

hergom

COCINA ABIERTA - CERRADA

Modelos

DEVA / NANSA

**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 DEVA 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.

1.- PRESENTACIÓN

Las cocinas Deva tienen el frente de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada, los herrajes son de latón fundido pulimentado y los mandos son de latón (también existentes en versión cromo) con decoración en porcelana negra

El armazón interno de las cocinas cerradas esta construido en acero galvanizado a excepción del fondo y de la cámara de salida del tiro directo que se fabrican en acero inoxidable refractario.

El marco de la encimera es de chapa de acero esmaltado en porcelana vitrificada en los modelos **Deva 90** y **Deva 100** y Versiones **Deva 9 0N** y **100 N** de hierro fundido esmaltado en el modelo **Deva 75**.

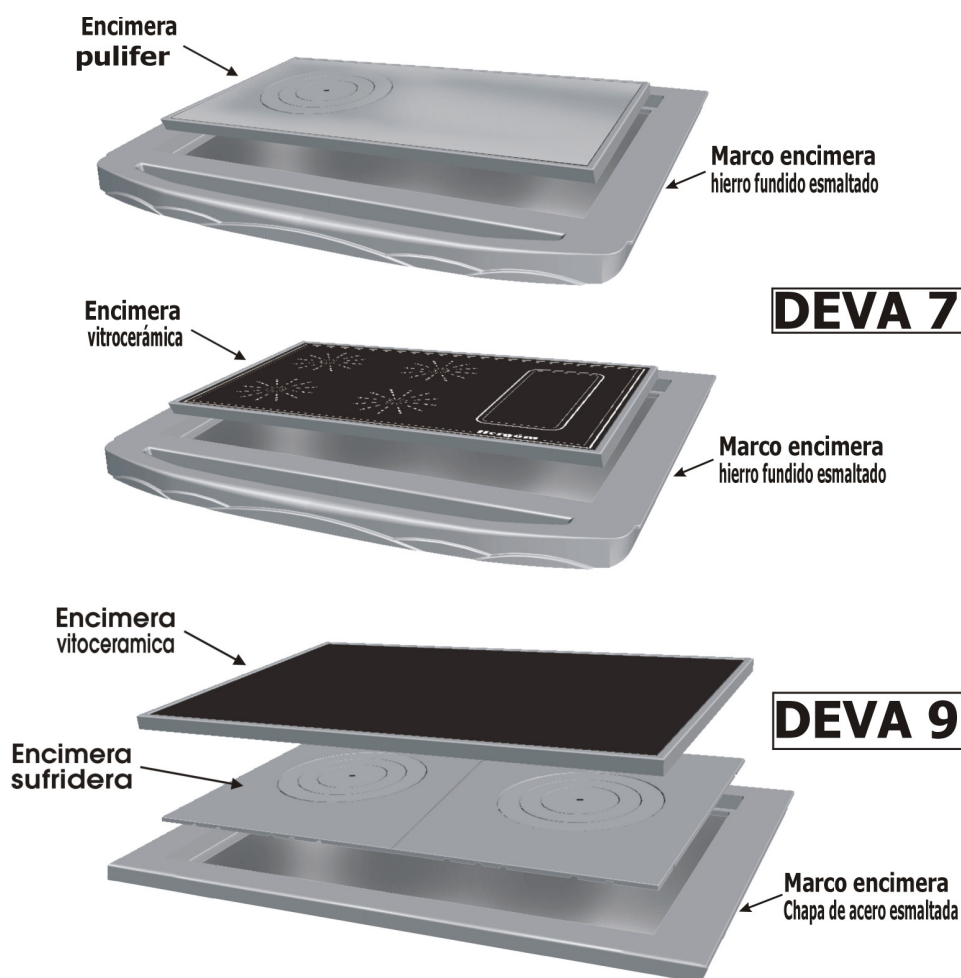
Encimeras:

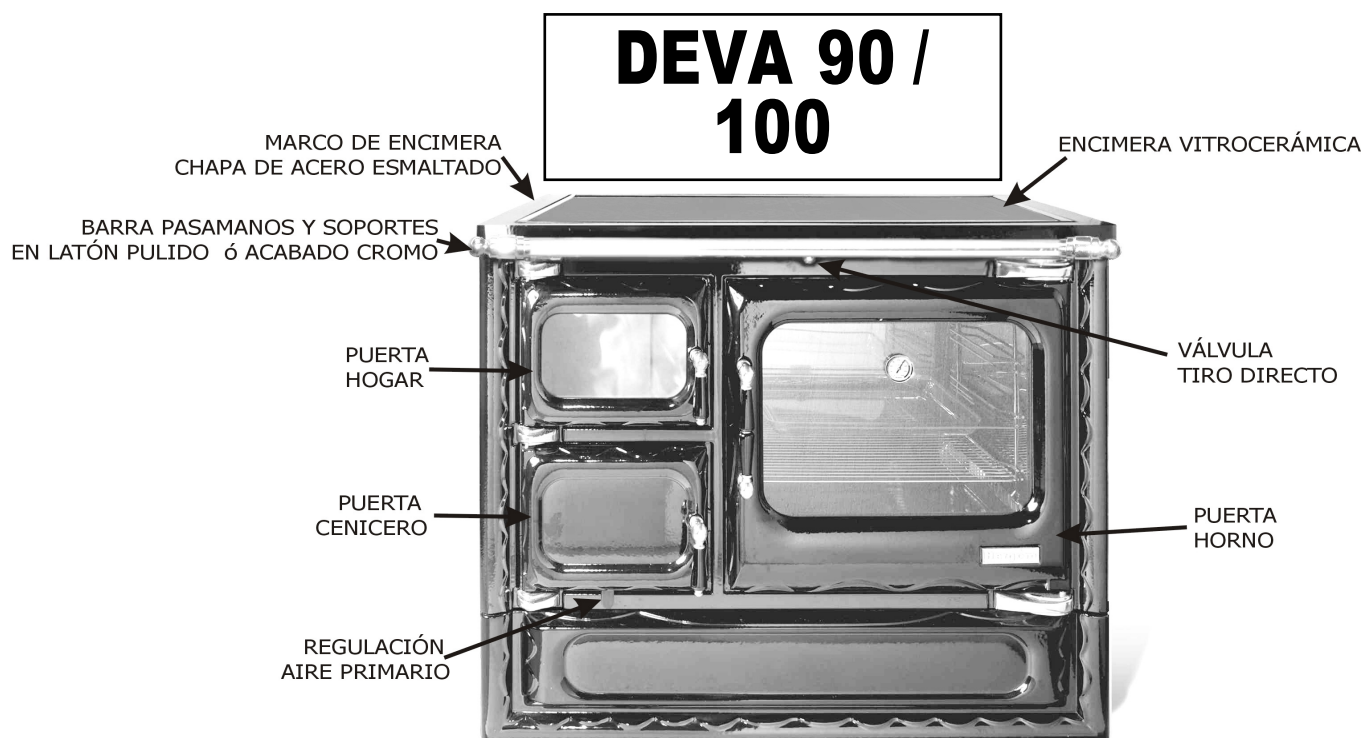
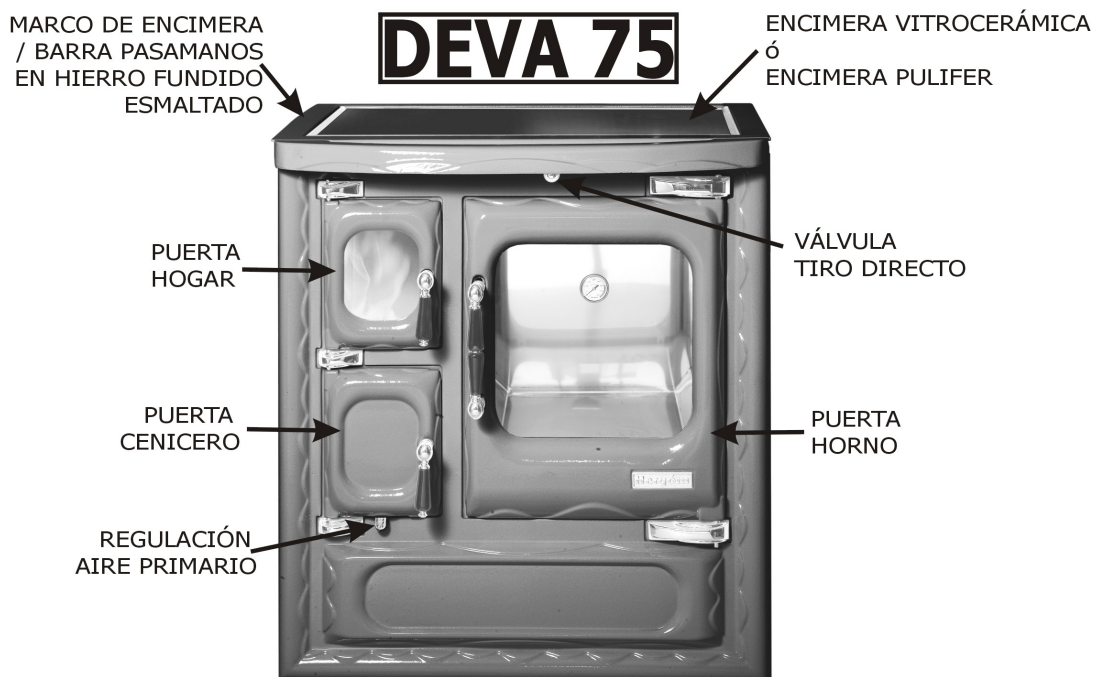
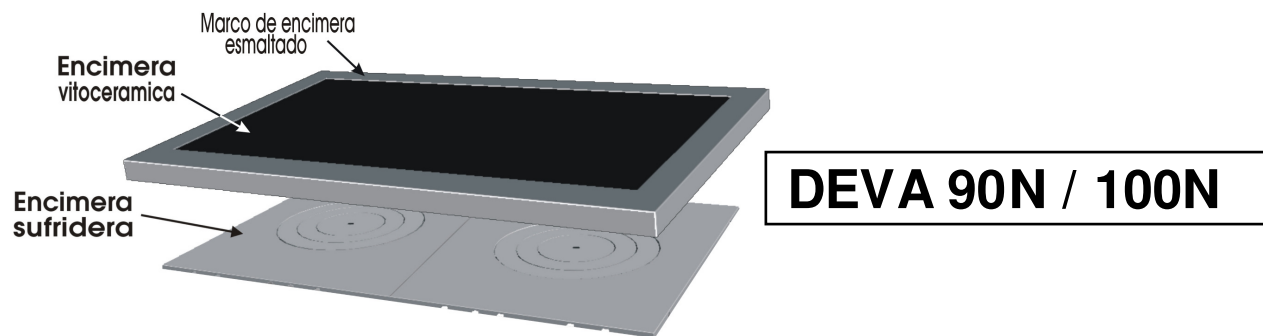
- El modelo **Deva 75**, en la versión vitrocerámica, lleva cristal vitrocerámico reforzado de 6mm de

espesor.

- En los modelos **Deva 90** y **Deva 100**, son de cristal vitrocerámico con remate de acero inoxidable y bajo encimera de hierro fundido.
- El modelo **Deva 75** esta disponibles con encimera de hierro fundido pulido, con un juego de arandelas. Las medidas coinciden con las vitrocerámicas, lo que permite el cambio o sustitución con facilidad

Nota: En los modelos **Deva 90** y **Deva 100**, 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 mas calor a la estancia, consumir menos combustible y así evitar el deterioro interior de la cocina.





En estos modelos de cocinas, el frente es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada en diversos colores (negro, rojo, beige, azul y verde), los herrajes son de latón fundido pulimentado (solo en Deva II 100 y Deva II 75) o en acabado cromado (en todos los modelos) y los mandos incorporan una decoración en porcelana negra.

Los modelos de cocina Nansa II y Deva II 100 incorpora en su diseño patas de hierro fundido pintado tricapa en acabados cromado y latonado, en el resto de los modelos la cocina llega hasta el suelo.

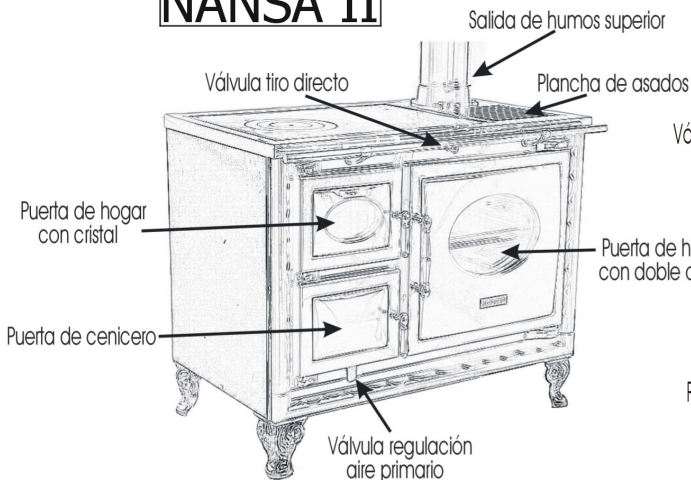
El armazón interno está construido en acero galvanizado, con el fondo en acero inoxidable y así evitar corrosión por condensaciones.

En el modelo de cocina Deva II 75; El marco de la encimera es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada en diversos colores (negro, rojo, beige, azul y

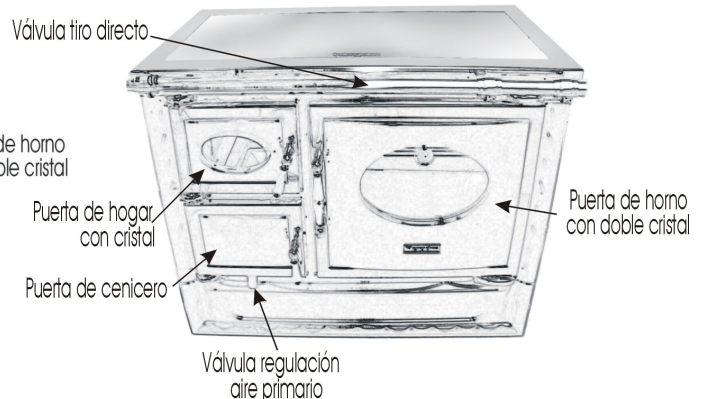
En los modelos de cocina Nansa, Nansa II y Deva II 100; El marco de la encimera es de acero inoxidable esmerilado y pulido. Las encimeras existen dos versiones: de hierro fundido pulido al agua o de cristal vitrocerámico reforzado de 6mm de espesor, y el suplemento de la encimera es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada (esmalte antiácido apto para uso alimentario), con una zona para cocinar a la plancha, el collarín de salida de humos es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada. La cocina se suministra con la instalación del collarín de salida de humos con salida superior, se puede modificar la salida superior por la salida trasera, con un fácil intercambio del collarín de la salida superior por la salida posterior.

verde), el collarín de salida de humos es de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada.

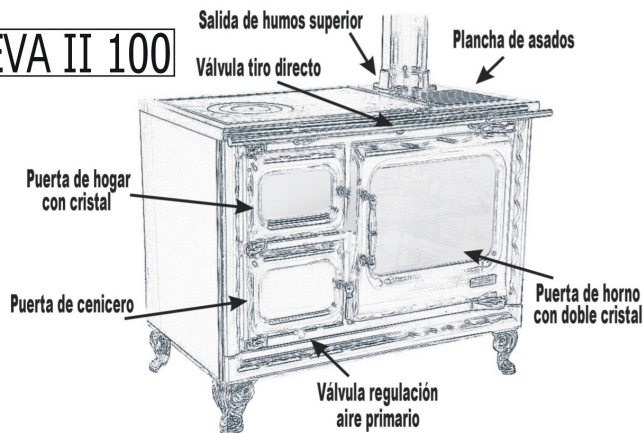
NANSA II



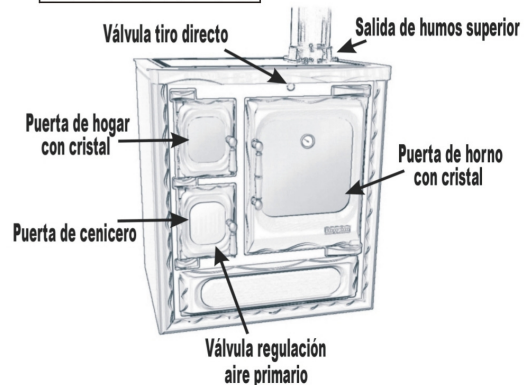
NANSA



DEVA II 100



DEVA II 75



Hornos:

Todas las versiones incluyen: bandeja de asados en cristal vitrocerámico y parrilla de varillas de acero.

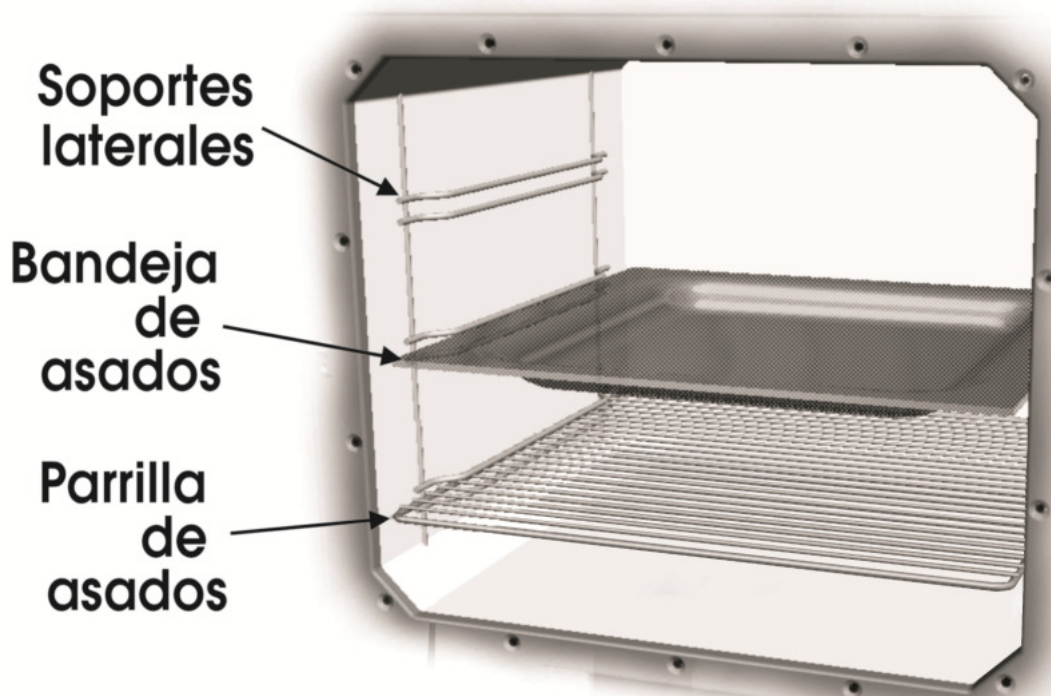
Puerta de horno con cristal vitrocerámico tintado con termómetro para controlar la temperatura de preparación de los alimentos.

En los modelos de cocina Nansa y Nansa II; la puerta de horno lleva dos cristales vitrocerámicos tintados, con termómetro para controlar la temperatura de preparación de los alimentos.

En los modelos de cocina Deva II 100 y Deva II 75; las puertas de horno, hogar y cenicero son de hierro fundido esmaltado en porcelana vitrificada en diversos colores. En los modelos Nansa y Nansa II; las puertas de horno, hogar y cenicero son de hierro

fundido esmaltado en porcelana vitrificada en diversos colores, combinadas con marcos de acero inox. Pulido brillo espejo. La puerta del hogar lleva un cristal vitrocerámico para la visión del fuego, por la parte superior del cristal se introduce la aportación de aire secundario, para la limpieza del cristal y para una mejor combustión de la carga, la válvula de regulación de aire primario está incorporada en la puerta de cenicero.

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,
- En todos los modelos cerrados 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.

3.- MONTAJE COCINAS ABIERTAS

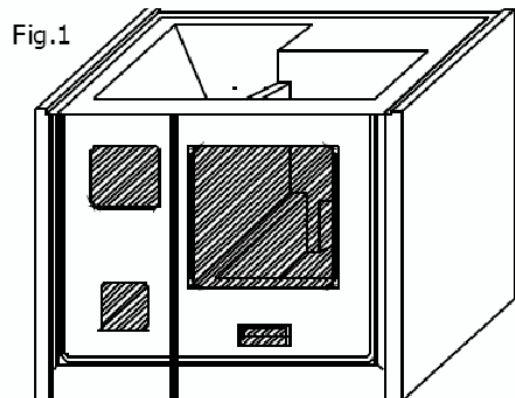
INSTRUCCIONES OBRA DE ALBAÑILERÍA

Antes de realizar la obra de albañilería para la instalación de su cocina, lea atentamente estas instrucciones.

La obra de albañilería viene determinada por las medidas que tiene el frente de cocina que Vd. ha elegido. Por tanto deberá adaptar las dimensiones de la obra a realizar de acuerdo a los huecos del frente. (Fig. 1)

Como norma general, se ha de tener en cuenta que en todos los modelos de cocina, la parte superior de la encimera ha de quedar a 85 cms. del suelo.

Al construir el hogar de la cocina, la parte superior derecha debe quedar a nivel del techo del horno. Las paredes del hogar se construirán en ladrillo refractario. En el



fondo del mismo, se instalará la parrilla por la que caerá la ceniza hasta el cenicero situado bajo ella (Fig.2).

El hueco de cenicero tendrá la longitud y anchura suficiente para alojar el cenicero que se suministra.

A la derecha del horno se levantará la pared de tiro, con una separación mínima de unos 6 ó 7 cms. del mismo, para permitir el paso adecuado de la llama.

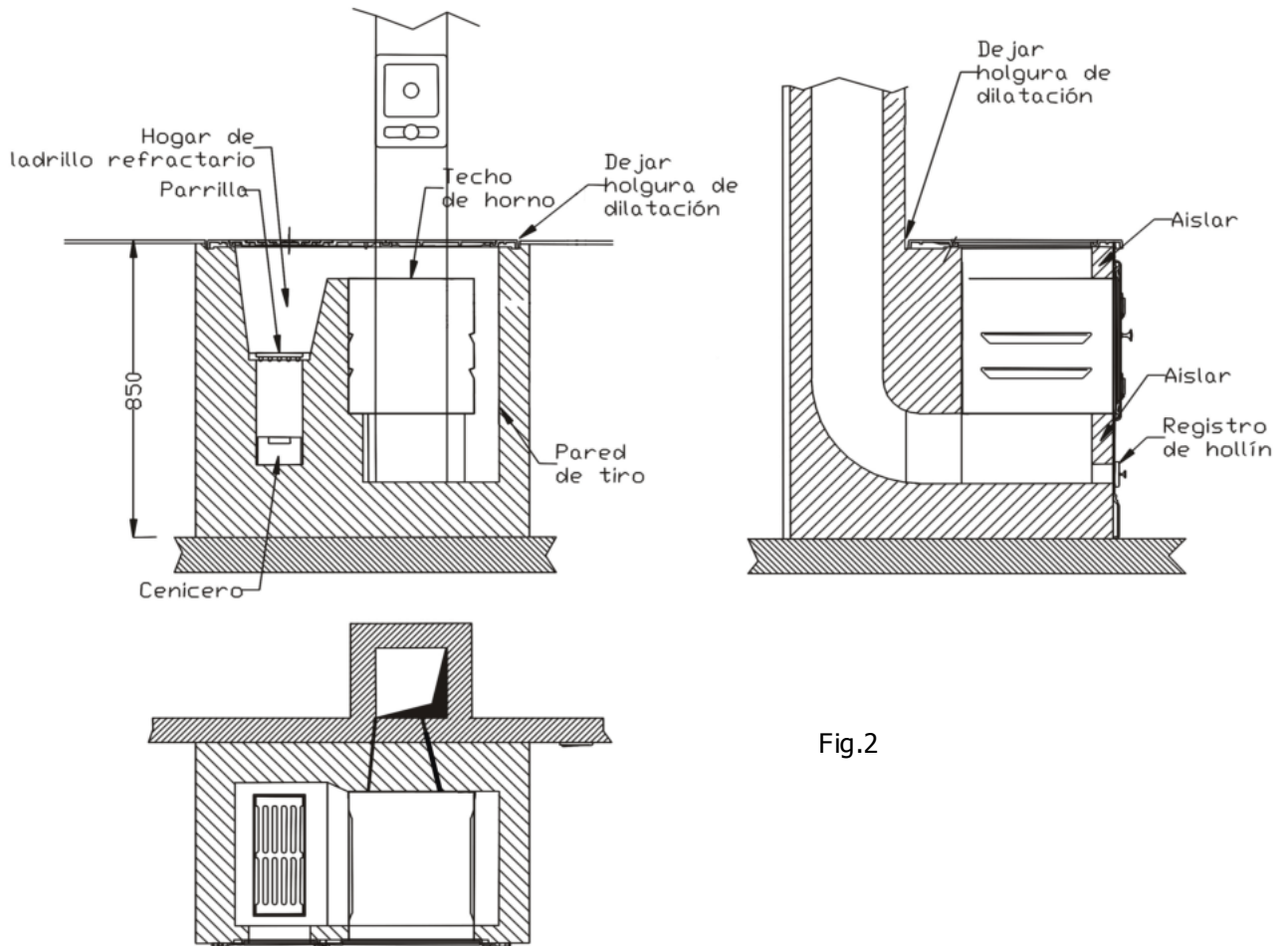


Fig.2

En la parte inferior del horno, la sección de paso de la llama viene determinada por la situación del registro de hollín del frente de la cocina.

La boca de conexión a la chimenea se realizará en forma de embudo hacia la misma, reduciendo de forma progresiva su

sección y ascendiendo a la vez con una curva lo mas amplia posible hasta unirse a la sección vertical de la chimenea. (Fig.2)

La válvula de tiro y registro de limpieza que se suministra con cada cocina se situará a una altura cómoda de utilización (± 135 cms. del suelo).

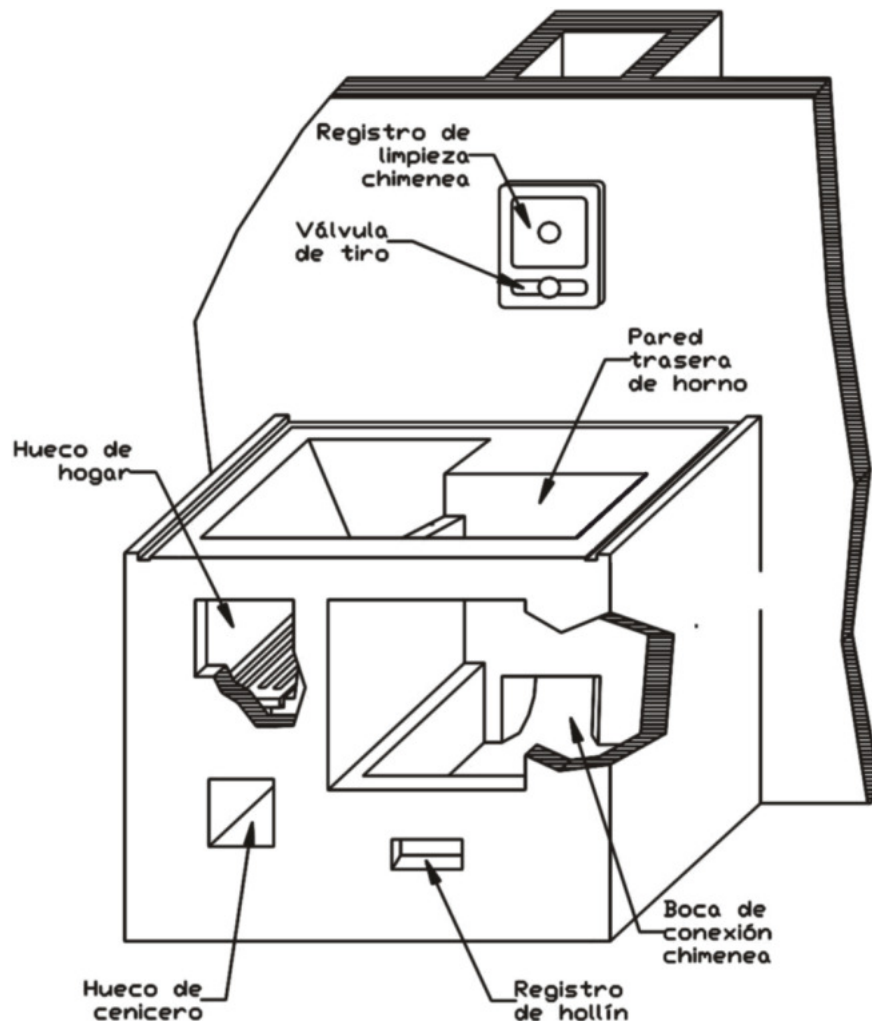
La sección mínima de la chimenea de nuestras cocinas debe ser de 225 cm², que equivale a un cuadrado de 15x15 cms.

