

hergom

COCINA CARES



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

BIENVENIDOS a la familia HERGOM.

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

Su nueva cocina es, quizás, el sistema de calefacción por combustibles sólidos más avanzado que hoy se conoce. Poseer una cocina HERGOM es la manifestación de un sentido de calidad excepcional.

Por favor, lea este manual en su totalidad. Su propósito es familiarizarle con el aparato, indicándole normas para su instalación, funcionamiento y mantenimiento, que le serán muy útiles. Consérvelo y acuda a él cuando lo necesite.

Si después de leer este manual necesita alguna aclaración complementaria, no dude en acudir a su proveedor habitual.

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 tiene partes protegidas con 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 Cares tiene el frente de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada, los herrajes son acero y los mandos son de acero inoxidable.

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

El marco de la encimera elevable es de chapa de acero.

Nota: Si se utiliza la cocina para el calentamiento de la vivienda, en periodos prolongados, se recomienda levantar la encimera, con el fin de generar más calor a la estancia, consumir menos combustible y así evitar el deterioro interior de la cocina.

Si se quiere cocinar sobre la encimera es recomendable levantar la encimera de cristal vitrocerámico y cocinar directamente sobre las bajoencimeras esmaltadas, estas alcanzan una temperatura mayor que la encimera de cristal.

Hornos: Todas las versiones incluyen: parrilla de varillas de acero.

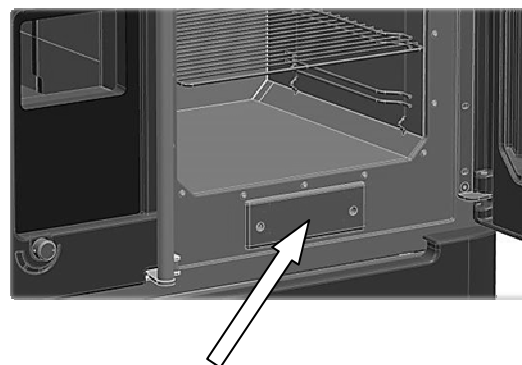
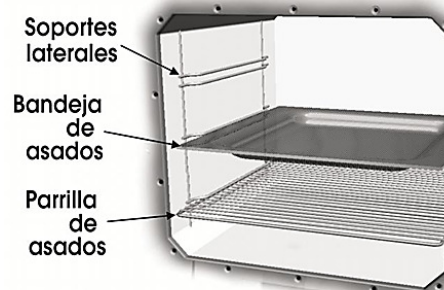
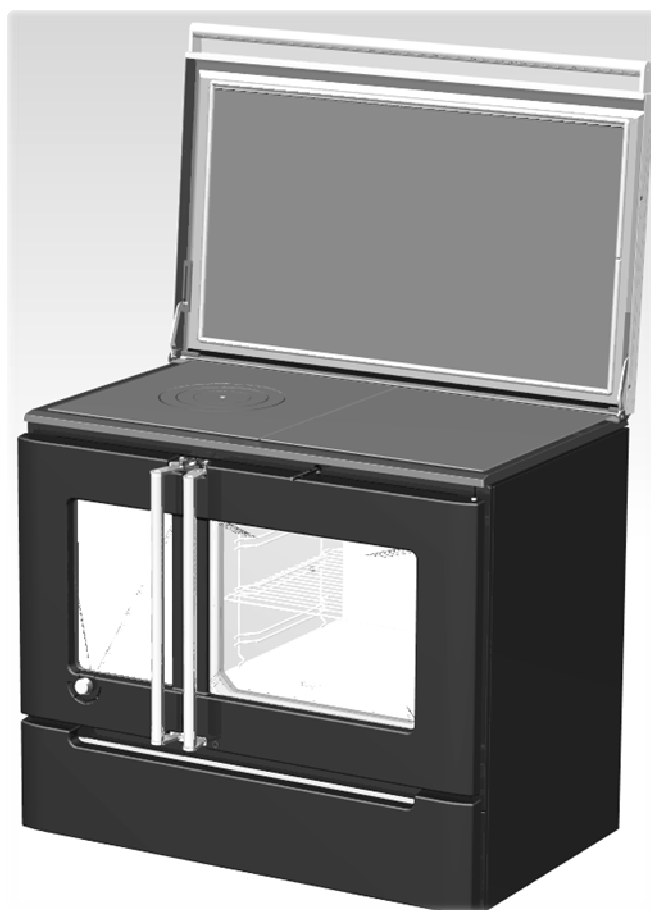
Puerta de horno con cristal vitrocerámico tintado con termómetro para controlar la temperatura de preparación de los alimentos.

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.

Aportación de aire secundario:

Por zona superior del cristal de la puerta de hogar, que a su vez actúa como limpieza de cristal,

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



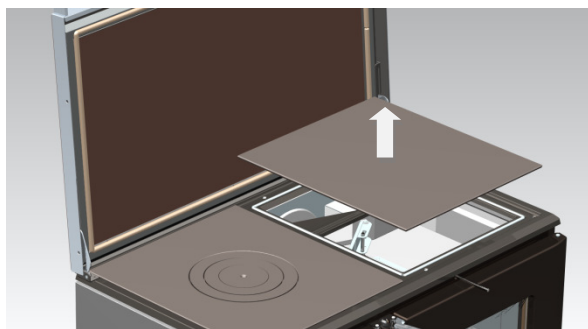
TAPA DE REGISTRO

2. INSTRUCCIONES DE MANEJO

Antes de actuar sobre su cocina, conozca el mantenimiento de la encimera que ha comprado. En el capítulo 3 se dan los consejos necesarios.

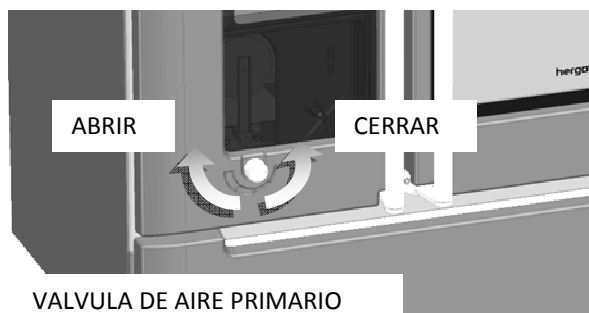
Con cada cocina se entrega un juego de útiles de hogar, compuesto de un gancho para remover el hogar y una rasqueta para la limpieza del cenicero y del conducto de humos a través de la puerta de registro de hollín, situada debajo del horno.

Antes de encender la cocina debe comprobarse que el conducto de humos esté perfectamente limpio, para obtener un buen tiro. Esta operación se puede realizar a través de la boca de inspección situada bajo la sufridera derecha de la cocina.

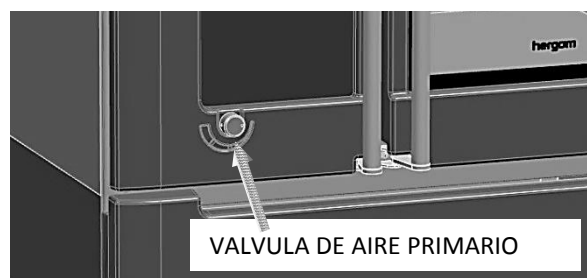
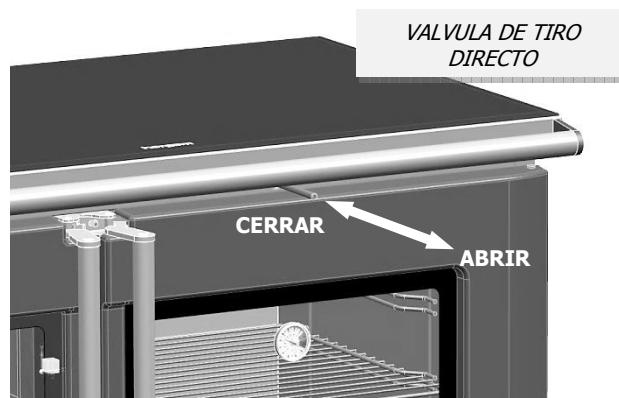


esta boca de inspección sirve a su vez para hacer un correcto sellado de la chimenea.

