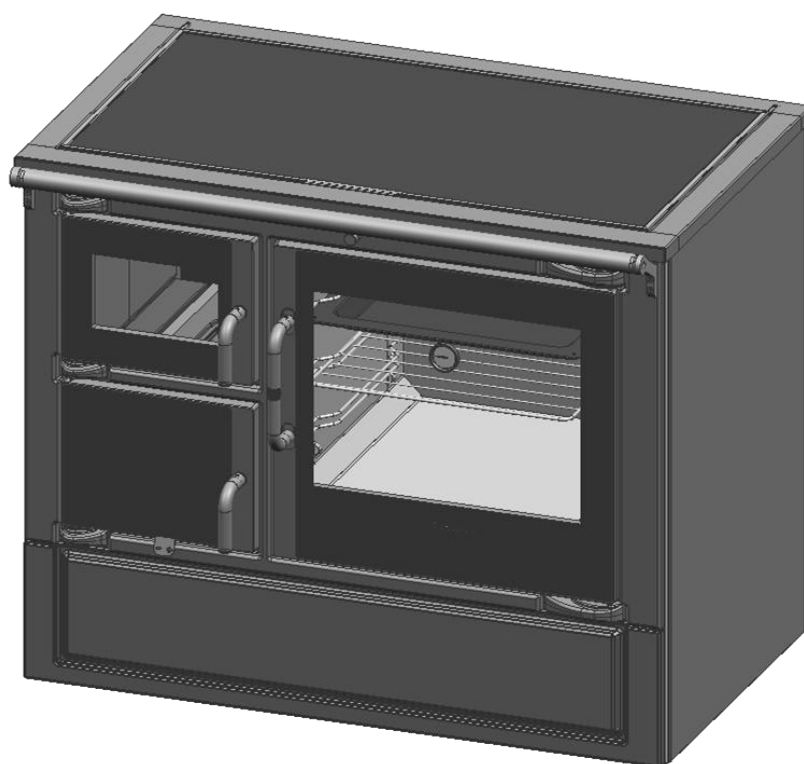


# hergom

COCINA

## ECLECSYS



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

CODIGO: C03542

ED: 08/2013

## ***Bienvenidos a la familia Hergóm.***

*Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestra cocina que representa 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.*

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

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

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

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

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

---

## **AVISO IMPORTANTE**

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

**Su aparato va protegido superficialmente con una pintura anticorrosiva, especial para temperaturas elevadas. En los primeros encendidos, es normal que se produzca un ligero humo, al evaporarse alguno de sus componentes, que permite a la pintura tomar cuerpo. Por ello recomendamos, ventilar la habitación hasta que este fenómeno desaparezca.**

## 1. PRESENTACIÓN

La cocina ECLECSYS tiene el frente de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada, los herrajes son de latón fundido cromados y los mandos son de acero inoxidable.

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

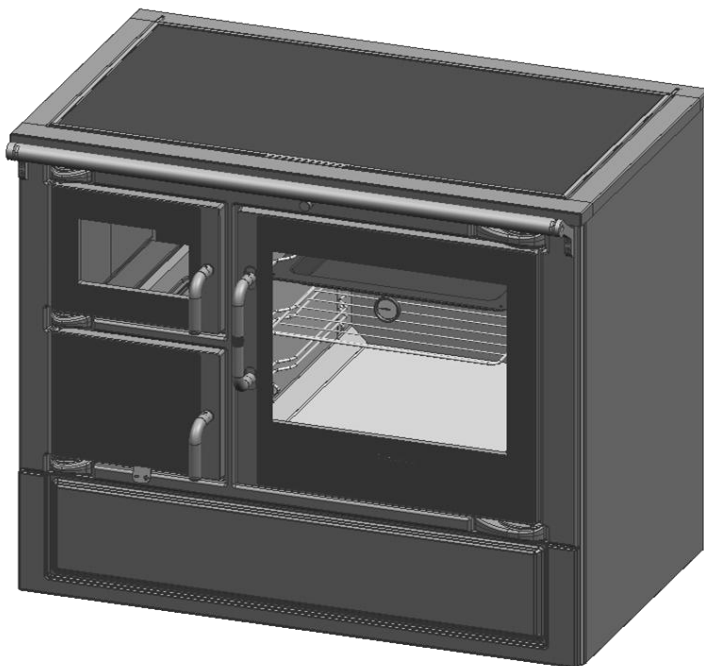
El marco de la encimera es de chapa de acero esmaltado en porcelana vitrificada.

La encimera es abatible de cristal vitrocerámico con marco de acero inoxidable y bajo encimera de hierro fundido esmaltada.

El horno es de acero inoxidable e incluye bandeja de asados en cristal vitrocerámico y parrilla de varillas de acero.

Puerta de horno con cristal templado serigrafiado, que dispone de un termómetro para controlar la temperatura de preparación de los alimentos.

Soporte antivuelco de bandeja de horno, que permite el deslizamiento de esta prácticamente en toda su longitud, sin riesgo a que se derramen los alimentos cocinados.