Si su cocina está provista de luz de horno prever un hueco para el alojamiento de la

lámpara, tal como se indica en la fig.2, y una roza abierta en la pared, hasta el punto donde desee situar el interruptor de la luz. Lea las instrucciones que sobre este tema se indican mas adelante.

IDEA GENERAL DE OBRA DE FÁBRICA PARA LA INSTALACIÓN DE COCINAS hergóm, TIPO ABIERTAS. (Fig.-3)

Fig.3



COLOCACIÓN DEL FRENTE

¡MUY IMPORTANTE!

Aislar con masa refractaria o barro las zonas indicadas para evitar un excesivo

calentamiento en el frente que pudiera dañar el esmalte (Fig.2 y 5)

SELLADO DE LA ENCIMERA

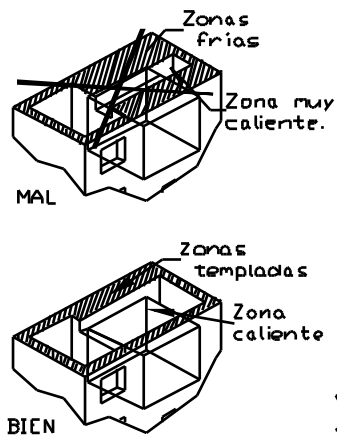


Fig.4

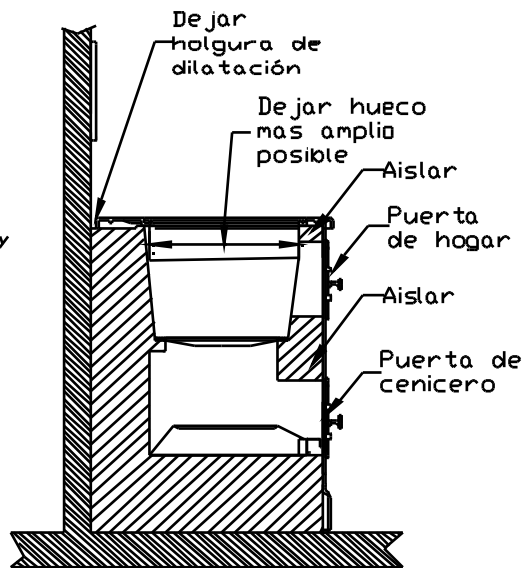


Fig.5

No ajustar a tope el contorno exterior de la encimera. Dejar una holgura (2-3mm.) para que al calentar pueda dilatar. (Fig.2 y 5)

No reducir excesivamente el paso de los humos para calentar de forma uniforme la superficie de la encimera.. (Fig.4 y 5)

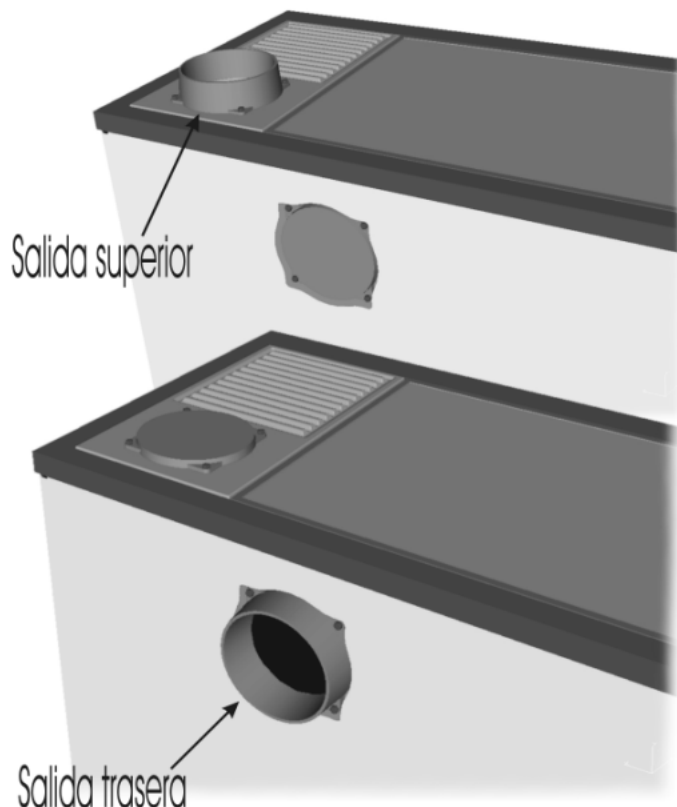
Utilizar yeso o barro refractario para adherirla a la obra, y rematarla interiormente, con la mano, en las zonas accesibles, para conseguir una total hermeticidad.

Al encender por primera vez la cocina y conseguir un buen estabilizado de piezas:

Encender la cocina lentamente y mantenerla a fuego lento

durante 3 ó 4 horas, para permitir una dilatación lenta de la misma, evitando así roturas y deformaciones que podrían producirse de no seguir estas instrucciones.

CAMBIO DE LA SALIDA SUPERIOR POR LA SALIDA TRASERA DE HUMOS EN LOS MODELOS DEVA II 100 Y NANSA II



La cocina se suministra con la instalación del collarín de salida de humos con salida superior, para efectuar el cambio del collarín de salida superior por la salida trasera, es necesario soltarle de los cuatro tornillos de amarre con el suplemento de encimera, soltar el tapón que lleva en la trasera y realizar el cambio, amarrando el collarín en la salida trasera y el tapón en la salida superior.

4.- INSTRUCCIONES DE MONTAJE

KIT de transformación DEVA 90/100 ABIERTAS a 75cm de altura

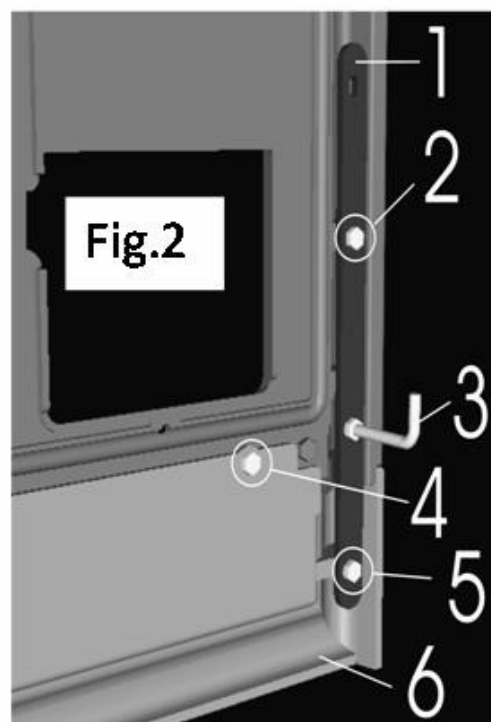
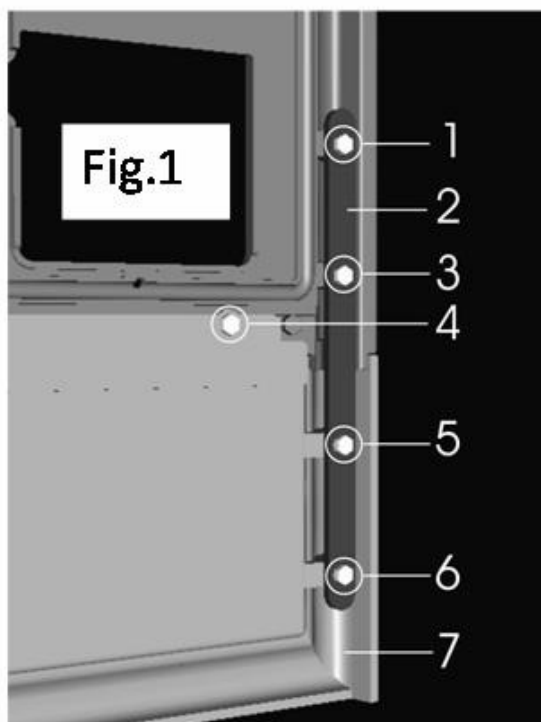
Instrucciones de la transformación de la Cocina de 85cm en 75cm de altura.

- 1.- Desmontar las llantas de sujeción lateral izquierda y derecha (2-fig.1), soltando los tornillos de amarre (1, 3, 5 y 6-fig.1)
- 2.- Desmontar la parte inferior, soltando los tornillos de amarre (4-fig.1)
- 3.- Sustituir la parte inferior del frente de 85cm (7-fig.1) por la de 75cm (5-fig.2).

4.- Amarrar los tornillos (4-fig.2) que sujetan la parte inferior (6-fig.2) con la parte superior del frente.

5.- Montar las alcayatas suministradas con la cocina (para recibirlas en la obra), en la llanta de sujeción con las tuercas suministradas (3-fig.2).

5.- Montar las llantas de sujeción (1-fig.2), con los tornillos (2 y 5-fig.2)



5.- 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.

6. INSTRUCCIONES DE MANEJO

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

Antes de actuar sobre su cocina, conozca el mantenimiento de la encimera que ha comprado.

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 girando el pomo de la misma, y la válvula de tiro directo desplazando hacia fuera el tirador de latón que se encuentra sobre la puerta de horno (solo en cocinas cerradas).

Conseguido un régimen normal de combustión, cierre la válvula de tiro directo llevando el tirador de latón a su posición normal (solo en cocinas cerradas).

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.

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 mas 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 mas 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 encajada en el marco, y su sustitución es una operación muy sencilla y económica.

1.-Primer encendido

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

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

Las distintas piezas, y evitar así alguna posible rotura.

7.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1.- Del frente y marco de encimera esmaltado.

La limpieza debe hacerse preferentemente cuando el hogar esté frío, empleando para ello paños. Todos los herrajes de latón llevan un tratamiento de protección que responde a las características que a continuación se detallan:

Tipo: Poliester – TGIC

Usado para interiores y exteriores

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

Adhesión según ISO 2409: 100%

Película: 40-50 micrón

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

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

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

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

ligeramente húmedos de agua jabonosa, secando a continuación.

éstas se adhieran con mas fuerza a la superficie.

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

Productos de limpieza

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

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

No se aconseja la utilización de esponjas u otras 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 estén 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 la encimera, 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.- De la encimera pulida con arandelas.

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

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

4.- 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.

5.- 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.

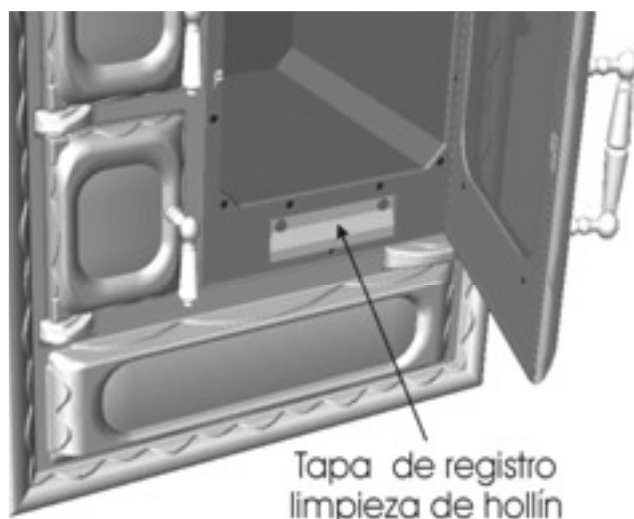
Esto permite que se pueda encender la cocina en repetidas ocasiones sin necesidad de retirarlas del hogar.

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.

6.- 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.



8.- SEGURIDAD.

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

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

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

1. Mantenga alejado cualquier material combustible (cortinas, ropas, etc.), a una distancia mínima de seguridad de 0,90 m.

2. Proteger los muebles colindantes con la cocina, con materiales resistentes al calor, en las zonas de encimera y salida de humos.

3. Dejar una separación 30-40 mm. entre los muebles y los laterales de la cocina para permitir la circulación de aire alrededor de la misma.

4. Las cenizas deberán vaciarse en un recipiente metálico y sacarse inmediatamente de la casa.

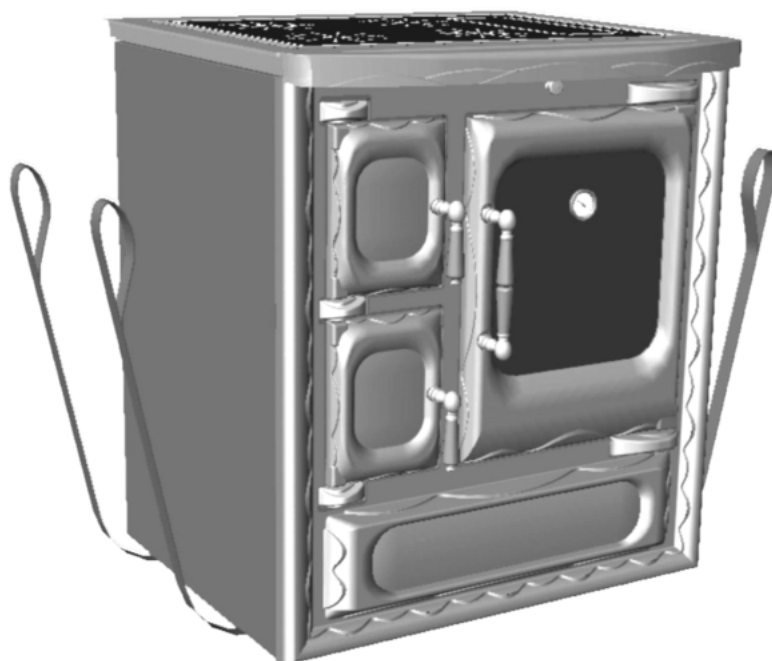
5. No deben utilizarse jamás combustibles líquidos para encender su cocina.

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

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

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

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



9.- 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.

10.- 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.**

Benvenuti alla familia Hergóm.

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

Siamo certi che il vostro nuovo modello 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. Il suo scopo è infatti quello di aiutare a prendere dimestichezza con la vostra cucina, riportando le norme per l'installazione, il funzionamento e la manutenzione della stessa, 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.

1.- PRESENTAZIONE

Le cucine Deva hanno il frontale di ghisa smaltata in porcellana vetrificata, le guarnizioni metalliche sono di ottone fuso lucidato e i comandi sono di ottone (esistono anche nella versione in cromo) con decorazione in porcellana nera

L'armatura interna delle cucine chiuse è di acciaio galvanizzato fatta eccezione per il fondo e per la camera di uscita del tiraggio diretto che sono fabbricati in acciaio inossidabile refrattario.

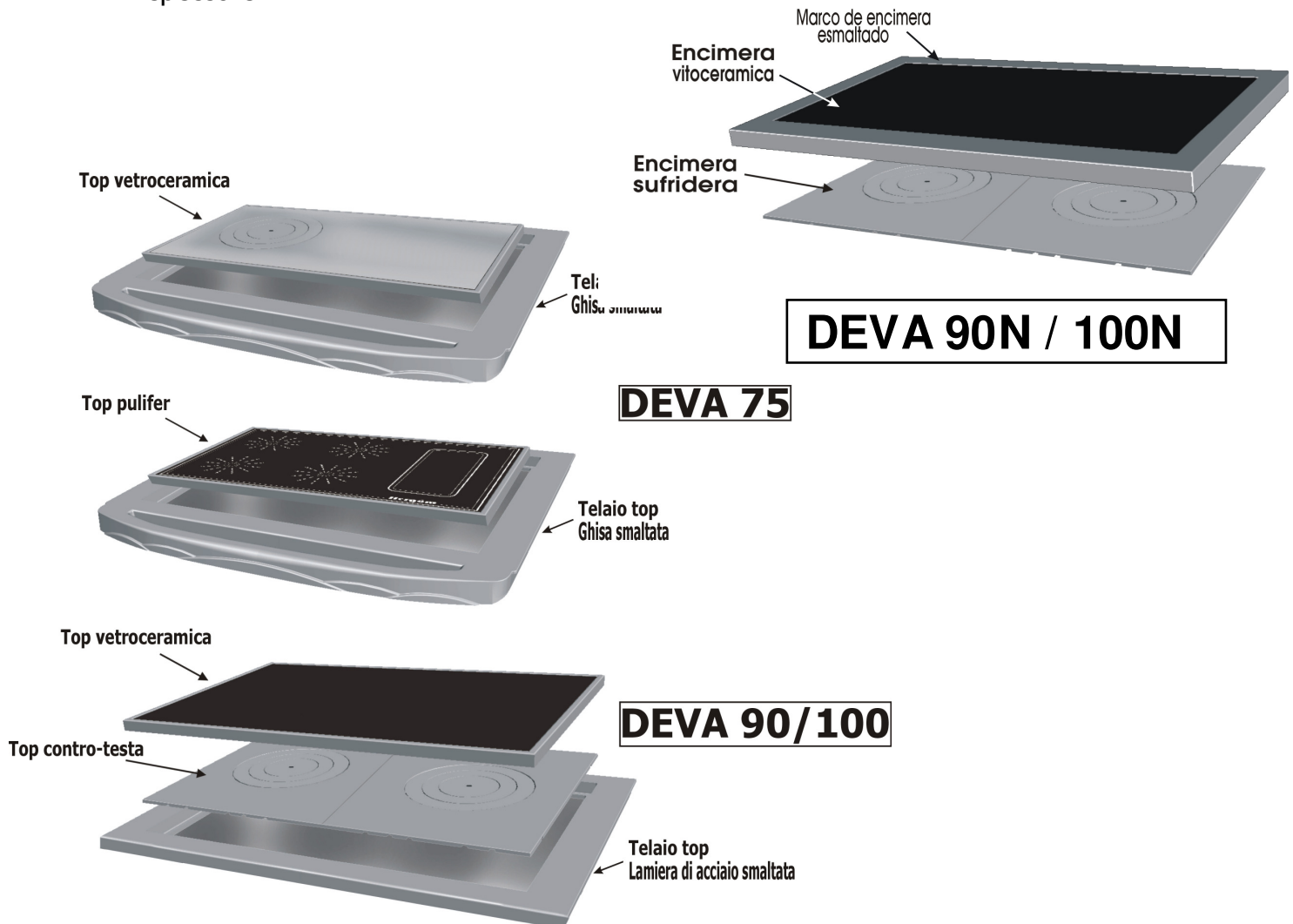
Il telaio del top è di lamiera di acciaio smaltata in porcellana vetrificata nei modelli **Deva90** e **Deva 100** e di ghisa smaltata nel modello **DEVA 75**.

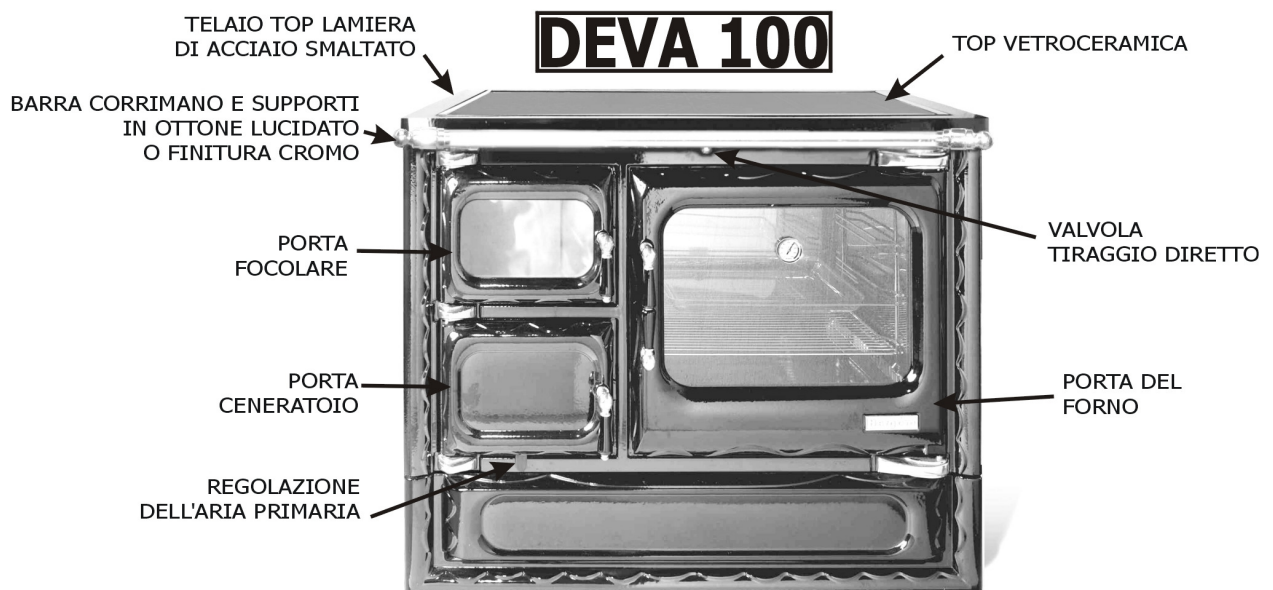
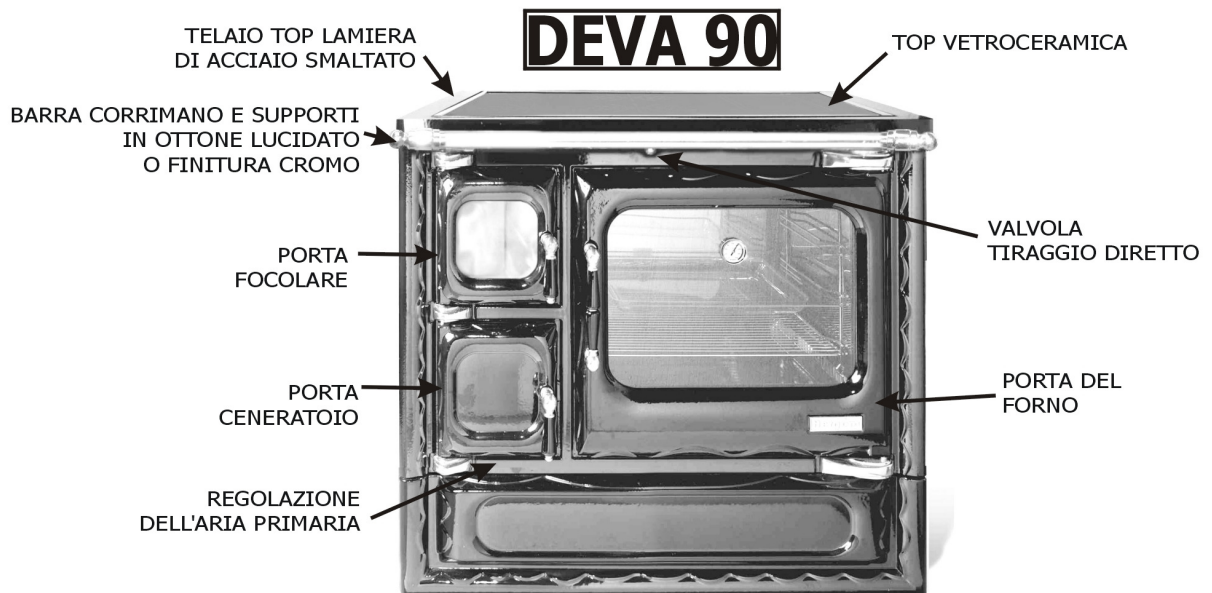
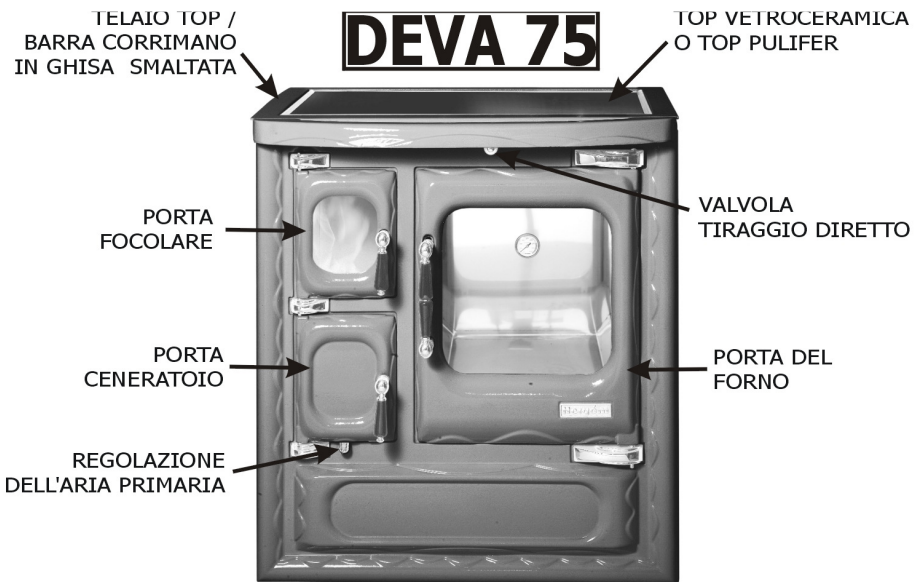
Top:

- Il modello **Deva75**, nella versione vetroceramica, è dotato di vetro di tipo vetroceramico rinforzato di 6 mm. di spessore.

- Nei modelli **Deva90** e **Deva 100**, sono di vetro vetroceramico con coronamento in acciaio inox e parte inferiore del top di ghisa.
- Il modello **Deva75** è disponibile con top di ghisa lucidato, con un set di rondelle. Le misure coincidono con le vetroceramiche, il che consente il cambiamento o la sostituzione con facilità

Nota: Nei modelli **Deva90** e **Deva 100**, se si utilizza la cucina per il riscaldamento dell'alloggio, in periodi prolungati, si consiglia di togliere il top contro-testa di ghisa, che si trova sotto la vetroceramica, per poter generare più calore nel locale, consumare meno combustibile e quindi evitare il deterioramento interno della cucina.





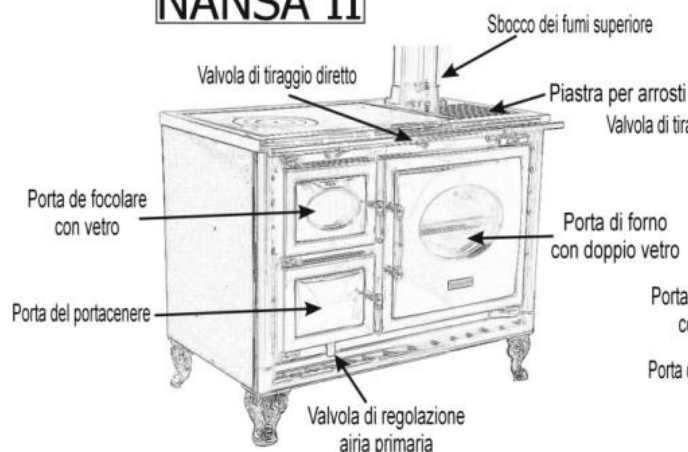
In questi modelli di cucine, il frontale è in ghisa smaltata in porcellana vetrificata disponibile in vari colori (nero, rosso, beige, blu e verde), le guarnizioni metalliche sono d'ottone fuso lucidato (solo nei modelli Deva II 100 e Deva II 75) o con finitura cromata (in tutti i modelli) e i comandi presentano una decorazione in porcellana nera.

I modelli Nansa II e Deva II 100 presentano piedini in ghisa verniciata a triplo strato con rifinitura cromata e d'ottone, mentre negli altri modelli la cucina arriva fino al pavimento.

L'intelaiatura interna è in acciaio zincato, con il fondo in acciaio inox per evitare così la corrosione causata dalla condensa.

Nei modelli Nansa, Nansa II e Deva II 100, il telaio del top è in acciaio inox smerigliato e lucidato. Sono disponibili due tipi di top: in ghisa lucidata all'acqua o in vetro di tipo vetroceramico rinforzato di 6 mm di spessore, mentre il supplemento del top è in ghisa smaltata in porcellana vetrificata (smaltatura antiacido adatta per uso alimentare), con una zona per cucinare alla piastra e l'attacco dello scarico dei fumi è in ghisa smaltata in porcellana vetrificata. La cucina è fornita con l'attacco dello scarico dei fumi superiore, ma è possibile installare facilmente l'attacco posteriore, semplicemente scambiandolo (vedi punto III.2).

