

VERSION 2019.1

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DATOS TÉCNICOS

COCINA A GAS



MODELOS BASIC

CB2F600S CB2F600E CB2F750S CB2F750E

CB4F600S CB4F600E CB4F750S CB2F750E

CB6F600S CB6F600E CB6F750S CB6F750E

CB4F600H CB6F600H CB4F750H CB6F750H

CB4F600HE CB6F600HE CB4F750HE CB6F750HE



PRECAUCIÓN: Leer las instrucciones
antes de usar el aparato.

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.....	11
2. ADVERTENCIAS GENERALES	13
3. ECOLOGIA Y MEDIO AMBIENTE.....	15
3.1 EMBALAJE.....	15
3.2 USO.....	15
3.3 LIMPIEZA	15
3.4 ELIMINACIÓN.....	15
4. INSTALACIÓN	16
4.1 NORMAS DE REFERENCIA	16
4.2 DESEMBALAJE	16
4.3 EMPLAZAMIENTO	17
4.4 SALIDA DE HUMOS	17
4.5 CONEXIÓN DE GAS (ESQUEMA DE INSTALACIÓN).....	17
4.6 EQUIPOS DE GAS	20
4.7 ANTES DE COMPLETAR LAS OPERACIONES DE INSTALACIÓN	24
4.8 CONEXIÓN ELÉCTRICA (HORNO ELÉCTRICO).....	24
5. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO.....	26
5.1 USO DE LOS QUEMADORES SUPERIORES	26
5.2 USO DE LOS QUEMADORES DEL HORNO	27
5.3 USO DEL HORNO ELÉCTRICO.....	28
6. LIMPIEZA.....	29
6.1 PARTES EXTERNAS.....	29
6.2 PERIODOS DE INACTIVIDAD	29
6.3 PARTES INTERNAS (CADA 6 MESES).....	29
7. MANTENIMIENTO	30
7.1 ALGUNOS PROBLEMAS Y SUS SOLUCIONES	30
7.2 SUSTITUCIÓN DE COMPONENTES PRINCIPALES	31
8. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD	33
9. GARANTIA.....	34

1. 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 Butano/Propano (Imagen 1) o Gas Natural (Imagen 2)

HR FAINCA made in Spain

FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.
Pol. Ind. Mantón de Manilla B-3,
Parcela Nº22 - 14940 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14783211

MOD: MODELO
Nº/S: 0000016541

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: FAINCA HR

País	Categoría	Gas	Presión de suministro
Country	Category	Gas	Supply pressure
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	H1H5C2	G30, G31	26.32 / 37mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT, SI, SK	H1H3	G30, G31	26.32 / 37mbar
FR	H1H1B1P	G30, G31	30mbar
BE, FR	H1H1E	G30, G31	36.32 / 47mbar

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

14 4 28
8 437006 768931

Mod: MODELO

14 4 28
8 437006 768931

Mod: MODELO

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

(Imagen 1)

HR FAINCA made in Spain

FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.
Pol. Ind. Mantón de Manilla B-3,
Parcela Nº22 - 14940 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14783211

MOD: MODELO
Nº/S: 0000016541

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: FAINCA HR

País	Categoría	Gas	Presión de suministro
Country	Category	Gas	Supply pressure
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	I2I3I5P	G20	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, PT, SI, SK	I2I3I+	G20	20 mbar
FR	I2C3I5P	G20	20.125mbar
BE, FR	I2C4I+	G20	20.125mbar

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

14 4 28
8 437006 768931

Mod: MODELO

14 4 28
8 437006 768931

Mod: MODELO

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

(Imagen 2)

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

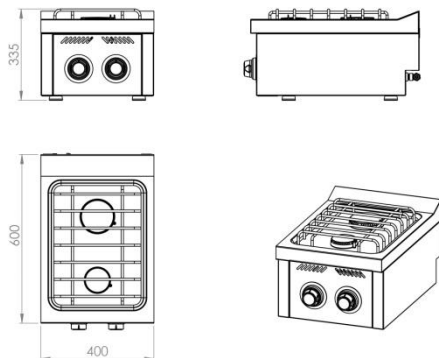
NOTA: Tras la adaptación a otro tipo de gas por personal cualificado, **el técnico cualificado debe solicitar al fabricante otra placa de características del aparato**, correspondiente al gas para el que se ha adaptado el aparato, y colocarla sobre éste en sustitución de la anterior.

NOTA: Los cuadros de gases que aparecen en las miniaturas de la imagen 1 y 2 pueden verse más detallados en la página 9.

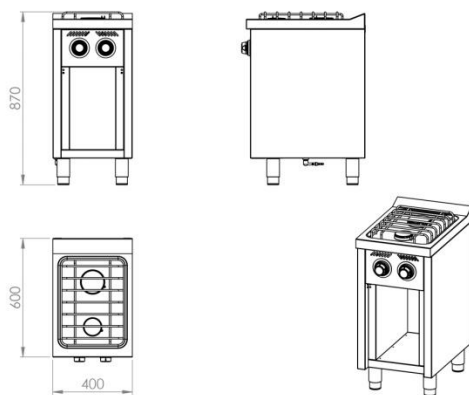
NOTA: Siempre aparecerá la leyenda “Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar sólo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato” en el idioma de destino correspondiente.

1.1 Dimensiones Generales

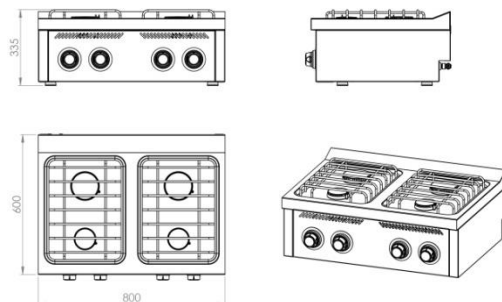
- **COCINA 2 FUEGOS BASIC 600 SOBREMESA CB2F600S**



