

VERSION 2019.1

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DATOS TÉCNICOS CUECEPASTAS A GAS



MODELOS

CPG25L600E CPG25L750E CPG40L900E
CPG25L25L600E CPG25L25L750E CPG40L40L900E



PRECAUCIÓN: Leer las instrucciones

HR
FAINCA

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



“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.

El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles incorrecciones presentes en este folleto debidas a errores de transcripción o de imprenta. El fabricante se reserva el derecho de aportar, sin previo aviso, cualquier modificación del producto que considere útil o necesaria para mejorarlo sin cambiar sus características esenciales.



SIGNIFICADO SIMBOLO: Leer el manual de usuario. Indica que el manual de usuario se debe leer antes de continuar con el funcionamiento. ISO 7000 – 0790



Índice

1.- PLACA DE CARACTERÍSTICAS	4
1.1.- DIMENSIONES GENERALES	5
1.2.- DATOS TÉCNICOS.....	7
2.- ADVERTENCIAS GENERALES.....	9
3.- ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE.....	10
3.1.- EMBALAJE.....	10
3.2.- USO.....	10
3.3.- LIMPIEZA	10
3.4.- ELIMINACIÓN	11
4.- INSTALACIÓN	11
4.1.- NORMAS DE REFERENCIA	11
4.2.- DESEMBALAJE.....	11
4.3.- EMPLAZAMIENTO	12
4.4.- SALIDA DE HUMOS.....	12
4.5.- CONEXIÓN AGUA Y DESCARGA.....	13
4.6.- CONEXIÓN DE GAS (ESQUEMA DE INSTALACION)	14
4.7.- EQUIPOS DE GAS.....	16
4.8.- ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN	19
5.- INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.....	19
5.1.- USO DE LOS QUEMADORES	19
5.2.- VACIADO DE LA CUBA	20
6.- LIMPIEZA.....	21
6.1.- PARTES EXTERNAS	21
6.2.- PERIODOS DE INACTIVIDAD.....	22
6.3.- PARTES INTERNAS	22
7.- MANTENIMIENTO.....	23
7.1.-ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES.....	23
7.2.-SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES PRINCIPALES.....	24
8.- DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.....	25
9.- GARANTÍA.....	26

1. PLACA DE CARACTERISTICAS.

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

HR FAINCA made in Spain. **FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.**
Pol. Ind. Barrión de Marilla M-3,
Parcela Nº22 - 14940 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14763211

MOD: MODELO
Nº/S: 0000016541

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: FAINCA HR

País	Consumo Gas	Consumo Gas	Presión de suministro Supply pressure
CH, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	1014920	630, 631	10mbar
CH, CY, CZ, ES, GR, GB, IE, IT, PT, SI, SK	1014920	630, 631	28-32 / 37mbar
FR	1014920	630, 631	10mbar
BE, FR	1014920	630, 631	28-32 / 37mbar

CONSUMO (H): XX kw

14 4 28
8 437006 768931

ES 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.

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

(Imagen 1)

HR FAINCA made in Spain. **FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.**
Pol. Ind. Barrión de Marilla M-3,
Parcela Nº22 - 14940 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14763211

MOD: MODELO
Nº/S: 0000016541

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: FAINCA HR

País	Consumo Gas	Consumo Gas	Presión de suministro Supply pressure
CH, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	1212310	620	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GR, GB, IE, IT, PT, SI, SK	1212310	620	20 mbar
FR	1212310	620	20125mbar
BE, FR	1212310	620	20125mbar

CONSUMO (H): XX kw

14 4 28
8 437006 768931

ES 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.

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

(Imagen 2)

NOTA 1: Todos nuestros modelos de cuecepasta por defecto vendrán preparadas para gas butano-propano, salvo el cliente haya solicitado previamente la instalación para gas natural.

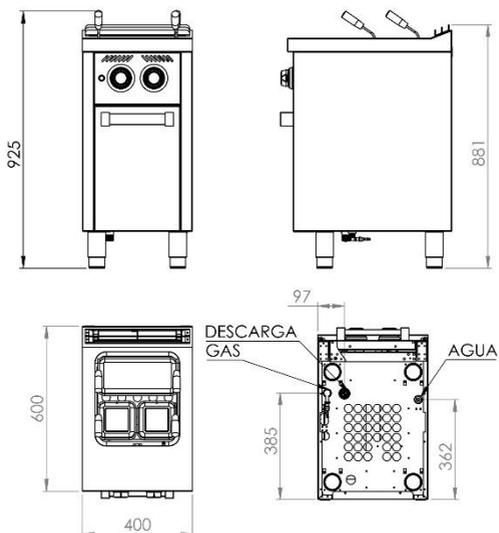
NOTA 2: Tras la adaptación a otro tipo de gas por personal cualificado, **el técnico cualificado debe solicitar al fabricante otra placa de características del aparato**, correspondiente al gas para el que se ha adaptado el aparato, y colocarla sobre éste en sustitución de la anterior.

NOTA 3: Los cuadros de gases que aparecen en las miniaturas de la imagen 1 y 2 pueden verse más detallados en la página 8.