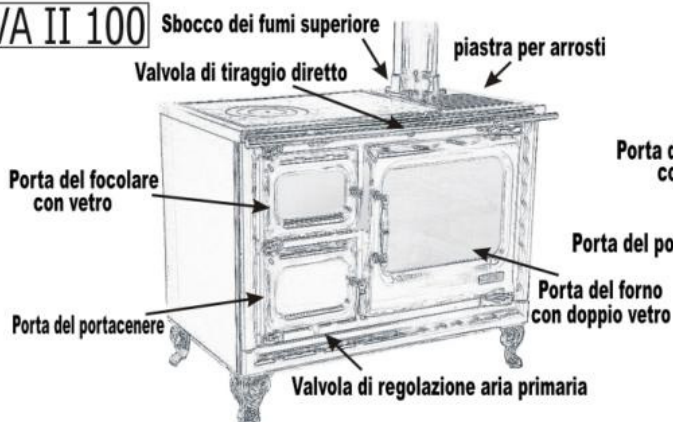
NANSA II



NANSA



DEVA II 100



DEVA II 75



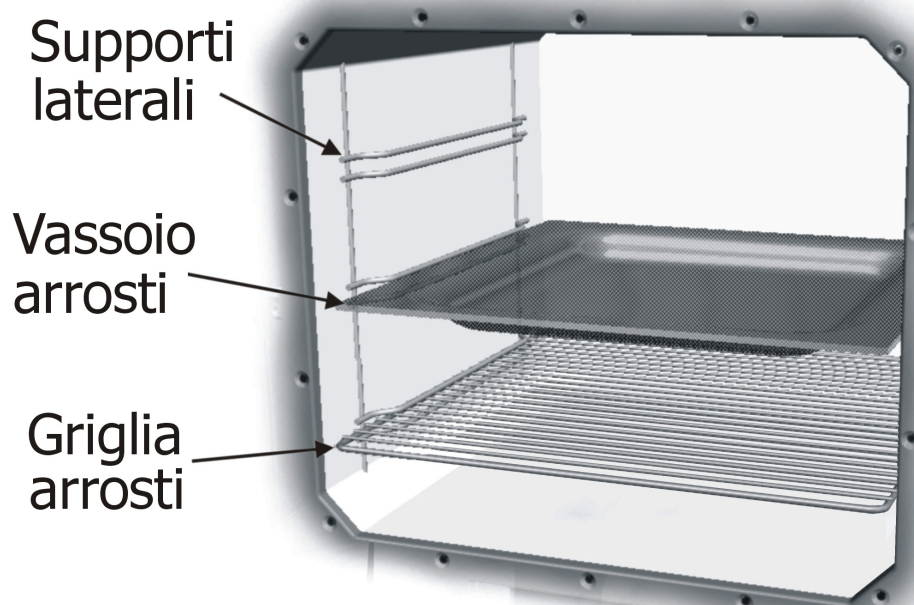
Nel modello Deva II 75, il telaio del top è in ghisa smaltata in porcellana vetrificata disponibile in vari colori (nero, rosso,

beige, blu e verde) e l'attacco di scarico dei fumi è in ghisa smaltata in porcellana vetrificata. Forni:

Tutte le versioni includono: vassoio per arrosti in vetroceramica e griglia di aste di acciaio.

Porta del forno con vetro vetroceramico oscurato con termometro per controllare la temperatura di preparazione degli alimenti.

Supporto antiribaltamento del vassoio del forno, che consente lo scorrimento dello stesso praticamente in tutta la sua lunghezza, senza il rischio che cadano gli alimenti cucinati. Questi supporti sono facilmente smontabili (farli scorrere verso l'alto, liberandoli dal foro inferiore e successivamente farli scorrere verso l'esterno per liberarli dal foro superiore), per agevolarne la pulizia fuori dal forno.



Apporto di aria secondaria:

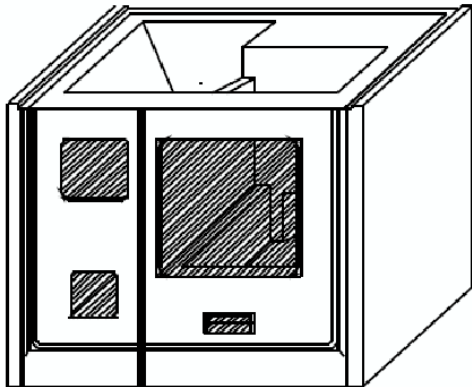
- Per zona superiore del vetro della porta del focolare, che a sua volta agisce come pulizia del vetro,
- In tutti i modelli chiusi dalla parte posteriore con fornello refrattario, che a sua volta funge da raffreddamento per lo stesso.

Sportello della fuliggine che rimane nascosto esteticamente sotto la porta del forno.

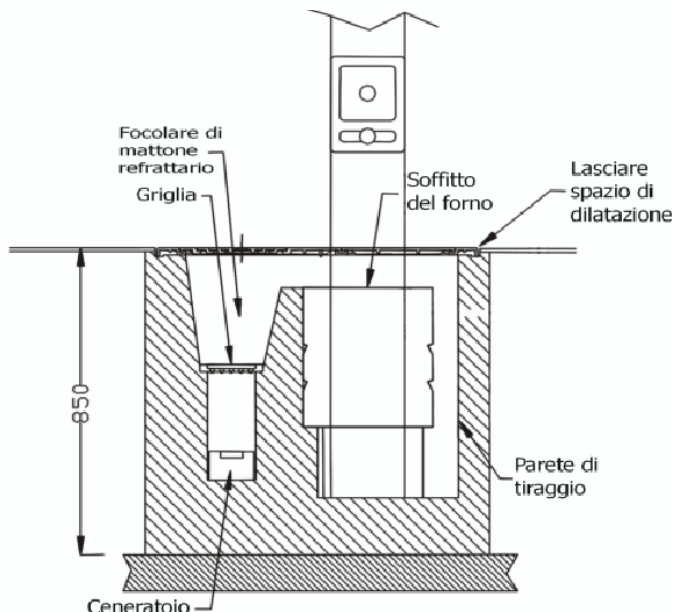
3.- MONTAGGIO CUCINE APERTE

ISTRUZIONI LAVORI DI MURATURA

Prima di realizzare i lavori di muratura per l'installazione della vostra cucina, leggere attentamente queste istruzioni.



Quando si costruisce il focolare della cucina, la parte superiore destra si deve trovare all' livello del soffitto del forno. Le pareti del focolare verranno costruite in mattone refrattario. Sul fondo dello stesso verrà installata la griglia attraverso cui cadranno le ceneri nel ceneratoio situato sotto la stessa. (Fig. 2)

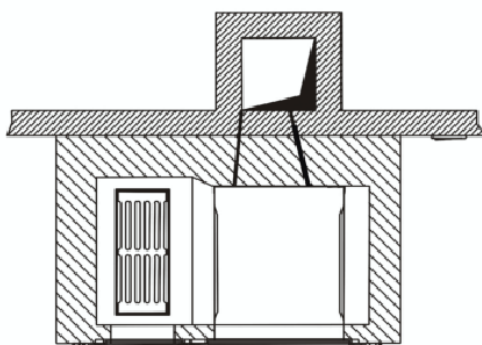
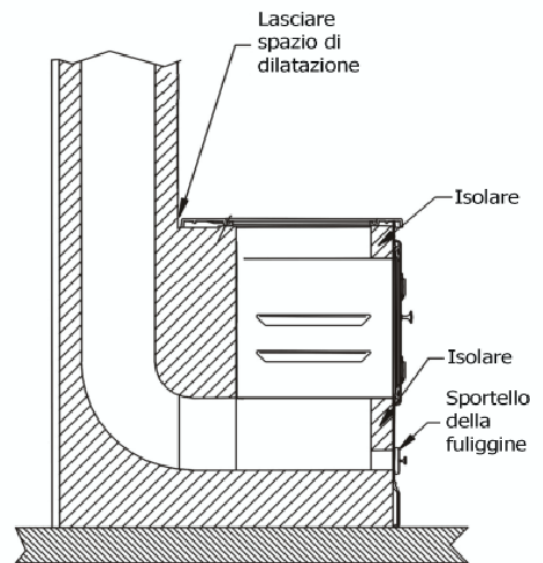


I lavori di muratura vengono stabiliti in base alle misure del frontale della cucina scelta. Bisognerà quindi adattare le dimensioni dei lavori da svolgere in base ai vani del frontale. (Fig. 1)

Come norma generale bisogna considerare che in tutti i modelli di cucina la parte superiore del top deve rimanere a 85 cm. dal pavimento.

Il vano del ceneratoio avrà la lunghezza e larghezza sufficiente per ospitare il ceneratoio fornito.

A destra del forno verrà costruita la parete di tiraggio, con una distanza minima di circa 6 o 7 cm. dallo stesso, per consentire il passaggio adeguato della fiamma.



Nella parte inferiore del forno, la sezione di passaggio della fiamma viene stabilita

dalla posizione dello sportello della fuliggine del frontale della cucina.

La bocca di connessione alla canna fumaria verrà effettuata a forma di imbuto verso la stessa, riducendo progressivamente la sezione e scendendo al tempo stesso con una curva più ampia possibile, fino a incontrare la sezione verticale della canna fumaria. (Fig.2)

La valvola di tiraggio e lo sportello per la pulizia che viene fornito con ogni cucina, verrà collocato a un'altezza comoda di utilizzo (± 135 cm. dal pavimento).

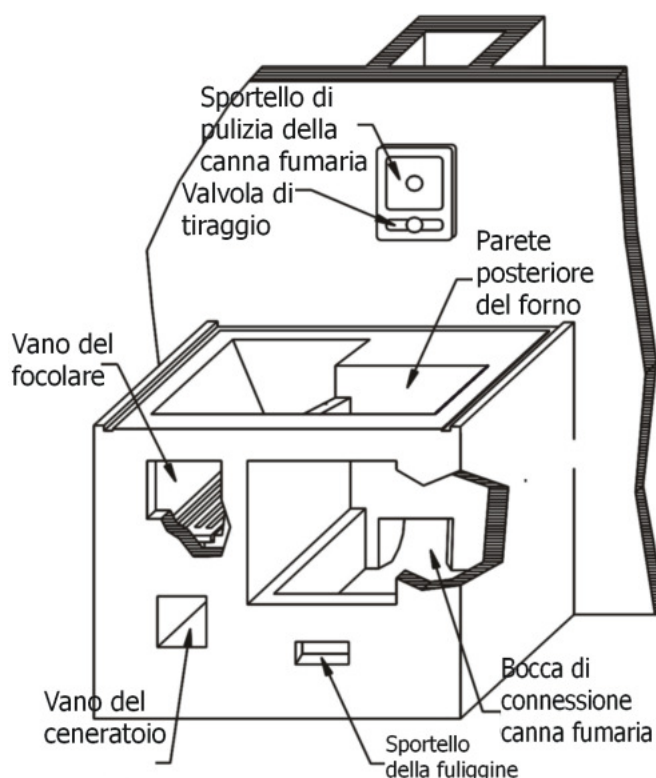
La sezione minima dalla canna fumaria delle nostre cucine deve essere di 225

cm², che equivale a un quadrato di 15x15 cm.

Se la cucina è munita di luce del forno, prevedere un vano per ospitare la lampada, come viene indicato nella Fig. 2, e una traccia aperta nella parete, fino al punto in cui si desidera collocare l'interruttore della luce. Leggere le istruzioni indicate al proposito più avanti.

IDEA GENERALE DI LAVORI IN MURATURA PER L'INSTALLAZIONE DI CUCINE hergóm, DI TIPO APERTO. (Fig.-3)

Fig.3



COLLOCAZIONE DEL FRONTALE

MOLTO IMPORTANTE!

Isolare con pasta refrattaria o creta le zone indicate per evitare un eccessivo

riscaldamento nel frontale che possa danneggiare lo smalto. (Fig. 2 e 5)

SIGILLATURA DEL TOP

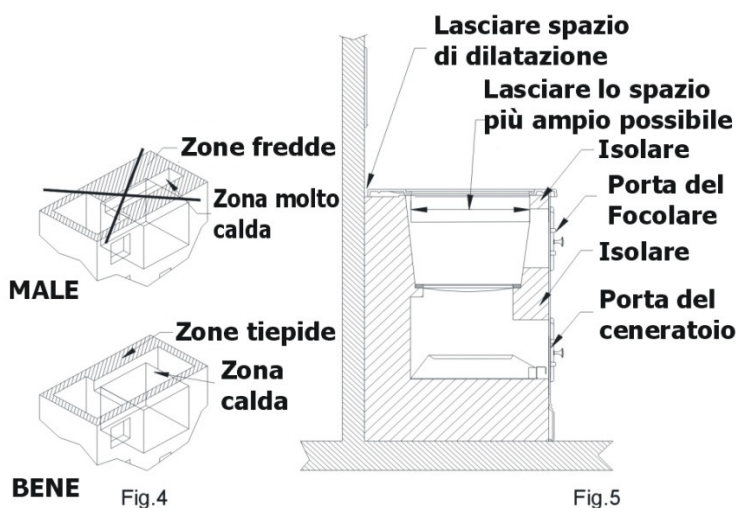


Fig.4 Fig.5

Non regolare al massimo il contorno esterno del top. Lasciare un po' di gioco (2-3mm.) affinché quando si riscalda si possa dilatare. (Fig. 2 e 5)

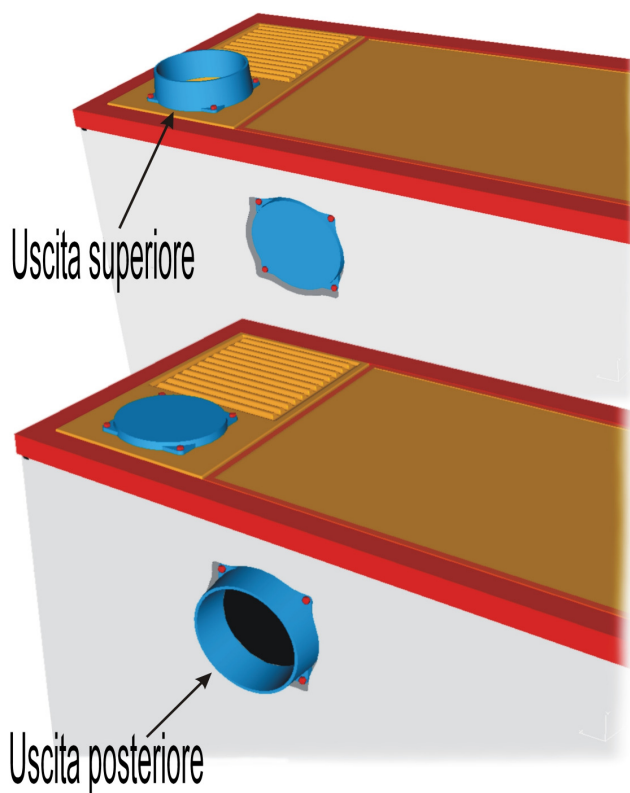
Non ridurre eccessivamente il passaggio dei fumi per riscaldare in modo uniforme la superficie del top. (Fig. 4 e 5)

Usare gesso o terra refrattaria per fissarla alla muratura, rifinirla internamente, con la mano, nelle zone accessibili, per ottenere una totale ermeticità.

Quando si accende per la prima volta la cucina per ottenere una buona stabilizzazione degli elementi:

Accendere la cucina lentamente e mantenerla a fuoco lento per 3 o 4 ore, per consentire una dilatazione lenta della stessa, evitando così rotture e deformazioni che si potrebbero verificare se non si seguissero queste istruzioni.

Disattivazione dell'uscita superiore e attivazione dell'uscita posteriore dei fumi nei modelli DEVA II 100 e NANSA II



fissaggio al top, svitare il coperchio presente sulla parte posteriore ed eseguire il cambio, fissando l'attacco sull'uscita posteriore e il coperchio sull'uscita superiore.

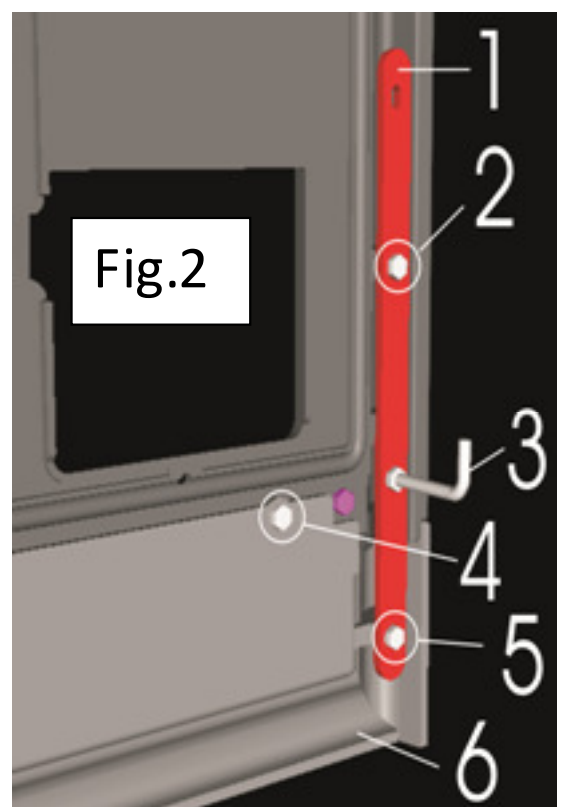
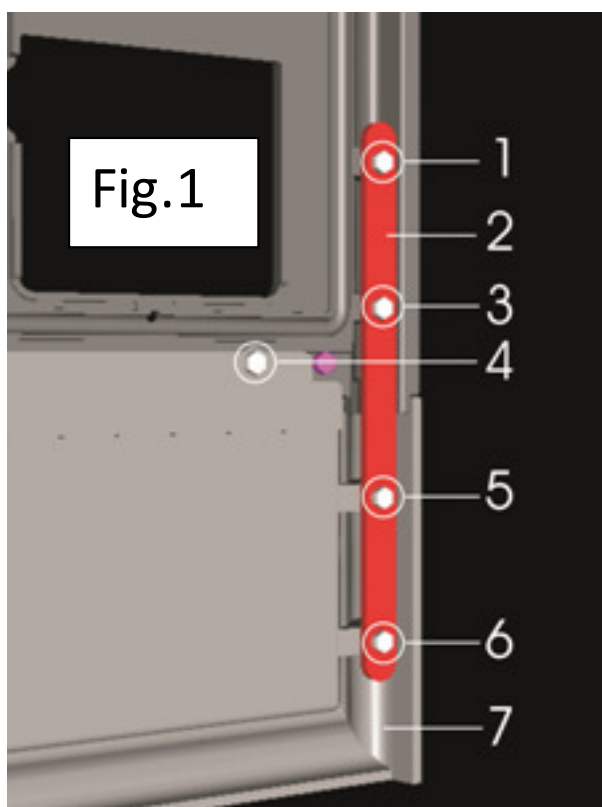
4.- ISTRUZIONI DI MONTAGGIO

KIT di trasformazione DEVA 90/100 APERTE a 75cm di altezza

Istruzioni della trasformazione della cucina da 85cm a 75cm di altezza.

- 1.- Smontare gli elementi di fissaggio del laterale sinistro e destro (2-fig. 1), allentando le viti di serraggio (1, 3, 5 e 6-fig.1)
- 2.- Smontare la parte inferiore, allentando le viti di serraggio (4-fig.1)
- 3.- Sostituire la parte inferiore del frontale di 85cm (7-fig.1) con quella da 75cm (5-fig.2).

- 4.- Stringere le viti (4-fig.2) che fissano la parte inferiore (6-fig.2) con la parte superiore del frontale.
- 5.- Montare i ganci forniti con la cucina (per inserirli nella muratura), nell'elemento di fissaggio con i dadi forniti (3-fig.2).
- 5.- Montare gli elementi di fissaggio (1-fig.2), con le viti (2 e 5-fig.2)



5.- ACCESSORI FACOLTATIVI

Hergóm dispone dei seguenti accessori per questa cucina:

- Tubi di acciaio in smalto vetrificato.
- Tubi di acciaio inox.
- Gomiti e comignoli per la costruzione della canna fumaria.

6.- 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.

Prima di agire sulla vostra cucina, dovrete conoscere la manutenzione del top che avete acquistato. Nel capitolo VI vengono forniti i consigli necessari.

Con ogni cucina si fornisce un set di utensili per il focolare, costituito da un gancio per sollevare il focolare e un raschietto per la pulizia del ceneratoio e del condotto di fumi attraverso lo sportello della fuliggine, situato nella parte bassa del forno.

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

Quando si accende la cucina, chiudere la porta della legna, aprire la valvola dell'aria primaria ruotando il pomello della stessa, e la valvola di tiraggio diretto tirando verso fuori la maniglia di ottone che si trova sotto la porta del forno (solo nelle cucine chiuse).

Una volta raggiunto un regime normale di combustione, chiudere la valvola di tiraggio diretto portando la maniglia di ottone nella sua posizione normale (solo in cucine chiuse).

Regolare il tiraggio della cucina tramite la valvola dell'aria primaria considerando sempre che un tiraggio troppo aperto,

oltre a causare un maggior consumo di carbone o legna, fa sì che il top raggiunga una temperatura eccessiva.

Non riempire mai totalmente il focolare di combustibile né lasciare la porta del ceneratoio aperta.

Non avvicinare la legna da ardere o il carbone alla porta di carico.

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

Se una volta installata la cucina non dovesse raggiungere la temperatura adeguata di funzionamento, realizzare altri fori nella griglia sino a ottenere il tiraggio adeguato.

Controllare sempre la temperatura del forno della cucina, tramite il termometro collocato sulla porta. Se la temperatura raggiunge i 250°C (Zona gialla del termometro) non aggiungere più combustibile, chiudere la valvola di entrata dell'aria del ceneratoio e, se necessario, aprire la porta di carico della legna per frenare la combustione.

Un riscaldamento eccessivo della cucina, rilevato da una temperatura del forno superiore ai 300°C (Zona

rossa del termometro), può causare il deterioramento del top.

Nella pulizia annuale, o quando è necessario, verificare il buono stato della parte inferiore del top collocata sotto la vetroceramica. Nel caso in cui fosse necessario, procedere alla sostituzione della stessa. Questa piastra va

1.-Prima accensione

Si consiglia di effettuare la prima accensione a fuoco basso per 3 o 4 ore, per ottenere la stabilizzazione dei vari

semplicemente incassata nel telaio e la sostituzione della stessa è un'operazione molto semplice ed economica.

La preparazione degli alimenti verrà effettuata più rapidamente se le padelle, pentole e altri utensili utilizzati hanno il fondo perfettamente piatto.

elementi ed evitare, quindi, qualsiasi possibile rottura.

7. PULIZIA E MANUTENZIONE

1.- Della parte frontale e del telaio del top smaltato.

La pulizia si deve effettuare preferibilmente quando il focolare è freddo, utilizzando a tale scopo dei panni. Tutte le guarnizioni metalliche di ottone hanno un trattamento protettivo che risponde alle caratteristiche indicate qui di seguito:

Tipo: Poliestere – TGIC

Usato per interni ed esterni

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

Adesione in base a ISO 2409: 100%

Pellicola: 40-50 micron

Test di umidità in base a ISO 6270: 1000 ore senza perdita di adesione

Prova in nebbia salina in base a ISO 7253: 1000 ore senza che appaiano bolle né punti di corrosione.

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

2.- Della vetroceramica

Non bisogna mai pulire la piastra in Vetroceramica dalla parte inferiore.

La pulizia della superficie esterna verrà effettuata solo con raschietto e prodotti

leggermente umidi di acqua saponata, e asciugando successivamente.

adeguati per la vetroceramica, in vendita in supermercati, drogherie, grandi superfici, ecc.,...

Raschietto :

Si utilizza per pulire i resti di alimenti, spruzzi di grasso, ecc. ancora a caldo, per evitare che con il raffreddamento questi aderiscano con maggiore forza alla superficie.

Il raschietto deve essere sempre a portata di mano.

Prodotti di pulizia

Quando la piastra si è riscaldata leggermente si può già utilizzare un pulitore speciale per vetroceramica, applicandolo con della carta da cucina.

Successivamente sciacquare con un panno umido, e asciugare con un panno pulito.

Non si consiglia di usare spugne o altre spugnette molto assorbenti, dal momento che la parte liquida dei prodotti di pulizia viene assorbita, lasciando sulla superficie gli elementi più

duri o molto concentrati che potrebbero graffiare.

Esistono prodotti conservanti che lasciano uno strato lucido di protezione contro la sporcizia.

Se dovessero cadere sulla superficie del top resti di fogli di alluminio, plastica, zuccheri o altri materiali che si fondono rapidamente, bisognerà eliminarli subito con il top a caldo e con l'aiuto del raschietto, per evitare che la superficie possa rimanere danneggiata.

Alcuni materiali dei fondi dei recipienti possono lasciare sulla vetroceramica macchie con una lucentezza di metallo. Esistono prodotti nel mercato che risolvono questi problemi.

Si possono anche eliminare le macchie di calce sulla superficie, ma si possono evitare se le superfici dei recipienti sono pulite e asciutte.

Se si utilizzano i prodotti di pulizia adeguati, la decorazione in serigrafia della vetroceramica non si rovina.

Se appaiono macchie o danni sulla stessa ciò è dovuto unicamente al fatto che sono stati utilizzati prodotti non specifici per vetroceramica.

In nessun caso bisognerà utilizzare per la pulizia dei top spugne metalliche, strofinacci, coltelli o qualsiasi altro utensile che possa danneggiare la superficie della vetroceramica.

Assicurarsi che i recipienti utilizzati siano speciali per Vetroceramica e, in mancanza degli stessi, assicurarsi che la superficie di contatto degli stessi non contenga parti ruvide o difetti che possono graffiare la superficie.

3.- Del top lucidato con rondelle.

Per mantenere un buon aspetto di questo top, si consiglia di pulirlo con frequenza con un detergente e una spugnetta metallica.

Fare attenzione a non passare la spugnetta sul telaio di acciaio

inossidabile e di asciugarla perfettamente.

4.- Del telaio di acciaio inossidabile

Per conservare gli oggetti metallici esistono sul mercato prodotti adeguati che vi aiuteranno a mantenere per sempre la lucentezza della superficie a specchio dell'acciaio inossidabile.

Evitare qualsiasi utensile che possa graffiare l'acciaio, dal momento che affinché questo conservi le sue proprietà è imprescindibile che lo strato superficiale non sia danneggiato.

5.- Delle ceneri

Il design speciale del fornello in materiale refrattario, consente di sfruttare al massimo il combustibile, facendo in modo che la cenere che si produce sia minima.

Ciò consente di accendere la cucina più volte senza necessità di toglierla dal focolare.

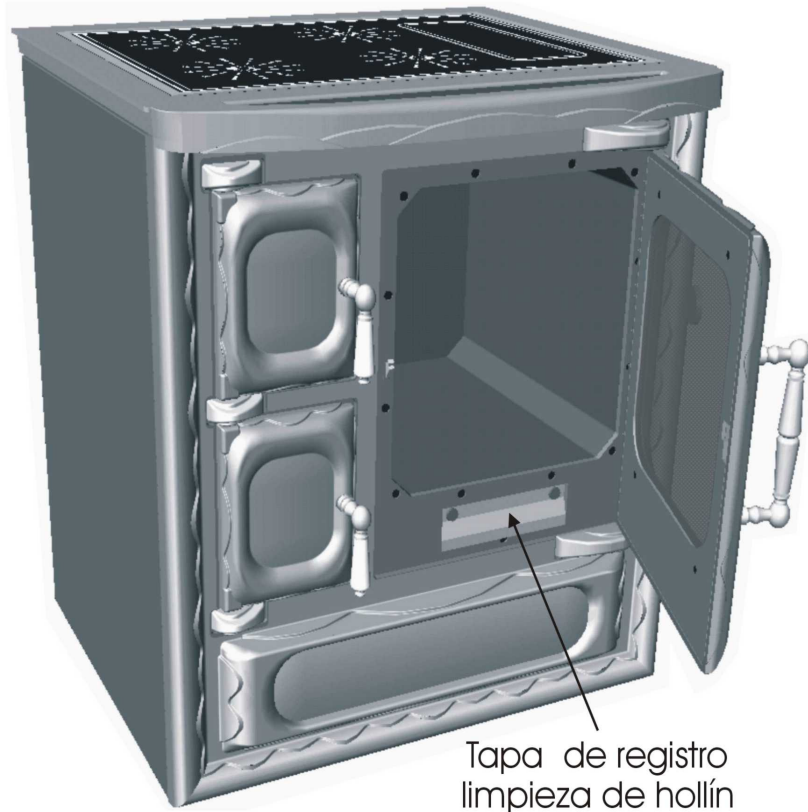
Quando è necessaria questa operazione, togliere la griglia dal focolare e togliere le ceneri dal posacenere. Vuotare il posacenere in un recipiente metallico e portarlo immediatamente fuori dalla casa.

