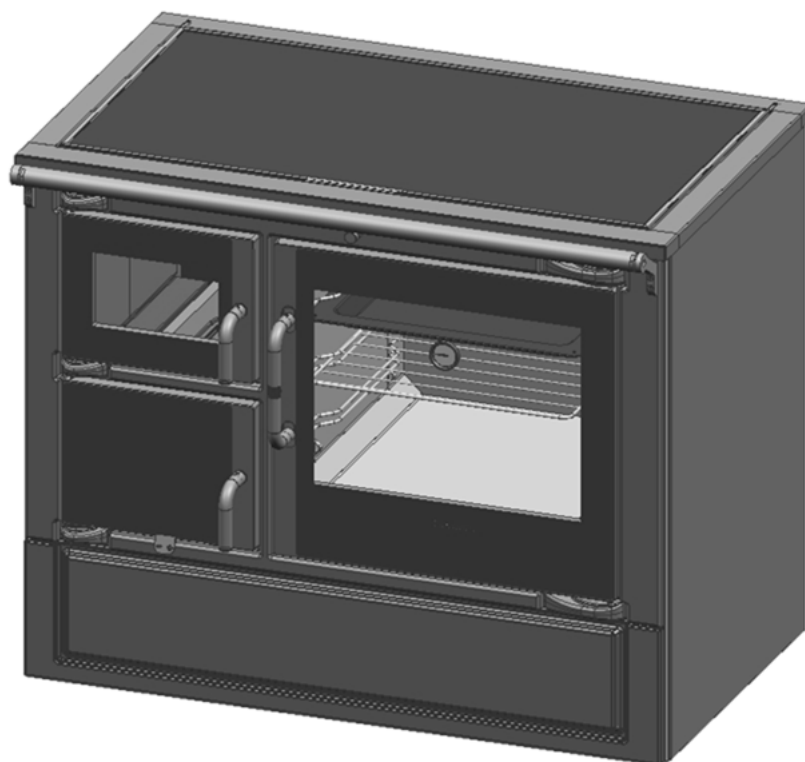


# hergom

COCINA

## ECLECSYS



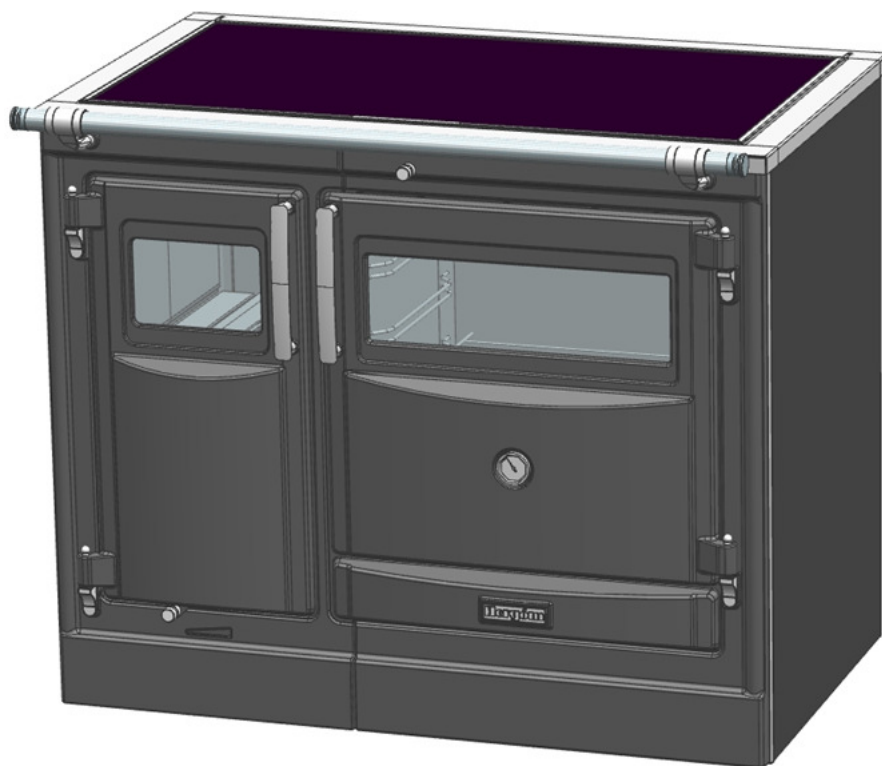
**INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO.  
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS. ISTRUZIONI  
PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE INSTRUCTIONS  
D'INSTALLATION, DE SERVICE ET D'ENTRETIEN INSTRUÇÕES PARA A  
INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO.**

CODIGO: C03542  
ED: 09/2015

# hergom

COCINA

## PAS



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

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

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

*Tenemos la seguridad de que su nuevo modelo de Hergóm habrá de proporcionarle múltiples satisfacciones, que son el mayor aliciente de nuestro equipo. Poseer un modelo de Hergóm es la manifestación de un sentido de calidad excepcional.*

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

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

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

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

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

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

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

---

### **AVISO IMPORTANTE**

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

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

## 1. PRESENTACIÓN COCINA ECLECSYS

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

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

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

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

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

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

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

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

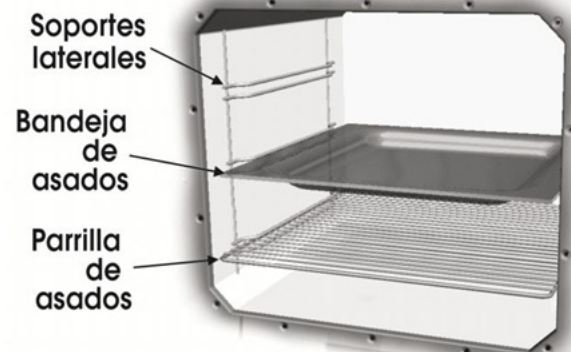
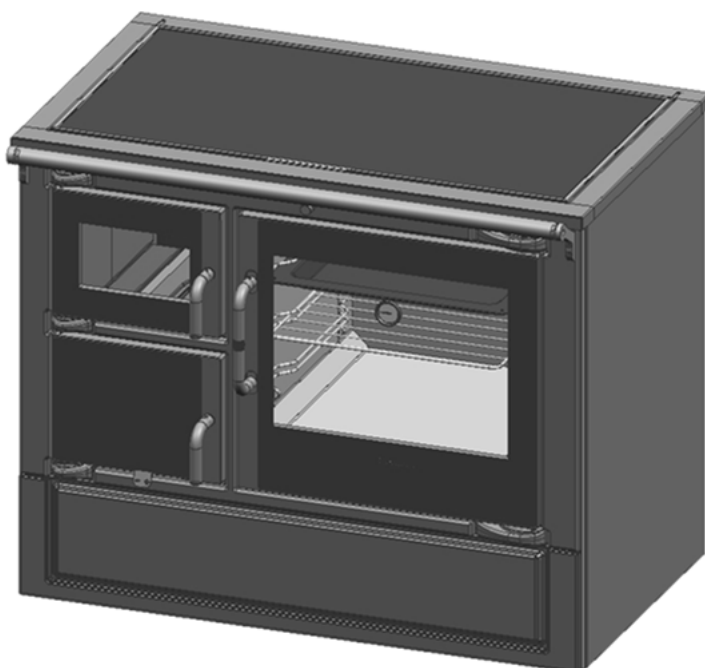
**Nota:** Si se utiliza la cocina para el calentamiento de la vivienda, en periodos prolongados, se recomienda quitar la encimera sufridera de hierro fundido, situada debajo del cristal vitrocerámico, con el fin de generar más calor a la estancia, consumir menos combustible y así evitar el deterioro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

Aportación de aire secundario:

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

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

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



## PRESENTACIÓN COCINA PAS

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

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

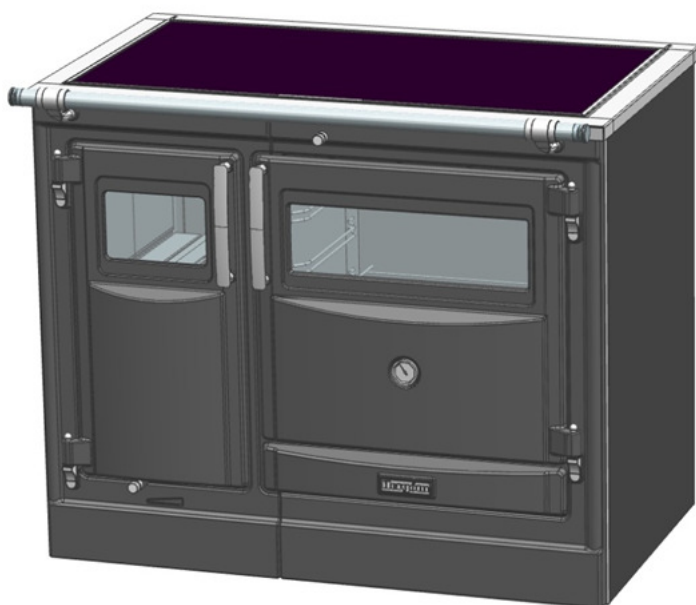
El marco de la encimera es de chapa de acero esmaltado en porcelana vitrificada.

