, assicurarsi che la placca situata sotto la vetroceramica sia in buono stato. Se fosse necessario, procedere con la sostituzione. Questa placca è semplicemente incassata nella cornice e la sua

sostituzione è un'operazione molto semplice ed economica. *La preparazione degli alimenti sarà più veloce se le pentole, i tegami e gli altri utensili impiegati hanno un fondo perfettamente piano.*

Si raccomanda che la prima accensione venga realizzata con un fuoco lento per 3 o 4 ore, per ottenere una stabilizzazione delle singole parti ed evitare così possibili rotture.

5 – PULIZIA E MANUTENZIONE

a) Del frontale smaltato.

La pulizia deve essere effettuata quando l'apparato è freddo, utilizzando stracci leggermente umidi di acqua saponata, asciugando subito dopo. **Non bisogna utilizzare detergenti forti o prodotti abrasivi con componenti acidi che possono danneggiare lo smalto.**

Tutte le cerniere in ottone hanno subito un trattamento di protezione con le seguenti caratteristiche:

Tipo: Poliestere – TGIC

Utilizzato per interni ed esterni

Temperatura che sopporta: 190°C per 10' e 170°C per 20'

Conformità alla ISO 2409: 100%

Pellicola: 40-50 micron

Test di umidità secondo ISO 6270: 1000 ore senza perdita di adesione

Prova con spray salino secondo ISO 7253: 1000 ore senza che appaiano bolle nè punti di corrosione.

Evitare di utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi che potrebbero danneggiare lo smalto.

b) Della vetroceramica

Il piano cottura può essere facilmente smontato, sia per poter pulire l'interno della cucina, sia per poter smontare il supporto in ghisa e i cerchi, ma anche semplicemente perché si desidera cucinare direttamente sul piano di ghisa.

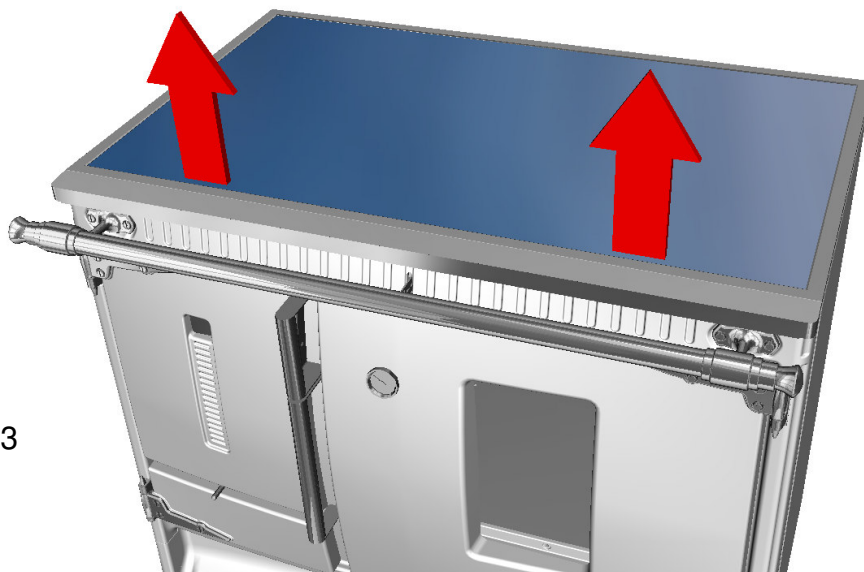


Fig.3

Per smontare il piano cottura sollevarlo dalla parte frontale per riuscire a introdurre le mani lateralmente e poterlo sollevare verticalmente (Fig. 3).

Per montare nuovamente il piano bisogna posarlo verticalmente nel suo alloggiamento **(IMPORTANTE: per realizzare questa operazione, si raccomanda di utilizzare guanti che proteggano le mani da possibili tagli).**

Non si deve mai pulire la placca vetroceramica nella parte inferiore!

La pulizia della superficie esterna si deve effettuare solo con raschietti e prodotti specifici per la vetroceramica, in vendita nei supermercati.

Raschietto:

Si usa per pulire resti di cibo, gocce di grasso, ecc. ancora caldi, per evitare che raffreddandosi aderiscano con più forza alla superficie.

Il raschietto deve essere sempre a portata di mano.

Prodotti per la pulizia:

Una volta che la placca si è temprata, è possibile utilizzare un prodotto specifico per vetroceramica, applicandolo con un foglio di carta da cucina.

In seguito risciacquare con un panno umido e asciugare con un panno pulito.

Non si consiglia l'utilizzo di spugne o simili, perché assorbono la parte liquida dei prodotti per la pulizia, lasciando sulla superficie della spugna gli elementi corrosivi o di forte concentrazione che potrebbero rigare la vetroceramica.

Esistono prodotti conservativi che formano una patina brillante protettiva contro la sporcizia.

Quando cadono sulla superficie del piano cottura resti di carta d'alluminio, plastica, zuccheri, o altri materiali di rapida fusione, devono essere immediatamente rimossi mentre il piano è ancora caldo e con l'aiuto del raschietto per evitare che il piano resti danneggiato. Alcuni materiali con cui si rivestono i fondi delle pentole e dei recipienti possono lasciare sulla vetroceramica delle macchie metalliche. In commercio esistono prodotti che risolvono questo problema.

Anche le macchie di calcare sul piano si possono eliminare, ma sono evitabili se le superfici dei recipienti sono pulite e asciutte.

Utilizzando prodotti adeguati per la pulizia, la decorazione serigrafata della vetroceramica non si rovina.

Se compaiono macchie o danni sul piano è segno che sono stati utilizzati prodotti non specifici per la vetroceramica.

In nessun caso devono essere utilizzate per la pulizia spugne metalliche, pagliette, coltelli o qualsiasi altro utensile che possa danneggiare la vetroceramica.

Assicurarsi di utilizzare sempre recipienti speciali per vetroceramica e, in mancanza di essi, che la superficie di contatto non contenga asperità o difetti che potrebbero rigare la superficie.

c) Del piano cottura lucido con i cerchi.

Per mantenere in buono stato questo piano cottura, si raccomanda di pulirlo spesso con un detergente e una paglietta.

Prestare attenzione a non passare la paglietta sulla cornice di acciaio inox e di asciugarla perfettamente.

d) Del piano cottura in acciaio inox.

