

VERSION 2019.1

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DATOS TÉCNICOS

BARBACOA



MODELOS:

B9004E B9008E

B7508E B7508S

B7506E B7506S

B7504E B7504S

B6008E B6008S

B6006E B6006S

B600 B900



**PRECAUCIÓN: Leer las instrucciones
antes de usar el aparato.**

HR
FAINCA

FABRICACION INDUSTRIAL DEL CALOR HR
www.faincahr.es
MADE IN SPAIN



Índice

1. INTRODUCCIÓN GENERAL	3
1.1 Garantía y responsabilidad	3
1.2 Descripción del aparato	3
1.3 Dimensiones generales	4
1.4 Vistas generales	5
1.5 Advertencias	7
1.6 Placa de características	8
1.7 Características técnicas	9
1.8 Ecología y medio ambiente	11
2. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN	11
2.1 Desembalaje	11
2.2 Requisitos del lugar de instalación	12
2.3 Conexión de gas	13
2.4 Esquema de la línea de gas	14
2.5 Control de funcionamiento	16
2.6 Instrucciones para el cambio de gas	18
2.7 Mantenimiento técnico	19
2.8 Instrucciones para la sustitución de los componentes principales	19
2.9 Posibles fallos, causas y soluciones	21
3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	22
3.1 Advertencias de seguridad	22
3.2 Encendido y apagado del quemador	23
3.3 Limpieza y mantenimiento ordinario	24
4. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	25
5. GARANTÍA	26

“La información presentada en este manual pertenece a título exclusivo y privativo a **FAINCA HR S.L.**, sin que su publicación suponga, en modo alguno, que los elementos publicados o en la forma en la cual se presentan, sea del dominio público. En consecuencia, queda terminantemente prohibida su reproducción, así como la fabricación, comercialización y/o distribución o cualquier otra actividad que recaiga sobre los elementos publicados, sin el expreso consentimiento de esta Compañía”.

FAINCA HR, se reserva el derecho de modificar, total o parcialmente, cualquiera de los datos y especificaciones técnicas que aparecen en esta publicación.

1. INTRODUCCIÓN GENERAL

1.1 Garantía y responsabilidad

Estimado cliente, les damos las gracias por su preferencia y le felicitamos por su elección. Estamos seguros de que pronto apreciará las bondades de la cocina y la gran calidad de nuestra serie de modelos de gas superior. Este aparato es un artículo con una garantía de **12 meses**.

El fabricante declara que este aparato ha sido fabricado y entregado en buen estado y en perfectas condiciones de funcionamiento. Este aparato cumple con la Directiva Europea 2009/142/CE de aparatos de gas, y las normas EN 203-1, EN 203-2 y EN 203-3. Por ello está provista del marcado CE y de certificado expedido por organismo notificado, tras las pruebas a las que se ha sometido el aparato. Estos aparatos son sometidos a una vigilancia anual de la producción, de acuerdo con la Directiva.

1.2 Descripción del aparato

Construcción en acero inoxidable AISI 304. Diseñada para la cocción de alimentos mediante gas. Preparado de fábrica para gas butano-propano. También se puede fabricar o modificar para gas natural.

El diseño de esta línea de Barbacoas a gas varía en cuatro series, 500, 600, 750 y 900 que indica el fondo de estas (500mm, 600mm, 750mm y 930mm). Estas series se pueden presentar en diferentes anchos, que podrán ser 600mm y 900mm para la serie 500, 600mm y 800mm para la serie 600; 400mm, 600mm, 800mm para la serie 750 y por último 400mm y 800mm para la serie 900. Se distinguen los modelos estante (series 600,750, 900), pata regulable 60mm, y sobremesa (series 500, 600 y 750), pata regulable 25mm.

Los modelos de la serie 500 no necesitan piedra volcánica, la llama de los quemadores calienta los difusores y éstos reparten el calor de manera proporcional en la parrilla.

Incorpora dispositivo de seguridad (termopar) en todos los quemadores. También incluye toma de presión en el circuito principal. Posición de consumo reducido al final del recorrido del mando de la grifería. Cada quemador dispone de una válvula que lo controla (regulación máximo - mínimo).

Se incorpora de encendido automático mediante piezo electrónico en la gama 900 de barbacoas.

1.3 Dimensiones generales

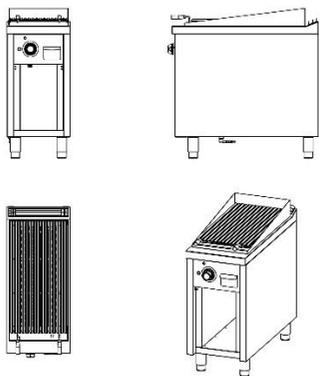
Los modelos existentes se detallan a continuación:

REFERENCIA	DESCRIPCION
B9004E	BARBACOA SERIE 900 ESTANTE 400
B9008E	BARBACOA SERIE 900 ESTANTE 800
B7508E	BARBACOA SERIE 750 ESTANTE 800mm
B7508S	BARBACOA SERIE 750 SOBREMESA 800mm
B7506E	BARBACOA SERIE 750 ESTANTE 600mm
B7506S	BARBACOA SERIE 750 SOBREMESA 600mm
B7504E	BARBACOA SERIE 750 ESTANTE 400mm
B7504S	BARBACOA SERIE 750 SOBREMESA 400mm
B6008E	BARBACOA SERIE 600 ESTANTE 800mm
B6008S	BARBACOA SERIE 600 SOBREMESA 800mm
B6006E	BARBACOA SERIE 600 ESTANTE 600mm
B6006S	BARBACOA SERIE 600 SOBREMESA 600mm
B600	BARBACOA 600 SERIE 500
B900	BARBACOA 900 SERIE 500

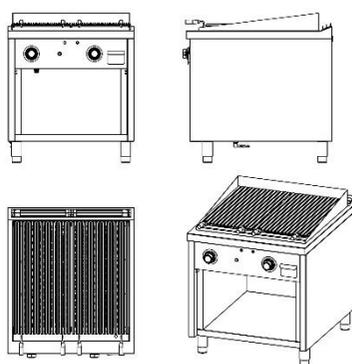
REFERENCIA	ALTO (mm)	ANCHO (mm)	FONDO (mm)	PESO (Kg)
B9004E	945	400	930	62
B9008E	945	800	930	100
B7508E	945	800	750	92
B7508S	410	800	750	66
B7506E	945	600	750	74
B7506S	410	600	750	51
B7504E	945	400	750	55
B7504S	410	400	750	37
B6008E	945	800	600	76
B6008S	410	800	600	54
B6006E	945	600	600	61
B6006S	410	600	600	42
B600	235	600	500	20
B900	235	900	500	28