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

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

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

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



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

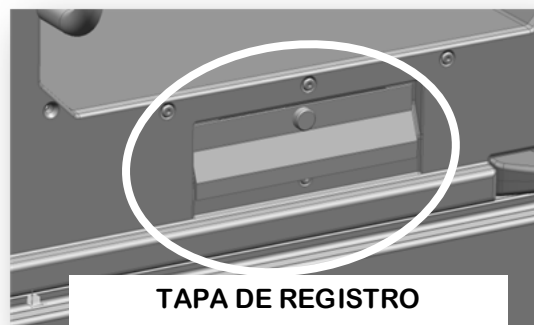
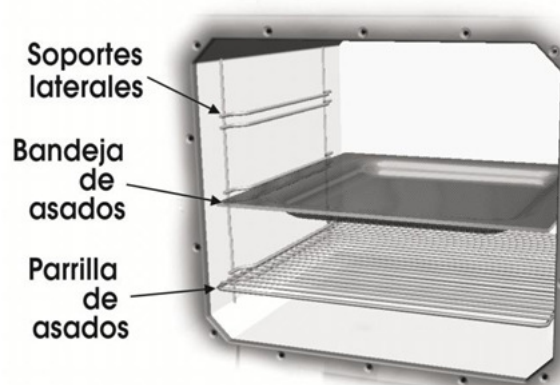
**Nota:** Si se utiliza la cocina para el calentamiento de la vivienda, en periodos prolongados, se recomienda quitar la encimera sufridera de hierro fundido, situada debajo del cristal vitrocerámico, con el fin de generar más calor a la estancia, consumir menos combustible y así evitar el deterioro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

Aportación de aire secundario:

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

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

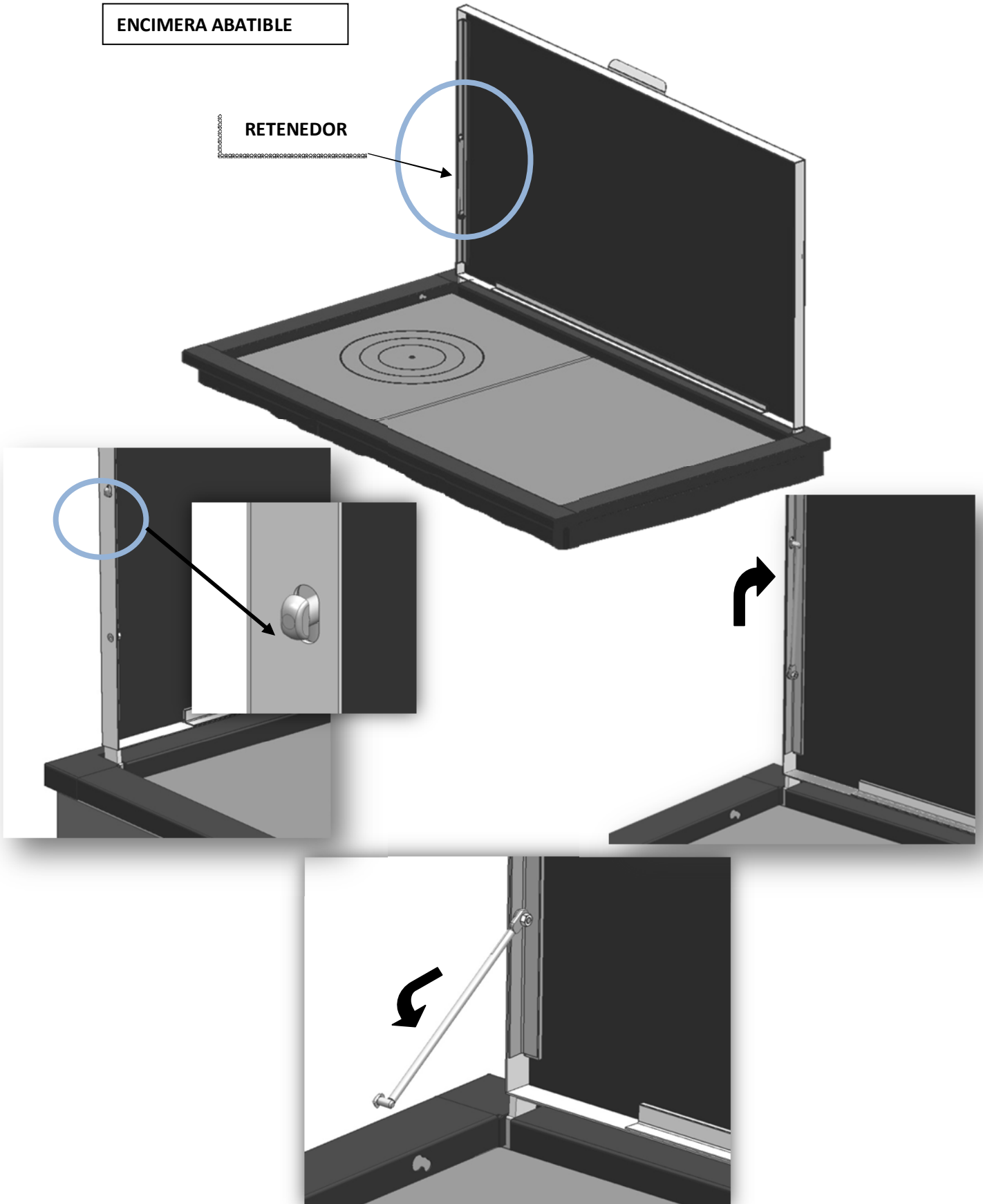
La cocina dispone de un sistema de acceso a la chimenea, con el fin de facilitar el sellado de la misma, una vez instalada la cocina (Ver apartado 2, "Instrucciones de manejo").



**¡IMPORTANTE! CUANDO LEVANTE LA ENCIMERA ABATIBLE, ASEGURE LA VARILLA SOPORTE EN SU POSICIÓN CORRECTAMENTE PARA EVITAR SU CAIDA.  
NUNCA UTILICE SU COCINA CON LA ENCIMERA LEVANTADA SI NO ESTÁ CORRECTAMENTE SUJETA CON LA VARILLA SOPORTE.  
PARA MANIPULAR LA ENCIMERA EN CALIENTE UTILICE SIEMPRE GANTES IGNIFUGOS**

**ENCIMERA ABATIBLE**

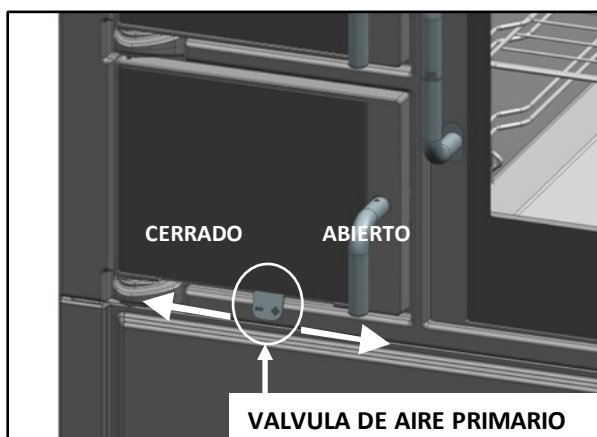
**RETENEDOR**



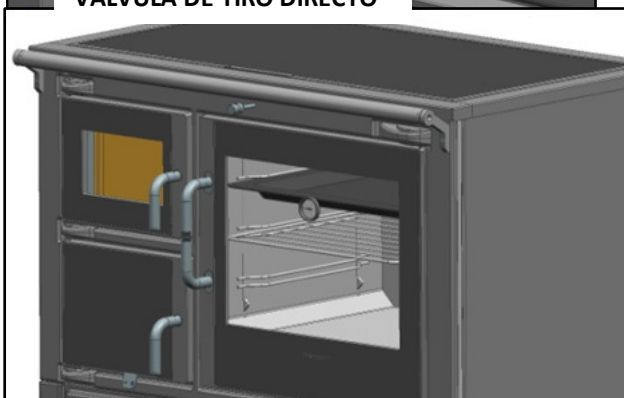
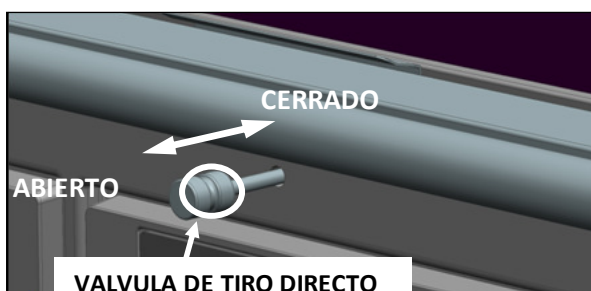
## 2. INSTRUCCIONES DE MANEJO COCINA ECLECSYS

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

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



Al encender la cocina cierre la puerta de leña, abra la válvula de aire primario desplazando hacia la izquierda, y la válvula de tiro directo, que se encuentra sobre la puerta de horno, desplazando hacia fuera. Conseguido un régimen normal de combustión, cierre la válvula de tiro directo llevando el tirador a su posición normal.



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

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

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

### Primer encendido

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

**El tiro aconsejado de chimenea es de 1,5 mmca. Para un funcionamiento controlado de su cocina.**

**Si al instalarla, su cocina no alcanzase la temperatura adecuada de funcionamiento,**

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

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

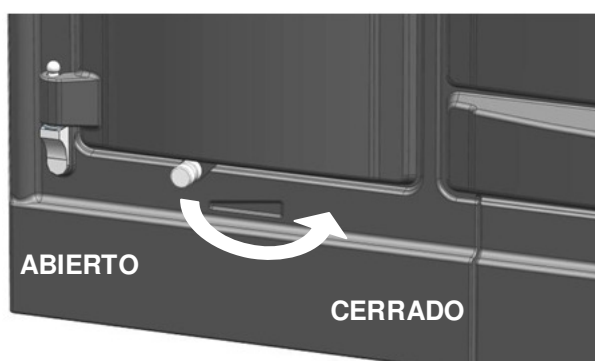
En la limpieza anual, o cuando se precise, comprobar el buen estado de la bajo encimera situada bajo la vitrocerámica. En el caso de que fuese necesario, proceder a su cambio. Esta placa van simplemente encajadas en el marco, y su sustitución es una operación muy sencilla.

