

hergom

FIRE PIT **Fuego exterior**



INSTRUCCIONES PARA INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO.
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS.

BIENVENIDOS a la familia HERGOM.

Agradecemos la distinción que nos ha dispensado con la elección de nuestro Fuego Exterior Hergóm, que representa en técnica y estilo un importante avance.

Su nuevo Fuego Exterior Hergom mod. FIRE PIT, es quizás, el mejor producto de estas características que existe.

Poseer un producto HERGÓM es la manifestación de un sentido de calidad excepcional.

Guarde este manual del propietario para futuras referencias

Por favor lea este manual completamente antes de instalar y usar su Fire Pit.

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

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

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

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

Industrias Hergóm, S.L., 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 **2011/83/UE**.

La garantía contará a partir de la fecha de compra del aparato señalada en la factura y cubre únicamente los deterioros o roturas debidos a defectos o vicios de fabricación. La garantía deberá estar acompañada de la factura de compra. Conservela.

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.

INDICE

Seguridad-Información muy importante	6
Ubicación del aparato	7
Montaje del aparato	7
Escogiendo la leña	11
Encendiendo el fuego	12
Cocinando en el fuego	12
Limpieza y Mantenimiento	12
Accesorios	13
Datos Técnicos	15
Repuestos	30

1 – SEGURIDAD - INFORMACIÓN MUY IMPORTANTE

¡IMPORTANTE! Todas las normativas locales, incluidas las que hagan referencia a normas nacionales o europeas han de cumplirse cuando se instala el aparato.

Este aparato puede producir monóxido de carbono durante la combustión y no tiene chimenea para disiparlo. Si utiliza este equipo en un lugar cerrado, o mal ventilado puede provocarle la muerte.

Nunca use este equipo en un lugar cerrado, ni cubierto.

Este aparato está diseñado exclusivamente para uso al aire libre. No lo utilice sobre suelos de madera, césped o asfalto. Las temperaturas elevadas que genera el fuego podrían dañar estas superficies.

Nunca sitúe el aparato bajo las ramas de árboles, pérgolas o aleros de ningún tipo, incluidos los porches cubiertos. El humo y las brasas podrían dañar o encender la vegetación o los objetos que se encuentran por encima o alrededor del aparato.

No lo utilice cerca de materiales u objetos combustibles o inflamables.

Hay que actuar con precaución y mantenerse a distancia, especialmente evite la cercanía de los niños, ancianos u otras personas que requieran de especial atención también controlar las mascotas mientras que el aparato este encendido.

Asegúrese que los niños u otras personas no familiarizadas con el funcionamiento del aparato esten supervisados por personas responsables cuando se acerquen a él.

Mantenga el aparato a una distancia mínima de 3 metros de edificios, estructuras, vehículos y cualquier elemento que pueda inflamarse.

Este aparato está diseñado para usarlo exclusivamente para quemar leños de madera.

Si utiliza carbón vegetal para cocinar, no se exceda en la cantidad de combustible, el aparato puede sufrir en exceso unas temperaturas demasiado elevadas.

No queme materiales plásticos, hojas u otros materiales de desecho en este aparato. No lo use como incinerador. Nunca queme madera pintada o tratada en este aparato. Tampoco maderas provenientes del mar

Nunca utilice gasolina, alcohol o líquidos volátiles para encender el fuego.

Cuando el aparato está encendido, todas sus partes estarán calientes y puede alcanzar temperaturas extremadamente elevadas, capaces de provocar lesiones graves si las toca con las manos sin ningún tipo de protección.

Utilice un atizador o un guante resistente al calor para manipularlo.

Una vez apagado el fuego, no toque la unidad hasta que se enfríe completamente.

Revise la previsión meteorológica antes de utilizar el aparato. Una brisa excesiva puede ser peligrosa

Nunca deje el Fuego Exterior sin vigilancia mientras tenga llamas y/o brasas.

Apáguelo completamente antes de abandonar el lugar.

Inspeccione el aparato siempre antes de encenderlo de nuevo.

Si observa alguna pieza con defectos importantes es conveniente que la sustituya.

2 – UBICACIÓN DEL APARATO.

Elija un lugar para instalar su Fire Pit.

Considere la ubicación de su aparato para una mayor estabilidad, y seguridad.

En general, el mejor sitio para colocar el aparato es en un área abierta, lejos de, edificios, arbustos, árboles y materiales combustibles o inflamables.

Inspeccione esta ubicación para asegurarse de que el aparato tenga una distancia requerida de 15 metros a líquidos inflamables y a 3 metros de materiales combustibles.

Ejemplos de líquidos inflamables son la gasolina, bombonas de propano, gasóleos, queroseno, etc.,... Los materiales combustibles incluyen paredes, piso, terraza, techo y follaje, ramas y árboles colgantes.

Debe controlar con mucho cuidado estas distancias libres para todos estos combustibles antes de colocar y encender su aparato.

Se recomienda que su Fire Pit para exteriores se instale en un lugar de suelo firme, exterior, construido con piedra, mampostería, tierra u hormigón.

No se recomienda instalar este dispositivo para exteriores en cualquier sitio cubierto, con madera o material compuesto,

3 – MONTAJE DEL APARATO.

HERGOM empaqueta su aparato con el mayor cuidado para que se envíe de forma segura.

Sin embargo, bajo ciertas circunstancias, pueden ocurrir daños durante el tránsito y la manipulación.

Cuando lo reciba desembale e inspeccione cuidadosamente todas las piezas que lo acompañan.

Asegúrese de que están todas las partes incluidas en la lista de piezas.

Si alguna pieza está dañada o falta, comuníquelo de inmediato a su distribuidor autorizado HERGOM.

Cód.:1300100

CUENCO PARA FUEGO

CUENCO COMPLETO MONTADO	1 UD
PARRILLAS DE FUEGO	2 UD
TAPON DRENAJE	1 UD
LIBRO DE INSTRUCCIONES	1 UD
GARANTIA	1 UD
TARJETA VERDE DE INSPECCION	1 UD
MATERIAL DE EMBALAJE	1 UD

Cód.:1300101

BASE BAJA DE FUNDICION

BASE NIVELABLE DE HIERRO	1 UD
TORNILLOS DE NIVELACIÓN	4 UD
CENICERO DE ACERO INOX	1 UD
TARJETA VERDE DE INSPECCION	1 UD
MATERIAL DE EMBALAJE	1 UD

Cód.:1300102

BASE ALTA DE ACERO

BASE NIVELABLE DE ACERO	1 UD
TORNILLOS DE NIVELACIÓN	4 UD
TORNILLOS DE APOYO CUENCO	4 UD
TARJETA VERDE DE INSPECCION	1 UD
MATERIAL DE EMBALAJE	1 UD

Cód.: 1300110

KIT PLANCHA ASADOS

CUARTO DE PLANCHA	2 UD
BOLSA CON TORNILLERIA	1 UD
TARJETA VERDE DE INSPECCION	1 UD
MATERIAL DE EMBALAJE	1 UD

Cód.: 1300120

KIT PARRILLA ASADOS

CUARTO DE PARRILLA	2 UD
BOLSA CON TORNILLERIA	1 UD
TARJETA VERDE DE INSPECCION	1 UD
MATERIAL DE EMBALAJE	1 UD

De acuerdo a su elección, la base de apoyo donde va a colocar el cuenco puede ser:

- Baja y de hierro fundido pintado (Cód.:1300101)
- Alta y de acero pintado (Cód.:1300102)

De cualquier forma, la base que Vd. haya elegido, debe situarse siempre sobre una superficie rígida, ignífuga y nivelada, como cemento, piedra o metal, y que este situada a las distancias descritas en el apartado de seguridad a materiales inflamables. (+3m.)

Una vez colocada la base en el sitio elegido, sitúe sobre ella el cuenco, centrándolo en su posición.

El cuenco para el fuego formado por dos piezas viene unido de fábrica y su peso es importante (75 Kg.). Para el manejo del cuenco se aconseja realizarlo entre 4 personas

Es muy importante que nivele el conjunto, en especial si va a utilizar las planchas de asados para cocinar. Utilice los tornillos de nivelación de la base para dejar el conjunto bien nivelado.