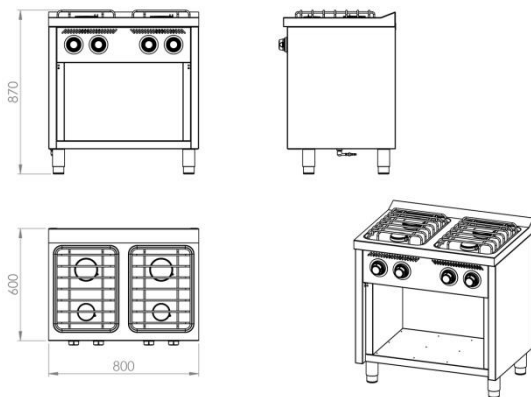
- **COCINA 2 FUEGOS BASIC600 ESTANTE CB2F600E**



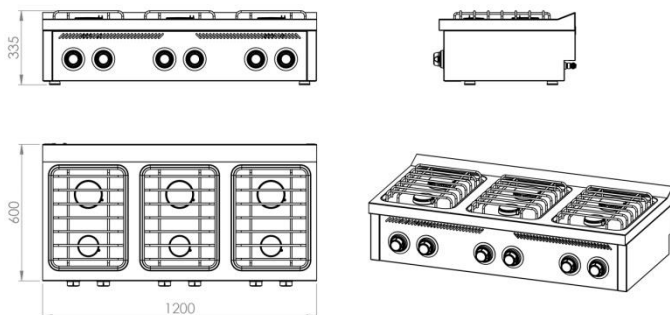
- **COCINA 4 FUEGOS 600 SOBREMESA CB4F600S**



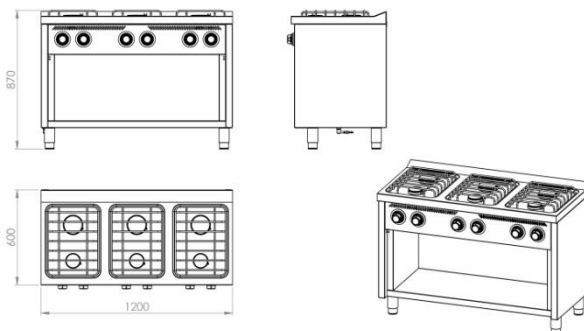
- **COCINA 4 FUEGOS BASIC 600ESTANTE CB4F600E**



- **COCINA 6 FUEGOS BASIC 600 SOBREMESA CB6F600S**

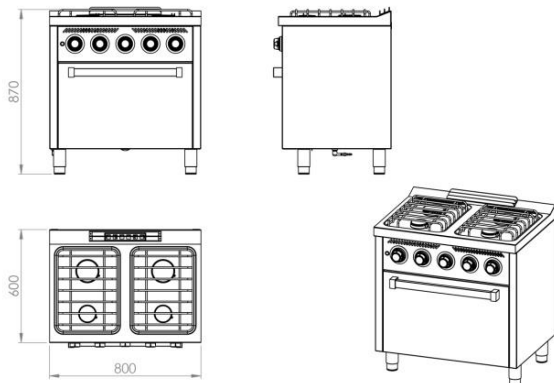


- **COCINA 6 FUEGOS BASIC 600 ESTANTE CB6F600E**



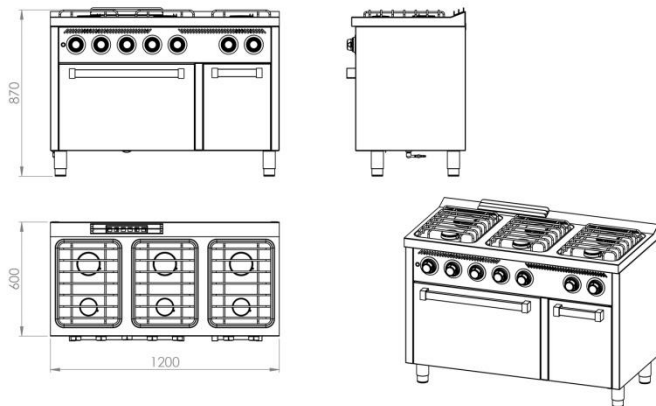
• **COCINA 4 FUEGOS BASIC 600 HORNO**

CB4F600H



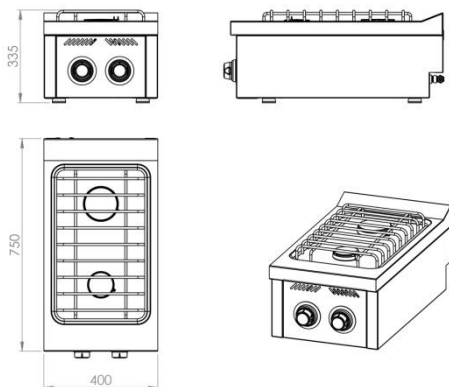
• **COCINA 6 FUEGOS BASIC 600 HORNO**

CB6F600H



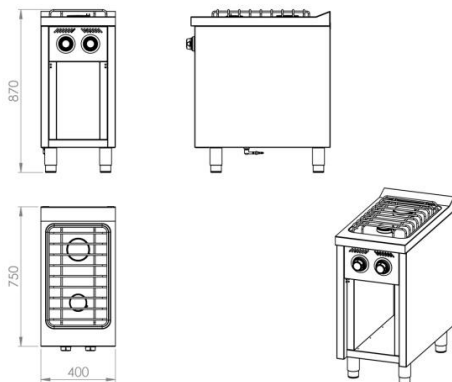
• **COCINA 2 FUEGOS BASIC 750 SOBREMESA**

CB2F750S



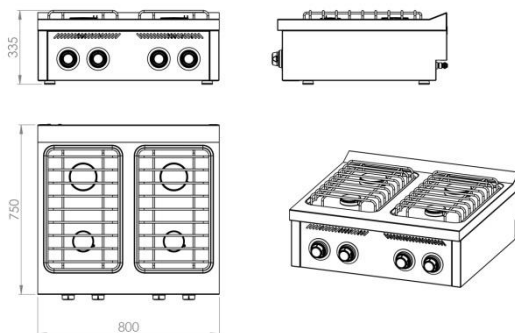
• **COCINA 2 FUEGOS BASIC 750 ESTANTE**

CB2F750E



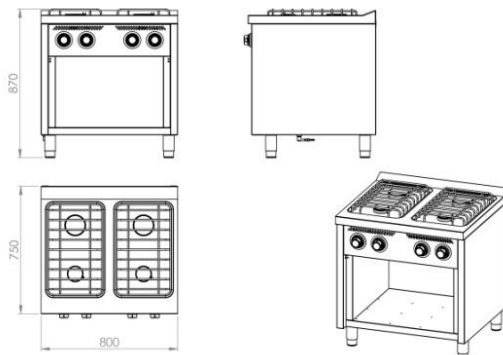
• **COCINA 4 FUEGOS BASIC 750 SOBREMESA**

