

VERSION 2017.1

MANUEL D'UTILISATION ET DONNÉES TECHNIQUES

FRITEUSES À GAZ



MODELES

FDG8L600S FDG8L600E

FDG12L750S FDG12L750E

FDG8L8L600S FDG8L8L600E

FDG12L12L750S FDG12L12L750E



Attention: Veuillez lire les instructions avant d'utiliser l'appareil

HR
FAINCA

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



L'information présentée dans ce manuel appartient exclusivement à **FAINCA HR** S.L, sans publication qui implique que les éléments publiés ou sous leur forme apparaissent dans le domaine public. Par conséquent, sa reproduction, ainsi que la fabrication, la commercialisation et / ou la distribution ou toute autre activité qui repose sur les éléments publiés, sans l'accord préalable de cette société, est strictement interdite."

FAINCA HR, se réserve le droit de modifier totalement ou partiellement toutes les données et spécifications techniques figurant dans cette publication.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les erreurs éventuelles dans cette brochure en raison d'erreurs de transcription ou d'impression. Le fabricant se réserve le droit de fournir, sans préavis, toute modification du produit qu'il juge utile ou nécessaire pour l'améliorer sans modifier ses caractéristiques essentielles.



Lisez ce manuel d'utilisation. Cela signifie que le manuel de l'utilisateur doit être lu avant d'utiliser le produit.
ISO 7000 – 0790



INDEX

1.- PLAQUE D'IDENTIFICATION	4
1.1.- DIMENSIONS GÉNÉRALES	5
1.2.- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	9
2.- AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX	10
3.- ECOLOGIE ET ENVIRONNEMENT.....	12
3.1.- EMBALLAGE.....	12
3.2.- UTILISATION	12
3.3.- NETTOYAGE	12
3.4.- DESTRUCTION.....	12
4.- INSTALLATION.....	13
4.1.- NORMES DE RÉFÉRENCE	13
4.2.- DÉBALLAGE	13
4.3.- PLACEMENT.....	14
4.4.- SORTIE DE FUMÉE	14
4.5.- CONNEXION DE GAZ (SCHÉMA D'INSTALLATION)	15
4.6.- ÉQUIPEMENT DE GAZ.....	17
4.7.- AVANT DE COMPLETER OPÉRATIONS D'INSTALLATION...21	
5.- INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR.....	21
5.1.- UTILISATION DES BRÛLEURS	21
5.2.- VIDANGE DE LA CUVE D'HUILE	23
6.- NETTOYAGE.....	24
6.1.- PIÈCES EXTÉRIEURES	24
6.2.- PERIODES D'INACTIVITÉ	24
6.3.- PIÈCES INTÉRIEURES.....	25
7.- MAINTENANCE	26
7.1.- QUELQUES PROBLÈMES ET LEURS SOLUTIONS	26
7.2.- REMPLACEMENT DES PRINCIPAUX COMPOSANTS	27
8.- DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	29
9.- GARANTIE	30

Remarque: Ce catalogue est conçu pour la lecture en quatre langues. Instructions originales en espagnol, et les traductions des instructions originales en anglais, français et italien.

1. PLAQUE D'IDENTIFICATION

À l'arrière de la machine, vous trouverez les plaques d'identification suivantes, qui varieront selon le gaz pour lequel elles sont préparées. Par exemple, vous pouvez trouver: Gaz butane / propane (Image 1) ou Gaz naturel (Image 2)

HR FAINCA made in Spain

FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.
Pol. Ind. Manzan de Manilla M-3,
Parcela Nº22 - 14840 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14793211

MOD: MODELO
Nº/S: 0000016541

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: FAINCA HR

País	Categoría	Gas	Presión de suministro
Country	Category	Supply/gasname	Supply pressure
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	H14H2P	G30, G31	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	H14H1	G30, G31	28.52 / 32 mbar
FR	H14 H2P	G30, G31	30 mbar
BE, FR	H14 H1	G30, G31	26.52 / 32 mbar

TIPO: A1

CONSUMO (H): XX kw

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 made in Spain

FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.
Pol. Ind. Manzan de Manilla M-3,
Parcela Nº22 - 14840 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14793211

MOD: MODELO
Nº/S: 0000016541

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: FAINCA HR

País	Categoría	Gas	Presión de suministro
Country	Category	Supply/gasname	Supply pressure
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	I2I2I2P	G20	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I2I2I2+	G20	20 mbar
FR	I2C+3B/P	G20	20 (25)mbar
BE, FR	I2C+3+	G20	20 (25)mbar

TIPO: A1

CONSUMO (H): XX kw

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)

REMARQUE: Tous nos modèles de Fourneaux par défaut seront préparés pour le gaz butane-propane, à moins que le client n'ait préalablement demandé l'installation de gaz naturel.

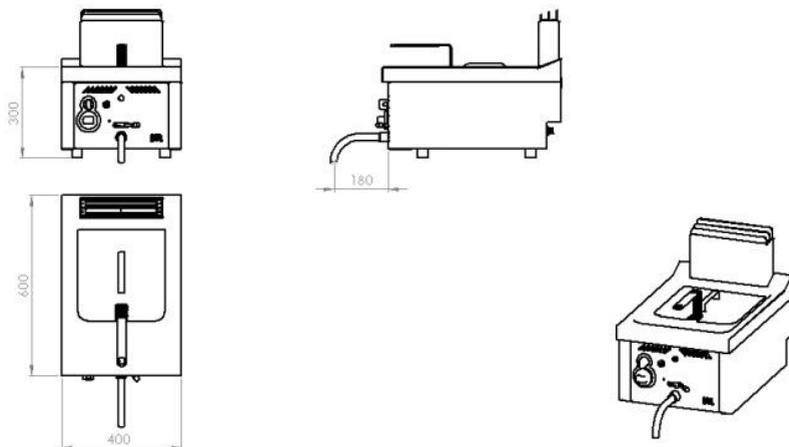
REMARQUE: après l'adaptation à un autre type de gaz par un personnel qualifié, le technicien qualifié doit demander au fabricant une autre plaque signalétique de l'appareil, correspondant au gaz pour lequel l'appareil a été installé, et le placer au-dessus de lui au lieu de le précédent.

REMARQUE: Les tableaux de gaz (images 1 et 2) montrant les catégories, le type de gaz et la pression de fonctionnement se trouvent à la page 10.