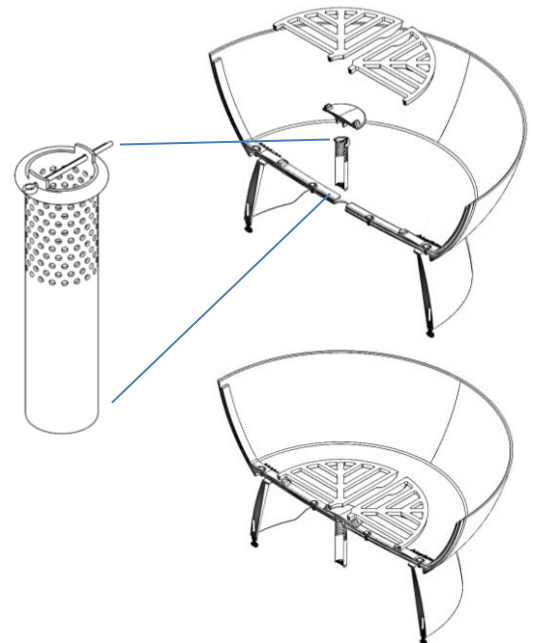
Nota:

La nivelación debe realizarse de forma que los tornillos estén lo menos salidos posible de la base, para que el esfuerzo por el peso sea soportable por los mismos.

BASE BAJA HIERRO FUNDIDO

Si su base es baja, de hierro fundido, instale el tubo cenicero que viene adjunto a ella y sitúelo en el orificio central del cuenco.

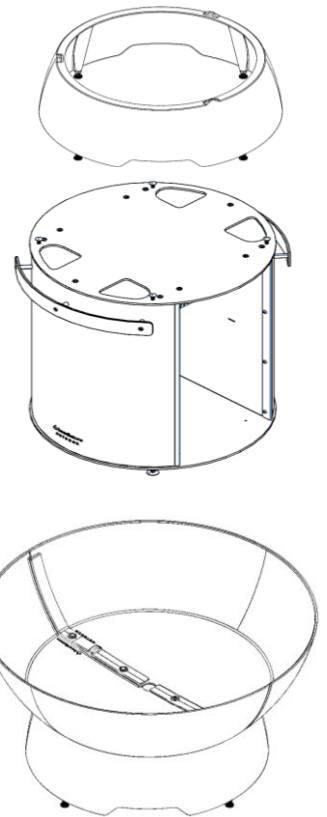
Apoye sobre la base el pasador tope perpendicularmente a la dirección de unión del cuenco.



BASE ALTA ACERO

La base alta de acero, no tiene cenicero. La ceniza que pueda salir por el orificio central quedará alojada sobre la propia base que actúa de cenicero bajo el cuenco de fuego.

Si hay exceso de ceniza, deberá de limpiar la ceniza antes de volver a encender, para permitir la entrada de aire a través de la tapa protectora. Utilice cepillos o un aspirador especial de cenizas.

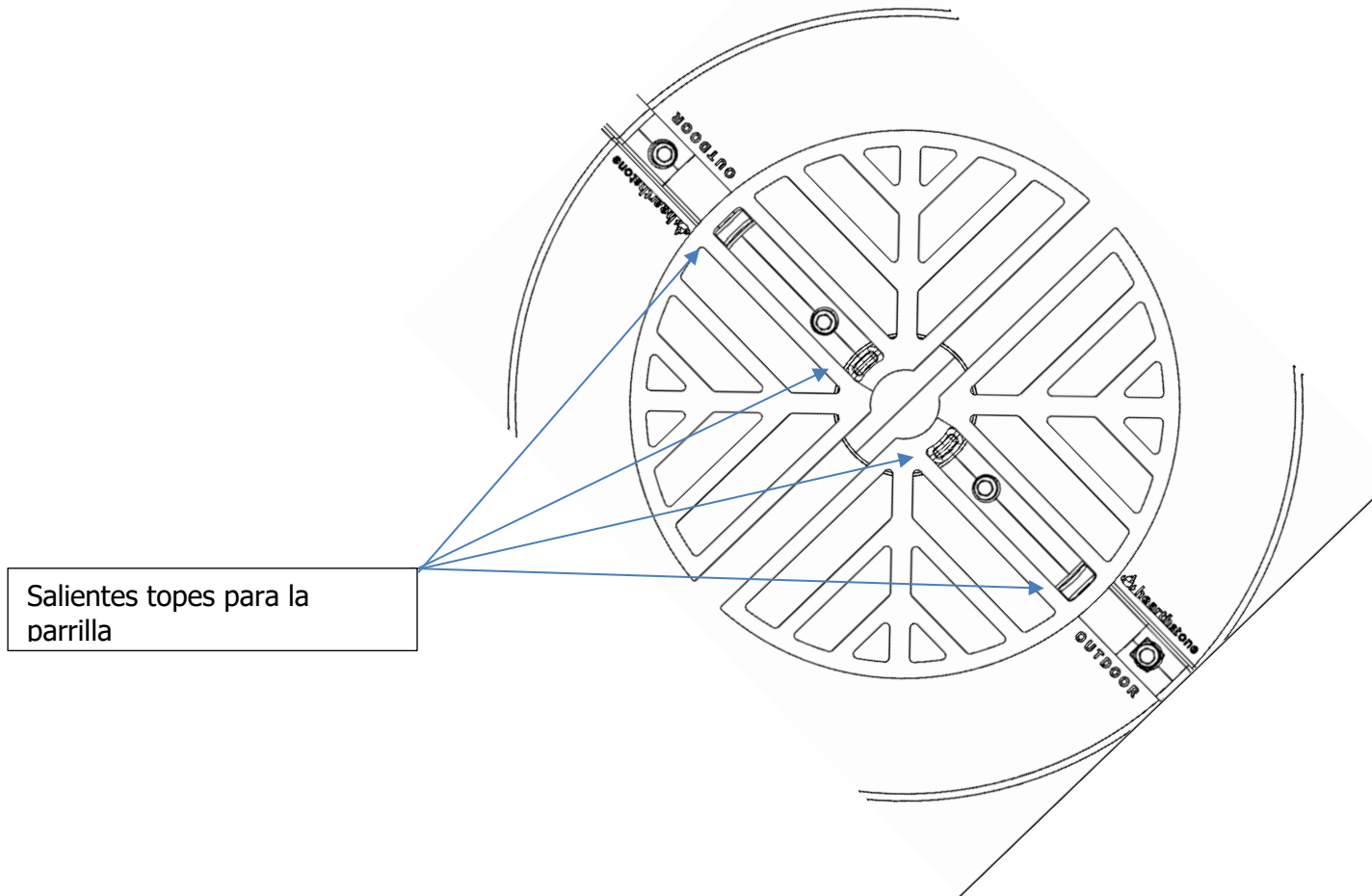
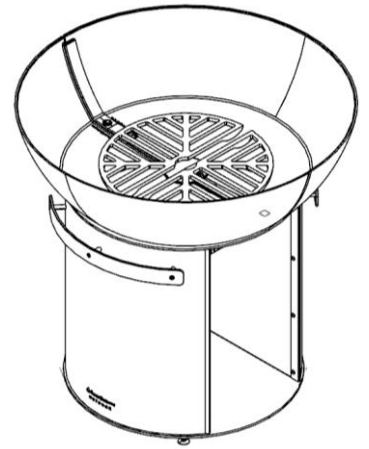


COMÚN EN AMBAS BASES

El tapón de drenaje, está esmaltado con esmalte de color negro,

Sítuelo ahora, centrado, de acuerdo a las figuras adjuntas. Con los dos salientes superiores, alineados con la dirección de unión del cuenco

Las parrillas de fuego, esmaltadas con esmalte de color negro, deben colocarse en la posición adecuada sobre el fondo y también de acuerdo a las figuras adjuntas. Las parrillas quedarán posicionadas por los salientes de la tapa y los del cuenco.



ANILLO DE COCINA

PLANCHAS Y PARRILLAS PARA COCINAR.

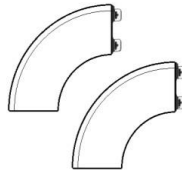
Puede instalar sobre el Fire Pite este conjunto anillo de planchas y/o parrillas, de acuerdo a la configuración que Vd. desee.

Determine cuál es la mejor distribución del anillo que a usted le interesa.

