

VERSION 2021.2

MANUAL DE INSTRUCCIONES Y DATOS TÉCNICOS

FREIDORA A GAS



MODELOS

FDG8L600S FDG8L600E

FDG12L750S FDG12L750E

FDG8L8L600S FDG8L8L600E

FDG12L12L750S FDG12L12L750E

FDG20L900E FDG20L20L900E



**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 CARACTERISTICAS	4
1.1	Dimensiones generales.....	5
1.2	Datos técnicos	8
2.	ADVERTENCIAS GENERALES.....	10
3.	ECOLOGIA Y MEDIO AMBIENTE	12
3.1	Embalaje	12
3.2	Uso.....	12
3.3	Limpieza.....	12
3.4	Eliminación	12
4.	INSTALACIÓN	12
4.1	Normas de referencia	13
4.2	Desembalaje	13
4.3	Emplazamiento	13
4.4	Salida de humos.....	14
4.5	Conexión de gas (Esquema de instalación).....	14
4.6	Equipos de Gas	17
5.	INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO	22
5.1	Uso de los quemadores	22
5.2	Vaciado de la cuba.....	23
6.	CARGA MAXIMA RECOMENDADA	25
7.	LIMPIEZA.....	25
7.1	Partes externas.....	25
7.2	Periodos de inactividad	25
7.3	Partes internas. Aceite.....	26
8.	MANTENIMIENTO	27
8.1	Algunos problemas y sus soluciones.....	27
8.2	Sustitución de componentes principales	28
9.	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD.....	¡Error! Marcador no definido.
10.	GARANTIA.....	30

1. PLACA DE CARACTERÍSTICAS

En la parte posterior de la máquina podrá encontrar la placa de características, que variará según la serie y el gas para el cual vaya preparada. A modo de ejemplo pueden ser: SERIE 750, Gas Butano/Propano (Imagen1) o Gas Natural (Imagen 2) y SERIE 600/900, Gas Propano (Imagen 3) o Gas Natural (Imagen 4).

HR FAINCA made in Spain

FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.
Pol. Ind. Mantón de Manila M-3,
Parcela N°22 - 14940 - CABRA
(CORDOBA) CIF: B14783211

MOD: MODELO
N°/S: 0000016541

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: FAINCA HR
TIPO: A1

País	Categoría	Gas	Presión de suministro
ES	CH, DK, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	B2E+3P	G30
FR	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	B2E+3P	G30
BE, FR	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	B2E+3P	G30

CONSUMO (H): XX kw

14 4 28
8 437006768931

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

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

(Imagen 1)

HR FAINCA made in Spain

FAB.IND. DE CALOR HR, S.L.
Pol. Ind. Mantón de Manila M-3,
Parcela N°22 - 14940 - CABRA
(CORDOBA) CIF: B14783211

MOD: MODELO
N°/S: 0000016541

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: FAINCA HR
TIPO: A1

País	Categoría	Gas	Presión de suministro
ES	CH, DK, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	B2E+3P	G20
FR	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	B2E+3P	G20
BE, FR	CH, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	B2E+3P	G20

CONSUMO (H): XX kw

14 4 28
8 437006768931

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

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

(Imagen 2)

14 4 28
8 437006768931

Mod: MODELO

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

14 4 28
8 437006768931

Mod: MODELO

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

14 4 28
8 437006768931

Mod: MODELO

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

14 4 28
8 437006768931

Mod: MODELO

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

(Imagen 3)

14 4 28
8 437006768931

Mod: MODELO

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

14 4 28
8 437006768931

Mod: MODELO

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

14 4 28
8 437006768931

Mod: MODELO

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

14 4 28
8 437006768931

Mod: MODELO

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

(Imagen 4)

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

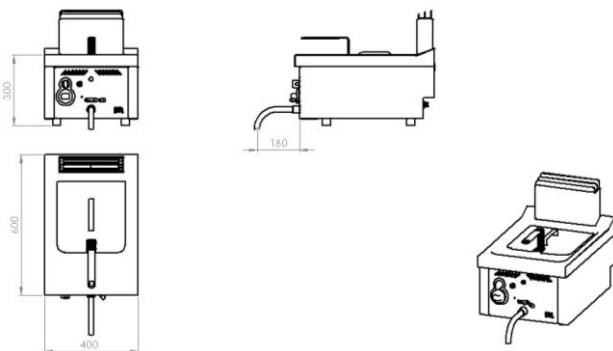
NOTA 2: Tras la adaptación a otro tipo de gas por personal cualificado, el técnico cualificado debe solicitar al fabricante otra placa de características del aparato, correspondiente al gas para el que se ha adaptado el aparato, y colocarla sobre éste en sustitución de la anterior.

NOTA 3: Los cuadros de gases que aparecen en las matrices de las imágenes pueden verse más detallados en la página 8.