6.- Della fuliggine

Il coperchio dello sportello per la pulizia della fuliggine, è stato nascosto per estetica dietro la porta del forno.

Questo coperchio dello sportello viene utilizzato per la pulizia della fuliggine che

si può accumulare sul fondo della cucina.



8.- 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 30-40 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.

Allontanare qualsiasi tipo di liquido infiammabile (benzina, petrolio, alcool, ecc.).

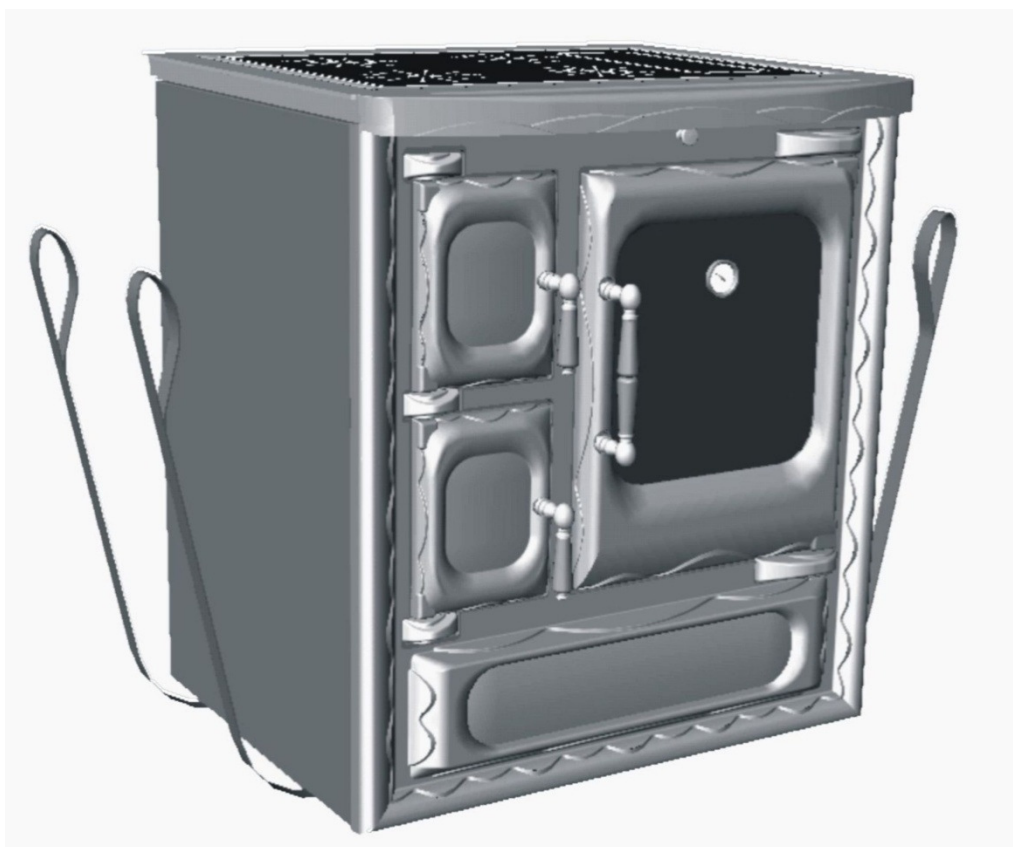
6. Effettuare controlli periodici della canna fumaria e pulirla ogniqualvolta sia necessario.

7. Per agevolare lo spostamento della cucina vengono fornite delle imbracature per evitare la movimentazione della stessa afferrando il top, la barra corrimano, i laterali, ecc.

8. Le parti metalliche e le maniglie della cucina raggiungono alte temperature durante il

funzionamento, si raccomanda l'uso di un guanto protettivo per la manipolazione delle regolazioni

dell'aria e per aprire e chiudere le porte.



9.- 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.
- **Pulitore per vetri**, un trattamento adatto per eliminare il grasso carbonizzato dai vetri di stufe, caminetti, ecc.

10.- RACCOMANDAZIONE PER LA TUTELA DELL'AMBIENTE

Industrias Hergóm, S.A. consiglia di usare l'imballaggio (legno o cartone) dell'apparecchio quale combustibile per le prime accensioni, in

modo tale da contribuire allo **sfruttamento delle risorse e alla minimizzazione dei rifiuti solidi.**

WELCOME to the Hergóm range.

We would like to thank you for choosing our **DEVA 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 WARNING: If the cooker is not installed correctly, it will not provide the excellent service for which it has been designed. Please, read these instructions in full and trust the work to a specialist.

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

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

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.

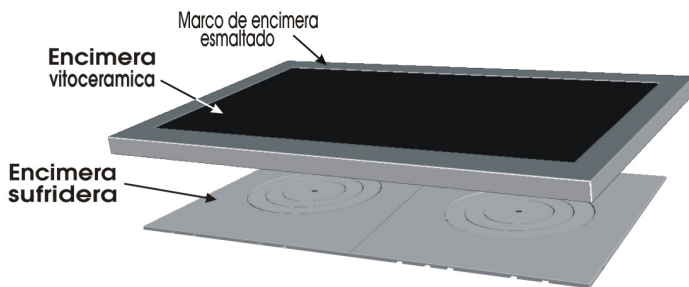
1.- PRESENTATION

The front part of Deva cookers is of cast iron enamelled in the form of vitrified porcelain, the fittings are of polished die-cast brass, and the controls are of brass (or also of chrome) with decorations of black porcelain.

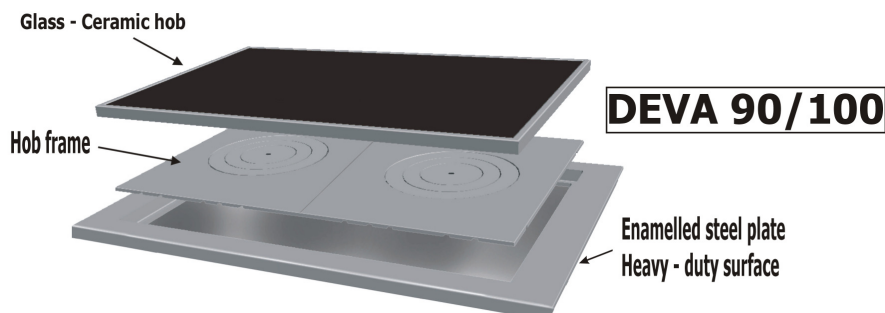
The internal framework of closed cookers is built of galvanised steel with the exception of the back and the exit chamber of the direct draw which are manufactured in refractory stainless steel.

The framework of the hob is of enamelled steel plate in vitrified porcelain in the **Deva 90** and **Deva 100** models, and of enamelled cast iron in the **Deva 75** model.

DEVA 90N / 100N



DEVA 75



DEVA 90/100

- The **Deva 75** model has a 6 mm thick strengthened glass-ceramic hob in its glass-ceramic version.
- The **Deva 90** and **Deva 100** models have a glass-ceramic hob with a stainless steel finish and below a cast iron work surface.
- The **Deva 75** model is available with a polished cast iron hob with a set of washers. The measurements coincide with the glass-ceramic ones to allow easy changing or replacement.

Note: In the **Deva 90** and **Deva 100** models, if the cooker is used to heat the house for long periods we recommend removing the heavy-duty work surface located below the glass-ceramic hob. This means that more heat is released into the room, less fuel is consumed, and the interior of the cooker will not deteriorate.

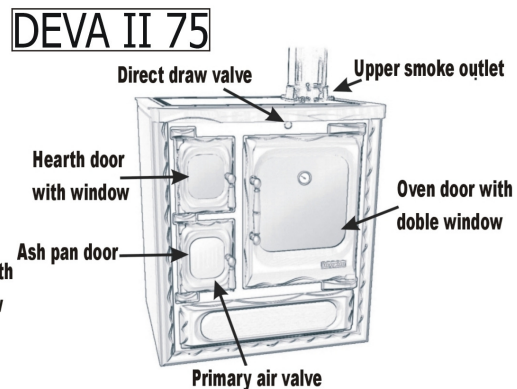
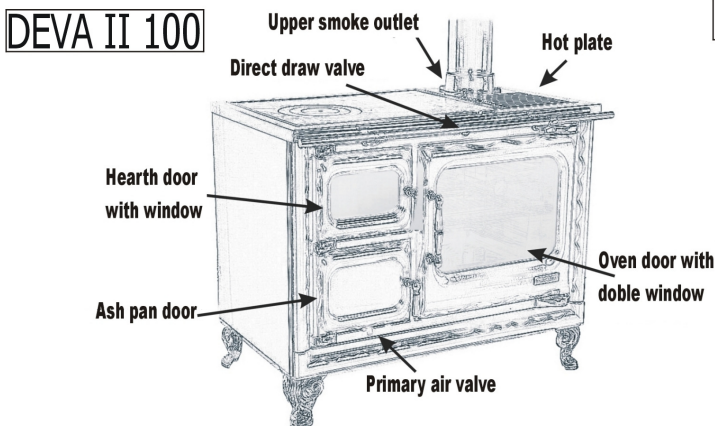
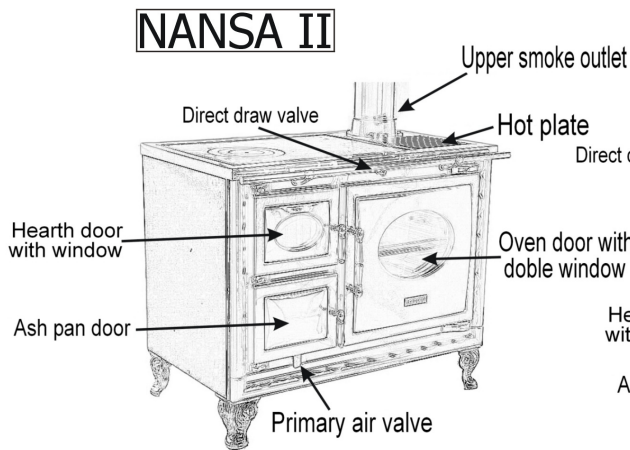
In these cooker models, the front is cast iron enamelled in vitrified porcelain in

different colours (black, red, beige, blue and green, the hinges are made of polished cast bronze (only Deva II 100 and Deva II 75) or with a chrome finish (all other models) and the controls include black porcelain decorations.

The Nansa II and Deva II 100 include cast iron legs painted in three coats of chrome or bronze finish. In the other models, the kitchen rests on the floor.

The internal structure is built in galvanised steel, with a stainless steel back in order to prevent corrosion from condensation.

In the case of the Nansa, Nansa II and Deva II 100; the frame of the hob is made from machined and polished stainless steel. There are two hob versions: polished cast iron or reinforced, 6 mm. thick glass ceramic, and the hob supplement is made of cast iron enamelled in vitrified porcelain (anti-acid enamel apt for use with food products), with an area for grilling. The smoke outlet ring is made of cast iron enamelled in vitrified porcelain. The cooker is supplied with the smoke outlet ring installed on the top outlet. This can be changed to the back outlet by simply removing the ring from the top outlet and placing it in the



back outlet (section III.2).

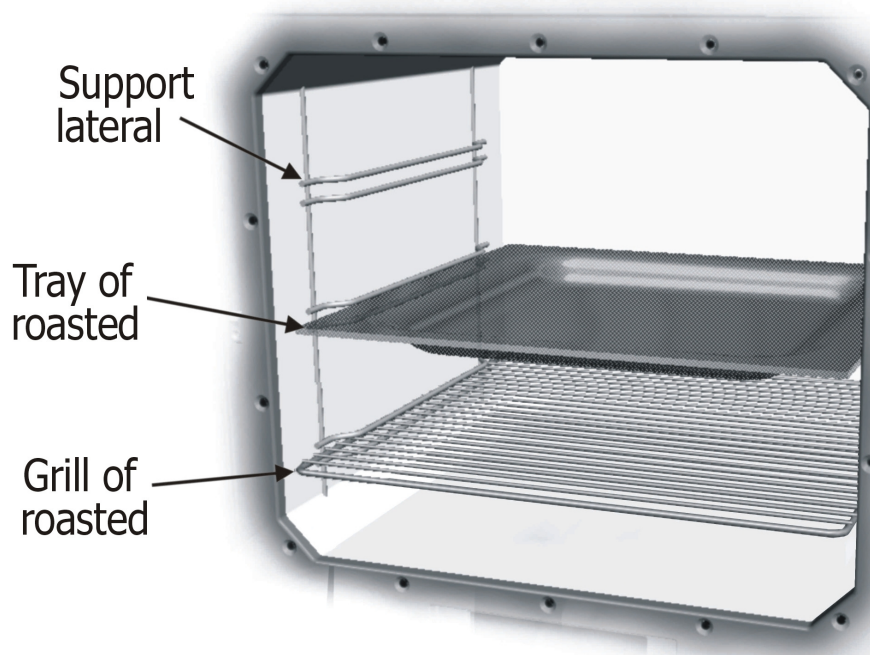
Ovens:

All versions include: a glass-ceramic tray for roasts and a grill of steel bars.

A tinted glass-ceramic oven door with a thermometer to control the temperature for preparing food.

An anti-roll support for the oven tray that allows it to be slid along almost all

of its length without the risk of spilling the food being cooked. These supports can be easily disassembled (slide them upwards, free them from the lower orifice, and then slide them out to free them from the upper orifice), which makes them easy to clean once outside the oven.



Influx of secondary air:

- Through the upper area of the glass of the hearth door, which in its turn serves to clean the glass,
- In all closed models, through the rear part of the refractory hotplate, which in turn serves to cool the latter.

A soot cover is hidden below the oven door.

HOB FRAME /
HAND RAIL IN
ENAMELLED
CAST IRON

DEVA 75

GLASS-CERAMIC HOB
OR
PULIFER HOB

HEART
DOOR

DIRECT DRAW
VALVE

ASH PAN
DOOR

OVEN
DOOR

PRIMARY AIR
REGULATION

HOB FRAME ENAMELLED
STEEL PLATE

HAND RAIL AND SUPPORTS
OF POLISHED BRASS
OR CHROME FINISH

DEVA 90

GLASS-CERAMIC HOB

HEART
DOOR

DIRECT DRAW
VALVE

ASH PAN
DOOR

OVEN
DOOR

PRIMARY AIR
REGULATION

HOB FRAME ENAMELLED
STEEL PLATE

HAND RAIL AND SUPPORTS
OF POLISHED BRASS
OR CHROME FINISH

DEVA 100

GLASS-CERAMIC HOB

HEART
DOOR

DIRECT DRAW
VALVE

ASH PAN
DOOR

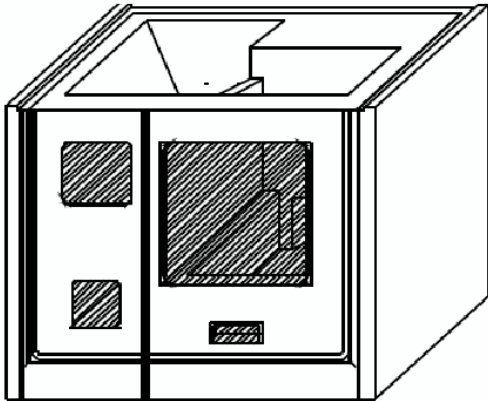
OVEN
DOOR

PRIMARY AIR
REGULATION

3.- ASSEMBLY OF OPEN COOKERS

INSTRUCTIONS ON MASONRY WORK

Before starting masonry work in order to install your cooker, please read these instructions carefully.



When constructing the fireplace of the cooker, the upper right-hand part must be level with the ceiling of the oven. The walls of the fireplace will be constructed of refractory brick. At the bottom of the

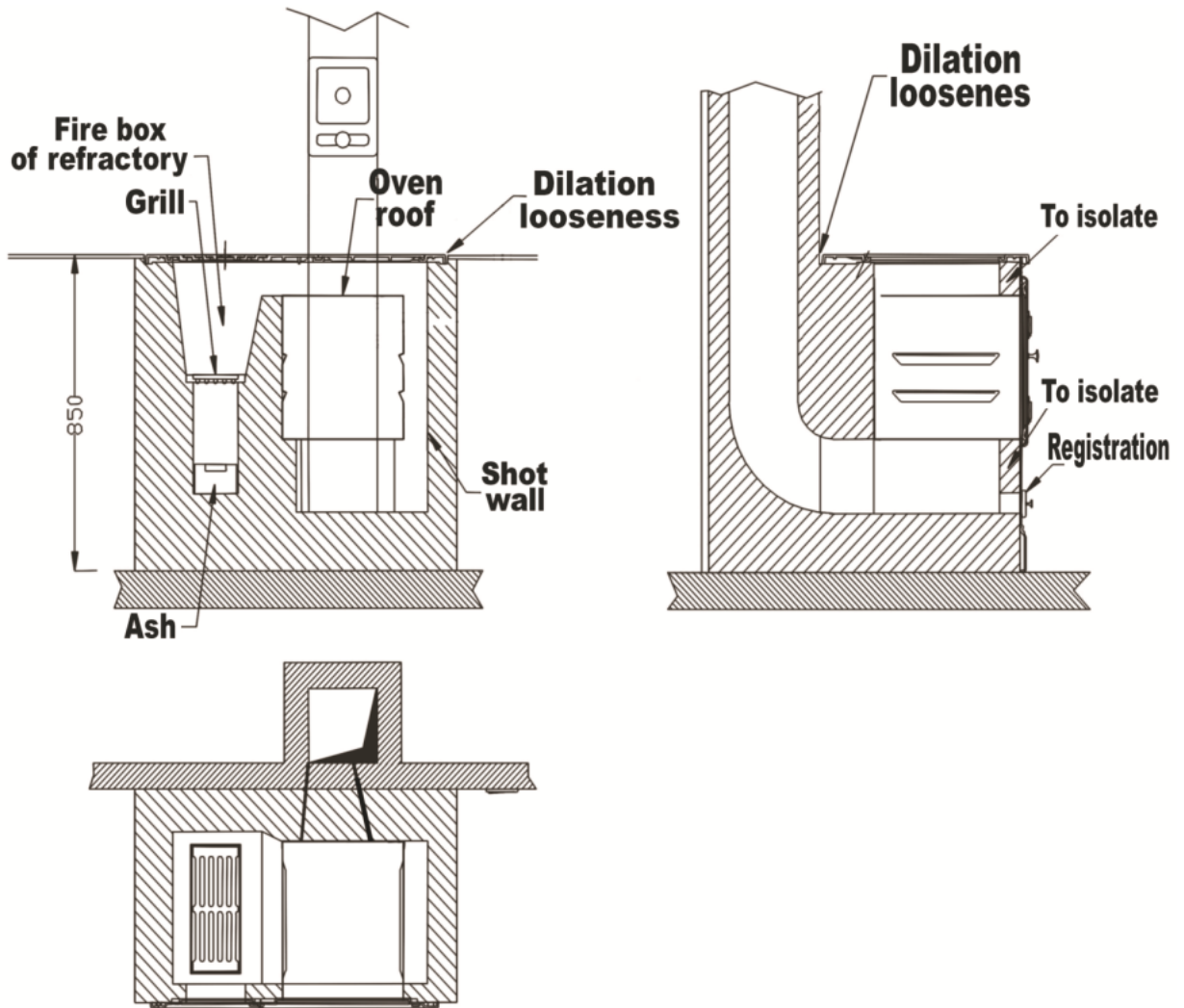
The masonry work is determined by the measurements of the front part of the cooker that you have chosen. The dimensions of the work to be carried out should therefore be adapted in accordance with the openings of the front part (Fig. 1).

As a general rule it must be taken into account that in all cooker models the upper part of the hob must be 85 cm from the floor.

same a grill will be installed through which ash will fall to the ash pan placed below it (Fig. 2).

The ash pan opening will be long and wide enough to house the ash pan supplied.

To the right of the oven the draw wall will be constructed at least 6 or 7 cm from it so as to permit the appropriate passage of the flame.



In the lower part of the oven the flame passage section is determined by the location of the soot cover of the front part of the cooker.

The connection mouth to the chimney will take the form of a funnel towards the same, progressively reducing its section

and at the same time rising with as wide a bend as possible until it joins the vertical section of the chimney (Fig. 2)

The draw valve and cleaning cover supplied with each cooker will be located at a convenient height for use (± 135 cm from the floor).

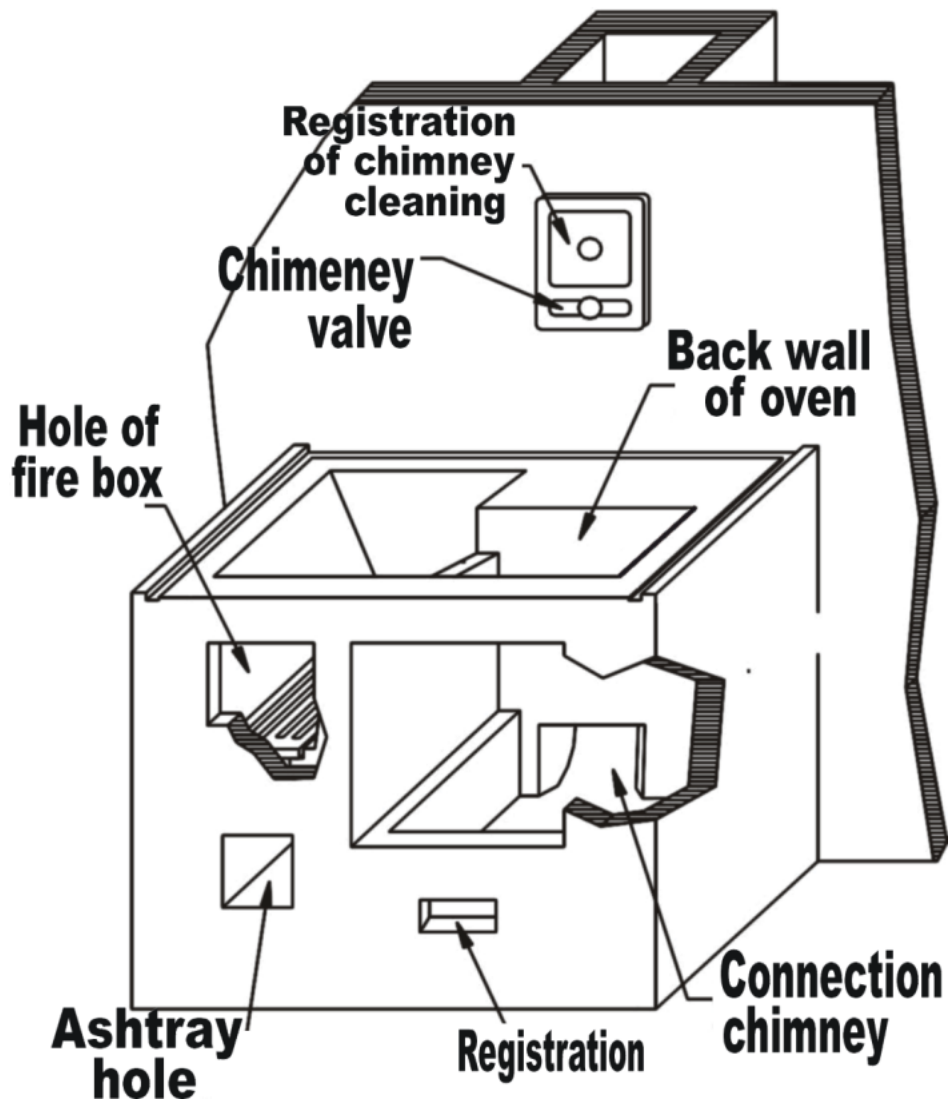
The minimum section of the chimney of our cookers must be at least 225 cm^2 , which is equivalent to a square of 15×15 cm.

and a open hollow in the wall as far as the point where you wish to locate the light switch. Read the instructions later given on this matter.

If your cooker has an oven light, plan a space for the lamp as indicated in fig. 2

GENERAL IDEA OF FACTORY WORK FOR THE INSTALLATION OF OPEN-TYPE HERGÓM COOKERS (Fig. 3)

Fig.3



FITTING THE FRONT

VERY IMPORTANT!

Insulate the areas indicated with refractory material or clay so as to avoid excessive heating of the front part which might damage the enamel (Figs. 2 and 5).

SEALING THE WORK SURFACE

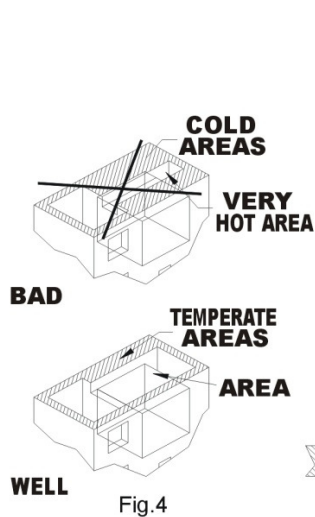


Fig.4

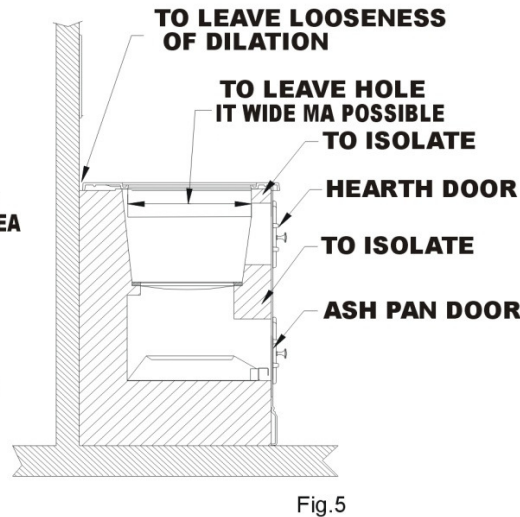


Fig.5

Do not narrow too much the smoke passageway so as to heat the hob in a uniform manner (Figs. 4 and 5).

Use plaster or refractory clay in order to adhere it to the construction, and finish it off inside by hand in the accessible areas in order to achieve total hermeticism.

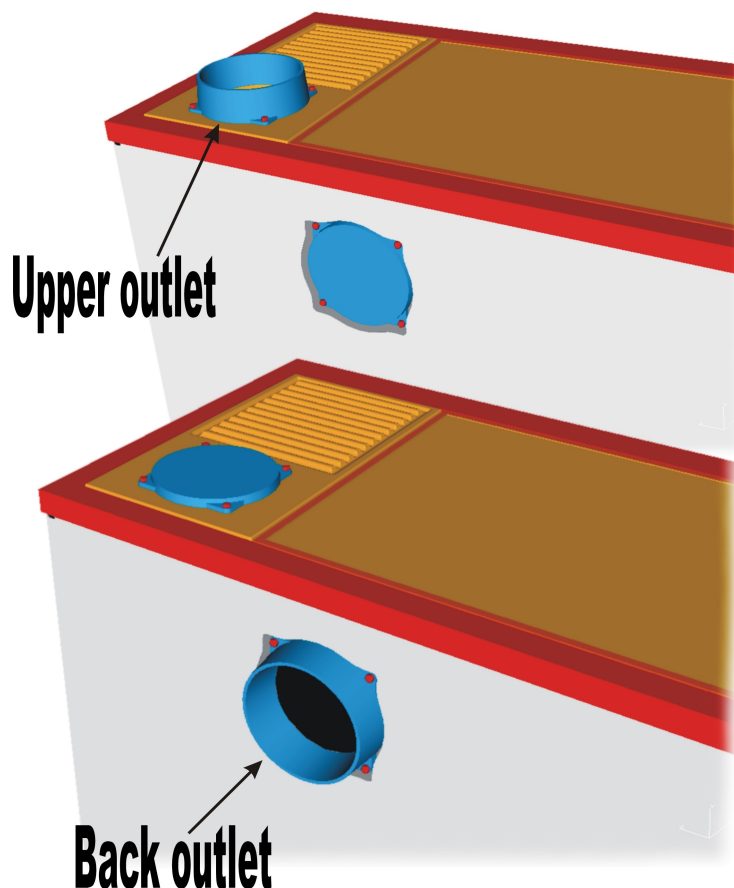
When the cooker is lit for the first time and a satisfactory parts stabilisation is achieved:

Turn on the cooker gradually and keep it on a low heat for

3 or 4 hours so as to allow it to dilate slowly. This will avoid breakages and deformation, which could occur if these instructions are not followed.

