

hergom

COCINA CERRADA

Modelo

TB-6H

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

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

**INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE
INSTRUCTIONS**

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

**INSTRUÇÕES PARA INSTALAÇÃO, MANUTENÇÃO E
UTILIZAÇÃO**

Bienvenidos a la familia Hergóm.

Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestra cocina TB-6H que representan en técnica y estilo un importante avance sobre las cocinas de carbón y leña.

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

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

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

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

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

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

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

I.- PRESENTACIÓN

La cocina se presenta en modelo único con el frente de hierro fundido, esmaltado en negro. Lleva incorporada una cubre encimera esmaltada a juego con frente y laterales, así como hogar de combustión en hierro fundido y patas para separarla del suelo. La colocación de las patas es opcional, pudiendo prescindir de ellas

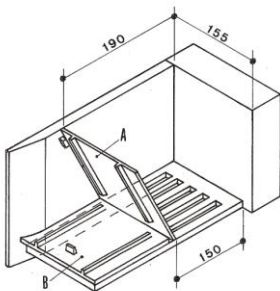
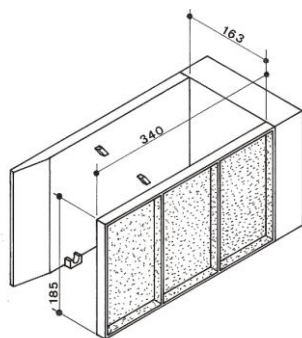
apoyándola directamente sobre un cabrete de obra.

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

II.- CARACTERÍSTICAS

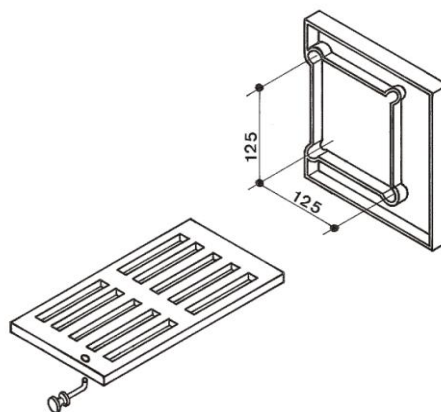
ENCIMERA- De fundición gris, de gran robustez y cuidadosamente pulida.

HOGAR- Mixto, para quemar carbón y leña. Es posible reducción de su volumen mediante la utilización de los costadillos que facilitamos con el mismo, en una operación sencilla, como se refleja en el siguiente dibujo.



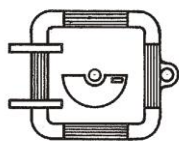
Estas cocinas van dotadas de un dispositivo para agitar la parrilla desde el exterior y de forma muy

cómoda. Esta situado debajo de la puerta de carga de leña y mediante su accionamiento podremos decantar las cenizas que vayan quedando depositadas en la parrilla, permitiendo así una mejor combustión, dibujo siguiente.

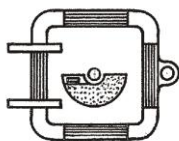


REGULACION DEL TIRO- Con cada cocina se suministra un frente esmaltado con válvula de tiro y registro de limpieza de la chimenea que se colocara a la altura convenientemente para evitar que se interfiera a la cubre encimera. La regulación del tiro se realizara abriendo o cerrando esta válvula y regulando la admisión de aire por el

cenicero, tal y como se indica en las siguientes figuras.



INTERIOR-
totalmente



Está por protegida
materiales

refractarios y piezas de fundición en las zonas vitales de la misma, lo que permite asegurar una larga vida de la cocina, aislando al propio tiempo el excesivo calor que de otra forma desprendería. Todas las juntas y uniones de piezas, susceptibles de entrada de aire que perjudicarían el tiro, se encuentran selladas con material refractario.

III.- CONSTRUCCION DE LA CHIMENEA

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

Es muy importante realizar una buena instalación.

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

A.- Chimeneas.

El funcionamiento de la cocina depende:

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

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

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

Esta información le ayudará a tomar una decisión correcta.

1.- Cómo funcionan las chimeneas

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

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.

¿Qué 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 $\Rightarrow$ 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, más fuerte es el tiro.
- Grietas en la chimenea, las puertas mal selladas o sucias, entradas de aire por la unión de los tubos, otro aparato conectado a la chimenea, etc. pueden producir tiros inadecuados.

2.- Formación de creosota y su limpieza.

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

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

Cualquier acumulación de la misma deberá ser eliminada.

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

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

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

3.- Opciones

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

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

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

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

Las ventajas de las chimeneas de ladrillo son:

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

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

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

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

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

Las ventajas de la chimenea metálica son:

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

4.- Conexión a la chimenea

En el recorrido vertical de la chimenea deben evitarse codos y tramos en

horizontal, que dificulten el tiro y favorecen la formación de creosota y hollín.

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

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

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

5.- Algunas normas

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

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

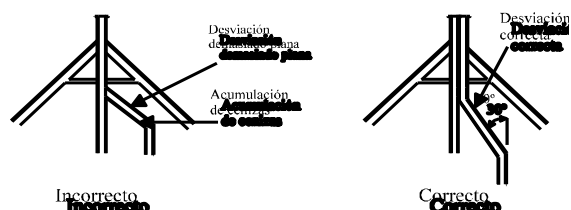


Fig.-1

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

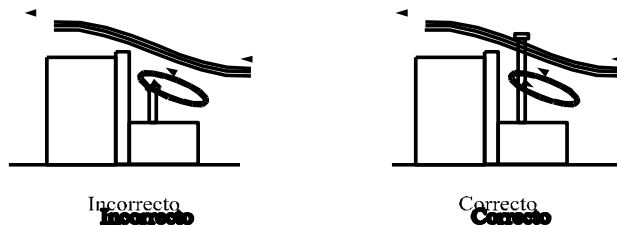


Fig.-2

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

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

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

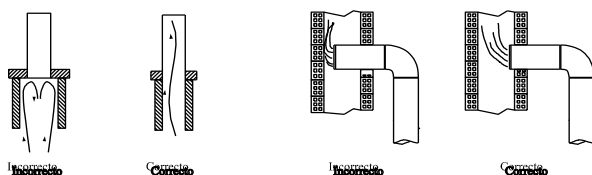


Fig.-3

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

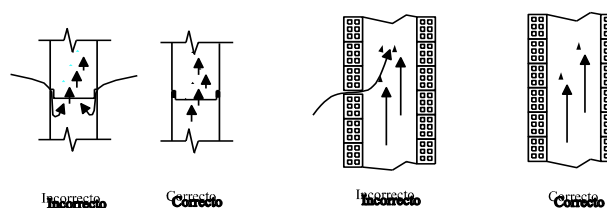


Fig.-4

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

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

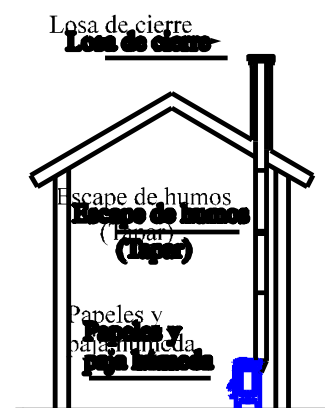


Fig.-5

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

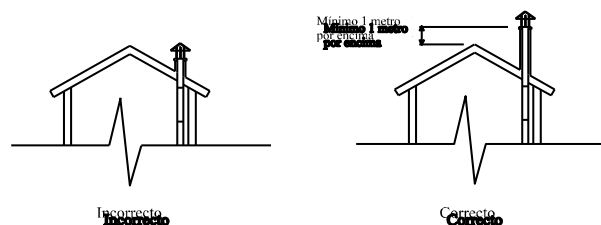


Fig.-6

h) Que los sombreretes no dificulten el tiro.

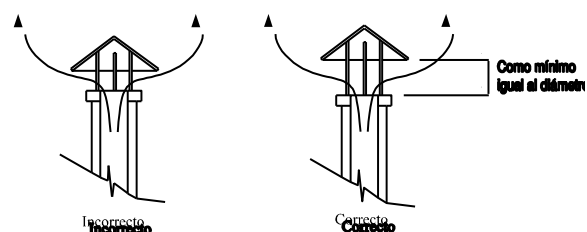


Fig.-7

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

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

j) Evitar la excesiva longitud de la conexión de la cocina con la

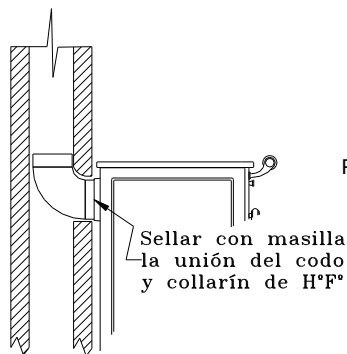


Fig.-8

chimenea y la inclinación negativa.

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

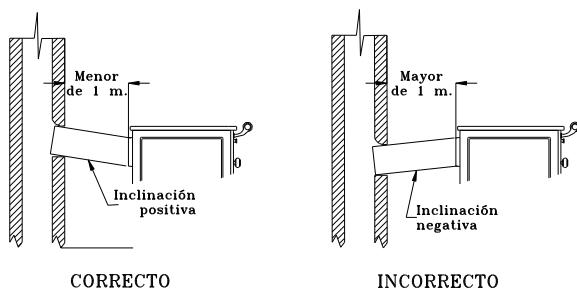


Fig.-9

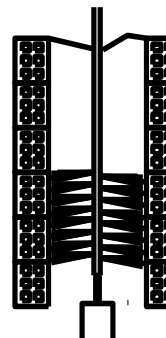


Fig.-10

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.

IV.- MONTAJE

La cocina Hergóm modelo TB-6H se suministra totalmente montada y lo único que requiere es el montaje de las piezas que se indican en el dibujo y la conexión a la chimenea.

MONTAJE DE LA CUBRE-ENCIMERA.

Apoyar la cubre-encimera E sobre la cocina y colocar los dos pasadores F.

MONTAJE CHIMENEA. Salida de humos por la encimera o la trasera indistintamente.

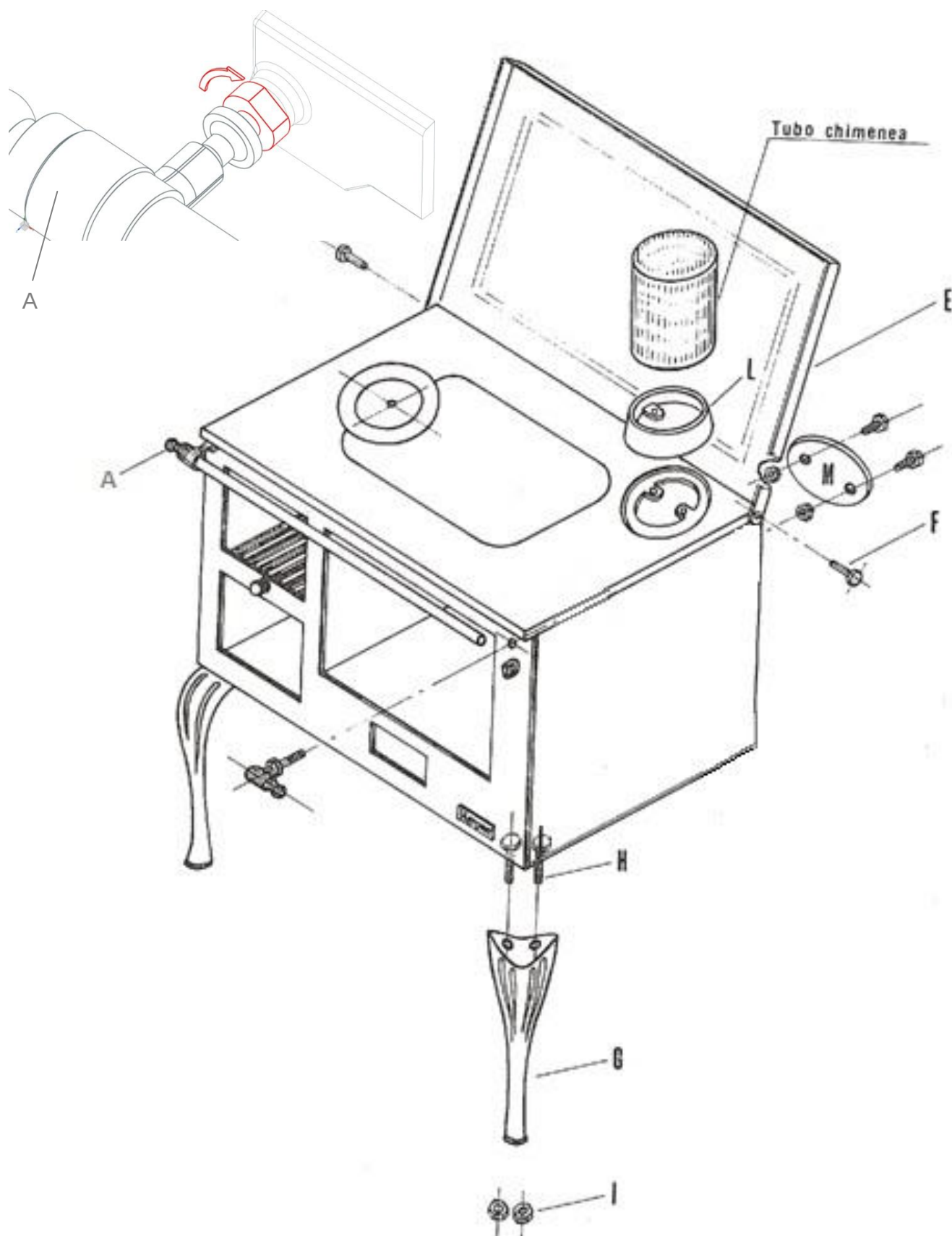
- Montar collarín L en la salida de la encimera o trasera.
- Tapar salida por encimera o trasera según proceda con la pieza M

MONTAJE BARRA PASAMANOS-

- Montar los soportes A y barra pasamanos roscando los soportes al frente de hierro fundido.
- Una vez roscados los soportes en el frente y puesta la barra pasamanos, fijar los soportes al frente por medio de la contratuerca que viene roscada en el soporte.

MONTAJE DE LAS PATAS

- Levantar la cocina, presentar las patas G y fijar mediante tornillos H y las tuercas L.



VI.- INSTRUCCIONES DE MANEJO

No usar como combustible maderas que provengan del mar. Las sales contenidas en ella reaccionan en la combustión liberando ácidos que atacan al hierro y acero. Con cada cocina se entrega un juego de útiles, compuestos de un gancho para remover el hogar y una rasqueta para la limpieza del hollín. La cocina se suministra con una

válvula de corredera para su colocación en la pared, que permite aumentar o disminuir la sección de la chimenea para conseguir mayor o menor tiro.

MUY IMPORTANTE! Antes de encender la cocina por primera vez, es necesario cubrir toda la superficie de la encimera con una ligera capa de aceite de cocinar y mantenerla a fuego lento durante 3 ó 4 horas, para permitir el estabilizado de las distintas piezas y evitar así alguna posible rotura.