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

## INSTRUCCIONES DE MANEJO COCINA PAS

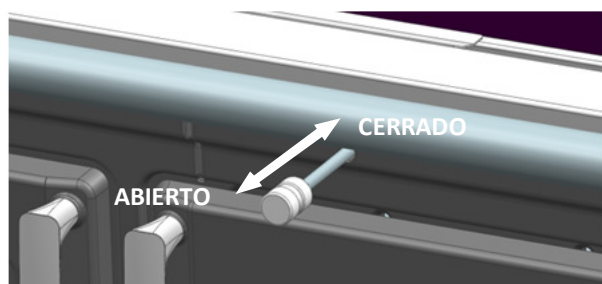
Antes de actuar sobre su cocina, conozca el mantenimiento de la encimera que ha comprado. Con cada cocina se entrega un juego de útiles de hogar, compuesto de un gancho para remover el hogar y una rasqueta para la limpieza del cenicero y del conducto de humos a través de la puerta de registro de hollín,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

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



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

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



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

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

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

### Primer encendido

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

**El tiro aconsejado de chimenea es de 1,5 mmca. Para un funcionamiento controlado de su cocina.**

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

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

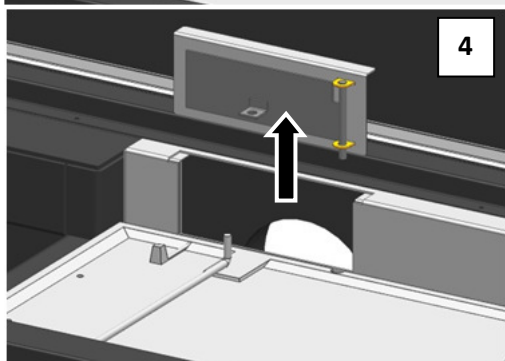
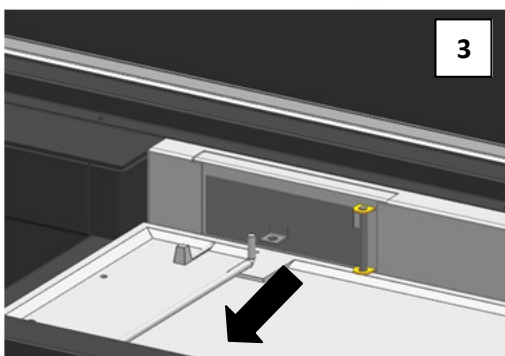
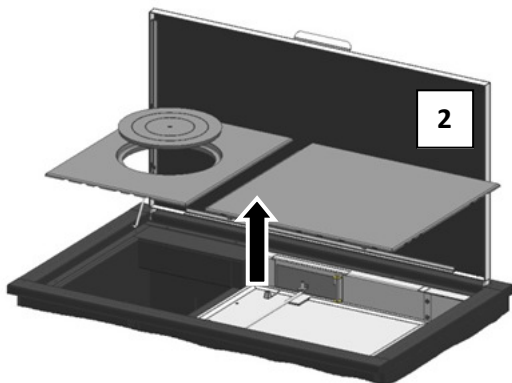
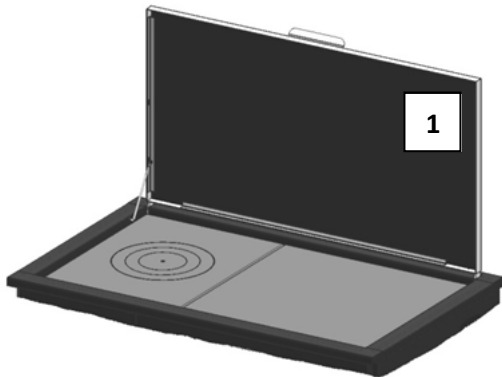
En la limpieza anual, o cuando se precise, comprobar el buen estado de la bajo encimera situada bajo la vitrocerámica. En el caso de que fuese necesario, proceder a su cambio. Esta placa van simplemente encajadas en el marco, y su sustitución es una operación muy sencilla.

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



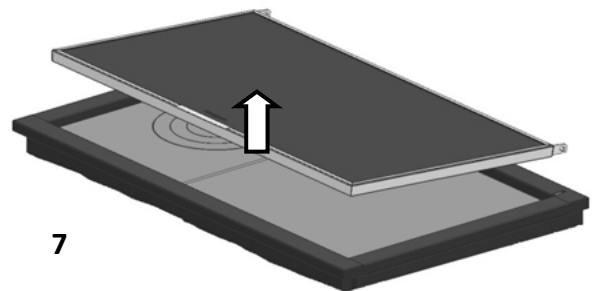
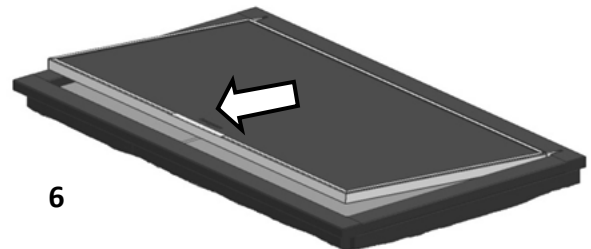
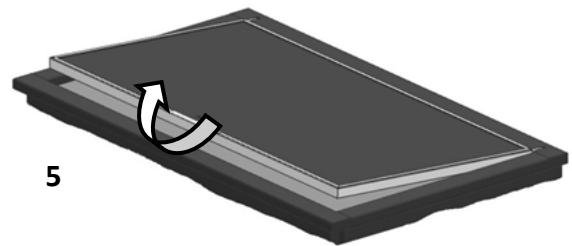
La cocina dispone de un sistema de acceso a la chimenea, con el fin de facilitar el sellado de la misma, una vez instalada. Para acceder a él se debe proceder de la siguiente manera:

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



## Desmontaje de la encimera vitrocerámica

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



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

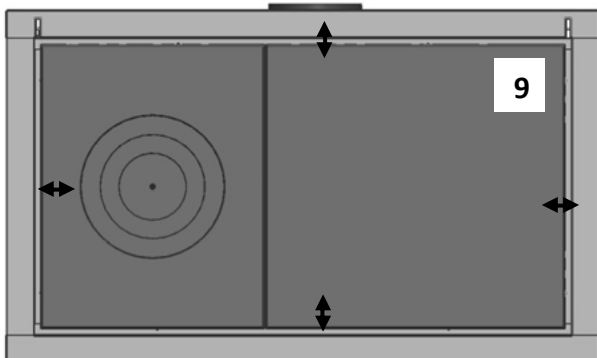
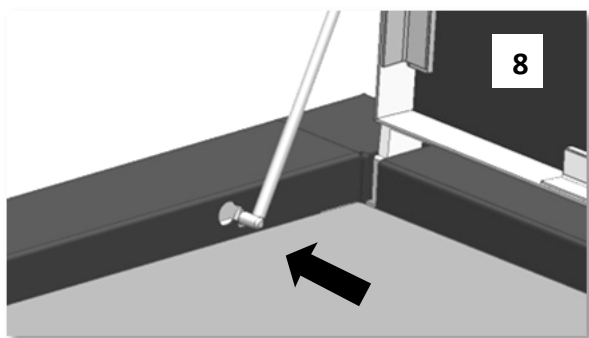
Si desea cocinar sobre las bajo encimeras de hierro fundido, levante la encimera vitrocerámica hasta formar un ángulo aproximado de 90°. Baje el retenedor que está situado a su izquierda e introdúzcalo en el hueco del marco de encimera esmaltado.

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

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

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

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



### 3. ACCESORIOS OPCIONALES

Hergóm dispone de los siguientes accesorios para esta cocina:

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

### 4. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

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

#### DE LA VITROCERÁMICA.

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

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

#### Rasqueta:

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

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

#### Productos de limpieza

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **DE LAS CENIZAS**

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

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

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

#### **DEL HOLLÍN**

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

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

## **5. SEGURIDAD.**

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

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

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

1. Mantenga alejado cualquier material combustible (cortinas, ropas, etc.), a una distancia mínima de seguridad de 0,90 m.
2. Proteger los muebles colindantes con la cocina, con materiales resistentes al calor, en las zonas de encimera y salida de humos.
3. Dejar una separación 30-40 cms. entre los muebles y los laterales de la cocina para permitir la circulación de aire alrededor de la misma.
4. Las cenizas deberán vaciarse en un recipiente metálico y sacarse inmediatamente de la casa.
5. No deben utilizarse jamás combustibles líquidos para encender su cocina.
6. Mantenga muy alejado cualquier tipo de líquido inflamable (Gasolinas, petróleo, alcohol, etc.).
7. Hacer inspecciones periódicas de la chimenea y limpiarla cada vez que sea necesario.

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

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

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

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

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

### **Welcome to the Hergóm family.**

*We appreciate the consideration that you have shown us by choosing our stove, which represents an important step forward in technique and style for coal and wood-burning stoves.*

*We are sure that your new Hergóm model will satisfy you in many ways, which is the greatest incentive for our team. Owning a Hergóm model is a demonstration of an exceptional sense of quality.*

*Please read the manual in its entirety. Its purpose is to familiarise you with your stove, showing the guidelines for installing, operating and maintaining it, which should prove very useful. Keep it and go to it when you need it.*

*If, after reading this manual, you need any further clarification, do not hesitate to consult your usual supplier.*

INDUSTRIAS HERGOM, S.A. is not liable for consequential damage arising from modifications to its products that have not been authorised in writing, or from faulty installation.

**Also, the right to modify its products without prior notice is reserved.**

Industrias Hergóm, S.A., with head office in Soto de la Marina - Cantabria - Spain, offers a warranty of **TWO YEARS** for its appliances.

The geographical coverage of this warranty only includes those countries where Hergóm Industries, SA, a subsidiary or an official importer distributes its products and in those where Community Directive 1999/44/EC is mandatory.

The warranty will commence on the date of purchase of the appliance shown on the warranty receipt and only covers any damage or breakage due to manufacturing faults or defects.

### **IMPORTANT NOTE**

If the appliance is not installed properly, it will not provide you with the excellent service for which it was designed. Read these instructions completely and entrust any work to a specialist.

**Your appliance is protected with a special heat-resistant paint for high temperatures. During the first few times that you start it up, it is normal for it to smoke slightly, as some of its components evaporate, allowing the paint to bed in. For this reason we recommend ventilating the room until this phenomenon dies down.**

## 1. PRESENTATION OF THE ECLECSYS STOVE

The front of the ECLECSYS stove is made of cast iron enamelled in vitreous porcelain, the fittings are made of chrome-plated cast brass and the controls are made of stainless steel.