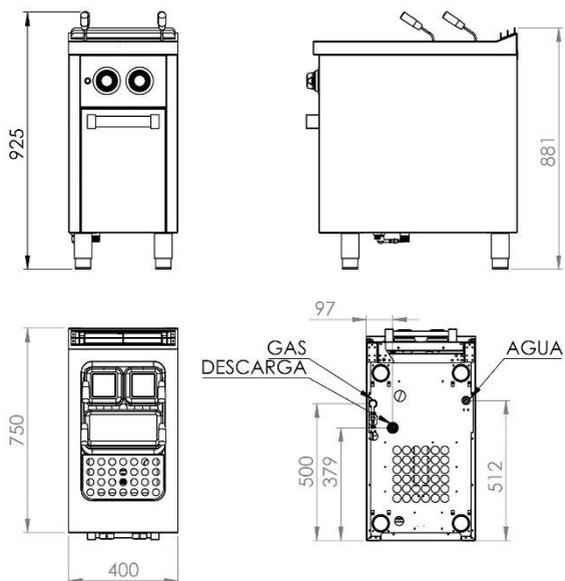
NOTA 4: Siempre aparecerá la leyenda “Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar sólo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato” en el idioma de destino correspondiente.

1.1 Dimensiones Generales.

- **CUECEPASTA 25L SERIE 600 ESTANTE CPG25L600E**

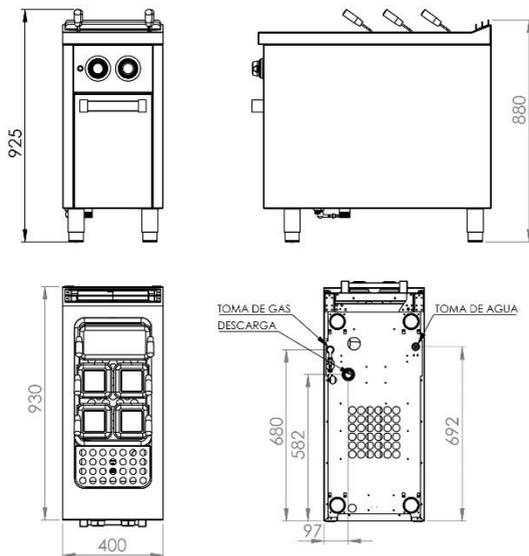


- **CUECEPASTA 25L SERIE 750 ESTANTE CPG25L750E**



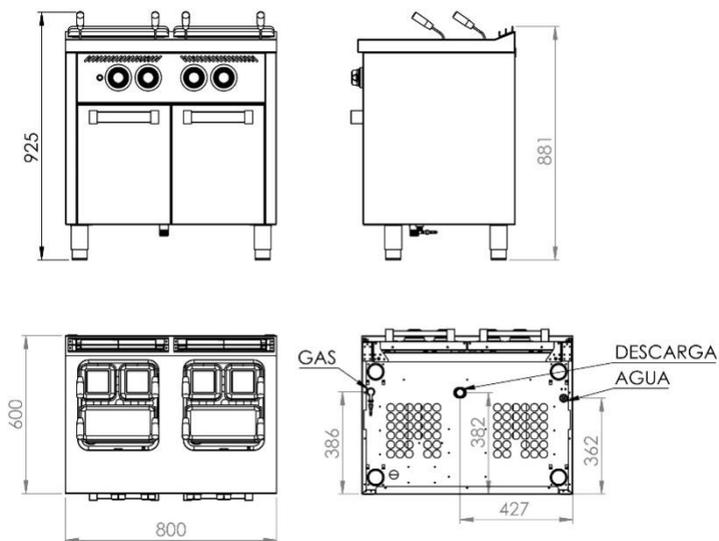
• CUECEPASTA 40L SERIE 900 ESTANTE

CPG40L900E



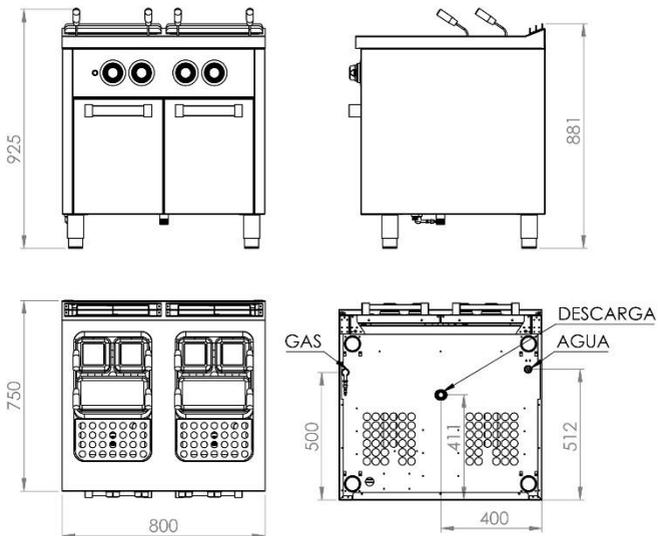
• CUECEPASTA 25L+25L SERIE 600 ESTANTE

CPG25L25L600E



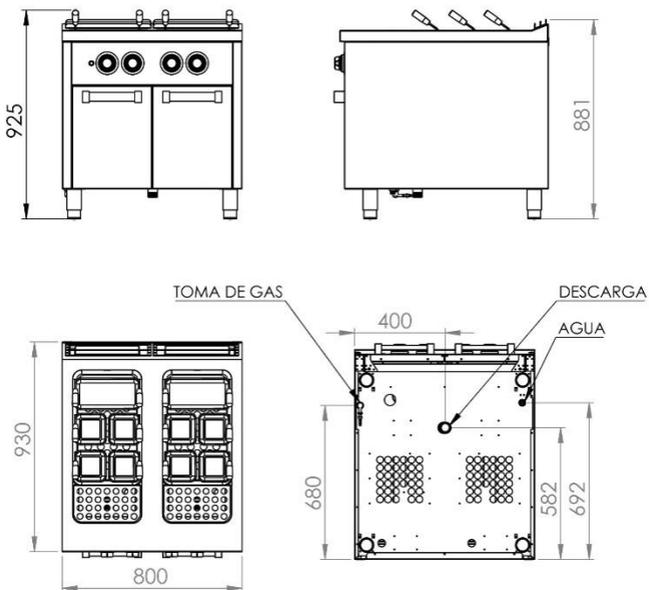
• CUECEPASTA 25L+25L SERIE 750 ESTANTE

CPG25L25L750E



• CUECEPASTA 40L+40L SERIE 900 ESTANTE

CPG40L40L900E



REFERENCIA	ALTO (mm)	ANCHO (mm)	FONDO (mm)	PESO (Kg)
CPG25L600E	925	400	600	55
CPG25L750E	925	400	750	60
CPG40L900E	925	800	930	72
CPG25L25L600E	925	800	600	99
CPG25L25L750E	925	800	750	105
CPG40L40L900E	925	800	930	128
AT Austria	EE Estonia	IS Islandia	PL Polonia	

1.2. Datos técnicos.

TABLA 1: Diámetro de inyector.

QUEMADOR TIPO	INYECTOR Ø mm	
	G20	G30-31
CUECEPASTA 600	2.50	1.50
CUECEPASTA 750	2.50	1.50
CUECEPASTA 900	2.90	1,70
PILOTO	0,41	0,25

País <i>Country</i>	Categorías <i>Categories</i>	Gas <i>Gas</i>	Presión de suministro <i>Supply pressure</i>
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	I12H3B/P	G30, G31	30 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I12H3+	G30, G31	28-30 / 37mbar