Estos soportes son fácilmente desmontables (deslizarlos hacia arriba, liberándolos del orificio inferior y después deslizarlos hacia fuera para liberarlos del orificio superior), para facilitar su limpieza fuera del horno.

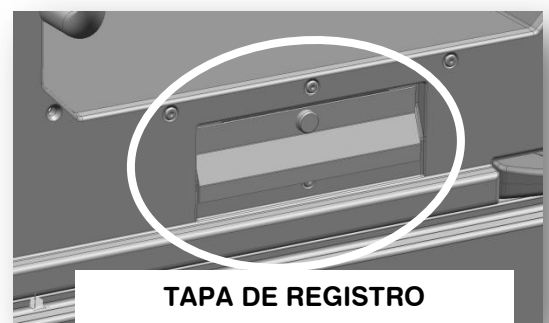
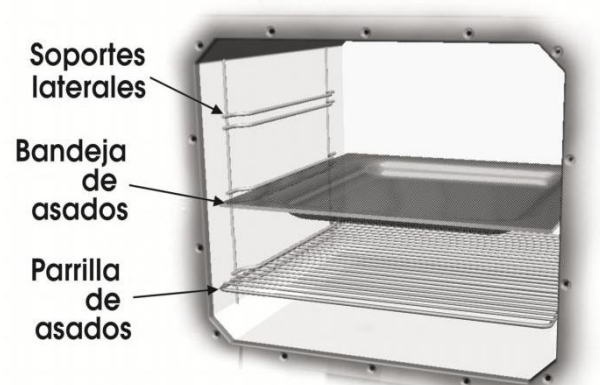
**Nota:** Si se utiliza la cocina para el calentamiento de la vivienda, en periodos prolongados, se recomienda quitar la encimera sufridera de hierro fundido, situada debajo del cristal vitrocerámico, con el fin de generar más calor a la estancia, consumir menos combustible y así evitar el deterioro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

Aportación de aire secundario:

- Por la zona superior del cristal de la puerta de hogar, que a su vez actúa como limpieza de cristal,
- Por la trasera de hornillo refractario, que a su vez sirve de refrigeración de este.

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

La cocina dispone de un sistema de acceso a la chimenea, con el fin de facilitar el sellado de la misma, una vez instalada la cocina (Ver apartado 2, "Instrucciones de manejo").