Al encender la cocina cierre la puerta de leña, abra la válvula de aire primario girando el pomo de la misma en sentido de las



agujas del reloj, y la válvula de tiro directo desplazando hacia fuera el tirador que se encuentra sobre la puerta de horno.



La válvula de aire primario es termostática e irá cerrando el aire primario a medida que la cocina alcanza temperatura, y abriendo de nuevo cuando detecta que se está enfriando. Con el accionador manual el usuario determina que el termostato se cierre a menor o mayor temperatura.

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 leña, hace que la placa encimera alcance una temperatura excesiva.

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

El tiro aconsejado de chimenea es de 1,5 mmca.

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 debe aportar más combustible, cerrar la válvula de admisión de aire primario girando en sentido contrario a las agujas del reloj.

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 y el esmalte de las bajo-encimeras esmaltadas.

Una vez al año coincidiendo con la limpieza anual, o cuando se precise, comprobar el buen estado de las bajo-encimeras situadas bajo la encimera vitrocerámica.

En el caso de que fuese necesario, proceder a su cambio. Estas placas van simplemente encajadas en el marco, y su sustitución es una operación muy sencilla.

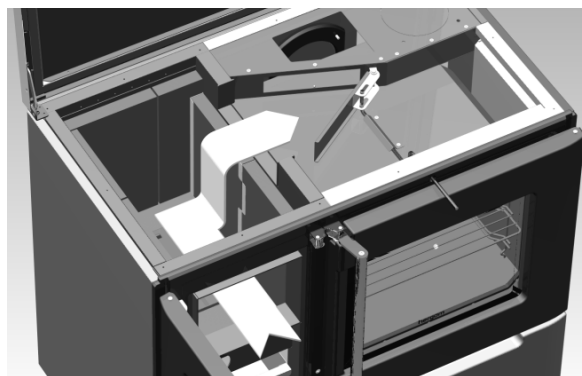
La preparación de los alimentos se efectuará más rápidamente si las ollas, sartenes y demás utensilios empleados tienen sus fondos perfectamente planos.

Primer encendido

Es importante en el primer encendido seguir estas sencillas indicaciones:

- **Abrir al máximo la válvula de tiro directo.**

- Colocar en el fondo del hornillo papeles o pastillas de encendido y colocar sobre ellos unos palos finos (no encenderlo aún).
- Colocar un papel en la parte superior del hornillo buscando el hueco de la ventana de tiro directo (ver imagen).
- Encender este último papel y esperar que se queme antes de encender los papeles / pastillas de encendido del fondo del hornillo *(si es necesario y la chimenea no aspira correctamente los humos repetir este paso).*



Una vez encendida la cocina se recomienda mantener un fuego lento durante 3 o 4 horas, para conseguir el estabilizado de las distintas piezas, y evitar así alguna posible rotura.

3. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1.- Del frente, marco de encimera y bajo-encimeras esmaltadas.

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

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

2.- 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 utiliza productos de limpieza adecuados, la decoración serigrafiada de la vitrocerámica no se deteriora.

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

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

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

3.- 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.

4.- De las cenizas

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

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

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

5.- 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.

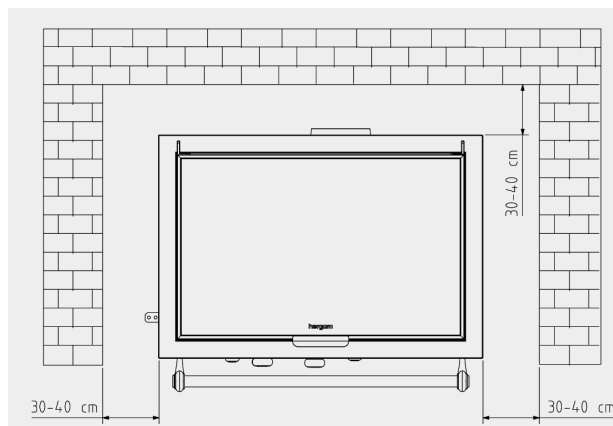
4. SEGURIDAD.

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

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

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

- Mantenga alejado cualquier material combustible (cortinas, ropas, etc.), a una distancia mínima de seguridad de 0,90 m.
- Proteger los muebles colindantes con la cocina, con materiales resistentes al calor, en las zonas de encimera y salida de humos.
- Dejar una separación 30-40 cm. entre los muebles y los laterales de la cocina para permitir la circulación de aire alrededor



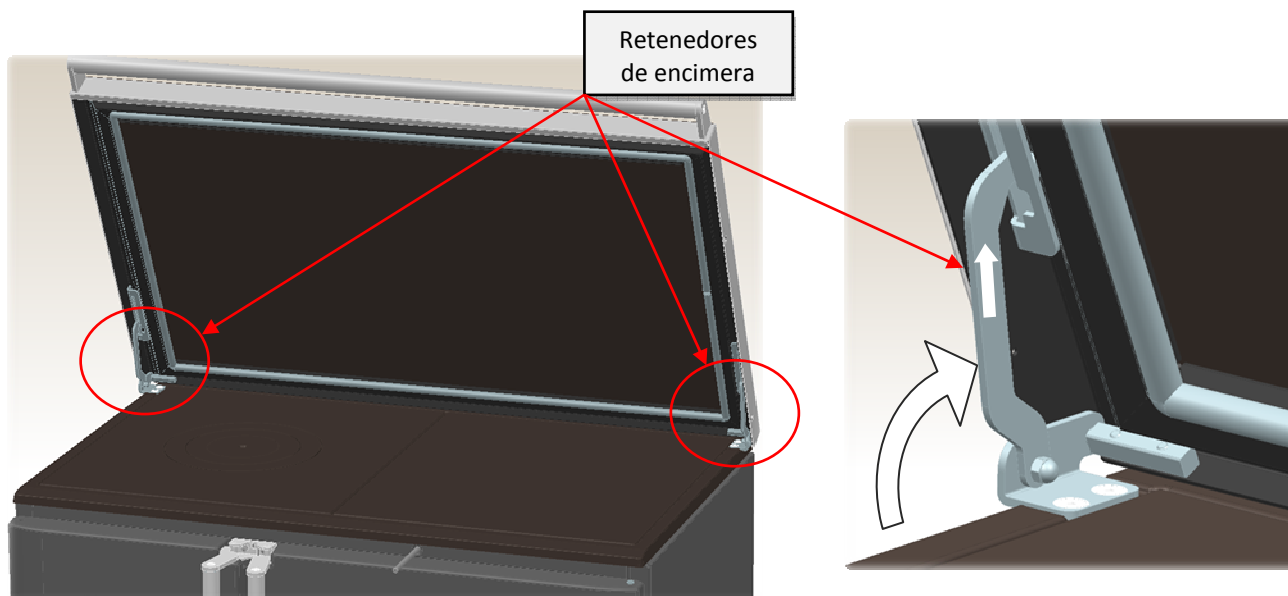
de la misma.