CB4F750S



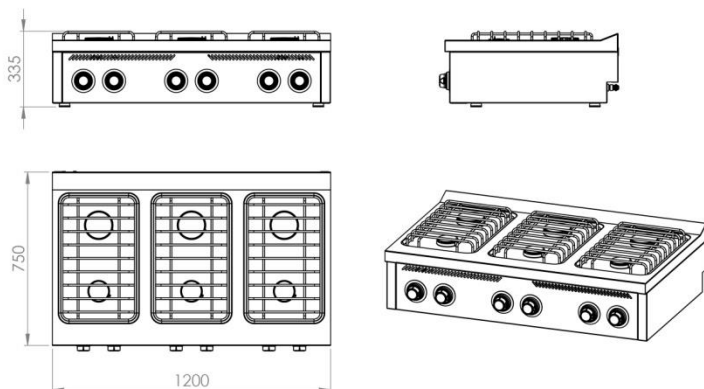
• **COCINA 4 FUEGOS BASIC 750 ESTANTE**

CB4F750E



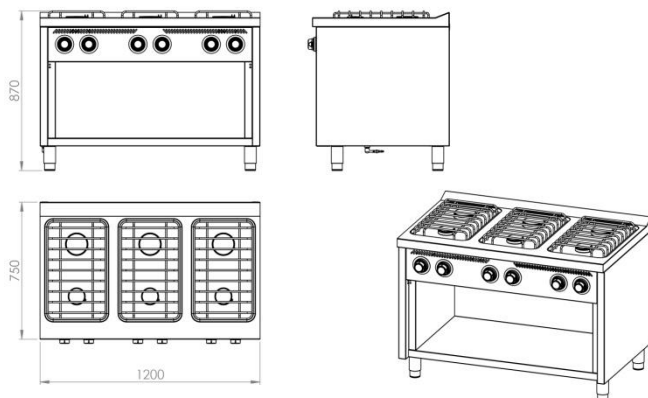
• **COCINA 6 FUEGOS BASIC 750 SOBREMESA**

CB6F750S



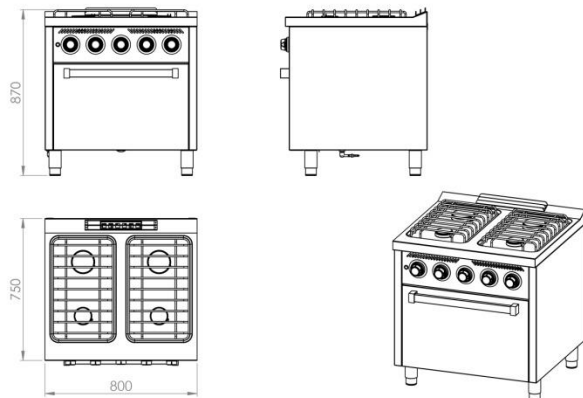
• **COCINA 6 FUEGOS BASIC 750 ESTANTE**

CB6F750E



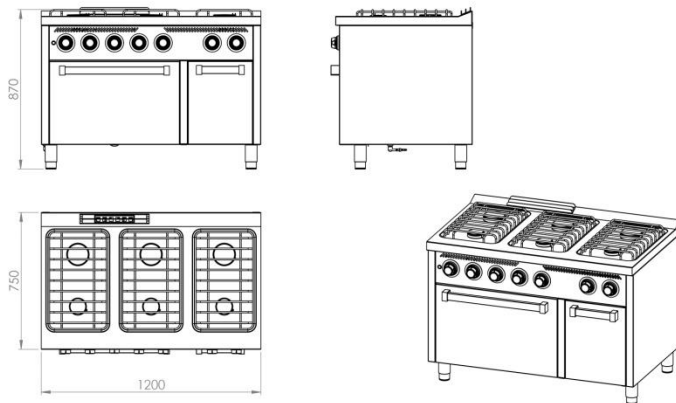
• **COCINA 4 FUEGOS BASIC 750 HORNO**

CB4F750H



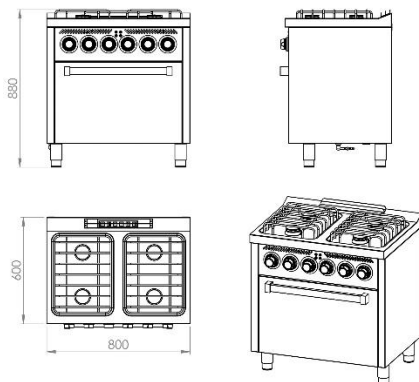
• **COCINA 6 FUEGOS BASIC 750 HORNO**

CB6F750H



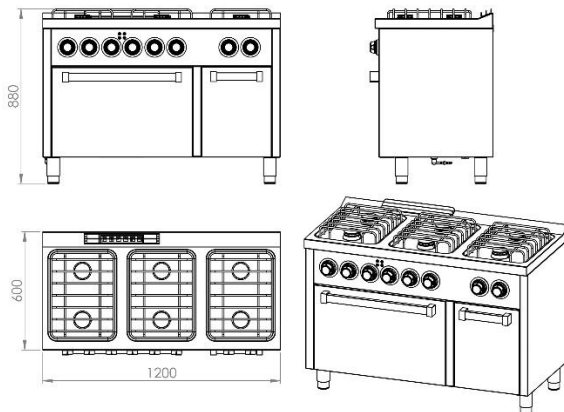
• **COCINA 4 FUEGOS BASIC 600 HORNO ELECTRICO**

