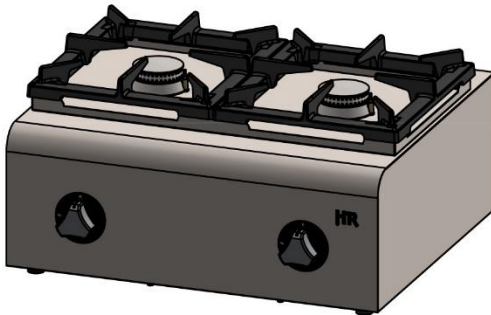
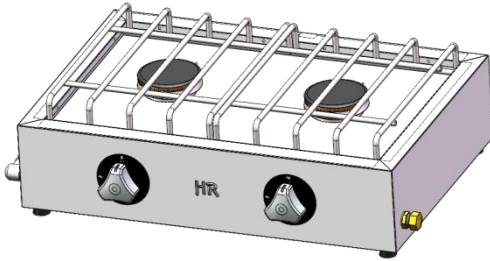


MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DATOS TÉCNICOS

FOGONES



MODELOS

FGIECON

FG2ECON

FG3ECON

FG300

FG600

FG900



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 correcciones 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

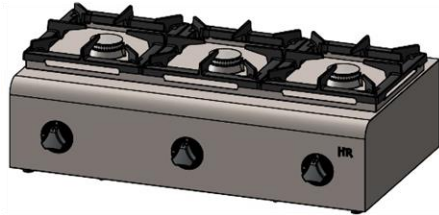
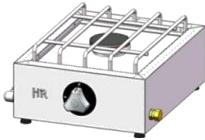
A graphic advertisement for QR Droid. It features a large QR code on the left. To the right, a smartphone displays the QR Droid app interface. The background is green with the text 'www.qrdroid.com' and 'QR Droid' in large bold letters. Below this, a white banner says 'It's not a SMARTphone without it'. At the bottom, a sequence of four smartphones shows the process: the first shows the home screen, the second shows the QR code being scanned, the third shows the app's splash screen, and the fourth shows the app's main interface.

Índice

CAPÍTULO 1.- INTRODUCCIÓN GENERAL.....	5
1.1.- GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD	5
1.2.- DESCRIPCIÓN DEL APARATO	5
1.3.- ADVERTENCIAS	5
1.4.- DESEMBALAJE	6
1.5.- PLACA DE CARACTERÍSTICAS	7
1.6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....	9
1.6.1.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO	9
1.6.2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS QUEMADORES.....	9
1.6.3.- DIÁMETROS DE INYECTOR.....	11
1.6.4.- CAUDAL DE AIRE NECESARIO PARA LA COMBUSTIÓN	11
CAPÍTULO 2.- INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN	12
2.1.- ESQUEMA DE LA LÍNEA DE GAS.....	12
2.2.- REQUISITOS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN.....	14
2.3.- CONEXIÓN DE GAS.....	14
2.4.- CONTROL DE FUNCIONAMIENTO	16
2.4.1.- CONTROL DE LA PRESIÓN DE ENTRADA DE GAS.....	16
2.4.2.- CONTROL DEL CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL.....	16
2.4.3.- CONTROL DE AIRE PRIMARIO Y CALIDAD DE LA LLAMA.....	17
2.5.- INSTRUCCIONES PARA EL CAMBIO DE GAS.....	17
2.5.1.- CAMBIO DE INYECTORES	17
2.5.2.- REGULACIÓN DE LA ENTRADA DE AIRE PRIMARIO Y CALIDAD DE LA LLAMA	17
2.5.3.- REGULACIÓN DEL CONSUMO MÍNIMO DE LA VÁLVULA DE GAS.....	18
2.6.- MANTENIMIENTO TÉCNICO.....	18
2.7.- INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES	19
2.7.1.- SUSTITUCIÓN DE UNA VÁLVULA DE GAS.....	19
2.7.2.- SUSTITUCIÓN DE MANDOS DE CONTROL	19
CAPÍTULO 3.- INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO	19
3.1.- ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD.....	19
3.2.- ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR.....	20
3.2.1.- ENCENDIDO.....	20
3.2.2.- APAGADO	20
3.3.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO	20
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.....	21
GARANTÍA	22