- Las cenizas deberán quitarse con el aparato frío y vaciarse en un recipiente metálico y sacarse inmediatamente de la casa.
- No deben utilizarse jamás combustibles líquidos para encender su cocina. Mantenga muy alejado cualquier tipo de líquido inflamable (Gasolinas, petróleo, alcohol, etc.).
- Hacer inspecciones periódicas de la chimenea y limpiarla cada vez que sea necesario.
- **Las puertas metálicas, los mandos de la cocina y la encimera alcanzan altas temperaturas durante su funcionamiento, se recomienda el uso de guante protector para manipular las regulaciones de aire y abrir o cerrar o puertas.**

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

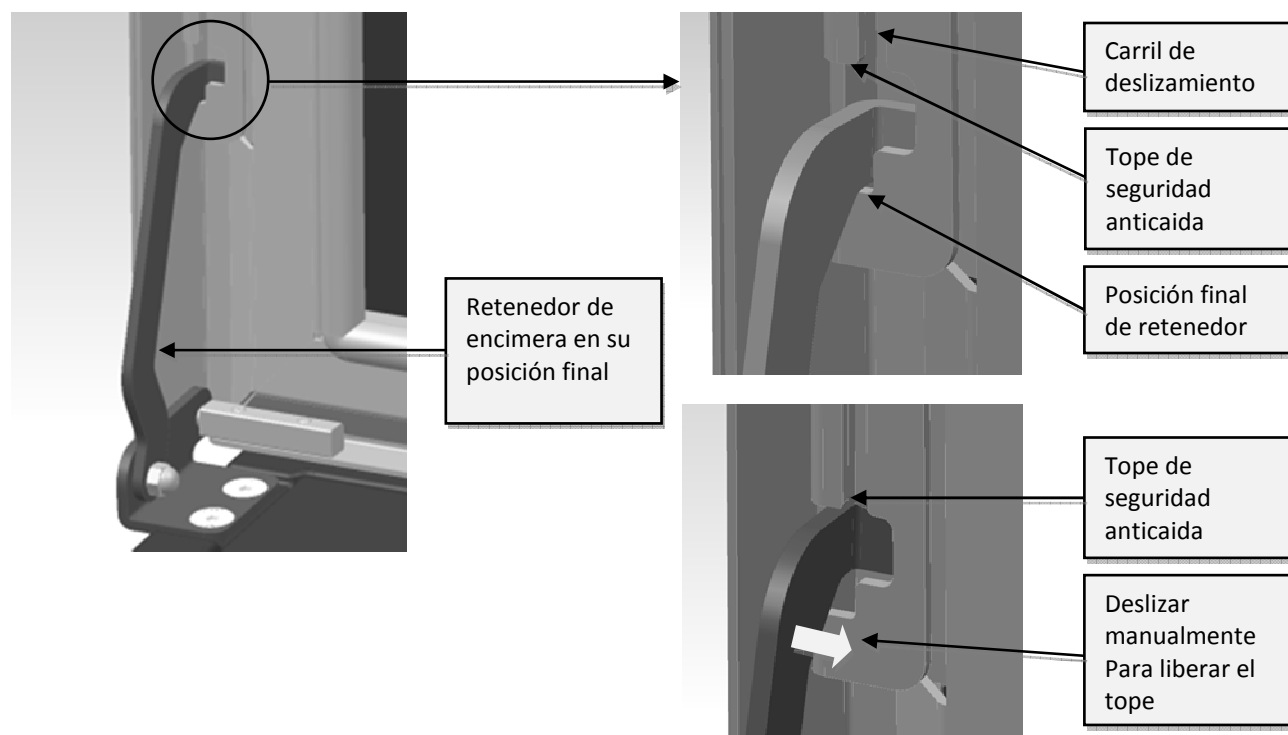
¡IMPORTANTE! cuando levante la encimera abatible, compruebe que los retenedores de encimera están situados correctamente en su posición para evitar su caída.

NUNCA utilice su cocina con la encimera levantada si no está correctamente sujeta por los retenedores de encimera. **Para manipular la encimera en caliente utilice siempre guantes ignífugos**



Los retenedores se deslizan en por el carril de la encimera, hasta llegar a su posición de anclaje. En esta posición la encimera tiene tope de caída hacia atrás y un tope de **SEGURIDAD** hacia adelante para evitar su caída durante el uso.

Para bajar la encimera es **obligatorio** llevar el retenedor izquierdo a su posición de deslizamiento de forma manual.



Para bajar la encimera primero debe desbloquear el retenedor izquierdo. Cuando comienza a bajar la encimera el retenedor frena contra el tope anticaída, en esta posición, debe empujar manualmente el retenedor como se indica en la figura hacia el carril de deslizamiento y la encimera bajara fácilmente.

¡ATENCIÓN! NO REALICE LA OPERACIÓN EN CALIENTE SI PUEDE EVITARLO, SI LA REALIZA EN CALIENTE PROTEJA SUS MANOS CON UN GUANTE IGNIFUGO.

WELCOME to the HERGÓM range.

We would like to thank you for choosing our CARES Cooker, which represents, in technique and style, a significant improvement over typical log fireplaces

Your new cooker is, perhaps, the most advanced solid fuel heating system known today. Owning a HERGOM cooker displays an exceptional sense of quality.

Please read this manual in full. Its purpose is to familiarise users with the device 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 further clarification, please consult your regular dealer.

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

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

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

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

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

IMPORTANT NOTE

If the device 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.

The surface of your device is protected by a coat of special anti-heat paint that resists high temperatures. When lighting the fireplace for the first few times, the said paint may emit some fumes. This is normal and is due to the evaporation of certain components of the paint while it adapts to the heat. We, therefore, recommend ventilating the room until this phenomenon ceases to appear.

1. INTRODUCTION

The front of the Cares cooker is made of cast iron with a vitreous porcelain enamel finish; the hinges are made of steel and the controls are stainless steel.

The internal frame of standing cookers is built of galvanized steel and painted steel plate.

The frame of the elevating worktop is made of steel plate.

Note: If the cooker is used to heat the house for extended periods, we recommend lifting the top, in order to allow more heat into the room, consume less fuel and avoid any damage to the cooker.

If you want to cook on the hob, it is advisable to lift the glass ceramic top and cook directly on the enamelled base, which reach higher temperatures than the glass top.

Ovens: All versions include: grid with steel rods.

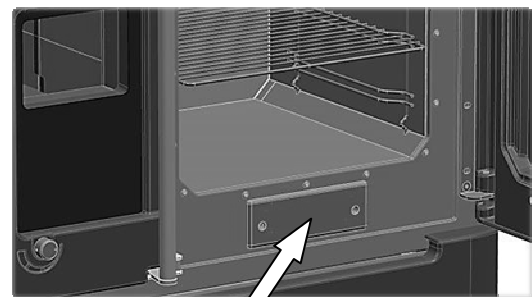
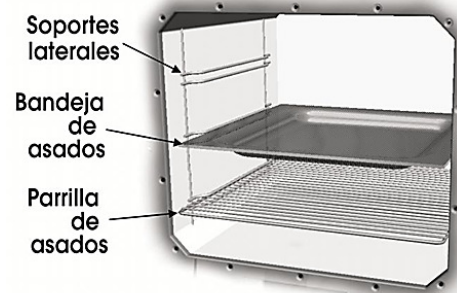
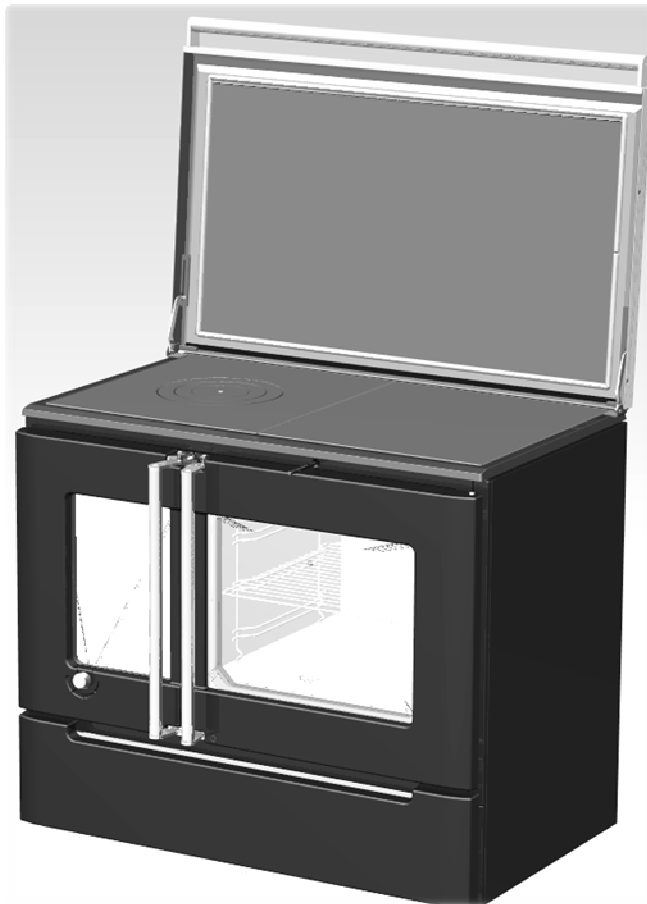
Oven door with glass ceramic tinted window with a thermometer to control the cooking temperature.