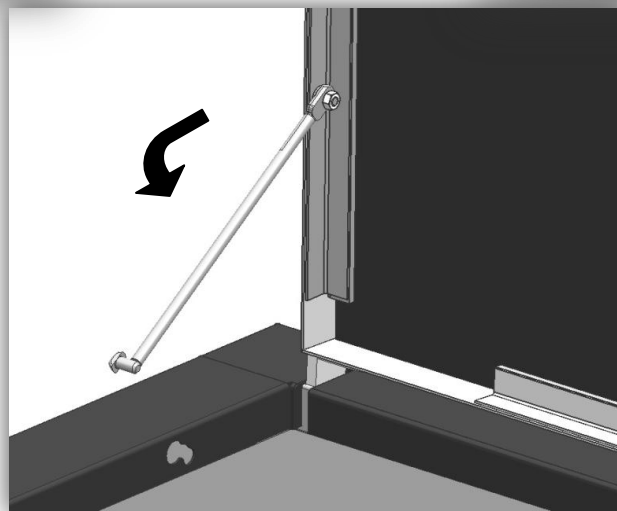
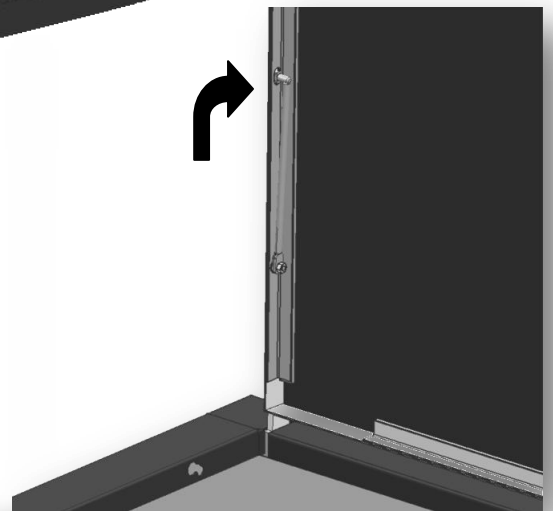
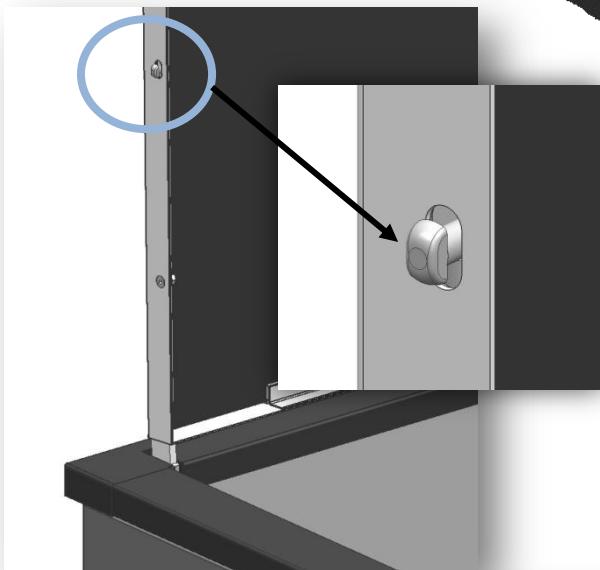
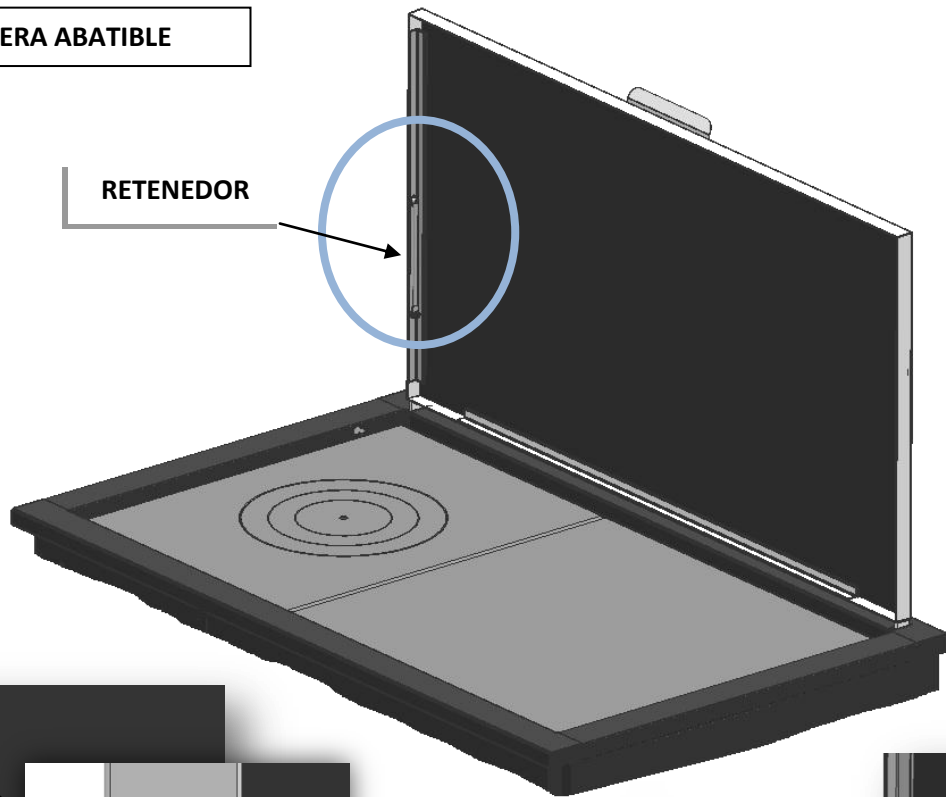


**¡IMPORTANTE! CUANDO LEVANTE LA ENCIMERA ABATIBLE, ASEGURE LA VARILLA SOPORTE EN SU POSICIÓN CORRECTAMENTE PARA EVITAR SU CAIDA.**