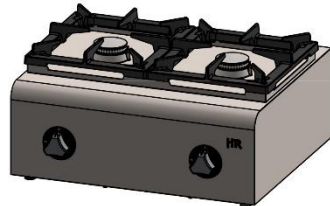
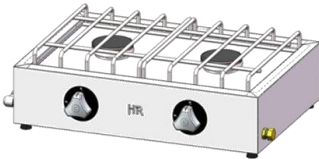
MODELO	ALTO mm.	ANCHO mm.	FONDO mm.	PESO Kg.
FG1ECON	181	379	427	3
FG2ECON	181	634	427	6
FG3ECON	181	890	427	9
FG300	305	500	10	
FG600	305	600	500	18
FG900	305	900	500	26

FG1ECON



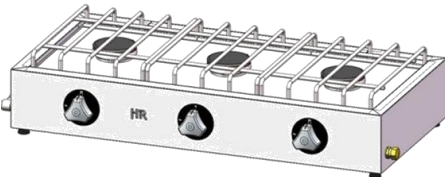
FG900

FG2ECON



FG600

FG3ECON



FG300

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN GENERAL

1.1.- GARANTÍA Y RESPONSABILIDAD

Estimado cliente, les damos las gracias por su preferencia y le felicitamos por su elección. Estamos seguros de que pronto apreciará las bondades de la cocina y la gran calidad de nuestra serie de modelos de gas superior.

Este aparato es un artículo con una garantía de **12 meses**.

El fabricante declara que este aparato ha sido fabricado y entregado en buen estado y en perfectas condiciones de funcionamiento. Este aparato cumple con el Reglamento (UE) 2016/426 de aparatos de gas, y las normas EN 203-1 y EN 203-2-9. Por ello está provista del marcado CE y de certificado expedido por organismo notificado, tras las pruebas a las que se ha sometido el aparato. Estos aparatos son sometidos a una vigilancia anual de la producción, de acuerdo con la Directiva.

1.2.- DESCRIPCIÓN DEL APARATO

El aparato dispone de un bastidor de acero inoxidable, que descansa sobre 4 patas regulables en altura. Este bastidor soporta una bandeja donde se encuentran sujetos los quemadores. Existe los modelos ECON con 1, 2, o 3 quemadores y la serie 500 (FG300, FG600 Y FG900) con igual cantidad de quemadores respectivamente.

Este aparato es una unidad operativa provista de un quemador con un reparto homogéneo de la temperatura, para la cocción de alimentos en recipientes sobre parrilla. Todos los quemadores están equipados con termopar de seguridad. El consumo de los quemadores se puede ajustar entre unos valores mínimo y máximo mediante el mando de la válvula de gas.

1.3.- ADVERTENCIAS

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

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

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

- **La instalación, la adaptación a otro tipo de gas y el mantenimiento técnico** (cambio de componentes, detección de fallos y soluciones), **deben ser realizados por personal técnico cualificado y autorizado por el fabricante.**
- El usuario final y/o el titular es el responsable de la utilización y la limpieza diaria del aparato.
- Salvo indicación contraria, **las partes protegidas o dispositivos sellados por el fabricante no deben ser manipulados por el instalador o usuario.** Cualquier intento de desmontar o alterar cualquier parte del aparato es peligroso y puede ser causa de accidentes.
- El fabricante no se hace responsable del daño a personas, animales o propiedades como resultado de un uso indebido del aparato, de la manipulación o alteración de cualquier parte del aparato, de una instalación y utilización que no respete las normas vigentes existentes en el país de destino

del aparato, o si no se observan las instrucciones de este manual, ya sea total o parcialmente. En los casos anteriores la garantía quedaría anulada.

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

1.4.- DESEMBALAJE

Llevar el aparato al lugar de instalación. Al desembalar su fogón de gas con fuego visto, encontrará sobre la misma los siguientes accesorios:

1 Manual de instrucciones del aparato:

- Certificado de Garantía.
- Certificado CE de aparatos a gas.
- Declaración de conformidad.