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

Secondary air intake:

At the top of the glass pane on the door. It is also used to clean the glass pane.

The soot cover is hidden under the oven door.



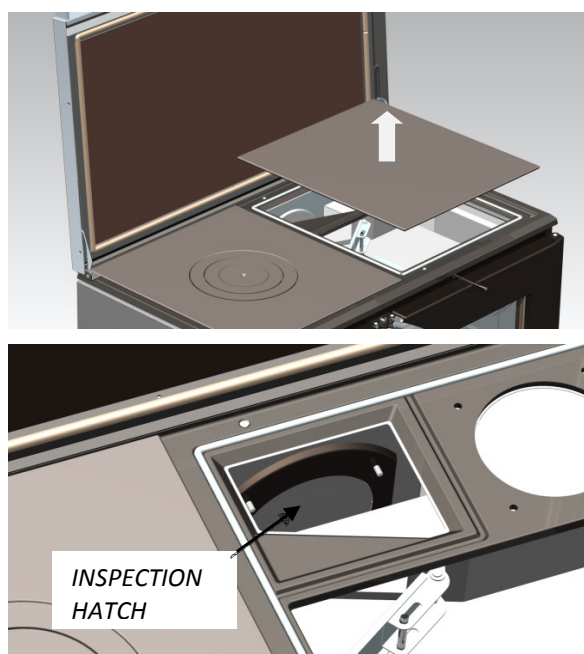
COVER

2. INSTRUCTIONS OF USE

Before using your cooker, please consult maintenance information on the hob you have purchased. Chapter 3 provides the necessary advice.

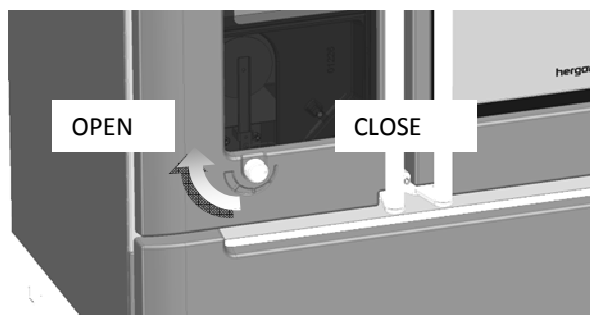
Every cooker comes with a number of utensils, such as a poker and a scraper to clean the ash pan and the smoke outlet via the soot cover located below the oven.

Before lighting the cooker, please check that the smoke conduit is perfectly clean in order to obtain appropriate draw. This operation can be performed through the inspection hole located below the right-hand section of the cooker.



This inspection hatch is used to ensure the correct sealing of the chimney.

When lighting the cooker, close the door, open the primary air valve by turning the knob clockwise



and open the draw valve by pulling the lever located above the oven door outwards.

The primary air valve is thermostatic and will close the primary air intake as the cooker heats up. It will also open the air intake when the cooker cools down. Users can use the manual level adjust the thermostat to a higher or lower temperature.

Regulate draw by means of the primary air valve. Take into account that excessive draw will lead to greater wood consumption and to the overheating of the top.

Never fill the combustion chamber with fuel completely or leave the door open.

The recommended chimney draw is 1.5 mmac.

Always control oven temperature by means of the thermometer installed on the door. If the temperature reaches 250 °C (yellow area of thermometer), do not introduce more fuel; close the primary air intake valve by turning it anti-clockwise.

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

Once a year, coinciding with the annual cleaning, or when required, check the condition of the base sections located below the glass ceramic top.

If it needs changing, replace it. These plates are attached to the frame and their replacement is a very simple operation.

Cooking will take less time if the bottoms of pots, pans and other utensils are perfectly flat.

Lighting up for the first time

It is important when lighting the cooker for the first time to follow these simple instructions:

- **Fully open the direct draw valve.**
- **Place paper or fire-starter cubes in the base of the chamber and place some thin sticks on top (do not light yet).**

- Place some paper inside the top part of the chamber near the direct draw opening (see image).
- Light this latter pieces of paper and wait until they burn out before lighting the paper / fire-starters at the bottom of the chamber (*if necessary and if the*

chimney is not drawing correctly, repeat this step).

Once lit, we recommend a slow fire for 3 to 4 hours. This will help stabilise the different components and avoid any possible breakages.

3. CLEANING AND MAINTENANCE

1.- Front, top frame and enamelled base sections.

Clean when the cooker is cold, using a slightly damp cloth.

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

2.- Glass ceramic

Never clean the under section of the glass ceramic hob.

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

Scraper:

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

Scrapers must always be kept within reach.

Cleaning products

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

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

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

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

If aluminium foil, plastic, sugar or other materials that melt quickly fall on the hob,

eliminate immediately while the hob is hot using the scraper to avoid damaging the surface.

Some materials found on the base of certain pots may also leave metallic marks on glass ceramic hobs. There are products on the market capable of solving this problem.

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

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

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

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

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

3.- Stainless steel rim

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

Avoid any utensil that can scratch the steel.

4.- Ash

The special design of the combustion chamber and the use of refractory materials provides maximum combustion efficiency

and, consequently, the quantity of ash produced is minimal.

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

When this operation is required, remove the grille and move the ash to the ash pan once the cooker is cold. Empty the ash pan in a

metal container and immediately remove from the house.

5.- Soot

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

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

4. SAFETY.

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

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

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

- Keep any flammable material (curtains, clothes...) away from cooker, at a minimum safety distance of 0.90 m.
- Protect nearby furniture with heat resistant materials on the hob and smoke outlet.
- Leave a 30-40 cm gap between furniture and the sides of the cooker for air to flow.
- The ashes must be removed once the appliance is cold and they must be emptied into a metallic

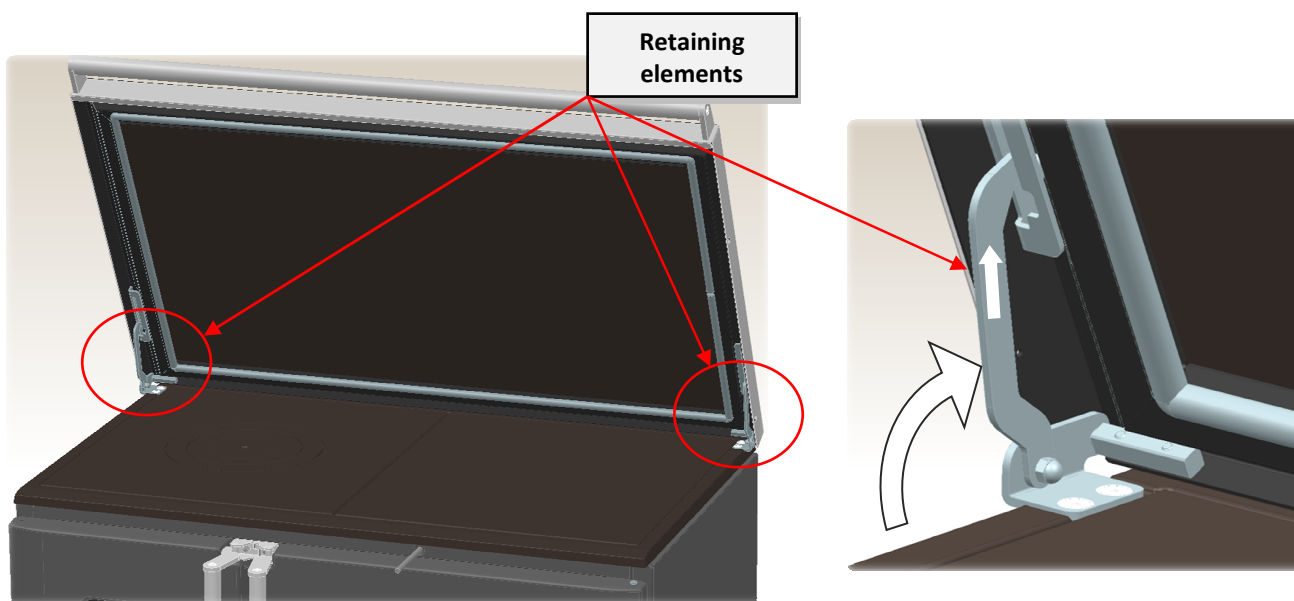
container and immediately removed from the house.