1.4 Vistas generales

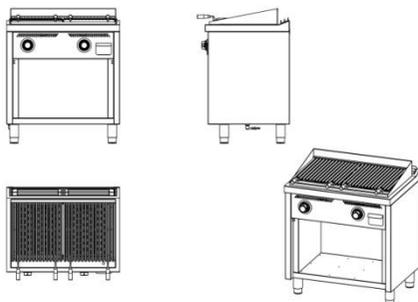
- B9004E



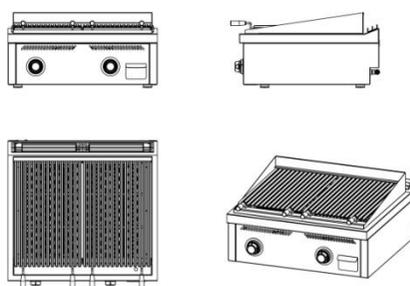
- B9008E



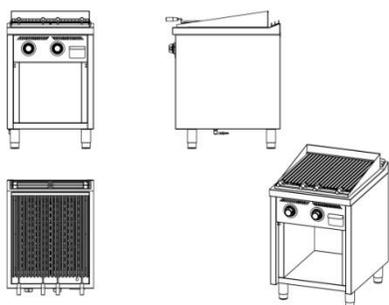
- B7508E



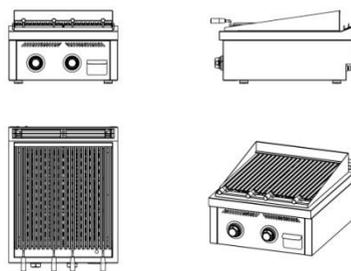
- B7508S



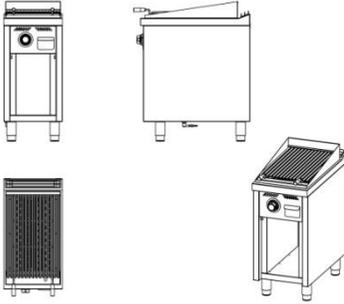
B7506E



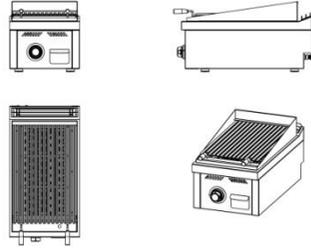
- B7506S



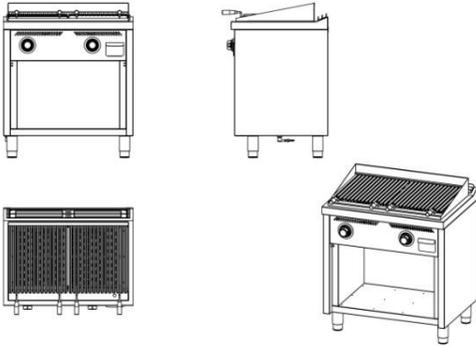
- B7504E



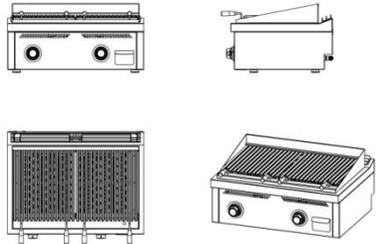
- B7504S



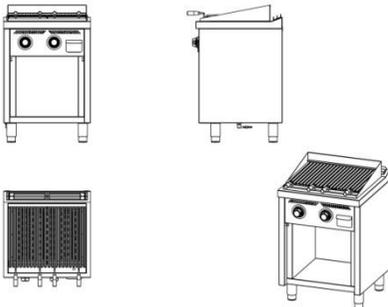
- B6008E



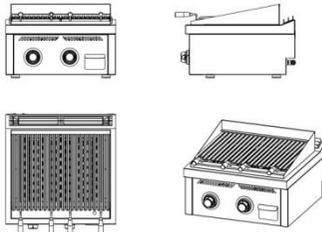
- B6008S



- B6006E

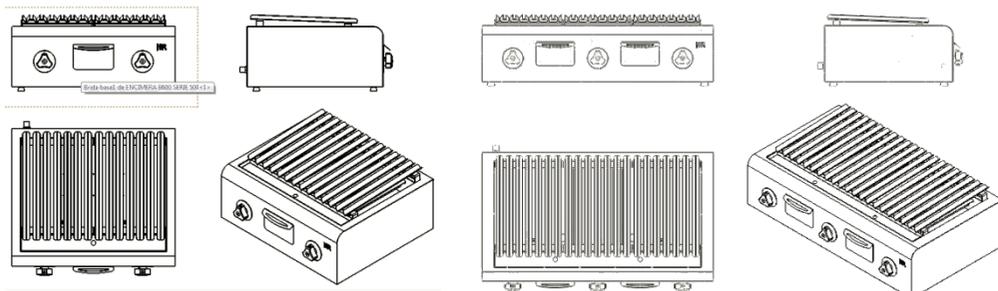


- B6006S



- B600

- B900



1.5 Advertencias

Este aparato es de uso exclusivamente profesional, y debe ser utilizado por personal cualificado para su manejo.

El usuario debe leer este manual, que debe permanecer, junto con todos los accesorios del aparato, en lugar seguro y seco.

Para asegurar una larga vida útil del aparato, por favor, respeten las normas siguientes:

- **La instalación, la adaptación a otro tipo de gas y el mantenimiento técnico** (cambio de componentes, detección de fallos y soluciones), **deben ser realizados por personal técnico cualificado.**
- El usuario final y/o el titular es el responsable de la utilización y la limpieza diaria del aparato.
- Salvo indicación contraria, **las partes protegidas o dispositivos sellados por el fabricante no deben ser manipulados por el instalador o usuario.** Cualquier intento de desmontar o alterar cualquier parte del aparato es peligroso y puede ser causa de accidentes.
- El fabricante no se hace responsable del daño a personas, animales o propiedades como resultado de un uso indebido del aparato, de la manipulación o alteración de cualquier parte del aparato, de una instalación y utilización que no respete las normas vigentes existentes en el país de destino del aparato, o si no se observan las instrucciones de este manual, ya sea total o parcialmente. En los casos anteriores la garantía quedaría anulada.
- Este aparato está diseñado para cocinar alimentos directamente sobre la parrilla. No se debe utilizar para otros fines.
- Tras la adaptación a otro tipo de gas por personal cualificado, el técnico cualificado debe **solicitar al fabricante otra placa de características**, correspondiente al gas para el que se ha adaptado el aparato, y colocarla sobre éste en sustitución de la anterior.

- Tras la sustitución de una pieza sellada por el fabricante por otra de repuesto, el técnico especializado debe sellar el nuevo componente.
- Se recomienda realizar un contrato de mantenimiento que prevea controles en fechas fijadas de antemano (por ejemplo, anuales).
- Este aparato debe utilizarse en un lugar bien ventilado, según Normativa.

1.6 Placa de características

En la parte posterior de la máquina podrá encontrar las siguientes placas de características, que variará según el gas para el cual vaya preparada. A modo de ejemplo puede encontrar: Gas Natural (Imagen 2) o Gas Butano/Propano (Imagen 1).

HR FAINCA    **FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.**
 Pol. Ind. Mantón de Manilla M-3,
 Parcela Nº22 - 14840 - CABRA
 (CORDOBA) CIF: B14783211

MOD: MODELO
 Nº/S: 0000016541

MARCA: FAINCA HR
 TIPO: A1
 CONSUMO (H): XX kW

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

País	Categoría	Gas	Presión de suministro
Country	Category	Gas	Supply pressure
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	I2H3/P	G30, G31	30 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I2H3+	G30, G31	28-30 / 37 mbar
FR	I2E+18/P	G30, G31	30 mbar
BE, FR	I2E+3+	G30, G31	28-30 / 37 mbar

14 4 28

 8 437006 768931

ES Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar solo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato.

G-20: XX Nm3/h G-25: XX Nm3/h G-30: XX kg/h G-31: XX kg/h

(Imagen 1)

HR FAINCA    **FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.**
 Pol. Ind. Mantón de Manilla M-3,
 Parcela Nº22 - 14840 - CABRA
 (CORDOBA) CIF: B14783211

MOD: MODELO
 Nº/S: 0000016541

MARCA: FAINCA HR
 TIPO: A1
 CONSUMO (H): XX kW

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

País	Categoría	Gas	Presión de suministro
Country	Category	Gas	Supply pressure
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	I2H3/P	G20	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I2H3+	G20	20 mbar
FR	I2E+38/P	G20	20 [25] mbar
BE, FR	I2E+3+	G20	20 [25] mbar

14 4 28

 8 437006 768931

ES Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar solo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato.