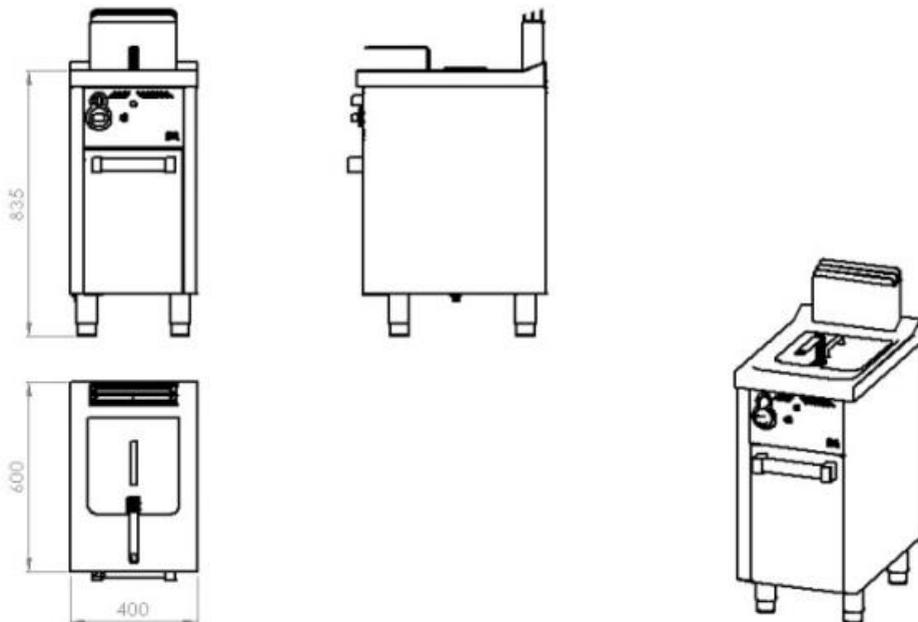
REMARQUE: La légende apparaîtra toujours "Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne peut être utilisé que dans des zones bien ventilées. Lisez les avertissements avant utilisation et utilisation de l'appareil dans la langue de destination correspondante.

1.1 DIMENSIONS GÉNÉRALES.

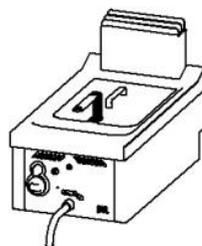
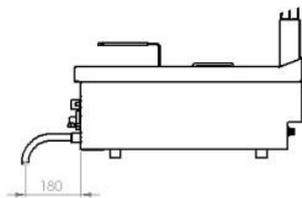
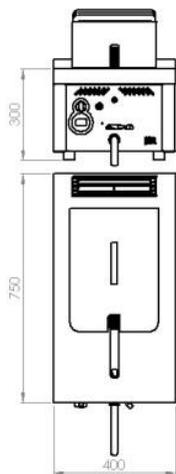
- **FRITEUSE 8L 600 TOP FDG8L600S**



- **FRITEUSE 8L 600 MEUBLE FDG8L600E**

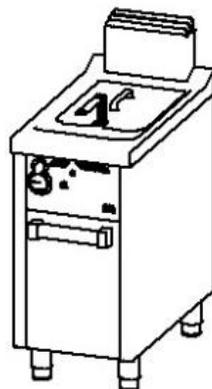
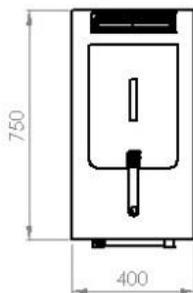
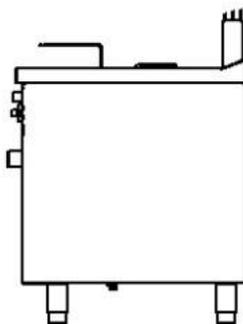
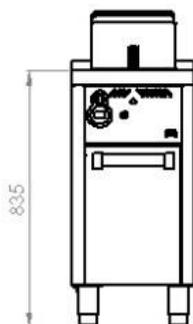


- **FRITEUSE 12L 750 TOP** **FDG12L750S**



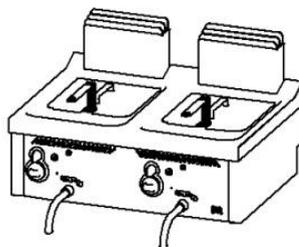
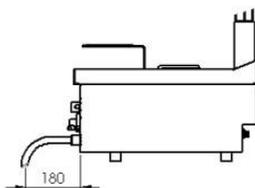
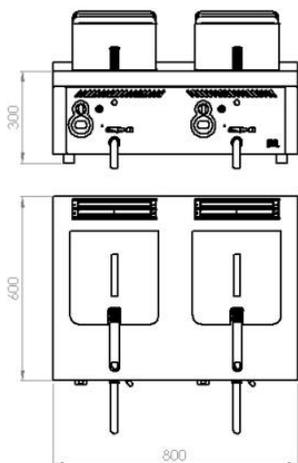
- **FRITEUSE 12L 750 MEUBLE**

FDG12L750E



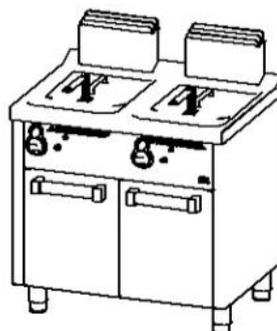
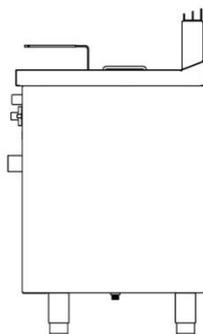
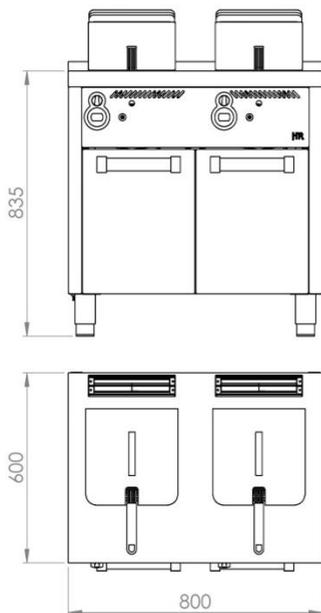
• **FRITEUSE 8L + 8L 600 TOP**

FDG8L8L600S



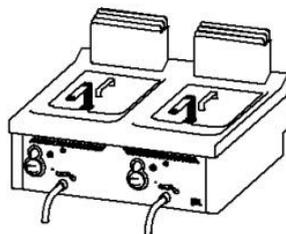
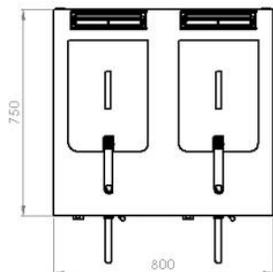
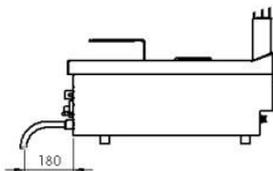
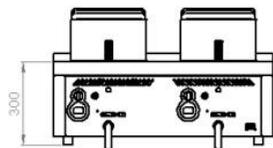
• **FRITEUSE 8L + 8L 600 MEUBLE**