REGULACION DEL TIRO

En el encendido se recomienda abrir totalmente la válvula de la puerta de cenicero. Para mantener la cocina a fuego lento, cerrar la válvula del cenicero. Si la cocina se pretende encender después de un prolongado tiempo de inactividad, es aconsejable calentar la chimenea introduciendo unos papeles encendidos, por el registro de la válvula de corredera, instalada en la pared, o por el registro de limpieza de hollín.

Con objeto de obtener toda la potencia que produce la cocina, salvo en el primer encendido, se recomienda realizar una carga abundante en la primera hora de funcionamiento. En las siguientes horas de funcionamiento ir introduciendo la cantidad de combustible para obtener la potencia calorífica que se desee y regular la entrada de aire, abriendo o cerrando la válvula de admisión de aire de cenicero

VII.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1.- Del frente esmaltado.

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

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

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

2.- De la encimera pulida con arandelas.

Para mantener un buen aspecto de esta encimera, se recomienda limpiarla frecuentemente con un detergente abrasivo en polvo y un estropajo metálico, secándola seguidamente.

3.- De las cenizas

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

4.- Del hollín

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

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

VIII.- SEGURIDAD.

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

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

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

1. Mantenga alejado cualquier material combustible (cortinas, ropas, etc.), a una distancia mínima de seguridad de 0,90 m.
2. Proteger los muebles colindantes con la cocina, con materiales resistentes al calor, en las zonas de encimera y salida de humos.
3. Dejar una separación de 50 mm. entre los muebles y los laterales de la cocina para permitir la circulación de aire alrededor de la misma.
4. Las cenizas deberán vaciarse en un recipiente metálico y sacarse inmediatamente de la casa.
5. No deben utilizarse jamás combustibles líquidos para encender su cocina.
6. Mantenga muy alejado cualquier tipo de líquido inflamable (Gasolinas, petróleo, alcohol, etc.).
7. Hacer inspecciones periódicas de la chimenea y limpiarla cada vez que sea necesario.
8. No situarla cerca de paredes de fácil combustión, o que tengan algún tipo de recubrimiento susceptible de deterioro o deformación por efecto de temperatura (barnices, pinturas, P.V.C., etc.).
9. Las partes metálicas y los mandos de la cocina alcanzan altas temperaturas durante su funcionamiento, se recomienda el uso de guante protector para manipular las regulaciones de aire y abrir o cerrar puertas.

IX.- 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.

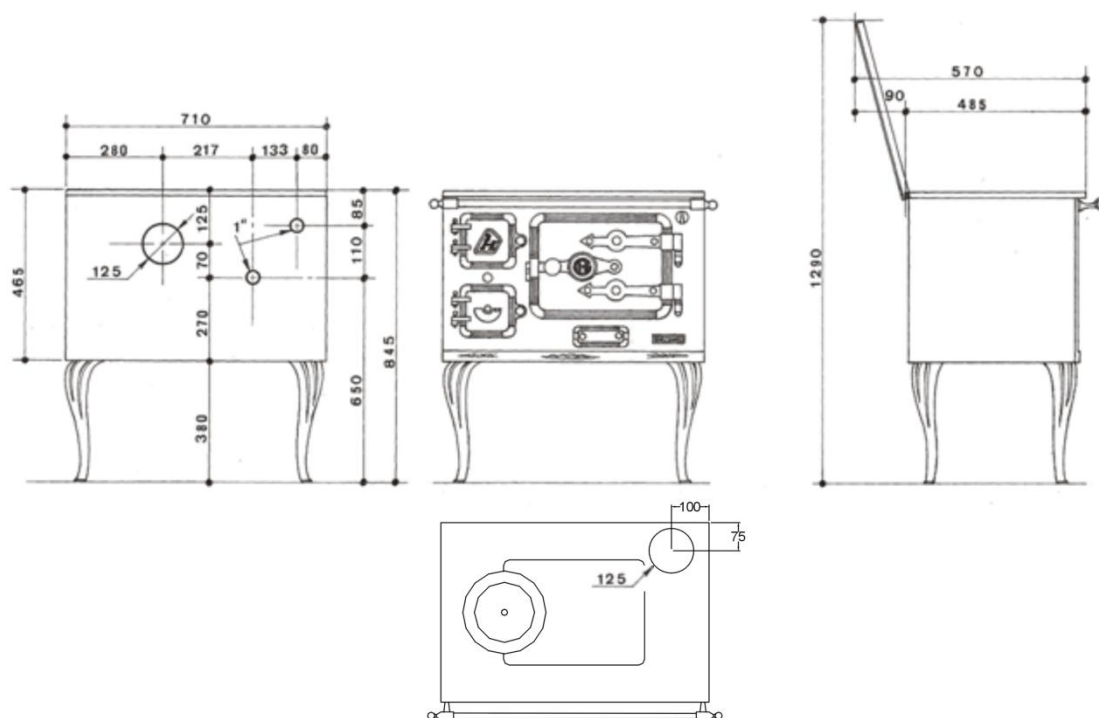
X.- ESPECIFICACIONES TECNICAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS									
Modelo	Medidas cocina			Medidas del horno			Medidas del hogar		
	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)	Alto (mm)	Ancho (mm)	Fondo (mm)
Cocina TB-6H	825	700	470	260	350	360	185	163	340

Modelo	Peso (kg)	Medidas de la chimenea			Tiro medio (CDA)	Potencia (kW)	Rendimiento (%)
		De chapa (mm)	De albañilería (mm)	Altura (m)			
Cocina TB-6H	110	Ø125	150X150	5-6	3		74,5

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"**

XI.- DATOS TECNICOS



Welcome to Hergóm range.

We would like to thank you for choosing our TB-6H cooker, which represents, in technique and style, a significant improvement on typical log and coal cookers.

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

Owning a Hergóm model displays an exceptional sense of quality.

Please, read this manual in full. Its purpose is to familiarise users with 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 to its products that have not been authorised in writing, or for defective installation work.

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

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

I.- INTRODUCTION

The cooker is presented as a unique model with a cast iron front, enamelled in black. It features a enamelled hob cover that matches the front and sides, as well as a cast iron fireplace and legs to lift it off the floor. The legs are optional and do not have to be mounted if not

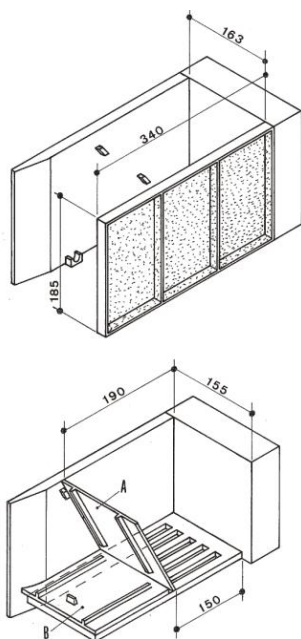
required. In this case, the cooker will rest directly on a platform.

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

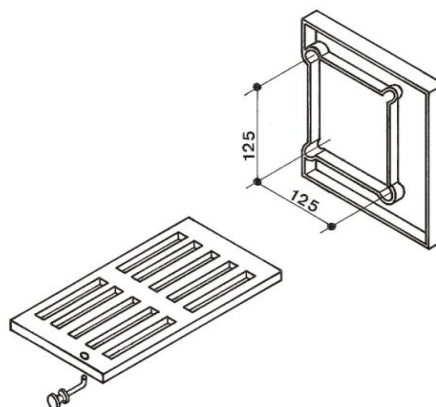
II.- FEATURES

HOB- Cast iron, grey, robust and carefully polished.

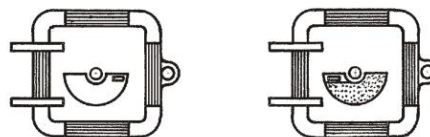
FIREPLACE- Combined type, suitable for burning coal and wood. The size of the fireplace can be reduced easily by means of the adapters provided, as can be seen in the following figure.



These cookers include a comfortable device used to shake the grill from outside. It is located beneath the log door and, when used, removes the ash that accumulates on the grill, providing improved combustion features - following figure.



REGULATING DRAW- Each cooker comes with an enamelled front with a draw valve and chimney cleaning cover that must be installed so as not to interfere with the hob cover. Draw can be adjusted by opening or closing the said valve and regulating the inflow of air through the ash pan, as indicated the following figures.



INTERIOR- The interior is fully protected by refractory materials and cast iron components in its vital areas, which ensures the long life of the cooker, and also insulates from the excessive heat that it would

otherwise provide. All joints and seals through which air may enter

and that would affect the draw have been sealed with refractory material.

III.- 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.

A.- Chimneys.

The way the cooker works depends on:

- d) The chimney.
- e) How it is used.
- f) 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.

1.- How chimneys work

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

Chimneys:

- b) 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 $\Rightarrow$ better 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.

2.- Creosote formation and cleaning.

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

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

3.- Options.

If you are going to build a chimney for your cooker, you have two alternatives:

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

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

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

The advantages of brick chimneys include:

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

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

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

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

Brick chimneys for the Hergóm cooker must comply with the measurements indicated in the chapter on TECHNICAL DATA.

The advantages of metal chimneys include:

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

4.- Connection to the chimney

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

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

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

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

5.- Some rules

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

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

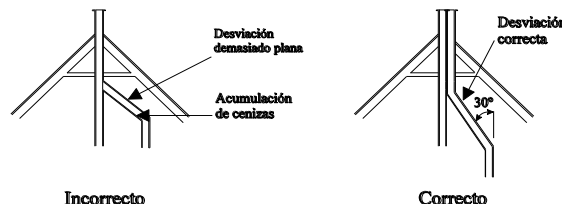


Fig. 1

- 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.

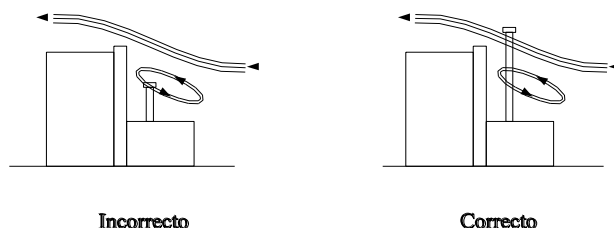


Fig.-2

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

f) The internal walls must be perfectly smooth and free from obstacles.

Avoid bottlenecks where pipes join to the brick chimneys.

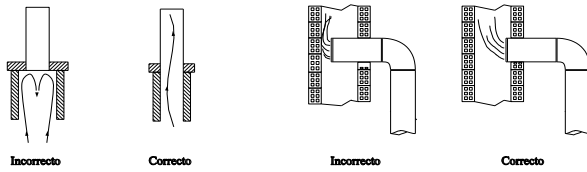


Fig.-3

f) **It is very important** that the joints in the pipes be well sealed to prevent the uncontrolled inflow of air.

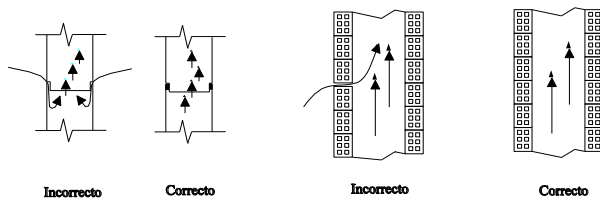


Fig.-4

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.-5

g) **It is important** that the chimney extends one metre above the highest part of the house. If you require greater draw, a solution could be to increase the height of the chimney.

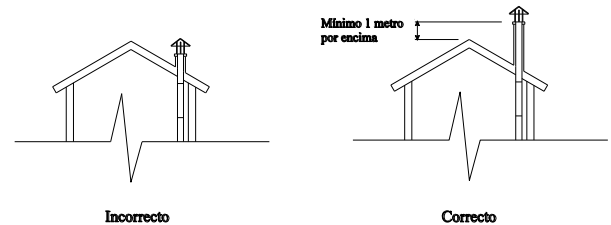


Fig.-6

i) Chimney covers must not affect chimney draw.

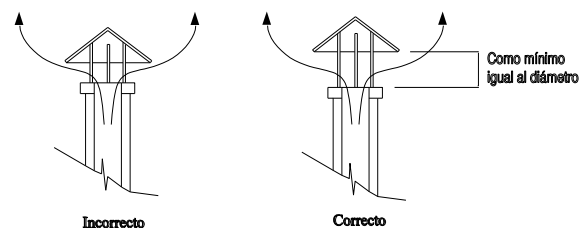


Fig.-7

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

j) Avoid any excessive length in the connection of the cooker with the

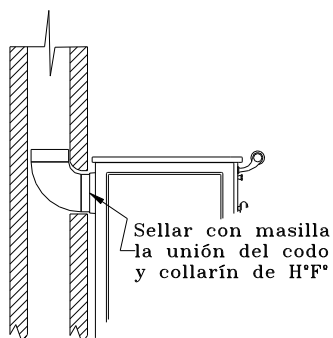


Fig.-8

chimney and any negative inclination.

k) Clean the chimney at least once a year.

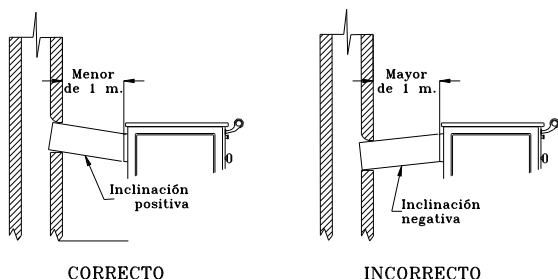


Fig.-9

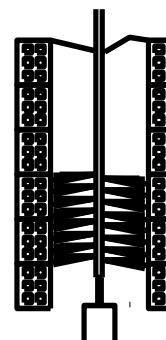


Fig.-10

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.

IV.- ASSEMBLY

The Hergóm TB-6H cooker is supplied fully mounted and the all that is required is the installation of the parts indicated in the drawing and the connection to the chimney.

ASSEMBLING THE HOB COVER. Rest the hob cover E on the cooker and install the two pins, F.

CHIMNEY ASSEMBLY. Smoke outlet via the hob or rear.