1 Porta-goma ángulo 90° 1-2 GNAT+GBUT.

4 Pie de Goma 8mm Ø.

1 Juego de tuercas y juntas.

1 Tapón latón ½ (Sólo en modelos ECON)

1 Juego de inyectores para adaptación a gas natural o butano-propano.

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

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

1.5.- PLACA DE CARACTERÍSTICAS

El aparato debe llevar fijado en la parte trasera una placa de características como las siguientes:

HR FAINCA made in Spain

FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.
Pol. Ind. Mantón de Manila M-3,
Parcela Nº22 - 14846 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14783211

MOD: FG2ECON
Nº/S: 0000015808

MARCA: FAINCA HR
TIPO: A1
CONSUMO: 6.4 kW

FOGON DE GAS 2 QUEMADORES

PAIS / COUNTRY	CATEGORIA	GAS	mbares
ES	B2H	C2H6	20
FR	B2H	C2H6	20
IT	B2H	C2H6	20
PT	B2H	C2H6	20
ES	B2H	C2H6	20
FR	B2H	C2H6	20
IT	B2H	C2H6	20
PT	B2H	C2H6	20

14 4 2
8 437006768566

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: Nm3/h G-25: Nm3/h G-30: 6.6 kg/h G-31: 0.5 kg/h

Mod: FG2ECON
Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 5 8 0 8

(Imagen 1)

HR FAINCA made in Spain

FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.
Pol. Ind. Mantón de Manila M-3,
Parcela Nº22 - 14846 - CABRA
(CÓRDOBA) CIF: B14783211

MOD: FG2ECON
Nº/S: 0000015808

MARCA: FAINCA HR
TIPO: A1
CONSUMO: 6.66 kW

FOGON DE GAS 2 QUEMADORES

PAIS / COUNTRY	CATEGORIA	GAS	mbares
ES	B2H	C2H6	20
FR	B2H	C2H6	20
IT	B2H	C2H6	20
PT	B2H	C2H6	20
ES	B2H	C2H6	20
FR	B2H	C2H6	20
IT	B2H	C2H6	20
PT	B2H	C2H6	20

14 4 2
8 437006768566

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: 0.71 Nm3/h G-25: Nm3/h G-30: kg/h G-31: kg/h

Mod: FG2ECON
Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 5 8 0 8

(Imagen 2)

Nota: Todos nuestros modelos de fogones por defecto vendrán preparadas para gas butano-propano (imagen 1), salvo que el cliente haya solicitado previamente la instalación para gas natural (imagen 2).

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 (imagen 1 y 2) donde aparecen las categorías, tipo de gas y presión de servicio, pueden verse más detallados en la página 8.

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.

1.6.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

1.6.1.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DEL APARATO

MODELO S	QUEMADORES		CONSUMO CALORIFICO NOMINAL			CONSUMO NOMINAL		
			G-20 20 mbar	G-30 / G31 37 mbar	G-30/31 50 mbar	G-20 20 mbar	G-30 / G31 37 mbar	G-30 / G31 50 mbar
	Ø75	ECON	kW	kW	kW	Nm ³ /h	Kg/h	Kg/h
FG1ECON	-	1	3,33	3,2	3,13	0.34	0.25	0.25
FG2ECON	-	2	6,66	6,4	6,26	0.70	0.51	0.50
FG3ECON	-	3	9,99	9,6	9,39	1.05	0.77	0.74
FG300	1	-	5.5	5.5	5.5	0.59	0.44	0.44
FG600	2	-	11	11	11	1,19	0.89	0.89
FG900	3	-	16,5	16,5	16,5	1.78	1.34	1.34

1.6.2.- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE LOS QUEMADORES

G30 / G31 a 28-30 / 37 mbar						
	Qn (s/Hi)	inyector	aire primario	Qmin	Qpiloto	Qnominal
QUEMADOR Ø75	5,5 kW	1,10 mm	-	- kW	-	0,44 kg/h
QUEMADOR ECON	3,2 kW	0,90 mm	-	0,85 kW	-	0,35 kg/h
G30 / G31 a 50 mbar						
	Qn (s/Hi)	inyector	aire primario	Qmin	Qpiloto	Qnominal
QUEMADOR D Ø75	5,5 kW	1,10 mm	-	- kW	-	0,44 kg/h
QUEMADOR ECON	3,13 kW	0,80 mm	-	1,12 kW	-	0,33 kg/h
G20 a 20 mbar						
	Qn (s/Hi)	inyector	aire primario	Qmin	Qpiloto	Qnominal
QUEMADOR D Ø75	5,5 kW	1,65 mm	-	- kW	-	0,59 Nm ³ /h
QUEMADOR ECON	3,33 kW	1,35 mm	-	2,01 kW	-	0,25 Nm ³ /h