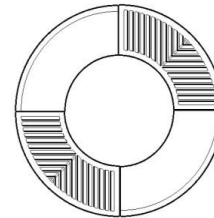
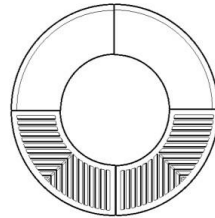
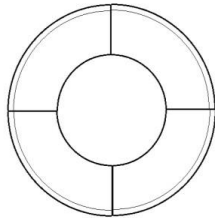
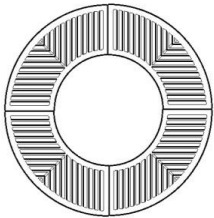
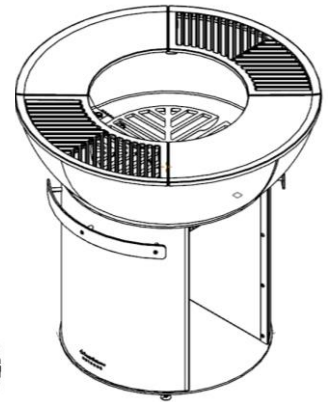
Las parrillas y las planchas están esmaltadas con esmalte alimentario de color negro y vienen empaquetadas de dos en dos. Con sus tornillos y arandelas para el amarre.



KIT DE PARRILLAS
1300120



KIT DE PLANCHAS
1300110



OPCIONES DE CONFIGURACION DEL ANILLO ASADOR

Para montar el Anillo, ponga las piezas boca abajo sobre una superficie no abrasiva (madera, cartón, manta, corcho,) para no deteriorar las piezas esmaltadas.

Colóquelas, en la posición deseada y amarre una a una, con los tornillos y arandelas "muelle" que se suministran.

No amarre las piezas a tope, déjelas con una cierta holgura para que las piezas tengan movimiento y pueda unir las con facilidad, hasta cerrar el círculo.

Una vez cerrado el círculo y con los tornillos aún sin apretar del todo, de la vuelta al conjunto, con la ayuda de al menos otra persona.

Situé el anillo sobre el cuenco del Fire Pit en la posición que haya previsto.

Una vez situado, Apriete los tornillos.

No amarre excesivamente fuerte los tornillos, Es aconsejable que una vez llegado al tope normal de apriete, suelte media vuelta de rosca, para que la arandela haga el efecto muelle deseado.

Si lo amarra a tope puede producir que las piezas de hierro fundido, que pueden tener cierto alabeo, se separen del cuenco y no asienten de forma natural sobre él.

4 – ESCOGIENDO LA LEÑA.

Utilice sólo leña natural y/o carbón de vegetal para barbacoas. No utilice ningún otro combustible.

La calidad de su leña afecta directamente a la producción de calor, la duración de la combustión y el rendimiento de su aparato.

Las maderas blandas generalmente se queman con más llama y más rápido, produciendo chispas volátiles y peligrosas.

Las maderas duras se queman más lento y producen mejores brasas.

El contenido de humedad de la madera es un factor muy importante a considerar al comprar o preparar madera para su aparato. La madera recién cortada de un árbol vivo (madera verde) contiene mucha humedad. Como es de esperar, la madera verde arde mal. Debe secar la madera verde antes de usarla en su aparato. Para secar la madera verde adecuadamente, divídala, apílela y permita que se seque al aire por un período de un año. El valor energético de la madera seca llega a triplicar al de la madera húmeda.

La lista siguiente detalla algunas especies de madera y su valor relativo de peso y contenido relativo de energía por volumen de madera seca apilada.

Cuanto mayor sea el contenido de energía, mayor será la duración de la combustión. La leña con energía más alta es, generalmente, la mejor para su aparato.

Lo esencial de esta tabla es, en el orden de arriba abajo y de izquierda a derecha, que sitúa de mejor a peor la calidad de maderas que puede usar en su aparato.

Cantidad de Calor de la madera: (ordenado por contenido de Energía)		
NOMBRE COMUN	Lb / cord	MBTU / cord
ALTO		
NARANJO	4,728	32.9
NOGAL	4,327	27.7
MADERA DE PALO HIERRO	4,267	27.3
HAYA AZUL	3,890	26.8
ABEDUL NEGRO	3,890	26.8
LANGOSTA NEGRA	3,890	26.8
NOGAL AMARGO	3,832	26.7
LANGOSTA, MIEL	3,832	26.7
MANZANO	4,100	26.5
ZARZA	3,712	25.8
ROBLE BLANCO	4,012	25.7
MEDIO ALTO		
HAYA, EUROPA	3,757	24
ARCE	3,757	24
ROBLE ROJO	3,757	24
FRESNO BLANCO	3,689	23.6
ABEDUL, AMARILLO	3,689	23.6
MEDIO		
ENEBRO	3,150	21.8
OLMO ROJO	3,112	21.6
CAFETO	3,112	21.6
ALMEZ	3,247	20.8
TAMARACK	3,247	20.8
ABEDUL GRIS	3,179	20.3
ABEDUL BLANCO	3,179	20.3
NOGAL NEGRO	3,192	20.2
CEREZO	3,120	20
FRESNO VERDE	2,880	19.9

Cantidad de Calor de la madera: (ordenado por contenido de Energía)		
NOMBRE COMUN	Lb / cord	MBTU / cord
CEREZO NEGRO	2,880	19.9
OLMO AMERICANO	3,052	19.5
OLMO BLANCO	3,052	19.5
SICOMORO	2,808	19.5
FRESNO NEGRO	2,992	19.1
ARCE ROJO	2,924	18.7
ABETO, DOUGLAS	2,900	18.1
MEDIO BAJO		
BOXELDER	2,797	17.9
ALISO ROJO	2,710	17.2
PINE, A	2,669	17.1
PINE, B	2,669	17.1
PINE, C	2,669	17.1
CATALPA	2,360	16.4
CICUTA	2,482	15.9
PICEA, NEGRO	2,482	15.9
PINO, PONDEROSA	2,380	15.2
BAJA		
ALAMO	2,290	14.7
NOGAL BLANCO	2,100	14.5
ABETO	2,100	14.5
SAUCE	2,100	14.5
ABETO, BÁLSAMICO	2,236	14.3
PINO BLANCO	2,236	14.3
ABETO BLANCO	2,104	14.1
TILO	2,108	13.8
CASTAÑO DE INDIAS	1,984	13.8
ÁLAMO BLANDO	2,108	13.5
CEDRO	1,913	12.2

Nota:

Un "cord" de leña= 128 pies cúb. (3,6 m.cúbicos de leña apilada) Lb=0,454 Kg. MBTU= 252Kcal)

5 – ENCENDIENDO EL FUEGO

Utilice para el encendido pequeñas astillas de madera, papel u otros elementos naturales para encender el fuego.

Después agregue paulatinamente otros trozos mayores.

No utilice leños demasiado grandes. (<60cm.)

Si utiliza carbón, porque su intención es cocinar utilice siempre carbón vegetal

Utilice un atizador o un guante resistente al calor para manipularlo.

Una vez que haya terminado de usar el aparato, deje que el fuego se extinga por sí solo.

No use agua para apagarlo, pues puede producir un estrés térmico a las piezas que produzcan su rotura.

Si no puede dejar que el fuego se apague por sí solo, utilice arena o tierra para apagar las llamas.

Antes de volver a usar el aparato, retire la arena o tierra.

6 – COCINANDO EN EL FUEGO

Las planchas y parrillas de asados, permiten que Vd. pueda utilizar para cocinar su Fire Pit

Puede utilizar las parrillas y planchas para asar carnes y verduras, directamente en ellas, como también utilizar cazuelas o sartenes, como si fuera un fogón de cocina.

7 – LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La limpieza debe hacerse siempre cuando el aparato esté frío.

Limpieza de cenizas

Como se explicó anteriormente, la versión de base de hierro fundido tiene un cenicero para instalar bajo la tapa protectora de entrada de aire inferior, para evitar que las cenizas puedan salir al exterior a través de la base.

Retire las parrillas de fuego y la tapa protectora y extraiga el cenicero hacia arriba y límpielo de cenizas.

El resto de cenizas puede recogerlas con un aspirador, o con paleta metálica y un cepillo.

Vuelva a colocar el cenicero en su sitio, y reinstale la tapa y las rejillas de fundición en su posición.