- Install collar-seal, L, on the hob or rear outlet.
- Cover the hob or rear outlet as relevant using item M

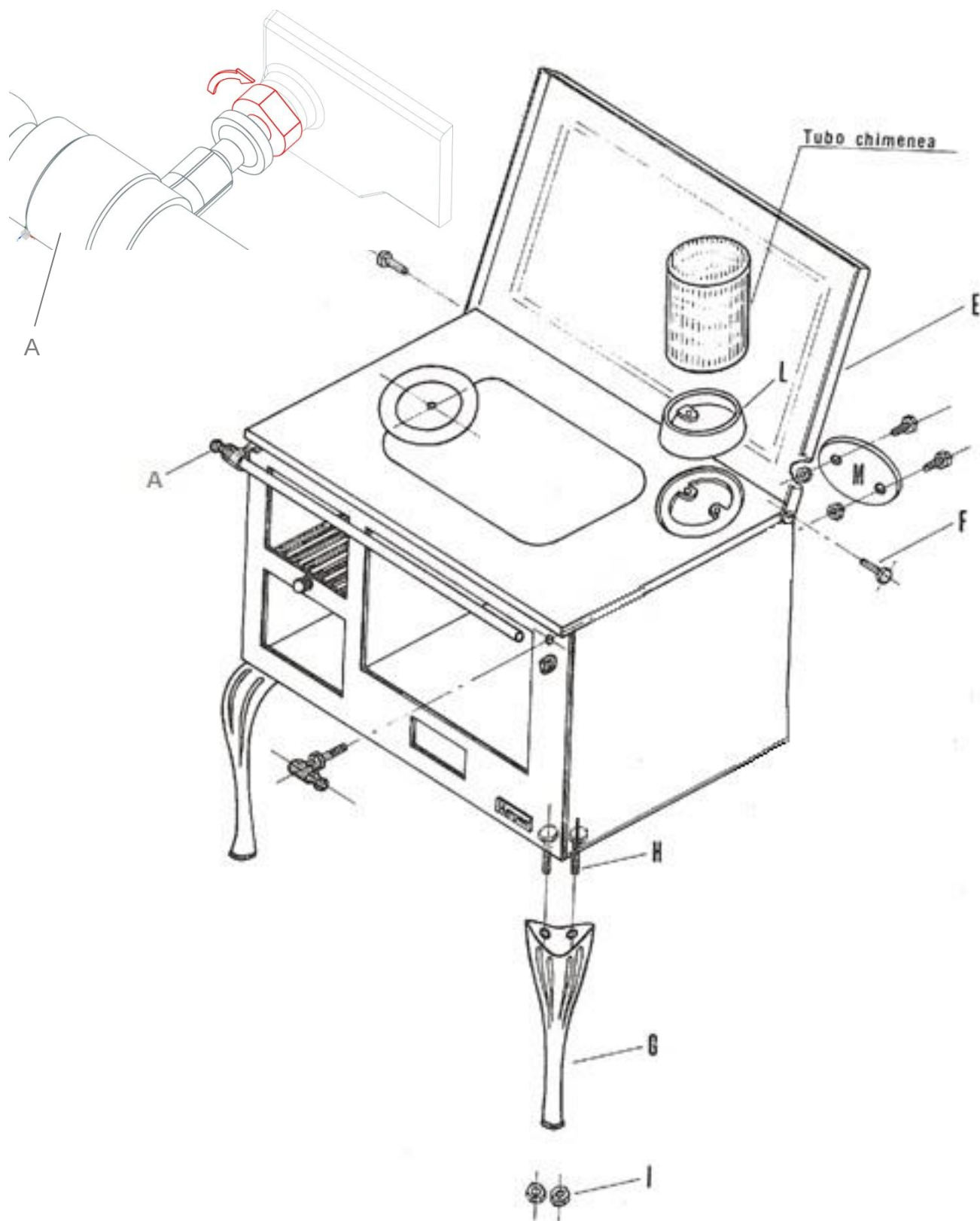
HANDRAIL ASSEMBLY-

Assemble the "A" supports and handrail by screwing the supports to the cast iron front section.

- Once the supports have been screwed on to the front section and the handrail has been installed, fix the supports to the front section by means of the lock nut included.

LEGS

- Raise the cooker, place the legs, G, and fix using the bolts, H, and the nuts, L.



VI.- 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.

Each cooker comes with a set of tools comprising a poker for the fireplace and a scraper to remove soot. The cooker is supplied with a sliding valve to be installed in the wall in order to increase

or reduce the diameter of the chimney with a view to increasing or reducing draw.

VERY IMPORTANT! Before lighting the cooker for the first time, cover the entire hob surface with a slight layer of cooking oil and to keep the fire slow for 3 or 4 hours, to allow the different components of the cooker to stabilise in order to prevent any possible damage.

ADJUSTING DRAW

When lighting the cooker, we recommend opening the ash pan door valve completely. To keep the cooker burning slowly, close the ash pan valve. If you plan to light the cooker after a prolonged period when it has not been

used, it is advisable to heat the chimney by introducing burning paper through the slide valve cover installed on the wall or through the soot cleaning cover.

If you wish to obtain the full power the cooker is capable of, except during the first lighting-up process, we recommend a heavy load during the first hour it is being used. During subsequent hours, add the amount of fuel required to obtain the calorific power desired and regulate air intake by opening or closing the ash pan air admission valve

VII.- CLEANING & MAINTENANCE

1.- Enamelled front.

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

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

The brass hinges can be cleaned in the traditional way using specific products; Sidol, Netol, etc.

2.- Polished top with rings.

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

3.- Ash

Whenever required, shake the grill to make the ash fall into the ash pan. Empty the ash pan in a metal container and immediately remove from the house.

4.- Soot

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

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

VIII.- SAFETY

A number of possible risks must be considered 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 the cooker, at a minimum safety distance of 0.90 m. 0,90 m
2. Protect nearby furniture with heat resistant materials on the hob and smoke outlet.
3. Leave a 50 mm. gap between furniture and the sides of the cooker for air to flow. 50 mm

4. Ash should be emptied into a metal container and immediately removed from the house.
5. Do not use flammable liquids to light the cooker.
6. Keep any type of flammable liquid (petrol, gasoline, alcohol,...) at a distance from the cooker.
7. Periodically inspect the chimney and clean whenever necessary.
8. Do not install near walls that are combustible or that feature any type of lining that may be damaged or deformed by high temperatures (varnish, paint, PVC...).
9. 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.

IX.- MAINTENANCE PRODUCTS.

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

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

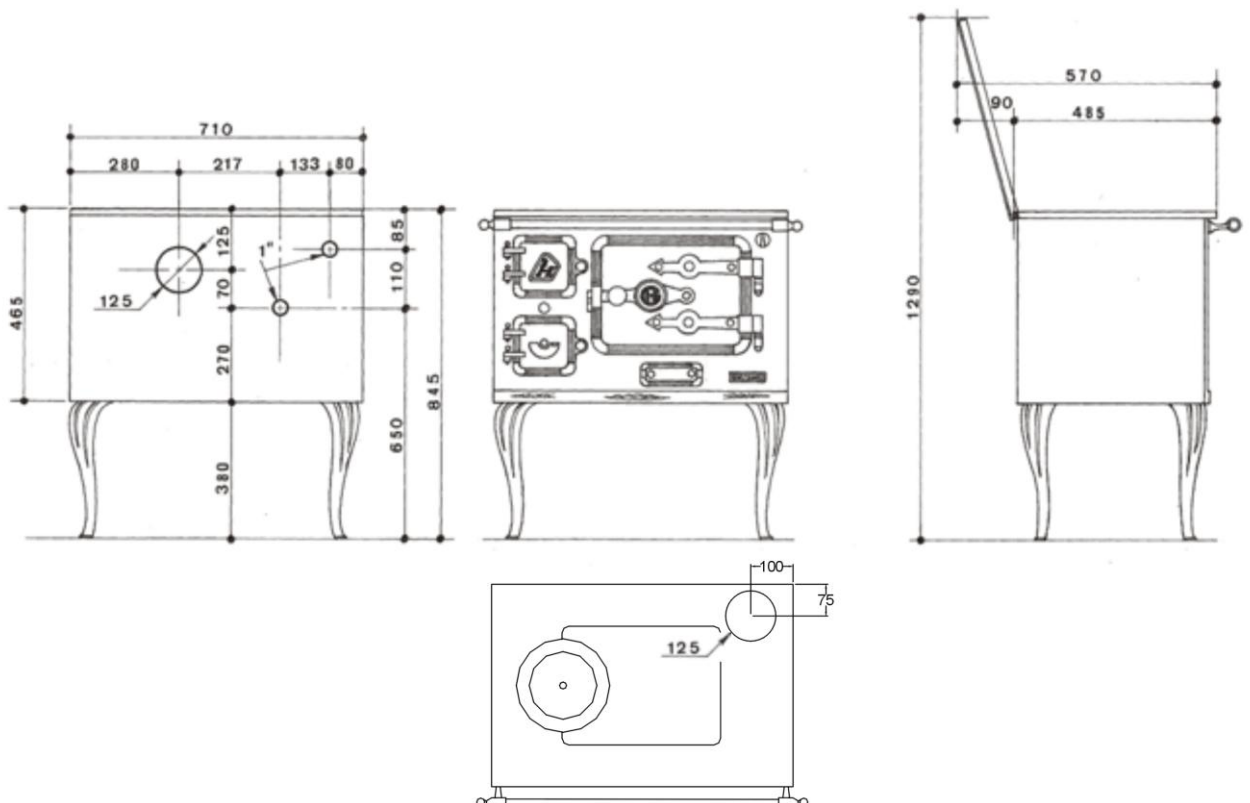
X.- TECHNICAL SPECIFICATIONS

TECHNICAL SPECIFICATIONS									
Model	Cooker Dimensions			Oven measurements			Fireplace measurements		
	Height (mm)	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Width (mm)	Depth (mm)	Height (mm)	Width (mm)	Depth (mm)
Cooker TB-6H	825	700	470	260	350	360	185	163	340

Model	Weight (kg)	Chimney measurements			Average draw (CDA)	Power (kW)	Yield (%)
		Metal Plate (mm)	Brick work (mm)	Height (m)			
Cooker TB-6H	110	Ø125	150X150	5-6	3		74,5

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

XII.- TECHNICAL DATA



Bienvenue dans la famille Hergóm.

Merci de nous faire l'honneur de choisir notre cuisinière TB-6H qui représente, en technique et en style, un considérable progrès par rapport aux cuisinières à charbon et à bois.

Nous avons la certitude que votre nouveau modèle de Hergóm vous apportera les multiples satisfactions qui sont l'encouragement le plus puissant pour notre équipe.

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

Merci de bien vouloir lire le présent manuel dans sa totalité : son objectif est de vous familiariser avec votre FOYER, en vous donnant des consignes d'installation, d'utilisation et d'entretien qui vous seront extrêmement utiles. Conservez-le et consultez-le dès que nécessaire. Si vous avez besoin, après avoir lu ce manuel, d'informations complémentaires, n'hésitez pas à vous adresser à votre fournisseur habituel ou à appeler directement l'usine.

ATTENTION : Si le foyer n'est pas correctement installé, il n'atteindra pas le niveau d'excellence pour lequel il a été conçu. Lisez intégralement les instructions ci-dessous et confiez le travail à un spécialiste.

Industrias Hergóm, S.A. n'est en aucun cas responsable des dommages causés du fait d'altérations de ses produits non autorisées par écrit, ou du fait d'installations défectueuses.

Elle se réserve par ailleurs le droit de modifier ses produits sans avis préalable.

La responsabilité pour vice de fabrication est soumise au critère et à la vérification de ses techniciens ; elle est en tout état de cause, limitée à la réparation ou au remplacement de ses produits, et exclue les travaux et détériorations que cette réparation risque d'occasionner.

I.- PRÉSENTATION

La cuisinière se présente sous forme d'un modèle unique avec une façade en fonte, émaillée en noir. Lui est incorporée un couvercle émaillé assorti à la façade et aux côtés, ainsi qu'un foyer de combustion en fonte et des pattes pour la séparer du sol. La mise en place des pattes n'est pas obligatoire, dans la mesure où il est possible de s'en passer en l'appuyant

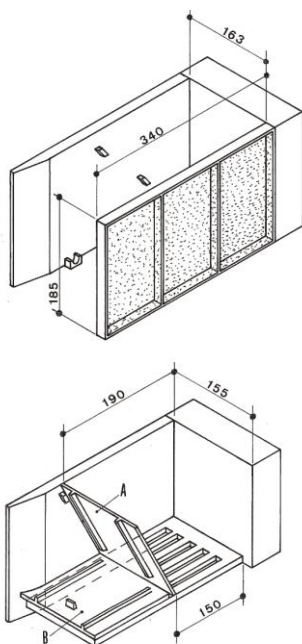
directement contre un élément en dur.

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

II.- CARACTÉRISTIQUES

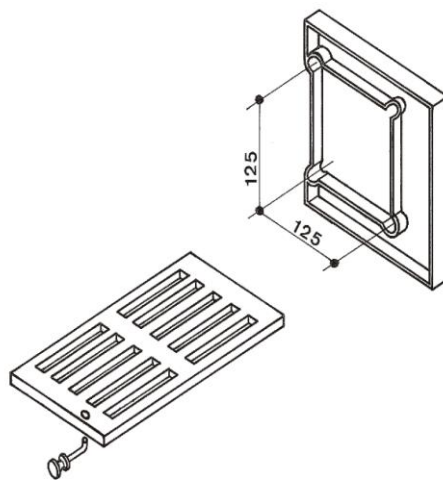
PLAN DE TRAVAIL- En fonte grise, très robuste et poli avec soin.

FOYER- Mixte, pour y brûler du charbon et du bois. Il est possible d'en réduire le volume en utilisant les parois latérales également fournies, dans le cadre d'une opération simple, tel que l'illustre la figure suivante.

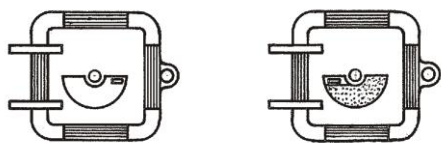


Ces cuisinières sont dotées d'un dispositif permettant de déplacer la grille depuis l'extérieur, et ce de manière très aisée. Il est situé sous la porte de charge de bois et il est

possible, en l'actionnant, d'évacuer les cendres qui se déposent sur la grille, permettant ainsi une meilleure combustion ; voir figure suivante.



RÉGLAGE DU TIRAGE- Avec chaque cuisinière est fournie une façade émaillée avec soupape de tirage et registre de nettoyage de la cheminée qui sera placé à la hauteur adéquate afin d'éviter d'interférer avec le couvercle. Le réglage du tirage se fera en ouvrant ou en fermant cette soupape et en réglant l'entrée d'air par le cendrier, tout comme il est indiqué dans les figures suivantes.



INTÉRIEUR- Elle est entièrement protégée par des matériaux réfractaires et des pièces en fonte

dans ses zones vitales, ce qui permet de garantir une longue vie à la cuisinière, isolant à la fois la chaleur excessive qui serait émise en cas contraire. Toutes les jointures et les unions de pièces susceptibles de laisser entrer de l'air qui nuirait au tirage sont scellées avec du matériel réfractaire.

III.- CONSTRUCTION DE LA CHEMINÉE

La manière d'installer la cuisinière aura une influence décisive sur la sécurité et le bon fonctionnement de celle-ci.

Il est très important de procéder à une bonne installation.

Afin de s'assurer d'une installation correcte, il est conseillé de la faire réaliser par un professionnel.

A.- Cheminées.

Le fonctionnement de la cuisinière dépend :

- g) De la cheminée.
- h) Du mode d'utilisation de celle-ci.
- i) De la qualité du combustible utilisé.