FR	I12E+3B/P	G30, G31	30 mbar
BE, FR	I12E+3+	G30, G31	28-30 / 37mbar

TABLA 2: Categorías. Gases y presiones de utilización.

País <i>Country</i>	Categorías <i>Categories</i>	Gas <i>Gas</i>	Presión de suministro <i>Supply pressure</i>
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	I12H3B/P	G20	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I12H3+	G20	20 mbar
FR	I12E+3B/P	G20	20 (25)mbar
BE, FR	I12E+3+	G20	20 (25)mbar

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	

TABLA 3: Consumos y rendimientos de los quemadores principales.

	G20 a 20 mbar					
	Qn (s/Hi)	inyector	aire primario	Qmin	Qpiloto	Qnominal
QUEMADOR 600	9.6kW	2.50mm	-	3.5kW	0,15kW	0,97 Nm ³ /h
QUEMADOR 750	9.6kW	2.50mm	-	3,5kW	0,15kW	0,97 Nm ³ /h
QUEMADOR 900	13kW	2.90mm	-	4,5kW	0,15kW	1,30 Nm ³ /h
	G30 / G31 a 28-30 / 37 mbar					
	Qn (s/Hi)	inyector	aire primario	Qmin	Qpiloto	Qnominal
QUEMADOR 600	9.6kW	1.50mm	-	3,5kW	0,15Kw	0.73 kg/h
QUEMADOR 750	9.6kW	1.50mm	-	3.5kW	0,15Kw	0.73 kg/h
QUEMADOR 900	13kW	1.70mm	-	4.5kW	0.15Kw	0.97 kg/h

TABLA 4: Características de los aparatos.

MODELOS	QUEMADORES			CONSUMO CALORIFICO NOMINAL		CONSUMO NOMINAL	
				G-20	G-30 / G31	G-20	G-30 / G31
	SERIE 600	SERIE 750	SERIE 900	kW	kW	Nm³/h	kg/h
CPG25L600E	1	0	0	9.6	9.6	0,97	0,75/0,73
CPG25L750E	0	1	0	9.6	9.6	0,97	0,75/0,73
CPG40L900E	0	0	1	13	13	1.30	0.97/0.92
CPG25L25L600E	2	0	0	19.2	19.2	1.94	1,50/1,46
CPG25L25L750E	0	2	0	19.2	19.2	1.94	1,50/1,46
CPG40L40L900E	0	0	2	26	26	2.60	1.94/1.84