Evacuación de cenizas: las cenizas se deben colocar directamente en un recipiente de metal con una tapa hermética. No coloque ningún otro artículo o basura en el recipiente de metal.

A la espera de la eliminación, coloque el contenedor de cenizas cerrado en un piso no combustible, lejos de todos los materiales combustibles, combustibles líquidos o vehículos. Mantenga las cenizas en el recipiente cerrado hasta que se enfríe completamente.

Nunca coloque cenizas en recipientes de madera o plástico, en botes de basura con otra basura, o en bolsas de papel o plástico, sin importar cuánto tiempo haya estado apagado el fuego. Las brasas dentro de un lecho de cenizas pueden permanecer calientes durante varios días una vez que se retiran de la combustión.

Limpieza de Piezas esmaltadas

Emplee preferentemente un paño húmedo.

No deben emplearse detergentes fuertes ni productos abrasivos que puedan dañar la superficie.

Limpieza de Piezas pintadas

La limpieza de éstas, debe realizarse con un paño totalmente seco, para evitar la oxidación de las mismas.

Mantenimiento General

Aparte de la limpieza, para conservar su aparato en perfectas condiciones debe realizar una serie de tareas:

Después del uso:

Elimine las cenizas del aparato.

Lave y limpie cualquier superficie de cocción.

En periodos de uso continuo:

Cada vez que use el aparato, elimine las cenizas e inspeccione visualmente las piezas en busca de deterioros.

Lave y limpie cualquier superficie de cocción.

Compruebe la estabilidad del cuenco de fuego respecto a la base de soporte, y comprobar visualmente el soporte de la base en busca de signos de daño.

Al final de cada temporada:

Limpie todas las cenizas del fuego.

Lave y limpie cualquier superficie de cocción.

Realice una inspección visual de todos los componentes para detectar signos de desgaste, daños y condiciones en general del aparato.

Si no va a usar el aparato durante tiempo, traslade el aparato a una ubicación de almacenamiento interior o instale una cubierta móvil adecuada para soportar las condiciones atmosféricas adversas del invierno, para evitar deterioros por oxidación.

8 – ACCESORIOS

PLANCHAS Y PARRILLAS PARA COCINAR.

Puede instalar sobre el Fire Pite este conjunto circular de planchas y/o parrillas, de acuerdo a la configuración que Vd. desee.

Las parrillas y las planchas vienen empaquetadas de dos en dos. Con sus tornillos y arandelas para el amarre.

BASE BAJA DE FUNDICIÓN

De hierro fundido, para uso principalmente como fuego externo.

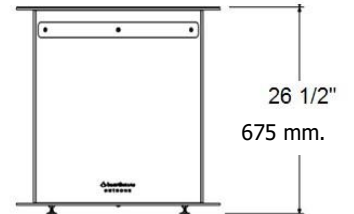
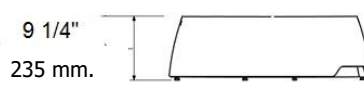
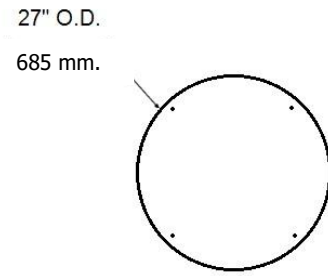
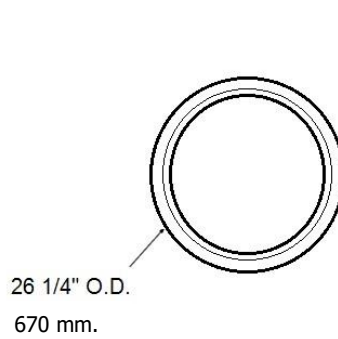
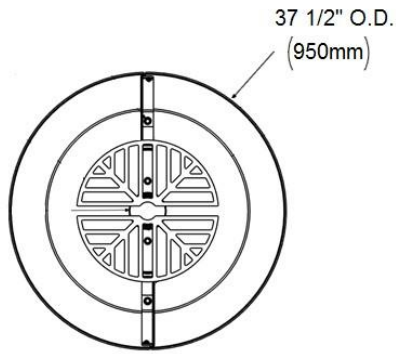
BASE ALTA DE ACERO

Tiene la posibilidad de guardar bajo la encimera utensilios, leños o hacer otros usos

Si piensa en utilizar para cocinar el Fire Pit, le aconsejamos que utilice esta base, pues las planchas de asado quedarán a una altura de manejo de 1 metro (Aproximadamente), para cocinar de pie.

9 - DATOS TÉCNICOS

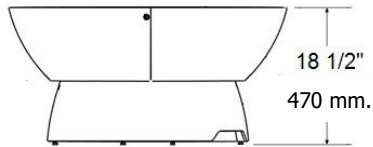
Longitud máxima de leños recomendada: Hasta 60 cm.



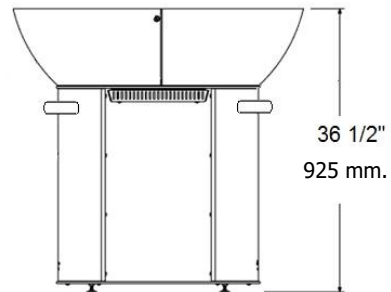
CUENCO FUEGO
PESO 72 KG
CAPACIDAD 121 L
1300100

BASE BAJA
PESO 27 KG
1300101

BASE ALTA
PESO 66 KG.
1300102



CUENCO FUEGO
CON BASE BAJA



CUENCO FUEGO
CON BASE ALTA

WELCOME to the HERGOM family.

Thank you for choosing our Hergom Fire Pit, a true representation of avant-garde technique and style.

Your new Hergom Exterior Fire model FIRE PIT, is perhaps, the best product of these characteristics that exist.

Owning a HERGOM product is the manifestation of a sense of exceptional quality.

Keep this owner's manual for future reference.

Please read this owner's manual in full before installing and using your Fire Pit.

Its purpose is to ensure you are familiar with the appliance and indicate the instructions for its installation, operation and maintenance, which will be very useful. Keep it and refer back to it when you need it.

If after reading this manual you need any further clarification, please do not hesitate to contact your usual dealer.

INDUSTRIAS HERGÓM, S.A., is not responsible for any damage caused by alterations to its products that have not been authorised in writing, or by defective installations.

The company reserves the right to change its products without prior notice.

Industrias Hergóm, S.L., with registered address at Soto de la Marina - Cantabria - Spain, offers a **TWO-YEAR** guarantee for its appliances.

The geographical coverage of this guarantee includes only the countries in which Industrias Hergóm, SA, a subsidiary company or an official importer distributes its products and in which the Community Directive **2011/83/EU** must be complied with.

The guarantee will be valid from the date of purchase as indicated on the invoice and covers only deterioration or breakage due to manufacturing defects or flaws. The guarantee must be accompanied by the purchase invoice. Keep it safe.

IMPORTANT NOTICE

Failure to install the appliance properly could lead to it not giving you the excellent service for which it was designed. Please read these instructions thoroughly and entrust the work to a specialist.

TABLE OF CONTENTS

Safety - Very important information	20
Location	21
Assembly instructions	21
Choosing the wood	25
Lighting the fire	26
Cooking on the fire pit	27
Cleaning and maintenance	27
Accessories	27
Technical data	29
Spare parts	30

1– SAFETY - VERY IMPORTANT INFORMATION

IMPORTANT! All local regulations, including those referring to national or European standards, must be complied with when installing the appliance.

This appliance can produce carbon monoxide, during combustion and has no chimney to dissipate it. Do not use in a closed or poorly ventilated area, as this may kill you.

Never use this appliance in an enclosed or covered space.

This appliance is for outdoor use only. Do not use on wooden decks, grass or asphalt. The high temperatures generated by the fire could damage these surfaces.

Never place the appliance under tree branches, pergolas or eaves of any kind, including covered porches. Smoke and embers may damage or ignite vegetation or objects above or around the appliance.

Do not use it near combustible or flammable materials or objects.

Caution must be exercised, and distance must be kept, especially avoid the proximity of children, the elderly or other persons requiring special attention as well as pets, while the appliance is on.

Make sure that children or other persons not familiar with the operation of the appliance are supervised by responsible persons when they are close by.