Avec les années d'utilisation, vous pourrez changer le type de combustible, mais une fois que la cheminée est installée à un endroit, il n'est pas facile de la modifier ou de la changer d'endroit.

Par conséquent, les informations suivantes vous aideront à déterminer si vous pouvez utiliser la cheminée existante ou pas, ou si vous décidez d'en construire une nouvelle.

Ces informations vous aideront à prendre une bonne décision.

1.- Comment les cheminées fonctionnent-elles ?

Une connaissance de base de la manière de laquelle les cheminées fonctionnent vous aidera à obtenir de votre cuisinière le meilleur rendement possible.

La fonction de la cheminée est :

- c) Évacuer les fumées et les gaz de manière sûre, en-dehors de la maison.
- b) Fournir un tirage suffisant dans le foyer pour que le feu reste vif.

Qu'est-ce que le tirage ?

La tendance de l'air chaud à monter est à l'origine du tirage.

Lors de l'allumage de la cuisinière, l'air chaud monte dans la cheminée et ressort à l'extérieur. Le conduit de la cheminée chauffe et maintient le tirage. Tant que la cuisinière et la cheminée ne sont pas chaudes, le tirage ne fonctionne pas à la perfection.

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

Il faut considérer ce qui suit :

- Les cheminées situées dans la maison se maintiennent chaudes ; le tirage est ainsi plus important.
- La taille de la cheminée conseillée par le fabricant maintient un bon tirage.
- La hauteur de la cheminée affecte le tirage :
plus de hauteur $\Rightarrow$ meilleur tirage

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

D'autres facteurs affectent le tirage :

- Les maisons très bien isolées à l'intérieur, sans courants d'air ; puisque qu'il n'y a pas d'air qui entre dans le local, le tirage est déficient. Cela se corrige en permettant l'entrée d'air de l'extérieur dans la cuisinière.
- Des arbres et/ou des bâtiments élevés à proximité de l'habitation rendent le tirage plus difficile.
- La vitesse du vent. Généralement les vents continus forts augmentent le tirage ; mais des vents d'orage produisent une diminution du tirage.
- La température extérieure. Plus il fait froid à l'extérieur, meilleur est le tirage.
- La pression barométrique. Par temps de pluie, humide ou orageux, le tirage est généralement plus faible.
- La vivacité du feu. Plus le feu est chaud, plus le tirage est fort.
- Des fissures dans la cheminée, les portes mal scellées ou sales, des entrées d'air par l'union des tuyaux, un autre appareil connecté à la cheminée, etc. peuvent produire des tirages inadaptés.

2.- Formation de crésote et son nettoyage.

Lorsque le bois brûle lentement, des goudrons et d'autres vapeurs organiques sont produits, qui, associés à l'humidité ambiante, forment la crésote.

Les vapeurs de crésote peuvent se condenser si les parois de la cheminée sont froides. Si la crésote s'enflamme, des feux extrêmement hauts peuvent se produire.

Toute accumulation de celle-ci doit être éliminée.

Étant donné que l'accumulation de crésote dépend de nombreuses variables, il est très difficile de prévoir le moment auquel la cheminée doit être nettoyée.

L'inspection visuelle est la manière la plus sûre de s'assurer de l'absence de créosote dans la cheminée de votre appareil de chauffage.

Par conséquent, nous vous recommandons de réaliser des installations ayant un accès facile.

3.- Options

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

- a) Cheminées en maçonnerie.
- b) Cheminées en métal

Les études révèlent qu'il n'y a pas de grande différence en ce qui concerne le rendement de tirage, entre le métal et la maçonnerie. C'est à vous qu'il revient de choisir l'une ou l'autre, selon votre situation.

Si cela vous est possible, placez votre cheminée dans la maison, de manière à obtenir un meilleur tirage, à accumuler moins de crésote et à bénéficier d'une durée plus importante.

Les avantages des cheminées en brique sont :

- a) La masse de briques et de carreaux réduisent le refroidissement des fumées dans la cheminée.
- b) La caractéristique des briques consistant à accumuler la chaleur permet de maintenir la maison chaude plus longtemps après extinction du feu.
- c) Elle peut être construite en s'adaptant aux goûts.
- d) Si elle est bien construite, elle peut être plus résistante au feu que les cheminées métalliques.

Les cheminées en maçonnerie doivent être bien recouvertes afin d'éviter le refroidissement des fumées.

Elles doivent être construites avec des matériaux qui supportent des températures élevées et la corrosion.

Elles peuvent être rondes, carrées, etc., l'important étant leur taille.

Pour les cheminées en maçonnerie dans la cuisinière Hergóm les mesures exposées dans le chapitre intitulé DONNÉES TECHNIQUES devront être respectées.

Les avantages de la cheminée métallique sont :

- a) Une installation facile.
- b) Elle permet de procéder à de légers changements d'orientation de la cheminée, ce qui permet une plus grande flexibilité dans le choix de l'endroit où installer la cuisinière.
- c) Étant donné qu'elle a des raccords arrondis, les angles vifs, qui rendent le tirage plus difficile, sont éliminés.

4.- Connexion à la cheminée

Dans la partie verticale de la cheminée, il faut éviter les raccords et les tronçons horizontaux parce qu'ils rendent le tirage plus difficile et favorisent la formation de crésote et de suie.

Il est très important de sceller l'ensemble buse – raccord – tuyaux, à l'aide de mastic réfractaire, de plâtre ou tout autre matériel approprié, afin d'empêcher l'entrée d'air par cette zone.

L'ensemble de tuyaux qui forment la cheminée, dans le cas de tuyaux métalliques, doivent être scellés pendant le montage et être orientés avec l'extrémité « mâle » vers le bas. De cette manière, l'on évite que la crésote qui pourrait se former à l'intérieur de ceux-ci sorte à l'extérieur.

Ces conseils doivent être suivis à chaque fois que le combustible utilisé est du bois ou du charbon.

5.- Quelques normes

Nous indiquons ci-après d'autres normes qui doivent être respectées lors de la construction de la cheminée :

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

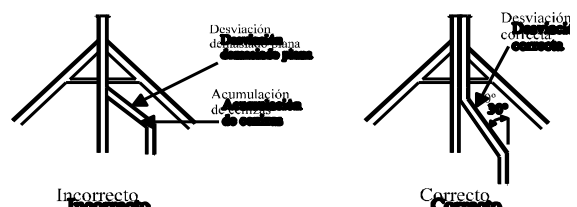


Fig.-1

- c) Éviter que le conduit ne débouche dans des zones proches de constructions, celui-ci devant

dépasser en hauteur le sommet le plus proche, en cas de bâtiments mitoyens.

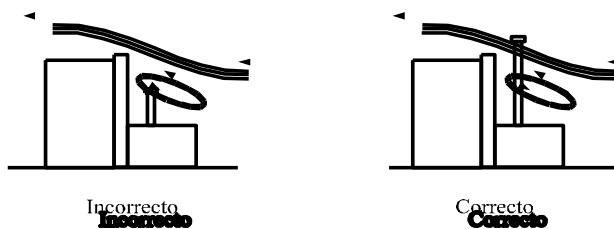


Fig.-2

d) Choisir pour le conduit un endroit le moins exposé possible aux refroidissements. Si cela est possible, que la cheminée soit à l'intérieur de la maison.

g) Les parois internes doivent être parfaitement lisses et dépourvues d'obstacles.

Dans les unions entre tuyaux et cheminées en dur, éviter les étranglements.

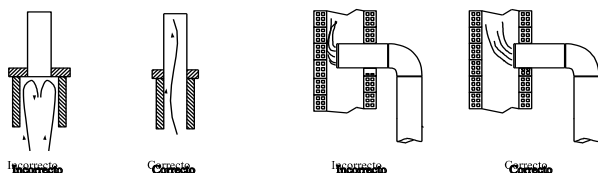


Fig.-3

f) **Il est très important** que les unions des tuyaux soient bien scellées, afin d'empêcher l'entrée incontrôlée d'air par celles-ci.

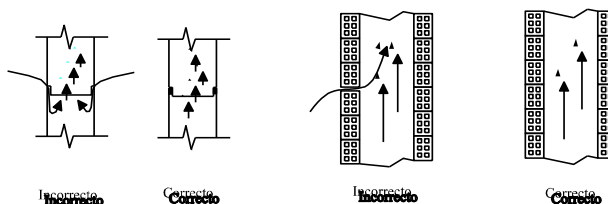


Fig.-4

Afin de vérifier l'étanchéité de la cheminée, procéder de la façon suivante :

- Boucher la sortie sur le toit.

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

- Observer les éventuelles fissures là où de la fumée sort et les sceller.

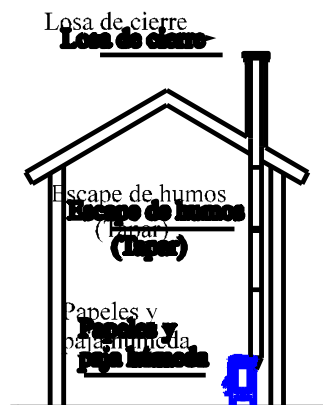


Fig.-5

g) **Il est important** que la cheminée dépasse d'un mètre la partie la plus élevée de la maison. S'il est nécessaire d'augmenter le tirage, une solution peut être d'augmenter la hauteur de la cheminée.

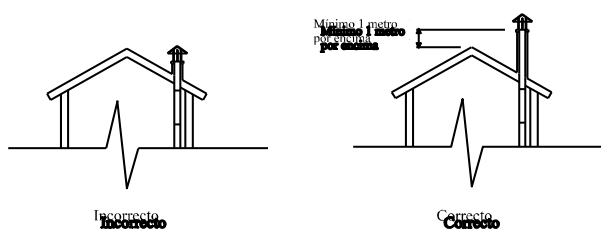


Fig.-6

j) Que les chapeaux ne rendent pas le tirage plus difficile.

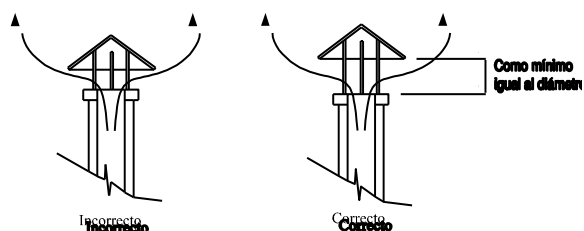


Fig.-7

Industrias Hergóm, S.A., afin d'obtenir un fonctionnement parfait de ses cuisinières, fournit des tuyaux, des raccords et des adaptateurs, conformément aux mesures indiquées dans le catalogue correspondant.

- i) Lorsque la cuisinière est connectée à une cheminée en dur, il est recommandé d'installer un raccord de
- j) Éviter la longueur excessive de la connexion entre la cuisinière et la

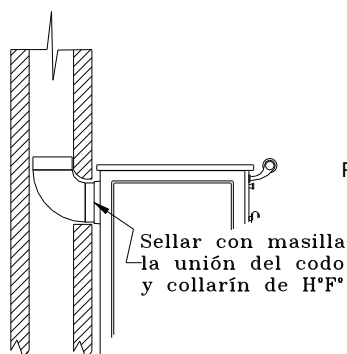


Fig.-8

cheminée et l'inclination négative.

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

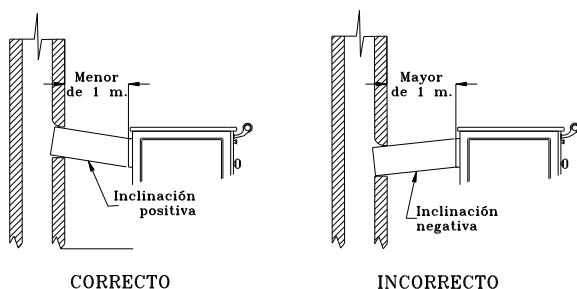


Fig.-9

90° en fonte ou en tôle d'acier, en faisant en sorte que la connexion soit parfaitement étanche.

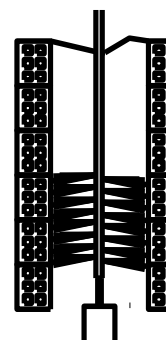


Fig.-10

La manière la plus efficace de nettoyer les conduits de cheminée est d'utiliser les brosses de ramonage appropriées. Il existe des produits chimiques qui aident à retarder le nettoyage classique avec des brosses.

Les brosses doivent être les plus ajustées possible au diamètre de la cheminée.

- l) L'ensemble de tuyaux qui forment la cheminée, dans le cas de tuyaux métalliques simples, doivent être scellés avec du mastic réfractaire.

- m) Les cheminées extérieures métalliques doivent être construites avec des tuyaux doubles calorifugés, spécialement adaptés aux combustibles solides.

IV.- MONTAGE

La cuisinière hergóm modèle TB-6H est fournie entièrement montée et la seule chose qu'elle requiert est le montage des pièces qui sont indiquées dans la figure et la connexion à la cheminée.

MONTAGE DU COUVERCLE. Appuyer le couvercle E contre la cuisinière et placer les deux verrous F.

MONTAGE CHEMINÉE. Sortie de fumée par le plan de travail ou l'arrière, indistinctement.

- Monter la buse L sur la sortie du plan de travail ou de l'arrière.