In commercio esistono numerosi prodotti per la conservazione degli oggetti metallici, che la aiuteranno a mantenere la brillantezza a specchio dell'acciaio.

Evitare gli utensili che potrebbero rigare l'acciaio, poiché affinché l'acciaio inox conservi le sue proprietà è imprescindibile che la sua patina superficiale non sia danneggiata.

e) Della cenere

La struttura speciale della camera in materiale refrattario, che permette lo sfruttamento massimo del combustibile, fa in modo che la cenere prodotta sia minima.

Ciò permette di accendere la cucina in più occasioni senza doverle togliere dal focolare.

Quando diventa necessario svolgere questa operazione, togliere la griglia del focolare e ritirare il cassetto cenere. Svuotare il cassetto cenere in un recipiente di metallo e portarlo fuori casa.

f) Della fuliggine

Il tappo del registro per la pulizia della fuliggine è celato per ragioni estetiche dietro la porta del forno.

Questo sportello di registro si usa per la pulizia della fuliggine che si potrebbe essersi accumulata sul fondo della cucina (*vedere pag. 72*).

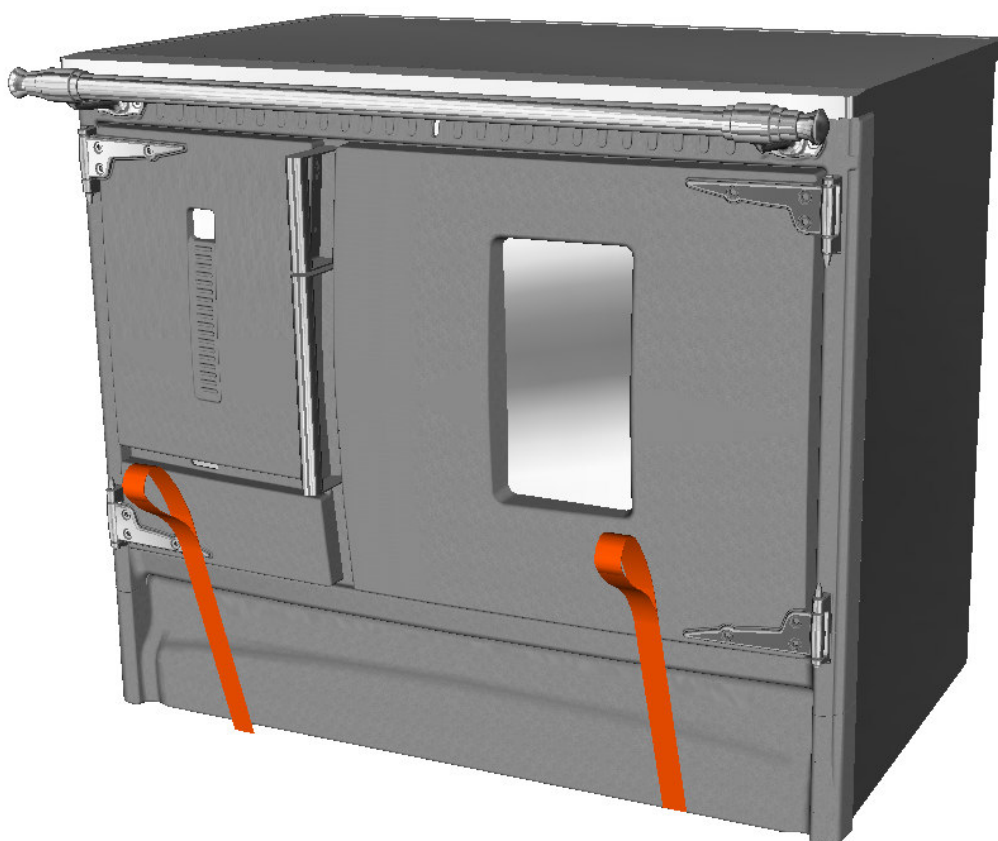
6 - SICUREZZA

Esistono alcuni rischi possibili che si devono tenere in considerazione nel momento in cui si mette in funzione una cucina a combustibile solido, quale che sia la marca.

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

Di seguito indichiamo una serie di norme e consigli, ma soprattutto le raccomandiamo di utilizzare il comune buon senso.

1. Allontanare dalla cucina qualsiasi materiale combustibile (tende, tessuti, ecc.), ad una distanza minima di sicurezza di 90 cm.
2. Proteggere i mobili confinanti con la cucina nelle zone del piano cottura e dell'uscita fumi con materiale resistente al calore.
3. Lasciare uno spazio di 30-40 mm tra i mobili e i laterali della cucina per permettere la circolazione dell'aria intorno ad essa.
4. La cenere deve essere svuotata in un recipiente metallico e tenuta fuori dall'abitazione.
5. Non utilizzare MAI combustibili liquidi per accendere la cucina. Tenere a distanza qualsiasi tipo di liquido infiammabile (benzina, petrolio, alcool, ecc.)
6. Effettuare ispezioni periodiche della canna fumaria e pulirla ogni volta che sia necessario.
7. Per facilitare lo spostamento della cucina vengono fornite delle cinghie al fine di evitare che venga manipolata tirandola per il piano cottura, la barra passamano, ecc...
8. **Le parti metalliche e le maniglie della cucina raggiungono alte temperature durante il funzionamento, si raccomanda l'uso di un guanto protettivo per la manipolazione della regolazioni dell'aria e per aprire e chiudere le porte.**



7 – PRODOTTI PER LA CONSERVAZIONE

INDUSTRIAS Hergom, S.A., mette a sua disposizione una serie di prodotti per la conservazione dei suoi prodotti:

- **Pasta refrattaria**, per migliorare la sigillatura e la chiusura.
- **Anti-fuliggine**, potente catalizzatore che facilita l'eliminazione dei residui della combustione.
- **Pastiglie per l'accensione**, prodotto indispensabile quando si necessita un'accensione rapida e pulita.
- **Puliscivetri**, trattamento idoneo per eliminare grasso carbonizzato dai cristalli di stufe, camini ecc.