FDG8L8L600E



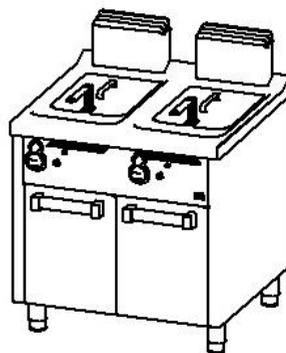
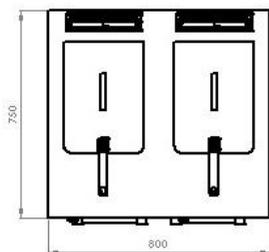
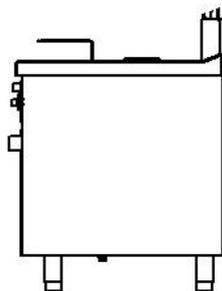
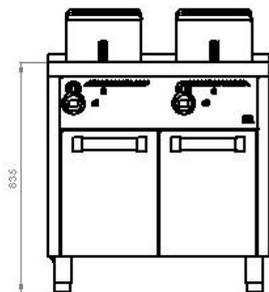
• FRITEUSE 12L + 12L 750 TOP

FDG12L12L750S



• FRITEUSE 12L + 12L 750 MEUBLE

FDG12L12L750E



1.2 Données techniques.

GRAPHIQUE 1: Diamètre de l'injecteur.

TYPE DE BRÛLEUR	INJECTEUR Ø mm	
	G20	G30-31
FRYER 600	1,45	0,90
FRYER 750	1,60	1,05
PILOT	0,35	0,25

GRAPHIQUE 2: CATÉGORIES, GAZ ET PRESSION D'UTILISATION.

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

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

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	

GRAPHIQUE 3: Consommations et rendements des brûleurs principaux.

	G20 a 20 mbar					
	Qn (s/Hi)	injecteur	Air primaire	Qmin	Qpilote	Qnominal
BRÛLEUR 600	6,5kW	mm	5mm	3kW	0,15kW	0,70 Nm3/h
BRÛLEUR 750	9kW	mm	5mm	2,5kW	0,15kW	0,97 Nm3/h
	G30 / G31 a 28-30 / 37 mbar					
	Qn (s/Hi)	injecteur	Air primaire	Qmin	Qpilote	Qnominal
BRÛLEUR 600	6,5kW	mm	30mm	2,5kW	0,15kW	0,53 Kg/h
BRÛLEUR 750	9kW	mm	30mm	1,2kW	0,15kW	0,73 Kg/h

GRAPHIQUE 4: Caractéristiques des appareils.

MODELES	N° BRÛLEUR		Consommation de chaleur nominale		Chaleur Nominale	
			G-20	G-30 / G31	G-20	G-30 / G31
	SERIE 600	SERIE 750	kW	kW	Nm3/h	Kg/h
FDG8L600S	1	0	6,5	6,5	0,70	0,54/0,53
FDG8L600E	1	0	6,5	6,5	0,70	0,54/0,53
FDG12L750S	0	1	9	9	0,97	0,74/0,73
FDG12L750E	0	1	9	9	0,97	0,75/0,73
FDG8L8L600S	2	0	13	13	1,40	1,08/1,06
FDG8L8L600E	2	0	13	13	1,40	1,08/1,06
FDG12L12L750S	0	2	18	18	1,94	1,50/1,47
FDG12L12L750E	0	2	18	18	1,94	1,50/1,47

2. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.

Conservez le manuel pour référence ultérieure.

- **RISQUE D'INCENDIE** - Laissez un espace de carburant libre et propre autour de l'équipement. N'approchez pas les matériaux inflammables.
- Installez l'appareil dans un endroit ventilé pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz incombustibles dans l'environnement d'installation.
- La recirculation d'air doit tenir compte de l'air de combustion 2 m³ / h / kw nécessaires à la puissance de gaz installée, ainsi que «Bien-être» des gens qui travaillent dans la cuisine.
- Une ventilation inadéquate peut provoquer une étouffement. Ne pas obstruer le système de ventilation de l'environnement dans lequel

l'équipement est installé. Ne pas obstruer les trous de ventilation et de décharge de tout équipement.

- Gardez les numéros de téléphone d'urgence à vue.
- L'installation, l'entretien et l'adaptation à d'autres types de gaz doivent être effectués par du personnel qualifié autorisé par le fabricant. Pour demander une assistance, contactez un centre technique autorisé par le fabricant. Utilisez des pièces de rechange d'origine.
- Cet équipement est conçu pour cuisiner des aliments et est destiné à un usage professionnel, il ne peut être utilisé que par du personnel qualifié. Toute utilisation autre que celle indiquée est considérée comme inappropriée.
- Après l'adaptation à un autre type de gaz par un personnel qualifié, le technicien qualifié doit demander au fabricant une autre plaque signalétique de l'appareil, correspondant au gaz pour lequel l'appareil a été installé, et le placer au-dessus de celui-ci un.
- Les pièces qui ont été protégées par le fabricant et son agent ne doivent pas être traitées par le programme d'installation ou par l'utilisateur.
- Les instructions d'installation doivent spécifier que le tuyau d'alimentation en gaz doit satisfaire aux exigences nationales actuelles et devrait être examiné périodiquement et remplacé si nécessaire.
- Cet appareil ne convient pas aux enfants, aux personnes ayant des troubles physiques, sensoriels ou mentaux ou qui ne possèdent pas l'expérience et les connaissances requises, sauf lorsqu'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Indiquez correctement au personnel d'utiliser l'équipement. Surveiller l'équipement pendant le fonctionnement.
- Éteignez l'appareil en cas de dysfonctionnement.
- Ne nettoyez pas l'équipement ou le plancher avec des produits ou des solutions contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.). Ne pas nettoyer l'acier avec des instruments en métal, des brosses ou des éponges Scotch Brite.
- Ne laissez pas la saleté, la graisse ou les résidus alimentaires s'incruster.
- Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau direct.
- Les récipients de cuisson doivent avoir un diamètre minimum de 120 mm et un maximum de 360 mm Ø.
 - Le symbole appliqué au produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un gaspillage ménager, mais doit être éliminé correctement pour éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine. 

- Ne pas utiliser l'appareil sans huile.
- Utilisez l'appareil uniquement sous surveillance.