Do not adjust the outer outline of the hob to its fullest extent. Leave a free movement (2-3 mm) so that when it heats up it can dilate (Figs. 2 and 5).

Changing the top smoke outlet for the rear outlet on DEVA II 100 and NANSA II models.



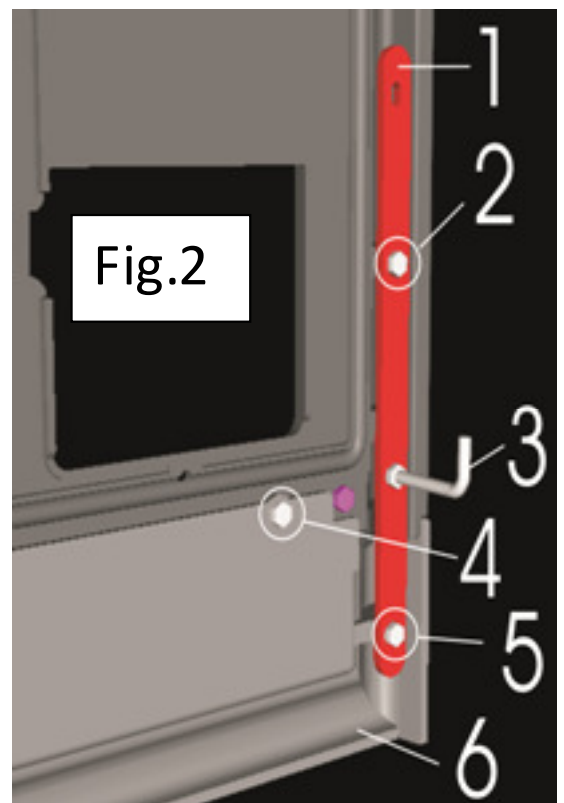
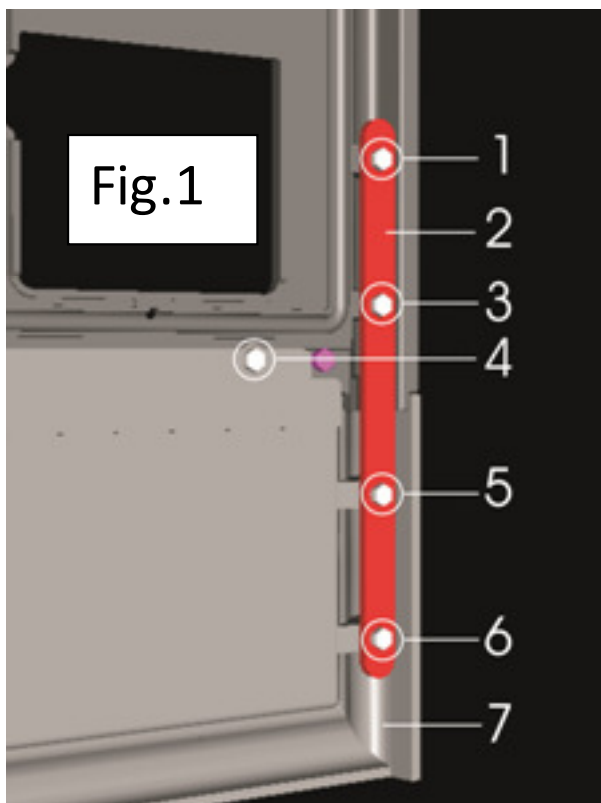
The cooker is supplied with the smoke outlet ring installed on the upper outlet. In order to change the ring from the top to the back outlet, release the four screws that attach it to the hob, remove the cover on the back outlet and install the ring. Place the ring on the back outlet and the cover on the top outlet.

4.- ASSEMBLY INSTRUCTIONS

DEVA 90/100 OPEN transformation KIT at a height of 75 cm

Instructions for changing the height of the cooker from 85 cm to 75 cm

- 1.- Disassemble the fastening flanges on the left-hand and right-hand sides (2-fig. 1) by releasing the securing screws (1, 3, 5, and 6-fig. 1).
- 2.- Disassemble the lower part, releasing the securing screws (4-fig. 1).
- 3.- Replace the lower part of the 85 cm front (7-fig. 1) with one of 75 cm (5-fig. 2).
- 4.- Tighten the screws (4-fig. 2) securing the lower part (6-fig. 2) with the upper part of the front.
- 5.- Assemble the spikes supplied with the cooker (to receive them on site) on the fastening flange with the nuts supplied (3-fig. 2).
- 5.- Assemble the fastening flanges (1-fig. 2) with the screws (2 and 5-fig. 2).



5.- OPTIONAL ACCESSORIES

Hergóm offers the following accessories for this cooker:

- Steel pipes in vitrified enamel.
- Stainless steel pipes.
- Elbows and covers for chimney construction.

6.- HANDLING INSTRUCTIONS

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

Before using your cooker you should be familiar with the maintenance of the hob you have bought. The necessary advice is given in chapter VI.

Each cooker comes with a set of tools comprising a poker for the fireplace and a scraper to clean the ash pan and the smoke conduit through the soot cover door which is located under the oven.

Before lighting the cooker it should be ensured that the smoke conduit is absolutely clean so that a good chimney effect can be obtained.

When lighting the cooker, close the wood door, open the primary air valve by turning its knob, and the direct draw valve by moving towards the outside a brass lever located above the oven door (only in the case of closed cookers).

When a normal level of combustion has been achieved, close the direct draw valve by returning the brass lever to its normal position (only in the case of closed cookers).

Regulate the draw of your cooker by means of the primary air valve, always taking into account that a draw that is too far open will not only mean a higher consumption of coal or wood, but will also mean that the hob reaches too high a temperature.

Never fill up the fire chamber completely with fuel or leave the ash pan door open.

Do not place wood or coal in front of the loading door.

The recommended chimney draught is 1.5 mmca. In order to operate your cooker in a controlled manner, and to avoid extremely strong fuels, a grill with 12 openings is supplied.

If when it is installed your cooker does not reach the appropriate operating temperature, open more holes in the grill until a suitable draw is achieved.

Always control the temperature of the oven of your cooker by using the thermometer on the door. If the temperature reaches 250°C (the yellow area of the thermometer), do not provide more fuel, close the air inlet valve of the ash pan, and if necessary open the wood loading door to curb the combustion.

If the cooker heats up to excess, i.e. if there is an oven temperature of over 300°C (the red area of the thermometer) this may lead to a deterioration of the hob.

During annual cleaning, or whenever necessary, check the condition of the lower part of the work surface below the glass-ceramic hobs. Proceed to change it if necessary. This plate simply fits into the frame, and replacing it is very simple and cheap.

Food can be prepared more rapidly if the saucepans, frying pans, and other utensils used have perfectly flat bottoms.

1.- First lighting up

We recommend that the first lighting up should be on a low heat for 3 or 4 hours

so as to stabilise the various parts and thus avoid any possible breakages.

7.- CLEANING AND MAINTENANCE

1.- Enamelled front

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

All brass items have been given a protection treatment with the following features:

Type: Polyester – TGIC

Used for interiors and exteriors

Temperature it withstands: 190°C for 10' and 170°C for 20'

Adhesion according to ISO 2409: 100%

Film: 40-50 microns

Humidity test according to ISO 6270: 1000 hours without losing adhesion

Salt spray test according to ISO 7253: 1000 hours without bubbling or corrosion points appearing.

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

2.- Glass-ceramic hob

The lower part of the glass-ceramic hob should never be cleaned.

The outer surface should only be cleaned with a scraper and products suitable for glass-ceramic hobs; these are sold in supermarkets, household stores, superstores, etc.,...

Scraper:

This is used to clean food scraps, grease marks, etc. when they are still hot, as when they go cold they adhere to the surface more strongly.

The scraper must always be to hand.

Cleaning products

When the hob has cooled down, a special cleaning agent for glass-ceramic hobs can be applied with kitchen paper.

Then rinse with a wet cloth and dry with a clean one.

The use of highly absorbent sponges or cloths is not recommended, as the liquid part of the cleaning products is absorbed to leave on their surface rough or highly concentrated elements that may give rise to scratches.

Preservative products exist that produce a shiny protective layer against dirt.

If remains of tinfoil, plastic, sugar, or other materials that melt quickly should fall onto the hob, these must be removed immediately with the scraper while the work surface is hot to prevent it from being damaged.

Some materials from the bottoms of containers may leave stains with a metallic shine on the glass-ceramic hob. There are products on the market that can solve these problems.

Lime stains on the surface can also be removed, but these can be avoided if the surfaces of the containers are clean and dry.

If suitable cleaning products are used, the silk-screen printed decoration of the glass-ceramic hob will not deteriorate.

If damage occurs to it or stains appear, this is solely due to the use of products that are not specifically recommended for glass-ceramic hobs.

Under no circumstances should metallic sponges, scourers, knives, or any other utensil that is liable to damage the surface of the glass-ceramic hob be used to clean the work surface.

Make sure that the containers used are especially for glass-ceramic hobs, or failing this that the contact surface of the same does not contain any roughness or defects that could scratch the surface.

3.- Hob polished with washers

To keep this hob in good condition, we recommend cleaning it frequently with detergent and a metallic scourer.

Take care not to pass the scourer over the stainless steel frame and to dry it completely.

4.- Stainless steel frame

For the preservation of metallic objects there are suitable products on the market that will help you to keep the mirror shine of stainless steel for a lifetime.

Avoid any utensils that may scratch the steel, as if stainless steel is to retain its

properties it is essential for its surface layer not to be damaged.

5.- Ash

The special design of the oven with fireproof material, which exploits the fuel to the full, means that only a minimum amount of ash is produced.

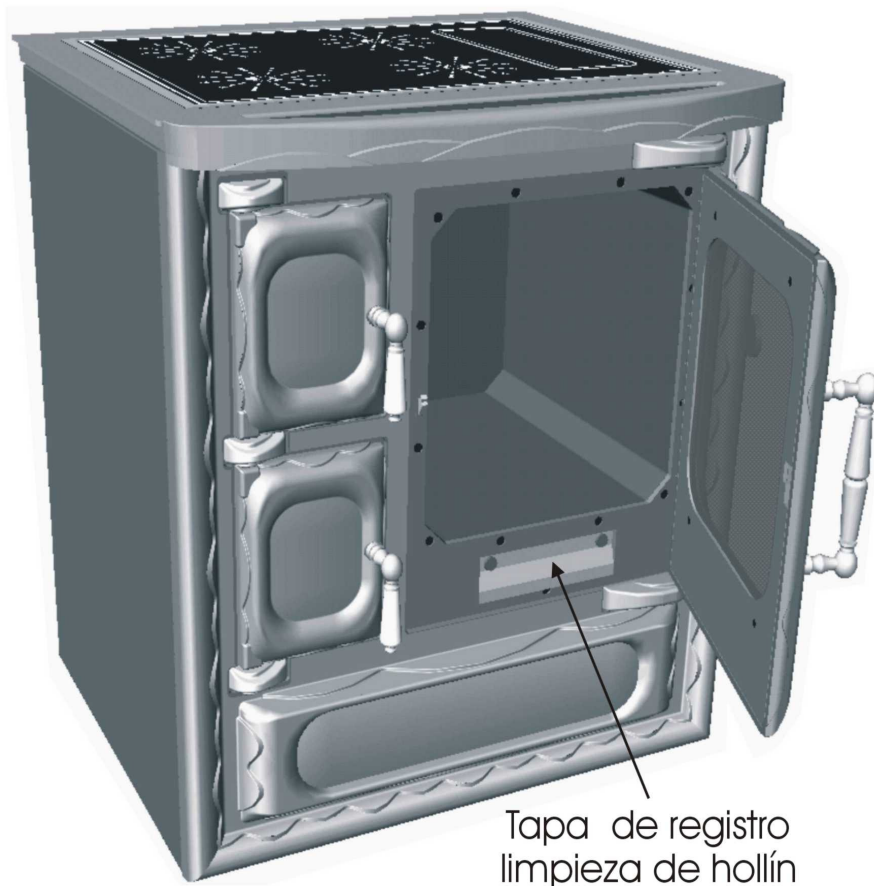
This means that the cooker can be lit on numerous occasions without the need to remove it.

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

6.- Soot

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

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



Tapa de registro
limpieza de hollín

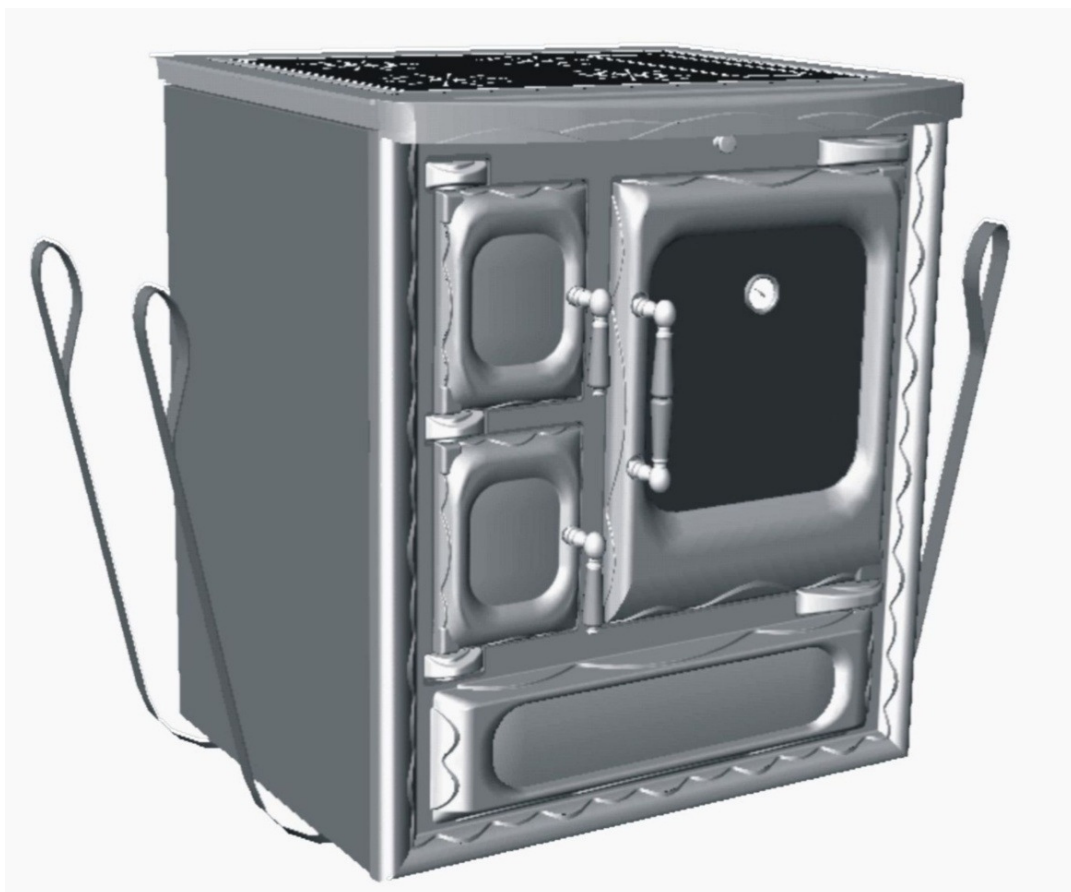
8.- SAFETY

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...) at a minimum safety distance of 0.90 m.
2. Protect nearby furniture with heat-resistant materials on the hob and smoke outlet.
3. Leave a 30-40 mm gap between furniture and the sides of the cooker for air to flow.
4. Ashes should be emptied into a metallic 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, paraffin, alcohol...) at a distance from the cooker.
7. Periodically inspect the chimney and clean whenever necessary.
8. To make the cooker easier to move, slings are provided so that it is not handled by pulling at the hob, the hand rail, the sides, etc.
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..



9.- PRESERVATION 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 facilitates the elimination of unburned by-products.

- **Fire starters**, an essential product when quick, clean ignition is required.

- **Window-cleaning fluid**, an ideal product to eliminate carbonised grease from cooker windows, chimneys....

10.- ENVIRONMENTAL RECOMMENDATIONS

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

Bienvenus à la famille Hergóm.

Nous vous remercions d'avoir porté votre choix sur la cuisinière DEVA qui représente en technique et style un progrès important par rapport aux cuisinières à charbon et bois.

Nous sommes sûrs que votre nouveau modèle d'Hergóm vous satisfera pleinement ce qui, en définitive, est le premier souci de notre équipe.

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

Merci de lire entièrement ce manuel. Son objectif est de vous familiariser avec votre cuisinière en vous indiquant les normes à suivre pour son installation, son fonctionnement et sa maintenance qui vous seront très utiles. Conservez-le et consultez-le à chaque fois que cela sera nécessaire. Si, après la lecture de ce manuel, vous avez besoin d'informations complémentaires, n'hésitez pas à vous adresser à votre fournisseur habituel ou téléphonez directement à l'usine.

AVERTISSEMENT IMPORTANT: Si la cuisinière n'est pas installée correctement, elle n'atteindra pas le niveau d'excellence pour lequel elle a été conçue. Lisez toutes les instructions et confiez son installation à un spécialiste.

Industrias Hergóm, S.A. décline toute responsabilité d'éventuels dommages provoqués par des altérations de ses produits qui n'auraient pas été autorisées par écrit, ou par des installations défectueuses.

Industrias Hergóm, S.A. se réserve par ailleurs le droit de modifier ses produits sans avertissement préalable.

La responsabilité de vices de fabrication sera soumise au critère et à la vérification de ses techniciens et dans tous les cas elle est limitée à la réparation ou au remplacement de ses produits, excluant les ouvrages et détériorations que cette réparation pourrait causer.

1.- PRÉSENTATION

Les cuisinières Deva ont le front en fonte émaillée de porcelaine vitrifiée, les ferrures en laiton fondu poli et les commandes sont en laiton (elles existent aussi en version chrome) avec une décoration en porcelaine noire.

Le châssis interne des cuisines fermées est construit en acier galvanisé excepté le fond et la hotte de sortie du tirage direct qui se fabriquent en acier inoxydable réfractaire.

Le cadre du plan de la cuisinière est en tôle d'acier émaillé de porcelaine vitrifiée sur les modèles **Deva 90** et **Deva 100** et en fonte émaillée sur le modèle **Deva 75**.

Plans de cuisson :

- Le modèle **Deva 75**, pour la version vitrocéramique, porte une vitre vitrocéramique renforcée de 6mm d'épaisseur.
- Sur les modèles **Deva 90** et **Deva 100**, les plaques de cuissons sont en vitrocéramique avec une finition en acier

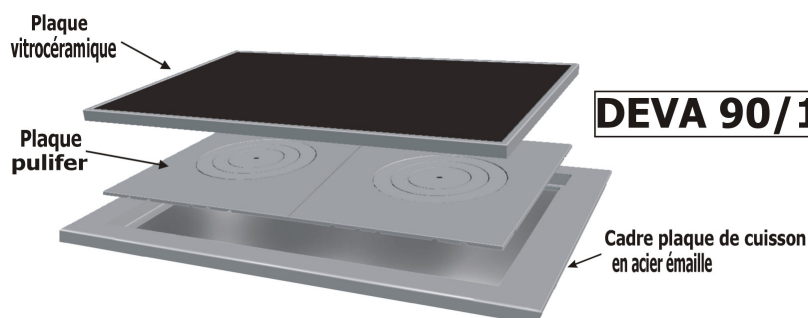
inoxydable et dessous de plan de cuisson en fonte.

- Le modèle **Deva 75** est disponible avec un plan de cuisson en fonte polie, avec un jeu de rondelles. Les mesures coïncident avec les vitrocéramiques, ce qui permet leur changement ou remplacement avec facilité

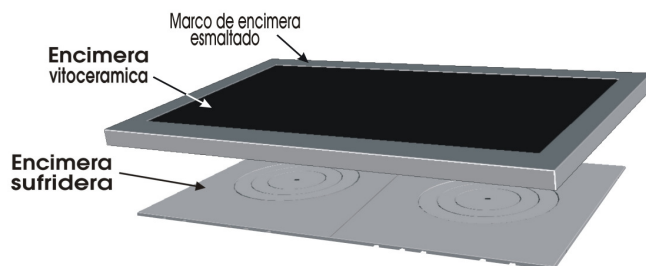
Note : Pour les modèles **Deva 90** et **Deva 100**, si vous utilisez la cuisinière pour chauffer le logement pendant des périodes prolongées, nous vous recommandons d'enlever le protège-plaque en fonte situé sous la vitre de vitrocéramique pour donner plus de chaleur à la pièce, consommer moins de combustible et éviter ainsi l'endommagement intérieur de la cuisinière.



DEVA 75



DEVA 90/100



DEVA 90N / 100N

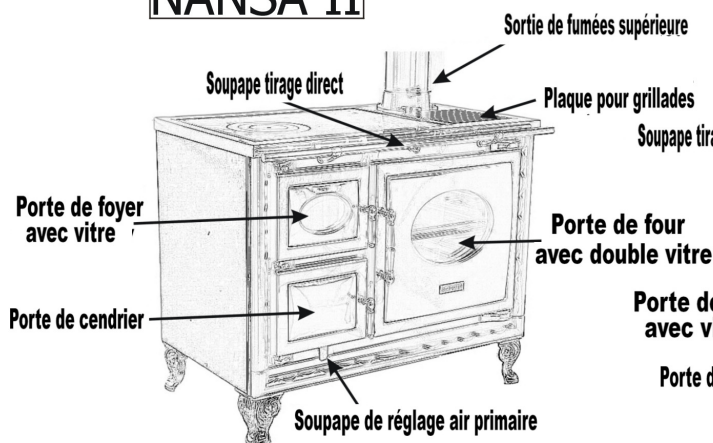
Sur ces modèles de cuisinières, le front de la cuisinière est en fonte émaillée de porcelaine vitrifiée de différentes couleurs (noir, rouge, beige, bleu et vert), les ferrures sont en laiton fondu poli (uniquement pour les modèles Deva II 100 et Deva II 75) ou en finition chromée (pour tous les modèles) et les commandes ont une décoration en porcelaine noire.

Les modèles de cuisinière Nansa II et Deva II 100 ont des pattes en fonte peinte de trois couches avec des finitions chromées et en laiton, pour le reste des modèles la cuisinière arrive jusqu'au sol.

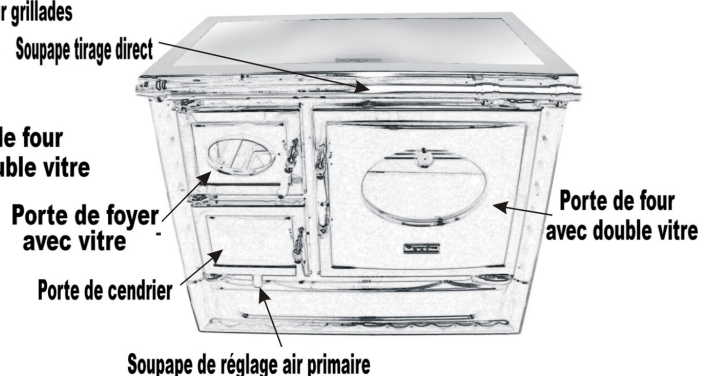
Le châssis interne est construit en acier galvanisé, avec le fond en acier inoxydable ce qui permet d'éviter la corrosion à cause de condensations.

Sur les modèles de cuisinière Nansa, Nansa II et Deva II 100, le cadre du plan de cuisson est en acier inoxydable meulé et poli. Les plans de cuisson existent en deux versions : en fonte polie à l'eau ou en vitrocéramique renforcée de 6mm d'épaisseur et le supplément du plan de cuisson est en fonte émaillée de porcelaine vitrifiée (émail antiacide apte pour utilisation alimentaire) avec une zone pour cuisiner à la plancha, le collier de sortie de fumées est en fonte émaillée en porcelaine vitrifiée. La cuisinière est livrée avec l'installation du collier de sortie de fumées avec une sortie supérieure. Cette sortie peut être modifiée et installée sur la sortie arrière grâce à un changement facile du collier de la sortie supérieure par la sortie postérieure (voir point III.2).

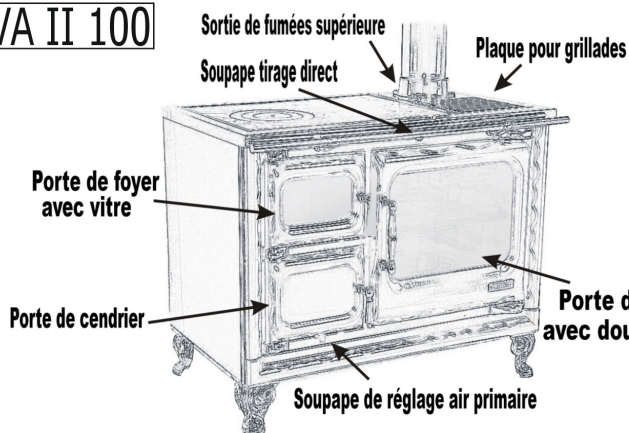
NANSA II



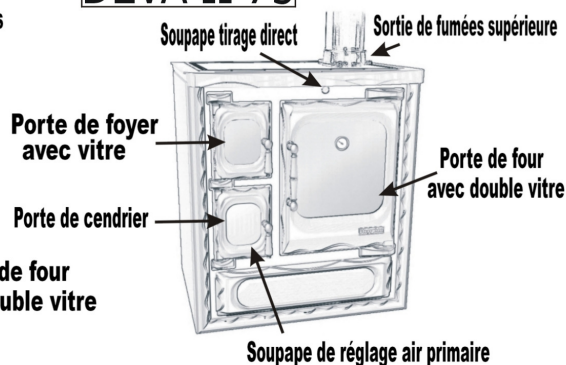
NANSA



DEVA II 100



DEVA II 75

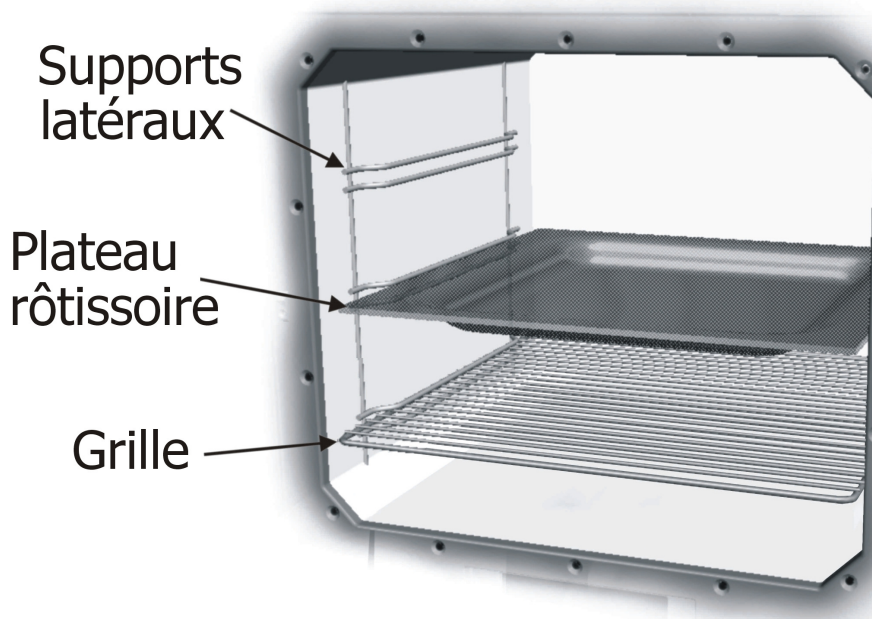


Fours :

Toutes les versions sont pourvues de plateau pour rôtis en verre vitrocéramique et une grille avec tiges en acier.

Porte de four avec vitre en vitrocéramique teintée avec un thermomètre pour contrôler la température de préparation des aliments.

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



Apport d'air secondaire :

- Par la zone supérieure de la vitre de la porte du foyer qui agit à son tour comme nettoyage de la vitre,
- Sur tous les modèles fermés par la partie arrière du fourneau réfractaire qui a son tour lui sert de réfrigération.

Registre de suie qui est caché esthétiquement sous la porte du four.