8 – DATI TECNICI

Potenza térmica nominale	13 kW
Potenza térmica ceduta all'ambiente (utile)	9,8 kW
Massa di carico/ora	3,1 kg
Temperatura media dei gas nel collarino uscita fumi	248 °C
Concentrazione media di CO al 13% O2	0,10
Rendimento	75,3%
Nº CERTIFICATO TEST DI ROUTINE	RRF-15 07 1450
ORGANISMO NOTIFICATO Nº	1625

Lunghezza max. Legna	400 mm.
Canna fumaria metallica	Ø 150 mm. (Int.)
Canna fumaria in muratura	175x175 mm.
Altezza raccomandata della canna fumaria	5 a 6 metri
Uscita fumi cucina BESAYA	Verticale
Uscita fumi cucina BESAYA II	Verticale o Posteriore
Tiraggio minimo raccomandato	12 Pa
Controllo aria primaria	Regolazione manuale
Peso Cucina BESAYA	275 Kg.
Peso Cucina BESAYA II	275 Kg.

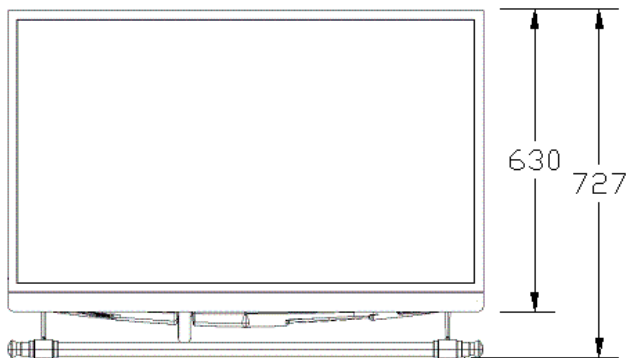
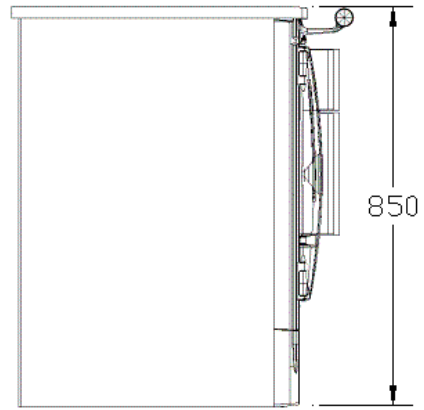
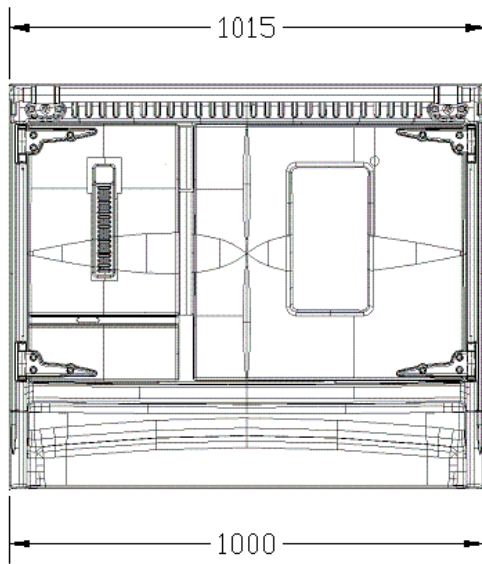
AVVERTENZA! La sua cucina non deve essere utilizzata come inceneritore e non si devono utilizzare altri combustibili (plástica, carbone, ecc). Utilizzare i materiali raccomandati.

Combustibili raccomandati:

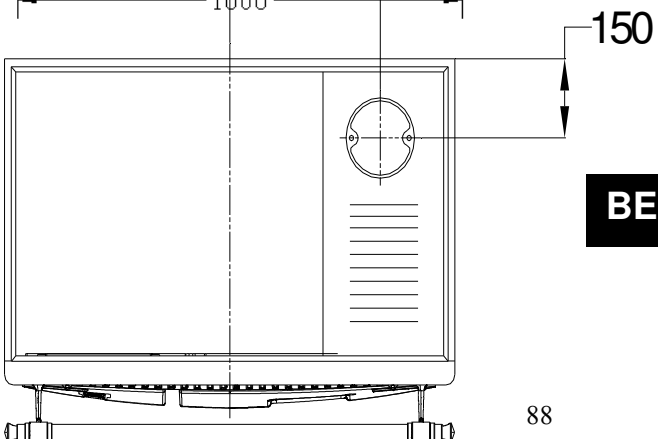
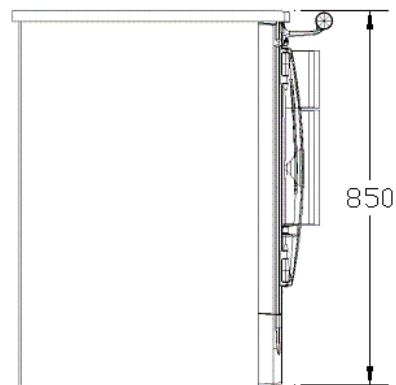
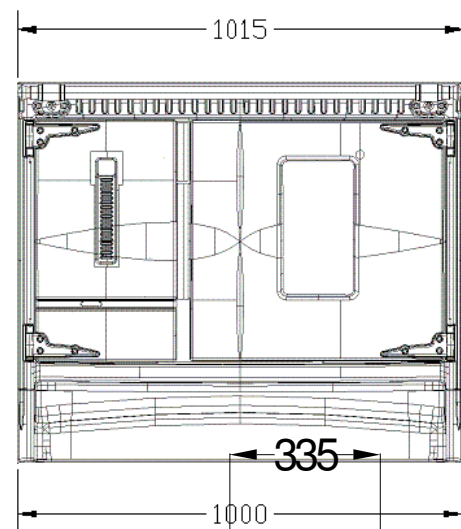
Combustibile	Dimensioni L x Ø	Peso carica max/ora
Faggio	40cm x 7cm (aprox.)	3,1 Kg.
Leccio	40cm x 7cm (aprox.)	3,1 Kg.
Pino	40cm x 7cm (aprox.)	3,1 Kg.

Le cucine Besaya e Besaya II non sono pensate per un funzionamento continuo.