LE NON-RESPECT DE CES MESURES PEUT COMPROMETTRE LA SÉCURITÉ DES ÉQUIPEMENTS ET DÉCLINER LA GARANTIE SANS EFFET

ÉCOLOGIE ET ENVIRONNEMENT.

3.1 Emballage.



Les matériaux d'emballage ne polluent pas. Ils peuvent être conservés sans problèmes ou brûlés dans une installation de combustion appropriée.

3.2 Utilisation

Notre équipement offre des performances et des performances élevées. Pour économiser de l'énergie, ils ne doivent pas être utilisés dans des conditions qui compromettent les performances; L'appareil est utilisé dans un endroit ventilé, pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz non combustible dans les locaux. Si possible, préchauffer l'équipement avant utilisation. Ne pas exposer aux agents environnementaux.

3.3 Nettoyage.

Pour réduire les émissions de polluants, il est conseillé de nettoyer l'équipement (à l'extérieur et si nécessaire à l'intérieur) avec des produits dont la biodégradabilité dépasse 90% (plus d'informations au chapitre 6 "nettoyage").

3.4 Destruction

Ne laissez pas l'équipement dans l'environnement. Plus de 90% du poids de chaque équipement correspond à des métaux recyclables (acier inoxydable, fer, aluminium, acier galvanisé, cuivre, etc.). Avant de disposer l'appareil, il doit être laissé inutilisable; Pour ce faire, retirez tous les dispositifs de fermeture des compartiments ou des cavités.

3. INSTALLATION.

- Avant d'installer l'équipement, lisez attentivement les instructions d'installation et de maintenance de ce manuel.
- L'installation, l'entretien et l'adaptation à d'autres types de gaz doivent être effectués par du personnel qualifié autorisé par le fabricant.
- Le non-respect des instructions d'installation, de réglage et de modification peut endommager l'équipement; En outre, il est dangereux pour les personnes et la garantie du fabricant perd sa validité.
- Après adaptation à un autre type de gaz par un personnel qualifié, le technicien doit demander au fabricant une autre plaque signalétique de l'appareil, correspondant au gaz pour lequel l'appareil a été adapté, et le placer au-dessus de celui-ci à la place de celui-ci .
- Les instructions d'installation doivent spécifier que le tuyau d'alimentation en gaz doit satisfaire aux exigences nationales actuelles et devrait être examiné périodiquement et remplacé si nécessaire.

3.1 Normes de référence.

Installez l'équipement tel que prescrit par les règles de sécurité et les lois de chaque pays.

3.2 DÉBALLAGE.

Attention!

Vérifiez que l'équipement n'a pas été endommagé pendant le transport.

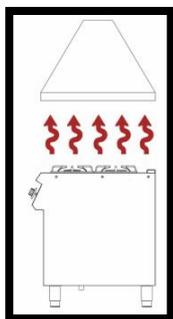
- Le transporteur est responsable de la sécurité des marchandises pendant le transport et la livraison.
- Examinez l'emballage avant et après le téléchargement.
- Réclamer au transporteur en cas de dommages apparents ou cachés et indiquer tout dommage ou manque dans le bon de livraison.
- Le conducteur doit signer le bon de livraison: sinon, le transporteur peut rejeter la demande. (Le transporteur peut fournir le formulaire requis).
- Déballer l'équipement en prêtant attention à ne pas l'endommager. Portez des gants de protection.
- Retirez lentement le film protecteur des surfaces métalliques et nettoyez les résidus avec un agent de nettoyage approprié.
- En cas de dommages ou de défauts qui ne peuvent être découverts qu'après avoir déballé l'équipement, demander au transporteur d'inspecter les marchandises dans un délai maximum de 24 heures.
- Conservez toute la documentation contenue dans l'emballage.

3.3 *PLACING.*

- Déplacez l'équipement soigneusement afin de ne pas l'endommager ou mettre en danger les personnes. Déplacer et placer l'équipement avec un transpalette. Sur une palette.
- Les mesures de l'équipement et la position des connexions (gaz, électricité et eau) sont fournies dans le schéma d'installation de ce mode d'emploi. Vérifiez que tout sur le site d'installation est prêt à effectuer les connexions.
- L'équipement peut être installé individuellement ou attaché à d'autres équipements de la même gamme.
- Il ne doit pas être encastré. Laissez au moins 5 cm. Entre l'équipement et les parois latérales et arrière.
- Isoler correctement les surfaces restantes à une distance inférieure à celle indiquée.
- Ne pas stocker ni utiliser de matériaux inflammables ou de liquides près de l'équipement.
- Une fois l'équipement installé, vérifiez qu'il est au niveau et, si nécessaire, ajustez-le. Si l'équipement n'est pas correctement nivelé, la combustion est incorrecte et l'équipement fonctionne mal.

3.4 *SMOKE VENT.*

- Placez l'appareil sous le capot d'aspiration (voir figure).
- Ne pas intercepter les extincteurs.
- Déterminer la distance du capot d'aspiration conformément à la réglementation en vigueur.



REMARQUE! Le système doit s'assurer que:

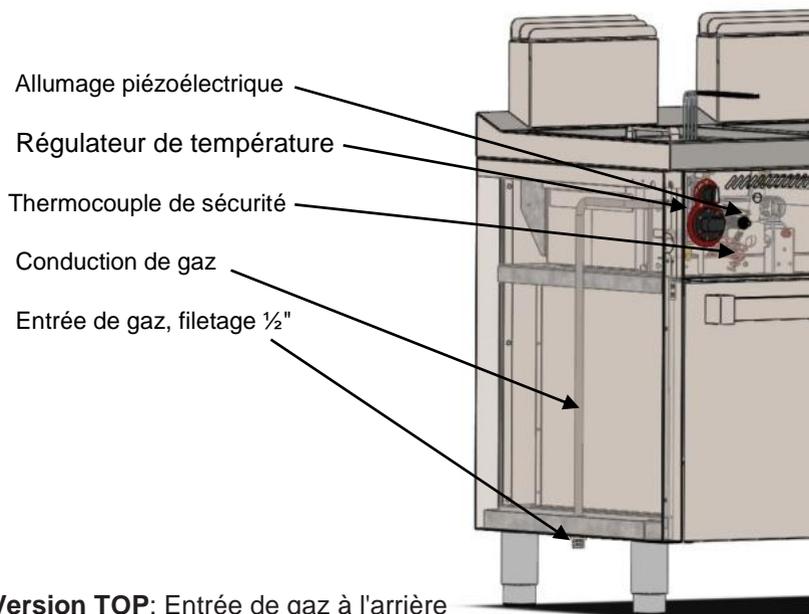
- A) L'évacuation de fumée ne peut pas être obstruée;
- B) La longueur du tuyau de sortie ne dépasse pas 3 m.
- C) Ne modifiez pas la sortie conçue par le fabricant.