- Do not use flammable liquids to light the cooker. Keep any type of flammable liquid (petrol, gasoline, alcohol,...) at a distance from the cooker.
- Periodically inspect the chimney and clean whenever necessary.
- **The metal doors, cooker controls and top reach high temperatures during operation; therefore, the use of a protective glove is recommended when adjusting air intake or opening and closing doors.**

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

IMPORTANT! When you lift the moveable top, check that the retainers of the top are properly positioned to prevent it from falling.

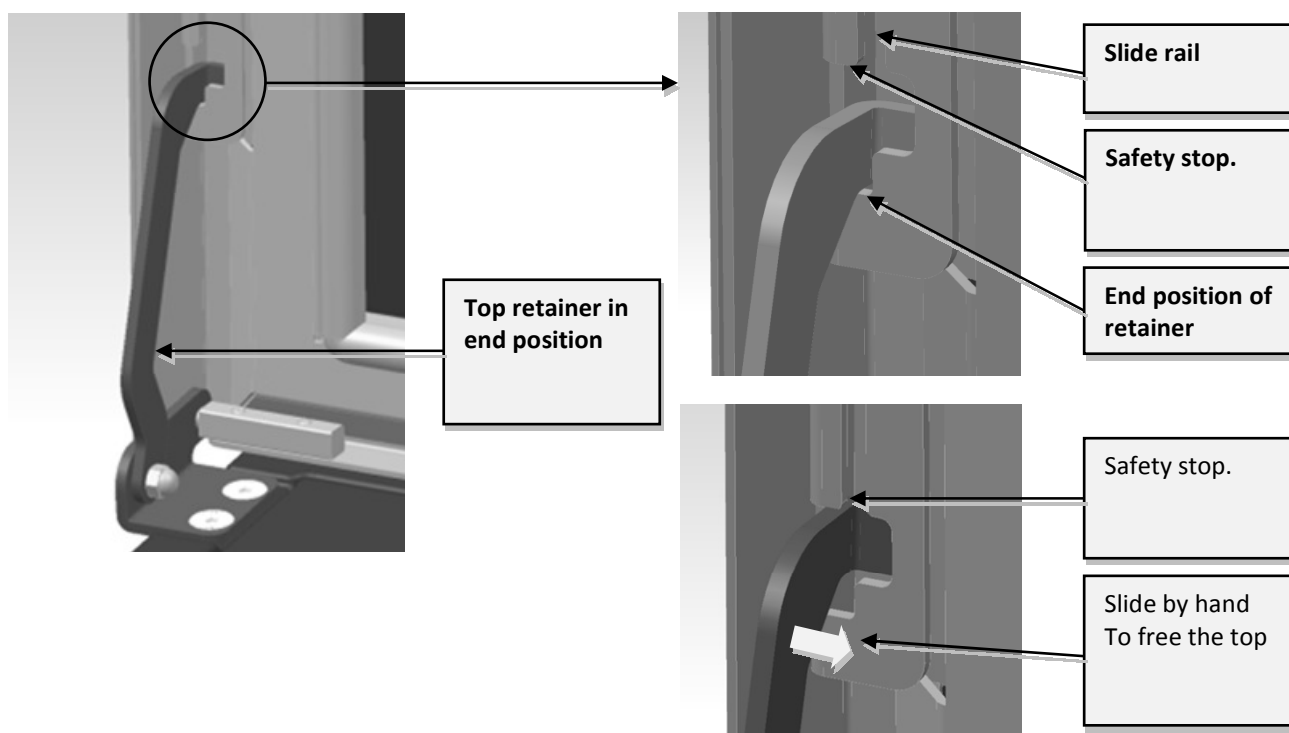
NEVER use your cooker when the top is up if not correctly held in place by the retaining elements. **Always use fireproof gloves when handling the cooker top when it is hot**



The retainers slide along the top rail to their anchor position.

In this position the top has of fall stop to prevent it from falling backwards and a **SAFETY** stop to prevent it from falling forward during use.

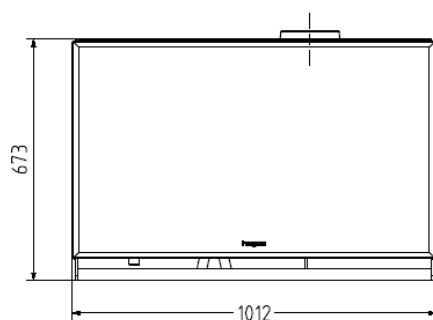
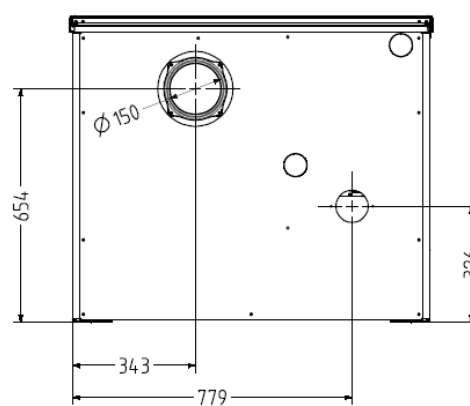
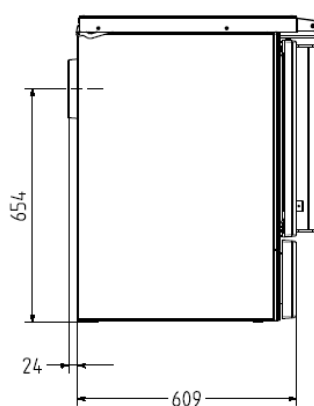
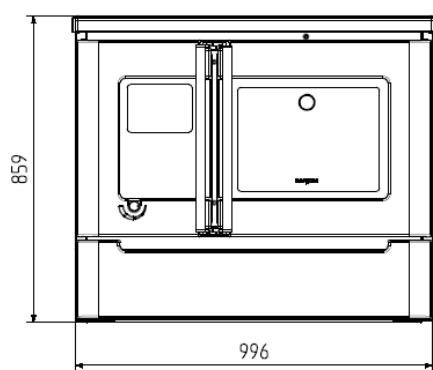
To lower the top, it is **mandatory to move** the left-hand retainer to its slide position by hand.



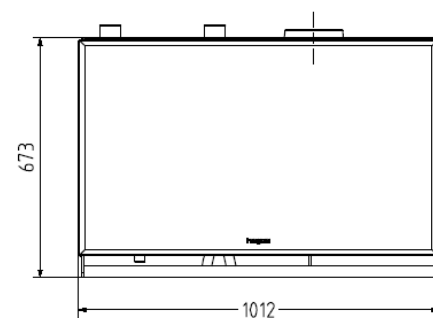
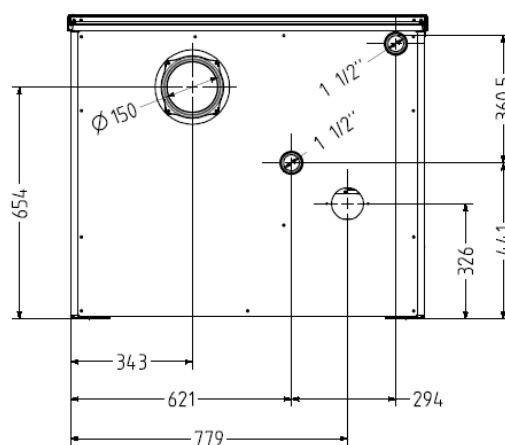
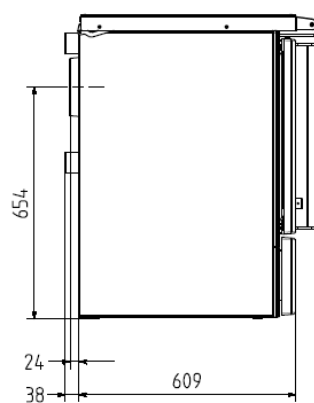
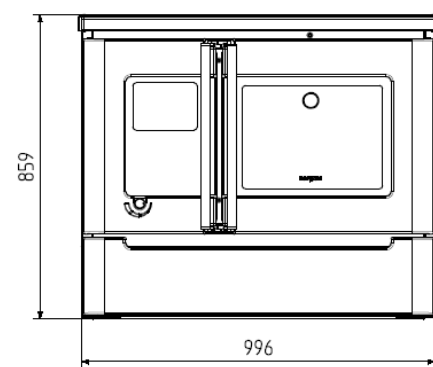
To lower the top, first unlock the left-hand retainer. When the top starts to move down, the retainer will block it against the anti-fall stop in this position; push the retainer as indicated in the figure towards the sliding rail and the top will move down easily.