G-20: XX Nm3/h G-25: XX Nm3/h G-30: XX kg/h G-31: XX kg/h

(Imagen 2)

NOTA: Todos nuestros modelos de barbacoas por defecto vendrán preparadas para gas butano-propano, salvo el cliente haya solicitado previamente la instalación para gas natural.

NOTA: Tras la adaptación a otro tipo de gas por personal cualificado, el técnico cualificado debe solicitar al fabricante otra placa de características del aparato, correspondiente al gas para el que se ha adaptado el aparato, y colocarla sobre éste en sustitución de la anterior.

NOTA: Los cuadros de gases que aparecen en las miniaturas de la imagen 1 y 2 pueden verse más detallados en la página 10.

NOTA: Siempre aparecerá la leyenda “Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar sólo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato” en el idioma de destino correspondiente.

1.7 Características técnicas

Nº Quemadores por modelo.

SERIE	MODELOS	TIPOS DE QUEMADOR					
		SERIE 500	600 SERIE 600	800 SERIE 600	600 SERIE 750	800 SERIE 750	800 SERIE 900
900	B9004E						1
	B9008E						2
750	B7508E					2	
	B7508S					2	
	B7506E				2		
	B7506S				2		
	B7504E					1	
	B7504S					1	
600	B6008E			2			
	B6008S			2			
	B6006E		2				
	B6006S		2				
500	B600	2					
	B900	3					

Diámetros de inyector

QUEMADOR TIPO	INYECTOR Ø (mm)		
	G20	G30-31(30-37mbar)	G30-31(50mbar)
QUEMADOR 500	1,67	1,05	1
QUEMADOR 600 SERIE 600	2,15	1,40	1,30
QUEMADOR 800 SERIE 600	2,25	1,50	1,40
QUEMADOR 600 SERIE 750	2,25	1,45	1,35
QUEMADOR 800 SERIE 750	2,35	1,55	1,45
QUEMADOR 800 SERIE 900	2,60	1,80	1,80
QUEMADOR PILOTO	0,41	0,25	0,25

Características técnicas de las barbacoas.

MODELOS	Nº QUEMADORES							CONSUMO CALORIFICO NOMINAL			CONSUMO NOMINAL		
	SERIE 500	600 SERIE 600	800 SERIE 600	600 SERIE 750	800 SERIE 750	800 SERIE 900	G-20	G-30 / G31	G-30 / G31	G-20	G-30 / G31	G-30 / G31	
								50mbar			Nm ³ /h	Kg/h	Kg/h
							kW	kW	kW				
B9004E						1	11.5	11.5	11.5	1.24	0.94/0.91	0.94/0.91	
B9008E						2	23	23	23	2.50	1.88/1.82	1.88/1.82	
B7508E					2		18	18	18	1.94	1,46/1,42	1,46/1,42	
B7508S					2		18	18	18	1.94	1,46/1,42	1,46/1,42	
B7506E				2			15	15	15	1.62	1,22/1,18	1,22/1,18	
B7506S				2			15	15	15	1.83	1,22/1,18	1,22/1,18	
B7504E					1		9	9	9	0.97	0,73/0,70	0,73/0,70	
B7504S					1		9	9	9	0.97	0,73/0,70	0,73/0,70	
B6008E			2				15	15	15	1.62	1,22/1,18	1,22/1,18	
B6008S			2				15	15	15	1.62	1,22/1,18	1,22/1,18	
B6006E		2					13	13	13	1.40	1,06/1,03	1,06/1,03	
B6006S		2					13	13	13	1.40	1,06/1,03	1,06/1,03	
B600	2						13.01	13.01	13.01	1.41	1,07/1,04	1,07/1,04	
B900	3						19.51	19.51	19.51	2.04	1.53/1.51	1.53/1.51	

Categorías, gases y presiones de utilización.

País Country	Categorías Categories	Gas Gas	Presión de suministro Supply pressure
AT, CH, CY, CZ, SK	II2H3B/P	G20 G30,G31	20 mbar 50mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	II2H3+	G20 G30, G31	20 mbar 28 – 30, 37 mbar
DE, RO	II2E3B/P	G20 G30, G31	20 mbar 50mbar
FR	II2E+3B/P	G20 G30, G31	20 (25) mbar 50mbar
BE, FR	II2E+3+	G20 G30, G31	20 (25) mbar 28 – 30, 37 mbar

AT	Austria	EE	Estonia	IS	Islandia	PL	Polonia
BE	Bélgica	ES	España	IT	Italia	PT	Portugal
BG	Bulgaria	FI	Finlandia	LT	Lituania	RO	Rumanía
CH	Suiza	FR	Francia	LU	Luxemburgo	SE	Suecia
CY	Chipre	GB	Reino Unido	LV	Letonia	SI	Eslovenia
CZ	República Checa	GR	Grecia	MT	Malta	SK	Eslovaquia
DE	Alemania	HU	Hungría	NL	Países Bajos		
DK	Dinamarca	IE	Irlanda	NO	Noruega		

1.8 Ecología y medio ambiente

Embalaje.



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o enviarse a reciclar en puntos adecuados para ello.

Uso.

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía, no se deben utilizar en condiciones que comprometan el rendimiento; el aparato se utiliza en lugar ventilado, para evitar la formación de mezclas peligrosas de gas incombustible en el local. Si es posible hay que precalentar el equipo antes del uso. No exponer a agentes medioambientales.

Limpieza.

Para reducir la emisión de sustancias contaminantes se aconseja limpiar el equipo (por fuera y si es necesario por dentro) con productos cuya *biodegradabilidad* supere el 90%.

Eliminación.

No abandonar el equipo en el medio ambiente. Más del 90% del peso de cada equipo corresponde a metales reciclables (acero inoxidable, hierro, aluminio, acero galvanizado, cobre, etc.).

Antes de eliminar el aparato, deberán dejarse inutilizables; para ello, quitar todos los dispositivos de cierre de compartimentos o cavidades.

2. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

2.1 Desembalaje

Llevar el aparato al lugar de instalación. Al desembalar el modelo Barbacoa que haya adquirido encontrará una bolsa transparente con el siguiente contenido:

- Inyectores para cada quemador principal correspondientes al gas contrario al que se encuentre instalada la máquina. Por ejemplo, si no indica lo contrario cuando realiza el pedido, la máquina viene preparada para gas butano-propano, por lo tanto los inyectores de la bolsa serán para gas natural.
- Manual de instrucciones.
- Piedra volcánica (mediana-gruesa) correspondiente en función del modelo adquirido (series 600,750 y 900). La cantidad suministrada es la siguiente:

MODELO	B9008E	B9004E	B7508E B7508S	B7506E B7506S	B7504E B7504S	B6008E B6008S	B6006E B6006S	B600 B900
CANTIDAD (Kg)	20	10	15	10	7.5	10	7.5	NO

La piedra suministrada se debe repartir uniformemente en toda la superficie de la parrilla interior.

Asegúrese que dichos accesorios vienen incluidos. Si es así, retire cuidadosamente el embalaje que envuelve la barbacoa y revise también si ha sufrido daños durante su transporte. Después de desembalar el aparato, el embalaje debe reciclarse de acuerdo a la normativa vigente. Al final de su vida útil, el aparato debe enviarse a un punto limpio.

El aparato, una vez desembalado, debe mantenerse fuera del alcance de los niños.