The internal frame of closed stoves is made of galvanised steel.

The frame of the worktop is made of steel plate enamelled in vitreous porcelain.

The worktop is hinged and made of vitroceramic glass with a stainless steel frame and under-worktop made of enamelled cast iron.

The oven is made of stainless steel and includes a vitroceramic glass roasting tray and steel rod grill.

The oven door oven is made of screen-painted tempered glass, with a thermometer to control the temperature when preparing food.

There is an anti-roll support for baking trays, which allow trays to slide in almost the entire length, without there being a risk that the food being cooked will spill.

These supports can be dismantled easily (slide them upwards, releasing them from the lower orifice and then slide them outwards to free them from the upper orifice), to make them easier to clean out of the oven.

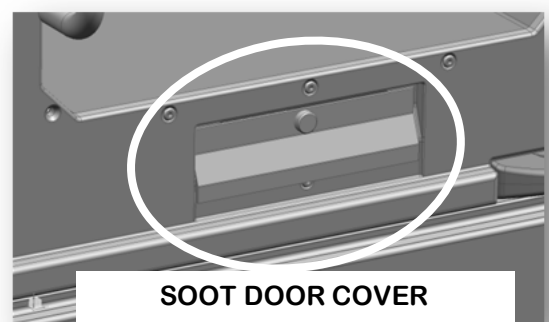
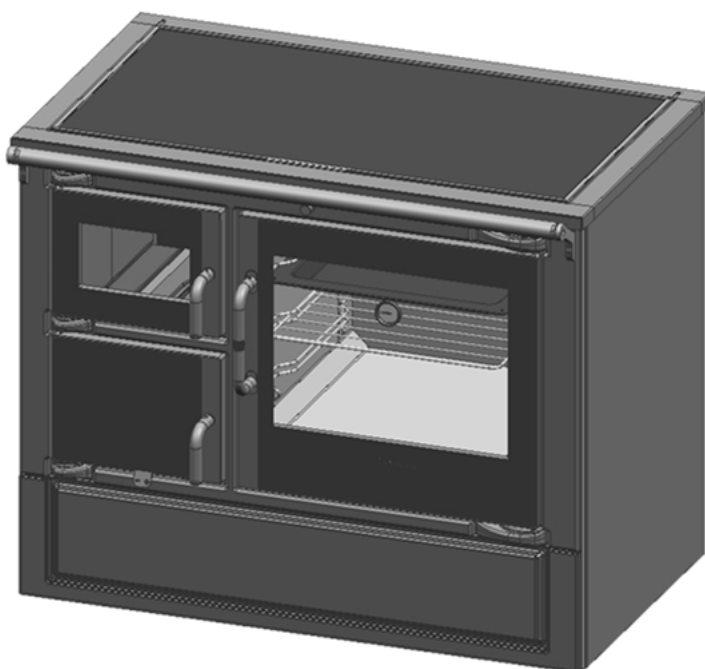
**Note:** If the stove is used for heating the house, for prolonged periods, it is recommended to remove the cast iron worktop located under the vitroceramic glass, in order to generate more heat while you are there, consume less fuel and thus avoid the interior deterioration of the stove.

Provision of secondary air:

- Through the upper area of the glass of the stove door, which at the same time acts as a glass cleaner.
- Through the rear of heat-resistant stove, which at the same time serves to cool this part.

Soot door that is aesthetically hidden under the oven door.

The stove has an access system to the chimney, in order to make it easier to seal it, once the stove has been installed (See section 2, "Operating Instructions").



## PRESENTATION OF THE PAS STOVE

The front of the PAS stove is made of cast iron enamelled in vitreous porcelain, the fittings are made of chrome-plated cast brass and the controls are made of stainless steel.

The internal frame of closed stoves is made of galvanised steel.

The frame of the worktop is made of steel plate enamelled in vitreous porcelain.

The worktop is hinged and made of vitroceramic glass with a stainless steel frame and under-worktop made of enamelled cast iron.

The oven is made of stainless steel and includes a vitroceramic glass roasting tray and steel rod grill.

The oven door oven is made of screen-painted tempered glass, with a thermometer to control the temperature when preparing food.

There is an anti-roll support for baking trays, which allow trays to slide in almost the entire length, without there being a risk that the food being cooked will spill.

These supports can be dismantled easily (slide them upwards, releasing them from the lower

orifice and then slide them outwards to free them from the upper orifice), to make them easier to clean out of the oven.

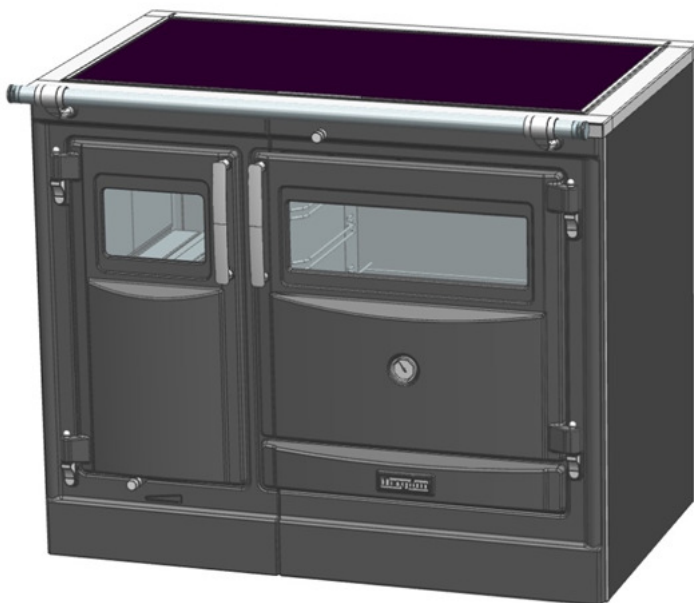
**Note:** If the stove is used for heating the house, for prolonged periods, it is recommended to remove the cast iron worktop located under the vitroceramic glass, in order to generate more heat while you are there, consume less fuel and thus avoid the interior deterioration of the stove.

Provision of secondary air:

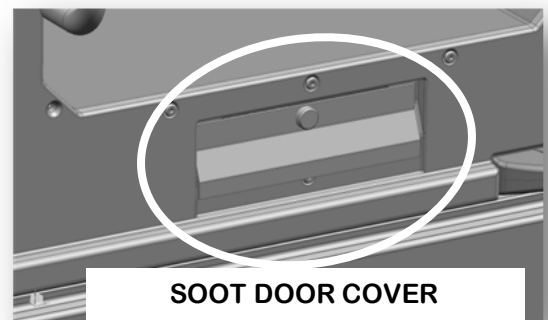
- Through the upper area of the glass of the stove door, which at the same time acts as a glass cleaner.
- Through the rear of heat-resistant stove, which at the same time serves to cool this part.

Soot door that is aesthetically hidden under the oven door.

The stove has an access system to the chimney, in order to make it easier to seal it, once the stove has been installed (See section 2, "Operating Instructions").



Side supports  
Roasting tray  
Grilling tray / roasting grill



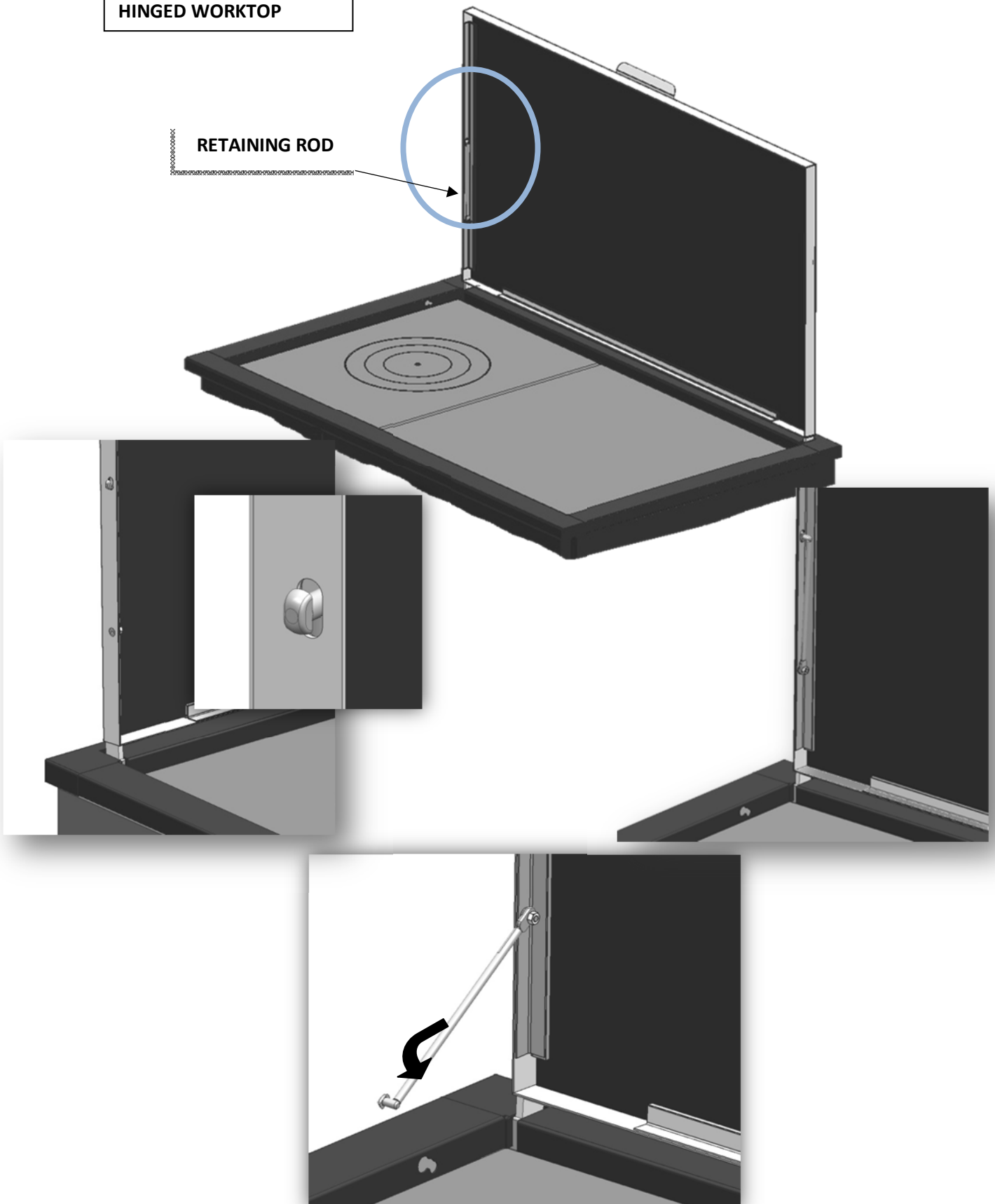
**IMPORTANT! WHEN YOU RAISE THE HINGED WORKTOP, SECURE THE SUPPORT ROD PROPERLY IN ITS POSITION TO PREVENT IT FROM FALLING.**