1.6.3.- 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>
AT, CH, CY, CZ, SK	I12H3B/P	G20	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I12H3+	G20	20 mbar
DE, RO	I12E3B/P	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>
AT, CH, CY, CZ, SK	I12H3B/P	G30, G31	28-30 / 37mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I12H3+	G30, G31	28-30 / 37mbar
DE, RO	I12E3B/P	G30, G31	50 mbar
FR	I12E+3B/P	G30, G31	50 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	

1.6.4.- DIÁMETROS DE INYECTOR

Diámetro inyector	G20 a 20 mbar	G30/G31 a 28-30/37 mbar	G30/G31 a 50 mbar	 QUEMADOR Ø75 QUEM. COPA
	1,65 mm	1,10 mm	1,10 mm	
1,35 mm	0,90 mm	0,80 mm		

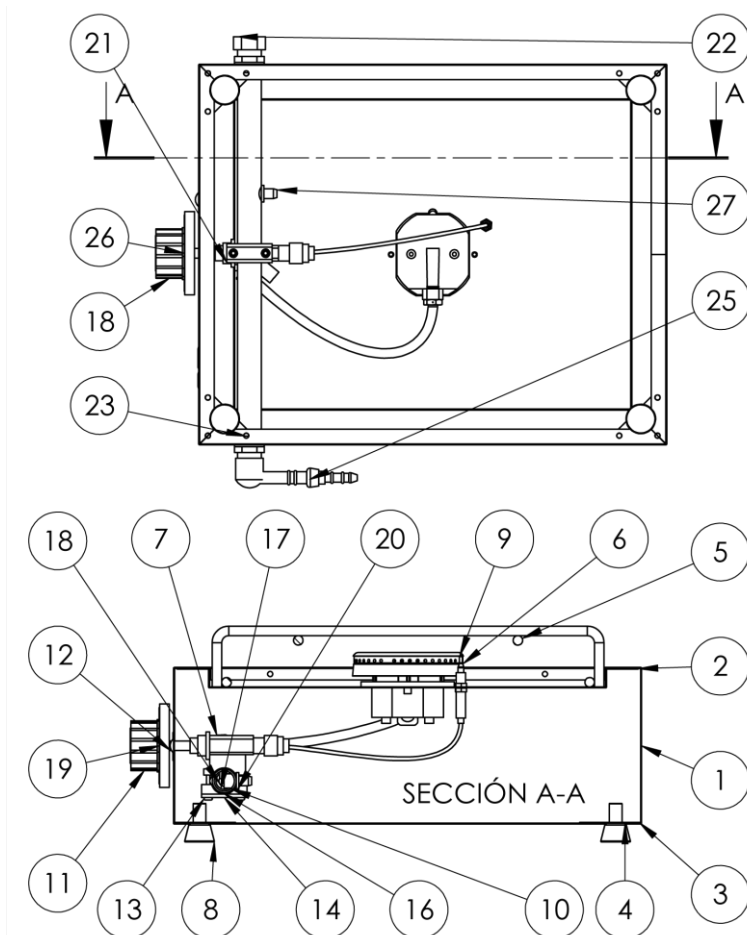
INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN

CAPÍTULO 2. PRINCIPIO DE FUNCIONAMIENTO

2.1.- ESQUEMA DE LA LÍNEA DE GAS

La cocina de gas con fuego visto dispone de mandos independientes para cada quemador.