2.2 Requisitos del lugar de instalación

Antes de instalar el aparato, verificar que todos sus componentes se encuentran en posición correcta según el esquema de la línea de gas. Verificar que el aparato no ha sufrido daños. La instalación debe llevarla a cabo personal cualificado.

El aparato se debe instalar conforme a la normativa de seguridad de gas vigente en el país donde se instala el aparato.

El aparato debe **instalarse en un lugar bien ventilado**, para garantizar un suministro de aire suficiente para la combustión en los quemadores, e impedir la concentración de gases nocivos para la salud y vapores procedentes de la cocción de alimentos. Se recomienda colocar en el lugar de instalación **rejillas de ventilación** inferior y superior (de sección útil mínima 200cm²), e instalar el aparato bajo una **campana extractora**. En este caso, la campana de extracción se debe conectar a un conducto que debe estar limpio y libre de obstáculos. Si el conducto está compartido por varios extractores, la campana extractora debe estar provista de una válvula automática que mantenga abierto el conducto sólo cuando la campana esté funcionando, para evitar retrocesos.

La distancia mínima a respetar entre el aparato y las paredes adyacentes, especialmente si son de material combustible (madera, cortinas...) es 150 mm.

Instalar el aparato en una superficie sensiblemente horizontal. A continuación, regular la altura de las 4 patas girando cada una de ellas, hasta que el aparato quede nivelado.

Asegúrese de **no obstruir los orificios de ventilación** de la parte inferior, con el fin de que el aire llegue correctamente a los quemadores.

El aparato está clasificado como:

Tipo A₁: Aparato no destinado a conectarse a un conducto ni a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión hacia el exterior del local donde está instalado. Aparato sin ventilador. El aire necesario para la combustión y la evacuación de gases quemados se lleva a cabo por ventilación natural en la misma sala en la que el aparato se encuentra instalado.

No situar la Barbacoa debajo de otro aparato de gas ni cerca de objetos y aparatos que puedan resultar afectados por el calor emitido.

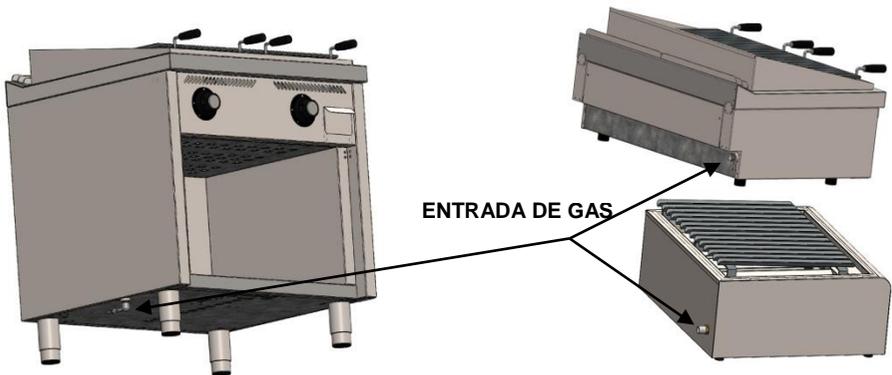
2.3 Conexión de gas

La conexión de gas del aparato debe realizarla un **instalador de gas autorizado**, y según la normativa vigente en el país de instalación, prestando especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

Antes de conectar el aparato a la instalación fija de gas del local, comprobar en los datos de la placa de características y en los marcados del embalaje, que el aparato está preparado para utilizar el mismo gas y a la misma presión de suministro de la red local de gas.

- Si el gas es diferente al indicado en la placa de características, el instalador de gas autorizado debe proceder a adaptar el aparato a otro tipo de gas, según las instrucciones de este manual.
- Si la presión de entrada de gas no es la indicada en la placa de características, se debe instalar un filtro y un regulador o estabilizador de presión antes de la entrada de gas del aparato.

La conexión para entrada de gas se encuentra en la parte inferior izquierda para modelos estante, y en la parte trasera izquierda para modelos sobremesa, como se aprecia a continuación:



Realizar las siguientes comprobaciones:

- El aparato viene preparado con una toma de gas roscada de $\frac{1}{2}$ " de diámetro, según ISO7-1(ISO228 para Dinamarca), con el extremo preparado para intercalar una junta de estanquidad. En algunos países es necesario un adaptador de gas adecuado.
- Si la instalación se realiza con **tubería rígida**, debe existir una **llave de corte rápido de gas** lo más próxima posible a la conexión del aparato, con el fin de no dejar inutilizada la totalidad de la instalación en el caso de avería del aparato.
- Si la instalación se realiza con **tubería flexible** conectada a botella de gas, ésta debe ser de un tipo reglamentario, debidamente **homologada**, y se debe

comprobar que no tiene pliegues ni esté doblada de modo que impida la libre salida de gas.

La instalación fija debe cumplir con la normativa de gas vigente en el país de instalación, el diámetro de tubería debe ser suficiente para todos los aparatos de gas instalados en el local. Las tuberías deben ser de acero o cobre. Si la tubería discurre por el interior de paramentos (suelos o paredes), asegurarse de que el trabajo ha sido realizado por un profesional, con puntos de referencia que permitan encontrar las tuberías de gas.

Si el suministro se realiza a través de botella de gas, ésta debe colocarse en un alojamiento de dimensiones suficientes para permitir la extracción de la botella con válvula y regulador, con puerta y con aberturas de ventilación de superficie superior o igual a 1/100 de la superficie del suelo del alojamiento.

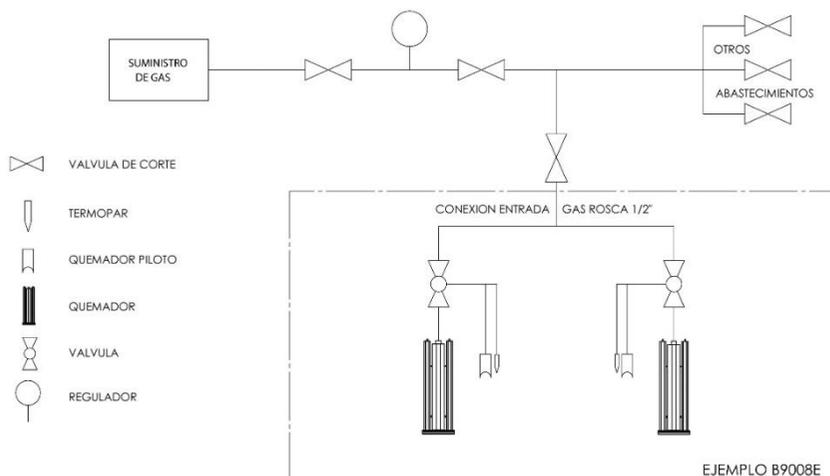
Para la conexión de gas, seguir los siguientes **pasos**:

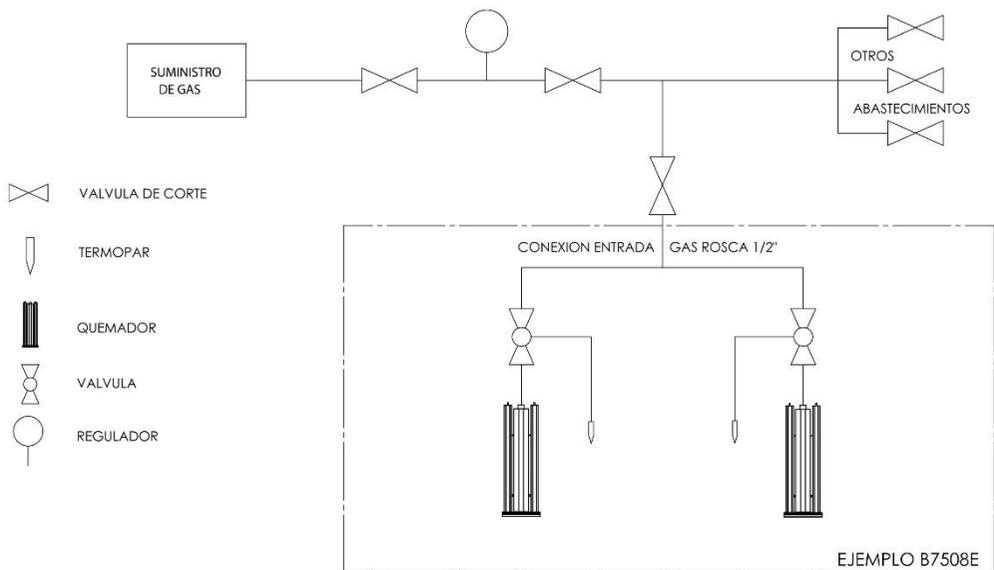
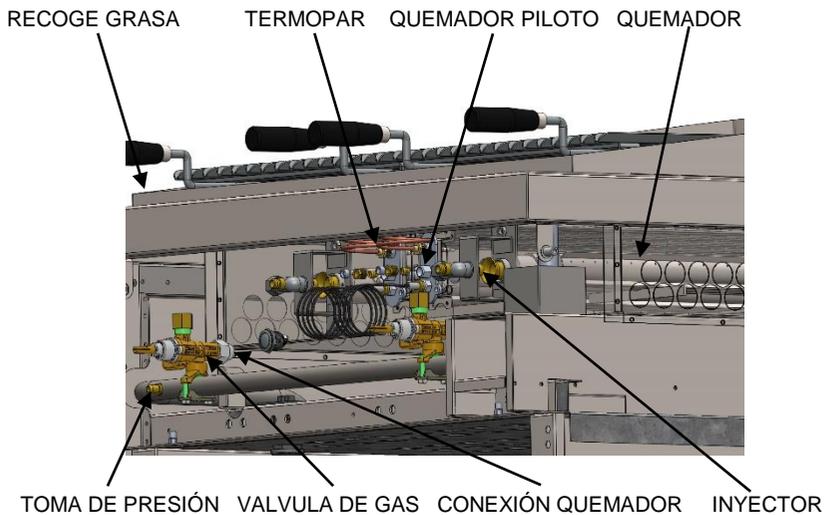
1. Regular la altura de todas las patas mediante giro, y comprobar que el aparato está bien nivelado.
2. Colocar los mandos de accionamiento en su posición de apagado.
3. Asegurarse de que no haya ninguna llama en las proximidades.
4. *Poner en marcha el aparato según las indicaciones del apartado de encendido de este manual, y comprobar mediante manómetro o agua jabonosa que no existen fugas de gas. No acercar nunca una llama para efectuar esta comprobación.*
5. Si existe fuga en algún punto, cerrar la llave de paso y reparar, a continuación, realizar de nuevo la prueba hasta comprobar que la fuga ha desaparecido.

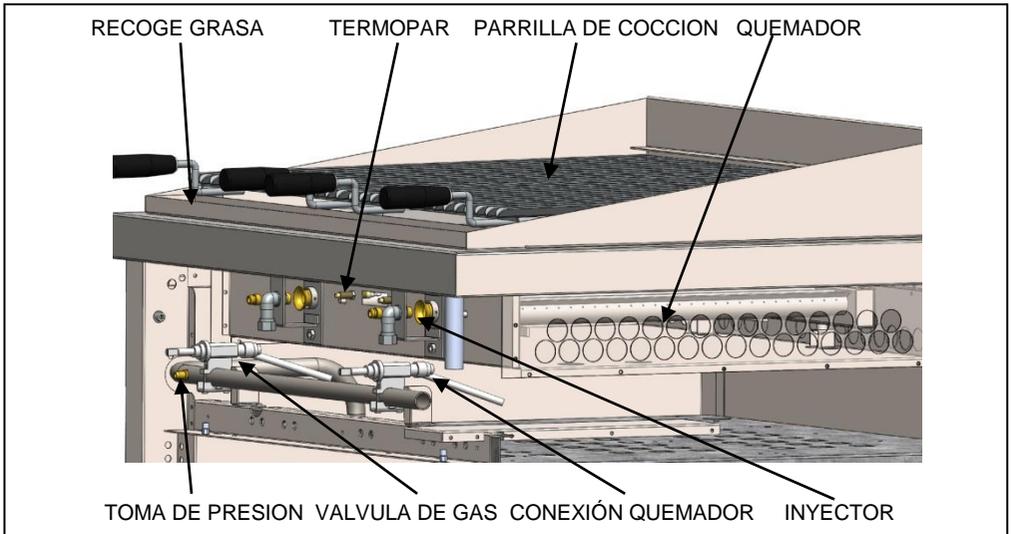
2.4 Esquema de la línea de gas

Todos los modelos de barbacoa a gas disponen de mandos independientes para cada quemador. A continuación, se detalla un ejemplo representativo de la instalación del modelo B9008E y B6008, B7508 o B600 (común a los tres). Las válvulas representadas se regulan gradualmente desde el máximo hasta el mínimo.

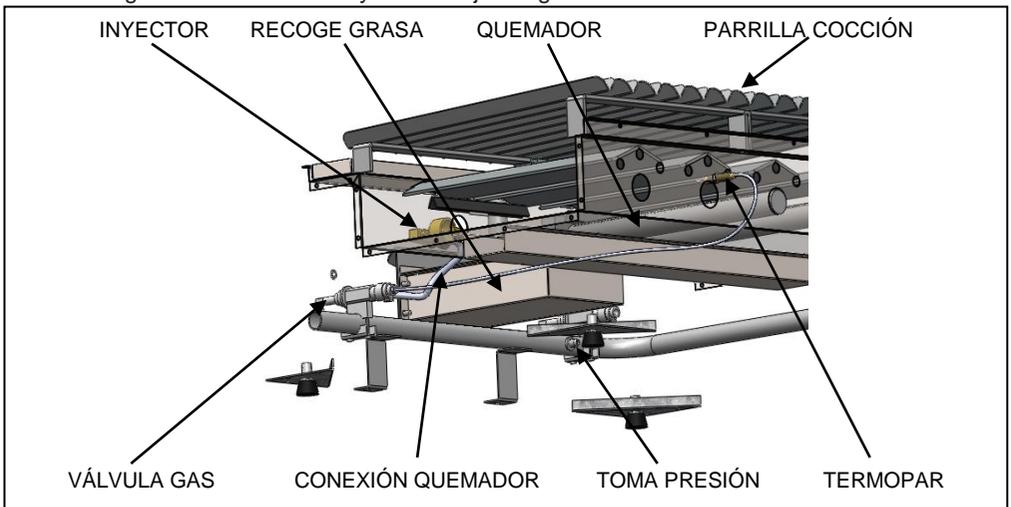
En el siguiente esquema pueden observarse los distintos elementos que intervienen en el funcionamiento de la línea de gas del aparato:







Arriba imagen de las series 600 y 750. Abajo imagen de la serie 500



2.5 Control de funcionamiento

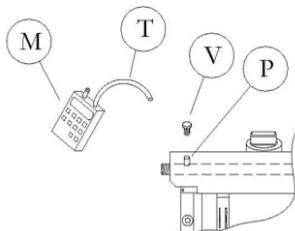
- CONTROL DE LA PRESIÓN DE ENTRADA DE GAS.