4.5- Connexion au gaz (schéma d'installation).

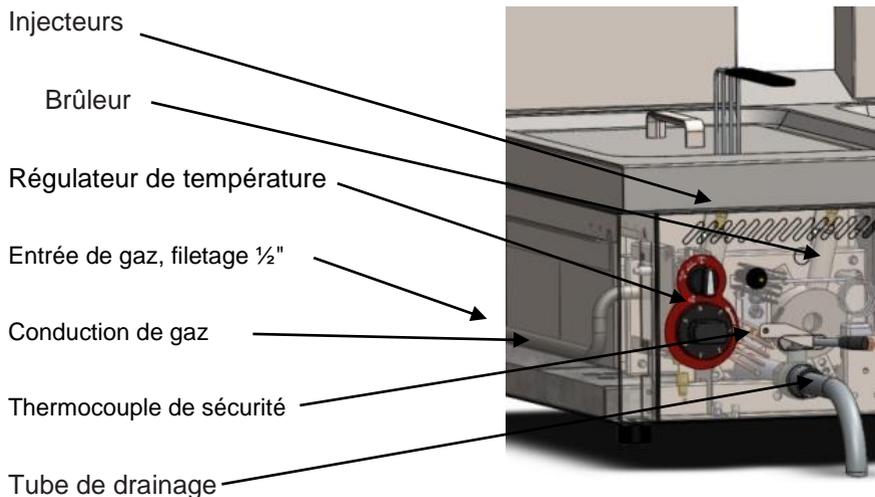


Les vannes indiquées sont des vannes thermostatiques pour les brûleurs.

VERSION COFFRE: Entrée de gaz à la partie inférieure.



Version TOP: Entrée de gaz à l'arrière



Effectuez les vérifications suivantes:

- L'appareil est équipé d'une sortie de gaz fileté de 1/2 ", conformément à la norme UNE-EN 10226-1 et à la norme UNE-EN 10226-2, avec l'extrémité préparée pour insérer un joint d'étanchéité. Dans certains pays, un adaptateur de gaz approprié est Champs obligatoires.

- Si l'installation s'effectue avec des tuyaux rigides, il doit y avoir une vanne d'arrêt rapide du gaz aussi près que possible de la connexion de l'appareil, afin de ne pas rendre l'installation entière inutilisable en cas de défaillance de l'appareil. La longueur de celui-ci ne doit pas dépasser 1,5 m

- Si l'installation est faite avec un tube flexible relié à une bouteille à gaz, elle doit être de type réglementé, dûment homologué, et il doit être vérifié qu'il n'a pas de plis ou est plié de manière à empêcher la circulation libre de gaz. La durée ne doit pas dépasser 1,5 m.

L'installation fixe doit être conforme à la réglementation du gaz en vigueur dans le pays d'installation, le diamètre du tuyau doit être suffisant pour tous les appareils à gaz installés dans les locaux. Les tuyaux doivent être en acier ou en cuivre. Si le tuyau traverse les murs intérieurs (planchers ou murs), assurez-vous que le travail a été effectué par un professionnel, avec des points de référence qui vous permettent de trouver les conduites de gaz.

Si l'approvisionnement est effectué par une bouteille de gaz (12,5 kg), il doit toujours être placé verticalement dans un boîtier de taille suffisante pour permettre l'extraction de la bouteille avec la vanne et le régulateur, avec une porte et avec des ouvertures de ventilation De surface égale à Ou supérieur à 1/100 de la surface du plancher du boîtier.

Pour la connexion au gaz, procédez comme suit:

1. Réglez la hauteur de toutes les jambes en tournant et vérifiez que l'appareil est au niveau.
2. Réglez les commandes du lecteur sur leur position d'arrêt.
3. Assurez-vous qu'il n'y a pas de flamme à proximité.
4. Démarrez l'appareil conformément aux instructions de la section d'allumage de ce manuel et vérifiez au moyen d'un manomètre ou d'une eau savonneuse qu'il n'y a pas de fuites de gaz. Ne jamais approcher une flamme pour effectuer ce contrôle.
5. S'il y a une fuite à un certain point, fermez le robinet et réparez-le, puis répétez le test jusqu'à ce que la fuite ait disparu.

Toute installation ou maintenance de l'alimentation en énergie (gaz, électricité ou eau) ne doit être effectuée que par l'entreprise ou par un installateur autorisé.

Pour connaître exactement le code de l'équipement que vous avez acheté, consultez la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil.

Pour tous les appareils incorporant des brûleurs exposés, l'entrée d'air de combustion ne doit pas être perturbée Ni l'évacuation des produits de la combustion.

4.6 Équipements de gaz.

REMARQUER. Cet équipement (s'il n'est pas demandé autrement) est préparé et testé pour fonctionner au gaz G30, G31 (butane, propane) à 28-30,37mbar; Pour l'adapter à un autre type de gaz, suivez les instructions de la section 4.6.5. De ce chapitre.

4.6.1 Avant la connexion.

- Vérifiez que l'équipement est préparé pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Sinon, effectuez les opérations indiquées dans le chapitre: "Adaptation / régulation du matériel gaz".
- Installez une vanne de gaz à fermeture rapide, dans un endroit facilement accessible, en amont de l'équipement.



- Nettoyez la poussière, la saleté et les objets étrangers à partir des tuyaux de raccordement car ils peuvent rendre l'alimentation difficile.
- La ligne d'alimentation en gaz doit assurer le débit nécessaire au fonctionnement de tous les équipements connectés au réseau. Sinon, l'équipement connecté au réseau ne fonctionne pas correctement.

4.6.2 **Connexion.**

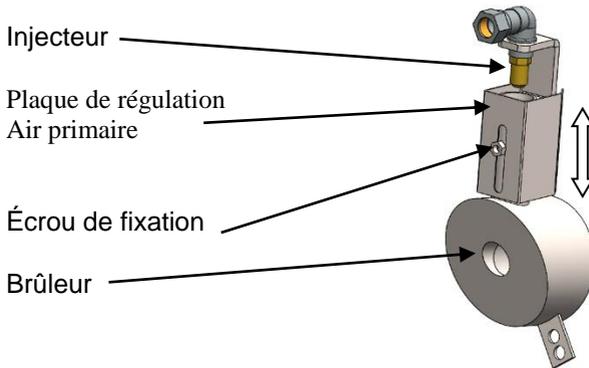
- Dans le schéma d'installation, identifiez la connexion de gaz au bas de l'équipement (version coffre) ou à l'arrière (version TOP).
- Avant la connexion, retirer la protection en plastique du raccordement du gaz de l'équipement.
- Après l'installation, vérifier qu'il n'y a pas de fuites dans les joints avec une solution de savon et d'eau.