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



LEYENDA:

N.º DE ELEMENTO	N.º DE PIEZA	CANTIDAD
1	CUERPO FOGON 1 FUEGO ECONOMICO	1
2	BANDEJA FOGON 1 FUEGO ECONOMICO	1
3	ESCUADRA PATA FOGÓN	4
4	REMACHE ROSCA M8	4
5	BARRA PARRILLA PLANCHA	5
6	BARRA PARRILLA 2 PLANCHA	4
7	COPA PORTAINYECTOR QUEMADOR RAPIDO	1
8	SOPORTE QUEMADOR RAPIDO	1
9	ANILLO QUEMADOR RAPIDO	1
10	TAPA QUEMADOR RAPIDO NEGRO	1
11	INYECTOR GAS BUTANO GPL RAP_S01_2 MAX0750093	1
12	CONJUNTO TUBO CONEXION ALUMINIO AL QUEMADOR M-H	1
13	PIE DE GOMA D 8mm	4
14	TERMOPAR 2º SERIE M8X1 L=320	1
15	TERMOPAR CABLE FOGON	1
16	TUERCA TERMOPAR STANDAR	2
17	TUBO GAS FOGON 1F 2013	1
18	MANDO CROMADO HR EJE 90º	1
19	GRIFO C-SEG 1VIA C-JUNTA CE10	1
20	TORNILLO PARA BRIDA 4282-8	2
21	BRIDA 2 TORN. RAMPA 1/2" GAS	1
22	TAPON LATON 1-2	1
23	TUERCA LATON 1-2 TUBO PLANCHA	4
24	JUNTA TECNOFREE(KLINGERIT)	2
25	PORTAGOMA ANGULO 90º 1-2 GNAT+GBUT	1
26	DISCO ADHESIVO GAS FUEGO D64 mm	1
27	TOMA PRESION DÉBIL CALIBRE SOLDAR 12	1

2.2.- REQUISITOS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN

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

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

El aparato debe **instalarse en un lugar bien ventilado**, tanto para garantizar un suministro de aire suficiente para la combustión en los quemadores, como para impedir la concentración de gases CO y CO₂ (gases de la combustión) nocivos para la salud y de los vapores procedentes de la cocción de los alimentos. Se recomienda colocar en el lugar de instalación **rejillas de ventilación** inferior y superior (de sección útil mínima 200 cm²), e instalar el aparato bajo una **campana extractora**. En este caso, la campana de extracción se debe conectar a un conducto que debe estar limpio y libre de obstáculos. Si el conducto está compartido por varios extractores, la campana extractora debe estar provista de una válvula automática que mantenga abierto el conducto sólo cuando la campana esté funcionando, para evitar revocos.

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

Instalar el aparato en una superficie sensiblemente horizontal, a una **altura mínima** de 1,2 m sobre el nivel del suelo. A continuación, regular la altura de las 4 patas girando cada una de ellas, hasta que el aparato quede nivelado.

Asegúrese de **no obstruir los orificios de ventilación** de la parte inferior del panel frontal, ni el espacio entre la parrilla y el bastidor del aparato, para que el aire llegue a los quemadores y para evacuar los gases de combustión.

El aparato está clasificado como:

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

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

2.3.- CONEXIÓN DE GAS

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

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

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

El tubo de gas del aparato se suministra abierto en ambos laterales, con el objetivo de

que el cliente pueda realizar la conexión de gas en el que estime más apropiado. El otro extremo queda sellado mediante el tapón de latón suministrado en el embalaje **Es imprescindible usar las juntas tecnofree (suministradas en la bolsa transparente) en todos los extremos del tubo para evitar escapes de gas.** Realizar las siguientes comprobaciones:

- El aparato debe venir preparado con una toma de gas roscada de 1/2" de diámetro, según UNE EN 10226. 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, ésta debe colocarse en un alojamiento de dimensiones suficientes para permitir la extracción de la botella con válvula y regulador, con puerta y con aberturas de ventilación de superficie superior o igual a 1/100 de la superficie del suelo del alojamiento.

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

1. Regular la altura de todas las patas mediante giro, y comprobar que el aparato está bien nivelado.
2. Colocar los mandos de accionamiento en su posición de apagado (0).
3. Asegurarse de que no haya ninguna llama en las proximidades, comprobando, además, que todos los mandos del aparato estén en posición de cerrado (0).
4. Poner en marcha el aparato según las indicaciones del apartado de encendido de este manual, y comprobar mediante manómetro o agua jabonosa que no existen fugas de gas. No acercar nunca una llama para efectuar esta comprobación.
5. Si existe fuga en algún punto, cerrar la llave de paso y reparar, a continuación, realizar de nuevo la prueba hasta comprobar que la fuga ha desaparecido.