ATTENTION! DO NOT PERFORM THIS OPERATION WHEN THE COOKER IS HOT IF YOU CAN AVOID IT. WHEN PERFORMING THIS OPERATION ON A HOT COOKER, USE HEAT-PROOF GLOVES.

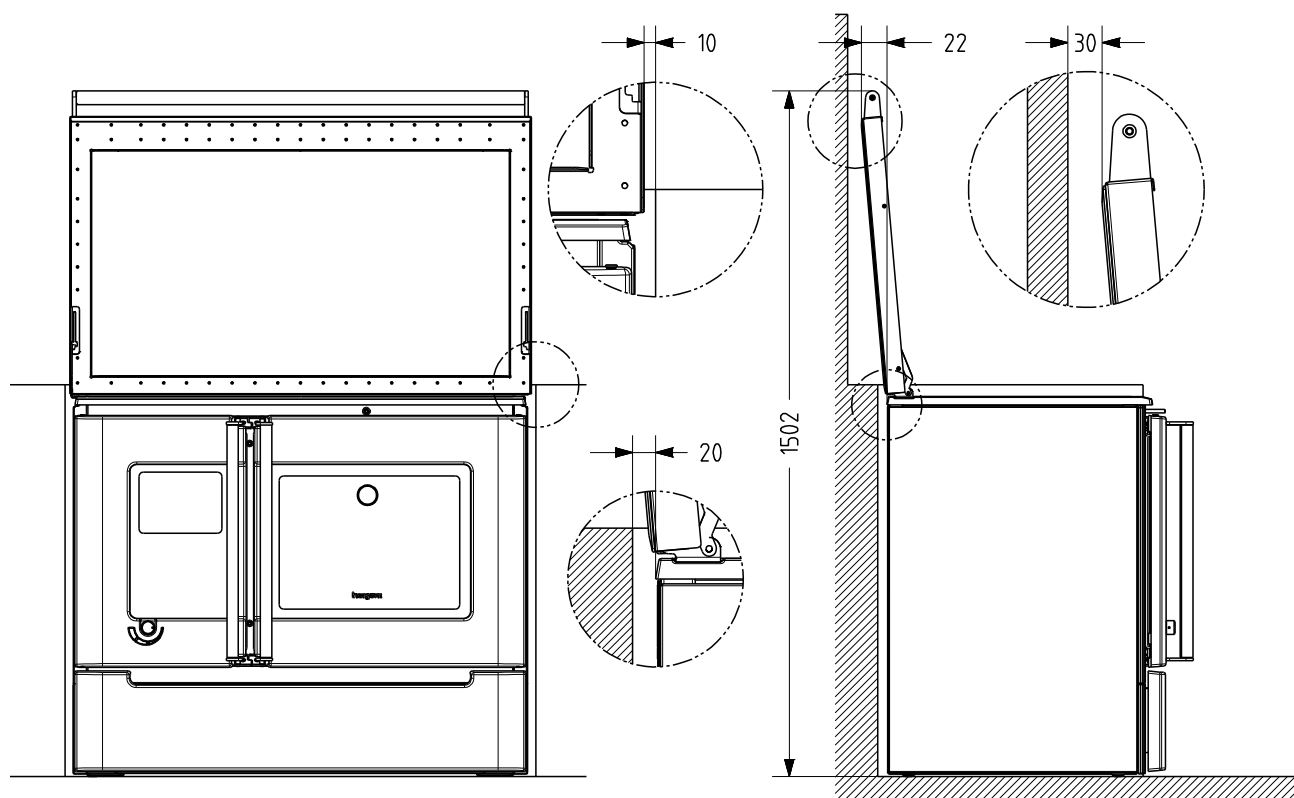
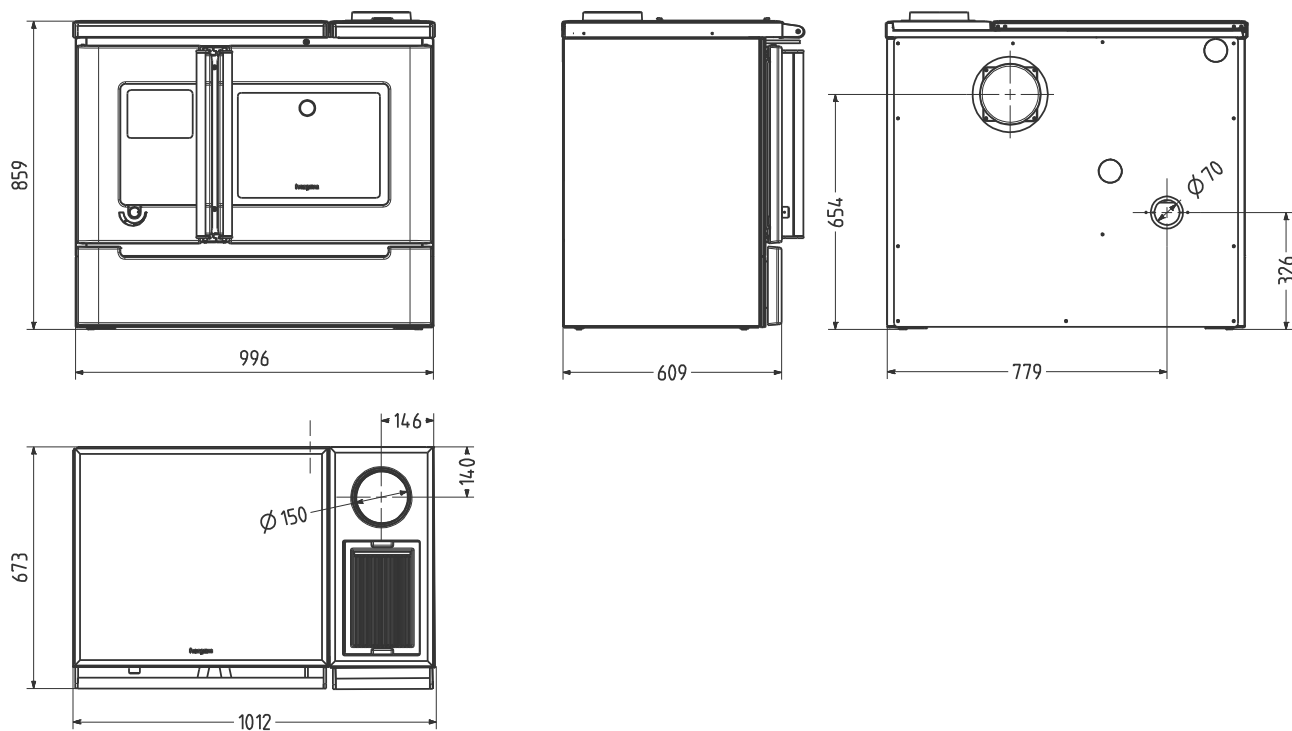
5. DIMENSIONES/DIMENSIONS