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

**PARA MANIPULAR LA ENCIMERA EN CALIENTE UTILICE SIEMPRE GANTES IGNIFUGOS**

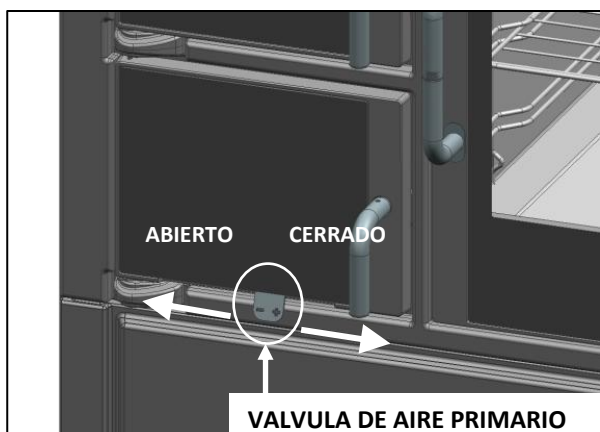
ENCIMERA ABATIBLE



## 2. INSTRUCCIONES DE MANEJO

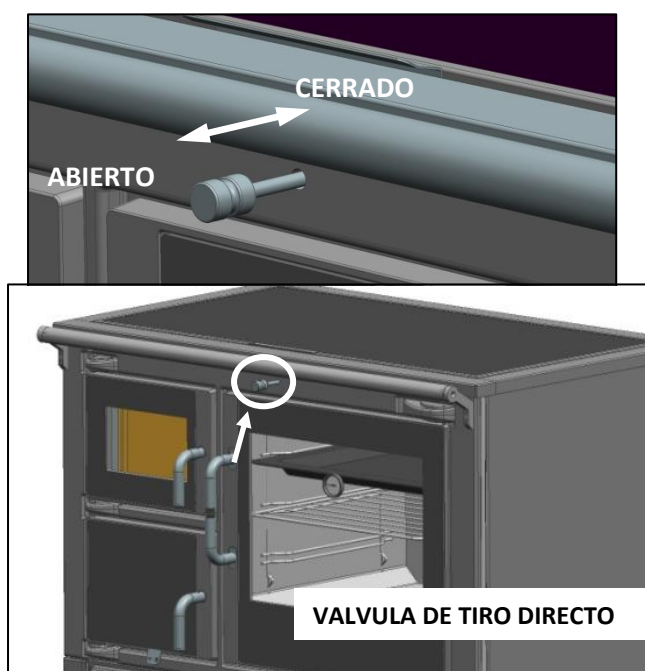
Antes de actuar sobre su cocina, conozca el mantenimiento de la encimera que ha comprado. Con cada cocina se entrega un juego de útiles de hogar, compuesto de un gancho para remover el hogar y una rasqueta para la limpieza del cenicero y del conducto de humos a través de la puerta de registro de hollín, situada debajo del horno.

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



Al encender la cocina cierre la puerta de leña, abra la válvula de aire primario desplazando hacia la izquierda, y la válvula de tiro directo, que se encuentra sobre la puerta de horno, desplazando hacia fuera.

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



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

Nunca llenar totalmente el hogar de combustible ni dejar la puerta de cenicero abierta.

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

### Primer encendido

Se recomienda que el primer encendido se realice con fuego lento durante 3 o 4 horas para conseguir el estabilizado de las distintas piezas.

**El tiro aconsejado de chimenea es de 1,5 mmca. Para un funcionamiento controlado de su cocina, y para evitar combustiones extremadamente fuertes, se suministra una parrilla con 12 orificios.**

Si al instalarla, su cocina no alcanzase la temperatura adecuada de funcionamiento, abrir más orificios en la parrilla hasta conseguir el tiro adecuado.

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

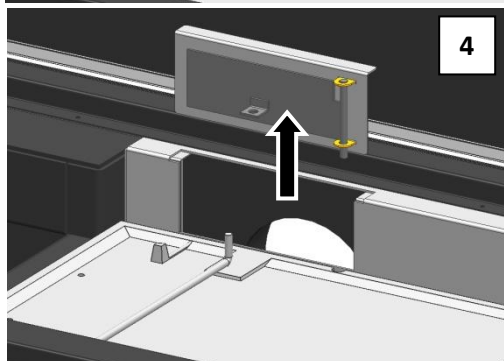
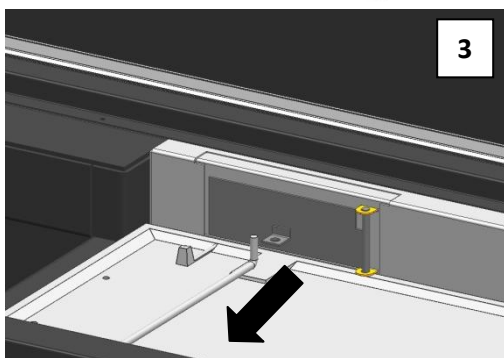
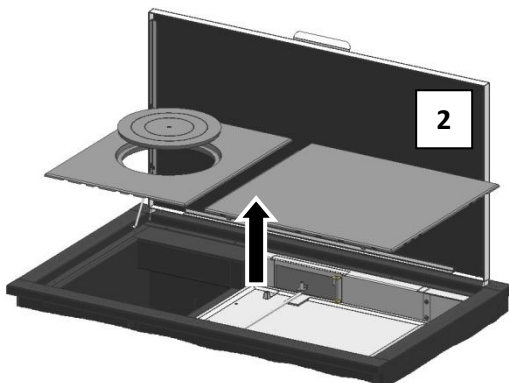
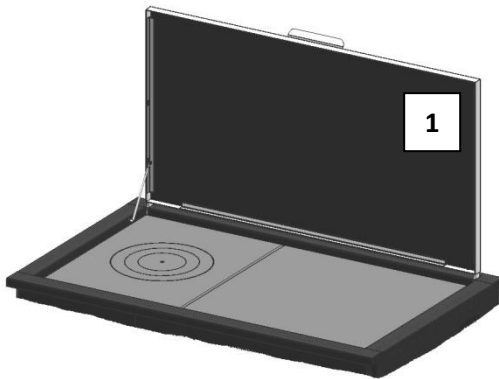
**Un calentamiento excesivo de la cocina, detectado por una temperatura de horno superior a los 300°C (Zona roja del termómetro), puede producir el deterioro de la encimera.**