- Boucher la sortie du plan de travail ou de l'arrière, selon le cas, avec la pièce M

MONTAGE MAIN COURANTE

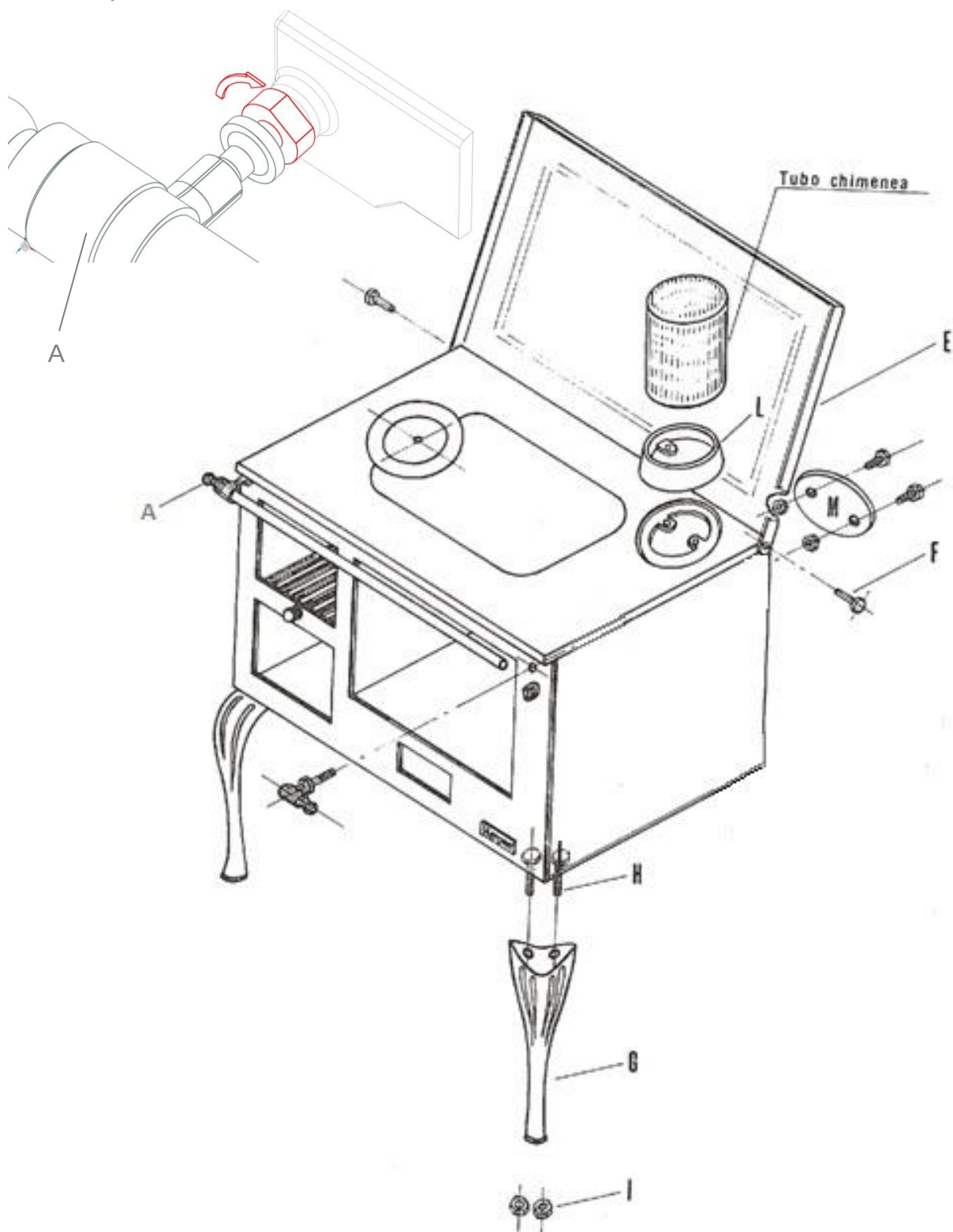
Monter les supports A et la main courante en vissant les supports sur l'avant en fonte.

- Une fois les supports vissés sur l'avant et une fois mise en place la main courante, fixer les supports sur l'avant avec le contre-écrou qui est vissé au support.

MONTAGE DES PATTES

- Soulever la cuisinière, présenter les pattes G et les fixer à l'aide de

vis H et des écrous L.



VI.- INSTRUCTIONS DE MANIEMENT

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

Avec chaque cuisinière est remis un jeu d'instruments, composé d'un crochet

pour déplacer le foyer et d'une raclette pour le nettoyage de la suie. La

cuisinière est fournie avec une soupape coulissante qui doit être placée sur le mur, qui permet d'augmenter ou de diminuer la section de la cheminée afin d'obtenir un tirage plus ou moins important.

TRÈS IMPORTANT ! Avant d'allumer la cuisinière pour la première fois, il est nécessaire de recouvrir toute la surface du plan de travail avec une légère couche d'huile de cuisine et de la maintenir à feu doux pendant 3 ou 4 heures, afin de permettre la stabilisation des différentes pièces et d'éviter ainsi une éventuelle rupture.

RÉGLAGE DU TIRAGE

Lors de l'allumage, il est recommandé d'ouvrir entièrement la soupape de la porte du cendrier. Pour maintenir la

cuisinière à feu doux, fermer la soupape du cendrier. Si la cuisinière doit être allumée après une période prolongée d'inactivité, il est conseillé de chauffer la cheminée en introduisant des papiers incandescents dans le registre de la soupape coulissante, installée sur le mur, ou dans le registre de nettoyage de la suie.

Dans le but d'obtenir toute la puissance que produit la cuisinière, excepté lors du premier allumage, il est recommandé de procéder à un chargement abondant pendant la première heure de fonctionnement. Pendant les heures suivantes, introduire la quantité de combustible appropriée afin d'obtenir la puissance calorifique souhaitée et régler l'entrée d'air en ouvrant ou en fermant la soupape d'entrée d'air du cendrier

VII.- NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1.- De la façade émaillée.

Le nettoyage doit être fait de préférence lorsque le foyer est froid, en utilisant pour cela des chiffons légèrement humidifiés avec de l'eau savonneuse, puis sécher.

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

Les ferrures en laiton se nettoient de manière classique, en utilisant des produits spécialement prévus pour cela ; Sidol, Nétol, etc.

2.- Du plan de travail poli avec des rondelles.

Pour maintenir le bon aspect de ce plan de travail, il est recommandé de le nettoyer fréquemment à l'aide d'un

détergent abrasif en poudre et d'un tampon à récurer métallique, puis de le sécher.

3.- Des cendres

Lorsque cette opération devient nécessaire, secouez la grille pour que la cendre tombe dans le cendrier. Videz le cendrier dans un récipient métallique et sortez-le immédiatement de la maison.

4.- De la suie

Le couvercle de registre pour le nettoyage de la suie est situé sous la porte du four.

Ce couvercle de registre est utilisé pour le nettoyage de la suie qui pourrait s'être accumulée dans le fond de la cuisinière.

VIII.- SÉCURITÉ.

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

Ces risques peuvent être minimisés en suivant les instructions contenues dans ce manuel.

Nous indiquons ci-après une série de normes et de conseils, mais nous vous recommandons surtout d'utiliser votre bon sens.

1. Maintenez éloigné tout matériel combustible (rideaux, vêtements, etc.), à une distance minimum de sécurité de 0,90 m.
2. Protéger les meubles situés à proximité de la cuisinière avec des matériaux résistants à la chaleur, dans les zones du plan de travail et de la sortie de fumées.
3. Laisser une séparation de 50 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 doivent être vidées dans un récipient métallique et sorties immédiatement de la maison.
5. Ne jamais utiliser de combustibles liquides pour allumer votre cuisinière.
6. Maintenez très éloigné tout type de liquide inflammable (Essences, pétrole, alcool, etc.).
7. Procéder à des inspections périodiques de la cheminée et la nettoyer chaque fois que cela s'avère nécessaire.
8. Ne pas la placer près de parois facilement combustibles ou qui ont un recouvrement susceptible d'être détérioré ou déformé sous l'effet de la température (vernis, peintures, P.V.C., etc.).
9. Les pièces métalliques et les contrôles des cuisinières atteignent 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.

IX.- PRODUITS POUR LA CONSERVATION.

INDUSTRIAS Hergóm, S.A., met à votre disposition une série de produits pour la conservation de ses fabrications :

- **Pâte réfractaire**, pour améliorer l'étanchéité et le scellé.
- **Anti-suie**, puissant catalyseur qui facilite l'élimination de résidus non brûlés.
- **Pastilles d'allumage**, produit indispensable lorsqu'un allumage rapide et propre est recherché.
- **Produits lave vitres**, traitement idéal pour éliminer la graisse carbonisée des vitres d'appareils de chauffage, de cheminées, etc.

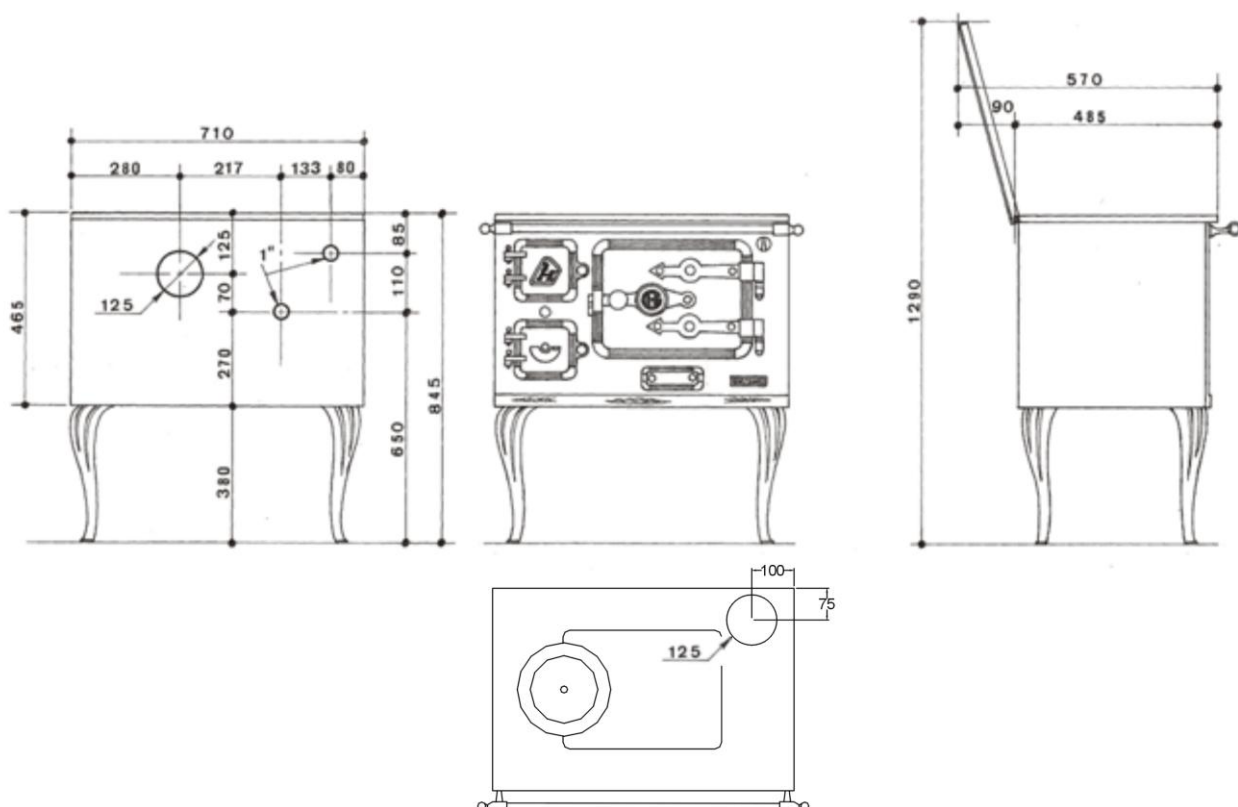
X.- SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES									
Modèle	Mesures cuisinière			Mesures du four			Mesures du foyer		
	Haut (mm)	Large (mm)	Fond (mm)	Haut (mm)	Large (mm)	Fond (mm)	Haut (mm)	Large (mm)	Fond (mm)
Cuisinière TB-6H	825	700	470	260	350	360	185	163	340

Modèle	Poids (kg)	Mesures de la cheminée			Tirage moyen (CDA)	Puissance (kW)	Rendement (%)
		En tôle (mm)	En maçonnerie (mm)	Hauteur (m)			
Cuisinière TB-6H	110	Ø125	150X150	5-6	3		74,5

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

XII.- DONNÉES TECHNIQUES



Benvenuti a la familia Hergóm.

Vi ringraziamo per aver scelto la nostra cucina **TB-6H** che in termini di tecnica e stile rappresenta un notevole passo in avanti rispetto alle cucine a carbone e a legna.

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

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

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

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

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

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

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

I.- PRESENTAZIONE

La cucina viene presentata in un modello unico con il frontale di ghisa, smaltato in nero. Include un coperchio per il top smaltato abbinato al frontale e ai laterali, e inoltre un focolare di combustione in ghisa con delle gambe per distanziarlo dal pavimento. La collocazione delle gambe è facoltativa, e si può prescindere dalla

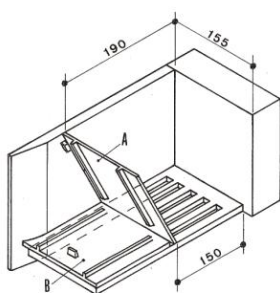
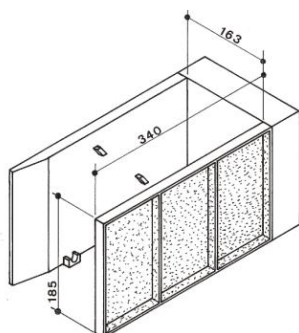
stessa per appoggiarla direttamente su un supporto di muratura.

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

II.- CARATTERISTICHE

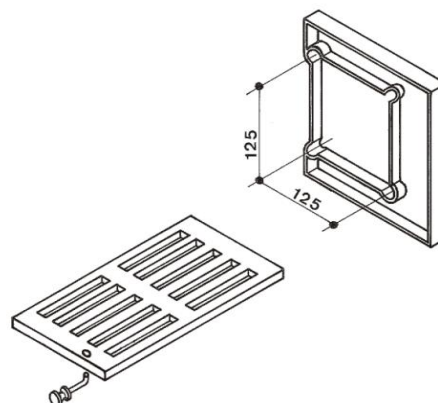
TOP- In ghisa grigia, molto robusto e accuratamente levigato.

FOCOLARE- Misto per bruciare carbone e legna. È possibile ridurre il volume utilizzando gli elementi appositi forniti con lo stesso, in un'operazione semplice, come indicato nel seguente disegno.



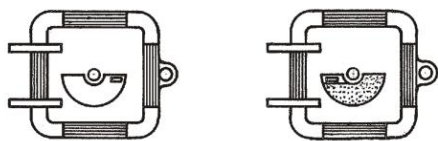
Queste cucine sono dotate di un dispositivo per muovere la griglia dall'esterno in modo molto comodo. Si trova sotto la porta di carico della

legna e, azionandolo, si potranno far decantare le ceneri che si depositano nella griglia, per consentire quindi



una migliore combustione, disegno successivo.

REGOLAZIONE DEL TIRAGGIO- Con ogni cucina viene fornito un frontale smaltato con valvola di tiraggio e sportello di pulizia della canna fumaria che verrà collocato all'altezza adeguata per evitare di interferire con il coperchio del top. La regolazione del tiraggio si otterrà aprendo o chiudendo questa valvola e regolando l'entrata d'aria dal ceneratoio, come viene indicato nelle seguenti figure.



INTERNO- È totalmente protetto da materiali refrattari e pezzi di ghisa nelle zone principali dello stesso, il

che consente di garantire una lunga durata della cucina, isolando al tempo stesso il calore eccessivo che, altrimenti, emetterebbe. Tutti le guarnizioni e gli attacchi dei pezzi, attraverso cui può entrare l'aria che potrebbe influire negativamente sul tiraggio, sono sigillati con materiale refrattario.

III.- COSTRUZIONE DELLA CANNA FUMARIA

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

È perciò molto importante eseguire correttamente l'installazione.

Per questa ragione è consigliabile affidarsi ad un installatore specializzato.

A.- Canna fumaria.

Il funzionamento della cucina dipende da:

- j) La canna fumaria.
- k) Modalità di gestione della stessa.
- l) Qualità del combustibile impiegato.

Dopo qualche anno di uso si potrà cambiare il tipo di combustibile, ma una volta installata la canna fumaria in un sito determinato, non è facile modificarla o spostarla.

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

Queste informazioni servono a fare la scelta più giusta.