CB4F600HE

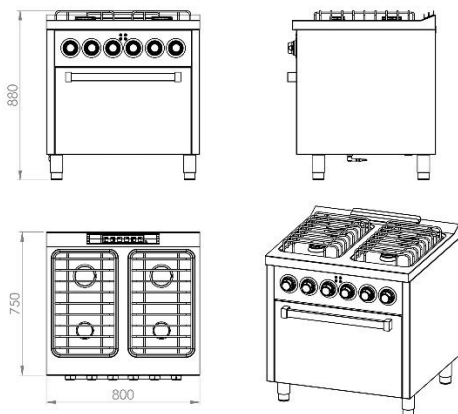


• **COCINA 6 FUEGOS BASIC 600 HORNO ELECTRICO**

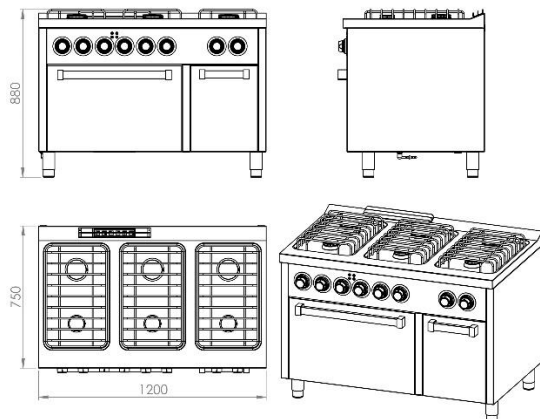
CB6F600HE



- **COCINA 4 FUEGOS BASIC 750 HORNO ELECTRICO CB4F750HE**



- **COCINA 6 FUEGOS BASIC 750 HORNO ELECTRICO CB6F750HE**



1.2 Datos técnicos

TABLA 1: Diámetro de inyector.

QUEMADOR TIPO	INYECTOR Ø mm	
	G20	G30-31
Ø 75 – FOGON	1,65	1,10
Ø 100 – FOGON	1,95	1,30
HORNO 750	2,05	1,40
HORNO 600	1,80	1,2
PILOTO HORNO	0,35	0,25

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

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		

TABLA 3: Consumos y rendimientos de los quemadores principales.

	G20 a 20 mbar					
	Qn (s/Hi)	inyector	aire primario	Qmin	Qpiloto	Qnominal
QUEMADOR Ø 100	7.5kW	1,95mm		2,6kW	-	0,81 Nm3/h
QUEMADOR Ø 75	5.5kW	1,65mm		1,9kW	-	0,59 Nm3/h
QUEMADOR H750 (horno 750)	7kW	2,05mm			0,20kW	0,75 Nm3/h
QUEMADOR H600 (horno 600)	5,8kW	1,80mm			0,20kW	0,62 Nm3/h
	G30 / G31 a 28-30 / 37 mbar					
	Qn (s/Hi)	inyector	aire primario	Qmin	Qpiloto	Qnominal
QUEMADOR Ø 100	7.5kW	1,30mm		2,6kW	-	0,61 Kg/h
QUEMADOR Ø 75	5.5kW	1,10mm		1,9kW	-	0,45 Kg/h
QUEMADOR H750 (horno 750)	7kW	1,4mm			0,20kW	0,57 Kg/h
QUEMADOR H600 (horno 600)	5,8kW	1,2mm			0,20kW	0,47 Kg/h

TABLA 4: Consumos Horno Eléctricos.

MODELOS	TENSION	RESIST. INF	RESIST. SUP	CONSUMO
CB4F600HE	380V 50/60 Hz	3	2	3.5 kW
CB6F600HE	380V 50/60 Hz	3	2	3,5 kW
CB4F750HE	380V 50/60 Hz	3	2	5 kW
CB6F750HE	380V 50/60 Hz	3	2	5 kW

TABLA 5: Características de los aparatos.

MODELOS	Nº QUEMADORES				CONSUMO CALORIFICO NOMINAL		CONSUMO NOMINAL	
					G-20	G-30 / G31	G-20	G-30 / G31
	Ø 75	Ø 100	H600	H750	kW	kW	Nm3/h	Kg/h
CB2F600S	2	0	0	0	11	11	1,19	0,90/0,88
CB2F600E	2	0	0	0	11	11	1,19	0,90/0,88
CB4F600S	4	0	0	0	22	22	2,38	1,80/1,77
CB4F600E	4	0	0	0	22	22	2,38	1,80/1,77
CB6F600S	6	0	0	0	33	33	3,57	2,70/2,66
CB6F600E	6	0	0	0	33	33	3,57	2,70/2,66
CB4F600H	4	0	1	0	27,8	27,8	3,00	2,28/2,24
CB6F600H	6	0	1	0	38,8	38,8	4,19	3,18/3,14
CB2F750S	1	1	0	0	13	13	1,40	1,06/1,04
CB2F750E	1	1	0	0	13	13	1,40	1,06/1,04
CB4F750S	2	2	0	0	26	26	2,81	2,13/2,09
CB4F750E	2	2	0	0	26	26	2,81	2,13/2,09
CB6F750S	3	3	0	0	39	39	4,21	3,20/3,15
CB6F750E	3	3	0	0	39	39	4,21	3,20/3,15
CB4F750H	2	2	0	1	33	33	3,57	2,70/2,66
CB6F750H	3	3	0	1	46	46	4,97	3.77/3.70
CB4F600HE	4	0	-	-	22	22	2,38	1,80/1,77
CB6F600HE	6	0	-	-	33	33	3,57	2,70/2,66
CB4F750HE	2	2	-	-	26	26	2,81	2,13/2,09
CB6F750HE	3	3	-	-	39	39	4,21	3,20/3,15

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 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.
- 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 “*ScotchBrite*”.
- No dejar que se incruste la suciedad, la grasa o los restos de comida.
- No lavar el equipo con chorros de agua directos.
- Los recipientes de cocción deben tener un diámetro mínimo de 120mm. y máximo de 360mm. de Ø.



- 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.

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 quemarse en una instalación de combustión de residuos adecuada.

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 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.

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.).

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

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.
- 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.

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

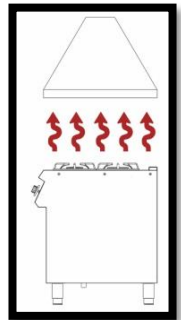
- Mover el equipo con cuidado para no dañarlo ni poner en peligro a las personas. Mover y emplazar el equipo con una *traspaleta*. Sobre palet.
- En el esquema de instalación de este manual de instrucciones se facilitan las medidas del equipo y la posición de las conexiones (gas, electricidad y agua). 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 es incorrecta y el equipo funciona mal.