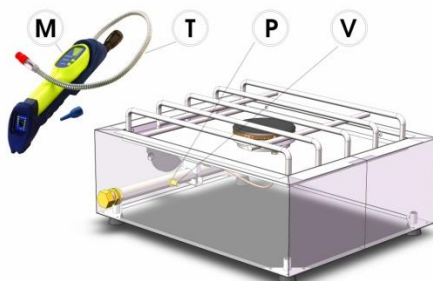
2.4.- CONTROL DE FUNCIONAMIENTO

2.4.1.- CONTROL DE LA PRESIÓN DE ENTRADA DE GAS

La presión se mide en la toma de gas, que es una boquilla o toma tipo Petterson, de diámetro exterior 9 mm y longitud 10 mm, situada en la rampa de gas (ver esquema de la línea de gas del apartado 2.1 página 12.

Esta boquilla permite el acoplamiento de un tubo de caucho para manómetro portátil. Para comprobar la presión de suministro de gas, proceder como sigue:

1. Desenrosque el tapón de rosca "V" de punto de presión "P" y conecte la tubería flexible "T" del manómetro portátil "M".
2. Abra la válvula de corte de gas situada a la entrada del aparato.
3. Encienda todos los quemadores según las instrucciones de uso y mida la presión.
4. Si la presión no se corresponde a las presiones que figuran en la placa de características o no se encuentra entre las presiones máxima y mínima indicadas en el aparato 1.6.4 para el gas de utilización, el aparato no debe ponerse en funcionamiento y se deben tomar las medidas indicadas en el aparato 2.3.
5. Una vez controlada la presión, apague los quemadores, cierre el suministro de gas y ponga de nuevo en su lugar el tapón de rosca "V".



2.4.2.- CONTROL DEL CONSUMO CALORÍFICO NOMINAL

El consumo calorífico nominal del aparato debe verificarlo un instalador de gas autorizado durante la instalación del aparato, durante las operaciones de mantenimiento técnico y cuando se realiza la adaptación a otro tipo de gas, según los valores indicados en las tablas nº 1.6.1 y 1.6.2 de este manual.

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

2.4.3.- CONTROL DE AIRE PRIMARIO Y CALIDAD DE LA LLAMA

QUEMADOR EXTERIOR (COPA)

El quemador de copa exterior no es regulable, la toma de aire primario esta en el exterior y por lo tanto no es posible ni precisa su regulación. Pues es auto regulable.

Para modelos de la serie 500, afloje el tornillo (A) y mueva el regulador (B) hacia arriba o abajo para ajustar la llama.

2.5.- INSTRUCCIONES PARA EL CAMBIO DE GAS

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

La adaptación del aparato a otra familia de gas requiere el cambio de inyectores, calidad de la llama y la regulación del consumo mínimo de la válvula, además del control de la presión de entrada y del consumo calorífico nominal, tal como se han detallado en el apartado 2.4.

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.

2.5.1.- CAMBIO DE INYECTORES

Seguir los pasos que figuran a continuación:

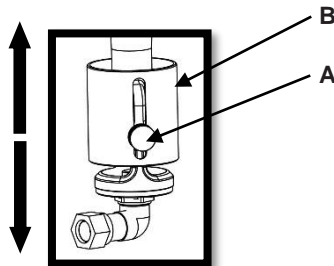
Retirar la parrilla, levantar la tapa quemador, el anillo y el soporte. Ahí podrá desenroscar el inyector de la copa porta inyector.

Para los fogones de la serie 500 se debe acceder al Venturi del quemador, donde está instalado el inyector; desde la parte inferior del aparato. Ahí podrá desenroscar el inyector.

2.5.2.- REGULACIÓN DE LA ENTRADA DE AIRE PRIMARIO Y CALIDAD DE LA LLAMA

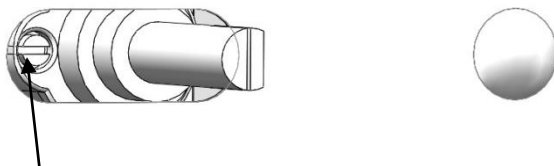
La llama del quemador debe ser de color azul oscuro, sin puntas amarillas demasiado marcadas y estables en su base.