La presión se mide en la toma de gas, que es una boquilla o toma tipo Petterson, de diámetro exterior 9 mm y longitud 10 mm, situada en la rampa de gas (ver apartado anterior). Esta boquilla permite el acoplamiento de un tubo de caucho para manómetro portátil. Para comprobar la presión de suministro de gas, proceder como sigue:

1. Desenrosque el tapón de rosca "V" de punto de presión "P" y conecte la tubería

flexible "T" del manómetro portátil "M".

2. Abra la válvula de corte de gas situada a la entrada del aparato.
3. Encienda todos los quemadores según las instrucciones de uso y mida la presión.
4. Si la presión no se corresponde a las presiones que figuran en la placa de características el aparato no debe ponerse en funcionamiento.
5. Una vez controlada la presión, apague los quemadores, cierre el suministro de gas y ponga de nuevo en su lugar el tapón de rosca "V".



-CONTROL DEL CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL.

El consumo calorífico nominal del aparato debe verificarlo un instalador de gas autorizado durante la instalación del aparato, durante las operaciones de mantenimiento técnico y cuando se realiza la adaptación a otro tipo de gas, según los valores indicados en las tablas correspondientes de este manual.

Se puede controlar el consumo de gas utilizando un contador de gas y un cronómetro. Se debe medir el caudal de gas en la unidad de tiempo, con el aparato funcionando a máxima potencia. Esta medida de consumo debe compararse con los valores de las tablas de características técnicas. Se permite una tolerancia del 5% en la medición. Si las desviaciones de consumo con respecto a los valores de la tabla son superiores al 5%, se debe comprobar con cuidado el diámetro y la calidad de los inyectores instalados, y la presión de suministro de gas.

-CONTROL DE AIRE PRIMARIO Y CALIDAD DE LA LLAMA.

Para obtener el máximo rendimiento en la combustión del quemador, la llama debe ser de color azul oscuro, sin puntas amarillas demasiado marcadas y estables en su base. Los quemadores salen de fábrica ya regulados de acuerdo con las características del gas a utilizar y su presión (categoría del aparato). Por lo tanto, no se debe intervenir en dicha regulación, a no ser que adapte a otro tipo de gas. En este caso, afloje el tornillo (A) y mueva el portainyector o regulador de aire hacia dentro o hacia fuera para ajustar la llama.

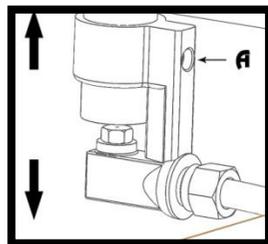


Imagen 1: portainyector serie 500

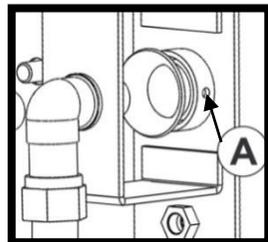


Imagen 2: regulador de aire serie 600/750/900

2.6 Instrucciones para el cambio de gas

Las operaciones necesarias para la adaptación del aparato a otra familia de gas deben ser efectuadas siempre por un **técnico cualificado**. Tanto para el cambio de gas como para las reparaciones deben utilizarse siempre **piezas originales del fabricante**.

La adaptación del aparato a otra familia de gas requiere el cambio de inyectores de quemadores principales, la regulación de entrada de aire primario y del consumo mínimo de la válvula, el control de la presión de entrada y del consumo calorífico nominal, tal como se han detallado en apartados anteriores.

- CAMBIO DE INYECTORES.

Seguir los pasos que figuran a continuación:

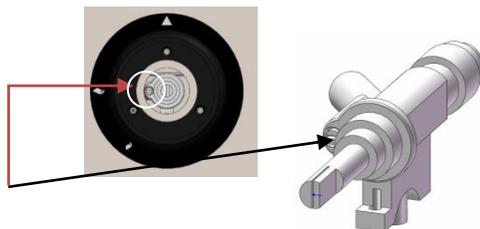
- 1.- Extraer la bandeja recoge grasa y el mando de control e todas las válvulas.
- 2.- En las series 600, 750 y 900 desmontar el panel frontal desenroscando los tornillos M5. Para la serie 500 girar la máquina y acceder al interior por la parte inferior.
- 3.- Acceder al inyector desenroscándolo con llave hexagonal y sustituirlo por el correspondiente según tabla del apartado 1.6. Apretar el nuevo inyector con la llave.
- 4.- Regular la entrada de aire primario según el apartado 2.5.

REGULACIÓN DEL CONSUMO MÍNIMO DE LA VÁLVULA DE GAS.

Solo será necesario en casos excepcionales (por ejemplo, cambio de gas). El consumo mínimo viene regulado de fábrica. Para realizar esta operación, es necesario actuar directamente sobre el tornillo de regulación del caudal de la válvula de gas. Los pasos a seguir son los siguientes:

- Encender el quemador y ponerlo en la posición de consumo mínimo (llama baja).
- Extraer el mando tirando hacia fuera. En la parte superior izquierda del hueco resultante se puede apreciar el tornillo para regulación de caudal de gas.
- Girar el tornillo de regulación para aumentar o disminuir el paso de gas y establecer la llama mínima deseada. La llama correcta debe ser estable sin apagarse en ninguna zona del quemador.

TORNILLO REGULACIÓN GAS



2.7 Mantenimiento técnico

Para mantener la barbacoa a gas en perfecto estado de funcionamiento, se requiere realizar un mantenimiento técnico al menos una vez al año, que debe ser realizado por un técnico cualificado:

- Verificar la estanquidad del circuito de gas, sustituyendo las juntas de estanquidad si fuese necesario.
- Verificar el funcionamiento del encendido y de los termopares de control de llama.
- Verificar la calidad de la llama de los quemadores.
- Verificar el estado de limpieza de los inyectores (limpiarlos con un pincel fino).
- Verificar que los quemadores no tienen obstrucciones en los orificios.
- Si la conexión de gas se ha efectuado con tubería flexible, verificar el estado y la fecha de caducidad del tubo flexible, sustituyéndolo si fuese necesario.
- Es necesario engrasar las válvulas al menos una vez cada 2 años, o en períodos inferiores siempre y cuando se considere oportuno. Para ello se recomienda cubrir toda la superficie útil del vástago, con aprox. 5-10g.

2.8 Instrucciones para la sustitución de los componentes principales

Cualquier intervención para la sustitución de un componente, a excepción de los mandos de control, debe ser realizada por un **técnico cualificado**. Se deben utilizar sólo piezas originales del fabricante, que encontrará en la lista de piezas incorporada en este manual. Antes de realizar cualquier operación, comprobar que la **llave de corte rápido de gas** del aparato está **cerrada**, y que todos los mandos de accionamiento están en la posición de apagado.

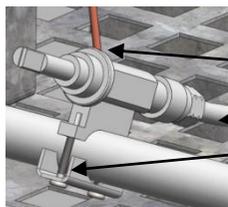
Para la sustitución de cada componente, proceder de la siguiente manera:

- SUSTITUCIÓN VÁLVULA DE GAS.

Para cambiar la válvula de gas es necesario:

- Extraer la bandeja recoge grasa y el mando de control de todas las válvulas.
- En las series 600,750 y 900 desmontar el panel frontal desenroscando los tornillos M5 cabeza hexagonal. Para serie 500 acceder por la parte inferior de la máquina.
- Desenroscar todas las conexiones (termopar y tubo de abastecimiento al quemador) existentes en la válvula (A).
- Desenroscar los dos tornillos que sujetan la válvula y la brida al tubo colector (B).
- Sustituir la válvula y fijarla de nuevo al tubo colector de forma que el par de apriete no supere los 0,6 N/m.
- Conectar de nuevo todos los componentes a la válvula (termopar y tubo de abastecimiento al quemador). Tras abrir el paso de gas comprobar minuciosamente que no existen fugas de gas.
- Regular el consumo mínimo de la válvula en caso de que sea necesario (apartado

2.7).