**NEVER USE YOUR STOVE WITH THE WORKTOP RAISED IF IS NOT PROPERLY SECURED WITH THE SUPPORT ROD.**

**TO HANDLE THE WORKTOP WHEN HOT, ALWAYS USE FIREPROOF GLOVES**

**HINGED WORKTOP**

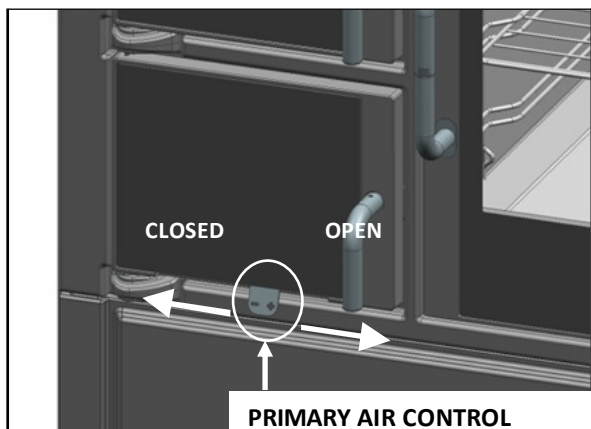
**RETAINING ROD**



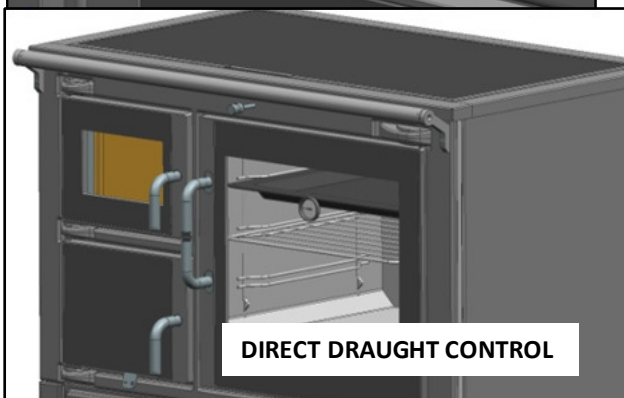
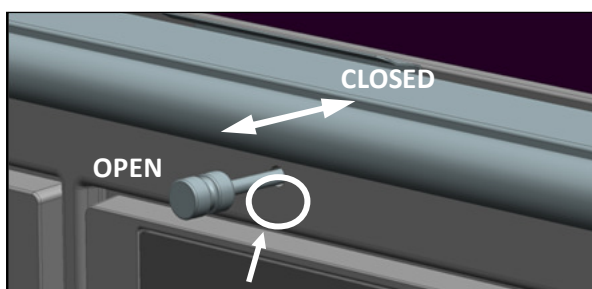
## 2. OPERATING INSTRUCTIONS FOR THE ECLECSYS STOVE

Before working on your stove, get to know the maintenance requirements for the worktop that you have bought. Each stove comes equipped with a set of stove equipment, consisting of a hook to remove the hearth and a scraper for cleaning the ashtray and the flue through the soot door, located under the oven.

Before lighting the stove, check that the flue is completely clean, in order to obtain a good draught.



When lighting the stove, close the door for firewood, open the primary air control valve by moving it to the left, and the direct draught valve, which is on the door of oven, pulling it outwards. Once you have obtained a normal state of combustion, close the direct draught valve by moving the knob to its normal position.



Regulate the draught of your stove by means of the primary air control valve, bearing in mind that, if the draught is too open, as well as leading to a greater consumption of coal or firewood, it makes the worktop plate reach an excessive temperature.

Never completely fill the stove with fuel or leave the door of the ashtray open.

Do not store the firewood or coal close to the loading door.

### Lighting the stove for the first time.

We recommend lighting the stove for the first time with a low heat for 3 or 4 hours to stabilise the various parts.

**The draught advised for the chimney is 1.5 mmca for a controlled operation of your stove.**

**If upon installing it, your stove does not reach the appropriate operating temperature:**

**Always control the oven temperature of your stove, by means of the thermometer located in the door. If the temperature reaches 250°C (yellow zone on the thermometer) do not put any more fuel in, close the air inlet valve for the ashtray and, if necessary, open the firewood loading door to slow the combustion down.**

**Excessive heating of the stove, detected by an oven temperature of over 300°C (red area of the thermometer), can lead to deterioration of the worktop.**

During the annual cleaning, or when necessary, check that the under-worktop located under the vitroc ceramic glass is in good condition. If necessary, change it. This plate is simply inserted in the frame, and its replacement is a very simple operation.

Food will be prepared more quickly if the pots, frying pans and other utensils used are flat-bottomed.



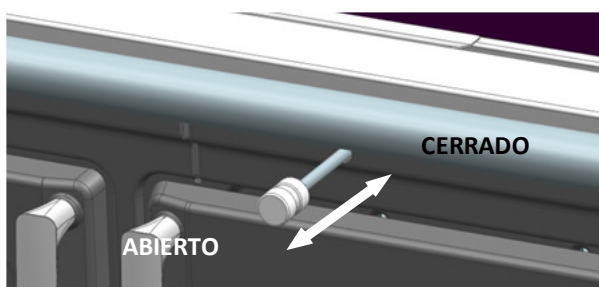
## OPERATING INSTRUCTIONS FOR THE PAS STOVE

Before working on your stove, get to know the maintenance requirements for the worktop that you have bought. Each stove comes equipped with a set of stove equipment, consisting of a hook to remove the hearth and a scraper for cleaning the ashtray and the flue through the soot door, located under the oven.

Before lighting the stove, check that the flue is completely clean, in order to obtain a good draught.



When lighting the stove, close the door for firewood, open the primary air control valve by moving it to the left, and the direct draught valve, which is on the door of oven, pulling it outwards. Once you have obtained a normal state of combustion, close the direct draught valve by moving the knob to its normal position.



Regulate the draught of your stove by means of the primary air control valve, bearing in mind that, if the draught is too open, as well as leading to a greater consumption of coal or firewood, it makes the worktop plate reach an excessive temperature.

Never completely fill the stove with fuel or leave the door of the ashtray open.

Do not store the firewood or coal close to the loading door.

### Lighting the stove for the first time.

We recommend lighting the stove for the first time with a low heat for 3 or 4 hours to stabilise the various parts.

**The draught advised for the chimney is 1.5 mmca for a controlled operation of your stove.**

**If upon installing it, your stove does not reach the appropriate operating temperature:**

**Always control the oven temperature of your stove, by means of the thermometer located in the door. If the temperature reaches 250°C (yellow zone on the thermometer) do not put any more fuel in, close the air inlet valve for the ashtray and, if necessary, open the firewood loading door to slow the combustion down.**

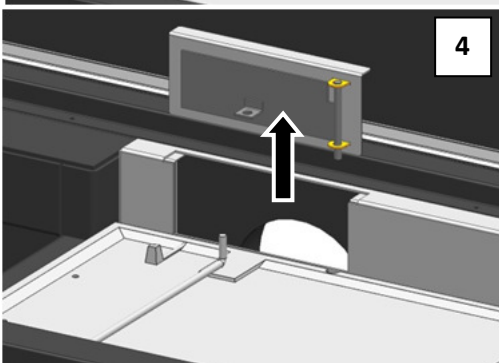
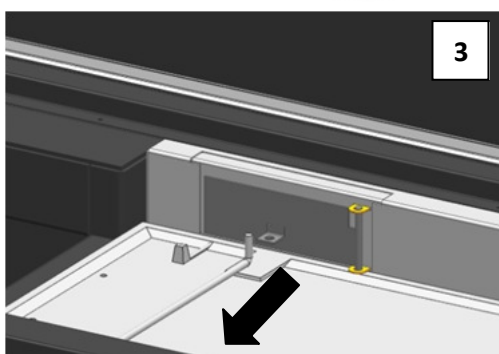
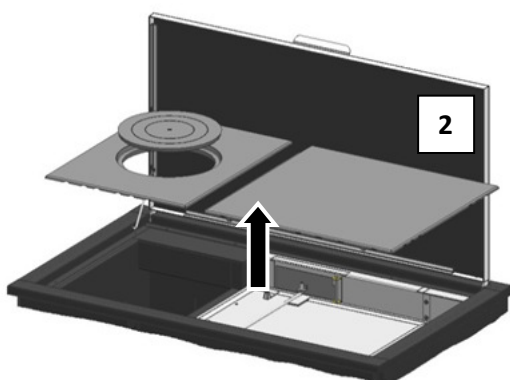
**Excessive heating of the stove, detected by an oven temperature of over 300°C (red area of the thermometer), can lead to deterioration of the worktop.**

During the annual cleaning, or when necessary, check that the under-worktop located under the vitroceramic glass is in good condition. If necessary, change it. This plate is simply inserted in the frame, and its replacement is a very simple operation.