4.6.3 **Régulation de la pression de gaz.**

Si la pression du gaz est supérieure à celle indiquée ou difficile à régler (pas stable), un régulateur de pression doit être installé avant l'équipement à un point facilement accessible.

4.6.4 **Contrôle de l'air primaire.**

La plaque de régulation se déplace à travers le brûleur après avoir dévissé l'écrou de fixation. L'image montre la position de la plaque pour fonctionner avec le gaz butane-propane G30 / G31. Pour passer au gaz naturel G20, il faut agir sur l'écrou de fixation et déplacer la plaque de réglage vers le haut pour réduire l'alimentation en air primaire (voir page 20).



4.6.5 Adaptation à un autre type de gaz.

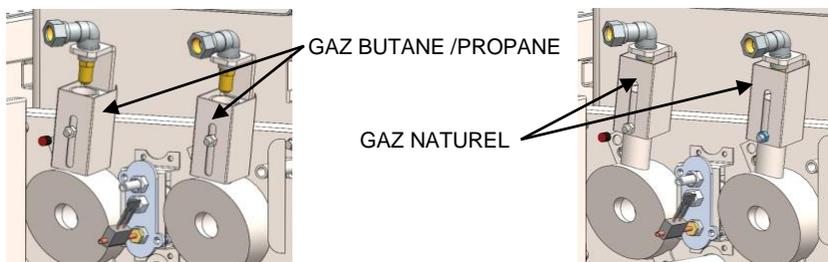
Dans le tableau 2, les données techniques des buses indiquent quels injecteurs doivent être remplacés ceux installés par le fabricant (le numéro est gravé sur le corps de l'injecteur). À la fin de l'adaptation, vérifiez que les opérations suivantes ont été effectuées:

CONTROL	Revisado
<ul style="list-style-type: none"> • Changement d'injecteurs de brûleurs. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Régulation correcte de l'air primaire des brûleurs. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Changement de l'injecteur pilote. 	
<ul style="list-style-type: none"> • Purger le circuit 	
<ul style="list-style-type: none"> • Corriger la régulation de la pression si nécessaire 	
<ul style="list-style-type: none"> • Corriger la pression d'alimentation 	
<ul style="list-style-type: none"> • Collez l'adhésif (fourni par le fabricant) avec les données du nouveau type de gaz. 	

- Remplacement de l'injecteur dans les brûleurs

- Retirez l'avant de la friteuse. Sur les versions «TOP», avant de retirer le panneau frontal, vider le cuve d'huile en prenant les précautions nécessaires pour le vider (chapitre 5.2).
- Positionner le régulateur d'entrée d'air dans la position indiquée pour le butane-propane ou le gaz naturel selon

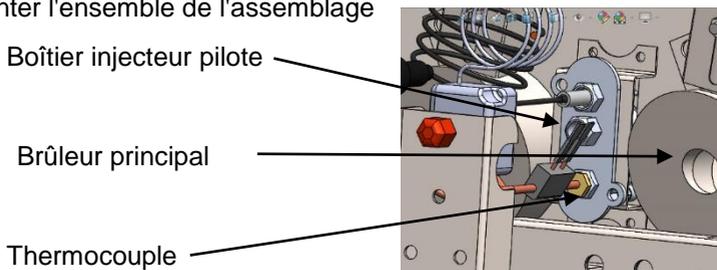
les images attachées. Position sécurisée en serrant le Écrou de fixation.



- Remplacez l'injecteur par celui correspondant au gaz choisi, comme indiqué dans le tableau 1.
- Remonter l'ensemble de l'assemblage.

- Remplacement de l'injecteur dans le brûleur pilote

- Retirez l'avant de la friteuse. Sur les versions «TOP», avant de retirer le panneau frontal, vider le cuve d'huile en prenant les précautions nécessaires pour le vider (chapitre 5.2).
- Dévissez l'écrou du brûleur pilote et remplacez l'injecteur indiqué dans le tableau 1, en maintenant l'ordre des pièces intérieures. Le diamètre est gravé sur le corps de l'injecteur, en centièmes de mm.
- Remonter l'ensemble de l'assemblage



4.7 AVANT DE COMPLETER LES OPÉRATIONS D'INSTALLATION.

Vérifiez tous les joints avec de l'eau et du savon pour vérifier les fuites de gaz. Allumez les brûleurs individuellement et conjointement pour vérifier le fonctionnement des vannes de gaz, des brûleurs et de l'allumage.

Réglez la flamme des brûleurs au minimum, individuellement et conjointement. À la fin de ces opérations, l'installateur doit former l'utilisateur dans l'utilisation correcte de l'appareil. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement après avoir effectué tous les contrôles, contactez votre centre de service local.

5. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR.

5.1 Utilisation des brûleurs

ALLUMAGE

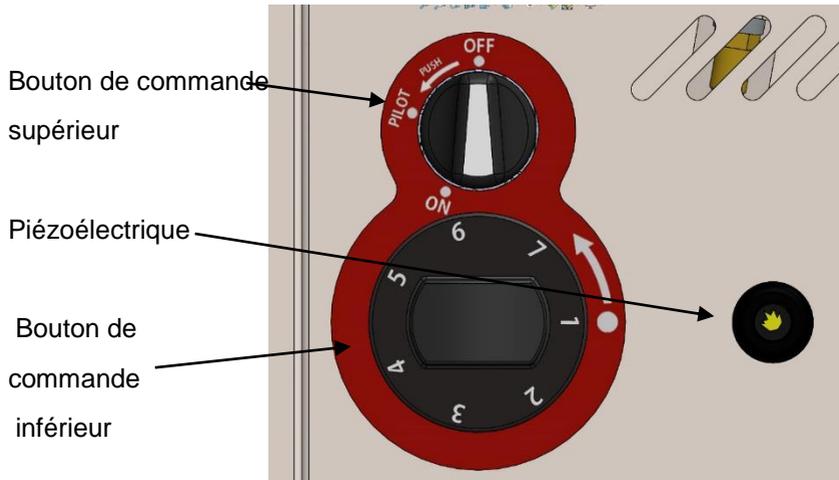
- Ouvrir la vanne de coupure de gaz de l'appareil.
- Allumez le brûleur en appuyant et en tournant le bouton de la soupape de gaz du brûleur pour être allumé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de la position arrêt (**OFF**) à la position d'allumage pilote (**PILOT**).
- Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur le bouton sur le commutateur piézoélectrique.  Appuyez sur le bouton et maintenez-le enfoncé pendant environ 10 secondes, puis tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre sur la position "ON".
- Après avoir vérifié que les brûleurs ont été allumés, réglez la flamme souhaitée en tournant le bouton de commande inférieur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position désirée, soit «1» la position de consommation minimale et «7» la position de consommation maximale.