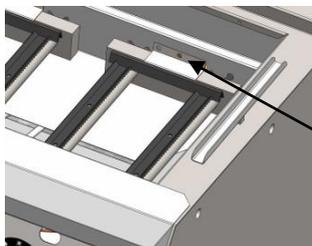


- CONEXIÓN TERMOPAR (A)
- TUBO ABASTECIMIENTO QUEMADOR (A)
- TORNILLOS SUJECCIÓN VÁLVULA (B)

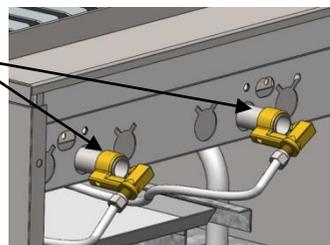
-SUSTITUCIÓN DEL QUEMADOR.

Se estima que difícilmente será necesario sustituir un quemador para este tipo de máquinas. Aun así, se detalla a continuación:

- Extraer la parrilla de cocción, las piedras lávicas, la parrilla interior y desmontar el frente desenroscando los tornillos M5 (en series 600, 750 y 900).
- En la serie 500 extraer la parrilla de cocción, los difusores y recoge grasas. A continuación, dar la vuelta a la máquina para acceder al porta inyector desmontando el respaldo.
- En la serie 500, desenroscar el tornillo de fijación del porta inyector al quemador y separarlo de éste (A).
- En la serie 500, acceder al interior de la máquina por la parte superior y desmontar la chapa de sujeción del quemador a la envolvente interior (B).
- Retirar el quemador y colocar el nuevo en la misma posición, introduciendo primero el extremo de la entrada de gas en la serie 600,750 y 900, y el extremo contrario en serie 500.
- Volver a realizar todos los pasos a la inversa.
- Tras abrir el paso de gas comprobar minuciosamente que no existen fugas de gas.



- TORNILLO PORTAINYECTOR QUEMADOR (A)
- SUJECCION QUEMADOR (B)



- SUSTITUCIÓN DE MANDOS DE CONTROL

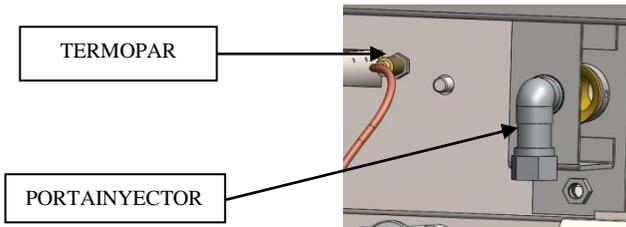
Para sustituir los mandos de control, seguir los siguientes pasos:

- Extraer el mando del eje de la válvula de gas.
- Colocar el nuevo mando en el eje de la válvula, hasta que quede firmemente sujeto en su posición.

- SUSTITUCIÓN DEL TERMOPAR.

Seguir los pasos que figuran a continuación:

- 1.- Extraer los mandos de control y la bandeja recoge grasa, desmontar el panel frontal desenroscando los dos tornillos M5 (600, 750 y 900). Para serie 500, acceder por el inferior de la máquina.
- 2.- Acceder al termopar desenroscándolo con una llave hexagonal en sus dos extremos. Para ello deberá acceder al interior de la barbacoa, extrayendo la parrilla de cocción y la parrilla interior (o difusores). Apretar el nuevo termopar con la llave.



2.9 Posibles fallos, causas y soluciones

- **EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE.**
 - La presión del gas es insuficiente, medir la presión y comprobar que es la facilitada en la placa de características.
 - El inyector está obstruido, limpiar.
 - La válvula de gas está defectuosa, sustituir.
- **EL QUEMADOR SE APAGA AL SOLTAR EL MANDO.**
 - El termopar está defectuoso, sustituir.
 - El termopar no está bien apretado en su conexión a la válvula, apretar.
 - La válvula de gas está defectuosa, sustituir.
 - El tubo colector contiene aire. Cuando se conecta por primera vez es necesario sacar este aire para el correcto funcionamiento de la máquina.
- **LA LLAMA NO SE MANTIENE ENCENDIDA EN EL MINIMO.**
 - Pérdida de presión en el circuito de gas, comprobar.
 - La válvula de gas está defectuosa, sustituir.
 - Los orificios de salida de gas del quemador principal están atascados, limpiar el quemador.
 - El tonillo de regulación de la válvula de gas está ajustado incorrectamente.

- **LA LLAMA ES MUY POBRE.**
 - La presión del gas es insuficiente, medir la presión y comprobar que es la facilitada en la placa de características.
 - Los orificios de salida de gas del quemador principal están obstruidos, limpiar el quemador.
 - El inyector está obstruido, limpiar.
- **LA LLAMA ES EXCESIVAMENTE AMARILLA Y ROJA.**
 - El quemador está sucio, limpiar.
 - La entrada de aire primario es incorrecta, ajustar

3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

3.1 Advertencias de seguridad

Antes de encender el aparato, seguir y respetar los siguientes consejos de seguridad:

- Este aparato es exclusivamente para uso profesional, y debe ser utilizado por personal cualificado. Todas las operaciones de instalación y mantenimiento técnico debe llevarlas a cabo un técnico cualificado autorizado.
- Las partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador o el usuario.
- En caso de fallo persistente, contactar con el servicio técnico más próximo y no intentar solucionar el problema por cuenta propia.
- Mantener en buen estado de limpieza el aparato.
- Comprobar que los orificios de ventilación, tanto del aparato como del local, no están obstruidos, para asegurar que a los quemadores les llega suficiente aire para la combustión. No colocar objetos frente a los orificios para no obstruir la combustión de los quemadores.
- Comprobar la conexión eléctrica para que el sistema de extracción de vapores esté en perfecto estado.
- Si huele a gas, cerrar la llave de suministro, no mover el aparato, y llamar al servicio técnico.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpiar cuidadosamente su superficie para quitar los restos de aceites industriales. Retirar la cinta adhesiva que protege la parte exterior.
- Antes de encender el aparato, retirar los materiales combustibles de las proximidades del aparato, como plásticos, papel, botellas y líquidos inflamables etc.
- Utilizar este aparato sólo para cocinar comida. No utilizar para otros propósitos.
- Utilizar guantes resistentes al calor y utensilios adecuados para trabajar.
- Recuerde cerrar la llave de corte de gas después de cocinar.
- Cada quemador está equipado con un termopar de seguridad, que corta automáticamente el paso de gas en caso de extinción de la llama.

- En las barbacoas preparadas para usar piedra, no está permitido por motivos de seguridad usar carbón o similares. Su uso anula las condiciones de garantía.

3.2 Encendido y apagado del quemador

- ENCENDIDO.

Para encender, seguir los siguientes pasos:

- Abrir la llave de corte de gas del aparato.
- Encender cada quemador, presionando y girando en sentido anti-horario el mando de la válvula de gas del quemador que se quiere encender, desde la posición de apagado () hasta la posición de máximo consumo ().
- Inmediatamente después acercar la llama hasta el quemador correspondiente hasta encenderlo.
- En serie 900 girar mando hasta la posición (), después pulsar piezo eléctrico automático para el encendido del quemador piloto.
- Mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos, después soltarlo y verificar que el fuego del quemador se mantiene encendido.
- A continuación, continuar girando el mando en sentido anti-horario hasta la posición deseada. La posición de consumo mínimo se encuentra en el final del recorrido.

- APAGADO.