Food will be prepared more quickly if the pots, frying pans and other utensils used are flat-bottomed.

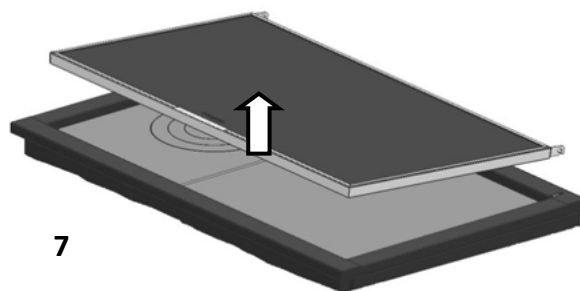
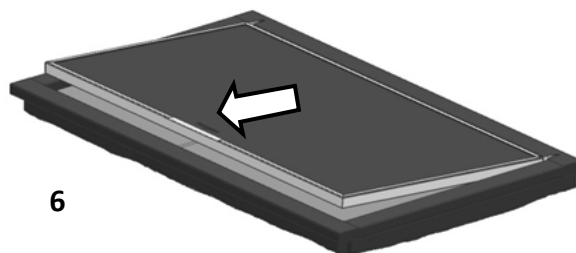
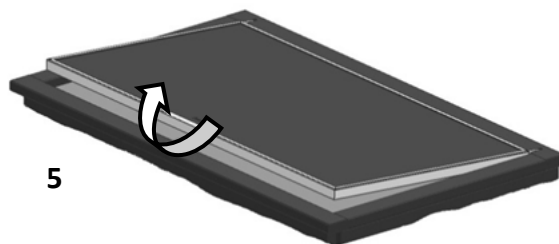
The stove has an access system to the chimney, in order to make it easier to seal it, once has been installed. To access it, proceed as follows:

1. Remove the vitroceramic worktop from the stove and the cast iron under-worktop (figures 1 and 2).
2. Dismantle the draught rod (figure 3).
3. The access cover to the chimney is removed together with the draught valve upwards (figure 4).



### Dismantling the vitroceramic glass worktop

Lift the worktop as shown in the following figures, pull it towards the front and lift it.



Proceed in reverse order to mount the vitroceramic glass worktop.

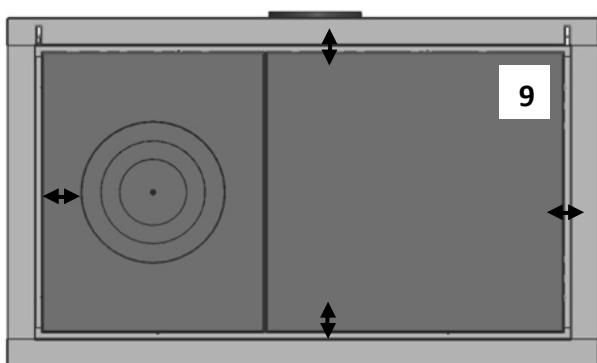
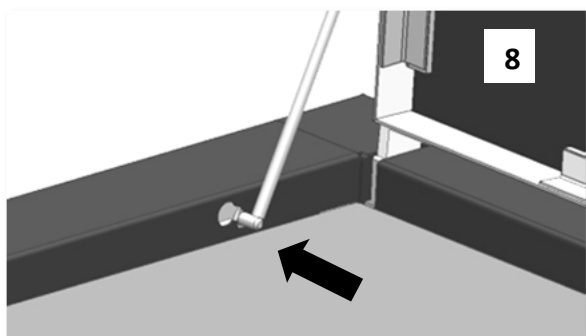
If you want to cook on the cast iron under worktops, lift the vitroceramic glass worktop until you get an angle of approximately 90°. Lower the retaining rod that is located on the left-hand side and put it into the hole in the framework of the enamelled worktop.

**Make sure that the retaining rod is properly fixed and there is no possibility that the vitroceramic glass worktop can come loose (Figure 8).**

**Before putting the vitroceramic glass worktop in place, check that the cast iron under worktops are centred with respect to the frame of the worktop (Figure 9).**

**Take special care when lowering the vitroceramic glass worktop. Do it slowly to make sure that it goes down easily without coming into contact with the cast iron under worktops. If, when lowering the worktop, it brushes against the cast iron under-worktops, it means that the**

under-worktops are not in the optimum position. Raise the vitroceramic glass worktop, put the retaining rod in place, locking the worktop in the raised position, and reposition the cast iron under-worktops.



### 3. OPTIONAL ACCESSORIES

Hergóm has the following accessories for this stove:

- Vitreous enamel steel pipes.
- Stainless steel pipes
- Elbows/bends and cowls for constructing the chimney.

### 4. CLEANING AND MAINTENANCE

#### OF THE FRONT, WORKTOP FRAME AND ENAMELLED UNDER-WORKTOPS.

Cleaning should be done preferably when the hearth is cold, using slightly damp cloths with soapy water to do it, and then dry it.

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

#### OF THE VITROCERAMIC GLASS

**The vitroceramic glass plate should never be cleaned on its underside.**

The outer surface should only be cleaned using a scraper and products appropriate for vitroceramic glass, for sale in supermarkets, hardware stores, hypermarkets, etc.

#### Scraper:

This is used to clean food remains, grease spatters, etc. when still hot, to stop them from sticking more firmly to the surface when they cool down

The scraper should be always within easy reach.

#### Cleaning products

When the plate has already cooled, use a special cleaner for vitroceramic glass, applying it with kitchen towels.

Then wipe it clean with a damp cloth, and dry it with a clean cloth.

We do not recommend using sponges or other high-absorption kitchen cloths, as the liquid part of the cleaning products is absorbed, leaving the harsher or highly concentrated components on their surface, which could lead to scratching or abrasions.

There are preservative products that produce a shiny protective layer against dirt.

If small pieces of aluminium foil, plastic, sugar or other materials that melt quickly fall onto the surface of the worktop, they should be eliminated immediately while the worktop is hot using the scraper, to prevent the surface from getting damaged.

Some materials on the bottom of containers can leave marks with a metallic shine on vitroceramic glass. There are products on the market that solve these problems.

Limescale marks on the surface can also be eliminated, but they are avoidable if the surfaces of the containers are clean and dry.

If marks or damages appear on the plate, it is due solely to the fact that products not specified for vitroceramic glass have been used.

Under no circumstances should metal scouring pads, steel wool, knives or any another utensil that is liable to damage the vitroceramic glass surface be used for cleaning the worktop.

Make sure that any containers that are used are special for vitroceramic glass and, failing that,

make sure that their contact surfaces do not have any roughness or defects that could scratch the surface.

#### **OF THE ENAMELLED WORKTOP WITH WASHERS.**

To keep the worktop looking good, we recommend cleaning it frequently using a damp cloth.

Do not use acidic or abrasive products to clean the worktops as these products can damage the enamel.

#### **OF THE STAINLESS STEEL FRAMEWORK**

To preserve metal objects, there are appropriate products on the market that will help you to keep the stainless steel shining like a mirror for life.

Avoid using any utensils that could scratch the steel, because, for the stainless steel to keep its properties, it is essential that its surface layer is not worn.

#### **OF THE ASHES**

The special design of the stove in heat-resistant material, which makes it possible to make maximum use of the fuel, means that the amount of ashes produced is low.

This makes it possible to light the stove repeatedly without needing to remove them from the stove.

When it is necessary to carry out this operation, remove the grill from the stove and move the ashes to the ashtray. Empty the ashtray into a metal container and take it out of the house immediately.

#### **OF THE SOOT**

The cover of door for cleaning the soot is aesthetically hidden behind the oven door.

This door cover is used for cleaning any soot that may accumulate at the bottom of the stove.

## **5. SAFETY.**

There are potential risks that need to be taken into account when operating your solid fuel stove, whatever the make.

These risks can be minimized if you follow the instructions and recommendations that we have provided in this manual.

We recommend that you follow a number of rules and tips listed below, but above all we recommend using your own good judgement and common sense.