I risultati ottenuti sono il risultato dei test eseguiti seguendo le specifiche della norma UNE-EN 12815 "Cucine domestiche che utilizzano combustibili solidi – requisiti e metodi di test"

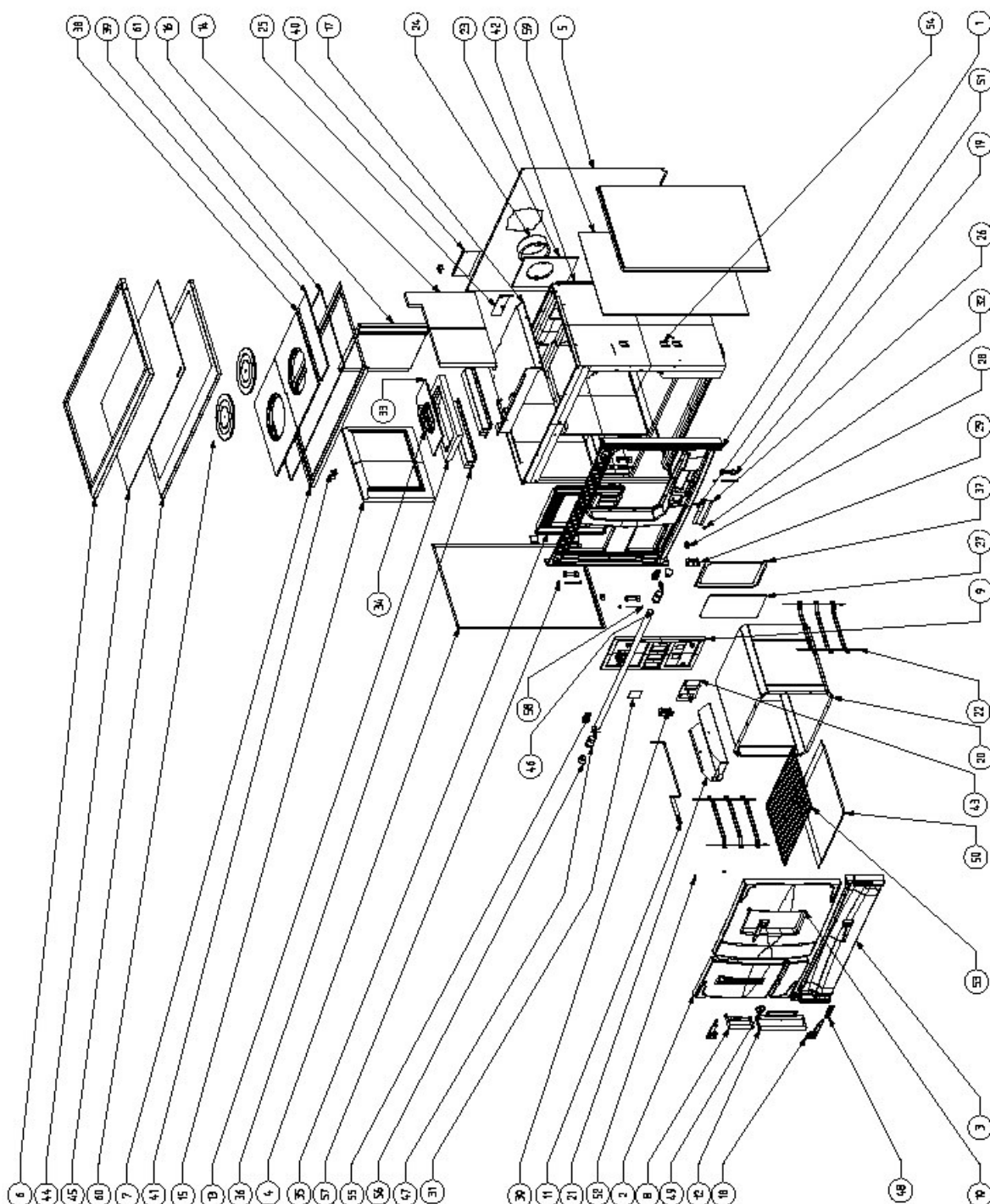


BESAYA



BESAYA II

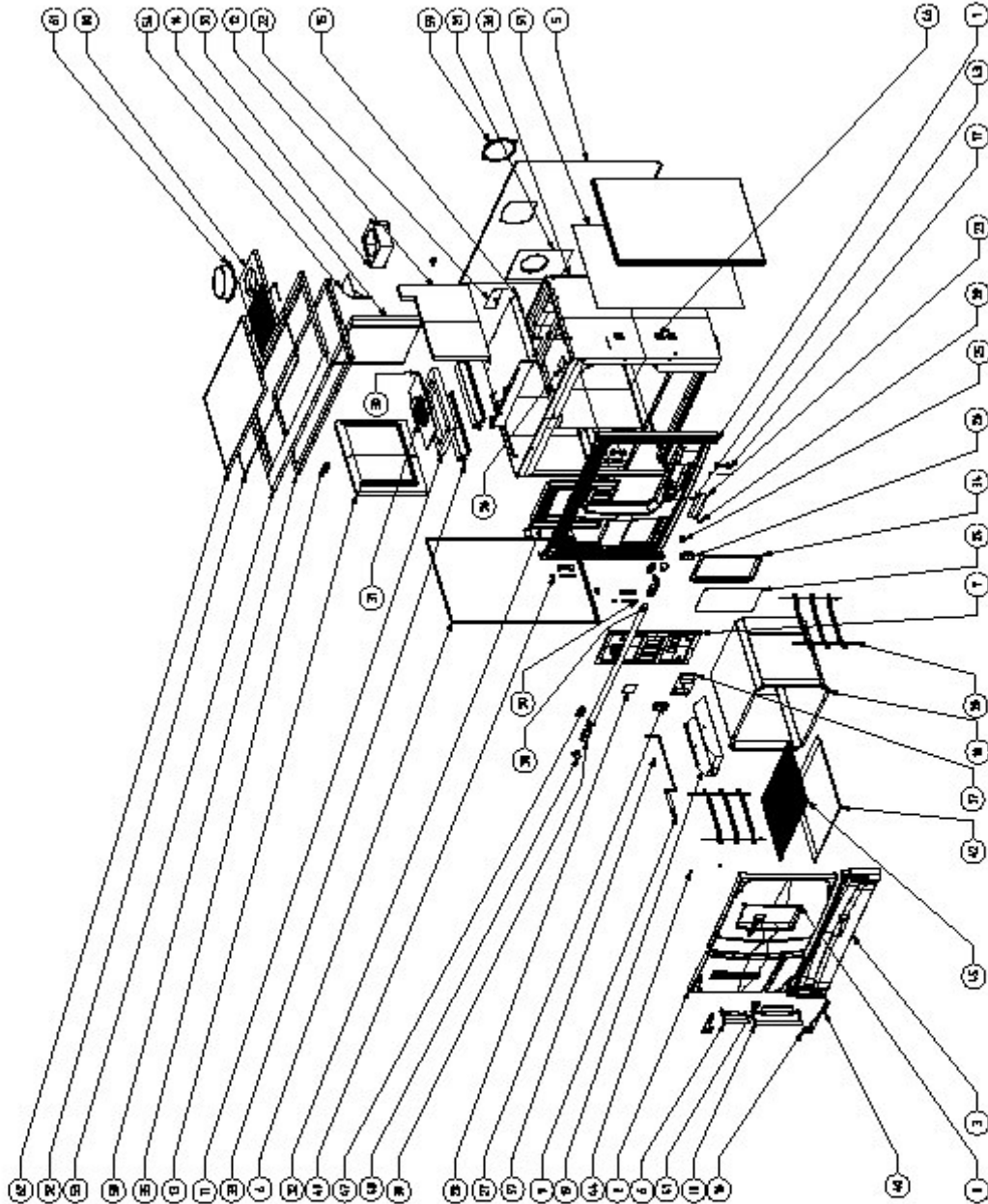
PC NO	PART NAME	QTY
1	HF00700	1
2	HF00704	1
3	HF00705	1
4	CL00604_2	2
5	CL00605	1
6	CL00606	1
7	CL00607	1
8	CL00608	1
9	HF00702	1
10	HF00701	1
11	CL00609	1
12	CL00607	1
13	AA001	1
14	AA003	1
15	AA002	1
16	HF00704	1
17	HF00703	1
18	K02700	4
19	K02700	4
20	CL00603	1
21	CL00603	1
22	CL00708	2
23	HL23	1
24	HL22	1
25	CL00708	1
26	CL00720	1
27	DA00251	1
28	DA00246	2
29	CL00610	2
30	DA00247	4
31	DA00252	1
32	K9360	1
33	HF00705	1
34	HF00223	1
35	HF00312	1
36	HF00313	2
37	CL00611	1
38	HF00295	2
39	HF00296	1
40	CL00609	1
41	CL00609	2
42	X-00706	1
43	CL00608	1
44	DA00250	1
45	CL00601	1
46	CL00603	1
47	K9300	2
48	K00300	1
49	HD037	1
50	CL00612	1
51	HD005	1
52	HD072	2
53	HD019	1
54	CL00604	6
55	K02700	2
56	DA00246	2
57	DA00257	4
58	DA00258	4
59	AA001	1
60	X-401	2
61	J58	1