QUEMADOR COPA	
1.	El quemador de copa serie ECON no es regulable, la toma de aire primario esta en el exterior y por lo tanto no es posible ni precisa su regulación. Pues es auto regulable.
2.	Para modelos de la serie 500, afloje el tornillo (A) y mueva el regulador (B) hacia arriba o abajo para ajustar la llama.



2.5.3.- REGULACIÓN DEL CONSUMO MÍNIMO DE LA VÁLVULA DE GAS.

Para realizar esta operación, es necesario actuar directamente sobre el tornillo de regulación del caudal de la válvula de gas.



Tornillo regulación llama.

QUEMADOR COPA	REGULACIÓN.
1.	Retirar el mando de cocina (Nº de elemento 18, tabla pág. 13 y 12).
2.	Encender el quemador y ponerlo en la posición de consumo mínimo (llama baja).
3.	Verificar que la llama resulta estable en el consumo mínimo. La llama del quemador debe ser lo más pequeña posible sin apagarse en ninguna zona del quemador.
4.	Si no resulta así, actuar sobre el tornillo de regulación del paso de gas de la válvula, girándole para dejar pasar mayor o menor caudal de gas.
5.	Volver a montar el mando de funcionamiento.
6.	Comprobar funcionamiento.

2.6.- MANTENIMIENTO TÉCNICO

Para mantener el fogón de gas con fuego visto en perfecto estado de funcionamiento, se requiere realizar un mantenimiento técnico al menos una vez al año, que debe ser realizado por un técnico cualificado, o por personal de la empresa fabricante:

- Verificar la estanquidad del circuito de gas, sustituyendo las juntas de estanqueidad si fuese necesario.
- Verificar el funcionamiento del encendido y de los termopares de control de llama.
- Verificar la calidad de la llama de los quemadores.
- Verificar el estado de limpieza de los inyectores (limpiarlos con un pincel fino).
- Verificar que los quemadores no tienen obstrucciones en los orificios.
- Si la conexión de gas se ha efectuado con tubería flexible, verificar el estado y la fecha de caducidad del tubo flexible, sustituyéndolo si fuese necesario.
- Las válvulas de gas del aparato vienen engrasadas, y no necesitan que se efectúe ningún engrasado de mantenimiento porque podría provocar su funcionamiento defectuoso.

2.7.- INSTRUCCIONES PARA LA SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES PRINCIPALES

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

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

2.7.1.- SUSTITUCIÓN DE UNA VÁLVULA DE GAS

Para cambiar la válvula de gas es necesario:

- Extraer el mando de control de la válvula.
- Desconectar la válvula de su conexión al termopar y al tubo de alimentación al quemador.
- Desenroscar la válvula del colector general de gas, después de quitar los tornillos de su base.
- Cambiar la válvula de gas por una nueva, de forma que el par de apriete no supere los 0,6 N·m.
- Comprobar la estanqueidad de las uniones y regular el consumo mínimo en la válvula de gas.
- Volver a colocar en su lugar los componentes y conexiones siguiendo el orden inverso.

2.7.2.- SUSTITUCIÓN DE MANDOS DE CONTROL

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

- Extraer el mando del eje de la válvula de gas.
- Colocar el nuevo mando en el eje de la válvula, hasta que quede firmemente sujeto en su posición, con la señal de apagado (o) en la parte superior.