CADRE PLAQUE DE CUISSON/
BARRE D'APPUI
EN FONTE ÉMAILLÉE

DEVA 75

PLAQUE VITROCÉRAMIQUE
OU PLAQUE PULIFER

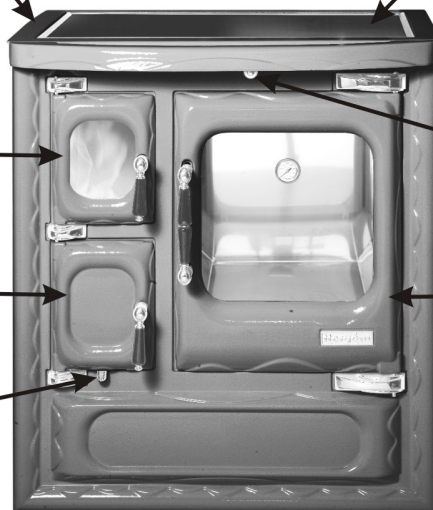
PORTE
FOYER

SOUPAPE TIRAGE DIRECT

PORTE
CENDRIER

PORTE FOUR

RÉGLAGE
AIR PRIMAIRE



CADRE DE PLAQUE DE
CUISSON
EN ACIER ÉMAILLÉ

DEVA 90

PLAQUE DE CUISSON
VITROCERÁMICA

BARRE D'APPUI ET SUPPORTS
DE LAITON POLI OU
FINITION CHROME

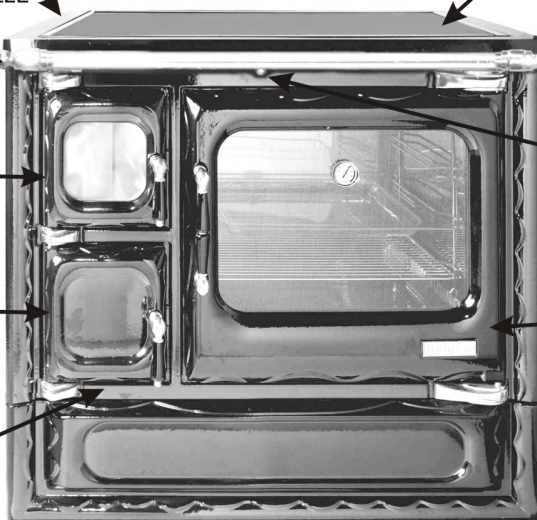
PORTE
FOYER

SOUPAPE TIRAGE
DIRECT

PORTE
CENDRIER

PORTE FOUR

RÉGLAGE
AIR PRIMAIRE



CADRE DE PLAQUE DE
CUISSON
EN ACIER ÉMAILLÉ

DEVA 100

PLAQUE DE CUISSON
VITROCERÁMICA

BARRE D'APPUI ET SUPPORTS
DE LAITON POLI OU
FINITION CHROME

PORTE
FOYER

SOUPAPE TIRAGE
DIRECT

PORTE
CENDRIER

PORTE FOUR

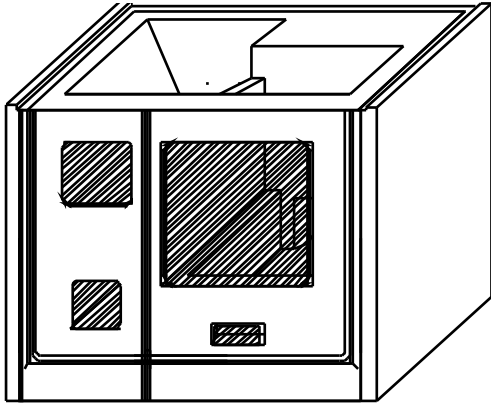
RÉGLAGE
AIR PRIMAIRE



3.- MONTAGE CUISINIÈRES OUVERTES

INSTRUCTIONS TRAVAUX DE MAÇONNERIE

Avant de réaliser les travaux de maçonnerie pour l'installation de votre cuisinière, lisez soigneusement ces instructions.



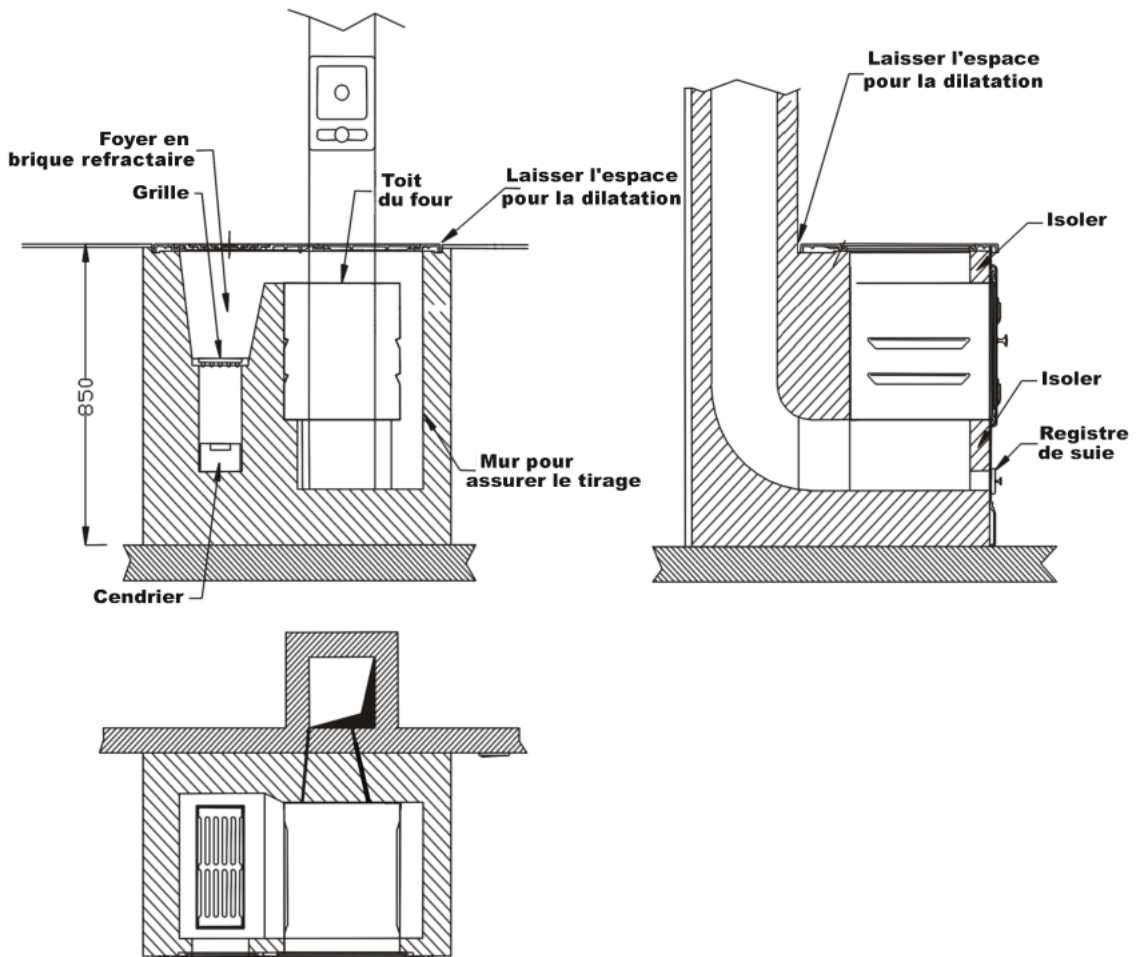
Les ouvrages de maçonnerie sont déterminés par les mesures du front de la cuisinière que vous avez choisie. Il faudra par conséquent adapter les dimensions de l'installation conformément aux logements du front. (Fig. 1)

Comme norme générale, il faut prendre en compte que sur tous les modèles de cuisinière, la partie supérieure du plan de cuisson doit être à 85 cm. du sol.

Lorsque vous construisez le foyer de la cuisinière, la partie supérieure droite doit être au niveau du toit du four. Les parois du foyer seront en brique réfractaire. Sur le fond de ce foyer, l'on installera la grille par où tomberont les cendres jusqu'au cendrier situé sous elle. (Fig.2)

Le logement du cendrier aura la longueur et la largeur suffisante pour loger le cendrier qui est livré.

A droite du four se trouvera la paroi de tirage avec une séparation minimum de 6 ou 7 cm. de celui-ci, pour permettre le passage adéquat de la flamme.



Sur la partie inférieure du four, la section de passage de la flamme est déterminée par la situation du registre de suie du front de la cuisinière.

La bouche de connexion se fera sous forme d'entonnoir vers cette dernière, en réduisant de façon progressive sa section et en montant à la fois avec une courbe le plus large possible jusqu'à s'unir à la section verticale de la cheminée. (Fig.2)

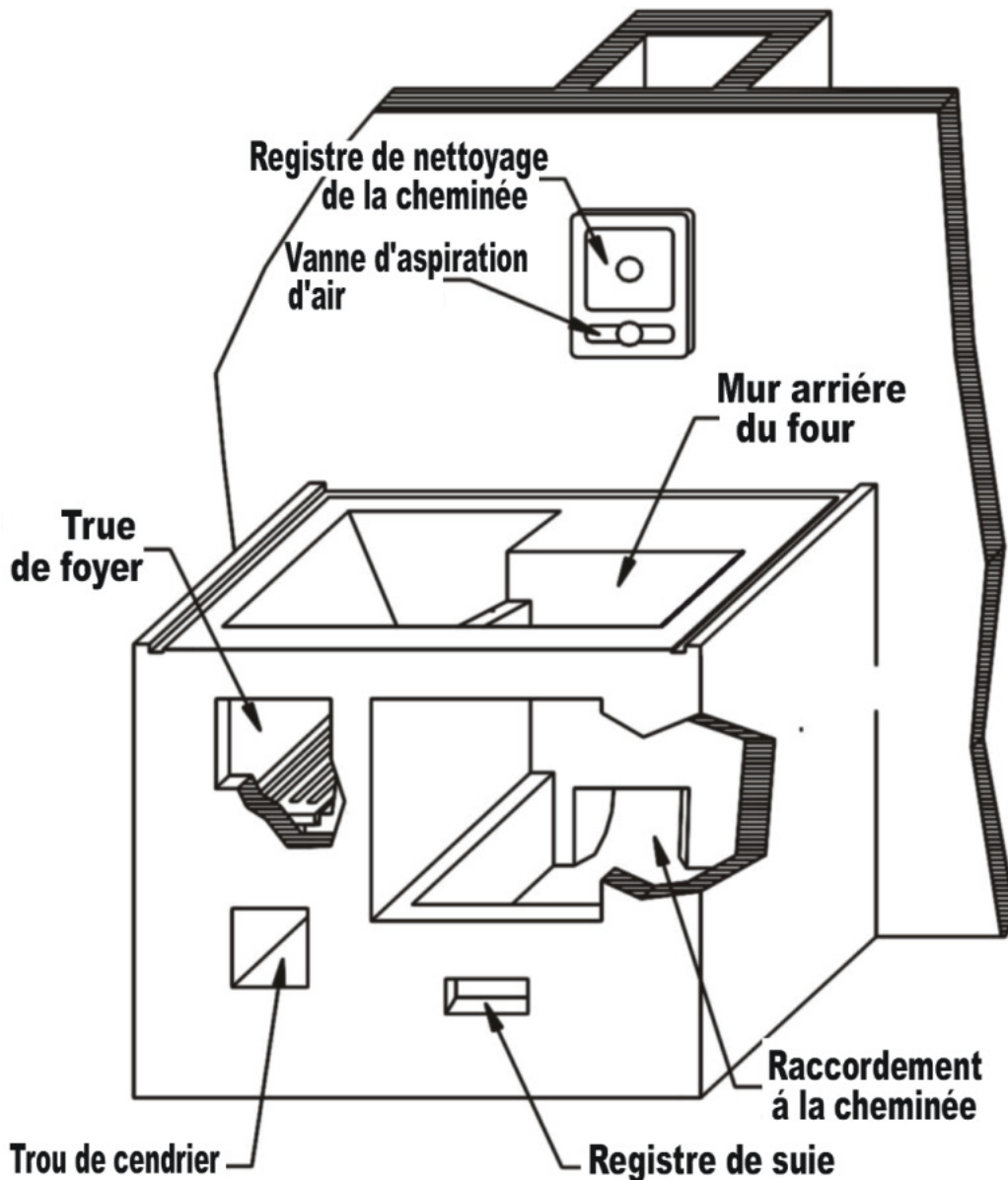
La soupape de tirage et de registre du nettoyage qui est livrée avec chaque cuisinière sera située à une hauteur qui

permettra une utilisation aisée (± 135 cm. du sol).

La section minimum de la cheminée de nos cuisinières doit être de 225 cm^2 , qui équivaut à un carré de 15×15 cm.

Si votre cuisinière est pourvue de lumière de four, il faut prévoir un logement pour la lampe, comme le montre la fig.2, et une entaille dans la maçonnerie jusqu'au point où vous souhaitez placer l'interrupteur. Lisez les instructions pour ce point qui viennent plus bas.

IDÉE GÉNÉRALE DE MAÇONNERIE POUR L'INSTALLATION DE CUISINIÈRES HERGÓM, TYPE OUVERTES. (Fig.-3)



MISE EN PLACE DU FRONT

TRÈS IMPORTANT!

Isoler avec du mastic réfractaire ou de l'argile les zones indiquées pour éviter un

réchauffement excessif sur le front qui pourrait endommager l'émail. (Fig.2 y 5)

SCELLAGE DE LA PLAQUE DE CUISSON

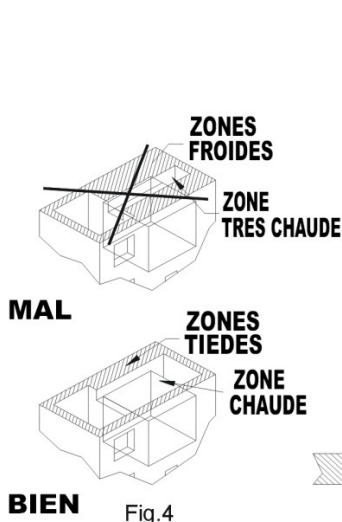


Fig.4

Fig.4

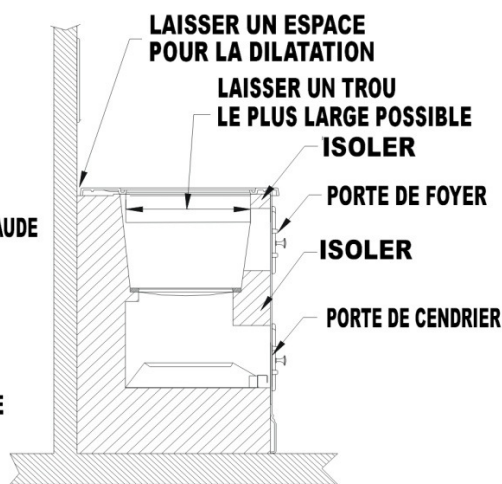


Fig.5

Fig.5

Ne pas serrer au maximum le contour extérieur de la plaque de cuisson. Laissez un jeu (2-3mm.) pour qu'il puisse se dilater en chauffant. (Fig.2 y 5)

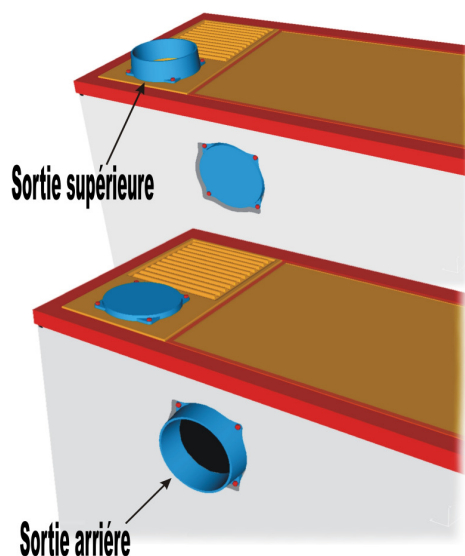
Ne réduisez pas excessivement le passage des fumées pour chauffer de manière uniforme la surface du plan de cuisson. (Fig.4 y 5)

Utilisez du plâtre ou de l'argile réfractaire pour le coller à l'ouvrage et finissez-le à l'intérieur manuellement dans les zones accessibles, pour obtenir une totale étanchéité.

Au moment du premier allumage de la cuisinière, pour obtenir une bonne stabilité des pièces :

Allumez lentement la cuisinière et maintenez-la à feu lent durant 3 ou 4 heures, pour permettre sa dilatation lente e éviter ainsi des cassures et des déformations qui pourraient s produire si vous ne suivez pas ces instructions.

Changement de la sortie supérieure par la sorti arrière de fumées sur les modèles DEVA II 100 et NANSA II



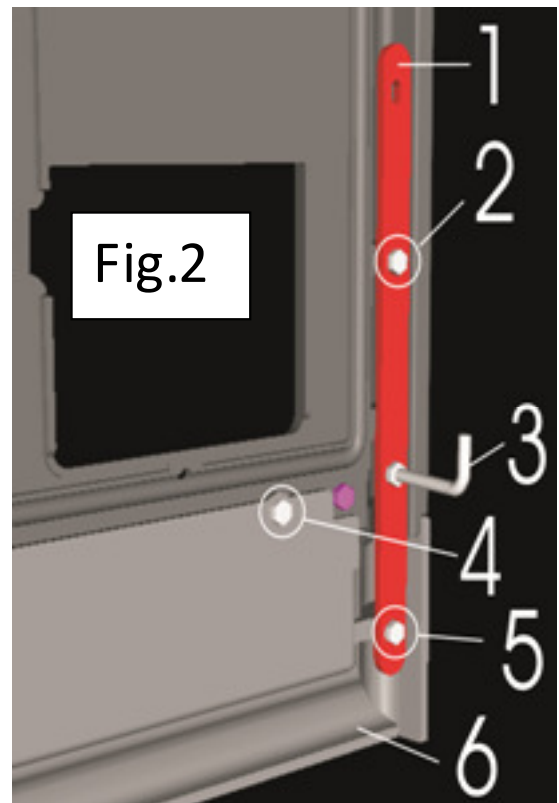
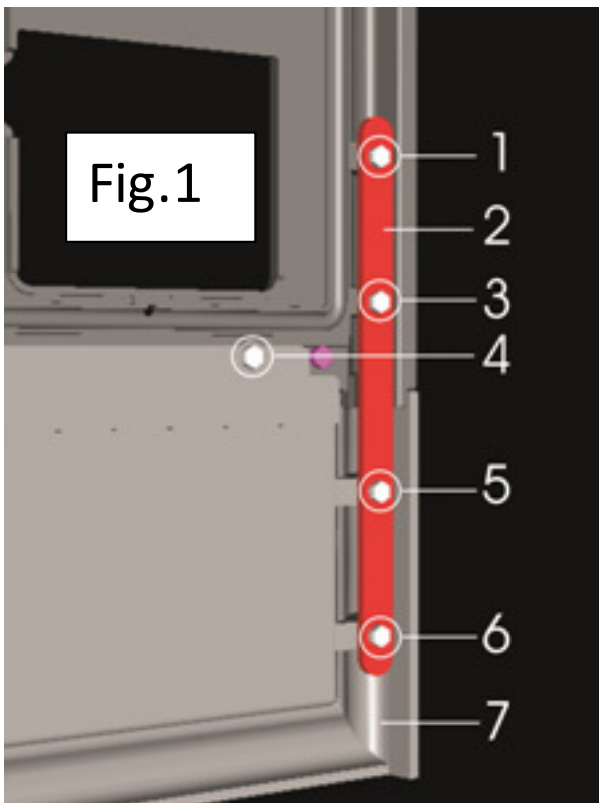
La cuisinière est fournie avec l'installation du collier de sortie de fumées avec une installation de sortie supérieure. Pour réaliser le changement du collier de sortie supérieure par une sortie arrière, il faut le desserrer des quatre vis de serrage et du supplément de la plaque de cuisson, desserrer le bouchon qu'il porte sur la partie arrière et réaliser le changement en serrant le collier sur la sortie arrière et le bouchon sur la sortie supérieure.

4.- INSTRUCTIONS DE MONTAGE

KIT de transformation DEVA 90/100 OUVERTES à 75cm de hauteur

Instructions pour la transformation de la Cuisinière de 85cm en 75cm de hauteur.

1.- Démontez les jantes de serrage latéral



gauche et droite (2-fig.1), en desserrant les vis de serrage (1, 3, 5 et 6-fig.1)

Les ouvrages de maçonnerie sont déterminés par les mesures du front de la cuisinière que vous avez choisie. Il faudra par conséquent adapter les dimensions de l'installation conformément aux logements du front. (Fig. 1)

Lorsque vous construisez le foyer de la cuisinière, la partie supérieure droite doit être au niveau du toit du four. Les parois du foyer seront en brique réfractaire. Sur

Comme norme générale, il faut prendre en compte que sur tous les modèles de cuisinière, la partie supérieure du plan de cuisson doit être à 85 cm. du sol.

le fond de ce foyer, l'on installera la grille par où tomberont le cendres jusqu'au cendrier situer sous elle. (Fig.2)

5.- ACCESSOIRES OPTIONNELS

Hergóm dispose des accessoires suivants pour cette cuisinière :

- Tubes d'acier en émail vitrifié.

- Tubes en acier inoxydable.
- Coudes et chapeaux pour la construction de la cheminée.

6.- 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.

Avant d'agir sur votre cuisinière, lisez les instructions sur la maintenance du plan de cuisson de la cuisinière que vous avez achetée. Vous trouverez au chapitre VI les conseils nécessaires.

Chaque cuisinière est fournie avec un jeu d'outils de foyer, composé d'un crochet et d'un grattoir pour le nettoyage du cendrier et du conduit de fumées à travers la porte du registre de suie, située sous le four.

Avant d'allumer la cuisinière il faut vérifier que le conduit de fumées est parfaitement propre, pour obtenir un bon tirage.

Au moment d'allumer la cuisinière, fermez la porte de chargement, ouvrez la soupape d'air primaire en tournant le pommeau de la porte et la soupape de tirage direct en déplaçant vers l'extérieur la poignée en laiton qui se trouve sur la porte du four (uniquement pour les cuisinières fermées).

Une fois obtenu un régime normal de combustion, fermez la soupape de tirage direct en menant la poignée en laiton à sa position normale (uniquement pour des cuisinières fermées).

Réglez le tirage de votre cuisinière au moyen de la soupape d'air primaire en tenant toujours en compte qu'un tirage trop ouvert provoque une consommation de charbon ou de bois plus élevée et

donne une température excessive à la plaque de cuisson.

Ne remplissez pas totalement le foyer de combustible et ne laissez pas ouverte la porte du cendrier.

Ne rapprochez pas de bois ou de charbon de la porte de chargement.

Le tirage de cheminée conseillé est de 1,5 mmca. Pour un fonctionnement contrôlé de votre cuisinière et pour éviter des combustions extrêmement fortes, nous livrons une grille avec 12 orifices.

Si au moment de l'installation, votre cuisinière n'atteignait pas la température adéquate de fonctionnement, ouvrez davantage de trous dans la grille jusqu'à obtenir le tirage adéquat.

Contrôlez toujours la température du four de votre cuisinière au moyen du thermomètre situé sur la porte. Si la température atteint 250°C (Zone jaune du thermomètre) n'ajoutez pas davantage de combustible, fermez la soupape d'admission d'air du cendrier et, s'il le faut, ouvrez la porte de chargement de bois pour freiner la combustion.

Un réchauffement excessif de la cuisinière, détecté par une température de four supérieure aux 300° (Zone rouge du thermomètre), peut produire la détérioration de la plaque de cuisson.

Pour le nettoyage annuel ou lorsque c'est nécessaire, vérifiez le bon état de la pièce sous la plaque de cuisson située sous la vitrocéramique. Si c'est nécessaire, changez-la. Cette plaque est simplement emboîtée dans le cadre et son remplacement est une opération très simple et économique.

1.-Premier allumage

Nous recommandons un premier allumage à feu lent pendant 3 ou 4 heures pour obtenir la stabilisation des

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

différentes pièces et éviter des possibles cassures.

7.- NETTOYAGE ET MAINTENANCE

1.- Del frente y marco de encimera esmaltado.

Le nettoyage doit se faire de préférence lorsque le foyer est froid en employant des chiffons légèrement mouillés dans

Toutes les ferrures en laiton portent un traitement de protection qui répond aux caractéristiques suivantes :

Type : Polyester – TGIC

Utilisé pour intérieurs et extérieurs

Température qu'il supporte :
190°C durant 10' et 170°C durant 20'

Adhésion selon ISO 2409: 100%

Pellicule : 40-50 microns

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

Essai de spray de sel selon ISO 7253: 1000 heures sans que n'apparaissent de bulles ni de points de corrosion.

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

2.- De la vitrocéramique

Il ne faut jamais nettoyer la partie inférieure de la plaque vitrocéramique.

de l'eau savonneuse et sécher ensuite

Le nettoyage de la surface extérieure se fera uniquement avec un racloir et des produits appropriés pour les vitrocéramiques, en vente dans les supermarchés, les drogueries, les grandes surfaces, etc.,...

Racloir

Le racloir s'utilise pour éliminer les restes d'aliments, d'éclaboussures de graisse, etc. Même à chaud pour éviter qu'elles s'adhèrent avec plus de force à la surface.

Gardez toujours le racloir à portée de main.

Produits d'entretien

Lorsque la plaque a tiédi vous pouvez utiliser un produit nettoyant spécial pour vitrocéramique, en l'appliquant avec un papier de cuisine.

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

Nous ne vous conseillons pas l'emploi d'éponges ou d'autres tissus de grande absorption car la partie liquide des produits de nettoyage sont absorbés et

ils laissent sur leur surface des éléments râpeux ou de fortes concentrations qui pourraient produire des éraflures.

Il y a des produits de conservation qui produisent une couche brillante protectrice contre la saleté.

Avant que ne tombent sur la surface de la plaque de cuisson des restes de papier d'aluminium, des plastiques, des sucres ou d'autres matériaux de fusion rapide, il faut les éliminer tant que la plaque est chaude à l'aide d'un racloir pour éviter l'endommagement de la surface.

Certains matériaux de fonds de récipients peuvent laisser des taches brillantes sur la vitrocéramique. Il y a des produits sur le marché qui solutionnent ces problèmes.

Les taches de chaux sur la surface peuvent s'éliminer, mais vous pouvez les éviter si les surfaces des récipients sont propres et sèches.

Si Si vous utilisez des produits de nettoyage adéquats, la décoration sérigraphiée de la vitrocéramique ne se détériorera pas.

Des taches ou des dommages sur une plaque vitrocéramique indiquent que vous n'avez pas utilisé les produits spécifiques pour vitrocéramique.

En aucun cas il ne faut utiliser pour le nettoyage de vitrocéramique des éponges métalliques, des couteaux ou d'autres ustensiles susceptibles d'endommager la surface de la vitrocéramique.

Assurez-vous que les récipients utilisés sont spéciaux pour Vitrocéramique ou si ce n'est pas le cas que leur surface de contact n'ait pas de reliefs ou de défauts qui pourraient rayer la surface.

3.- De la plaque de cuisson avec rondelles.

Pour maintenir le bon aspect de votre plaque de cuisson, nettoyez-la

fréquemment avec du détergent et un tampon à récurer métallique.

Prenez soin de ne pas passer le tampon sur le cadre en acier inoxydable et de le sécher parfaitement.

4.- Du cadre en acier inoxydable

Pour la conservation d'objets métalliques il y a sur le marché des produits adéquats qui vous aideront à maintenir pour toujours le brillant de miroir de l'acier inoxydable.

Évitez tout ustensile qui pourrait rayer l'acier car pour conserver ses propriétés à l'acier il est indispensable que sa couche superficielle ne soit pas endommagée.

5.- Des cendres

Le design spécial du fourneau en matériel réfractaire qui permet de tirer le meilleur profit du combustible, fait qu'il y ait une production minimum des cendres.

Cela permet d'allumer souvent la cuisinière sans qu'il ne faille les retirer du foyer.