Nº	CODIGO	DENOMINACION
1	HE00700N	BESAYA-FRENTE SUPERIOR (ESM.NEGRO)
2	HE00704N	BESAYA-PUERTA HORNILLO (ESM.NEGRO)
3	HE00705N	BESAYA-CARBONERA (ESM.NEGRO)
4	CE00604	BESAYA-LATERAL EXTER. COMUN (ESMALTADO)
5	CL00615	BESAYA-TRASERA EXTERIOR
6	CL00600	BESAYA-ENCIMERA INOX, (SUPERIOR)
7	CL00602	BESAYA-SOPORTE SUFRIDERA H/F,
8	CL00606	BESAYA-TIRADOR PUERTA LEÑA
9	HP00702	BESAYA-FORRO PUERTA HORNILLO (PINTADO)
10	HE00701N	BESAYA-PUERTA DE HORNO (ESM.NEGRO)
11	CL00609	BESAYA-PLETINA TIRO DIRECTO
12	CL00607	BESAYA-AGARRADOR PUERTA HORNO
13	J0041	SOLERA REFRACTARIO HORNILLO UNIFICADO
14	J0043	LATERAL DCHO,REFRACT. HORNILLO UNIFICADO
15	J0047	LATERAL IZDO,REFRACT. HORNILLO UNIFICADO
16	HG00314	DEVA 100-TRASERA HORNILLO UNIF.
17	HL00703	BESAYA-PROTECTOR DE HORNO
18	K02110	BESAYA-BISAGRA EN PUERTA (CROMO)
19	K02120	BESAYA-BISAGRA EN FRENTE (CROMO)
20	CL00603	BESAYA-HORNO 500 M/M INOX.
21	CL00093	DEVA 100-CAJON DE CENICERO
22	CL00118	DEVA-REJILLA APOYO BANDEJA HORNO
23	HL23	L-07-DEFENSA CHIMENEA
24	HL22	L-07-CHIMENEA (L-09 Y L-05)
25	CL00138	DEVA-NANSA- VALVULA DE TIRO DIRECTO
26	CE00120	DEVA-TAPA REGISTRO DE HOLLIN
27	Q00251	PLACAS V, TEMPL ,322X185X4 M/M BESAYA
28	Q00246	BESAYA-PIVOTE CIERRE DE PUERTAS
29	CL00610	BESAYA-MUELLE CIERRE PUERTAS
30	Q00247	BESAYA-RODILLO CIERRE DE PUERTAS
31	Q00252	PLACAS NEOC,60X60X4 M/M BESAYA
32	K9060	DEVA-MANDO CIERRE PTA REG HOLLIN CROMADO
33	HP00195	DEVA-PARRILLA HOGAR
34	HP00223	DEVA-TAPON PARRILLA HOGAR RANURADA
35	HL00312	DEVA 100-FRENTE HORNILLO UNIF.
36	HG00313	DEVA 100-SOP.SOLERA HORNILLO UNIF.
37	CL00611	BESAYA-SOPORTE CRISTAL PUERTA DE HORNO
38	HL00295	ENCIMERA SUFRIDERA Nº7 1 JGO
39	HL00296	SUPLEMENTO ENCIMERA SUFRIDERA Nº8
40	CL00619	BESAYA II-TAPA SALIDA SUPERIOR
41	CL00090I	HORNILLO REFRAC.UNIF.- ANGULAR SUJECCION
42	X-00176	BESAYA S/S-CUERPO DE CHAPA GALVANIZADO
43	CP00608	BESAYA-PLETINA REGULADORA DE TIRO (PINT)
44	Q00250	PLACAS CERAN 1007X589X4 M/M (VITR)BESAYA
45	CL00601	BESAYA-BAJO-ENCIMERA
46	CL00613	BESAYA -BARRA PASAMANOS(CROMADA)
47	K9300	BESAYA-SOPORTE 30 CRM
48	K00300	LETREROS HERGOM CROMADO
49	N0037	TERMOMETROS CROMADOS
50	CL00612	BESAYA-BANDEJA RECOGE-GRASAS
51	N0005	DEVA-PESTILLO CIERRE PTA REGISTRO HOLLIN
52	N0112	EPOCA TACO APOYO TEFLON
53	N0113	PARRILLA CROMADA BESAYA (APORT,PROVEEDOR
54	CL00614	BESAYA-FLEJE LATERALES
55	K02100	BESAYA-EMBELLECEDOR SOP,BARRA (CROMO)
56	Q002360	BESAYA, NANSA, DEVA II100-REMAT BARR CRM
57	Q002370	BESAYA-REMATE EJE DE BISAGRA (CROMO)
58	Q002380	BESAYA-EJE DE BISAGRA (CROMO)
59	J0031	JUEGO FIBRA DE VIDRIO, COCINA DEVA
60	X-401	JGO.ARAND.(REBABADA)TB,TBE,BL-7-8-9,L-07
61	J38	NHC TRENZA FIBRA CERAMICA 3/8" - J38