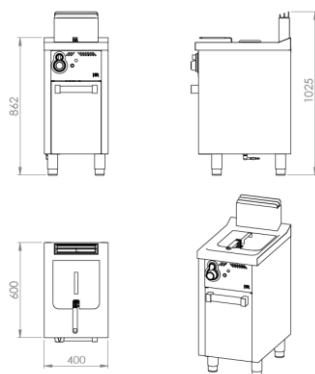
NOTA 4: Siempre aparecerá la leyenda "Este aparato debe ser instalado según las normas vigentes y se puede utilizar sólo en lugares bien ventilados. Leer las advertencias antes de la utilización y uso del aparato" en el idioma de destino correspondiente.

1.1 Dimensiones generales

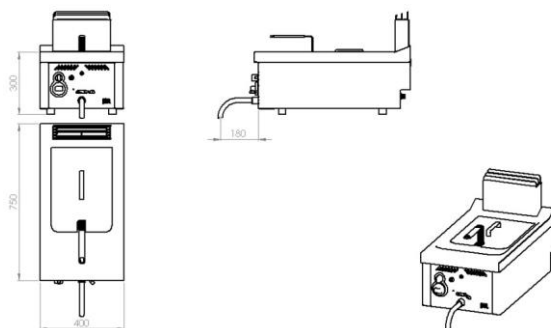
- FREIDORA 8L 600 SOBREMESA FDG8L600S



- FREIDORA 8L 600 ESTANTE FDG8L600E

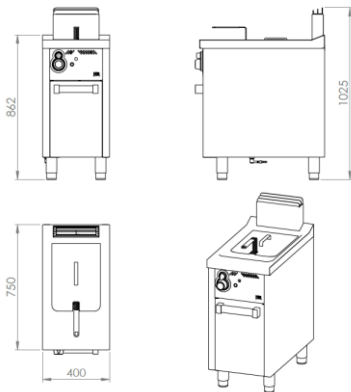


- FREIDORA 12L 750 SOBREMESA FDG12L750S



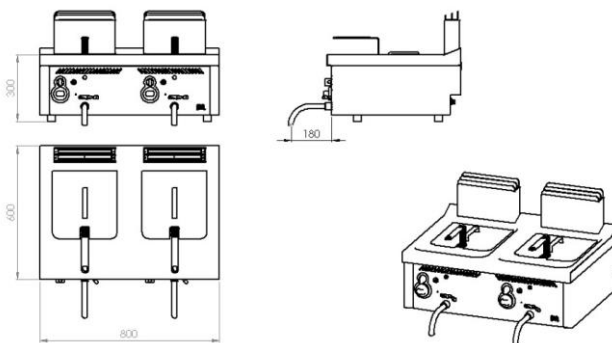
• **FREIDORA 12L 750 ESTANTE**

FDG12L750E



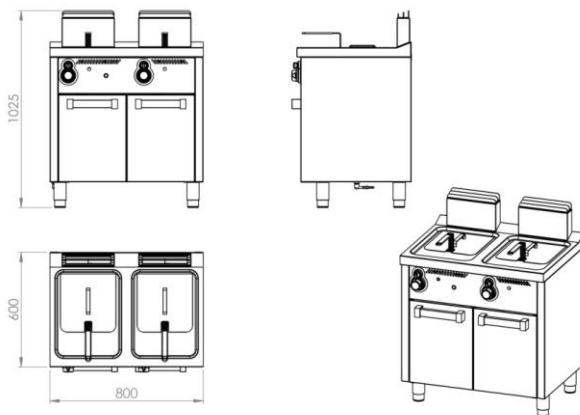
• **FREIDORA 8L + 8L 600 SOBREMESA**

FDG8L8L600S



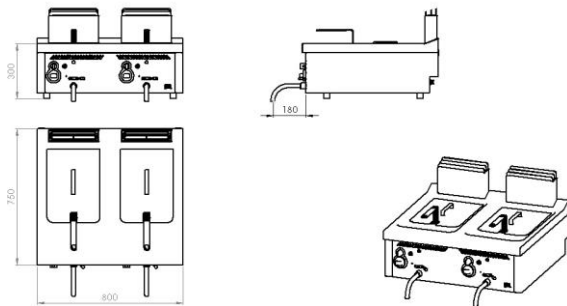
• **FREIDORA 8L + 8L 600 ESTANTE**

FDG8L8L600E



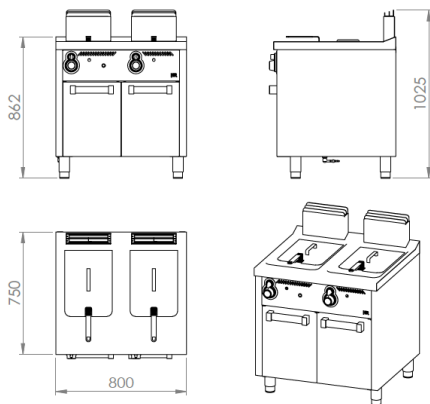
• **FREIDORA 12L + 12L 750 SOBREMESA**

FDG12L12L750S



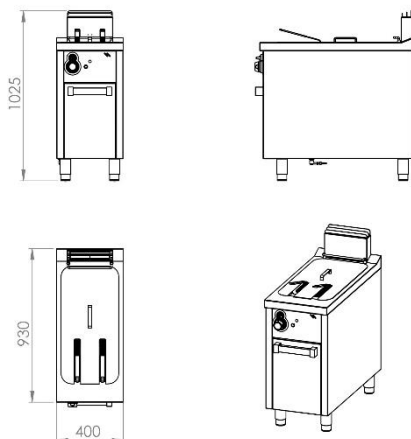
• **FREIDORA 12L + 12L 750 ESTANTE**

FDG12L12L750



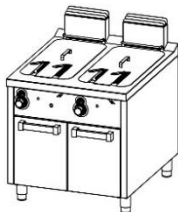
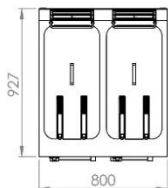
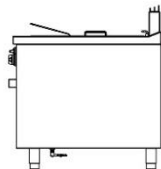
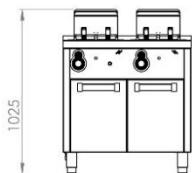
• **FREIDORA 20L 900 ESTANTE**

FDG20L900E



• FREIDORA 20L + 20L 900 ESTANTE

FDG20L20L900E



1.2 Datos técnicos

TABLA 1: Diámetro de inyector.

QUEMADOR TIPO	INYECTOR Ø mm			Nº inyectores por quemador
	G20 a 20mbar	G31 a 37mbar	G30/G31 a 28-30/37mbar	
FREIDORA 600	1,45	0,85	---	2
FREIDORA 750	1,55	---	1,03	2
FREIDORA 900	1,65	1,03	---	3
PILOTO	0,41	0,35	0,35	1

TABLA 2: Categorías. Gases y presiones de utilización.

Modelos Serie 750.

PAIS COUNTRY	CATEGORIAS CATEGORIES	GAS GAS	PRESION DE SUMINISTRO SUPPLY PRESSURE
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	II ₂ H3B/P	G20/G30,G31	20 mbar/30mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	II ₂ H3+	G20/G30,G31	20mbar/28-30,37mbar
FR	II ₂ E+3B/P	G20/G30,G31	20(25)mbar/30mbar
BE, FR	II ₂ E+3+	G20/G30,G31	20(25)mbar/28-30,37mbar

Modelos Serie 600/900.

PAÍS <i>COUNTRY</i>	CATEGORÍAS <i>CATEGORIES</i>	GAS <i>GAS</i>	PRESIÓN DE SUMINISTRO <i>SUPPLY PRESSURE</i>
CH, CZ, ES, GB, GR, HR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	II2H3P	G20 G31	20 mbar 37 mbar
BE, FR	II2E+3P	G20 / G25 G31	20 / 25 mbar 37 mbar

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