Keep the appliance at least 3 metres away from buildings, structures, vehicles and anything that could catch fire.

This appliance is designed to be used exclusively for burning wood logs.

If you use charcoal for cooking, do not exceed the amount of fuel, as the appliance may reach excessively high temperatures.

Do not burn plastic, leaves or other waste materials in this appliance. Do not use it as an incinerator. Never burn painted or treated wood in this appliance. Do not use wood from the sea either.

Never use petrol, alcohol or volatile liquids to start a fire.

When the appliance is switched on, all parts of it will be hot and can reach extremely high temperatures, which can cause serious injury if touched with no protection.

Use a poker or a heat-resistant glove to handle it.

Once the fire is out, do not touch the unit until it has completely cooled down.

Check the weather forecast before using the appliance. Excessive breeze can be dangerous.

Never leave an outdoor fire unattended while it has flames and embers.

Turn it off completely before leaving the site.

Always inspect the appliance before turning it on again.

If you notice any significant defects, replace them.

2 - LOCATION

Choose a place to install your Fire Pit.

Consider stability and safety when choosing the location of your appliance.

In general, the best location for placing the appliance in an open area, away from, buildings, bushes or trees and combustible or flammable materials.

Inspect this location to ensure that the appliance has the required clearance of 15 metres from flammable liquids and 3 metres to combustible materials.

Examples of flammable liquids are petrol, propane bottles, diesel fuel, kerosene, etc. Combustible materials include walls, floors, terraces, roofs and foliage, branches and hanging trees.

You should carefully consider the clearances for all these fuels before placing and lighting your appliance.

It is recommended that your outdoor Fire Pit be installed on solid ground, outside, built with stone, masonry, earth or concrete.

It is not recommended to install this appliance outdoors in any location covered with wood or composite material.

3 - ASSEMBLY INSTRUCTIONS

HERGOM packs your device with the greatest care to ensure that it is shipped safely.

However, under certain circumstances, damage may occur during transit and handling.

When you receive it, unpack and carefully inspect all accompanying parts.

Make sure all parts are included in the parts list.

If any parts are damaged or missing, report them immediately to your authorised HERGOM dealer.

Code: 1300100

FIRE BOWL

ASSEMBLED FIREBOWL	1 PC
FIRE GRILLS	2 PCS
DRAINAGE PLUG	1 PC
INSTRUCTION BOOKLET	1 PC
GUARANTEE	1 PC
GREEN INSPECTION CARD	1 PC
PACKING MATERIAL	1 PC

Code: 1300101

LOW CAST IRON BASE

IRON LEVELLING BASE	1 PC
LEVELLING SCREWS	4 PCS
STAINLESS STEEL ASHTRAY	1 PC
GREEN INSPECTION CARD	1 PC
PACKING MATERIAL	1 PC

Code: 1300102

HIGH STEEL BASE

STEEL LEVELLING BASE	1 PC
LEVELLING SCREWS	4 PCS
FIREBOWL SUPPORT SCREWS	4 PCS
GREEN INSPECTION CARD	1 PC
PACKING MATERIAL	1 PC

Code: 1300110

GRIDDLE KIT

GRIDDLE QUARTERS	2 PCS
BAG OF SCREWS	1 PC
GREEN INSPECTION CARD	1 PC
PACKING MATERIAL	1 PC

Code: 1300120

GRILL KIT

GRILL QUARTERS	2 PCS
BAG OF SCREWS	1 PC
GREEN INSPECTION CARD	1 PC
PACKING MATERIAL	1 PC

You can choose whether the support base where you place the bowl is:

- Low and painted cast iron (Code: 1300101)
- High and painted steel (Code: 1300102)

In any case, the base you have chosen must always be placed on a rigid, fireproof and level surface, such as cement, stone or metal, and located at the distances to flammable materials as described in the safety section (+3m)

Once the base is placed in the chosen location, place the bowl on it, centring it in its position.

The two-piece firebowl is attached at the factory and weighs a substantial amount (75 kg). Four people are recommended to handle the firebowl.

It is very important that you level the set, especially if you are going to cook on the griddles. Use the levelling screws on the base to level the assembly.

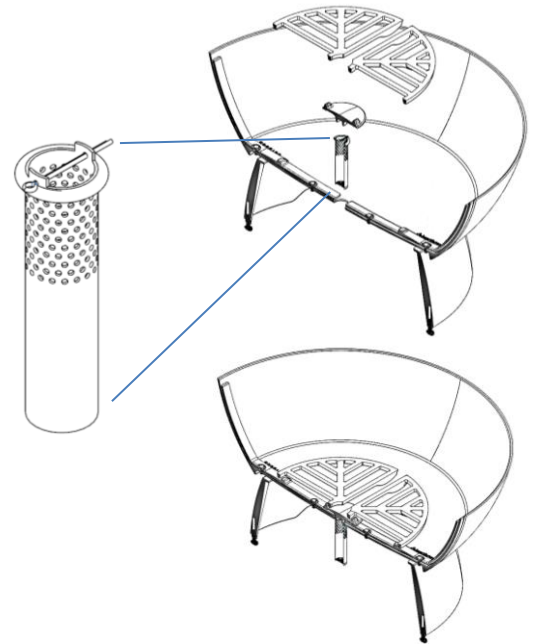
Note:

Levelling must be carried out in such a way that the screws stick out as little as possible from the base so that the stress due to the weight is bearable by the screws.

LOW CAST IRON BASE

If your base is low and made of cast iron, install the ashtray tube that comes with it and place it in the centre hole of the firebowl.

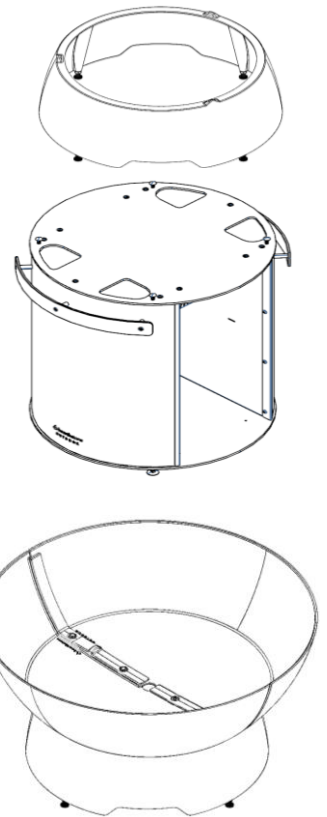
Place the stop pin perpendicular to the direction of the bowl's connection on the base.



HIGH STEEL BASE

The high steel base does not come with an ashtray. Ash coming from the central hole will remain in the base, which acts as an ashtray under the firebowl.

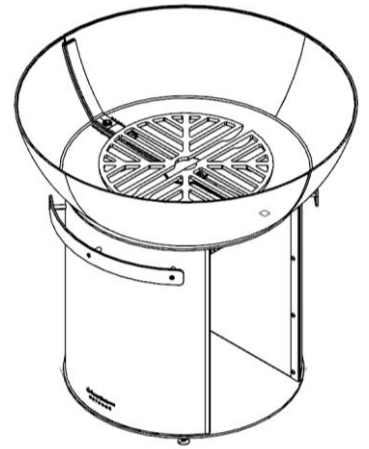
Clean any excess ash before lighting it again to allow air to enter through the protective cover. Use brushes or a special vacuum cleaner for ashes.