1.- Funzionamento della canna fumaria

Alcune conoscenze basilari sul funzionamento della canna fumaria sono molto utili per ottenere la resa ottimale della cucina.

La canna fumaria serve a:

- d) a) Scaricare i fumi e i gas fuori dalla casa senza alcun pericolo.
- b) Fornire il tiraggio sufficiente al focolare per mantenere acceso il fuoco.

Che cos'è il tiraggio?

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

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

la cucina e la canna fumaria non sono calde, il tiraggio non funziona alla perfezione.

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

Occorre tenere presente che:

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

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

Vi sono però altri fattori che incidono sul tiraggio:

- Perfetto isolamento interno della casa, senza correnti d'aria: dato che non entra aria nel locale, il tiraggio è deficiente. Questo si può correggere consentendo l'entrata d'aria dall'esterno verso la cucina.
- La presenza di alberi e/ o edifici alti vicino alla casa ostacola il tiraggio.
- La velocità del vento: generalmente i venti continui e forti aumentano il tiraggio; invece i venti burrascosi ne provocano la riduzione.
- La temperatura esterna: quando fa più freddo fuori, il tiraggio è migliore.
- Pressione atmosferica: nelle giornate piovose, umide burrascose, il tiraggio è generalmente carente.
- Vivacità del fuoco: Quanto più caldo è il fuoco, più forte è il tiraggio.
- La presenza di fenditure sulla canna fumaria, le porte mal chiuse o sporche, entrate d'aria dall'attacco di tubi, di un altro apparecchio collegato alla canna fumaria, ecc. possono incidere negativamente sul tiraggio.

2.- Formazione di creosoto e relativa pulizia.

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

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

Perciò, qualsiasi accumulo di creosoto deve essere rimosso.

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

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

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

3.- Opzioni

Se si pensa di costruire una canna fumaria per la cucina Hergóm, ci sono due alternative:

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

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

Purché sia possibile, si consiglia di posizionare la canna fumaria all'interno della casa, in quanto ciò consente di ottenere un tiraggio migliore, di accumulare meno quantità di creosoto e di ottenere una maggiore durata.

I vantaggi della canna fumaria in muratura sono i seguenti:

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

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

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

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

Per canne fumarie in muratura nella cucina Hergóm bisognerà rispettare le misure indicate nel capitolo intitolato DATI TECNICI.

I vantaggi della canna fumaria metallica sono i seguenti:

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

4.- Connessione alla canna fumaria

Nel percorso verticale della canna fumaria bisogna evitare gomiti e tratti orizzontali che possono rendere difficile il tiraggio e favoriscono la formazione di creosoto e fuliggine.

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

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

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

5.- Alcune norme

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

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

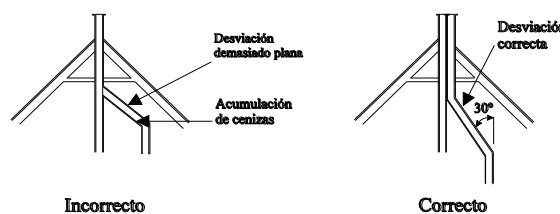


Fig.-1

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

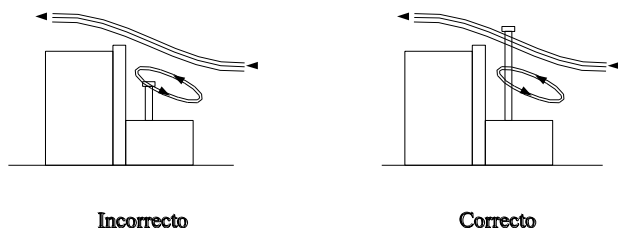


Fig.-2

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

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

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

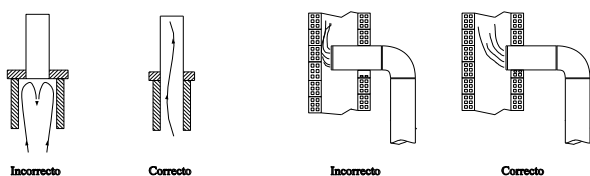


Fig.-3

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

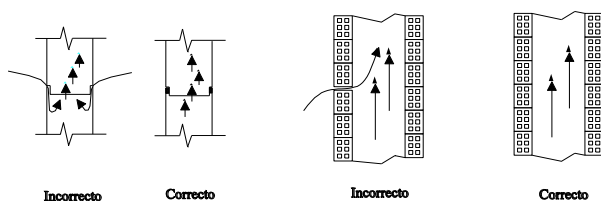


Fig.-4

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

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

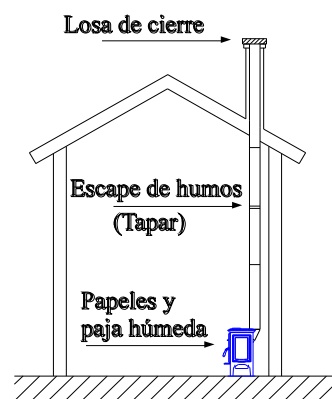


Fig.-5

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

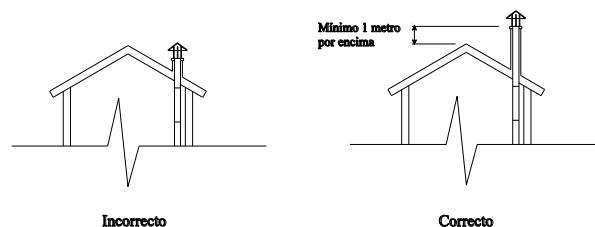


Fig.-6

k) Il comignolo non deve ostacolare il tiraggio.

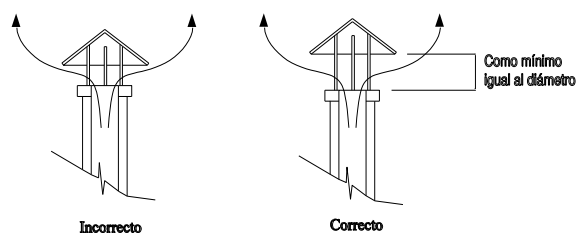


Fig.-7

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

i) Quando la cucina si collega a una canna fumaria di muratura, si consiglia di installare un gomito a 90° di ghisa o di lamiera di acciaio, cercando di fare in modo che la connessione sia del tutto a tenuta.

j) Evitare la lunghezza eccessiva della connessione della cucina con la canna

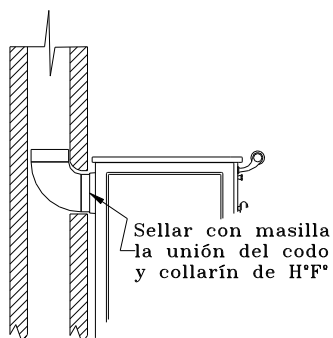


Fig.-8

fumaria e l'inclinazione negativa.

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

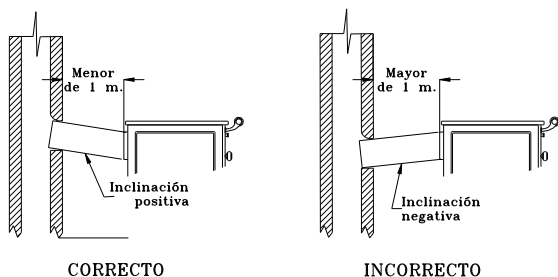


Fig.-9

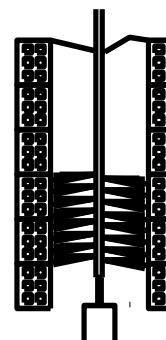


Fig.-10

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

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

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

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

IV.- MONTAGGIO

La cucina hergóm modello TB-6H viene fornita totalmente montata e richiede unicamente il montaggio dei pezzi indicati nel disegno e la connessione alla canna fumaria.

MONTAGGIO DEL COPERCHIO PER TOP. Appoggiare il coperchio per top E sulla cucina e collocare i due perni F.

MONTAGGIO CANNA FUMARIA. Uscita fumi dal top o dalla parte posteriore, indifferentemente.

- Montare il collare L all'uscita del top o nella parte posteriore.
- Tappare l'uscita del top o quella posteriore, a seconda dei casi, con il pezzo M

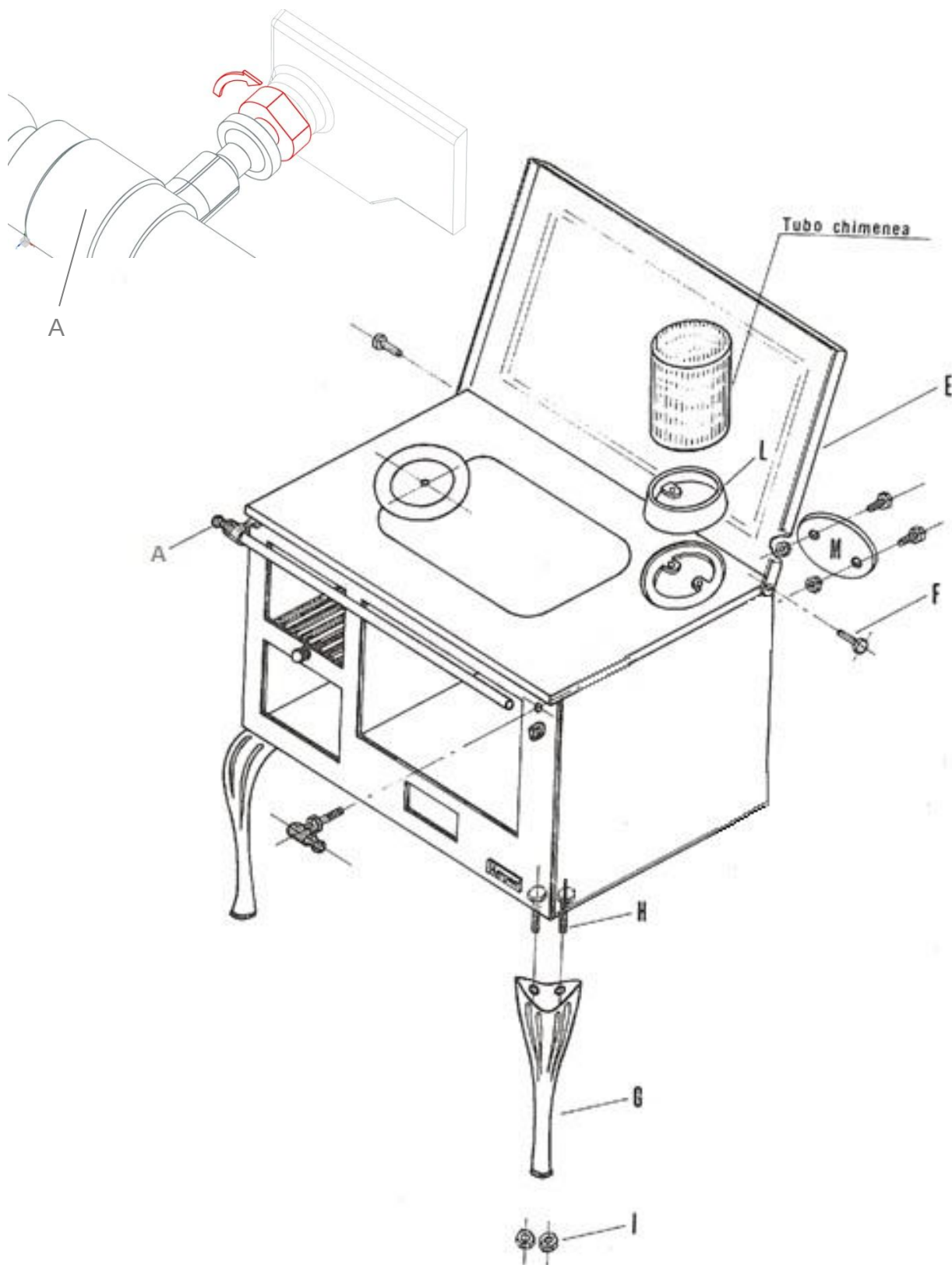
MONTAGGIO BARRA CORRIMANO-

Montare i supporti A e la barra corrimano avvitando i supporti al frontale in ghisa.

- Una volta avvitati i supporti al frontale e montata la barra corrimano, fissare definitivamente i supporti al frontale con il controdado avvitato al supporto.

MONTAGGIO DELLE GAMBE

- Sollevare la cucina, collocare le gambe G e fissare con le viti H e i dadi L.



VI.- ISTRUZIONI PER LA GESTIONE

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

Con ogni cucina viene fornito un set di utensili, costituito da un gancio per togliere il focolare e da un raschietto per la pulizia della fuliggine. La cucina viene fornita con una valvola a saracinesca

per essere collocata a parete, il che consente di aumentare o ridurre la sezione della canna fumaria per ottenere un maggior o minor tiraggio.

MOLTO IMPORTANTE! Prima di accendere la cucina per la prima volta, è necessario coprire tutta la superficie del top con un leggero strato di olio da cucina e mantenerla a fuoco lento per 3 o 4 ore, per consentire la stabilizzazione dei vari pezzi, evitando così una possibile rottura.

REGOLAZIONE DEL TIRAGGIO

All'accensione si consiglia di aprire totalmente la valvola dello sportello del ceneratoio. Per mantenere la cucina a fuoco lento, chiudere la valvola del ceneratoio. Se si desidera accendere la cucina dopo un periodo prolungato di inattività, si consiglia di scaldare la

canna fumaria inserendo dei fogli di carta accesi, attraverso lo sportello della valvola a saracinesca, installata nella parete, o dallo sportello di pulizia della fuliggine.

Per poter sfruttare tutta la potenza prodotta dalla cucina, tranne nella prima accensione, si consiglia di effettuare un carico abbondante nel corso della prima ora di funzionamento. Nelle ore di funzionamento successivo inserire mano a mano altro combustibile per raggiungere la potenza calorifica desiderata e regolare l'entrata dell'aria, aprendo o chiudendo la valvola di entrata dell'aria del ceneratoio

VII.- PULIZIA E MANUTENZIONE

1.- Del frontale smaltato.

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

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

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

2.- Del top lucidato con rondelle.

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

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

3.- Delle ceneri

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

4.- Della fuliggine

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

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

VIII.- SICUREZZA.

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

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

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

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

2. Proteggere i mobili vicini alla cucina con materiali resistenti al calore, nelle zone del top e dell'uscita dei fumi.
3. Lasciare una distanza di 50 mm. tra i mobili e i laterali della cucina per consentire la circolazione dell'aria intorno alla stessa.
4. La cenere deve essere svuotata in un recipiente metallico ed essere portata immediatamente fuori dalla casa.
5. non usare mai combustibili liquidi per accendere la cucina.
6. Allontanare qualsiasi tipo di liquido infiammabile (benzina, petrolio, alcool, ecc.).
7. Effettuare controlli periodici della canna fumaria e pulirla ogniqualvolta sia necessario.
8. Non collocarla vicino a pareti facilmente combustibili o con qualche tipo di rivestimento che si può deteriorare o deformare a causa della temperatura (vernici, pitture, PVC, ecc.).
9. 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.