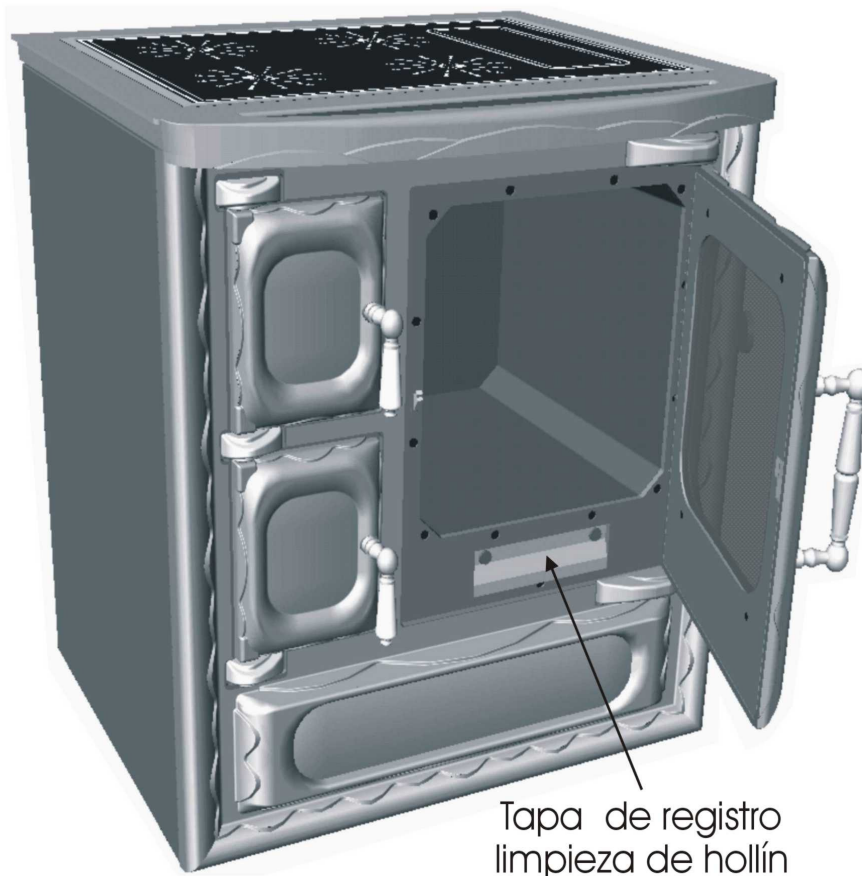
Lorsque cette opération est nécessaire, enlevez la grille du foyer et retirez les cendres du cendrier. Videz le cendrier dans un récipient métallique et sortez-le immédiatement de la maison.

6.- De la suie

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

Ce couvercle du registre s'utilise pour le nettoyage de la suie qui pourrait être

accumulée au fond de la cuisinière.



8.- SÉCURITÉ.

Il y a des risques possibles à prendre en compte au moment de faire fonctionner votre cheminée de combustibles solides, quelle que soit sa marque.

Voici quelques conseils et règles à suivre. Nous vous recommandons néanmoins de faire toujours appel à votre bon sens.

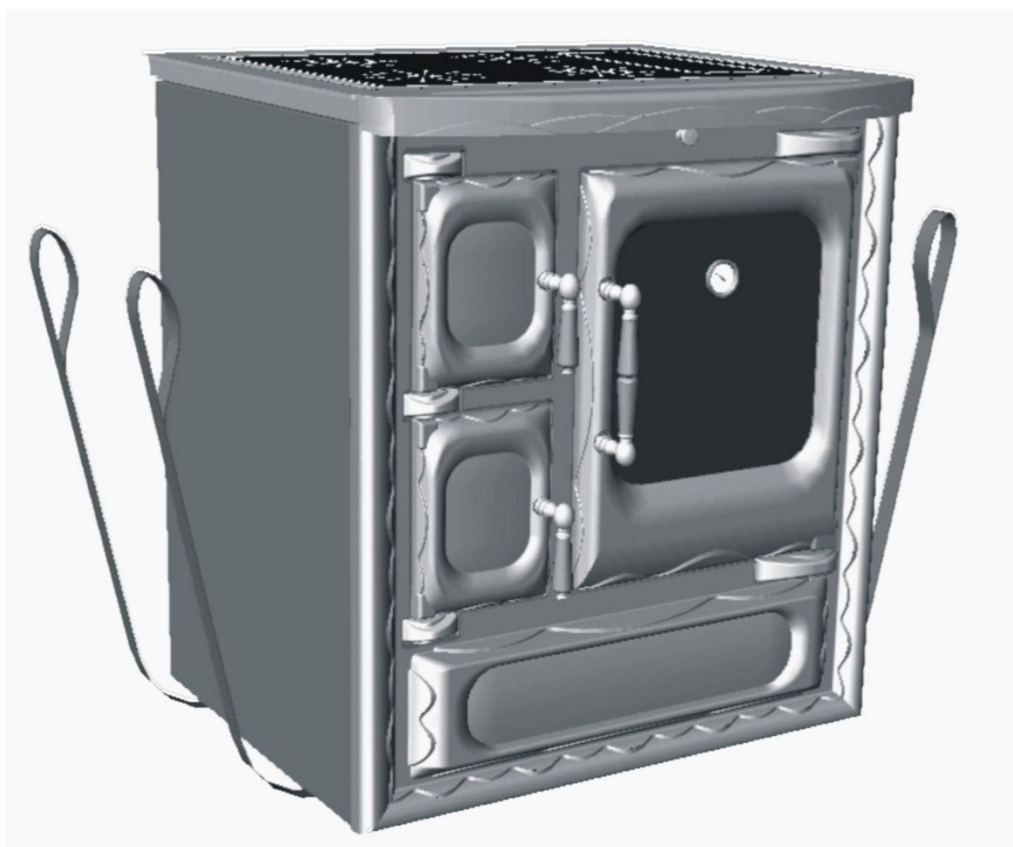
1. *Maintenez éloigné tout matériau combustible (rideaux, vêtements, etc.) à une distance minimale de sécurité de 0,90 m.*
2. *Protégez les meubles voisins de la cuisinière avec des matériaux résistants à la chaleur, dans les zones de la plaque de cuisson et de sortie de fumées*
3. *Laissez une séparation de 30-40 mm. entre les meubles et les côtés de la cuisinière pour permettre la circulation d'air autour de cette dernière.*
4. *Les cendres doivent être vidées dans un récipient métallique et sorties immédiatement de la maison..*
5. *N'utilisez jamais de combustibles liquides pour allumer votre cuisinière.*
6. *Maintenez très éloigné toute sorte de liquides inflammables (Essences, pétroles, alcool, etc.).*

7. Révissez régulièrement la cheminée et nettoyez-la si nécessaire.

8. Les pièces métalliques et les contrôles des cuisinières atteignent des températures élevées durant le fonctionnement, il est recommandé l'utilisation de gants protection pour manipuler les régulations de l'air et

l'ouverture et la fermeture des portes.

9. Pour faciliter le déplacement de la cuisinière nous fournissons des élingues qui vous éviteront de la manipuler en tirant des palques de cuissons, de la barre d'appui, des côtés, etc.



9.- PRODUITS POUR LA CONSERVATION.

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

- **Pâte réfractaire**, pour améliorer l'étanchéité et le scellage.

- **Anti-suie**, puissant catalyseur qui facilite l'élimination de résidus non-brûlés.

- **Pastilles d'allumage**, produit indispensable lorsque nous avons besoin d'un allumage rapide et propre.

- **Nettoie-vitres**, traitement parfait pour éliminer la graisse carbonisée des vitres de cheminées, foyers, etc.

10.- RECOMMANDATION POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

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

Bem-vindos à família Hergóm.

Agradecemos a distinção que nos dispensou com a eleição da nossa cozinha Deva 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.

1.- APRESENTAÇÃO

As cozinhas Deva têm a frente de ferro fundido esmaltado em porcelana

vitrificada, as ferragens são de latão fundido polimentado e os comandos são

de latão (também existentes em versão cromo) com decoração em porcelana negra.

O chassi das cozinhas fechadas está construído em aço galvanizado à excepção do fundo e da câmara de saída da tiragem directa que se fabricam em aço inoxidável refractário.

O aro da mesa de trabalho é de chapa de aço esmaltado em porcelana vitrificada nos modelos **Deva 90** e **Deva 100** de ferro fundido esmaltado no modelo **Deva 75**.

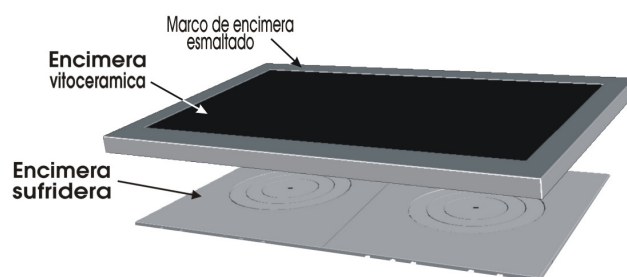
Mesas de trabalho:

- O modelo **Deva 75**, na versão vitrocerâmica, leva vidro vitrocerâmico reforçado de 6 mm de espessura.
- Nos modelos **Deva 90** e **Deva 100**, são de vidro vitrocerâmico com remate

de aço inoxidável e mesa interior de ferro fundido.

- O modelo **Deva 75** está disponível com mesa de trabalho de ferro fundido polido, com um jogo de arandelas. As medidas coincidem com as vitrocerâmicas, o que permite a mudança ou substituição com facilidade.

Nota: Nos modelos **Deva 90** e **Deva 100**, se se utiliza a cozinha para o aquecimento da vivenda, em períodos prolongados, recomenda-se retirar a mesa interior de ferro fundido, situada debaixo do vidro vitrocerâmico, com o fim de gerar mais calor ao local, consumir menos



DEVA 90N / 100N



DEVA 75



DEVA 90/100



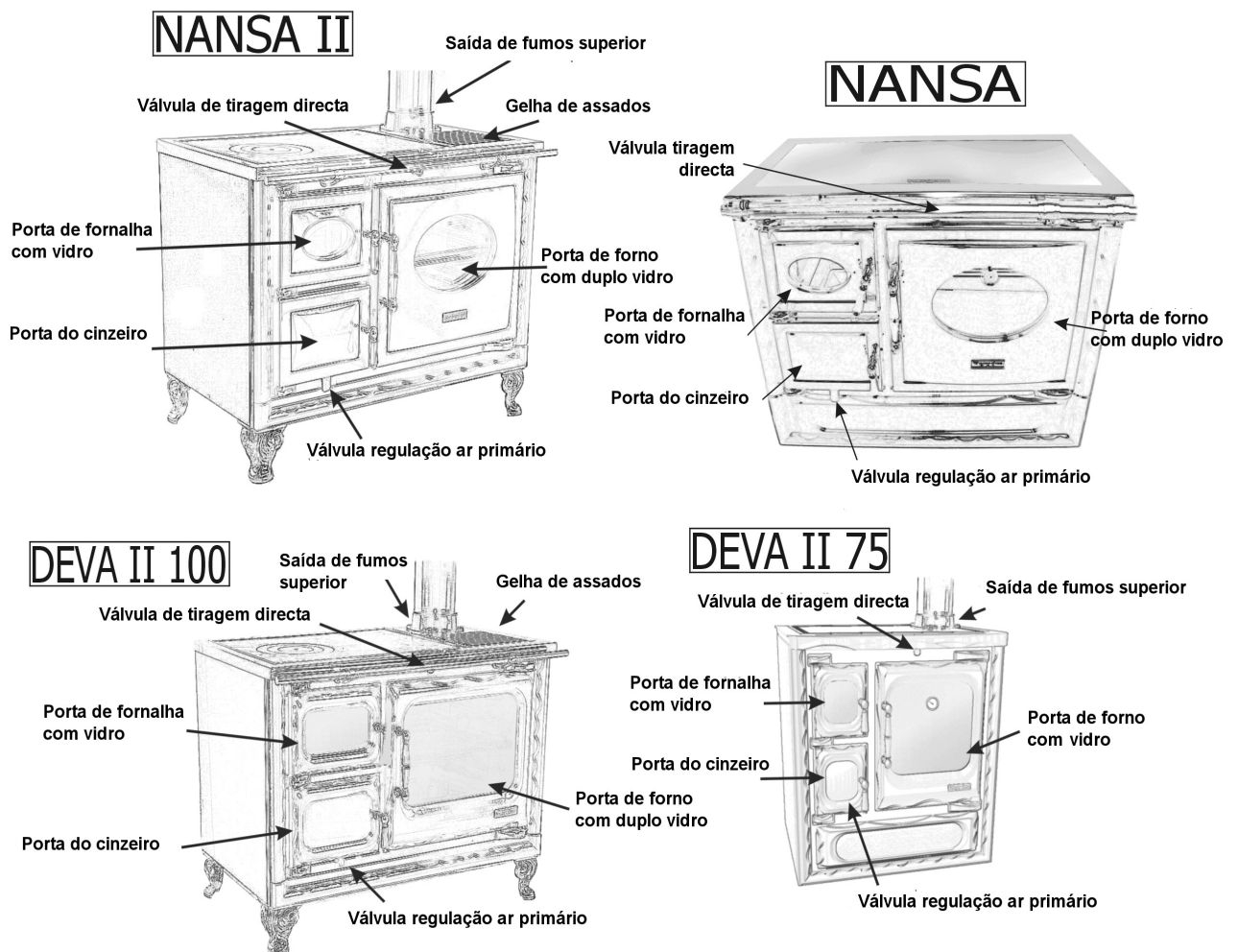
Nestes modelos de cozinhas, a frente da cozinha é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada em diversas cores (negro, vermelho, bege, azul e verde), as ferragens são de latão fundido polido (só em Deva II 100 e Deva II 75) ou em acabamento cromado (em todos os modelos) e os comandos incorporam uma decoração em porcelana negra.

Os modelos de cozinha Nansa II e Deva II 100 incorporam no seu desenho patas de ferro fundido pintado tri-capa em acabamento cromado e latonado; nos restantes modelos a cozinha chega até ao chão.

O chassis interno está construído em aço galvanizado, com o fundo em aço inoxidável para assim evitar a corrosão por condensações.

Nos modelos de cozinha Nansa, Nansa II e Deva II 100; O marco da mesa de trabalho é de aço inoxidável esmerilado e polido. As mesas de trabalho existem em

das versões: de ferro fundido polido à água ou em vidro vitrocerâmico reforçado de 6 mm de espessura, e suplemento da mesa de trabalho é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada (esmalte antiácido apto para uso alimentar), com uma zona para cozinhar na grelha, o colarem de saída de fumos é de ferro fundido esmaltado em porcelana vitrificada. A cozinha é fornecida com a instalação do colarim de saída de fumos com saída superior, mas pode-se modificar a saída superior para saída traseira, com um fácil intercâmbio do colarim da saída superior para saída posterior (capítulo III.2).

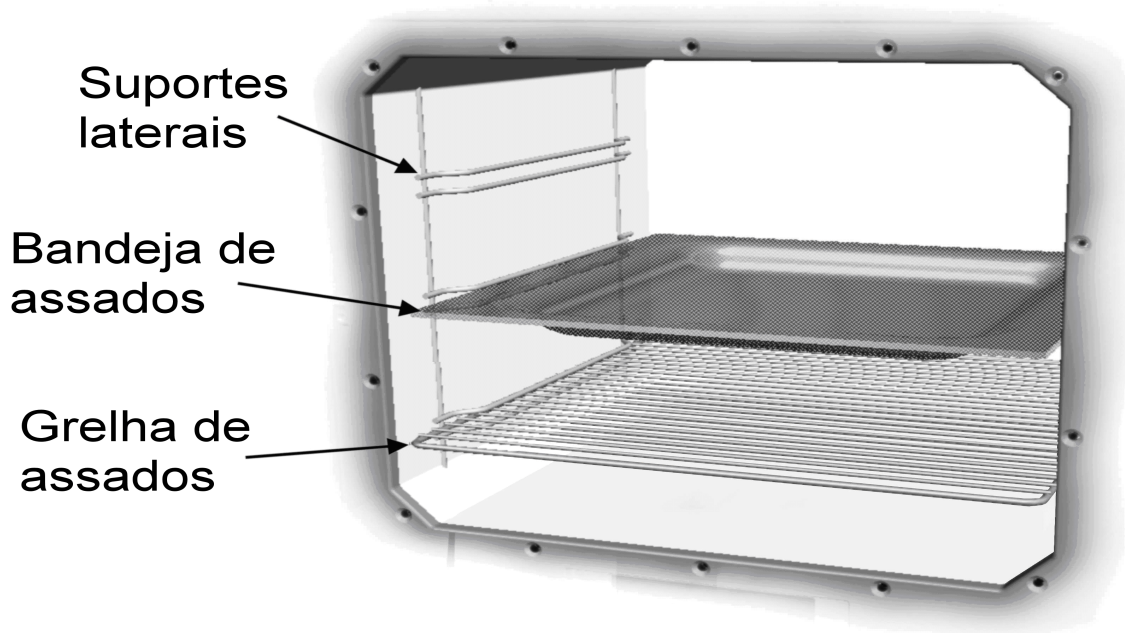


Fornos:

Todas as versões incluem: bandeja de assados em vidro vitrocerâmico e grelha de varetas de aço.

Porta de forno com vidro vitrocerâmico com termómetro para controlar a temperatura de preparação dos alimentos.

Suporte anti-basculante de bandeja de forno, que permite o deslizamento desta praticamente em toda o seu comprimento, sem risco a que se derramem os alimentos cozinhados. Estes suportes são facilmente desmontáveis (deslizá-los para cima, libertando-os do orifício inferior e depois deslizá-los para fora para os libertar do orifício superior), para facilitar a sua limpeza fora do forno.



Admissão de ar secundário:

- Pela zona superior do vidro da porta da fofnalha, que por sua vez, actua como limpeza do vidro;
- Em todos os modelos fechados pela traseira da fofnalha refractária, que por sua vez, serve de refrigeração desta.

Registo de fuligem que fica escondido esteticamente debaixo da porta de forno.

ARO MESA TRABALHO / BARRA APOIA-MÃOS
EM FERRO FUNDIDO ESMALTADO

DEVA 75

MESA VITROCERÂMICA
OU
MESA PULIFER

PORTA FORNALHA

VÁLVULA DE
TIRAGEM DIRECTA

PORTA CINZEIRO

PORTA FORNO

REGULAÇÃO
AR PRIMÁRIO



ARO EM
CHAPA DE AÇO ESMALTADO

DEVA 90

MESA VITROCERÂMICA

BARRA APOIA-MÃOS E SUPORTES
EM LATÃO POLIDO
OU EM ACABAMENTO CROMO

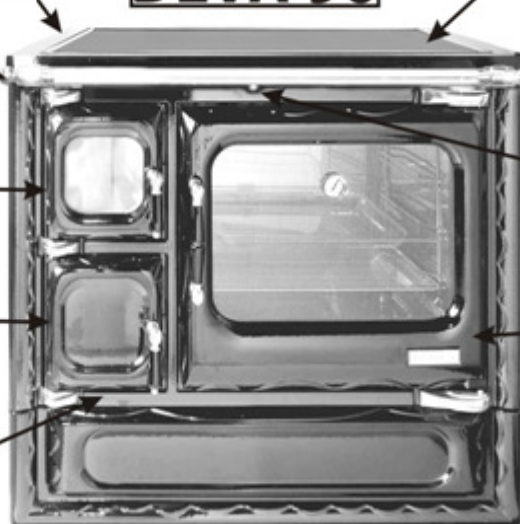
PORTA FORNALHA

VÁLVULA DE
TIRAGEM
DIRECTA

PORTA CINZEIRO

PORTA FORNO

REGULAÇÃO
AR PRIMÁRIO



ARO EM CHAPA
DE AÇO ESMALTADO

DEVA 100

MESA VITROCERÂMICA

BARRA APOIA-MÃOS E SUPORTES
EM LATÃO POLIDO
OU
ACABAMENTO CROMO

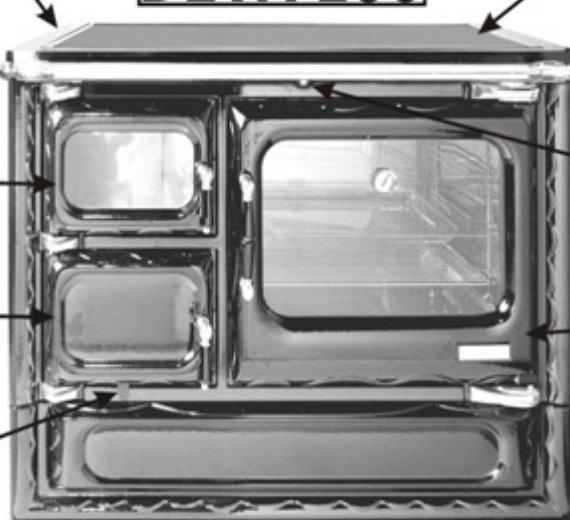
PORTA FORNALHA

VÁLVULA DE
TIRAGEM
DIRECTA

PORTA CINZEIRO

PORTA
FORNO

REGULAÇÃO
AR PRIMÁRIO



3.- MONTAGEM COZINHAS ABERTAS

1.- Instruções para obra de alvenaria

Antes de realizar a obra de alvenaria para a instalação da sua cozinha, leia atentamente estas instruções.

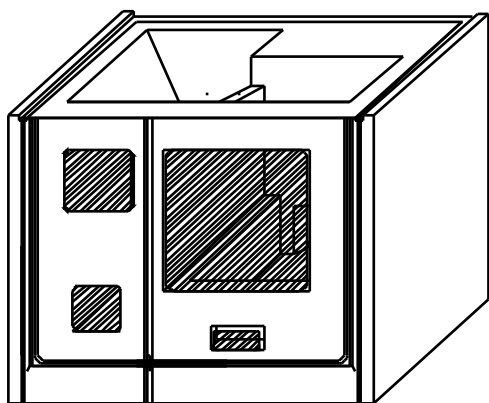


Fig.1

A obra de alvenaria é definida pelas medidas da frente da cozinha que escolheu. Deverá pois, adaptar as dimensões da obra a realizar de acordo com as aberturas da frente (fig. 1).

Como norma geral, tem que se ter em atenção que em todos os modelos de cozinha, a parte superior da mesa de trabalho tem que ficar a 85 cm do chão.

Ao construir a fornalha da cozinha, a parte superior direita deve ficar ao nível do tecto do forno. As paredes da fornalha serão construídas com tijolo refractário. No fundo do mesmo, será instalada a grelha pela qual cairá a cinza para o cinzeiro situado sob ela (fig. 2).

A cavidade do cinzeiro terá a profundidade e largura suficiente para alojar o cinzeiro que se fornece.

À direita do forno, será levantada a parede de tiragem, com uma separação mínima de uns 6 ou 7 cm do mesmo, para permitir a passagem adequada da chama.

Na parte inferior do forno, a secção de passagem da chama está determinada pela situação do registo de fuligem da frente da cozinha.

A boca de ligação à chaminé será realizada em forma de funil para a mesma, reduzindo de forma progressiva a sua secção e ascendendo por sua vez com uma curva o mais ampla possível até se unir à secção vertical da chaminé. (fig.2)

A válvula de tiragem e registo de limpeza que se fornece com cada cozinha, se situará a uma altura cómoda de utilização (mais ou menos 135 cm do chão).

A secção mínima da chaminé das nossas cozinhas deve ser de 225 cm², o que equivale a um quadrado de 15x15 cm.

Se a sua cozinha está equipada com luz do forno, prever um orifício para o alojamento da lâmpada, tal como se indica na fig. 2, e um rasgo aberto na parede, até ao ponto onde se vai

localizar o interruptor da luz. Leia as instruções que sobre este tema se fornecem mais à frente.

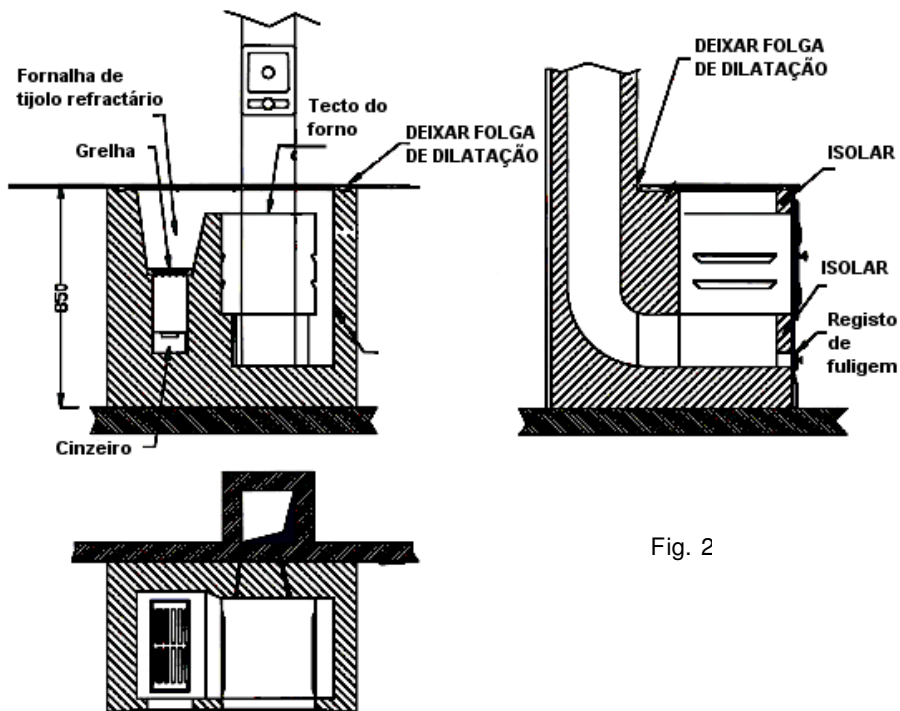
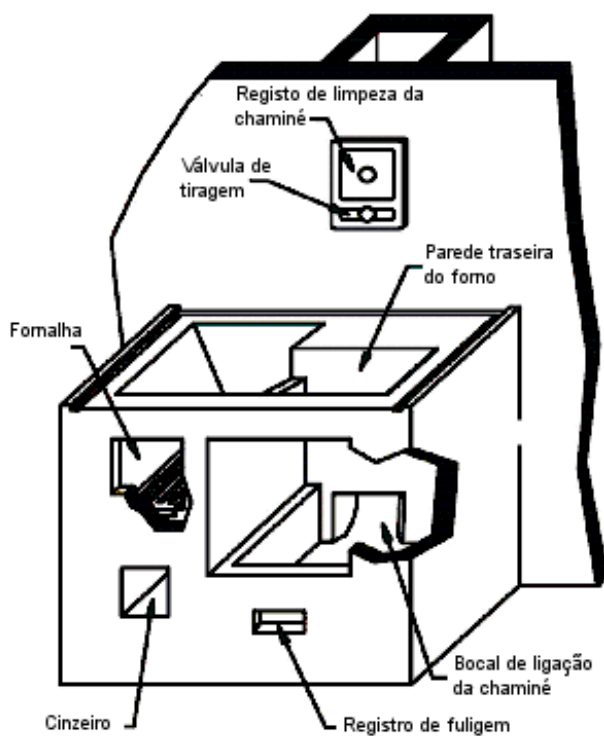


Fig. 2

Ideia geral de obra para a instalação de cozinhas Hergóm, tipo ABERTAS

Fig. 3



Colocação da frente

MUITO IMPORTANTE!