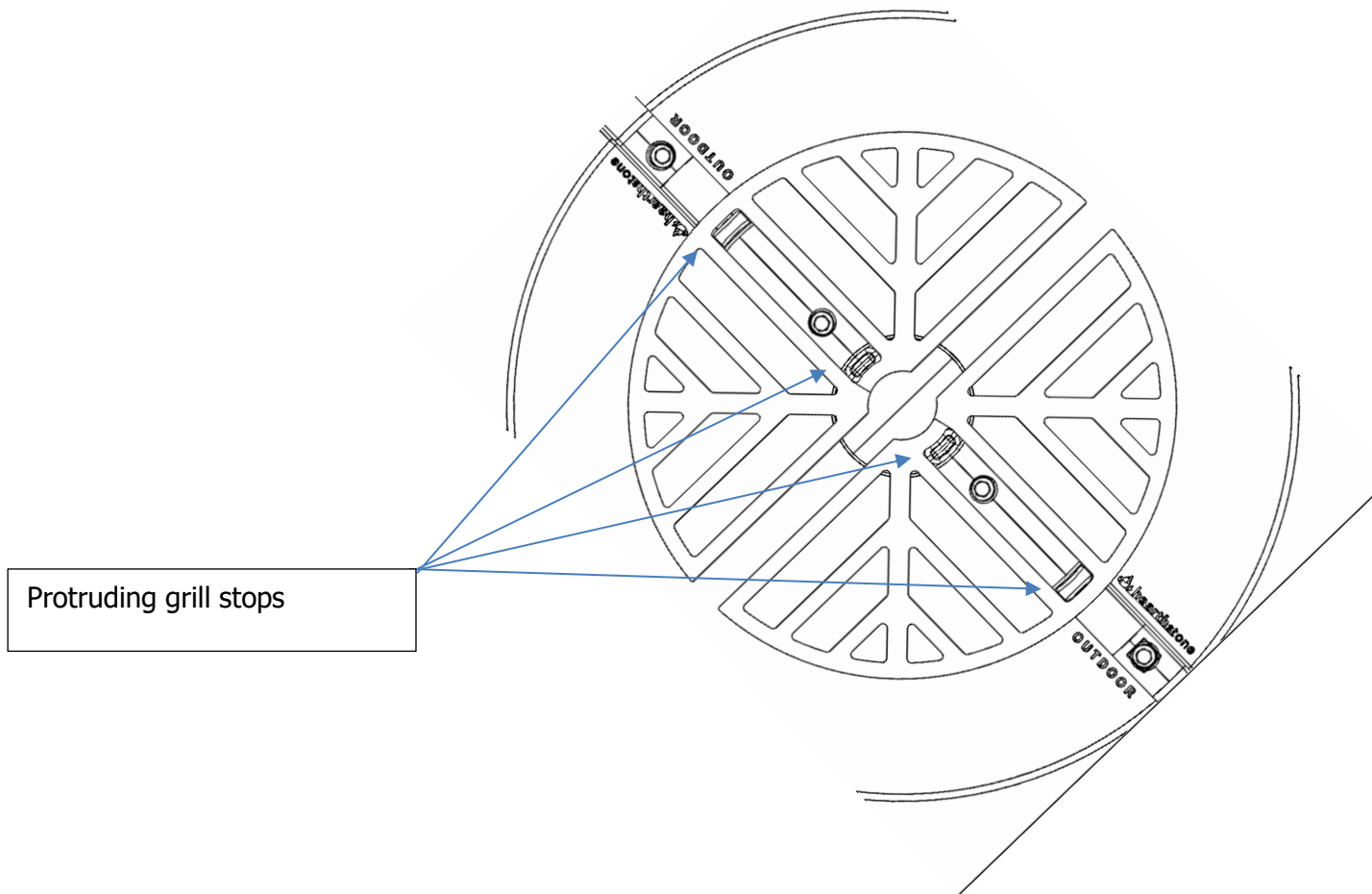
INSTRUCTIONS APPLICABLE TO BOTH BASES

The drain plug is coated with black enamel.

Centre it according to the images. With the two upper projections, align it with the direction of the firebowl joint.



The fire grills, coated with black enamel, must be placed in the appropriate position on the bottom and also according to the images. The grills will fall into place by the protrusions of the lid and the firebowl.



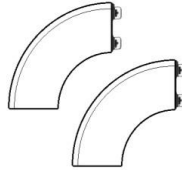
COOKING RING GRILLS AND GRIDDLES

You can install this set of grills or griddles on your Fire Pit in your preferred configuration. Determine the best distribution of the ring according to your taste.

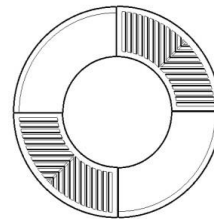
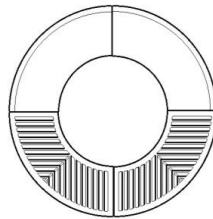
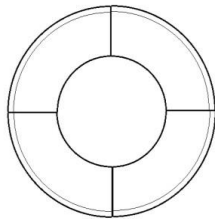
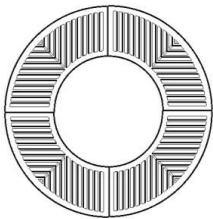
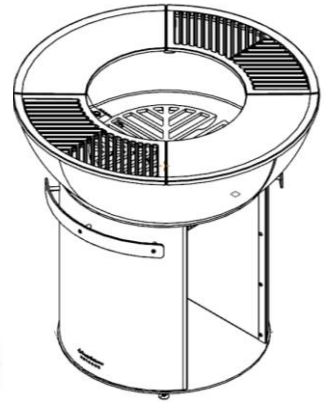
The grills and griddles are glazed with black food-grade enamel and come packaged in pairs. They also come with screws and washers for fastening.



GRILL KIT 1300120



GRIDDLE KIT 1300110



COOKING RING CONFIGURATION OPTIONS

To assemble the ring, place the parts upside down on a non-abrasive surface (wood, cardboard, blanket, cork,) so as not to damage the enamelled parts.

Place them in the desired position and secure them one by one with the "spring" screws and washers provided.

Do not screw the pieces together too tightly, leave some slack so that the parts can move, and you can join them together easily and close the circle.

Once the circle is closed, and the screws are still not fully screwed tight, turn the set around with the help of at least one other person.

Place the ring over the Fire Pit bowl in the position intended.

Once positioned, tighten the screws.

Do not screw the screws too tightly. It is advisable that once the tightening stop has been reached, release half a turn of the thread so that the washer has the desired spring effect.

If you screw it too tight, it can cause the cast iron parts, which may have some warping, to separate from the bowl and not sit naturally on it.

4 – CHOOSING THE WOOD

Use only natural wood and/or charcoal for barbecues. Do not use any other fuel.

The quality of your wood directly affects the heat production, the duration of combustion and the performance of your appliance.

Softwoods generally burn hotter and faster, producing dangerously volatile sparks.

Hardwoods burn slower and produce better embers.

The moisture content of the wood is a very important factor to consider when buying or preparing wood for your appliance. Freshly cut wood from a living tree (greenwood) contains a lot of moisture. As you might expect, greenwood burns badly. You must dry the greenwood before using it in your appliance. To dry green wood properly, split it, stack it and allow it to air dry for a year. The energy value of dry wood is up to three times that of wet wood.

Below is a list of some wood species and their relative value of the weight and relative energy content by volume of dry stacked wood.

The higher the energy content, the longer the duration of combustion. The highest energy wood is usually the best for your appliance.

The main point of this table is, in the order of top to bottom and left to right, that it ranks the quality of woods you can use in your appliance from best to worst.

Amount of heat from the wood: (ordered by Energy content)		
COMMON NAME	Lb/cord	MBTU/co rd
TALL		
ORANGE TREE	4,728	32,9
WALNUT	4,327	27,7
IRONWOOD	4,267	27,3
BLUE BEECH	3,890	26,8
BLACK BIRCH	3,890	26,8
BLACK LOCUST	3,890	26,8
BITTER WALNUT	3,832	26,7
HONEY LOCUST	3,832	26,7
APPLETREE	4,100	26,5
ELM LEAF BLACKBERRY	3,712	25,8
WHITE OAK	4,012	25,7
MEDIUM-TALL		
EUROPEAN BEECH	3,757	24
MAPLE	3,757	24
RED OAK	3,757	24
WHITE ASH	3,689	23,6
YELLOW BIRCH	3,689	23,6
MEDIUM		
JUNIPER	3,150	21,8
RED OLM	3,112	21,6
COFFEE TREE	3,112	21,6
HACKBERRY	3,247	20,8
TAMARACK	3,247	20,8
GREY BIRCH	3,179	20,3
WHITE BIRCH	3,179	20,3
BLACK WALNUT	3,192	20,2
CHERRY TREE	3,120	20
GREEN ASH	2,880	19,9

Amount of heat from the wood: (ordered by Energy content)		
COMMON NAME	Lb/cord	MBTU/co rd
BLACK CHERRY	2,880	19,9
AMERICAN ELM	3,052	19,5
WHITE ELM	3,052	19,5
SYCAMORE	2,808	19,5
BLACK ASH	2,992	19,1
RED MAPLE	2,924	18,7
DOUGLAS FIR	2,900	18,1
MID-LOW		
BOXELDER	2,797	17,9
RED ALDER	2,710	17,2
PINE, A	2,669	17,1
PINE, B	2,669	17,1
PINE, C	2,669	17,1
CATALPA	2,360	16,4
WATER HEMLOCK	2,482	15,9
BLACK SPRUCE	2,482	15,9
PINE, PONDEROSA	2,380	15,2
LOW		
POPLAR	2,290	14,7
WHITE WALNUT	2,100	14,5
FIR	2,100	14,5
WILLOW	2,100	14,5
BALSAM FIR	2,236	14,3
WHITE PINE	2,236	14,3
WHITE FIR	2,104	14,1
LIME TREE	2,108	13,8
HORSE CHESTNUT	1,984	13,8
WHITE POPLAR	2,108	13,5
CEDAR	1,913	12,2

Note:

One cord of wood = 128 cubic feet. (3.6 m³ of stacked wood) Lb=0.454 Kg. MBTU= 252Kcal)

5 – LIGHTING THE FIRE

Use small wood chips, paper or other natural elements to light the fire.