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

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

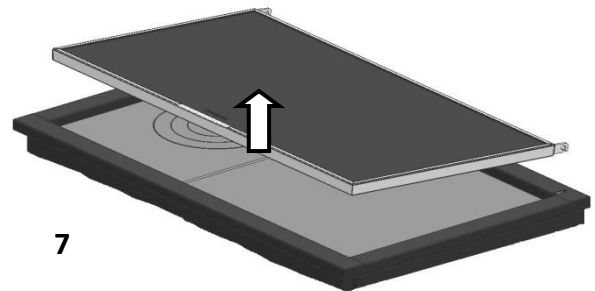
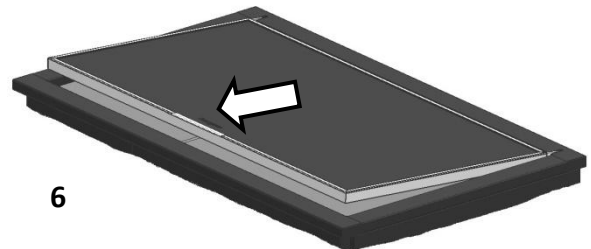
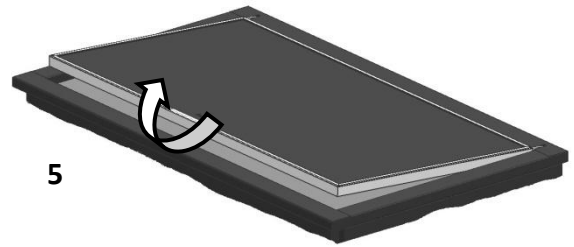
La cocina dispone de un sistema de acceso a la chimenea, con el fin de facilitar el sellado de la misma, una vez instalada la cocina. Para acceder a él se debe proceder de la siguiente manera:

1. Quitar la encimera vitrocerámica de la cocina y la bajo encimera de hierro fundido (figuras 1 y 2).
2. Desmonte la varilla de tiro (figura 3).
3. La tapa de acceso a chimenea se extrae junto a la válvula de tiro directo hacia arriba (figura 4).



## Desmontaje de la encimera vitrocerámica

Levante la encimera tal como se observa en las figuras siguientes, tire hacia el frente y levántela.



Para el montaje de la encimera vitrocerámica proceda de forma inversa.

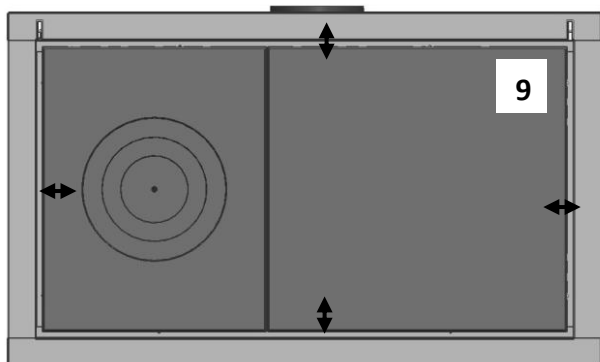
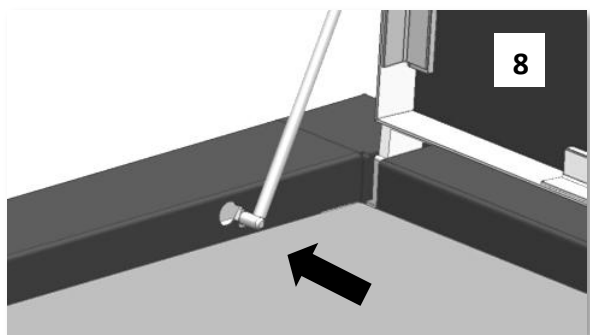
Si desea cocinar sobre las bajo encimeras de hierro fundido, levante la encimera vitrocerámica hasta formar un ángulo aproximado de 90°. Baje el retenedor que está situado a su izquierda e introdúzcalo en el hueco del marco de encimera esmaltado.

**Asegúrese de que el retenedor está perfectamente fijado y no hay posibilidad de que la encimera vitrocerámica pueda soltarse (Figura 8).**

**Compruebe antes de proceder a colocar la encimera vitrocerámica, que las bajo encimeras de hierro fundido estén centradas respecto al marco de encimera (Figura 9).**

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

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



### 3. ACCESORIOS OPCIONALES

Hergóm dispone de los siguientes accesorios para esta cocina:

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

### 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

#### DEL FRENTE, MARCO ENCIMERA Y BAJO ENCIMERAS ESMALTADOS.

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.

#### DE LA VITROCERÁMICA.

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

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

#### Rasqueta:

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

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

#### Productos de limpieza

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

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

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

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

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

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

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

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

En ningún caso se han de utilizar para la limpieza de la encimera esponja metálica, estropajos, cuchillos o cualquier otro utensilio que sea susceptible de dañar la superficie de la Vitrocerámica.

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

#### **DE LA ENCIMERA ESMALTADA CON ARANDELAS.**

Para mantener un buen aspecto de esta encimera, se recomienda limpiarla con frecuencia pasando un paño húmedo.

No utilice productos ácidos o abrasivos para limpiar las encimeras, estos productos pueden estropear el esmalte.