4.4 Salida de humos

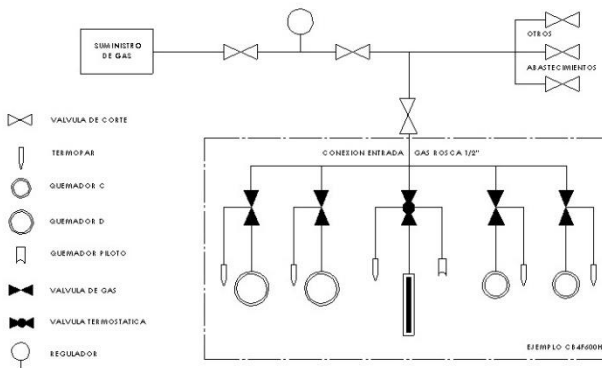
- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (ver la figura).
- No interponer interruptores de tiro.
- Determinar la distancia de la campana de aspiración en conformidad con las normas vigentes.

¡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.

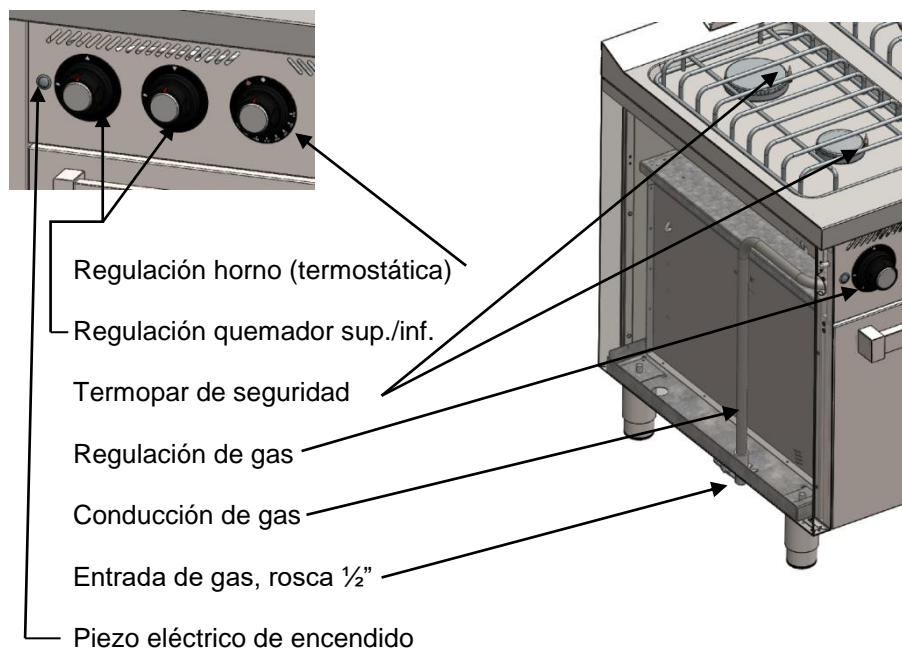


4.5 Conexión de gas (Esquema de instalación)

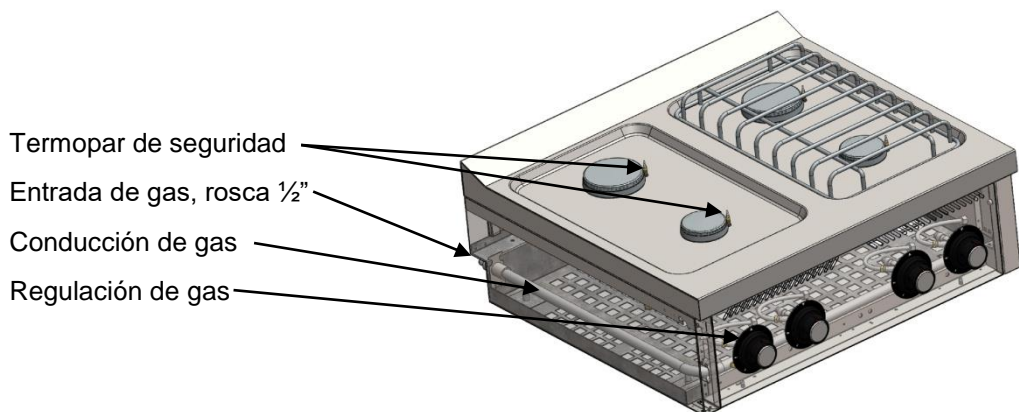


Las válvulas representadas serán tipo tradicional (máximo – mínimo) para los quemadores Ø 75 y Ø 100, y válvula termostática para los quemadores del horno.

MODELOS ESTANTE: Entrada gas parte inferior



MODELOS SOBREMESA: Entrada gas parte trasera



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.

4.6 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 4.6.5. del presente capítulo.

4.6.1 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 funcionan correctamente.



4.6.2 Conexión

- En el esquema de instalación (4.5), 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.

4.6.3 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.

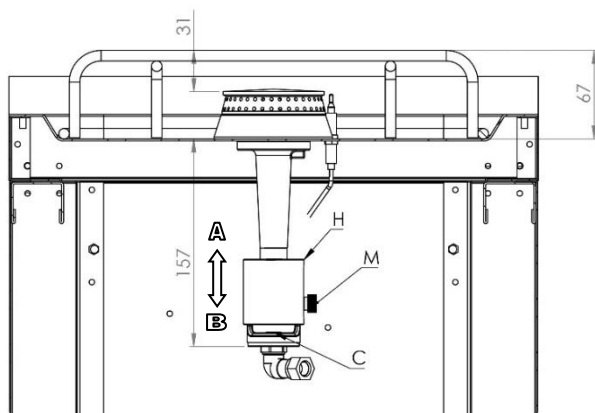
4.6.4 Control del aire primario

Para los quemadores del horno, no es necesario regular la entrada de aire primario. Este queda definido por las características propias del quemador. Cuando cambiamos de gas será necesario cambiar la chapa de sujeción del quemador para modificar la entrada de aire primario (ver 4.6.5 “Adaptación a otro tipo de gas”).

El aire primario está bien regulado cuando, con el quemador frío, la llama no se separa, y, con el quemador caliente, no se produce retorno.