BESAYA II

hergam



PC	NO	REF	NAME	QTY
1	1	HERFAD		1
2	1	HERFAD		1
3	1	HERFAD		1
4	2	HERFAD		2
5	1	HERFAD		1
6	1	HERFAD		1
7	1	HERFAD		1
8	1	HERFAD		1
9	1	HERFAD		1
10	1	HERFAD		1
11	1	HERFAD		1
12	1	HERFAD		1
13	1	HERFAD		1
14	1	HERFAD		1
15	1	HERFAD		1
16	1	HERFAD		1
17	1	HERFAD		1
18	1	HERFAD		1
19	1	HERFAD		1
20	1	HERFAD		1
21	1	HERFAD		1
22	1	HERFAD		1
23	1	HERFAD		1
24	1	HERFAD		1
25	1	HERFAD		1
26	1	HERFAD		1
27	1	HERFAD		1
28	1	HERFAD		1
29	1	HERFAD		1
30	1	HERFAD		1
31	1	HERFAD		1
32	1	HERFAD		1
33	1	HERFAD		1
34	1	HERFAD		1
35	1	HERFAD		1
36	1	HERFAD		1
37	1	HERFAD		1
38	1	HERFAD		1
39	1	HERFAD		1
40	1	HERFAD		1
41	1	HERFAD		1
42	1	HERFAD		1
43	1	HERFAD		1
44	1	HERFAD		1
45	1	HERFAD		1
46	1	HERFAD		1
47	1	HERFAD		1
48	1	HERFAD		1
49	1	HERFAD		1
50	1	HERFAD		1
51	1	HERFAD		1
52	1	HERFAD		1
53	1	HERFAD		1
54	1	HERFAD		1
55	1	HERFAD		1
56	1	HERFAD		1
57	1	HERFAD		1
58	1	HERFAD		1
59	1	HERFAD		1
60	1	HERFAD		1
61	1	HERFAD		1
62	1	HERFAD		1

Nº	CODIGO	DENOMINACION
1	HE00700N	BESAYA-FRENTE SUPERIOR (ESM.NEGRO)
2	HE00704N	BESAYA-PUERTA HORNILLO (ESM.NEGRO)
3	HE00705N	BESAYA-CARBONERA (ESM.NEGRO)
4	CE00604	BESAYA-LATERAL EXTER. COMUN (ESMALTADO)
5	CL00615	BESAYA-TRASERA EXTERIOR
6	CL00606	BESAYA-TIRADOR PUERTA LEÑA
7	HP00702	BESAYA-FORRO PUERTA HORNILLO (PINTADO)
8	HE00701N	BESAYA-PUERTA DE HORNO (ESM.NEGRO)
9	CL00609	BESAYA-PLETINA TIRO DIRECTO
10	CL00607	BESAYA-AGARRADOR PUERTA HORNO
11	J0041	SOLERA REFRACTARIO HORNILLO UNIFICADO
12	J0043	LATERAL DCHO,REFRACT. HORNILLO UNIFICADO
13	J0047	LATERAL IZDO,REFRACT. HORNILLO UNIFICADO
14	HG00314	DEVA 100-TRASERA HORNILLO UNIF.
15	HL00703	BESAYA-PROTECTOR DE HORNO
16	K02110	BESAYA-BISAGRA EN PUERTA (CROMO)
17	K02120	BESAYA-BISAGRA EN FRENTE (CROMO)
18	CL00603	BESAYA-HORNO 500 M/M INOX.
19	CL00093	DEVA 100-CAJON DE CENICERO
20	CL00118	DEVA-REJILLA APOYO BANDEJA HORNO
21	HL23	L-07-DEFENSA CHIMENEA
22	CL00138	DEVA-NANSA- VALVULA DE TIRO DIRECTO
23	CE00120	DEVA-TAPA REGISTRO DE HOLLIN
24	Q00251	PLACAS V, TEMPL 322X185X4 M/M BESAYA
25	Q00246	BESAYA-PIVOTE CIERRE DE PUERTAS
26	CL00610	BESAYA-MUELLE CIERRE PUERTAS
27	Q00247	BESAYA-RODILLO CIERRE DE PUERTAS
28	Q00252	PLACAS NEOC,60X60X4 M/M BESAYA
29	K9060	DEVA-MANDO CIERRE PTA REG HOLLIN CROMADO
30	HP00195	DEVA-PARRILLA HOGAR
31	HP00223	DEVA-TAPON PARRILLA HOGAR RANURADA
32	HL00312	DEVA 100-FRENTE HORNILLO UNIF.
33	HG00313	DEVA 100-SOP.SOLERA HORNILLO UNIF.
34	CL00611	BESAYA-SOPORTE CRISTAL PUERTA DE HORNO
35	CL00090I	HORNILLO REFRAC,UNIF.- ANGULAR SUJECCION
36	X-00176	BESAYA S/S-CUERPO DE CHAPA GALVANIZADO
37	CP00608	BESAYA-PLETINA REGULADORA DE TIRO (PINT)
38	CL00613	BESAYA -BARRA PASAMANOS(CROMADA)
39	K9300	BESAYA-SOPORTE 30 CRM
40	K00300	LETREROS HERGOM CROMADO
41	N0037	TERMOMETROS CROMADOS
42	CL00612	BESAYA-BANDEJA RECOGE-GRASAS
43	N0005	DEVA-PESTILLO CIERRE PTA REGISTRO HOLLIN
44	N0112	EPOCA TACO APOYO TEFLON
45	N0113	PARRILLA CROMADA BESAYA (APORT,PROVEEDOR
46	CL00614	BESAYA-FLEJE LATERALES
47	K02100	BESAYA-EMBELLECEDOR SOP,BARRA (CROMO)
48	Q002360	BESAYA, NANSA, DEVA II100-REMAT BARR CRM
49	Q002370	BESAYA-REMATE EJE DE BISAGRA (CROMO)
50	Q002380	BESAYA-EJE DE BISAGRA (CROMO)
51	J0031	JUEGO FIBRA DE VIDRIO, COCINA DEVA
52	J38	NHC TRENZA FIBRA CERAMICA 3/8" - J38
53	CL00616	BESAYA II-ENCIMERA INOX CON SALIDA SUPR
54	CL01079	BESAYA - DEFLECTOR SALIDA DE HUMOS
55	CL00618	BESAYA II-SUPLEMENTO SALIDA SUPERIOR
56	CL02026	COCINA C/SALIDA SUP CHAPA FIJA ENCIMERA
57	CL249	L-07-GRAPA BISAGRA VALVULA TIRO L-09
58	CP00617	BESAYA II-BAJO-ENCIMERA SAL SUPR PINTAD
59	HE00229NAC	NANSA-DEVA-TAPA SALIDA CHIM N. ANTIACIDO
60	HE00227NAC	NANSA,DEVA-SUPLEM. ENCIMERA N. ANTIACIDO
61	HE618NAC	NANSA-DEVA-CHIMENEA NEGRO ANTIACIDO
62	X-616	DEVA 75-CONJ, ENCIMERA VITROCERAMICA