IX.- PRODOTTI PER LA MANUTENZIONE.

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

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

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

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

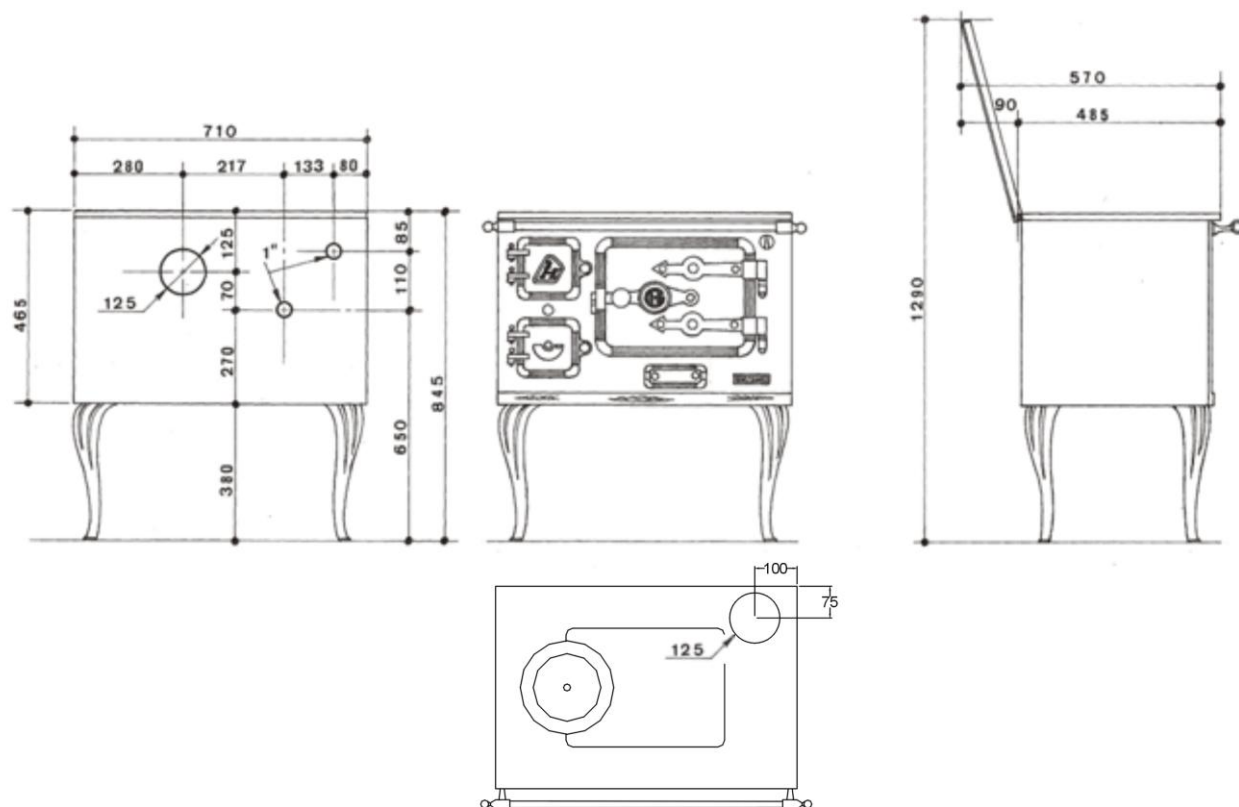
X.- SPECIFICHE TECNICHE

SPECIFICHE TECNICHE									
Modello	Misure cucina			Misure del forno			Misure del focolare		
	Altezza (mm)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)	Altezza (mm)	Larghezza (mm)	Profondità (mm)
Cucina TB-6H	825	700	470	260	350	360	185	163	340

Modello	Peso (kg)	Misure della canna fumaria			Tiraggio medio (CDA)	Potenza (kW)	Resa (%)
		Di lamiera (mm)	Di muratura (mm)	Altezza (m)			
Cucina TB-6H	110	Ø125	150X150	5-6	3		74,5

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

XI.- DATI TECNICI



Bem-vindos à família Hergóm.

Agradecemos a distinção que nos dispensou com a eleição da nossa cozinha TB-6H que representa em técnica e estilo um importante avanço sobre as cozinhas de carvão e lenha.

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

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

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

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

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

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

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

I.- APRESENTAÇÃO

A cozinha apresenta-se num único modelo com a frente de ferro fundido, esmaltado em negro. Leva incorporada uma mesa de trabalho esmaltada em conjunto com a frente e laterais, assim como fornalha de combustão em ferro fundido e patas para a separar do chão. A colocação das patas é opcional, podendo prescindir delas apoiando-a directamente sobre uma estrutura de obra.

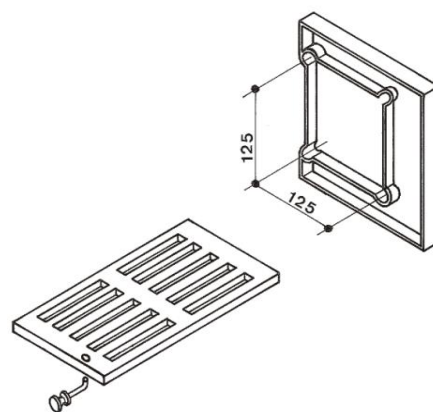
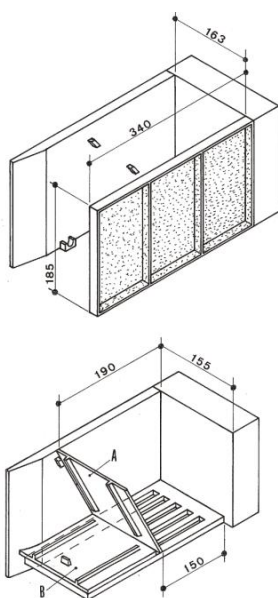
IMPORTANTE: A limpeza de todas as partes esmaltadas devem realizar-se simplesmente com um pano húmido em água sabonosa, secando-as de seguida. Não devem utilizar-se detergentes fortes ou produtos abrasivos com componentes ácidos que podem danificar o esmalte.

II.- CARACTERÍSTICAS

MESA DE TRABALHO - De fundição cinzenta, de grande robustez cuidadosamente polida.

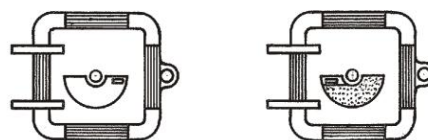
permitindo assim uma melhor combustão.

FORNALHA - Mista, para queimar carvão e lenha. É possível a redução do seu volume pela utilização dos laterais que facilitamos com a mesma, numa operação fácil, como se indica no seguinte desenho.



REGULAÇÃO DA TIRAGEM - Com cada cozinha fornece-se uma peça esmaltada com válvula de tiragem e registro de limpeza da chaminé que se colocará à altura convenientemente para evitar que interfira com a tampa da mesa de trabalho. A regulação da tiragem realiza-se abrindo ou fechando esta válvula e regulando a admissão de ar pelo cinzeiro, tal e como se indica nas figuras seguintes.

Estas cozinhas vão dotadas de um dispositivo para agitar a grelha desde o exterior e de forma muito cómoda. Está localizado debaixo da porta de carga de lenha e através do seu accionamento podemos decantar as cinzas que vão ficando depositadas na grelha,



INTERIOR - Está protegido totalmente por materiais refractários e peças de fundição nas zonas vitais da mesma, o que permite assegurar uma longa vida da cozinha, isolando ao mesmo tempo do excessivo calor que de

outra forma se desprenderia. Todas as juntas e uniões de peças, susceptíveis de entrada de ar que prejudicariam a tiragem, encontram-se vedadas com material refractário.

III.- CONSTRUÇÃO DA CHAMINÉ

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

É muito importante realizar uma boa instalação.

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

A.- Chaminés.

O funcionamento da cozinha depende:

- m) Da chaminé.
- n) Do modo de operar com ela.
- o) Da qualidade do combustível utilizado.

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

Pelo que a informação seguinte vos ajudará a decidir se podem usar a chaminé existente ou não, ou se decidem construir uma nova.

Esta informação vos ajudará a tomar uma decisão correcta.

1.- Como funcionam as chaminés

Um conhecimento básico da maneira de funcionar das chaminés ajudará a tirar o maior rendimento da sua cozinha.

A função da chaminé é:

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

Que é a tiragem?

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

Ao acender a cozinha, o ar quente sobe pela chaminé e sai ao exterior. A

conduta da chaminé aquece-se e mantém a tiragem. Enquanto a cozinha e a chaminé não estão quentes, a tiragem não funciona na perfeição.

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

Há que considerar o seguinte:

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

A chaminé deve sobressair, pelo menos um metro da parte mais alta do telhado. Há outros factores que afectam a tiragem:

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

2.- Formação de creosoto e sua limpeza.

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

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

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

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

3.- Opções

Se vai construir uma chaminé para a sua cozinha, tem duas alternativas:

a) Chaminés de alvenaria.

b) Chaminés de metal

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

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

As vantagens das chaminés de tijolo são:

a) A massa dos tijolos e do revestimento reduz o arrefecimento dos fumos na chaminé.

b) A característica dos tijolos de acumular o calor, permite manter a casa quente mais tempo, depois de que o fogo se tenha extinguido.

c) Pode ser construída ao gosto particular.

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

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

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

Podem ser redondas, quadradas, etc.; o que importa é a secção interior das mesmas.

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

As vantagens da chaminé metálica são:

a) Fácil instalação.

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

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

4.- Ligação à chaminé

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

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

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

Estes conselhos devem seguir-se sempre que se utilize como combustível lenha ou carvão.

5.- Algumas normas

Em continuação indicamos outras normas que devem ser respeitadas na construção da chaminé:

a) Utilizar materiais resistentes e incombustíveis. Não montar tubos de fibrocimento nos 2-3 primeiros metros.

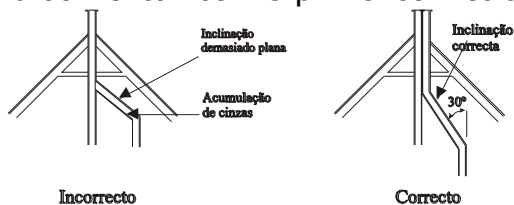


Fig.-1

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

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

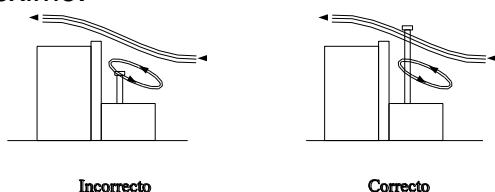


Fig.-2

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

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

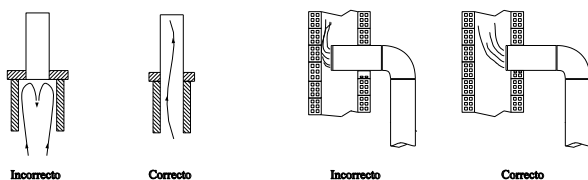


Fig.-3

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

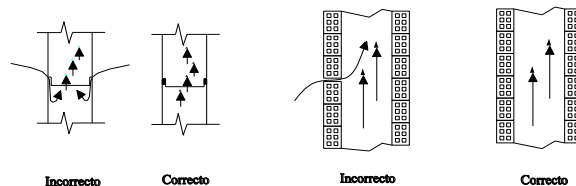


Fig.-4

Para comprovar a estanquicidade da chaminé proceder da seguinte forma:

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



Fig.-5

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

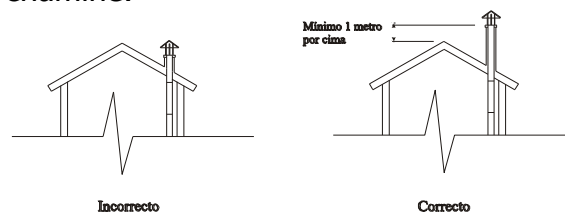


Fig.-6

h) Que os chapéus não dificultem a tiragem.

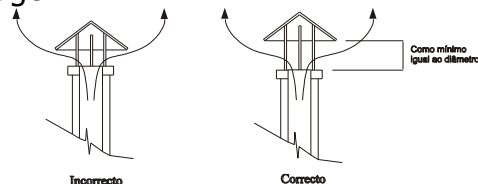


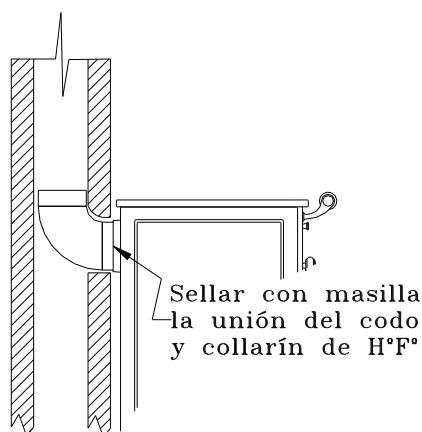
Fig.-7

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

i) Quando a cozinha se liga a uma chaminé de obra, recomenda-se instalar

uma curva a 90° de ferro fundido ou de chapa de aço, procurando que a ligação seja totalmente estanque.

Fig.-8



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

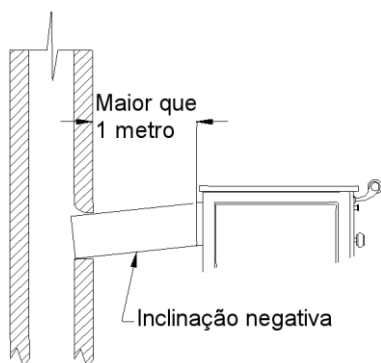
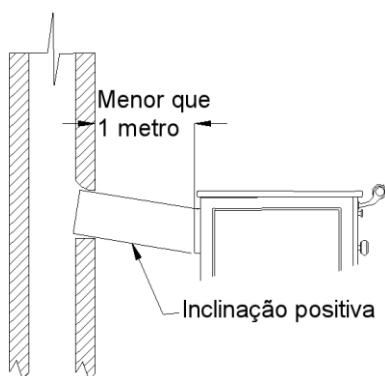


Fig.-9

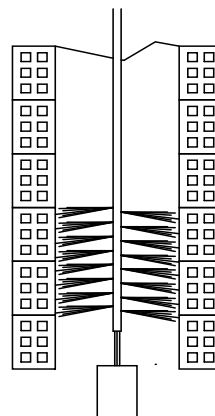


k) Limpar a chaminé pelo menos uma vez ao ano.