La llama del quemador debe presentarse de color azul oscuro sin puntos amarillos demasiado marcados y estables en su base, si una vez encendido el quemador se observará que la llama presenta puntos amarillos es por falta de aire primario. El caudal de los quemadores superiores se regula desplazando el regulador “H” sobre el tubo Venturi del quemador hacia la posición “A”. Desenroscando previamente el tornillo “M”.

Si por el contrario la llama trata de desprenderse del quemador o es inestable en su base, es debido a un exceso de aire primario, efectuaremos la operación hacia la posición “B”.



4.6.5 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.

- Cambio de inyectores en quemadores.
- Correcta regulación del aire primario de los quemadores.
- Regulación del mínimo de la válvula.
- Extracción de aire del circuito
- Correcta regulación de presión.
- Pegar la etiqueta de características (suministrada por el fabricante) con los datos del nuevo tipo de gas.

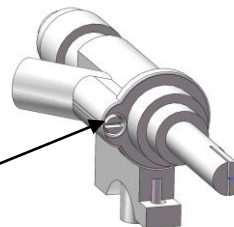
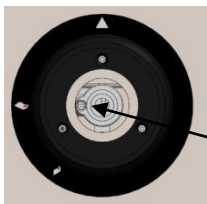
- Sustitución del inyector del quemador Ø 75 y Ø 100.

- Desenroscar el inyector “C” y sustituirlo con el correspondiente al gas elegido según lo ilustrado en la tabla 2, (fig.2)
- El diámetro de la boquilla está indicado en centésimas de milímetro en su cuerpo.
- Enroscar el inyector “C” hasta el tope.

- Regulación caudal mínimo Quemadores.

Importante: Antes de hacer alguna regulación se debe tener el quemador funcionando a máxima potencia al menos durante 15 minutos.

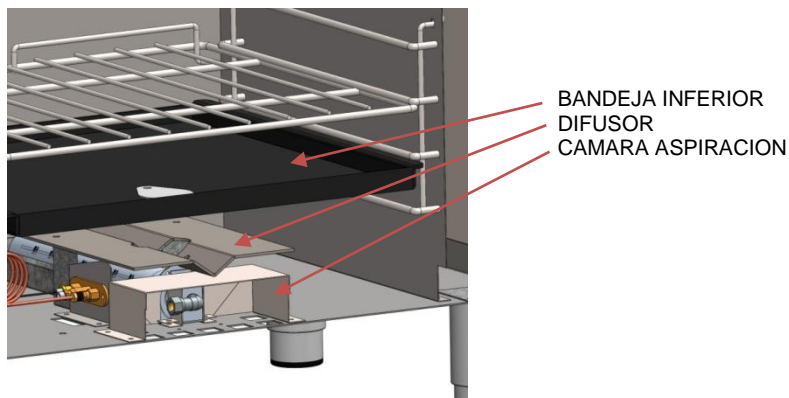
- Extraer el mando de la válvula de gas y acceder al tornillo de regulación del gas.
- Encender el quemador en la posición de MÁXIMO, seguidamente posicionar el mando en la posición del MÍNIMO y verificar que la llama es estable, si la llama resultara demasiado alta, será necesario intervenir sobre la válvula girando el tornillo en el sentido anti-horario hasta conseguir el mínimo deseado, si por el contrario la llama resultara muy baja realizaremos la operación en sentido contrario.



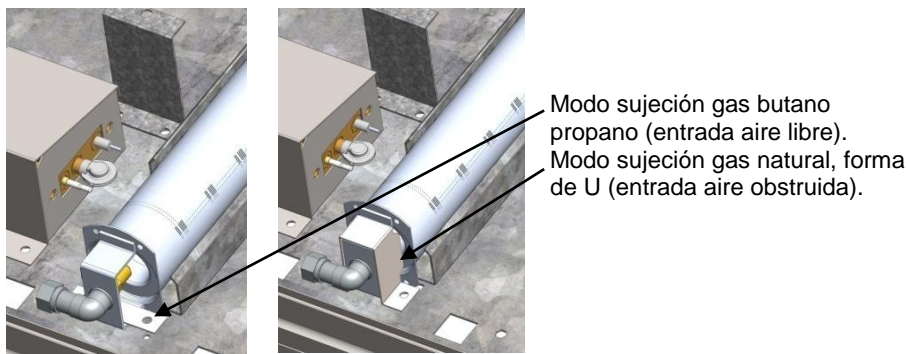
TORNILLO REGULACIÓN GAS

- Sustitución de inyectores en el quemador principal horno.

- Quitar la bandeja inferior del horno, el difusor y la cámara de aspiración.



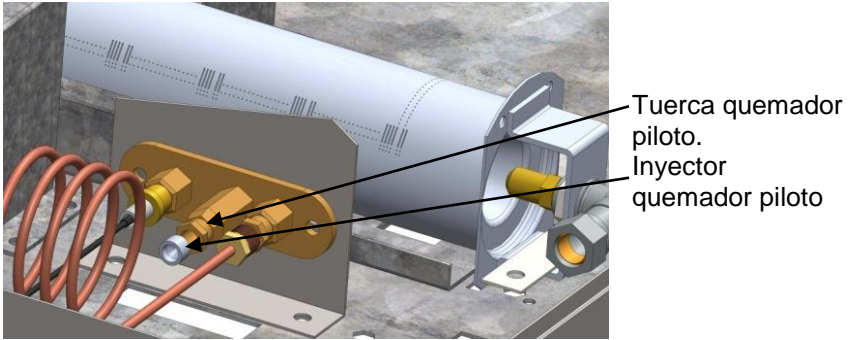
- Utilizar la chapa sujeción del quemador en función del gas a instalar, chapa simple para butano-propano y la chapa en forma de U para gas natural (se suministra en la bolsa transparente) como se aprecia en la siguiente imagen.



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

- Sustitución de inyector en el quemador piloto horno.

- Quitar la bandeja inferior del horno, el difusor y la cámara de aspiración.
- Quitar la chapa protección quemador piloto.
- Desenroscar la tuerca del quemador piloto y cambiar el inyector existente manteniendo el orden de las piezas interiores. Para gas butano se utiliza de 0.25mm y para gas natural de 0.35mm. El diámetro aparece grabado en el cuerpo del inyector, en centésimas de mm.
- Volver a montar todo el conjunto.