TABLA 3: Consumos y rendimientos de los quemadores principales.

G20 a 20 mbar						
	Qn (s/Hi)	inyector	Aire prim.	Qpiloto	Qnominal	chimenea
QUEMADOR 600	7,7 kW	1,45 mm	min.	< 0,25kW	0,83 Nm ³ /h	19 mm
QUEMADOR 750	8,5 kW	1,55 mm	max.	< 0,25kW	0,91 Nm ³ /h	19 mm
QUEMADOR 900	14 kW	1,65 mm	max.	< 0,25kW	1,51 Nm ³ /h	25 mm
G31 a 37 mbar						
	Qn (s/Hi)	inyector	Aire prim.	Q.piloto	Qnominal	chimenea
QUEMADOR 600	5,7 kW	0,85 mm	min.	< 0,25kW	0,46 Kg/h	20 mm
QUEMADOR 900	13 kW	1,03 mm	max.	< 0,25kW	1,06 Kg/h	25 mm
G30/31 a 28-30/37 mbar						
	Qn (s/Hi)	inyector	Aire prim.	Q.piloto	Qnominal	chimenea
QUEMADOR 750	8 kW	1,03 mm	max.	< 0,25kW	0,65 Kg/h	25 mm

* Los valores indicados para el quemador 750 son válidos para G30/31 a 28-30/37 mbar. Los valores indicados para los quemadores 600 y 900 son válidos sólo para G31 a 37 mbar.

TABLA 4: Características de los aparatos.

MODELOS	CANTIDAD QUEMADORES			CONSUMO CALORIFICO NOMINAL		CONSUMO NOMINAL	
	SERIE 600	SERIE 750	SERIE 900	G20	G30 / G31	G20	G30 / G31
				kW	kW	Nm3/h	Kg/h
FDG12L750S	0	1	0	8,5	8	0,91	0,67/0,65
FDG12L750E	0	1	0	8,5	8	0,91	0,67/0,65
FDG12L12L750S	0	2	0	17	16	1,82	1,34/1,30
FDG12L12L750E	0	2	0	17	16	1,82	1,34/1,30
				G-20	G31	G-20	G31
				kW	kW	Nm3/h	Kg/h
FDG8L600S	1	0	0	7,7	5,7	0,83	0,46
FDG8L600E	1	0	0	7,7	5,7	0,83	0,46
FDG8L8L600S	2	0	0	15,4	11,4	1,66	0,92
FDG8L8L600E	2	0	0	15,4	11,4	1,66	0,92
FDG20L900E	0	0	1	14	13	1,51	1,06
FDG20L20L900E	0	0	2	28	26	3,02	2,12

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.
- Existe riesgo de incendio del aceite en caso de sobrecalentamiento del mismo. Para evitarlo, todos los modelos disponen de un sistema de seguridad adicional que corta el suministro de gas de la válvula al quemador antes de que el aceite sobrepase los 230°C (termostato de seguridad). **Está totalmente prohibido anular el funcionamiento de este sistema de seguridad, algo que supondría un riesgo potencial para la salud de las personas.**
- 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.
- 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 del 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 freír alimentos mediante a aceite y está destinado a uso profesional, sólo puede ser utilizado por personal cualificado. **Queda prohibido** el uso de la máquina con agua o mezclando agua y aceite. 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.