2. ADVERTENCIAS GENERALES.

- Conservar el manual para futuras consultas.
- **PELIGRO DE INCENDIO** – Dejar en torno al equipo un espacio libre y limpio de combustibles. No acercar materiales inflamables.
- Instalar el aparato en un lugar ventilado para evitar la formación de mezclas peligrosas de gases incombustibles en el ambiente de instalación.
- La recirculación de aire deberá tener en cuenta el aire de combustión 2 m³/h/kw necesario para la potencia de gas instalada, así como el “bienestar” de las personas que trabajan en la cocina.
- Una ventilación inadecuada puede causar asfixia. No obstruir el sistema de ventilación del ambiente en el que está instalado el equipo. No obstruir los orificios de aireación y descarga de ningún equipo.
- **Mantener a la vista los números telefónicos de emergencia.**
- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante. Para solicitar asistencia hay que dirigirse a un centro técnico autorizado por el fabricante. Utilizar recambios originales.
- Este equipo ha sido diseñado para cocinar alimentos y está destinado a uso profesional, sólo puede ser utilizado por personal cualificado. Cualquier uso diferente del indicado se considera **inadecuado**.
- Tras la adaptación a otro tipo de gas por personal cualificado, el técnico 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.
- Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario, no deben manipularse por el instalador ni el usuario.
- Las instrucciones de instalación deben especificar que el tubo flexible de alimentación de gas debe cumplir los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.
- Este aparato no es apto para ser utilizado por niños ni personas con discapacidad física, sensorial o psíquica, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, excepto cuando lo hagan bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que les haya instruido en el manejo.
- **Instruir** adecuadamente al personal que debe utilizar el equipo. Vigilar el equipo durante el funcionamiento.
- **Desactivar el equipo en caso de avería o de mal funcionamiento.**
- No limpiar el equipo ni el suelo con productos o soluciones que contengan cloro (hipoclorito de sodio, ácido clorhídrico o muriático, etc.). No limpiar el acero con instrumentos metálicos, cepillos ni esponjas tipo “Scotch-Brite”.
- No dejar que se incruste la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos.
-  El símbolo aplicado al producto indica que no se ha de tratar como un residuo doméstico, sino que se ha de eliminar correctamente para evitar consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud del hombre.
- No hacer funcionar el aparato sin agua.
- Usar el aparato sólo bajo vigilancia.

El incumplimiento de estas medidas puede comprometer la seguridad del equipo y dejar la garantía sin efecto.

3. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE.

3.1 Embalaje.



Los materiales del embalaje no son contaminantes. Pueden conservarse sin problemas o reciclarse en lugares habilitados para ello.

3.2 Uso.

Nuestros equipos ofrecen prestaciones y rendimientos elevados. Para ahorrar energía, no se deben utilizar en condiciones que comprometan el rendimiento; el aparato se utilizará 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.

3.3 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% (más información en el capítulo 6 "limpieza").

3.4 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.).

Para deshacerse del aparato es necesario entregarlo en el punto limpio más cercano.

4. INSTALACIÓN.

- Antes de instalar el equipo, hay que leer atentamente las instrucciones de instalación y mantenimiento ilustradas en este manual.
- La instalación, el mantenimiento y la adaptación a otro tipo de gas deben ser efectuados por personal cualificado y autorizado por el fabricante.
- Si no se respetan las instrucciones de instalación, adaptación y modificación del equipo, éste puede dañarse; además, es peligroso para las personas y la garantía del fabricante pierde su validez.
- Tras la adaptación a otro tipo de gas por personal cualificado, el técnico 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.

- El tubo flexible de alimentación de gas debe cumplir los requisitos nacionales en vigor y debe examinarse periódicamente y sustituirse cuando sea necesario.

4.1 Normas de Referencia.

Instalar el equipo según lo prescrito por las normas de seguridad y las leyes de cada país.

4.2 Desembalaje.

¡ATENCIÓN!

Controlar que el equipo no haya sufrido daños durante el transporte.

- La empresa transportista es responsable de la seguridad de la mercancía durante el transporte y la entrega.
- Examinar el embalaje antes y después de la descarga.
- Reclamar ante la empresa transportista en caso de daños aparentes u ocultos y señalar cualquier daño o falta en el albarán.
- El conductor debe firmar el albarán: de lo contrario, la empresa transportista puede rechazar la reclamación. (El transportista puede proveer el formulario necesario.)
- Desembalar el equipo prestando atención en no dañarlo. Utilizar guantes de protección.
- Quitar lentamente la película protectora de las superficies metálicas y limpiar los residuos de cola con un producto de limpieza adecuado.
- En caso de daños o defectos que sólo es posible descubrir tras desembalar el equipo, solicitar a la empresa transportista que realice una inspección de la mercancía en un plazo máximo de 24 horas.
- Conservar toda la documentación contenida en el embalaje.

4.3 Emplazamiento.

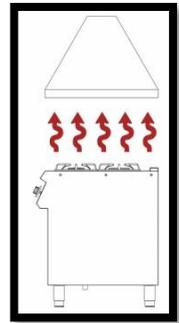
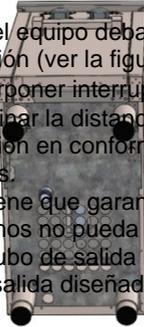
- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una *traspaleta*. Sobre palet.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). Controlar que en el lugar de instalación todo esté a punto para efectuar las conexiones.
- El equipo puede instalarse individualmente o adosarse a otros equipos de la misma gama.
- No debe empotrarse. Dejar al menos 5cm. entre el equipo y las paredes laterales y posteriores.
- Aislar adecuadamente las superficies que quedan a una distancia menor de la indicada.
- No almacenar ni usar materiales o líquidos inflamables cerca del equipo.
- Una vez colocado el equipo, controlar que esté bien nivelado y, si es necesario, regularlo. Si el equipo no está bien nivelado, la combustión será incorrecta y el equipo funcionará mal.