4.7 **Antes de completar las operaciones de instalación**

Controlar todos los empalmes con agua y jabón para verificar que no haya escapes 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.

4.8 **Conexión Eléctrica (Horno Eléctrico)**

La seguridad eléctrica de este aparato se garantiza solamente en caso de que esté conectado a una toma de tierra eficaz, tal como prevén las normas de seguridad vigentes. El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de la falta de toma de tierra de la instalación. En caso de dudas, consulte a un electricista cualificado.

Antes de efectuar la conexión eléctrica, realizar las siguientes comprobaciones:

- La instalación pueda soportar la carga del equipo (véase la etiqueta con los datos técnicos).
- La instalación de alimentación posee una toma de tierra eficaz según las normas y disposiciones vigentes.
- La toma o el interruptor omnipolar utilizados en la conexión se puedan alcanzar con extrema facilidad incluso con el equipo instalado.
- Para modelos trifásicos es imprescindible conectar una clavija de 32A, además se deben mantener los punteros de conexión suministrados desde fábrica, no procediendo jamás al corte de los mismos.

El equipo está preparado para funcionar con corriente alterna a la tensión indicada en el esquema eléctrico adjunto y en la tarjeta técnica situada en la cara posterior del aparato.

-CONEXIÓN DEL CABLE ELÉCTRICO DE ALIMENTACIÓN:

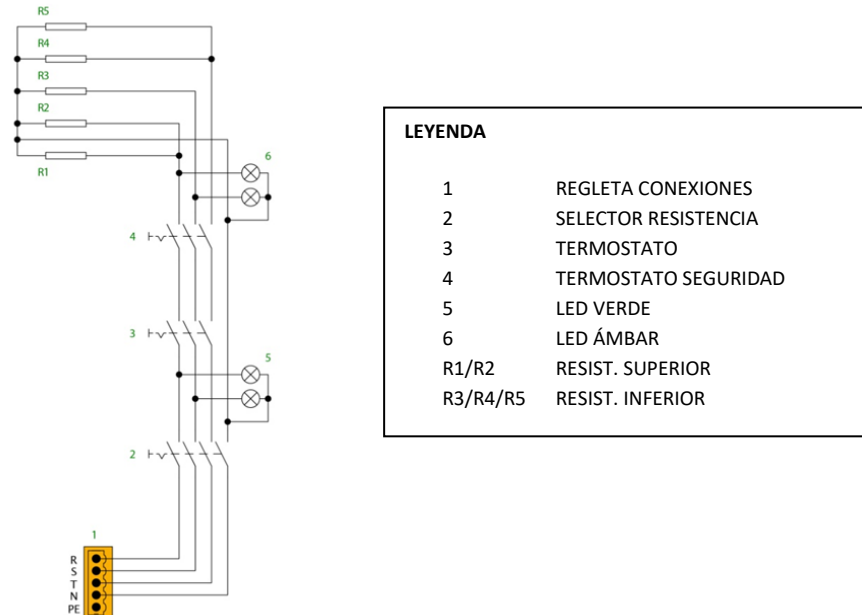
El equipo se entrega sin cable de conexión. Para realizar la conexión eléctrica es preciso incorporar un interruptor seccionador que asegure el corte omnipolar, directamente conectado a los bornes de alimentación y debe tener una separación de contacto en todos sus polos, que suministre desconexión total bajo condiciones de sobretensión de categoría III, en una zona que cumpla con las prescripciones de seguridad de la reglamentación vigente. También deben ser incorporados medios de desconexión a la instalación fija. El aparato debe ser alimentado a través de un dispositivo de corriente residual (RCD) con una corriente residual asignada de funcionamiento que no exceda de 30mA. También se debe incorporar al cableado fijo un sistema de desconexión.

- Si, por cualquier motivo, se tiene que sustituir el cable de alimentación, debe realizarse con cables de tipo (60245 IEC) (57H05 RNF)

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.

Esquema Eléctrico Horno:



LEYENDA	
1	REGLETA CONEXIONES
2	SELECTOR RESISTENCIA
3	TERMOSTATO
4	TERMOSTATO SEGURIDAD
5	LED VERDE
6	LED ÁMBAR
R1/R2	RESIST. SUPERIOR
R3/R4/R5	RESIST. INFERIOR

5. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

5.1 Uso de los quemadores superiores

Encendido

- 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 (🔥).
- Mientras mantiene presionado el mando, acercar una llama externa a la salida del quemador. Mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos, después soltarlo y luego verificar que el fuego del quemador se mantiene encendido.
- Después de verificar que los quemadores se han encendido, establecer la llama deseada, presionando y girando en sentido anti-horario el mando de control desde consumo máximo hasta la posición que desee. La posición de consumo mínimo se encuentra en el final del recorrido.

¡ATENCIÓN!

- No tocar las parrillas ni los quemadores después de su funcionamiento, ya que las temperaturas de estas partes pueden superar los 100° C.
- 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 desde la posición “llama máxima” o “llama mínima” hasta la posición “apagado” (▲).

NOTA: Si las coronas difusoras están mal posicionadas, puede haber problemas de combustión.

- Antes de encender los quemadores hay que asegurarse de que las coronas difusoras estén bien bloqueadas.

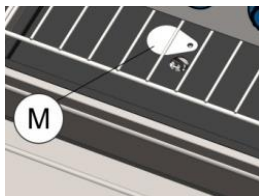
5.2 Uso de los quemadores del horno

Advertencia. Se requiere especial atención al abrir la puerta del horno cuando la cámara de cocción está caliente. Hay riesgo de quemaduras.

- La válvula del horno es termostática, por lo tanto, se podrá regular la t^a del interior desde 140°C hasta 280°C, con 6 posiciones intermedias.