MISE EN GARDE!

Les instructions d'installation doivent avertir l'installateur des précautions à prendre afin de ne pas modifier la prise d'air de combustion ou la disposition des produits de combustion des appareils incorporant des brûleurs exposés.

ARRÊT

- Tournez le bouton supérieur de la position "ON" à la position ON du pilote (PILOT).
- Pour éteindre le pilote, appuyez légèrement sur le bouton et tournez-le à la position arrêt (**OFF**).



5.2 VIDANGE DE LA CUVE D'HUILE

L'utilisateur doit obtenir un récipient approprié pour la vidange de l'huile. Ce récipient doit être constitué d'un matériau résistant à la chaleur et être fabriqué de manière à ce que, lors du vidage, l'huile ne dépasse pas et ne constitue pas un danger.

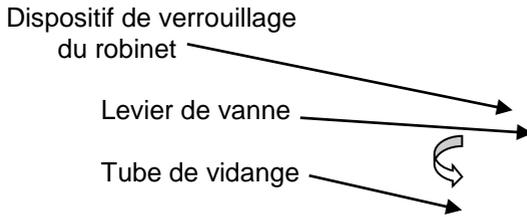
Vidange de la cuve d'huile pour les modèles "TOP"

Insérez le tube de vidage fourni et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, restant comme indiqué sur le dessin. Placez le récipient.

Tournez le verrou du robinet et déplacez le levier vers la gauche.

Note: Il est conseillé que cette opération soit effectuée avec de l'huile pas trop chaud.



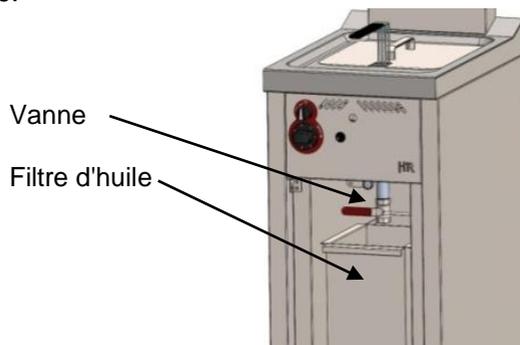


Vidange de la cuve d'huile pour les modèles "COFFRE"

Insérer le tube de vidange et retour prévu dans le sens antihoraire, en restant comme représenté sur le dessin. Placez le récipient.

Tournez le robinet et verrouillez en déplaçant le levier vers la gauche.

Note: Il est conseillé de effectuer cette opération avec l'huile pas trop chaude.



6. NETTOYAGE.

6.1 Pièces externes.

- SURFACES D'ACIER SATINÉ (quotidien).

- Nettoyer toutes les surfaces en acier. Lorsque la saleté est récente, elle est facilement éliminée.
- Enlever la saleté, la graisse et les résidus de nourriture des surfaces en acier lorsqu'ils ont refroidi, en utilisant un chiffon ou une éponge, et de l'eau avec du savon ou du

détergent. Ensuite, sécher complètement toutes les surfaces nettoyées.

- Si la saleté, la graisse ou les résidus alimentaires sont incrustés, un chiffon ou une éponge doit être passé dans le sens du satin et rincé plusieurs fois:
- Le frottement circulaire et les particules déposées sur le tissu ou l'éponge peuvent rayer le satin.
- Les objets en fer peuvent endommager l'acier: les surfaces endommagées se laissent plus facilement et sont plus enclines à la corrosion.

- SURFACES NOIRCIES PAR LE CHAUFFAGE (si nécessaire).

L'exposition à des températures élevées peut provoquer l'apparition d'halos sombres et peut être enlevé suite aux instructions de la section précédente.

6.2 Périodes d'inactivité.

Si l'unité n'est pas utilisée pendant une longue période de temps:

- Fermez les clés et les commutateurs généraux situés en amont de l'appareil.
 - Essuyer la surface en acier inoxydable avec un chiffon imbibé d'huile de pétrole pour créer un film protecteur.
 - Ventiler périodiquement les locaux.
 - Inspectez l'équipement avant de le réutiliser.
-

6.3 Les parties internes. huile.

ATTENTION! Ces opérations doivent être effectuées par un technicien qualifié.

- Examiner les pièces internes.
- Si l'intérieur de la machine est sale, nettoyez-le.
- Inspecter et nettoyer le système d'évacuation.

REMARQUE! Dans des conditions particulières (par exemple, si l'utilisation de l'équipement est lourde ou si l'environnement est saline), il est conseillé d'augmenter la fréquence de nettoyage.

- **BUSES.**

Il est nécessaire de nettoyer périodiquement les buses à l'intérieur, peuvent accumuler la suie et des dommages à combustion. Pour y accéder, vous devez retirer le panneau avant, puis retirer les brûleurs et les connexions correspondantes.

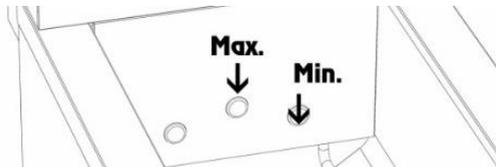
Il est très important de ré installer tous les composants qu'ils étaient auparavant et vérifier l'étanchéité du circuit avant de faire fonctionner la machine.

- **HUILE.**

Il est recommandé que vous régulièrement filtration d'huile pour éliminer les morceaux de nourriture qui peut contenir. L'exécution de cette opération améliore souvent la qualité de friture et augmente la durée de l'huile.

Il est important de ne pas utiliser la machine vide.

Il est nécessaire de contrôler le niveau d'huile et remplir chaque fois est en dessous du repère minimum fixé:



Les composants nécessitant une maintenance sont accessibles depuis l'avant de l'équipement, l'extraction préalable du panneau de commande et le panneau avant.

Il est nécessaire de graisser les vannes au moins une fois par an, ou dans des périodes plus courtes, aussi longtemps que cela est jugé approprié. Pour cela, il est recommandé de couvrir toute la surface utile de la tige, avec environ 5-10 g.

7.1 Quelques problèmes et leurs solutions.

Il est conseillé de contacter un technicien autorisé pour vérifier l'appareil tous les 12 mois. Il est conseillé de stipuler un contrat de maintenance.

L'équipement peut présenter différents problèmes.

- **Le brûleur pilote ne s'allume pas.**

Causes possibles:

- La bougie n'est pas bien fixée ou mal connectée.
- Le fil piézoélectrique ou le fil d'allumage est endommagé.
- La pression des gaz dans les tuyaux est insuffisante.
- La buse est bouchée.
- La vanne de gaz est défectueuse.