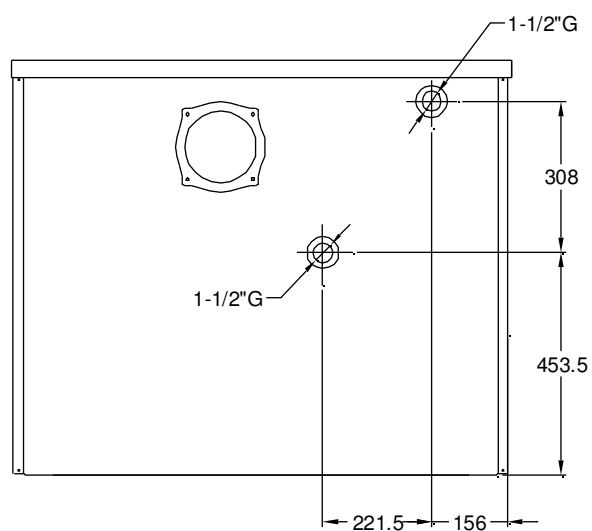
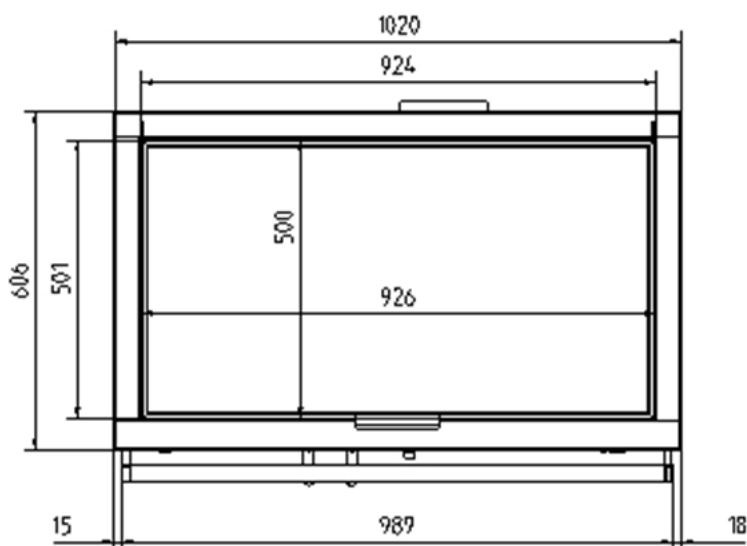
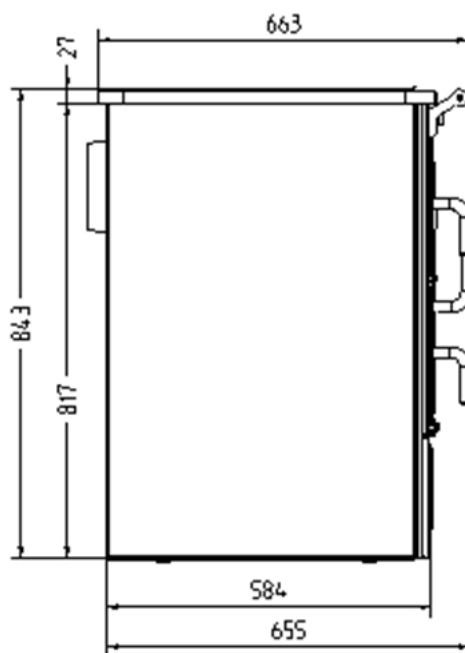
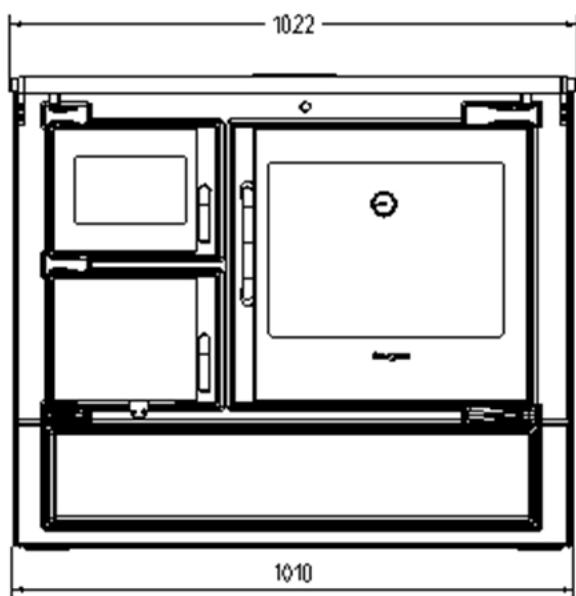
8. Keep any flammable materials far away (curtains, clothes, etc.), at a minimum safety distance of 0.90 m.
9. Protect furniture adjacent to the stove with heat-resistant materials, and the areas of the worktop and the smoke outlet.
10. Leave a gap of 30-40 cms between any furniture and the sides of the stove to allow air to circulate around it.
11. The ash should be emptied in a metal container and should be removed from the house immediately.
12. Liquid fuels should never be used to light your stove.
13. Keep any type of flammable liquid (gasoline, oil, alcohol, etc.) well away.
14. Carry out regular inspections of the chimney and clean it when necessary.

## **6. PRODUCTS FOR PRESERVATION**

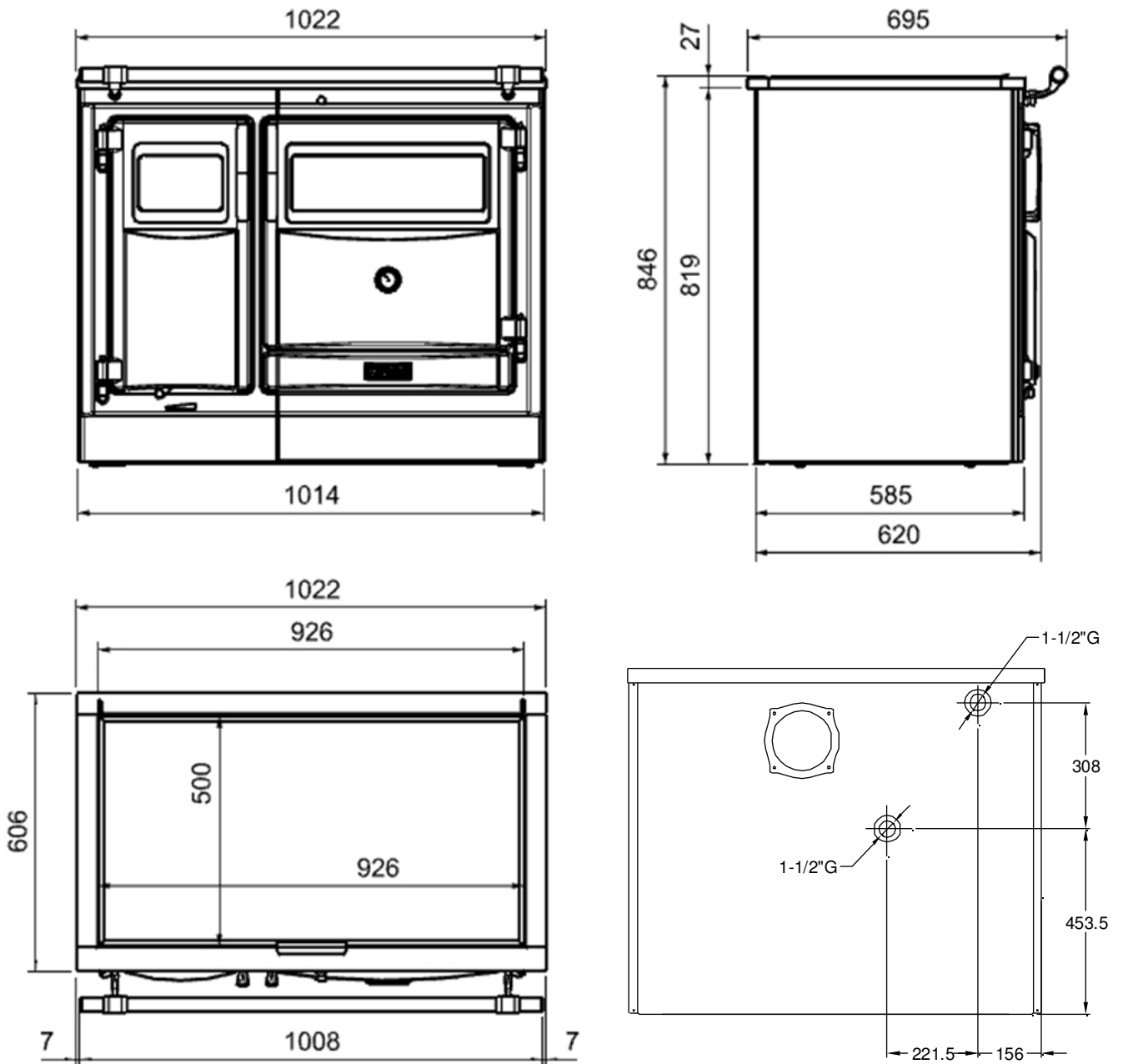
INDUSTRIAS Hergóm, S.A. supplies a range of products for preserving its products:

- **Refractory paste**, to improve airtightness and seals.
- **Anti-soot**, a powerful catalyst that facilitates the elimination of unburnt residue.
- **Glass cleaner**, ideal treatment for eliminating charred grease from the glass on stoves, chimneys, etc.

## 7. DATOS TÉCNICOS/TECHNICAL DATA



**ECLECSYS**



## PAS

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

### RECOMENDACIÓN MEDIOAMBIENTAL

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

<b>MODELO</b>	<b>ECLECSYS PAS</b>	<b>ECLECSYS CALEFACTORA PAS CALEFACTORA</b>
<b>Diámetro del tubo de chimenea (mm)</b>	<b>150</b>	<b>150</b>
<b>Chimenea de albañilería (mm)</b>	<b>175x175</b>	<b>175x175</b>
<b>Altura recomendada de chimenea** (m)</b>	<b>5 - 6</b>	<b>5 - 6</b>
<b>Peso (kg)</b>	<b>240/240</b>	<b>270/270</b>
<b>Cantidad de agua (dm<sup>3</sup>)</b>	<b>-</b>	<b>22</b>
<b>Potencia térmica nominal* (KW)</b>	<b>13,7</b>	<b>21,9</b>
<b>Potencia térmica cedida al ambiente (KW)</b>	<b>13,7</b>	<b>5,9</b>
<b>Potencia térmica cedida al agua (KW)</b>	<b>-</b>	<b>16</b>
<b>Rendimiento (%)</b>	<b>70,6</b>	<b>80,3</b>
<b>Temperatura de humos (°C)</b>	<b>256</b>	<b>200</b>
<b>Tiro mínimo (Pa)</b>	<b>12</b>	<b>12</b>
<b>Concentración media CO al 13%O<sup>2</sup></b>	<b>0,12</b>	<b>0,16</b>
<b>Partículas (mg/mm<sup>3</sup> al 13%O<sup>2</sup>)</b>	<b>35</b>	
<b>Presión de trabajo (bar)</b>	<b>-</b>	<b>1</b>