#### **DEL MARCO DE ACERO INOXIDABLE**

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

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

#### **DE LAS CENIZAS**

El especial diseño del hornillo en material refractario, que permite el aprovechamiento máximo del combustible, hace que las cenizas que se producen sean mínimas.

Esto permite que se pueda encender la cocina en repetidas ocasiones sin necesidad de retirarlas del hogar.

Cuando sea precisa esta operación, quite la parrilla del hogar y retire las cenizas al cenicero. Vacíe el cenicero en un recipiente metálico y sáquelo inmediatamente de la casa.

#### **DEL HOLLÍN**

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

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

## **5. SEGURIDAD.**

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

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

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

1. Mantenga alejado cualquier material combustible (cortinas, ropas, etc.), a una distancia mínima de seguridad de 0,90 m.
2. Proteger los muebles colindantes con la cocina, con materiales resistentes al calor, en las zonas de encimera y salida de humos.
3. Dejar una separación 30-40 cms. 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.

## **6. PRODUCTOS PARA LA CONSERVACIÓN.**

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

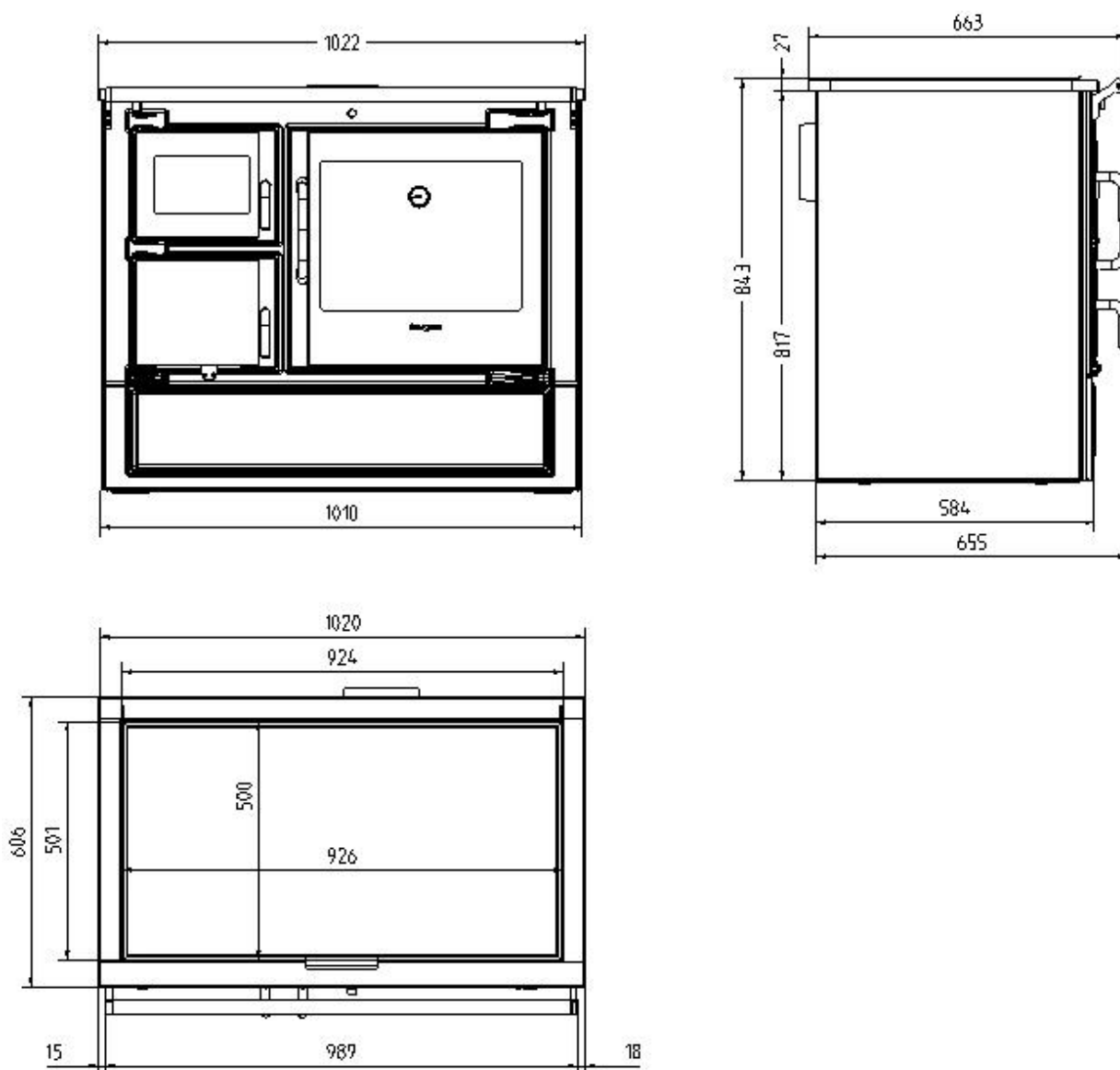
**-Pasta refractaria**, Para mejorar la estanqueidad y sellado.