- **Le brûleur pilote s'éteint lorsque le bouton d'allumage est relâché.**

Causes possibles:

- Le brûleur pilote ne chauffe pas suffisamment le thermocouple.
- Le thermocouple est défectueux.
- La poignée de la soupape de gaz ou de la vanne n'est pas serrée.
- La pression du gaz dans la soupape est insuffisante.
- Valve ou bouton de gaz défectueux.

- **Le brûleur pilote est allumé, mais le brûleur principal ne s'allume pas.**

Causes possibles:

- Perte de pression dans la conduite de gaz.
- L'injecteur est bouché ou le robinet ou la vanne de gaz est défectueuse.
- Les orifices de sortie du gaz du brûleur sont bouchés.

- **Il n'est pas possible de régler la température.**

Causes possibles:

- L'ampoule du thermostat est défectueuse.
- La vanne de gaz est défectueuse.
- Intervention du thermostat de sécurité.

7.2 Remplacement des composants principaux.

Ces opérations doivent être effectuées par un installateur spécialisé.

- REMPLACEMENT DE LA VANNE DE GAZ.

- Démontez le panneau avant et débranchez le câble de connexion du piézoélectrique.
- Dévissez toutes les connexions (thermocouple, pilote et tuyau d'alimentation au brûleur) dans la vanne.
- Dévissez les deux vis qui fixent la soupape et la bride au collecteur.
- Remplacez la vanne et fixez-la sur le collecteur.
- Reconnexion de tous les composants à la vanne.
- Après avoir ouvert le passage du gaz, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz.
- Réglez la consommation minimale de la soupape si nécessaire.

- REMPLACEMENT DES INJECTEURS.

- Démontez le panneau avant et débranchez le câble de connexion du piézoélectrique.
- Accédez aux injecteurs de l'avant de la friteuse.
- Remplacez l'injecteur à l'aide d'une clé à tête hexagonale et répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.

- Après avoir ouvert le passage du gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

- REMPLACEMENT DU BRÔLEUR PILOTE, DU THERMOCOUPLE ET DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE.

- Démontez le panneau avant et débranchez le câble de connexion du piézoélectrique.
- Accédez aux injecteurs de l'avant de la friteuse.
- Déconnectez toutes les connexions des composants à remplacer.
- Dévissez les vis ou les écrous de blocage.
- Remplacez les composants et répétez les étapes précédentes dans l'ordre inverse.
- Après avoir ouvert le passage du gaz, vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

Déclaration de Conformité de l'UE

Règlement (UE) 2016/426.

Nom de l'émetteur:

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

Adresse:

Polígono Industrial Mantón de Manila M-3 Parcela-22. Apartado de correos 225, 14940 Cabra, Córdoba. Andalucía. España. Tel. +34957525464; Fax. +34957524664; www.faincahr.es

NOUS DÉCLARONS, sous notre seule responsabilité, que l'appareil décrit ci-dessous est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union pertinente.

Nom de l'appareil: FRITEUSE Á GAZ.

- **Marque :** FAINCA HR
- **Modèles:** XXXXXXXXXX.
- **Numéro de série:** XXXXXX
- **Année de production:** XXXXXX.

Références aux normes harmonisées pertinentes de l'UE utilisées ou références aux autres spécifications techniques pour lesquelles la conformité est déclarée

- UNE-EN 203-1:2014. Appareils de cuisine professionnelle utilisant les combustibles gazeux - Partie 1: Règles générales de sécurité

- UNE-EN 203-2-9: 2006. Appareils de cuisson professionnelle utilisant les combustibles gazeux - Partie 2-9: Exigences particulières - Plaques coup de feu, plaques chauffantes et grills

- UNE-EN 203-3: 2009. Appareils de cuisine professionnelle utilisant les combustibles gazeux - Partie 3: Matériaux et parties en contact avec les denrées alimentaires et autres aspects sanitaires

Pour se conformer aux règlements suivants:

- *Règlement (UE) 2016/426 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux*
- Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- REGULATION (EC) NO 1935/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE

COUNCIL of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food

À Cabra, le 20 février 2018, cette déclaration est signée

Signé par:

Directeur: Francisco Javier Romero Muñoz
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)

GARANTIE

HR garantit à toutes ses machines les conditions suivantes:

1. Il garantit le premier utilisateur contre les défauts de fabrication dans l'utilisation normale de l'appareil.
2. La période de garantie est UNE ANNÉE dans toute l'Europe à partir de la date de départ de l'usine pour tous les composants.
3. La garantie que **HR** offre consiste à réparer ou à remplacer les composants défectueux, en charge de l'utilisateur ou de l'acheteur les frais de transport, et si la réparation ne peut pas être effectuée sur place, l'utilisateur ou l'acheteur paiera les frais Transport, emballage, risques, etc.
4. Les frais de déplacement et de main-d'œuvre du personnel technique seront toujours facturés à l'utilisateur ou à l'acheteur lorsqu'il n'y a pas de défaut de fabrication.
5. La rupture des composants due à une mauvaise utilisation de l'appareil est exclue de la garantie.
6. **HR** décline toute responsabilité lorsque l'appareil a été mal utilisé ou traité, une maintenance défectueuse, ainsi que par des interventions ou des réparations effectuées par du personnel non autorisé.
7. Aucune autre garantie que celle spécifiée dans la présente lettre est accordée ou acceptée.
8. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes ou des choses résultant d'une mauvaise utilisation de l'appareil ou de la connexion au sol manquante.
9. La dépréciation normale de l'appareil, les modifications apportées par les conditions météorologiques ou la nature, ainsi que les dommages causés par les inondations, les incendies, etc. sont exclus.
10. Le temps de la réparation ne sera pas une cause d'indemnisation des dommages.
11. Lors du remplacement d'une ou plusieurs pièces dans un appareil, la garantie se termine à la même date que le terme de la partie remplacée se termine.
12. La garantie est nulle lorsque l'appareil est placé dans un lieu ou un environnement non recommandé conformément aux instructions d'utilisation.
13. La garantie n'est pas répondu lorsque l'installateur envoie une partie incomplète ou due.
14. Le client sera responsable des services fournis pour les causes qui ne couvrent pas la garantie.
15. **HR** est empêché de toute autre responsabilité.

CERTIFICAT DE GARANTIE

UTILISATEUR:

ADRESSE:

TÉLÉPHONE:

VILLE::

PROVINCE:

DISTRIBUTEUR:

DATE D'ACHAT:

MODEL:

NUMÉRO DE SÉRIE:

Timbre du distributeur:

Signature de l'acheteur



HR
FAINCA

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