Isolar com massa refractária ou barro as zonas indicadas para evitar um

excessivo aquecimento na frente que possa danificar o esmalte (fig. 2 e 5)

Vedação da mesa de trabalho

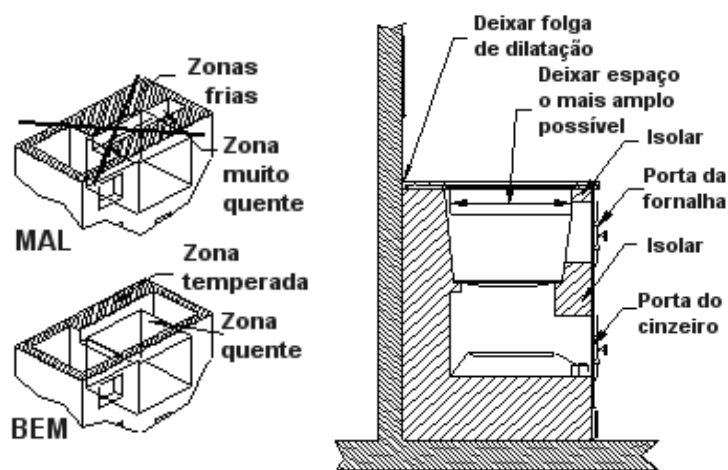


Fig. 4

Fig. 5

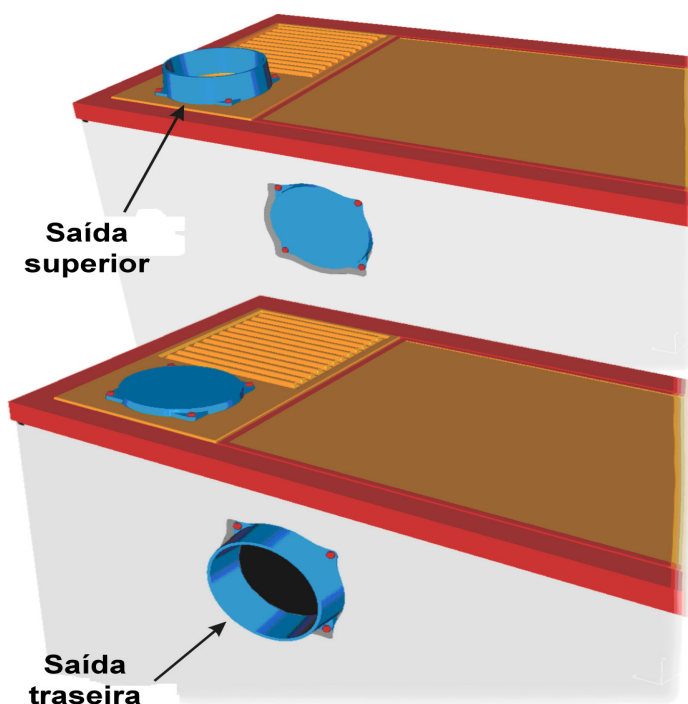
Não ajustar completamente o contorno exterior da mesa de trabalho. Deixar uma folga (2-3 mm) para que ao aquecer possa dilatar. (fig., 2 e 5)

Não reduzir excessivamente a passagem dos fumos para que aqueça de forma uniforme a superfície da mesa de trabalho. (fig. 4 e 5)

Utilizar gesso ou barro refractário para a aderir à obra e rematá-la interiormente, com a mão, nas zonas acessíveis, para conseguir uma total hermeticidade.

Ao acender pela primeira vez a cozinha, deve fazê-lo de forma lenta e mantê-la a fogo lento durante 3 ou 4 horas para permitir uma boa estabilização das peças, uma dilatação lenta da mesma, evitando assim, roturas e deformações que poderão produzir-se se não seguir estas instruções.

Mudança da saída superior pela saída traseira de fumos nos modelos DEVA II 100 e NANSA II



A cozinha é fornecida com a instalação do colarim de saída de fumos com saída superior, para efectuar a mudança do colarim de saída superior para a saída traseira, é necessário soltá-lo dos quatro parafusos de fixação com o suplemento da mesa de trabalho, soltar o tampão que leva na traseira e realizar a mudança, fixando o colarim na saída traseira e o tampão na saída superior.

4.- INSTRUÇÕES DE MONTAGEM

KIT de transformação DEVA 90/100 ABERTAS a 75 cm de altura

Instruções da transformação da Cozinha de 85 cm na de 75 cm de altura.

1.- Desmontar as barras de fixação lateral esquerda e direita (2-fig.1), soltando os parafusos de fixação (1, 3, 5 e 6-fig.1)

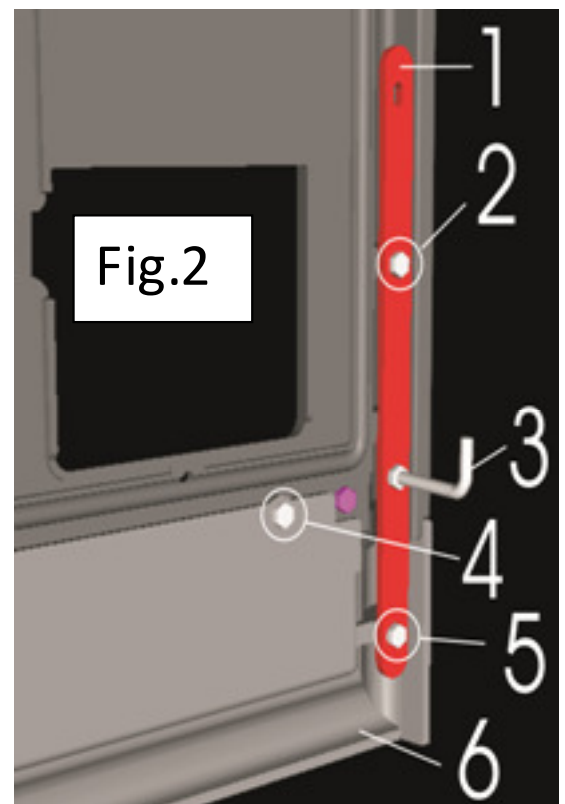
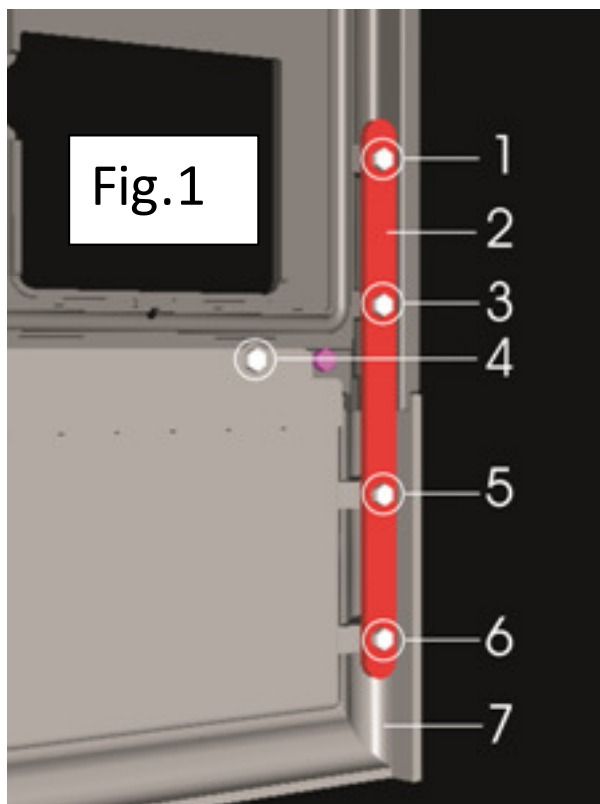
2.- Desmontar a parte inferior, soltando os parafusos de fixação (4-fig.1)

3.- Substituir a parte inferior da frente de 85 cm (7-fig.1) pela de 75 cm (5-fig.2).

4.- Aplicar os parafusos (4-fig.2) que fixam a parte inferior (6-fig.2) com a parte superior da frente.

5.- Montar os espigões fornecidos com a cozinha (para os aplicar na obra), na barra de fixação com as porcas fornecidas (3-fig.2).

5.- Montar as barras de fixação (1-fig.2), com os parafusos (2 e 5-fig.2)



5.- ACESSÓRIOS OPCIONAIS

Hergóm dispõe dos seguintes acessórios para esta cozinha:

- Tubos de aço em esmalte vitrificado.
- Tubos de aço inoxidável.
- Curvas e chapéus para a construção da chaminé.

6.- INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

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

Antes de utilizar a sua cozinha, conheça a manutenção da mesa de trabalho que comprou. No capítulo VI dão-se os conselhos necessários.

Com cada cozinha entrega-se um conjunto de ferramentas, composto por um gancho para remexer a fomalha e um raspador para a limpeza do cinzeiro e da conduta de fumos através da porta de registo de fuligem, situada sob o forno.

Antes de acender a cozinha deve comprovar que a conduta de fumos esteja perfeitamente limpa, para poder obter uma boa tiragem.

Ao acender a cozinha feche a porta de lenha, abra a válvula de ar primário girando o punho da mesma, e a válvula de tiragem directa deslocando para fora o puxador de latão que se encontra sobre a porta do forno (só em cozinhas fechadas).

Conseguindo um regime normal de combustão, feche a válvula de tiragem directa levando o puxador de latão à sua posição normal (só em cozinhas fechadas).

Regule a tiragem da sua cozinha através da válvula de ar primário, tendo sempre em conta que uma tiragem demasiado forte, ademais de originar um consumo maior de carvão ou lenha, faz com que a

placa da mesa de trabalho alcance uma temperatura excessiva.

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

Não aproximar a lenha ou carvão à porta de carga.

A tiragem aconselhada da chaminé é de 1,5 mmca.

Para um funcionamento controlado da sua cozinha, e para evitar combustões extremamente fortes, fornece-se uma grelha com 12 orifícios.

Se ao a instalar, a sua cozinha não alcance a temperatura adequada de funcionamento, abrir mais orifícios na grelha até conseguir a tiragem adequada.

Controle sempre a temperatura do forno da sua cozinha, através do termómetro situado na porta. Se a temperatura alcança os 250°C (Zona amarela do termómetro) não adicionar mais combustível, fechar a válvula de admissão de ar do cinzeiro, e se for preciso, abrir a porta de carga de lenha para travar a combustão.

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

Na limpeza anual, ou quando se necessite, comprovar o bom estado da placa protectora situada sob a mesa de

trabalho. No caso de ser necessário, proceder à sua substituição. Esta placa está simplesmente encaixada sob o aro, e a sua substituição é uma operação muito simples e económica.

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

1.-Primeiro acendimento

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

7.- LIMPEZA E MANUTENÇÃO

1.- Da frente e do aro da mesa de trabalho esmaltado.

A limpeza deve fazer-se preferentemente quando a cozinha esteja fria, utilizando para isso, panos ligeiramente húmidos de água sabonosa, e secando de seguida.

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

Tipo: poliéster – TGIC

Usado para interiores e exteriores

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

Aderência segundo ISO 2409: 100%

2.- Da vitrocerâmica

Nunca se deve limpar a placa vitrocerâmica pela sua parte interior.

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

Espátula

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

A espátula deve estar sempre ao alcance da mão.

Produtos de limpeza

Película: 40-50 micron

Teste de humidade segundo ISO 6270: 1000 horas sem perda de aderência.

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

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

Após a placa ter sido limpa com a espátula, poderá utilizar um produto especial de limpeza para vitrocerâmica, aplicando-o com um papel de cozinha.

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

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

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

Perante a queda, sobre a superfície da mesa de trabalho, de restos de papel de alumínio, plásticos, açúcares, ou outros materiais de rápida fusão, devem eliminar-se imediatamente com a mesa de trabalho em quente e com ajuda da espátula, para evitar que a superfície fique danificada.

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

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

3.- Da mesa de trabalho polida, com discos

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

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

Se aparecem manchas ou danos nesta decoração é devido unicamente a que se utilizaram produtos não específicos para vitrocerâmicas.

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

Assegure-se de que os recipientes que se utilizam são especiais para vitrocerâmica, e mesmo assim, há que se assegurar que a superfície de contacto dos mesmos não contenha rugosidades ou defeitos que possam riscar a superfície.

4.- Do aro de aço inoxidável

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

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

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

5.- Das cinzas

O especial desenho da câmara em material refractário, que permite o aproveitamento máximo do combustível, faz com que as cinzas que se produzem sejam mínimas.

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

Isto permite que se possa acender a cozinha em repetidas ocasiões sem necessidade de as retirar.

6.- Da fuligem

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

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



8.- 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.

A seguir recomendamos uma série de normas e conselhos, mas sobretudo recomendamos que utilize o seu bom sentido comum.

1. *Mantenha afastado qualquer material combustível (cortinas, roupas, etc.), a uma distância mínima de segurança de 0,90 m.*

2. *Proteger os móveis adjacentes com a cozinha, com materiais resistentes ao calor, nas zonas da mesa e da saída de fumos.*
3. *Deixar uma separação 30-40 mm entre os móveis e os laterais da cozinha para permitir a circulação de ar em torno da mesma.*
4. *As cinzas deverão esvaziar-se num recipiente metálico e serem retiradas imediatamente da casa.*
5. *Não devem utilizar-se jamais combustíveis líquidos para acender 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. *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*
9. *regulações de ar e abrir ou fechar as portas.*
9. Para facilitar a deslocação da cozinha, fornecem-se umas cintas.



9.- PRODUTOS PARA A CONSERVAÇÃO

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

- **Massa refractária**, para melhorar a estanquicidade e a vedação.
- **Anti-fuligem**, poderoso catalisador que facilita a eliminação de resíduos inqueimados.
- **Pastilhas de acendimento**, produto indispensável quando se precisa de um acendimento rápido e limpo.
- **Limpa vidros**, tratamento idóneo para eliminar gordura carbonizada dos vidros de estufas, recuperadores, etc.

10.- RECOMENDAÇÃO MEIO AMBIENTAL

INDUSTRIAS Hergóm, S.A., recomenda-lhe a utilização da embalagem (madeira ou cartão) que acompanha o aparelho como combustível nos primeiros

acendimentos do aparelho, contribuindo desta forma, para o **aproveitamento dos recursos e para a minimização dos resíduos sólidos.**

11.- DATOS TÉCNICOS / DATI TECNICI / TECHNICAL DATA / DONNÉES TECHNIQUES / ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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"**

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

Les résultats obtenus sont le fruit d'essais réalisés en respectant les spécifications de la norme **UNE-EN 12815 "Cuisinières domestiques qui utilisent des combustibles solides – Exigences et méthodes d'essai"**

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"**

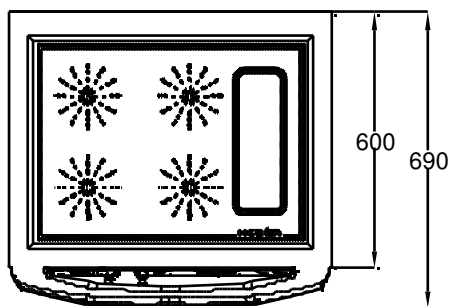
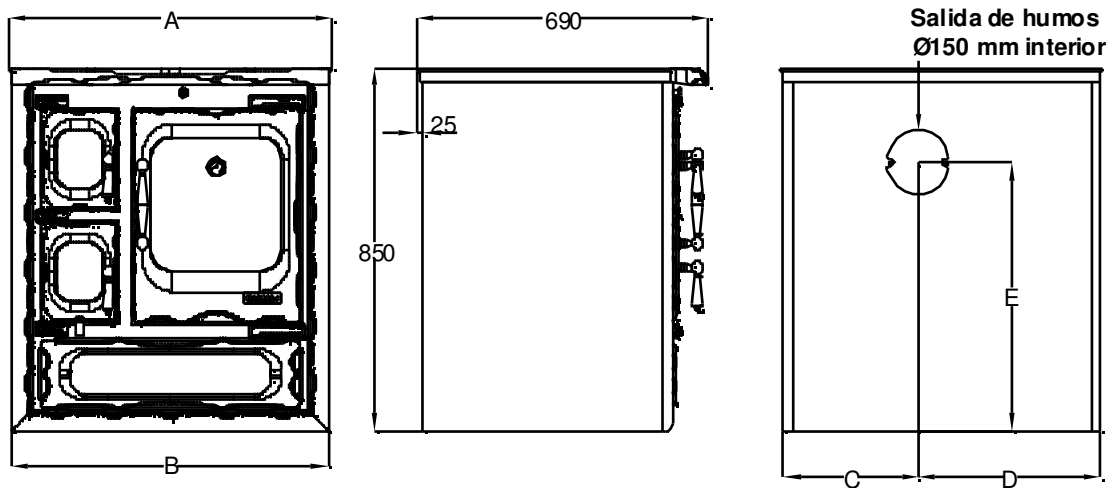
The results obtained are based on tests performed in accordance with the standard **UNE-EN 12815 "Residential cookers fired by solid fuel - Requirements and test methods"**

Mod.	Medidas cocina Dimensioni cucina Cooker measurements Mesures cuisinière			Medidas del horno Dimensioni del forno Oven measurements Mesures du four			Medidas del hogar Dimensioni del focolare Fireplace measurements Mesures du four		
	Alto Altezza Haut Height (mm)	Ancho Largezza Larghezza Width (mm)	Fondo Fondità Profondità Depth (mm)	Alto Altezza Haut Height (mm)	Ancho Largezza Larghezza Width (mm)	Fondo Fondità Profondità Depth (mm)	Alto Altezza Haut Height (mm)	Ancho Largezza Larghezza Width (mm)	Fondo Fondità Profondità Depth (mm)
NANSA NANSA II DEVA II 100 DEVA 100 N (y VERSIÓN CALEFACTORA)	850	1025	690	385	450	425	355	315	450
DEVA II 75		768 / 760			350			250	
Mod.	Peso Weight Poids (kg)	Medidas de la chimenea Misure della canna fumaria Chimney measurements Mesures de la cheminée			Nominal Thermal Power / Potenza termica nominale / Potencia Térmica Nominal / Puissance thermique nominale (kW)	Power transmitted to the atmosphere / Potenza termica ceduta all'ambiente / Potencia Térmica cedida al	Yield Rendimento Rendement (%)		
		De chapa (mm)	De obra interior (mm)	Altura (m)					

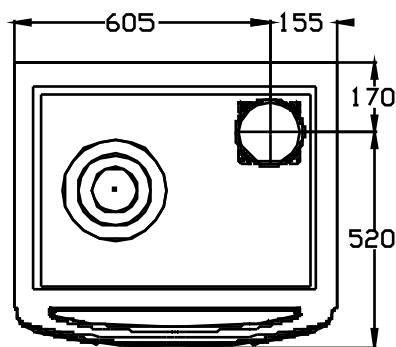
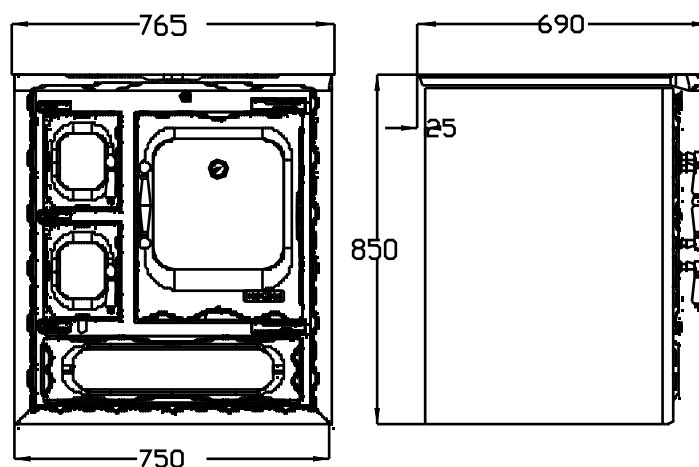
						ambiente / Puissance thermique cédée à l'ambiance (kW)	
NANSA NANSA II DEVA II 100					18,2	13,5	73,9
DEVA 100 N NANSA DEVA II 100 NANSA II CALEFACTORAS		Ø150	175X175	5-6	21,9	16	80,3
DEVA II 75 DEVA 75					13	10,5	75,1

°Mod.	Medidas cocina Dimensioni cucina Cooker measurements Mesures cuisinière			Medidas del horno Dimensioni del forno Oven measurements Mesures du four			Medidas del hogar Dimensioni del focolare Fireplace measurements Mesures du four		
	Alto Altezza Haut Height (mm)	Ancho Large Largh ezza Width (mm)	Fondo Fond Profon dità Depth (mm)	Alto Altez za Haut Heig ht (mm)	Ancho Large Largh ezza Width (mm)	Fondo Fond Profon dità Depth (mm)	Alto Altez za Haut Heig ht (mm)	Ancho Large Largh ezza Width (mm)	Fondo Fond Profon dità Depth (mm)
DEVA 90/N	850	918 / 910	690	385	450	425	355	250	450

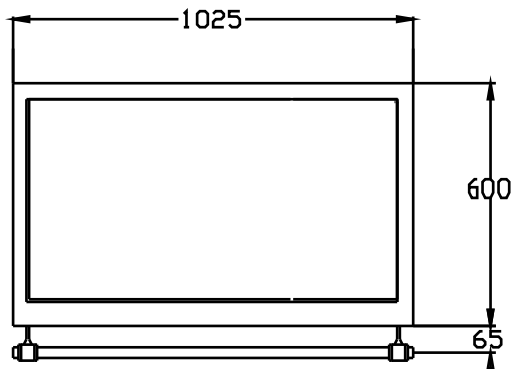
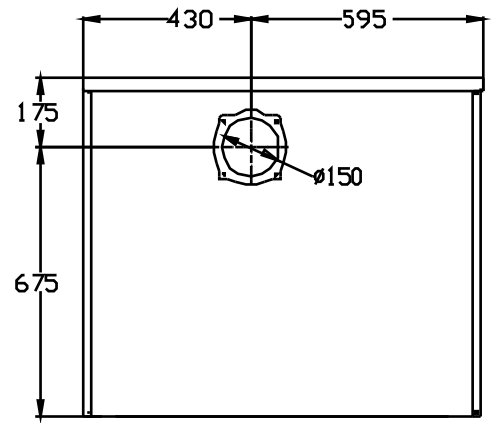
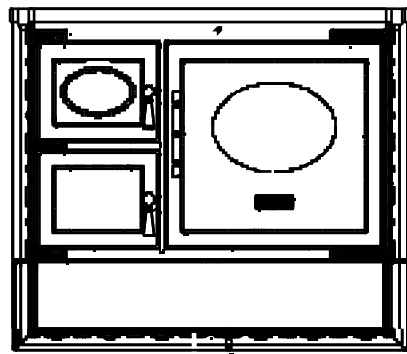
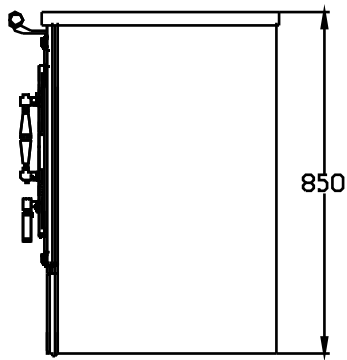
Mod.	Peso Weight Poids (kg)	Medidas de la chimenea Misure della canna fumaria Chimney measurements Mesures de la cheminée			Nominal Thermal Power / Potenza termica nominale / Potencia Térmica Nominal / Puissance thermique nominale (kW)	Power transmitte d to the atmosph ere / Potenza termica ceduta all'ambient e / Potencia Térmica cedida al ambiente / Puissance thermique cédée à l'ambianc e (kW)	Yield Rendimento Rendement (%)
		De chapa / Metal Plate (mm)	De obra interior / Brick work indoors (mm)	Altura / Height (m)			
DEVA 90/N	200	Ø150	175X175	5-6	17	12,6	72,8



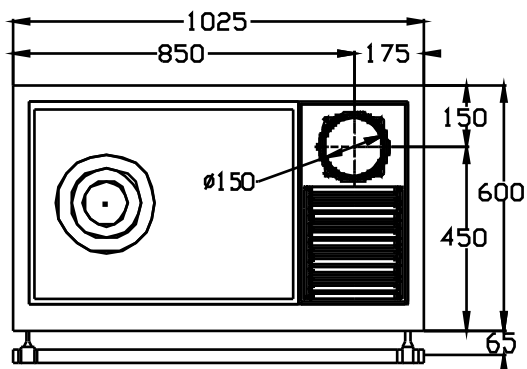
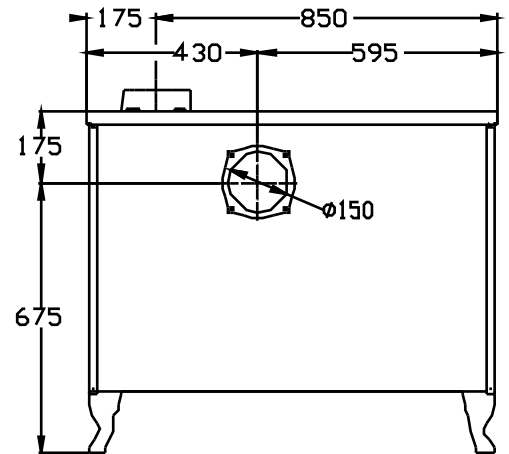
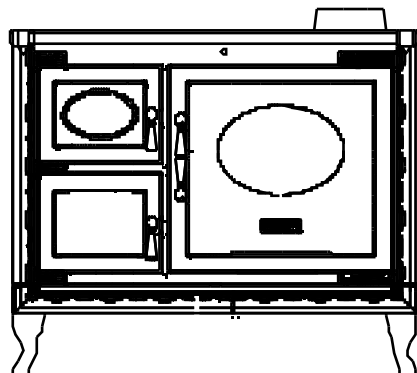
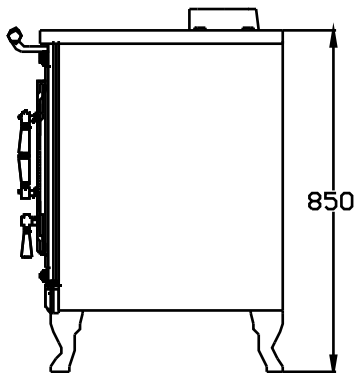
DEVA 75



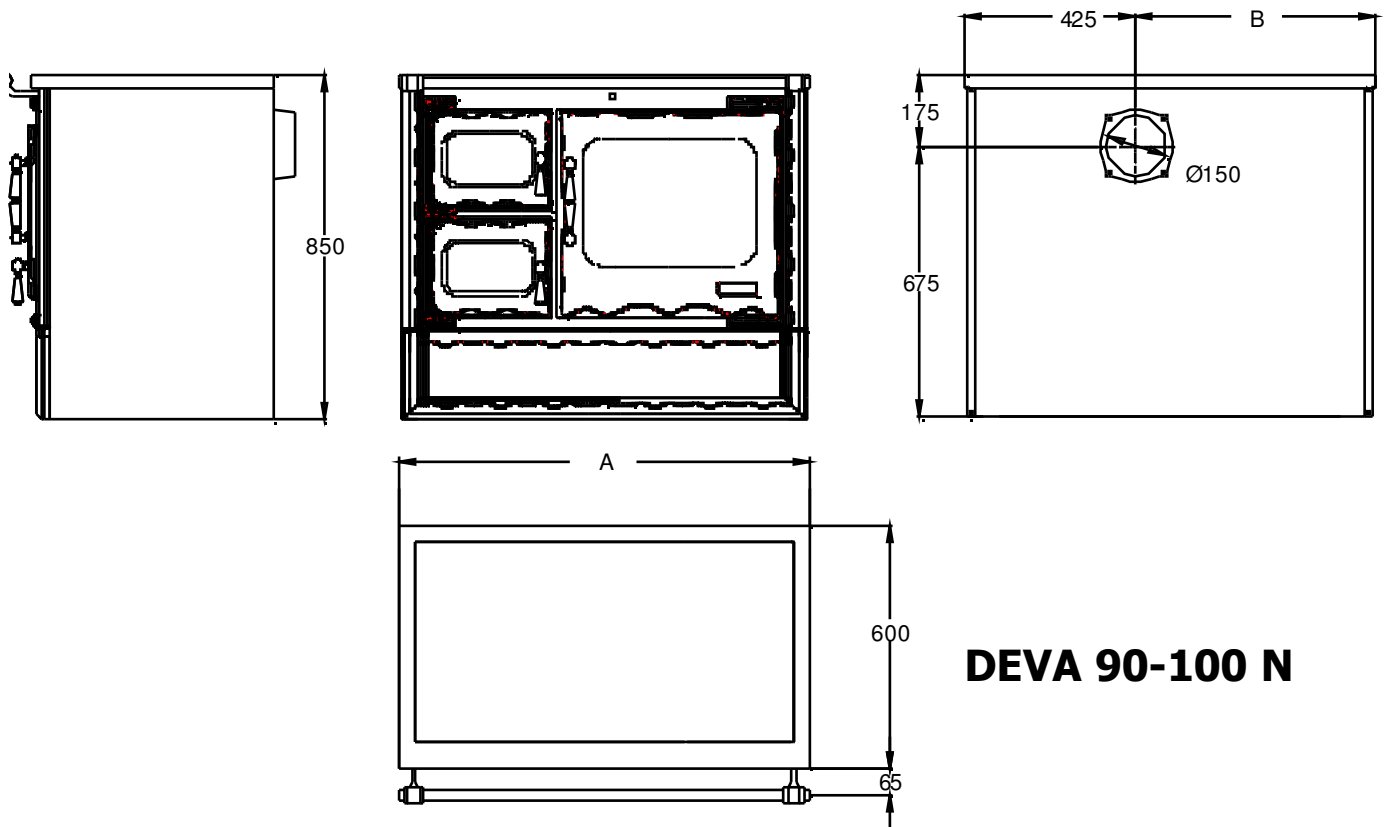
DEVA II 75



NANS A



NANS A II



DEVA 90-100 N

Mod.	A (mm)	B (mm)
DEVA 90/N	925	485
DEVA 100/N	1025	585

hergom

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

CODIGO: C00045
ED.: 17/11/2013