PRODUCTOS PARA CONSERVACION DE CHIMENEAS

HERGOM le acompaña como siempre. Está a su servicio. Por ello le ofrece los complementos que necesita para proteger y preservar sus estufas, chimeneas, cocinas, calderas...

Productos HERGOM para facilitar el mantenimiento y buen uso de nuestras grandes creaciones.



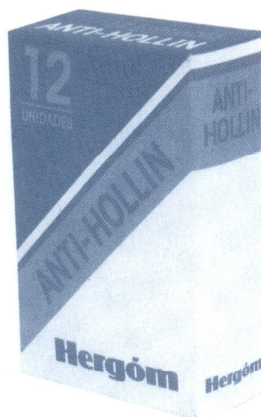
PINTURA ANTICALORICA

HERGOM piensa en usted. Por ello le recomienda su pintura anticalórica. Un producto para resaltar toda la belleza de su estufa, cocina, etc... y proteger las piezas de fundición y chapa de los agentes corrosivos y oxidantes.



PASTA REFRACTARIA

Un reparador ideal. Un producto HERGOM para mantener en perfecto estado de conservación su estufa, cocina, chimenea, etc... Numerosas aplicaciones para todos aquellos aparatos sometidos a altas temperaturas y requieran mejorar la estanqueidad y sellado.



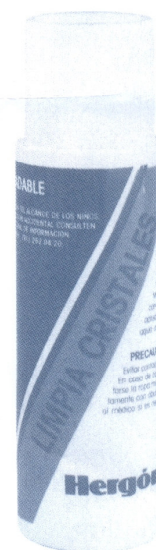
ANTI - HOLLIN

Un producto HERGOM para el tratamiento de estufas, chimeneas, cocinas y calderas. La solución ideal para eliminar residuos inquemados acumulados en tuberías de estufas, chimeneas, calderas, etc.

Un complemento perfecto de HERGOM que actúa como un poderoso catalizador que activa y facilita la eliminación de residuos inquemados, produciendo a su vez los desprendimientos de hollines y residuos fijos.

LIMPIA CRISTALES

Un producto HERGOM creado para hacer desaparecer la suciedad y la grasa. El tratamiento idóneo para eliminar grasas, especialmente grasa carbonizada de los cristales de estufas, chimeneas, etc... Reduce el trabajo físico (rascar, frotar, etc.). Fácil aplicación.



PASTILLAS DE ENCENDIDO

HERGOM quiere darle un servicio com...

hergom

Industrias Hergóm, S.A.
39110 Soto de la Marina. Cantabria. España.
tel +34 942 587 000 fax +34 942 587 001
hergom@hergom.com hergom.com



1 AÑO SEGURO GRATUITO

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

Condiciones del seguro:

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



hergom

RECOMENDACIÓN MEDIOAMBIENTAL

Industrias Hergóm S.A. Le recomienda la utilización del embalaje (madera y 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**.

ENVIRONMENTAL RECOMMENDATION

Industrias Hergóm S.A. Recommends using the packaging (wood and cardboard) That comes with the device as fuel for the first times you light your **Hergóm** product. This is a way of contributing to the **better use of resources** and to **reducing solid waste**.

CONSIGLIO PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

Industrias Hergóm S.A. Consiglia di usare l'imballaggio (legno e cartone) Dell'apparecchio come combustibile per le prime accensioni. In tal modo si contribuisce Allo **sfruttamento delle risorse** e alla **minimizzazione dei rifiuti solidi**.

RECOMENDAÇÃO AMBIENTAL

Industrias Hergóm S.A. Recomenda a utilização da embalagem (madeira e cartão) Que acompanha o aparelho, como combustível nos primeiros a acendimentos do mesmo. De esta forma contribui para o **aproveitamento dos recursos** e para a **minimização dos resíduos sólidos**.

RECOMMANDATION ENVIRONNEMENTALE

Industrias Hergóm S.A. Vous recommande d'utiliser l'emballage (bois et carton) Qui accompagne l'appareil comme combustible lors des premiers allumages de l'appareil. Vous contribuerez ainsi à la **bonne utilisation des ressources** et à la **minimisation des résidus solides**.

CODIGO: C03190



INDUSTRIAS HERGÓM, S.A.

Domiciliada en:
C/ Borrancho, s/n; 39080 (Soto de la Marina)
Cantabria (España)

Certifica / Certifie / Certifies that:

Che i prodotti, definiti a continuazione, rispettano i requisiti fondamentali della Direttiva 89/106/CEE (Decreto Reale 1630/1992) secondo il sistema 3 di accertamento (allegato III.2(ii) seconda possibilità). La prova del tipo iniziale da parte dell'organismo notificato include i test di Sicurezza di fronte al fuoco, l'Emissione dei prodotti di combustione, la Temperatura superficiale, la Potenza termica / Rendimento energetico e Dispersione di sostanze pericolose.