Then gradually add other larger pieces.

Do not use big logs. (<60cm.)

If you use charcoal, because you intend to cook, always use vegetable charcoal.

Use a poker or a heat-resistant glove to handle it.

Once you have finished using the appliance, let the fire extinguish itself.

Do not use water to extinguish it, as it can produce thermal stress to the parts that cause them to break.

If you cannot let the fire go out by itself, use sand or earth to put out the flames.

Before using the appliance again, remove any sand or dirt.

6 – COOKING ON THE FIRE PIT

You can cook on your Fire Pit using the grills and griddles.

Roast meats and vegetables directly on the grills and griddles or use pots and pans, as if it were a kitchen stove.

7 – CLEANING AND MAINTENANCE

Cleaning should always be done when the appliance is cold.

Cleaning of ashes

As explained above, the cast iron base version has an ashtray to be installed under the protective cover of the lower air inlet, to prevent the ashes from “escaping” through the base.

Remove the grills and protective cover and pull the ashtray up and clean the ashes.

The rest of the ashes can be collected with a vacuum cleaner, or with a metal palette and a brush.

Put the ashtray back in place and reinstall the lid and casting racks in their position.

Ash disposal: ashes should be placed directly into a metal container with an airtight lid. Do not place any other items or rubbish in the metal container.

Pending disposal, place the closed ash container on a non-combustible floor away from all combustible materials, liquid fuels or vehicles. Keep the ashes in the closed container until completely cooled.

Never put ashes in wooden or plastic containers, in rubbish bins with other rubbish, or paper or plastic bags, no matter how long the fire has been out. Embers within a bed of ashes can remain hot for several days once they are removed from combustion.

Cleaning of Enamelled Parts

Preferably use a damp cloth.

Do not use strong detergents or abrasive products that could damage the surface.

Cleaning of Painted Parts

They should be cleaned with a completely dry cloth to avoid oxidation.

General Maintenance

Apart from cleaning, to keep your appliance in perfect condition, you must perform several tasks:

After use:

Remove the ashes from the appliance.

Wash and clean any cooking surface.

In periods of continuous use:

Each time you use the appliance, remove the ashes and inspect the parts for damage.

Wash and clean any cooking surface.

Check the stability of the firebowl with the support base, and visually check the support base for signs of damage.

At the end of each season:

Clean all the ashes from the fire.

Wash and clean any cooking surface.

Inspect all components for signs of wear, damage and general condition of the appliance.

If you are not going to use the appliance for a while, move it to an indoor storage location or install a removable cover suitable to withstand the adverse weather conditions of the winter, to avoid damage from oxidation.

8 - ACCESSORIES

GRILLS AND GRIDDLES

Install this round set of grills or griddles on your Fire Pit in your preferred configuration. The grills and griddles come packaged in pairs. They also come with screws and washers for fastening.

LOW CAST IRON BASE

Made of cast iron, to be used mainly as external fire.

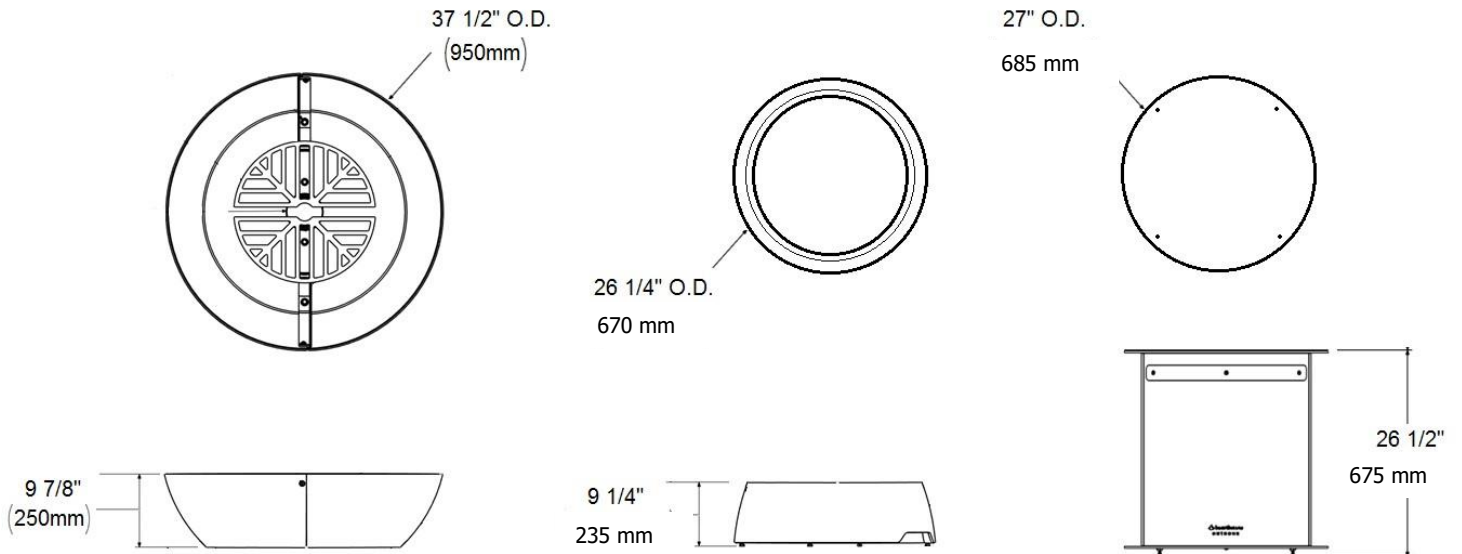
HIGH STEEL BASE

You can store utensils, logs or other tools under the worktop.

If you are planning to use the Fire Pit for cooking, we recommend that you use this base, as the roasting griddles will be at a handling height of 1 metre (approximately), for standing cooking.

9 - TECHNICAL DATA

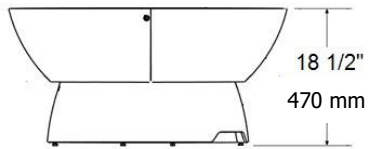
Maximum recommended log length: Up to 60 cm.