CAPÍTULO 3. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

3.1.- ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

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

- En caso de utilizar botella para almacenamiento del gas (por ejemplo, botella 12.5Kg) hacerlo siempre en posición vertical. Nunca cambie las botellas en las proximidades de una llama. Al mover las botellas, nunca debe agarrarse a la válvula como punto de apoyo para rotación o transporte.
- Este aparato es exclusivamente para uso profesional, y debe ser utilizado por personal cualificado. Todas las operaciones de instalación y mantenimiento técnico debe llevarlas a cabo un técnico cualificado autorizado por el fabricante o importador.
- Las partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el instalador o el usuario.
- En caso de fallo persistente, contactar con el servicio técnico más próximo y no intentar solucionar el problema uno mismo.
- Mantener en buen estado de limpieza el aparato.
- Comprobar la conexión eléctrica para que el sistema de extracción de vapores esté en perfecto estado.
- Si huele a gas, no mover el aparato, y si es necesario llamar al servicio técnico.
- Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpiar su superficie para quitar los restos de aceites industriales y de cinta adhesiva que protegen la parte exterior.
- Antes de encender el aparato, retirar los materiales combustibles de las proximidades del aparato, como plásticos, papel, botellas y líquidos inflamables.
- Utilizar este aparato sólo para cocinar comida. No utilizar para otros propósitos.
- Utilizar guantes resistentes al calor y utensilios adecuados para trabajar.
- Recuerde cerrar la llave de corte de gas después de cocinar.
- Cada quemador está equipado con un termopar de seguridad, que corta automáticamente el paso de gas en caso de extinción de la llama.

3.2.- ENCENDIDO Y APAGADO DEL QUEMADOR

3.2.1.- ENCENDIDO

Seguir los siguientes pasos:

- Abrir la llave de corte de gas aguas arriba 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 (O) hasta posición (↺) (consumo máximo).
- Mientras mantiene presionado el mando, acerque una llama al quemador.
- Después de verificar que los quemadores se han encendido, pasar el mando a la posición deseada, por ejemplo, a la posición de consumo mínimo (llama pequeña), presionando y girando en sentido horario el mando de control de ese quemador desde la posición de máximo hasta la posición de mínimo.



3.2.2.- APAGADO

- Apagar los quemadores, presionando y girando en sentido horario el mando M de la válvula de gas a la posición (O). Verificar que el quemador está apagado.
- Al final de la jornada de trabajo, no olvide cerrar la llave de corte de gas aguas arriba del aparato.

¡ATENCIÓN!

No tocar las parrillas durante ni inmediatamente después de su funcionamiento, ya que las temperaturas de estas partes pueden superar los 100° C.

3.3.- LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ORDINARIO

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

- Antes de limpiar el aparato, comprobar que la llave de corte de gas, aguas arriba del aparato y todos los quemadores están apagados. Dejar enfriar el aparato.
- Proceda a la limpieza de las partes metálicas con agua jabonosa tibia, enjuague concienzudamente y seque completamente.
- Limpie el fogón con una esponja húmeda y productos de limpieza desengrasantes adecuados. No utilice productos abrasivos; si es necesario, utilice cuidadosamente una paleta no metálica, sin rascar la superficie de la plancha.
- No deje restos de comida (especialmente ácidos, como sal, vinagre, limón, etc.) sobre las partes de acero inoxidable, porque puede estropearlas.
- Evitar que los residuos se introduzcan en el interior de los quemadores.
- No limpiar nunca el aparato bajo chorros directos de agua a presión, porque los componentes del aparato pueden averiarse.
- No utilizar sustancias corrosivas (por ejemplo, ácido muriático) para limpiar la encimera donde se asienta el aparato.
- Si el aparato no se va a utilizar durante un período prolongado de tiempo, pasar vigorosamente un paño humedecido en vaselina sobre las partes metálicas del aparato, para extender una capa protectora; además, ventilar periódicamente el local donde está instalado el aparato.

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

¡ATENCIÓN!

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

CONSEJOS FOGÓN.

El tamaño mínimo y máximo de los recipientes que se pueden emplear para una utilización segura en lo referente a la estabilidad e higiene de la combustión deben estar comprendidos entre 120mm Ø y 245mm Ø.

No alterar la entrada de aire de combustión, ni la evacuación de los productos de combustión en el quemador externo. Estas modificaciones solo deben ser realizadas por personal cualificado.

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:** ENCIMERA CON HORNILLO DE COCCION.
- **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 203-3: 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:

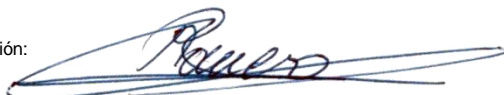
- **REGLAMENTO (UE) 2016/426** DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos.
- Reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

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 CT2980 (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 CT2980 (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)

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: _____ N°

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