4.4 Salida de humos.

- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (ver la figura).
- No interponer interruptores de tiro.
- Determinar la distancia de la campana de aspiración en conformidad con las normas vigentes.

¡NOTA! El sistema tiene que garantizar que:

- a) La salida de humos no pueda obstruirse;
- b) La longitud del tubo de salida no sea superior a 3m.
- c) No modificar la salida diseñada por el fabricante.

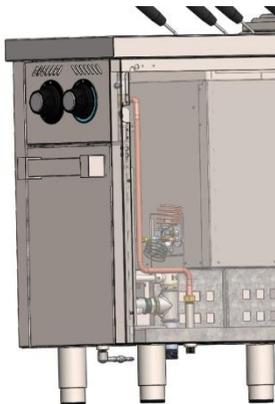


4.5- Conexión de Agua y Descarga.

La máquina viene preparada con una toma de agua roscada de $\frac{1}{2}$ " de diámetro, según las normas UNE-EN 10226-1 y UNE-EN 10226-2 con extremos preparados para utilizar junta de estanqueidad.

Para realizar la conexión, identificar la toma de entrada de agua situada en la parte inferior derecha de la máquina.

Se debe instalar una llave de paso/corte de agua de accionamiento rápido en un lugar de fácil acceso, aguas arriba del equipo. Se aconseja que el aparato se conecte a la tubería de agua caliente (máx. 60°C) para reducir los tiempos de calentamiento.

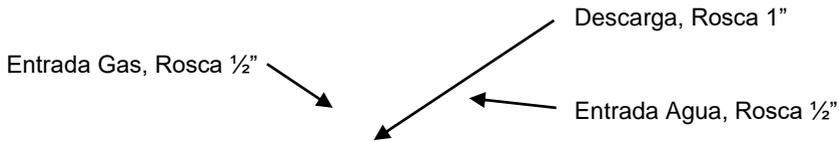


Válvula llenado Cuba.

Conducción de agua

Entrada de agua, rosca $\frac{1}{2}$ "

Asimismo, el aparato viene provisto de toma de descarga general que debe ser conectado al desagüe del local donde se instale la máquina. Esta toma está situada en la parte inferior de la máquina en la zona central. Esta toma tiene su extremo roscado en 1" para realizar la conexión. Esta conexión debe sellarse según las normativas de aplicación y se debe comprobar su estanqueidad antes de poner en marcha la máquina. Se recomienda que la tubería se conecte de manera que se eviten estrangulamientos o sifones. La descarga del agua se efectúa por caída libre, por lo tanto, es esencial que la altura de la descarga sea inferior al punto de salida de la tubería.

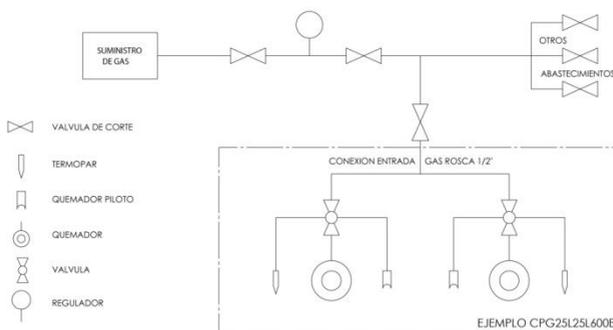


4.5.1 Características del agua de alimentación

El agua debe ser apta para el consumo humano y tener las siguientes características, en caso de no cumplir los siguientes requisitos se anulará completamente cualquier reclamación de garantía:

- Dureza del Agua entre 0.5° y 5° Franceses para reducir la formación de depósitos de cal.
- Presión entre 0.5 bar – 2.5 bar. Instalar reductora de presión si es necesario.
- Concentración del ion Cloruro (Cl-) 10ppm para no dañar las estructuras internas de acero.
- pH mayor de 7.
- Conductividad eléctrica entre 50 y 2000 $\mu\text{S}/\text{cm}$ (20°C).

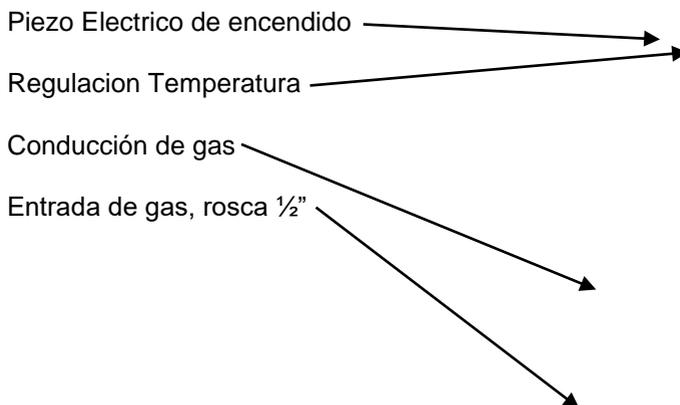
4.6- Conexión de gas (Esquema de instalación).