CARES HORNILLO

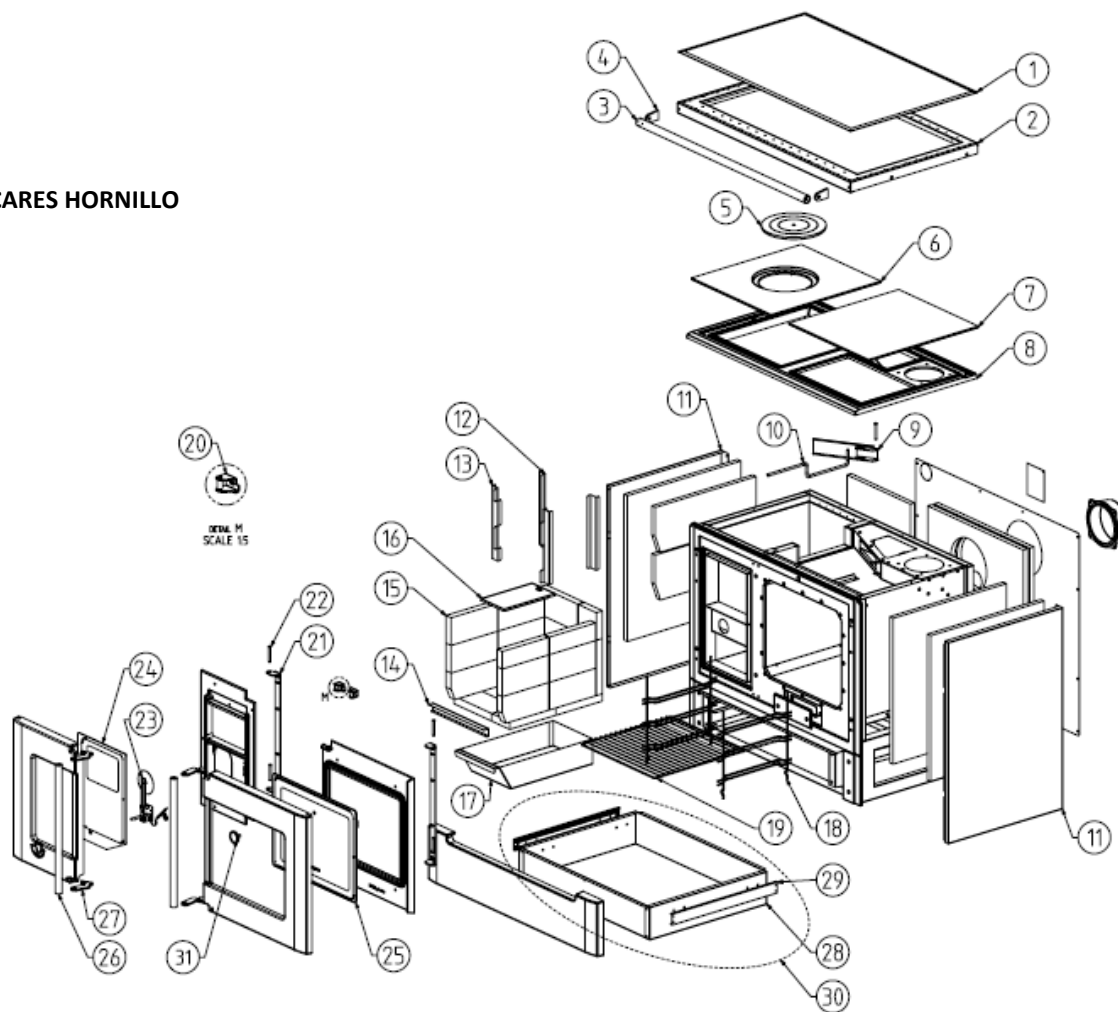


CARES CALEFACTORA

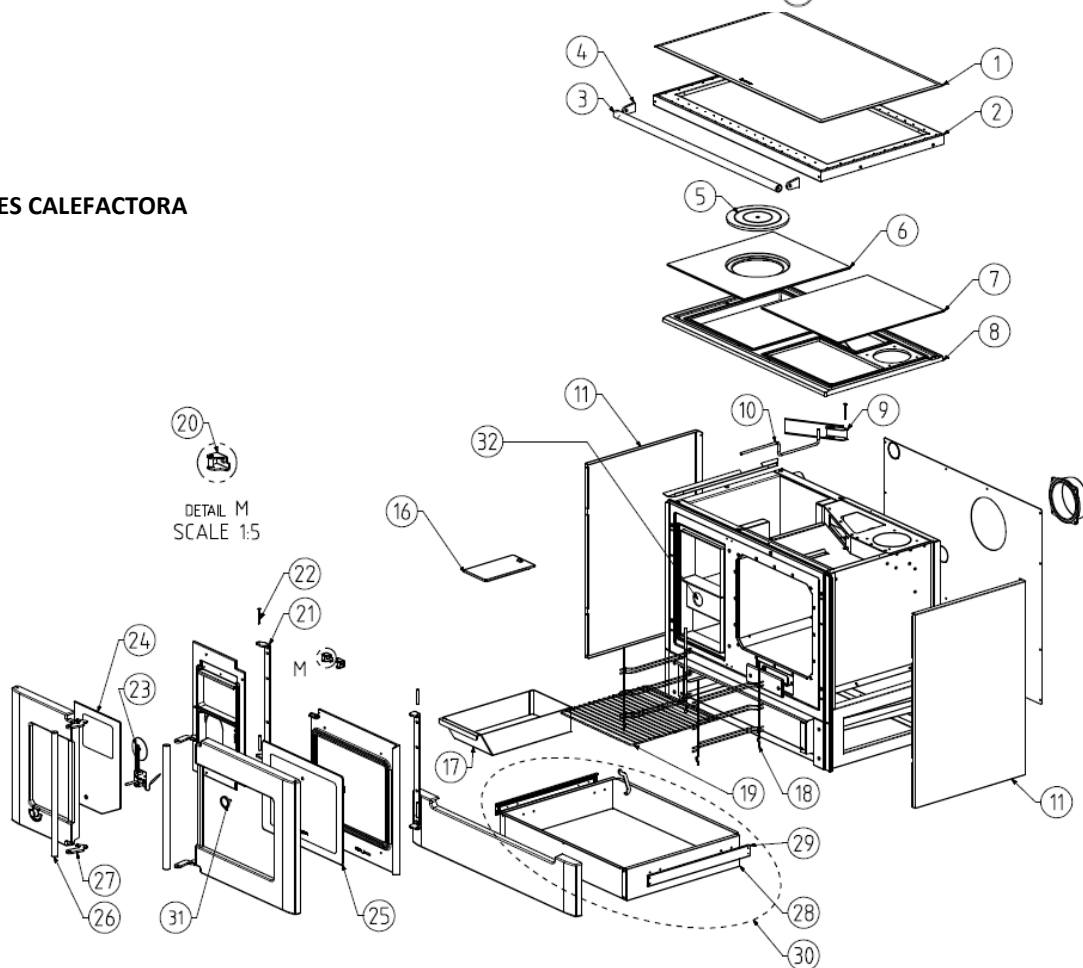


6. REPUESTOS/REPLACEMENT PARTS

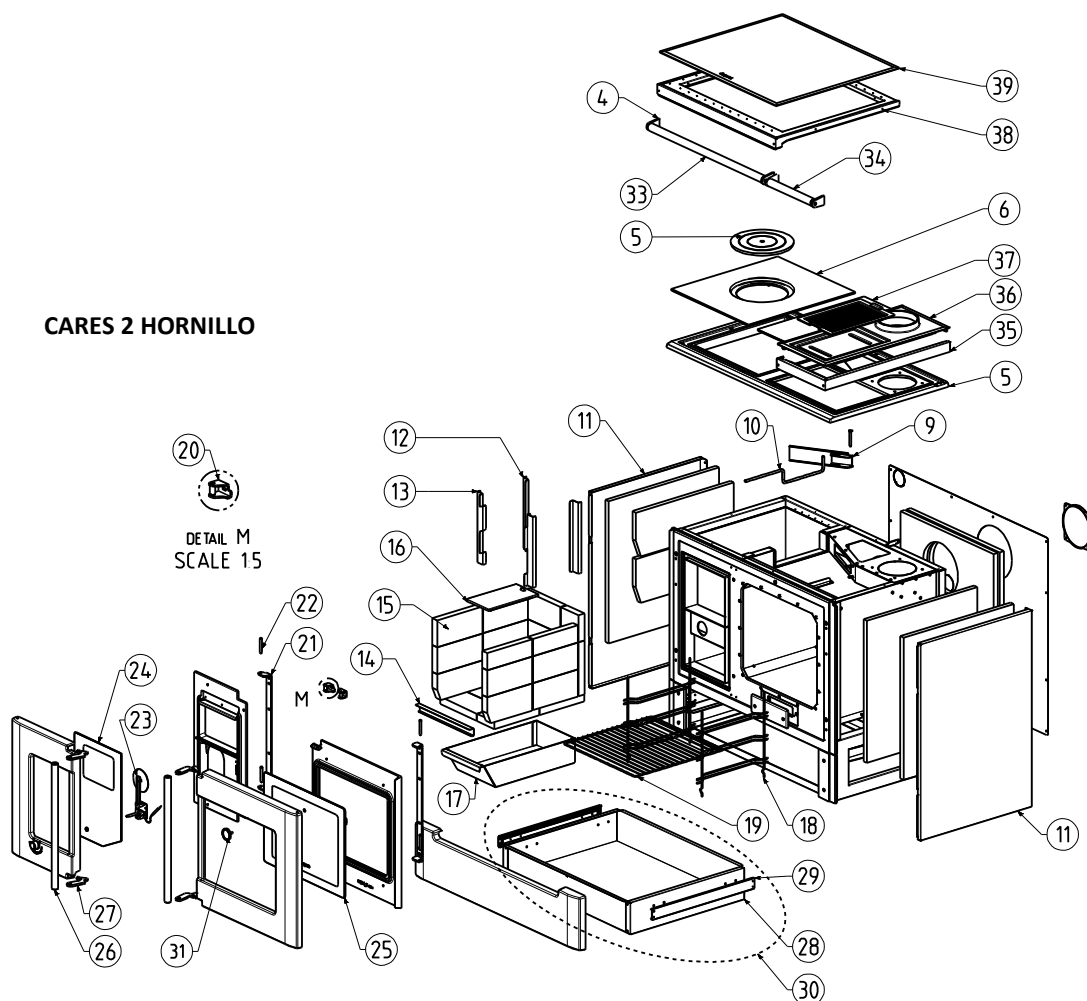
CARES HORNILLO



CARES CALEFACTORA



CARES 2 HORNILLO



Nº	CODIGO	DENOMINACION	Nº	CODIGO	DENOMINACION
1	9915870	CRISTAL VITROCERAMICO	21	9915889	BISAGRA PUERTAS
2	9915871	MARCO ENCIMERA VITROCERAMICA	22	9915890	EJE GIRO PUERTAS
3	9915872	BARRA PASAMANOS	23	9915891	TERMOSTATO
4	9915873	SOPORTE BARRA PASAMANOS	24	9915892	CRISTAL HORNILLO
5	9917224	JGO ARANDELAS ESMALTADAS NAC	25	9915893	CRISTAL HORNO
6	9915875	BAJO ENCIMERA ABIERTA	26	9915894	ASA CIERRE PUERTA
7	9915876	BAJO ENCIMERA CIEGA	27	9915895	GANCHO CIERRE PUERTA
8	9915877	ENCIMERA HIERRO FUNDIDO	28	9915896	CAJON
9	9915878	VALVULA DE TIRO DIRECTO	29	9915897	GUIAS CAJON
10	9915879	VARILLA DE TIRO DIRECTO	30	9915898	ACCESORIO CAJON
11	9915880	COSTADO ESM. NEGRO	31	9920240	TERMOMETRO CROMADO
12	9915881	SOPORTE TRASERO LADRILLOS	32	9920451	PAILA
13	9915882	SOPORTE CENTRAL LADRILLOS	33	9915900	BARRA PASAMANOS
14	9915883	POSICIONADOR FRONTAL HORNILLO	34	9915901	SUPLEMENTO BARRA PASAMANOS
15	9915884	CONJUNTO LADRILLOS HORNILLO	35	9915902	SUPLEMENTO MARCO DECORATIVO
16	9915885	TAPA PARRILLA	36	9915903	ENCIMERA SALIDA SUPERIOR
17	9915886	CAJON CENICERO	37	9915904	PARRILLA DE ASADOS
18	9913899	CRISTAL VITROCERAMICO CARES 2	38	9915905	ENCIMERA CARES 2
19	9915887	PARRILLA DE HORNO CROMADA	39		
20	9915888	CIERRE PUERTAS			

7. DATOS TÉCNICOS/THECNICAL DATA

Normativa aplicada / Normativa applicata / Applicable regulation / Norme appliquée / Normativa aplicada	EN 12815
Potencia nominal / Potenza nominale / Nominal power / Puissance nominale / Potência nominal (kW)	11
Rendimiento / Rendimento / Efficiency / Rendement / Rendimento (%)	77,6
Temperatura de los gases medio / Temperatura media gas / Average smoke temperature / Température des gaz moyenne / Temperatura média dos gases (°C)	260
Temperatura media en collarín de salida / Temperatura media attacco scarico fumi / Average temperature at flue ring / Température moyenne sur buse de sortie / Temperatura média em anel de saída (°C)	330
Emisiones CO / Emissioni CO / CO emissions / Émissions CO / Emissões CO (13% O ₂ Vol%)	0,06
Emisiones partículas / Emissioni particelle / Particulate emissions / Emissions particules / Emissões partículas (mg/Nm ³ Vol%)	22,5
Tiro mínimo / Tiraggio minimo / Minimum draw / Tirage minimum / Tiragem mínima (Pa)	12
Collarín de humos / Attacco scarico fumi / Smoke collar / Buse de fumées Anel de fumos	150