- Apagar los quemadores, presionando y girando en sentido horario el mando de control desde la posición actual hasta la posición de apagado (). Verificar que el quemador está apagado.
- Al final de la jornada de trabajo, no olvide cerrar la llave de corte de gas del aparato.

¡ATENCIÓN!

No tocar la parrilla de cocción ni el recoge grasas durante y después de su funcionamiento, ya que las temperaturas de estas partes pueden superar los 100° C.

3.3 Limpieza y mantenimiento ordinario

El aparato debe **limpiarse diariamente**, para garantizar su correcto funcionamiento y alargar su vida útil. Seguir las siguientes advertencias para proceder correctamente:

- **Con el objetivo de evitar un posible incendio consecuencia de las grasas acumuladas de cocciones anteriores, es imprescindible limpiar periódicamente el interior de la barbacoa y la parrilla.**
- Antes de limpiar el aparato, comprobar que la llave de corte de gas aguas arriba del aparato y todos los quemadores están apagados. Dejar enfriar el aparato.
- Limpie el interior y la parrilla de cocción de la barbacoa con una esponja húmeda y productos de limpieza desengrasantes adecuados. No utilice productos abrasivos.
- Proceda a la limpieza de las partes metálicas con agua jabonosa tibia, enjuague y seque completamente.
- Como consecuencia de la generación de polvo procedente de las piedras, es necesario limpiar regularmente los orificios de salida del quemador con un cepillo metálico u otro objeto similar, para evitar su obstrucción y permitir una buena combustión.
- El recoge grasas se puede extraer para lavar por separado bajo el grifo de agua. Limpiarlo con agua y jabón, secar y después volver a colocar en su posición.
- No deje restos de comida (especialmente ácidos, como sal, vinagre, limón, etc.) sobre las partes de acero inoxidable, porque puede estropearlas.
- Evitar que los residuos se introduzcan en el interior de los quemadores.
- No limpiar nunca el aparato bajo chorros directos de agua a presión, porque los componentes del aparato pueden averiarse.
- No utilizar sustancias corrosivas (por ejemplo, ácido muriático).
- Si el aparato no se va a utilizar durante un período prolongado de tiempo, pasar vigorosamente un paño humedecido en vaselina sobre las partes metálicas del aparato, para extender una capa protectora; además, ventilar periódicamente el local donde está instalado.

El aparato debe **revisarse periódicamente** al menos una vez al año. El mantenimiento técnico o reparación debe ser efectuado por un técnico cualificado autorizado por el fabricante o importador. Por este motivo se recomienda tener un contrato de mantenimiento que conlleve la revisión del aparato a intervalos regulares.

¡ATENCIÓN!

Si se vuelve difícil girar los mandos de control, es probable que necesiten lubricarse o ponerse a punto. Por favor, contacte con un técnico cualificado.

4. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaración UE de Conformidad Reglamento (UE) 2016/426

NOMBRE DEL FABRICANTE:

Fabricación industrial del calor HR, S.L. **FAINCA HR.**

DIRECCION DEL FABRICANTE:

Polígono Industrial Mantón de Manila M-3 Parcela-22. Apartado de correos 255, 14940 Cabra, Córdoba. Andalucía. España. Tel. +34957525464; Fax. +34957524664; www.faincahr.es.

DECLARAMOS bajo nuestra responsabilidad que el aparato descrito a continuación es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable

- **Aparato:** BARBACOA.
- **Marca:** FAINCA HR.
- **Modelo:** XXX
- **Nº de Serie:** XXX
- **Año de fabricación:** XXX

DECLARAMOS que el aparato indicado cumple con las prescripciones de diseño, construcción y seguridad de las **Normas Europeas** relativas a **Aparatos a Gas**, relacionadas a continuación:

- UNE-EN 203-1: 2014. Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos. Parte 1: Requisitos generales de seguridad.
- UNE-EN 203-2-10: 2007. Aparatos de cocción para usos colectivos que utilizan combustibles gaseosos. Parte 2-10: Requisitos específicos. Barbacoas.
- UNE-EN 203-3: 2009. Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos. Parte 3: Materiales y partes en contacto con los alimentos y otros aspectos sanitarios.

Para dar cumplimiento a la siguiente reglamentación:

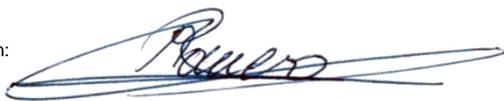
- **REGLAMENTO (UE) 2016/426** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos.
- **REGLAMENTO (CE) nº 1935/2004**, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

El organismo notificado **LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS)** con nº **0370**, situado en Barcelona – España, ha efectuado el Examen UE de Tipo y ha expedido el certificado con nº PIN xxxx (en fecha xxxx, con duración de 10 años), así como, la Evaluación de Conformidad (módulo D) y ha expedido el certificado con nº xxxx (en fecha xxxx, con vigencia de 2 años).

En Cabra, a 20 de Febrero de 2018, se firma la presente declaración:

Firmado por: Francisco Javier Romero Muñoz, Gerente.

Fabricación industrial del calor HR, S.L. FAINCA HR.



FAINCA HR, S.L.
P. I. Mantón de Manila, M-3, Parc. 22
14940 - CABRA (Córdoba)

5. GARANTÍA

HR garantiza todas sus máquinas con las siguientes condiciones:

1. Garantiza al primer usuario contra los defectos de fabricación en un uso normal del aparato.
2. El tiempo de garantía es de UN AÑO en toda Europa a partir de la fecha de salida de fábrica para todos los componentes.
3. La garantía que HR concede consiste en la reparación o reposición de los componentes defectuosos, estando a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte, y si la reparación no se pudiera realizar in-situ estarán a cargo del usuario o comprador los gastos de transporte, embalaje, riesgos, etc.
4. Los gastos de desplazamiento y mano de obra del personal técnico se harán siempre con cargo al usuario o comprador.
5. Quedan excluidos de la garantía la rotura de componentes por el mal uso del aparato.
6. HR declina toda responsabilidad cuando el aparato haya sido objeto de un mal uso o trato, mantenimiento defectuoso, así como por intervenciones o reparaciones por personal no autorizado.
7. No se conceden ni aceptan más garantías que las que se especifican en el presente escrito.
8. El fabricante no responde de los daños a personas o cosas que se deriven del uso impropio del aparato o por faltar la conexión a tierra.
9. Queda fuera de garantía la depreciación normal del aparato, las alteraciones debidas a condiciones climatológicas o de la naturaleza, así como las averías producidas por inundaciones, incendios, etc.
10. El tiempo que dure la reparación no será motivo para resarcimiento de daños.
11. Al sustituir en un aparato una o varias piezas, la garantía de éstas termina en la misma fecha en que finaliza el plazo de la pieza sustituida.
12. Queda anulada la garantía cuando se coloque el aparato en lugares o condiciones ambientales no recomendables según las instrucciones de uso.
13. No se responde de la garantía cuando el instalador remita cualquier pieza incompleta o a portes debidos.
14. Serán a cargo del cliente los servicios que se prestan por causas que no cubra la garantía.
15. HR se inhibe de cualquier otra responsabilidad.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

USUARIO:

DOMICILIO:

TELÉFONO:

PROVINCIA:

DISTRIBUIDOR:

FECHA DE COMPRA:

MODELO:

Nº DE SERIE:

Sello del distribuidor

Firma del Comprador



HR
FAINCA

FAINCA HR S.L.
POL. IND. MANTON DE MANILA M-3
PARC-22. APDO CORREOS 255
CABRA (CÓRDOBA) C.P. 14940
TLNF: 957 525 464
FAX: 957 524 664
www.faincahr.es