Las válvulas representadas son válvulas máximo/mínimo para los quemadores.

MODELOS ESTANTE: Entrada de gas parte inferior izquierda.





Realizar las siguientes comprobaciones:

- El aparato viene preparado con una toma de gas roscada de 1/2" de diámetro, según las normas UNE-EN 10226-1 y UNE-EN 10226-2, 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. La longitud de ésta no debe ser superior a 1,5m.
- 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 longitud de ésta no debe ser superior a 1,5m.

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 (12,5 kg), ésta debe colocarse siempre en posición vertical, 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 acercarse nunca a 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.

Cualquier trabajo de instalación o de mantenimiento de la instalación de alimentación (gas, corriente eléctrica o agua) tiene que ser efectuado solamente por la compañía o por un instalador autorizado.

Para saber exactamente el código del equipo que ha adquirido, consultar la placa de datos, ubicada en la parte posterior del aparato.

Para todos los aparatos que incorporen quemadores descubiertos, no se deben de alterar la entrada de aire de la combustión, ni la evacuación de los productos de la combustión.

4.7 Equipos de Gas.

AVISO. Este equipo (si no ha solicitado lo contrario) está preparado y probado para funcionar con gas G30, G31 (Butano, Propano) a 28-30,37mbar; para adaptarlo a otro tipo de gas, seguir las instrucciones del apartado 4.7.5. del presente capítulo.

4.7.1 Antes de la Conexión.

- Comprobar que el equipo esté preparado para el tipo de gas con el cual se alimentará. En caso contrario, efectuar las operaciones indicadas en el capítulo: "Adaptación / regulación de equipos de gas".
- Instalar una llave/válvula de paso del gas con cierre rápido, en un lugar fácilmente accesible, aguas arriba del equipo.



- Limpiar el polvo, la suciedad y los objetos extraños de los conductos de conexión ya que pueden dificultar la alimentación.
- La línea de alimentación del gas ha de asegurar el caudal necesario para el funcionamiento de todos los equipos conectados a la red. En caso contrario, los equipos conectados a dicha red no funcionarán correctamente.

4.7.2 Conexión.

- En el esquema de instalación, identificar el empalme de gas en el fondo del equipo
- Antes de efectuar la conexión, quitar la protección de plástico del empalme de gas del equipo.
- Una vez efectuada la instalación, controlar que no existan pérdidas en los empalmes mediante una solución de agua y jabón.

4.7.3 Regulación de presión del gas.

Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (no estable), hay que instalar un regulador de presión, antes del equipo, en un punto fácilmente accesible.

4.7.4 Control del Aire primario.

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 tanto, no se debe intervenir en dicha regulación.

La entrada de aire primario viene regulada según el diseño de los quemadores, por lo tanto, no es necesario ajustarla.

4.7.5 Adaptación a otro tipo de Gas.

En la "Tabla 2", de datos técnicos de inyectores, se indica con qué inyectores se han de sustituir los instalados por el fabricante (el nº está grabado en el cuerpo del inyector). Al terminar la adaptación, controlar que se hayan efectuado las operaciones de la siguiente lista.

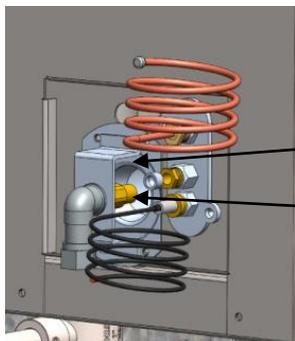
Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento / sustitución; asegurarse que la maquina esta descargada y se ha enfriado lo suficiente en caso de haberse utilizado previamente.

CONTROL	Revisado
• Cambio de inyectores quemadores.	
• Cambio inyector/es del piloto.	
• Purga del circuito.	
• Correcta regulación de la presión si es necesaria	
• Correcta regulación de la presión de alimentación	
• Pegar etiqueta de características (suministrada por el fabricante) adaptada al nuevo tipo de gas.	

- Sustitución de inyectores en el quemador

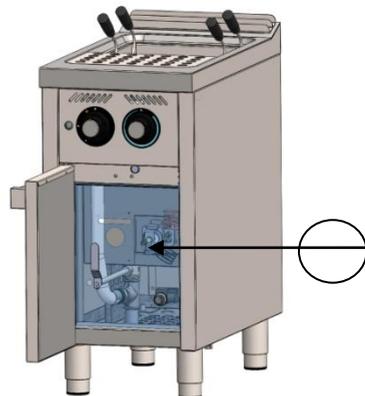
- Quitar la tapa/embellecedor interior del cuecepaste accediendo a ella a través de la puerta frontal. Desenroscar tornillos para poder acceder al quemador.

- Sustituir el inyector por el correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la tabla 1.
- Volver a montar todo el conjunto.



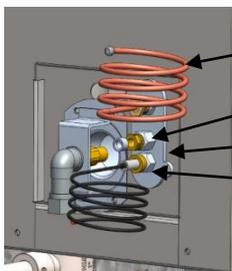
Quemador Principal

Inyector



- Sustitución de inyector en el quemador piloto.