- 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.
- Usar el aparato sólo bajo vigilancia.
- Se debe evitar el uso de disolventes o productos de limpieza inflamables. Además, es fundamental proceder a todas las tareas de mantenimiento y limpieza con la máquina apagada y todas sus partes frías, incluido el aceite.

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

3. ECOLOGÍA Y MEDIO AMBIENTE

3.1 Embalaje



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

3.2 Uso

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

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

No vierta el aceite usado en el fregadero, sumidero, etc. Este aceite es perjudicial para el medio ambiente. Tampoco tire a la basura orgánica, siga las normas de reciclaje establecidas por los servicios de recogida de residuos de su zona. La duración del aceite depende del tipo y calidad del mismo. Recuerde que el aceite “limpio” mantiene el sabor y la pureza de los alimentos.

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.

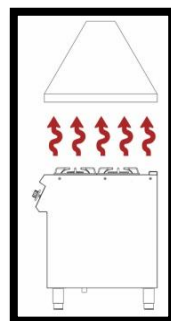
4.3 Emplazamiento

- 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 será incorrecta y el equipo funcionará mal.

4.4 Salida de humos

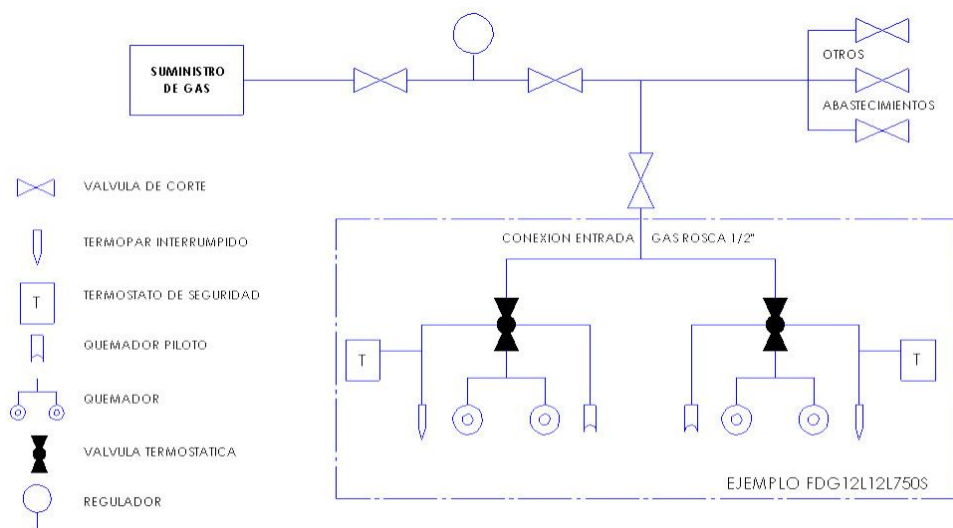
- Poner el equipo debajo de la campana de aspiración (ver la figura).
- No interponer interruptores de tiro.
- Determinar la distancia de la campana de aspiración en conformidad con las normas vigentes.

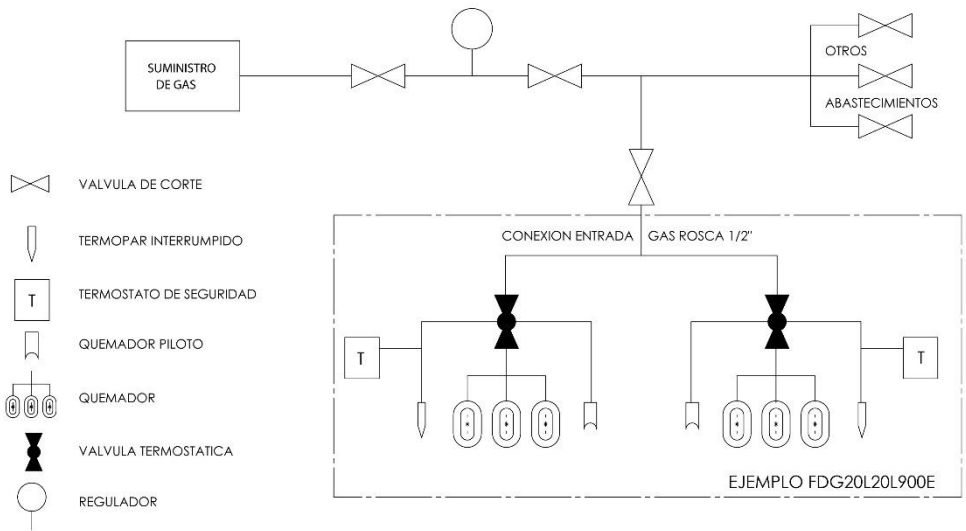


¡NOTA! El sistema tiene que garantizar que:

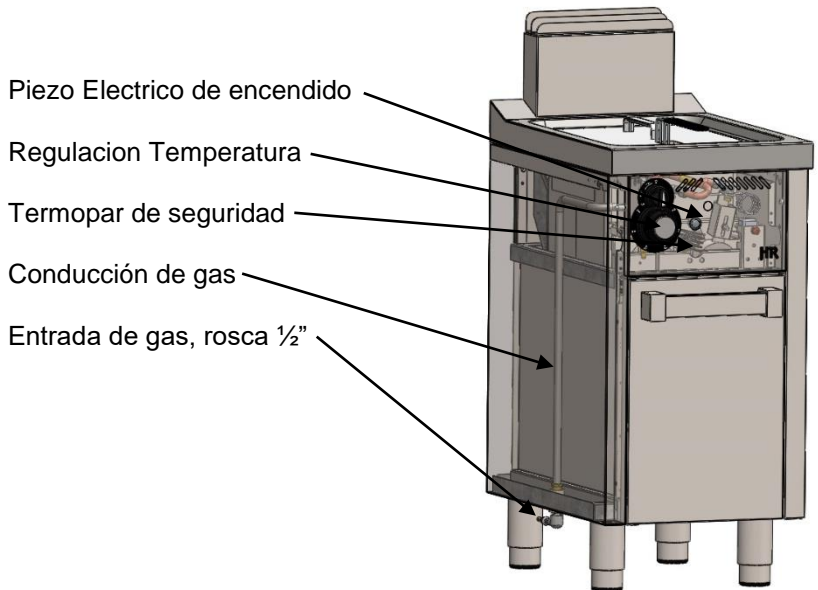
- La salida de humos no pueda obstruirse;
- La longitud del tubo de salida no sea superior a 3m.
- No modificar la salida diseñada por el fabricante.

4.5 Conexión de gas (Esquema de instalación)

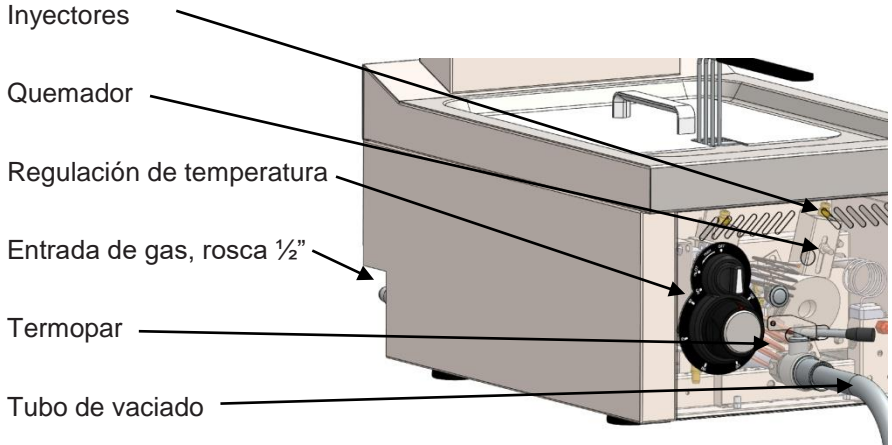




MODELOS ESTANTE: Entrada de gas parte inferior.



MODELOS SOBREMESA: Entrada de 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, identificar el empalme de gas en el fondo del equipo (modelos estante) o en la parte trasera (modelos sobremesa).
- 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.

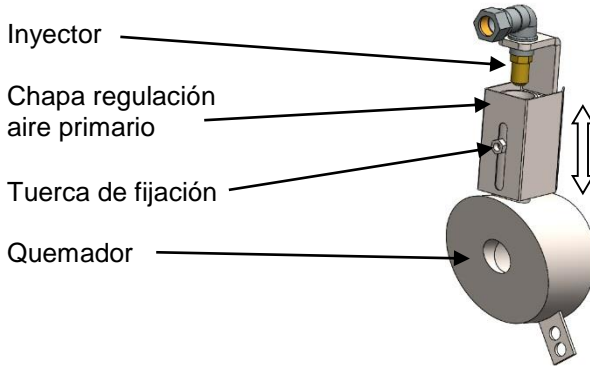
Si la presión del gas es superior a la indicada o es difícil de regular (no estable), hay que instalar un regulador de presión, antes del equipo, en un punto fácilmente accesible.

Es importante comprobar que la presión es la correcta (TABLA 2, PAG 8), medida en toma habilitada para ello en el interior de la máquina, y cuando esté funcionando. La presión de suministro se encuentra indicada en la etiqueta de características.