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

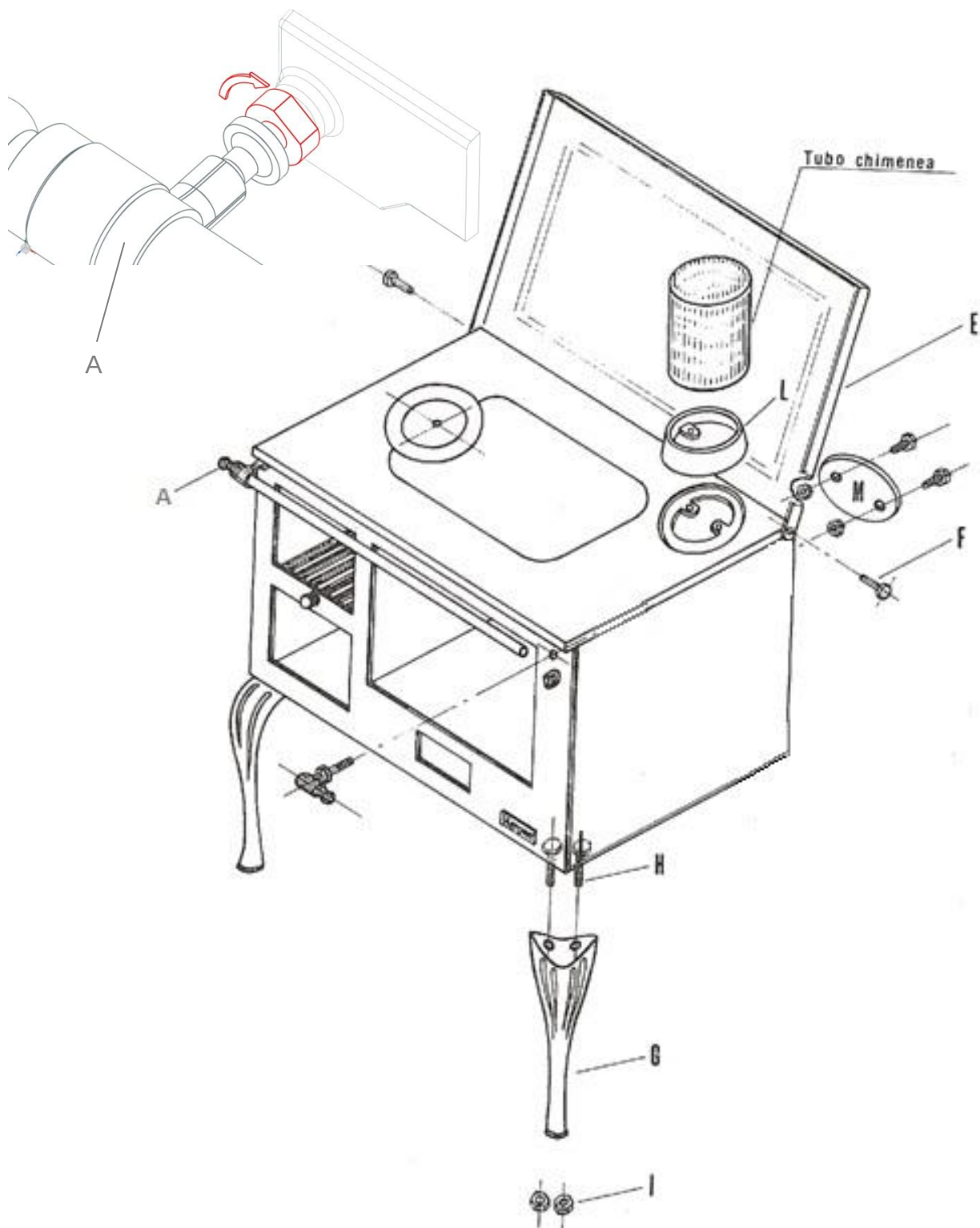
Os escovilhões têm que ser os mais justos possíveis ao diâmetro da chaminé.

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.



IV.- MONTAGEM

A cozinha Hergóm modelo TB-6H fornece-se totalmente montada e o único que requer é a montagem das peças que se indicam no desenho e a ligação à chaminé.

MONTAGEM DA TAMPA DA MESA DE TRABALHO. Apoiar a tampa E sobre a cozinha e colocar os dois parafusos F.

MONTAGEM DA CHAMINÉ. Saída de fumos pela parte superior ou pela traseira.

- Montar o colarim L na saída existente na mesa de trabalho ou na traseira.
- Tapar a saída da parte superior ou da traseira com a peça M.

MONTAGEM DA BARRA FRONTAL -
Montar os suportes A e barra do corrimão aparafusando os suportes na frente de ferro fundido.

- Uma vez aparafusados os suportes na frente e após colocar a barra corrimão, fixar os suportes na frente

com a porca de bloqueio roscada no suporte.

MONTAGEM DAS PATAS

- Levantar a cozinha, posicionar as patas G e fixá-las pelos parafusos H e pelas porcas L.

VI.- INSTRUÇÕES DE MANUSEAMENTO

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

Com cada cozinha entrega-se um jogo de utensílios, composto de um gancho para remover a fornalha e manejo das arandelas, assim como de um raspador para a limpeza da fuligem. A cozinha fornece-se com uma válvula de correição para ser colocada na parede, o que permite aumentar ou diminuir a secção da chaminé para se conseguir uma maior ou menor tiragem.

MUITO IMPORTANTE! Antes de acender a cozinha pela primeira vez, é necessário cobrir toda a superfície da mesa de trabalho com uma ligeira capa de óleo de cozinhar e mantê-la a fogo lento durante 3 ou 4 horas, para permitir a estabilização das diferentes peças e evitar assim alguma possível rotura.

REGULAÇÃO DA TIRAGEM

No acendimento recomenda-se abrir totalmente a válvula da porta do cinzeiro. Para manter a cozinha a fogo lento, fechar a válvula do cinzeiro. Se vai acender a cozinha após um prolongado tempo de inactividade, é aconselhável aquecer a chaminé introduzindo uns papéis acesos pelo registro da válvula de correição, instalada na parede, ou pelo registro de limpeza de fuligem.

Com a finalidade de obter toda a potência que produz a cozinha, salvo no primeiro acendimento, recomenda-se realizar uma carga abundante na primeira hora de funcionamento. Nas seguintes horas de funcionamento ir introduzindo a quantidade de combustível para obter a potência calorífica que se deseje e regular a entrada de ar, abrindo ou fechando a válvula de admissão de ar do cinzeiro.

VII.- LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1.- Da frente esmaltada.

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

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

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

2.- Da mesa de trabalho polida com arandelas.

Para manter um bom aspecto desta mesa de trabalho, recomenda-se limpá-la frequentemente com um detergente abrasivo em pó e lã de aço, secando-a de seguida.

3.- Das cinzas

Quando seja precisa esta operação, sacuda a grelha para que caia a cinza ao cinzeiro. Esvazia o cinzeiro num

recipiente metálico e retire-o imediatamente de casa.

4.- Da fuligem

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

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

VIII.- SEGURANÇA.

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

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

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

1. Mantenha afastado qualquer material combustível (cortinas, roupas, etc.), a uma distância mínima de segurança de 0,90 m.
2. Proteger os móveis adjacentes com a cozinha, com materiais resistentes ao calor, nas zonas da mesa de trabalho e saída de fumos.
3. Deixar uma separação de 50 mm entre os móveis e os laterais da cozinha para permitir a circulação de ar à volta da mesma.
4. As cinzas deverão esvaziar-se num recipiente metálico e retiradas imediatamente da casa.
5. Não se devem utilizar nunca combustíveis líquidos para acender a sua cozinha.

6. Mantenha muito afastado qualquer tipo de líquido inflamável (Gasolinas, petróleo, álcool, etc.).
7. Fazer inspecções periódicas da chaminé e limpá-la sempre que seja necessário.
8. Não a posicionar próxima de paredes de fácil combustão, ou que tenham algum tipo de superfície susceptível de deterioração ou deformação por efeito de temperatura (vernizes, pinturas, P.V.C., etc.)
9. 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.

IX.- PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO.

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

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

- **Anti-fuligem**, poderoso catalisador que facilita a eliminação de resíduos inqueimados.
- **Pastilhas de acendimento**, produto indispensável quando se precise de um acendimento rápido e limpo.

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

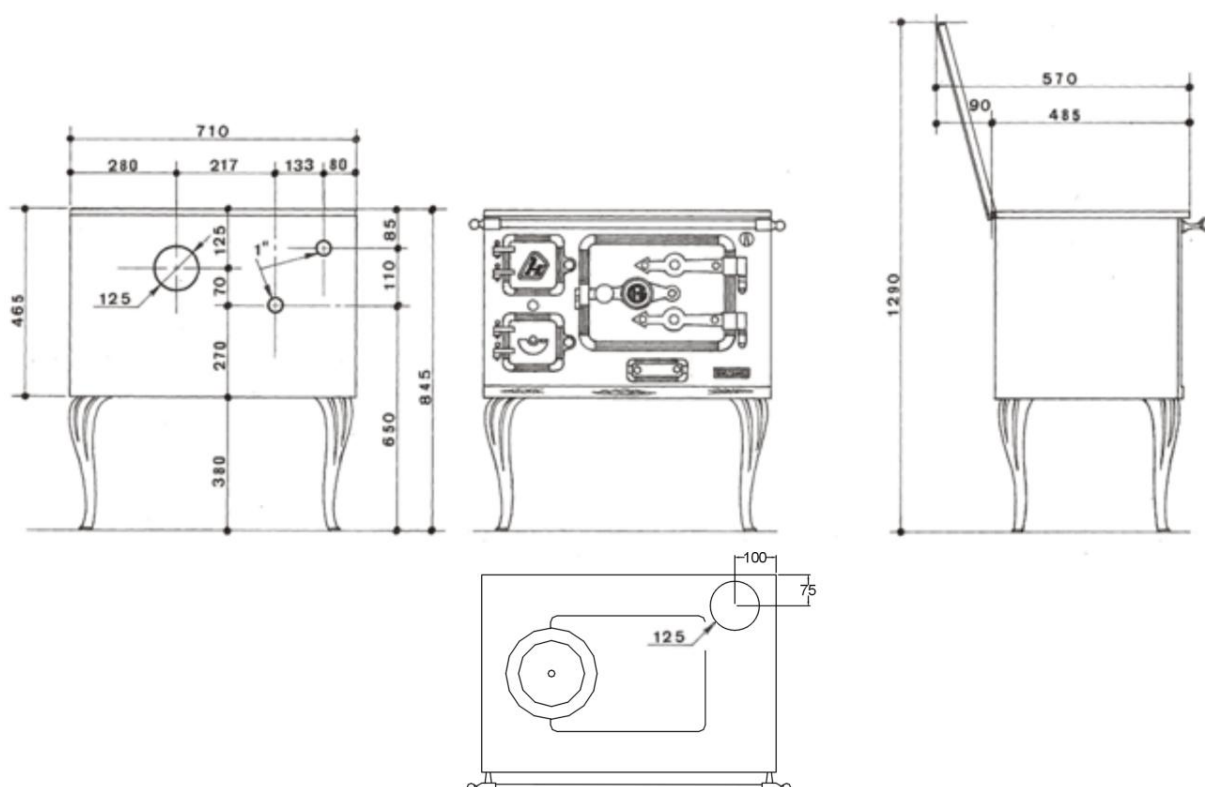
X.- ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS									
Modelo	Medidas da cozinha			Medidas do forno			Medidas da fornalha		
	Alt (mm)	Larg (mm)	Prof (mm)	Alt (mm)	Larg (mm)	Prof (mm)	Alt (mm)	Larg (mm)	Prof (mm)
Cozinha TB-6H	825	700	470	260	350	360	185	163	340

Modelo	Peso (kg)	Medidas da chaminé			Tiragem média (mm cda)	Potência (kW)	Rendimento (%)
		De chapa (mm)	De alvenaria (mm)	Altura (m)			
Cozinha TB-6H	110	Ø125	150X150	5-6	3		74,5

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

XI.- DADOS TÉCNICOS



Modelo / Model / Modèle / modello

**TB-6H / TB-6A /
T-BAO6**

hergom



Cert. Nº RRF-15 09 1937

Org. Not. Nº

1625

Norm : EN 12815

Leña / wood / bois / legno / madeira

Potencia cedida al ambiente (útil) / Power transmitted to the atmosphere (useful) / Puissance cédée à l'atmosphère (utile) / Potenza ceduta all'ambiente (utile) Potência cedida ao ambiente (útil)	5,2 KW	Concentración de CO medio al 13% O2 / Average CO concentration at 13% O2 / Concentration de CO moyen à 13% O2 / Concentrazione media di CO al 13% O2 / Concentração de CO médio a 13% O2	0,17
Rendimiento / Performance / Rendement / Resa / Rendimento	83,4%	Temperatura de los gases medio / Average gas temperature / Température des gaz moyenne / Temperatura media dei gas / Temperatura média dos gases	248°C

Fabricación / Production /
produzione / produção Nº :

Distancia de seguridad mínima con la puerta abierta: A objetos situados a los laterales y frente 30cm. / A objetos situados sobre la puerta 90cm. / Distance from combustible materials: Distance from materials located at the sides of the open door - 30 cm - , from materials located above the open door - 90 cm. / Distance des matériaux combustibles proches: Distance des matériaux situés sur les côtés de la porte ouverte : 30 cm ; des matériaux situés au-dessus de la porte ouverte : 90cm. / Distanza da materiali combustibili: Distanza da materiali situati ai lati della porta aperta: 30 cm, e da materiali situati sulla porta aperta: 90 cm. / Distância a materiais combustíveis: Distância a materiais situados nos laterais da porta aberta - 30cm e a materiais situados sobre a porta aberta - 90cm.

Lea y siga las instrucciones de funcionamiento-Utilice solo combustibles recomendados-Insertable preparado para funcionamiento intermitente / Read and follow the manufacturer's instructions-Use recommended fuels only-Insert appliance prepared for intermittent operation / Lisez et suivez les instructions de fonctionnement-N'utilisez que les combustibles conseillés-Insert non conçu pour un fonctionnement intermittent / Leggere e seguire le istruzioni per l'uso-Usare solo i combustibili consigliati-Il caminetto non è stato progettato per funzionare con il sistema di combustione intermittente / Leia e siga as instruções de funcionamento-Utilize somente combustíveis recomendados-Encastrável preparado para funcionamento intermitente

Industrias Hergom, S.A. 39110 (Soto de la Marina) Cantabria

C03304

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

www.hergom.com

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 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.

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.



ANTI - HOLLIN

Un producto HERGOM para el tratamiento de estufas, chimeneas, cocinas y calderas. La solución ideal para eliminar residuos quemados 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 quemados, produciendo a su vez los desprendimientos de hollines y residuos fijos.



PASTILLAS DE ENCENDIDO

HERGOM quiere darle un servicio completo. Para ello pone a su alcance las pastillas de encendido. Un producto indispensable cuando se precisa un encendido rápido y limpio en estufas, chimeneas, cocinas. Un producto ideal que no desprende humos ni olores en la combustión y garantiza un encendido rápido y eficaz.

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.



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.



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

DISTRIBUIDOR



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

hergom

INDUSTRIAS HERGÓM S.A.

D. Social: SOTO DE LA MARINA - Cantabria

Apartado de Correos, 208 de Santander

Tel.: (942) 5870000* Fax: (942) 587001

WWW: hergom.com