- Quitar la tapa/embellecedor interior del cuecepasto accediendo a ella a través de la puerta frontal. Desenroscar tornillos para poder acceder al quemador.
- Desenroscar la tuerca del quemador piloto y cambiar el inyector indicado en la tabla1, manteniendo el orden de las piezas interiores. El diámetro aparece grabado en el cuerpo del inyector, en centésimas de mm.
- Volver a montar todo el conjunto.



Termopar

Alojamiento Inyector Piloto

Quemador Piloto

Bujía Encendido

4.8 Antes de completar las operaciones de instalación.

Controlar todos los empalmes con agua y jabón para verificar que no haya fugas de gas. Encender los quemadores de forma individual

y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido.

Regular la llama de los quemadores al mínimo, de forma individual y conjunta. Al terminar dichas operaciones, el instalador debe formar al usuario en el uso correcto del aparato. Si el aparato no funciona correctamente tras haber efectuado todos los controles, es necesario ponerse en contacto con el centro de asistencia local.

5. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.

5.1 Uso de los quemadores

Encendido

- Abrir la llave de corte de gas del aparato.
- Encender el quemador, presionando y girando en sentido anti-horario el mando de la válvula de gas, desde la posición de apagado () hasta la posición de encendido piloto ().
- Mientras mantiene presionado el mando, pulsar el piezo eléctrico de encendido. Mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos, después girar en sentido anti horario hasta la posición de máxima llama.
- Después de verificar que los quemadores se han encendido, establecer la llama deseada, girando en sentido anti horario el mando de control inferior hasta la posición que desee.

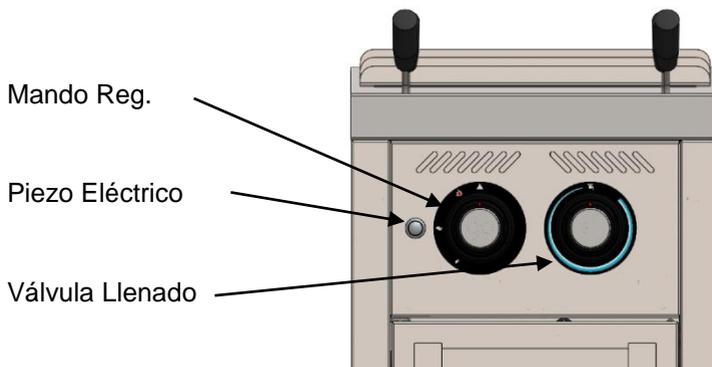
¡ATENCIÓN!

- Las instrucciones de instalación deben advertir al instalador sobre las precauciones que debe tomar para no alterar la entrada de aire de combustión, ni la evacuación de los productos de combustión, de los aparatos que incorporan quemadores descubiertos.

Apagado

- Girar el mando superior desde la posición de llama hasta la posición “encendido piloto” ().

- Para apagar el piloto, apretar ligeramente el mando y ponerlo en “apagado” (▲).

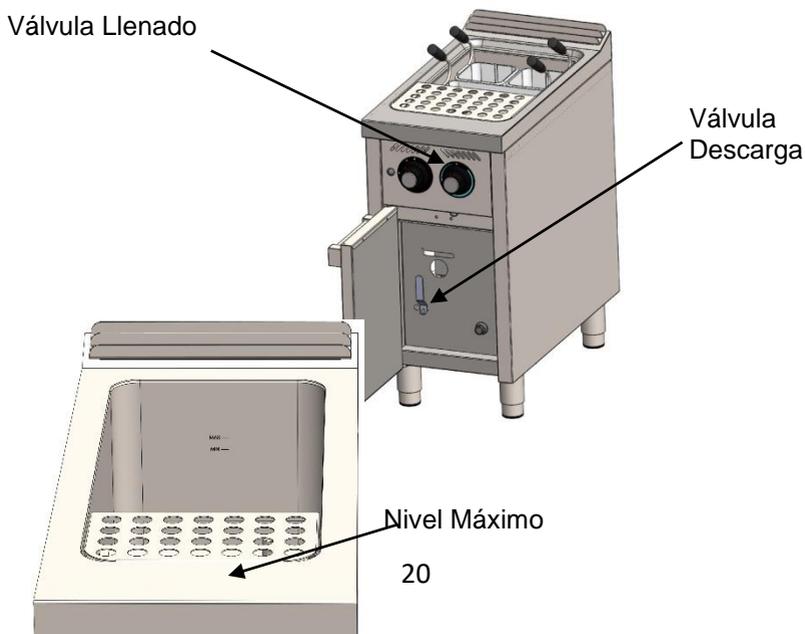


5.2 Llenado / Vaciado de la cuba

Para proceder al llenado de la cuba, abrir la válvula de llenado situada en el frontal de la máquina girando el mando de esta en sentido anti horario. Llenar la cuba hasta el nivel recomendado marcado en las paredes de la cuba y cerrar la válvula.

Para vaciar la cuba es necesario abrir la válvula de descarga, que es accesible solo a través de la puerta inferior.

Nota: Es aconsejable que esta operación se realice con agua no excesivamente caliente.