## 8. PLACA DE CARACTERISTICAS

Modelo / Model / Modèle / Modello		<b>hergom</b>		<b>CE</b>	11
<b>ECLECSYS / PAS</b>					
Cert N°	RRF-15 11 2798	Org. Not. N°	1625	Norm.:	EN 12815
<b>Leña / wood / bois / legno / madeira</b>					
Potencia cedida al ambiente (útil) / Power transmitted to the atmosphere (useful) / Puissance cédée à l'atmosphère (utile) / Potenza ceduta all'ambiente (utile) / Potência cedida ao ambiente (útil)	13,7 kW	Concentración de CO medio al 13% O2 / Average CO concentration at 13% O2 / Concentration de CO moyen à 13% O2 / Concentrazione media di CO al 13% O2 / Concentração de CO médio a 13% O2	0,12		
Rendimiento / Performance / Rendement / Resa / Rendimento	70,6%	Temperatura de los gases medio / Average gas temperature / Température des gaz moyenne / Temperatura media dei gas / Temperatura média dos gases	256 °C		
Fabricación / Production / Produzione / Produção N° :					
<p>Distancia de seguridad mínima con la puerta abierta: A objetos situados a los laterales y frente 20 cm. A objetos situados sobre la puerta 80cm.</p> <p>Distance from combustible materials: Distance from materials located at the sides of the open door 20 cm, from materials located above the open door 80 cm.</p> <p>Distance des matériaux combustibles proches: Distance des matériaux situés sur les côtés de la porte ouverte: 20 cm; des matériaux situés au-dessus de la porte ouverte: 80 cm.</p> <p>Distanza da materiali combustibili: Distanza da materiali situati ai lati della porta aperta: 20 cm, da materiali situati sulla porta aperta: 80 cm.</p> <p>Distância a materiais combustíveis: Distância a materiais situados nos laterais da porta aberta 20 cm, a materiais situados sobre a porta aberta 80 cm.</p>					
<p>Lea y siga las instrucciones de funcionamiento. Utilice solo combustibles recomendados. Aparato preparado para funcionamiento intermitente. No utilizar en chimenea compartida. Read and follow the manufacturer's instructions. Use recommended fuels only. Appliance prepared for intermitt operation. Not use shared flue.</p> <p>Lisez et suivez les instructions de fonctionnement. N'utilisez que les combustibles conseillés. Appareil conçu pour un fonctionnement intermittent. Pas l'utilisation partagée de combustion.</p> <p>Leggere seguire le istruzioni per l'uso. Usare solo i combustibili consigliati. Apparecchio progettato per funzionare con il sistema di combustione intermittente. Non utilizzare canna fumaria condivisa.</p> <p>Leia e siga instruções de funcionamento. Utilize somente combustíveis recomendados. Aparelho preparado para funcionamento intermitente. Não uso compartilhado combustao.</p>					
Industrias Hergom S.A. 39110 (Soto de la Marina) Cantabria				C03547	
Tel.: 942 58 70 00 / e-mail: hergom@hergom.com				www.hergom.com	



Modelo / Model / Modèle / modello  
Cocina DEVA 100N ISLA, Nansa  
Deva II 100, Nansa II, Eclectsys/Pas(calef.)

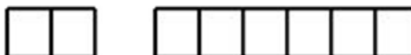
**hergom** 

Cert. N° RRF-15 09 1972    Org. Not. N° 1625    Norm : EN 12815

Leña / wood / bois / legno / madeira

Potencia / Power / Puissance / Potenza / Potência	21,9 KW	Concentración de CO medio al 13% O2 / Average CO concentration at 13% O2 / Concentration de CO moyen à 13% O2 / Concentrazione media di CO al 13% O2 / Concentração de CO médio a 13% O2	0,16
Potencia cedida al agua / Power transmitted to the water / Puissance cédée à l'eau / Potenza ceduta all'acqua / Potência cedida à água	16 KW	Temperatura de los gases medio / Average gas temperature / Température des gaz moyenne / Temperatura media dei gas / Temperatura média dos gases	200 °C
Rendimiento / Performance / Rendement / Resa / Rendimento	80,3 %		

Fabricación / Production /  
produzione / produção N° :



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

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

Industrias Hergom,S.A. 39110 (Soto de la Marina) Cantabria  
Tel. 942 58 70 00 / email: hergom@hergom.com

C03323  
www.hergom.com

**DECLARACIÓN DE PRESTACIONES/ DECLARATION OF PERFORMANCE /  
DICHIAZIONE DI PRESTAZIONI/ DÉCLARATION DE PRESTATIONS / DECLARAÇÃO DE PRESTAÇÕES**  
Nº C03509\_2

- Nombre y código de identificación/Name and identification code/Nome e código di identificazione/ Nom et code d'identification/Nome e código de identificação:**  
Cocina de leña/ Wood burning cooker/ Cucina a legna/ Cuisinière à bois/ Cozinhe de lenha:  
**ECLECSYS**
- Nombre y dirección del fabricante/Name and address of manufacturer/Nome e indirizzo del produttore/Nom et adresse du fabricant/Nome e morada do fabricante:**  
**INDUSTRIAS HERGÓM, S.A.**  
C/ Borranchos, s/n; 39080 (Soto de la Marina) Cantabria (España)
- Uso previsto/Intended use/Usò previsto/Utilisation prévue/Usò previsto:** Según capítulo 1 de la norma EN 12815/ According to chapter 1 standard EN 12815/ In base a quanto previsto nel capitolo 1 dalla norma EN 12815/ Selon le chapitre numéro 1 de la norme EN 12815/ Acordo com o capítulo 1 da norma EN 12815
- Sistema de evaluación y verificación de la constancia de las prestaciones/System of assessment and verification of constancy of performance/Sistema di valutazione e verificazione della veridicità delle prestazioni/Système d'évaluation et vérification de la constance des prestations/Sistema de avaliação e verificação da constância das prestações:** 3
- Organismo notificado/Notified Body/Organizzazione notificata/Organisme notifié/Organismo notificado:**  
RRF Rhein-Ruhr Feuerstätten Prüfstelle nº 1625  
RRF-15 11 2798(30/01/2012)
- Prestaciones declaradas/Declared performance/Prestazioni dichiarate/Prestations déclarées/ Prestações declaradas:**

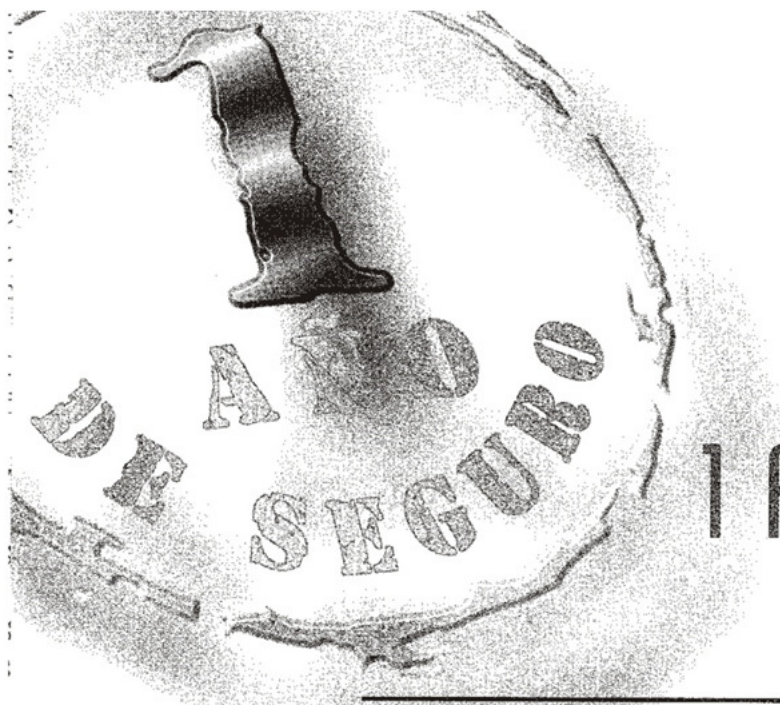
Características esenciales Essential characteristics Caratteristiche essenziali Caractéristiques essentielles Características essenciais	Prestaciones Performance Prestazioni Prestations Prestações	Especificaciones técnicas armonizadas/ Harmonized technical specification/Specifiche tecniche armonizzate/Spécifications techniques harmonisées/Especificações técnicas harmonizadas
Potencia Térmica Nominal/Nominal Thermal Power/ Potenza Termica Nominale/Puissance Thermique Nominale/Potência Térmica Nominal (kW)	13,7	EN 12815:2001
Rendimiento/ Efficiency / Rendimento / Rendement/ Rendimento (%)	70,6	
Emissiones CO/ CO emissions / Emissioni CO / Émissions CO/Emissões CO (13% O2 Vol%)	0,12	
Emissiones partículas / Particulate emissions / Emissioni particelle / Emissions particules / Emissões partículas (13% O2 mg/Nm3)	35	

- Las declaraciones del producto identificado en el punto 1 son conformes con las prestaciones declaradas en el punto 6. The performance of the product identified in point 1 is in conformity with the declared performance in point 6. Le dichiarazioni del prodotto identificato al punto 1 sono conformi con le prestazioni dichiarate al punto 6. Les déclarations sur le produit identifié au point 1 sont conformes aux prestations déclarées au point 6. As declarações do produto identificado no ponto 1 estão conformes com as prestações declaradas no ponto 6.
- La presente declaración de prestaciones se emite bajo la única responsabilidad del fabricante indicado en el punto 2. This declaration of performance is issued under the sole responsibility of the manufacturer identified in point 2. La presente dichiarazione di prestazioni si emette sotto la unica responsabilità del produttore indicato al punto 2. La présente déclaration de prestations est émise sous la responsabilité exclusive du fabricant visé au point 2. A presente declaração de prestações emite-se sob a única responsabilidade do fabricante indicado no ponto 2.
- Firmado por y en nombre del fabricante por/Signed for and on behalf of the manufacturer by/Firmato da e per nome del produttore da/Signé pour et au nom du fabricant par/Assinado por e em nome do fabricante:

**hergom**  
Firma / Signature / Firma / Signatura / Assinatura  
Industrias Hergóm, S.A.  
SOTO DE LA MARINA (Cantabria)  
Telf. 942 461 587 / 942 587 001  
(Director General / Direttore Generale /  
Directeur Industries Hergóm, S.A.)

Lugar y fecha de emisión/Place and date of issue / Luogo e data di  
emissione / Lieu et date d'émission/ Lugar e data de emissão

Soto de la Marina, 10/09/2014



## 1 AÑO SEGURO GRATUITO

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

Condiciones del seguro:

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



CO 240

# hergom

# hergom

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

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