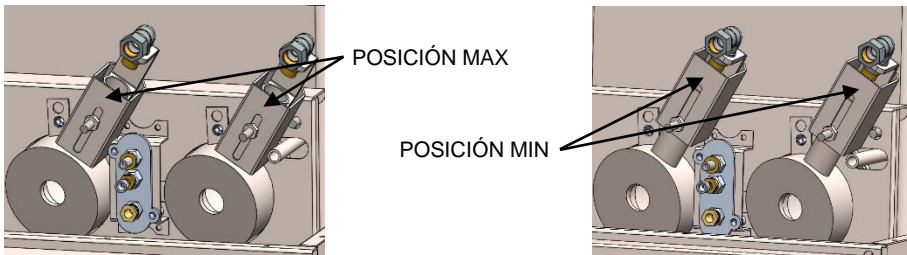
4.6.4 Control del aire primario.

La chapa de regulación / tubo de regulación se desplaza a través del quemador tras desenroscar la tuerca de fijación / tornillo de fijación. La regulación del aire primario se realizará según la información facilitada en la **tabla 3 de la pag 9**, existiendo las posiciones de max (aire totalmente abierto) y min (aire prácticamente cerrado).

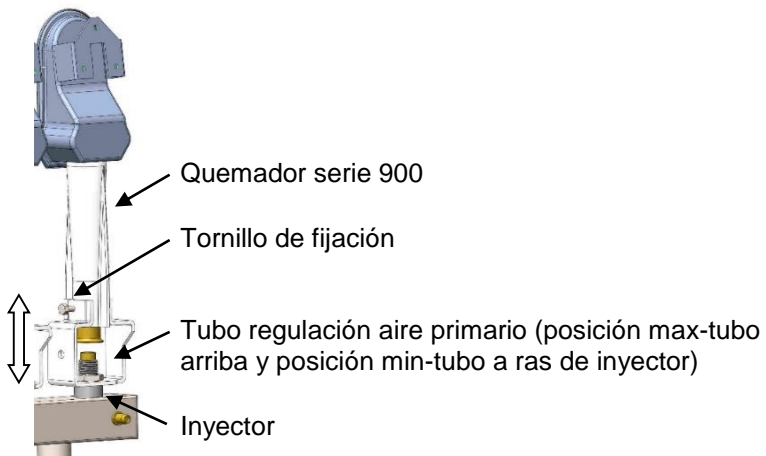
Quemador Series 600 / 750



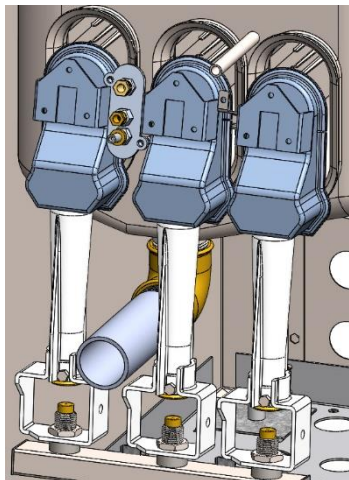
A continuación, se representan las posiciones de regulación de aire primario max y min en las series 600/750.



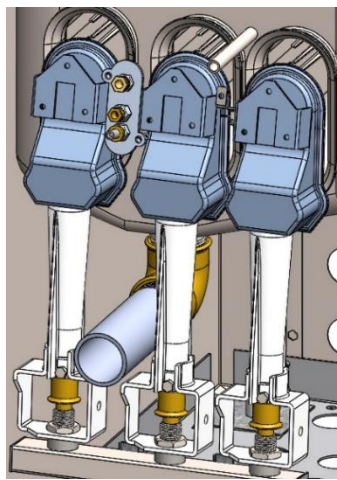
Quemador Serie 900



A continuación, se representan las posiciones de regulación de aire primario max y min en la serie 900.



POSICIÓN MAX



POSICIÓN MIN

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.

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

- Sustitución de inyectores en el quemador

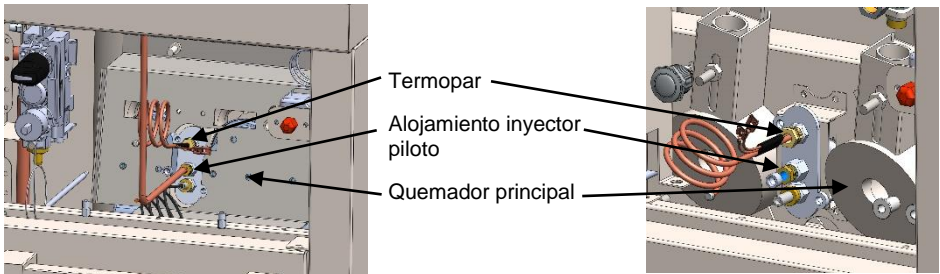
- Quitar el frontal de la freidora. En los modelos sobremesa, previo al desmontaje del frontal se debe vaciar la cuba de

aceite tomando las precauciones necesarias para su vaciado (apdo. 5.2).

- Posicionar el regulador de entrada de aire en la posición indicada para butano-propano ó gas natural según las imágenes adjuntas. Fijar posición apretando la tuerca correspondiente.
- 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

- Quitar el frontal de la freidora. En los modelos sobremesa, previo al desmontaje del frontal se debe vaciar la cuba de aceite tomando las precauciones necesarias para su vaciado (apdo. 5.2).
- Desenroscar la tuerca del quemador piloto y cambiar el inyector indicado en la tabla 1, manteniendo el orden de las piezas interiores. El diámetro aparece grabado en el cuerpo del inyector, en centésimas de mm.
- Volver a montar todo el conjunto.