6 LIMPIEZA.

6.1 Partes externas.

- SUPERFICIES DE ACERO SATINADO (diariamente).
 - Limpiar todas las superficies de acero. Cuando la suciedad es reciente se elimina con facilidad.
 - Eliminar la suciedad, la grasa y los residuos de comida de las superficies de acero, cuando se hayan enfriado, utilizando un paño o una esponja, y agua con jabón o detergente. Luego, secar bien todas las superficies limpiadas.
 - Si la suciedad, la grasa o los residuos de comida se han incrustado, hay que pasar un paño o una esponja en el sentido del satinado y aclarar varias veces: el frotamiento circular y las partículas depositadas en el paño o la esponja pueden rayar el satinado.
 - Los objetos de hierro pueden dañar el acero: Las superficies dañadas se ensucian con mayor facilidad y están más expuestas a la corrosión.

- SUPERFICIES ENNEGRECIDAS POR EL CALOR (cuando sea necesario).

La exposición a altas temperaturas puede hacer que aparezcan aureolas oscuras que pueden eliminarse siguiendo las instrucciones del apartado anterior.

6.2 Periodos de inactividad.

Si el equipo no se utiliza durante un periodo prolongado:

- Cerrar las llaves y los interruptores generales que se encuentran aguas arriba del equipo.
- Pasar enérgicamente por todas las superficies de acero inoxidable un paño apenas embebido en aceite de vaselina para crear una película de protección.
- Airear el local periódicamente.
- Inspeccionar el equipo antes de volver a utilizarlo.

6.3 Partes internas.

¡AVISO! Estas operaciones deben ser efectuadas por un técnico especializado.

- Examinar las partes internas.
- Si el interior del equipo está sucio, limpiarlo.
- Examinar y limpiar el sistema de descarga.

¡NOTA! En condiciones particulares (por ejemplo, si el uso del equipo es **intensivo** o si el ambiente es salino), se aconseja aumentar la frecuencia de la limpieza.

7 MANTENIMIENTO.

Los componentes que requieren mantenimiento son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos y del panel frontal; o también, desde la tapa interna tras la puerta inferior.

Es necesario engrasar las válvulas al menos una vez al año, 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.

7.1 Algunos problemas y sus soluciones.

Se aconseja ponerse en contacto con un técnico autorizado para que revise el aparato cada 12 meses. Se aconseja estipular un contrato de mantenimiento.

El equipo puede presentar diferentes problemas:

- **El quemador piloto no se enciende.**

Posibles causas:

- La bujía no está bien sujeta o está mal conectada.
- El encendido piezoeléctrico o el cable de la bujía están dañados.
- La presión del gas en los tubos es insuficiente.
- La boquilla está obstruida.
- La válvula del gas es defectuosa.

- **El quemador piloto se apaga al soltar el mando de encendido.**

Posibles causas:

- El quemador piloto no calienta lo suficiente el termopar.
- El termopar es defectuoso.
- El mando de la llave o la válvula del gas no están bien apretados.
- La presión del gas en la llave o la válvula es insuficiente.
- La llave o la válvula del gas esta defectuosa.

- **El quemador piloto todavía está encendido, pero el quemador principal no se enciende.**

Posibles causas:

- Pérdida de presión en el conducto del gas.
- El inyector está obstruido o la llave o la válvula de gas está defectuosa.
- Los orificios de salida del gas del quemador están atascados.

7.2 Sustitución de componentes principales.

Estas operaciones deben ser efectuadas por un instalador especializado. Asegurarse de tener la máquina vacía y haber cerrado todas las válvulas de suministro a la máquina.

- SUSTITUCIÓN VÁLVULA DE GAS.

- Desmontar el panel frontal y desconectar el cable de conexión al pulsador del piezo eléctrico.
- Desenroscar todas las conexiones (termopar, piloto y tubo de abastecimiento al quemador) existentes en la válvula.
- Desenroscar los tornillos que sujetan la válvula
- Sustituir la válvula y fijarla de nuevo.
- Conectar de nuevo todos los componentes a la válvula.
- Tras abrir el paso de gas comprobar minuciosamente que no existen fugas de gas.

- SUSTITUCIÓN INYECTORES.

- Desmontar la tapa inferior tras la puerta inferior.
- Acceder a los inyectores.
- Sustituir inyector mediante una llave cabeza hexagonal y repetir los pasos anteriores en orden inverso.

- Tras abrir el paso de gas comprobar minuciosamente que no existen fugas de gas.

- SUSTITUCIÓN QUEMADOR PILOTO, TERMOPAR Y BUJÍA.

- Desmontar la tapa inferior tras la puerta inferior.
- Acceder al quemador piloto.
- Desconectar todas las conexiones de los componentes a sustituir.
- Desenroscar los tornillos o tuercas de fijación.
- Sustituir componentes y repetir los pasos anteriores en orden inverso.
- Tras abrir el paso de gas comprobar minuciosamente que no existen fugas de gas.

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:** CUECEPASTA DE GAS
- **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 203-2-11:2006 Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos. Parte 2-11: Requisitos específicos. Cocedor de pasta.
- 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).

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)

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 cuando no exista un defecto de fabricación.
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