Encendido

- Comprobar o abrir en caso necesario la llave de corte de gas del aparato.
- Encender el horno, presionando y girando en sentido anti-horario el mando de la válvula de gas del quemador del horno, desde la posición de apagado (▲) hasta la posición de encendido piloto (★).
- Mientras mantiene presionado el mando, pulsar el piezo eléctrico. Mantenga pulsado el mando durante unos 10 segundos, después soltarlo y luego verificar que el fuego del quemador piloto se mantiene encendido (mediante la tapa M).
- A continuación, pulsar y continuar girando el mando en sentido anti-horario hasta la posición de máximo consumo, (280°C).
- Después de verificar que los quemadores se han encendido, establecer la llama deseada, presionando y girando en sentido anti-horario el mando de control desde consumo máximo hasta la posición que desee. La posición de consumo mínimo (140°C) se encuentra en el final del recorrido.



Apagado.

- Poner el mando en “posición piloto” (★) para apagar el quemador principal.
- Girar el mando hasta la posición “apagado” (▲) para apagar el quemador piloto.

5.3 **Uso del horno eléctrico**

Encendido y Regulación Horno Eléctrico

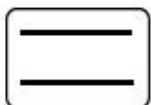
- Girar el mando de control de temperatura hacia la derecha y fijar la temperatura deseada.
- Para el encendido del horno girar el mando del selector (ver figura) hacia la derecha o izquierda colocándolo en una de las siguientes posiciones:



Resistencia Superior



Resistencia Inferior



Resistencia Superior + Inferior

Se recomienda, precalentar el horno en la posición con resistencias superior e inferior al mismo tiempo. Una vez alcanzada la temperatura deseada seleccionar la opción que convenga.

Apagado Horno

- Para apagar el horno girar el mando del selector a la posición “0” (▲).

AVISO: Cuando el horno está en funcionamiento, la puerta no debe quedar abierta ya que se podrían sobrecalentar y dañar los mandos y chapas de protección.

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.

NOTA: No ensuciar el *Venturi*.

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 (Cada 6 meses)

¡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.

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 del horno 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 es defectuosa.

- 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.

- **No es posible regular la temperatura del horno.**

Posibles causas:

- El bulbo del termostato es defectuoso.
- La válvula del gas es defectuosa.
- El termostato es defectuoso.
- Intervención del termostato de seguridad.

HORNO ELECTRICO

- **EL LED DE ENCENDIDO FUNCIONA, PERO EL INDICADOR DE CALENTAMIENTO DEL HORNO NO SE ENCIENDE.**
 - El horno está a la temperatura deseada. Dejar enfriar y comprobar.
 - El termostato no permite pasar corriente a las resistencias. Sustituir
 - El selector de las placas eléctricas no realiza su trabajo. Comprobar y sustituir si es necesario.
 - La placa eléctrica se ha estropeado. Sustituir.
 - El led esta estropeado.
- **NO SE PUEDE REGULAR LA TEMPERATURA DEL HORNO.**
 - La sonda del termostato está defectuosa, sustituir termostato.
 - La sonda no se encuentra en la posición correcta, comprobar y ajustar correctamente.

7.2 Sustitución de componentes principales

Estas operaciones deben ser efectuadas un instalador especializado.

- SUSTITUCIÓN VÁLVULA DE GAS.

- Desmontar el panel frontal y desconectar el cable de conexión al piezo eléctrico.
- Desenroscar todas las conexiones (termopar, piloto y tubo de abastecimiento al quemador) existentes en la válvula.
- Desenroscar los dos tornillos que sujetan la válvula y la brida al tubo colector.
- Sustituir la válvula y fijarla de nuevo al tubo colector.
- Conectar de nuevo todos los componentes a la válvula.
- 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.

- SUSTITUCIÓN QUEMADORES HORNO.

- Extraer componentes superiores del horno (bandeja, difusor y tapa)
- Desenroscar el portainyector y la pieza de sujeción al fondo.
- Sustituir quemador y repetir los pasos anteriores en orden inverso.
- Tras abrir el paso de gas comprobar minuciosamente que no existen fugas de gas.

- SUSTITUCIÓN INYECTORES.

- Acceder a los inyectores desde el frente de la cocina (quemadores superiores) o retirando los componentes superiores del horno (quemador horno)
- 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 BUJIA.

- 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.

7.2.1 Sustitución de Componentes principales cocinas con horno eléctrico

- SUSTITUCIÓN DE TERMOSTATOS / SELECTORES.

- Extraer los mandos de control
- Desmontar el panel frontal desenroscando los dos tornillos inferiores M5 cabeza hexagonal.
- Desconectar cables tomando nota de las conexiones para volver a realizarlas de la misma manera y evitar posibles cortocircuitos.
- Desenroscar los dos tornillos que sujetan el elemento al frente, o al soporte en el caso del termostato de seguridad del horno.
- Sustituir y fijar a su lugar correspondiente, con los tornillos.
- Rehacer todas las conexiones eléctricas correspondientes, colocar y fijar sonda en su lugar correspondiente en el caso del termostato.
- Comprobar todo el proceso antes de conectar corriente eléctrica.

-SUSTITUCIÓN DE RESISTENCIAS HORNO ELECTRICO.

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

Para poder acceder a las resistencias del horno hay que retirar el respaldo posterior. Se accede a las placas eléctricas retirando el frente o panel de mandos. Esta operación debe hacerse con la máquina fría.

- Retirar respaldo posterior para acceder al fondo del horno, mediante tornillos.
- Desconectar eléctricamente la resistencia a sustituir.
- Abrir horno y retirar rejillas, bandejas etc. para facilitar el trabajo.
- Desatornillar las resistencias del fondo del horno y extraer.
- Colocar la nueva resistencia y fijar con los tornillos.
- Rehacer las conexiones eléctricas, y montar respaldo.
- Comprobar todo el proceso antes de conectar la maquina al suministro eléctrico.

8. 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:** COCINAS A GAS BASIC CON QUEMADORES DESCUBIERTOS Y HORNO
- **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 203-2-1: 2015. Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos. Parte 2-1: Requisitos específicos. Quemadores descubiertos y quemadores tipo wok.
- UNE-EN 203-2-2: 2007. Aparatos de cocción para usos colectivos que utilizan combustibles gaseosos. Parte 2-2: Requisitos específicos. Hornos.
- 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 CT2981 (en fecha 27/4/2018, con duración de 10 años), así como, la Evaluación de Conformidad (módulo D) y ha expedido el certificado con nº CT2981 (en fecha 27/4/2018, 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)

9. GARANTIA

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