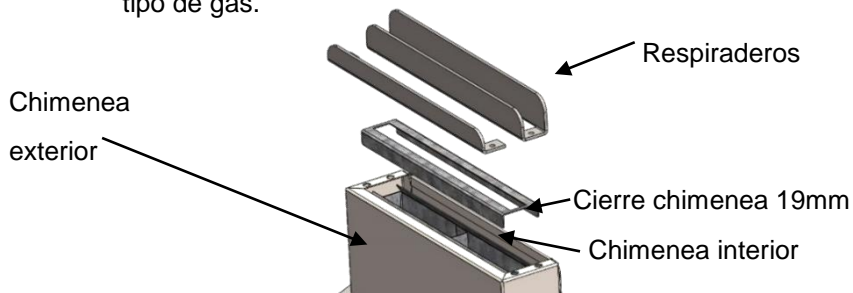
Serie 900

Serie 600/750

- Regulación salida chimenea.

- En modelos 750 no tenemos restricción de chimenea para gas butano/propano (se queda en 25mm). Cuando cambiamos de gas butano/propano a gas natural, es necesario encajar la chapa en forma de U con ranura 19mm (suministrada en la bolsa transparente) en la salida de la chimenea interior. Para ello es necesario previamente retirar los respiraderos atornillados a la chimenea exterior.
- En modelos serie 600 utilizaremos el cierre 19mm para gas propano y el cierre 20mm para gas natural.

- Los modelos serie 900 no llevan cierre chimenea para ningún tipo de gas.



- Regulación de aire primario del quemador.

- Regulación del aire primario según las indicaciones de la table 3 (pag. 9) y las instrucciones del apartado 4.6.4 en la pag. 18.

4.7 Antes de completar las operaciones de instalación

Controlar todos los empalmes con agua y jabón para verificar que no haya fugas de gas. Encender los quemadores de forma individual y conjunta para verificar el funcionamiento de las válvulas de gas, los quemadores y el encendido.

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

5. INSTRUCCIONES PARA EL USUARIO

5.1 Uso de los quemadores

Encendido

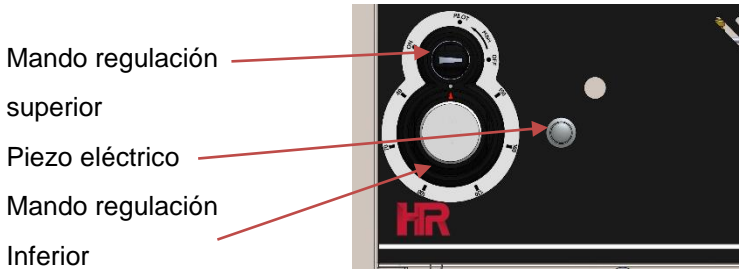
- Abrir la llave de corte de gas del aparato.
- Encender el quemador, presionando y girando en sentido anti-horario el mando superior de la válvula de gas, desde la posición de apagado (**OFF**) hasta la posición de encendido piloto (**PILOT**).
- Mientras mantiene presionado el mando, pulsar el piezo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

hasta la posición que desee, siendo (1) la posición de mínimo consumo y (7) la posición de consumo máximo.

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

Apagado

- Girar el mando superior desde la posición (ON) hasta la posición “encendido piloto” (PILOT).
- Para apagar el piloto, apretar ligeramente el mando y ponerlo en “apagado” (OFF).



5.2 Vaciado de la cuba.

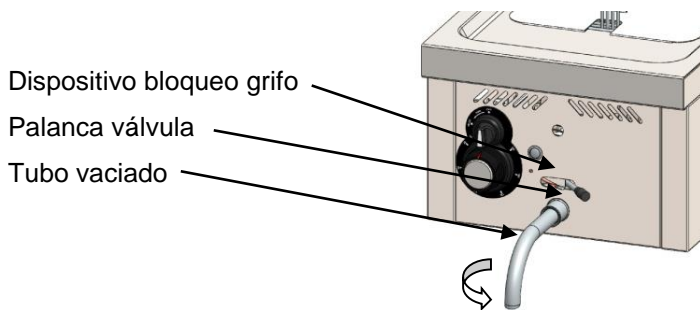
El usuario debe procurarse un recipiente adecuado para el vaciado del aceite. Este recipiente debe ser de un material resistente al calor y estar realizado de manera que, durante el vaciado, el aceite no se desborde y no constituya un peligro.

Vaciado de la cuba en modelos Sobremesa

Introducir el tubo de vaciado proporcionado y girar en sentido anti horario, quedando tal y como se muestra en el dibujo adjunto.
Colocar el recipiente.

Colocar el dispositivo de bloqueo del grifo hacia arriba y mover la palanca hacia la izquierda.

Nota: Es aconsejable que esta operación se realice con aceite no excesivamente caliente. Antes de proceder al llenado comprobar que la freidora esta fría.