**-Anti-hollín**, Poderoso catalizador que facilita la eliminación de residuos quemados.

**-Limpiacristales**, Tratamiento Idóneo para eliminar grasa carbonizada de los cristales de estufas, chimeneas, etc.



## 7. DATOS TÉCNICOS.



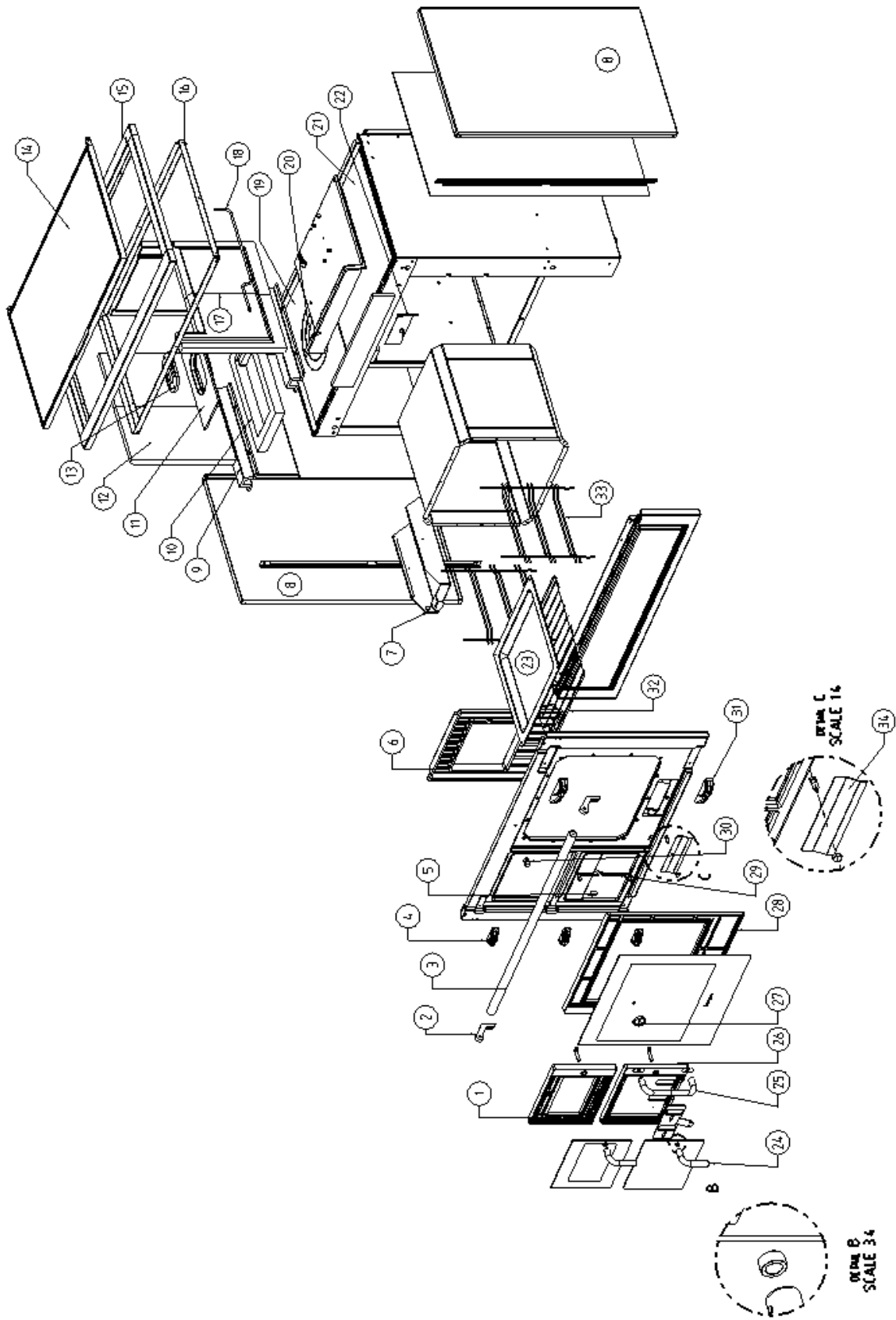
Diámetro tubo chimenea (mm)	150
Potencia nominal (kW)	13,7
Rendimiento (%)	70,6
Temperatura media de humos (°C)	256
Tiro mínimo (Pa)	12
Emisiones CO (13% O <sub>2</sub> Vol%)	0,12
Emisiones partículas (mg/Nm <sup>3</sup> Vol%)	35
Normativa aplicada	12815
Peso (Kg)	265
Nº Certificado	RRF 15 11 2798

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

### RECOMENDACIÓN MEDIOAMBIENTAL

INDUSTRIAS Hergóm, S.A., Le recomienda la utilización del embalaje (madera o cartón) que acompaña al aparato como combustible en los primeros encendidos del aparato, de esta forma contribuye al **aprovechamiento de los recursos y a la minimización de los residuos sólidos.**