Que les produits indiqués sont en accord avec les normes de la Directive 89/106CEE (Real Decreto 1630/1992) suivant les système 3 de vérification (annexe III2(ii) seconde possibilité). Le test de type initial de l'organisme notifié comprends les Tests the sécurité contre le feu, les produits résultants de la combustion, Température de la surface, Puissance thermique/ prestations énergétiques et détachements de substances dangereuses.

The products listed are in accordance with the norms of Directive 89/106CEE (Real Decreto 1630/1992) following the system 3 of verification (annex III2(ii) second possibility). The initial type test of the notified organization includes the safety Tests against fire, combustion emission products, surface temperature, Thermal Output / energy performance and detachment of hazardous substances.

Que os produtos definidos em seguida, cumprem com os requisitos fundamentais da Directiva 89/106/CEE (Real Decreto 1630/1992) segundo o sistema 3 de verificação (anexo III.2(ii) segunda possibilidade). O ensaio inicial de tipo por parte do organismo notificado inclui os ensaios de Segurança frente ao fogo, Emissão de produtos de combustão, Temperatura superficial, Potência térmica / Rendimento energético e Desprendimento de substâncias perigosas.

MODELO / MODELLO / MODELE / MODEL

Besaya y Besaya II

TIPO / TYPE

Cuisinière à bois / Wood burning cooker / Cucina a legna
Cozinha de lenha

FABRICANTE / FABBRICANTE / FABRIQUANT /
MANUFACTURER

INDUSTRIAS HERGÓM, S.A.
C/ Borrancho, s/n; 39080 (Soto de la Marina) Cantabria
(España)

NORMAS / NORMATIVE / NORMES / NORMS

UNE-EN 12815.

Nº CERTIFICADO ENSAYO TIPO / NºCERTIFICATO PROVA TIPO
CERTIFICAT DE TEST DE TYPE / TYPE TEST CERTIFICATE

RRF-15 07 1450

ORGANISMO NOTIFICADO Nº / ORGANISMO NOTIFICATO Nº
/ NOTIFIED ORGANISM Nº

1625 (RRF)

PRESTACIONES (para leña de madera) / PRESTAÇÕES (para
lenha de madeira) / PRESTAZIONI (per legna da ardere) /
PERFORMANCE (pour bois) / PERFORMANCE (for wood)

POTENCIA CEDIDA AL AMBIENTE / POTÊNCIA CEDIDA AO
AMBIENTE / POTENZA CEDUTA ALL'AMBIENTE / PUISSANCE EMISE
A L'ENVIRONNEMENT / POWER YIELDED TO THE ENVIRONMENT

9,8 kW

RENDIMIENTO / RENDIMENTO / PERFORMANCE

75,3%

Andrés de León Cebreros

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



INDUSTRIAS HERGÓM, S.A.

Domiciliada en:
C/ Borrancho, s/n; 39080 (Soto de la Marina)
Cantabria (España)

Certifica / Certifie / Certifies that:

Che i prodotti, definiti a continuazione, rispettano i requisiti fondamentali della Direttiva 89/106/CEE (Decreto Reale 1630/1992) secondo il sistema 3 di accertamento (allegato III.2(ii) seconda possibilità). La prova del tipo iniziale da parte dell'organismo notificato include i test di Sicurezza di fronte al fuoco, l'Emissione dei prodotti di combustione, la Temperatura superficiale, la Potenza termica / Rendimento energetico e Dispersione di sostanze pericolose.

Que les produits indiqués sont en accord avec les normes de la Directive 89/106CEE (Real Decreto 1630/1992) suivant les système 3 de vérification (annexe III.2(ii) seconde possibilité). Le test de type initial de l'organisme notifié comprends les Tests the sécurité contre le feu, les produits résultants de la combustion, Température de la surface, Puissance thermique/ prestations énergétiques et détachements de substances dangereuses.

The products listed are in accordance with the norms of Directive 89/106CEE (Real Decreto 1630/1992) following the system 3 of verification (annex III.2(ii) second possibility). The initial type test of the notified organization includes the safety Tests against fire, combustion emission products, surface temperature, Thermal Output / energy performance and detachment of hazardous substances.

Que os produtos definidos em seguida, cumprem com os requisitos fundamentais da Directiva 89/106/CEE (Real Decreto 1630/1992) segundo o sistema 3 de verificação (anexo III.2(ii) segunda possibilidade). O ensaio inicial de tipo por parte do organismo notificado inclui os ensaios de Segurança frente ao fogo, Emissão de produtos de combustão, Temperatura superficial, Potência térmica / Rendimento energético e Desprendimento de substâncias perigosas.

MODELO / MODELLO / MODELE / MODEL

Besaya y Besaya II

TIPO / TYPE

Cuisinière à bois / Wood burning cooker / Cucina a legna
Cozinha de lenha

**FABRICANTE / FABBRICANTE / FABRIQUANT /
MANUFACTURER**

INDUSTRIAS HERGÓM, S.A.
C/ Borrancho, s/n; 39080 (Soto de la Marina) Cantabria
(España)

NORMAS / NORMATIVE / NORMES / NORMS

UNE-EN 12815.

**Nº CERTIFICADO ENSAYO TIPO / N°CERTIFICATO PROVA TIPO
CERTIFICAT DE TEST DE TYPE / TYPE TEST CERTIFICATE**

RRF-15 07 1450

**ORGANISMO NOTIFICADO Nº / ORGANISMO NOTIFICATO N°
/ NOTIFIED ORGANISM N°**

1625 (RRF)

**PRESTACIONES (para leña de madera) / PRESTAÇÕES (para
lenha de madeira) / PRESTAZIONI (per legna da ardere) /
PERFORMANCE (pour bois) / PERFORMANCE (for wood)**

POTENCIA CEDIDA AL AMBIENTE / POTÊNCIA CEDIDA AO
AMBIENTE / POTENZA CEDUTA ALL'AMBIENTE / PUISSANCE EMISE
A L'ENVIRONNEMENT / POWER YIELDED TO THE ENVIRONMENT

9,8 kW

RENDIMIENTO / RENDIMENTO / PERFORMANCE

75,3%

Andrés de León Cebreros

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



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