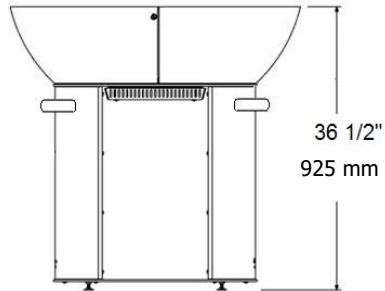
FIREBOWL
WEIGHT 72KG
CAPACITY 121 L
1300100

LOW BASE
WEIGHT
27KG

HIGH BASE
WEIGHT 66KG
1300102



FIREBOWL
WITH LOW

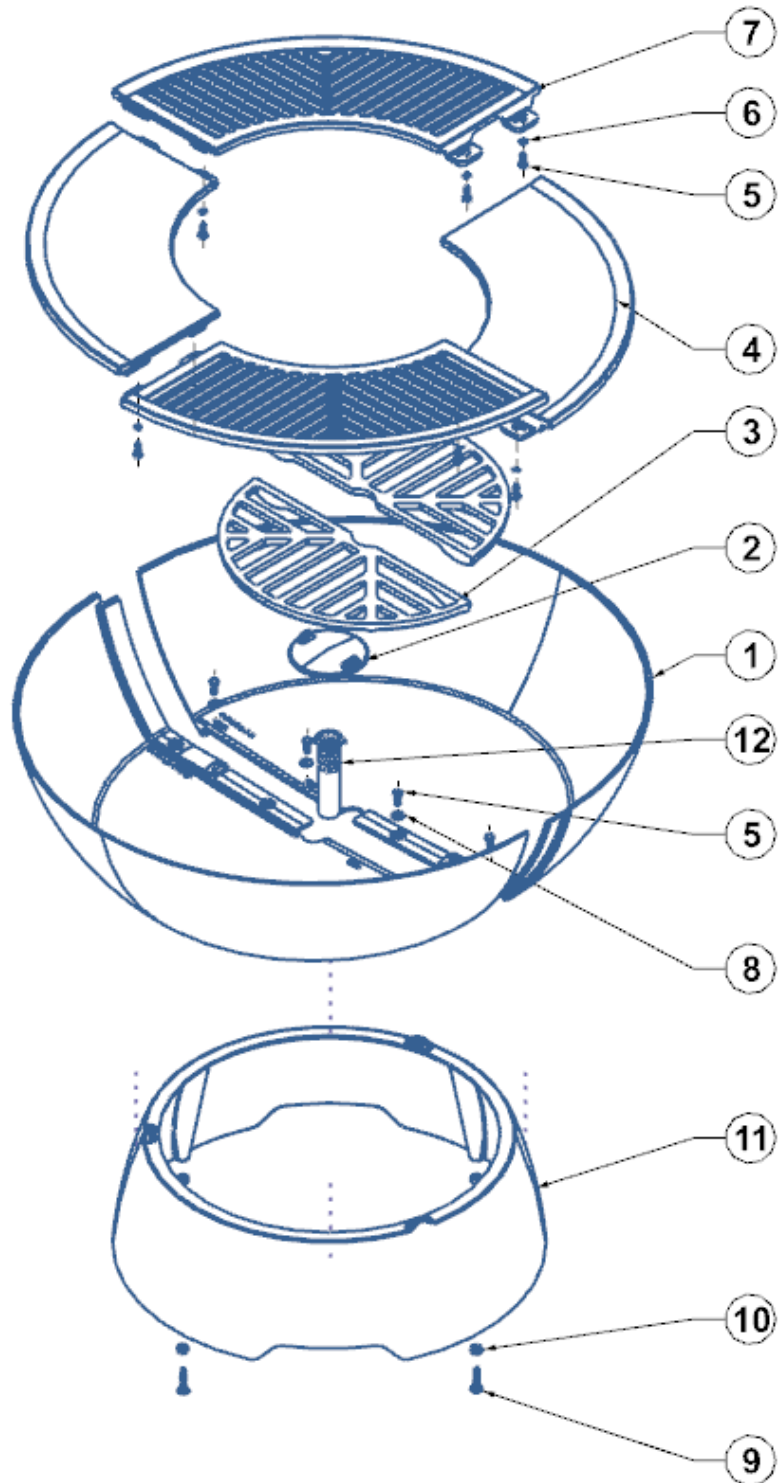


FIREBOWL
WITH HIGH

10 – REPUESTOS-SPARE PARTS

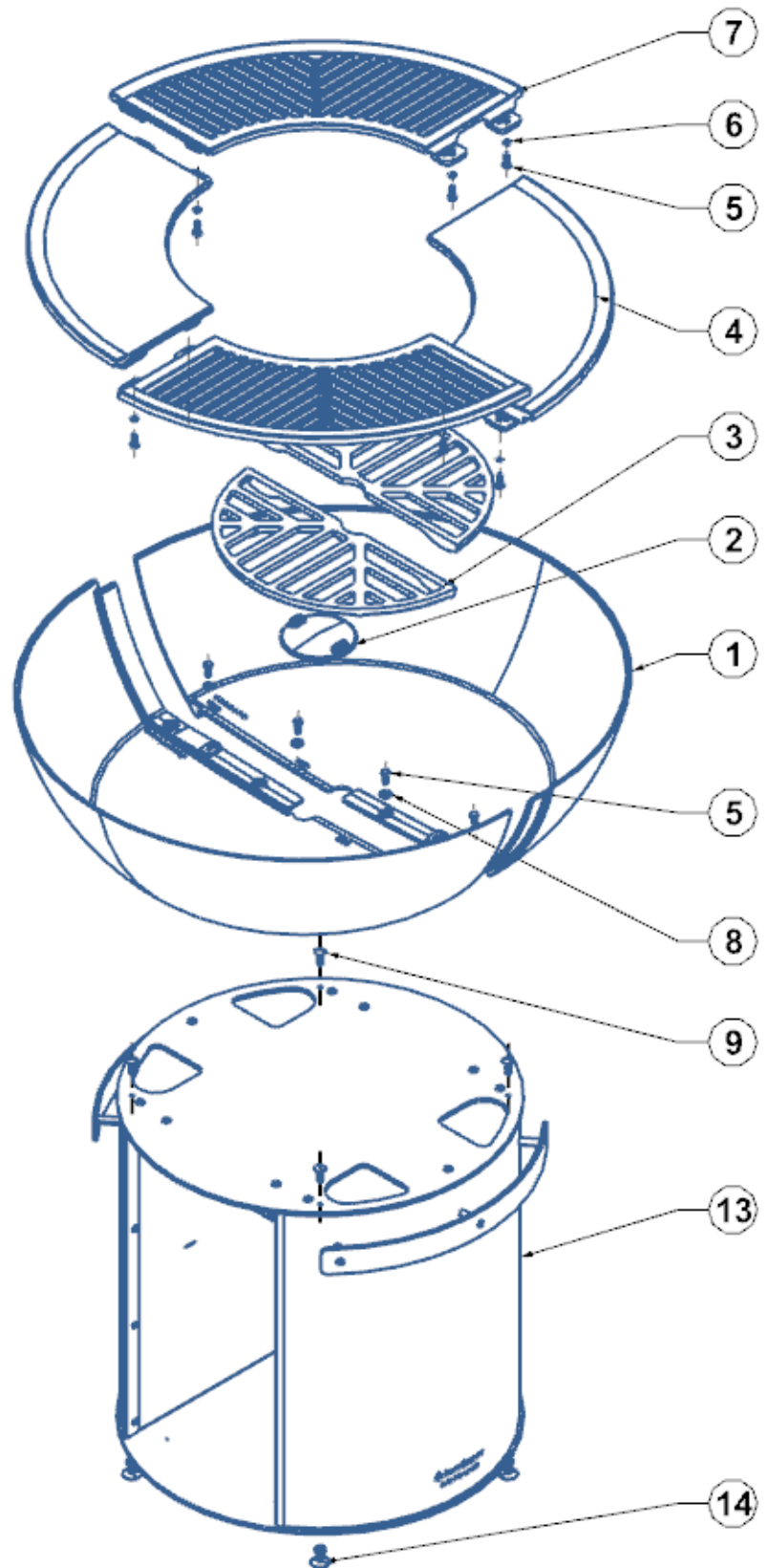
FIRE PIT CON BASE BAJA FIRE PIT WITH A LOW BASE

NÚM P.	CÓDIGO PIEZA	CDAD.
PC NO	PART NAME	QTY
1	9921022	2
2	9921023	1
3	9921024	2
4	1300110	2
5	99T933516181	12
6	99TI1278	8
7	1300120	2
8	99TI1258	4
9	99T6033816112	4
10	99TI9343816	4
11	1300101	1
12	9921025	1



FIRE PIT CON BASE ALTA FIRE PIT WITH A HIGH BASE

NÚM.P	CÓDIGOPIEZA	CDAD.
PC NO	PART CODE	QTY
1	9921022	2
2	9921023	1
3	9921024	2
4	1300110	2
5	99T933516181	12
6	99TI1278	8
7	1300120	2
8	99TI1258	4
9	99TI603840	4
13	1300102	1
14	9920539	4



hergom

HERGÓM

Industrias Hergóm S.L.

Soto de la Marina.

Cantabria.

España

Tel. : +34 942 58 70 00

Web : www.Hergom.com