# 8. EXPLOTADO



1	PUERTA HORNILLO	9920424
2	SOPORTE BARRA PASAMANOS	9920430
3	BARRA PASAMANOS	9920429
4	BISAGRA HORNILLO/CENICERO (CROMO MATE)	9920431
5	DEVA-NARIZ CIERRE PUERTA DE HORNO	9913897
6	DEVA 100-FRENTE HORNILLO H,F.	9913852
7	DEVA 100-CAJON DE CENICERO	9913966
8	SAJA-7/8-DEVA-COSTADO EXTERIOR IZDO/DCHO	9913933
9	DEVA 100-SOPORTE SOLERA HORNILLO H,F.	9913851
10	HORNILLO REFRACTARIO UNIF, SOLERA	9913844
11	DEVA-PARRILLA HOGAR	9915730
12	HORNILLO REFRACTARIO UNIF, LATERAL IZDO	9913846
13	DEVA-SAJ-NANS-BESAY-TAPON PARR.RANURADA	9913951
14	CONJUNTO ENCIMERA	9920434
15	MARCO ENCIMERA ESMALTADA	9920435
16	ADAPTADORES ENCIMERA	9920436
17	HORNILLO REFRACTARIO UNIF, LATERAL DCHO	9913848
18	DEVA-VARILLA TIRO DIRECTO	9913899
19	BAJOENCIMERA SUFRIDERA IZDA.	9920437
20	SAJA-ECLECSYS-JUEGO ARANDELAS NEGRO AZUL	9917224
21	BAJOENCIMERA SUFRIDERA DCHA.	9920438
22	DEVA-VALVULA TIRO DIRECTO	9913898
23	BANDEJA RECOGE-GRASAS DEVA 90/100-H04	9914074
24	MANDO PUERTA CENICERO / HORNILLO	9920427
25	MANDO PUERTA HORNO	9920428
26	PUERTA CENICERO	9920425
27	TERMOMETROS CROMADOS	7527040
28	PUERTA HORNO	9920426
29	CIERRE PUERTA HORNO	9920439
30	REMATE VARILLA TIRO DIRECTO	9920433
31	BISAGRA HORNO (CROMO MATE)	9920432
32	PARRILLA DE HORNO DEVA 90/100	9914076
33	DEVA-REJILLA APOYO BANDEJA HORNO	9913894
34	DEVA-REGISTRO DE HOLLIN	9913902

## 9. PLACA DE CARACTERISTICAS

Modelo / Model / Modèle / Modello		<b>hergom</b>		11	
<b>ECLECSYS</b>					
Cert N°	RRF-15 11 2798	Org Nat N°	1625	Norm.	EN 12815
<b>Leña / wood / bois / legno / madeira</b>					
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)	13,7 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	0,12		
Rendimiento / Performance / Rendement / Resa / Rendimento	70,6%	Temperatura de los gases medio / Average gas temperature / Température des gaz moyenne / Temperatura media dei gas / Temperatura média dos gases	256 °C		
Fabricación / Production / Produzione / Produção N°					
<p>Distancia de seguridad mínima con la puerta abierta A objetos situados a los laterales y frente 20 cm. A objetos situados sobre la puerta 80cm.          Distance from combustible materials Distance from materials located at the sides of the open door 20 cm, from materials located above the open door 80 cm          Distance des matériaux combustibles proches Distance des matériaux situés sur les côtés de la porte ouverte 20 cm, des matériaux situés au-dessus de la porte ouverte 80 cm          Distanza da materiali combustibili Distanza da materiali situati ai lati della porta aperta 20 cm, da materiali situati sulla porta aperta 80 cm          Distância a materiais combustíveis Distância a materiais situados nos laterais da porta aberta 20 cm, a materiais situados sobre a porta aberta 80 cm</p>					
<p>Lea y siga las instrucciones de funcionamiento Utilice solo combustibles recomendados          Aparato preparado para funcionamiento intermitente No utilizar en chimenea compartida          Read and follow the manufacturer's instructions. Use recommended fuels only Appliance prepared for intermitt operation. Not use shared flue          Lisez et suivez les instructions de fonctionnement N'utilisez que les combustibles conseillés          Appareil conçu pour un fonctionnement intermittent Pas l'utilisation partagée de combustion          Leggere sempre le istruzioni per l'uso Usare solo i combustibili consigliati Apparecchio progettato per funzionare con il sistema di combustione intermittente. Non utilizzare canna fumaria condivisa          Leia e siga instruções de funcionamento Utilize somente combustíveis recomendados          Aparelho preparado para funcionamento intermitente Não use compartilhado combustão</p>					
Industrias Hergom S.A. 39110 (Soto de la Marina) Cantabria				C03220	
Tel. 942 58 70 00 / e-mail hergom@hergom.com				www.hergom.com	



## 1 AÑO SEGURO GRATUITO

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

Condiciones del seguro:

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



CO 240

# hergom

# hergom

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

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