Chimenea de albañilería mín. aprox. / Canna fumaria in muratura min. circa / Masonry	175x175
Altura recomendada de chimenea / Altezza consigliata canna fumaria / Recommended chimney height / Hauteur de cheminée recommandée / Altura recomendada de chaminé	5 – 6(*)
Peso / Peso / Weight / Poids / Peso (Kg)	225

(*)Para otras medidas consultar al Distribuidor o al Fabricante. (Valores Aproximados.)

Cocina homologada siguiendo las especificaciones de la norma UNE-EN 12815: “Cocinas domésticas que utilizan combustibles sólidos – Requisitos y métodos de ensayo”

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

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

(*)In the case of other dimensions consult your Dealer or the Manufacturer (Approximate Values)

Cooker approved based on the specifications provided in UNE-EN 12815: “Residential cookers fired by solid fuel - Requirements and test methods”

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

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

8. PLACA DE CARACTERISTICAS/TYPE LABEL

Modelo / Model / Modèle / modello

COCINA CARES

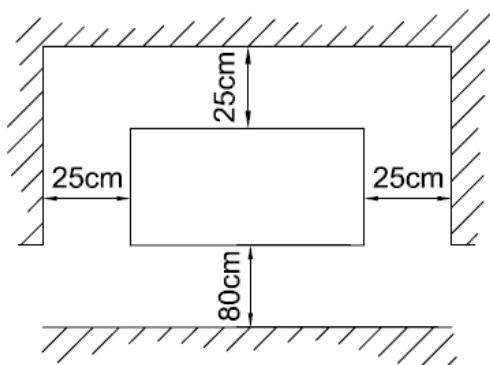
hergom



Cert. N°	RRF-15 12 3058	Org. Not. N°	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)	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
11 KW	0,06
Temperatura de los gases medio / Average gas temperature / Température des gaz moyenne / Temperatura media dei gas / Temperatura média dos gases	Rendimiento / Performance / Rendement / Resa / Rendimento
260°C	77,6%
	Fabricación / Production / produzione / produção N° :

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



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

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

C03544_1

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

www.hergom.com

9. RECOMENDACIÓN MEDIOAMBIENTAL/ENVIRONMENTAL RECOMMENDATIONS

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.

INDUSTRIAS Hergóm, S.A., recommends using the packaging (wood or cardboard) that comes with the device as fuel for the first few times the device is lighted. This will contribute to the better use of resources and to limiting the amount of solid waste products



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



INDUSTRIAS HERGÓM S.A.
Apartado de Correos, 208 de Santander
SOTO DE LA MARINA - Cantabria
Tel.: 0034 942 587 000
Email: hergom@hergom.com
www.hergom.com

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