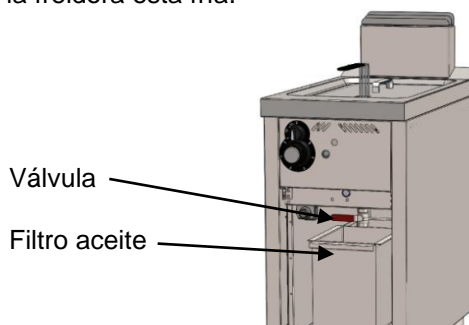


Ejemplo Freidora Serie 600 / 750 Sobremesa

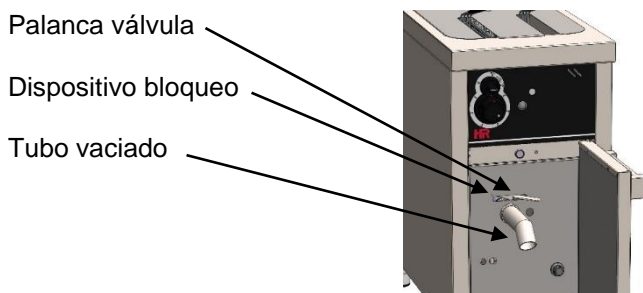
Vaciado de la cuba en modelos Estante

Para efectuar esta operación es necesario abrir la válvula de descarga, que es accesible solo a través de la puerta inferior. Antes de esta operación, hay que comprobar que el filtro y el recipiente recoge aceite estén en la posición correcta.

Nota: Es aconsejable que esta operación se realice con aceite no excesivamente caliente. Antes de proceder al llenado comprobar que la freidora esta fría.



Ejemplo Freidora Serie 600 / 750 Estante



Ejemplo Freidora Serie 900 Estante

6. CARGA MAXIMA RECOMENDADA.

La carga máxima de alimento recomendada a incorporar en la cesta viene indicada en función del modelo:

- FDG8L600S/FDG8L8L600S: 1,5 Kg por cuba.
- FDG8L600E/FDG8L8L600E: 2 Kg por cuba.
- FDG12L750S/FDG12L12L750S: 1,8 Kg por cuba.
- FDG12L750E/FDG12L12L750E: 3 Kg por cuba.
- FDG20L900E/ FDG20L20L900E: 4 Kg por cuba.

7. LIMPIEZA.

7.1 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.

7.2 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.

7.3 Partes Internas. Aceite

¡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.

- TOBERAS.

Es necesario limpiar periódicamente las toberas en su parte interior, pueden acumular hollín y perjudicar a la combustión. Para acceder a ellas, es necesario desmontar el panel frontal, retirando posteriormente los quemadores y las conexiones correspondientes.

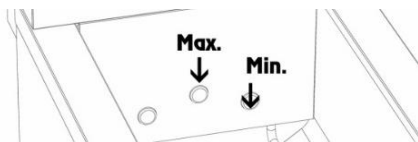
Es muy importante volver instalar todos los componentes como estaban anteriormente y comprobar la estanqueidad del circuito antes de poner en funcionamiento la máquina.

- ACEITE.

Es aconsejable proceder periódicamente a la filtración del aceite para eliminar los restos de alimentos que pueda contener. La ejecución a menudo de esta operación mejora la calidad de la fritura y aumenta la duración del aceite.

Se debe prestar atención durante la utilización de la máquina a la introducción de alimentos que estén demasiado fríos o mojados. Evitar esta situación para evitar derrames o quemaduras por aceite.

Es importante no utilizar la máquina en vacío. No llenar la freidora cuando está aún caliente. Es necesario controlar el nivel de aceite y restablecerlo cada vez que esté por debajo de la marca mínima establecida, sin superar el nivel máximo:



8. MANTENIMIENTO

Los componentes que pueden requerir reparación y/o sustitución son accesibles desde el frente del equipo, previa extracción del panel de mandos y del panel frontal.

No es necesario realizar ningún tipo de mantenimiento en las válvulas. En caso de que exista alguna anomalía o duda sobre el funcionamiento consultar con el fabricante.

8.1 Algunos problemas y sus soluciones

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

El equipo puede presentar diferentes problemas.

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

Posibles causas:

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

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

Posibles causas:

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

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

Posibles causas:

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

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

Posibles causas:

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

8.2 Sustitución de componentes principales

Estas operaciones deben ser efectuadas por 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 tornillos que sujetan la válvula
- Sustituir la válvula y fijarla de nuevo.
- Conectar de nuevo todos los componentes a la válvula.
- Tras abrir el paso de gas comprobar minuciosamente que no existen fugas de gas.

- SUSTITUCIÓN INYECTORES.

- Desmontar el panel frontal y desconectar el cable de conexión al piezo eléctrico.
- Acceder a los inyectores desde el frente de la freidora.
- 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.

- Desmontar el panel frontal y desconectar el cable de conexión al piezo eléctrico.
- Acceder a los inyectores desde el frente de la freidora.
- 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.

9. DECLARACION 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:** FREIDORA A GAS
- **Marca:** *FAINCA HR*.
- **Modelo:** **XXX**
- **Nº de Serie:** **XXX**
- **Año de fabricación:** **XXX**

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

- UNE-EN 203-1:2014. Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos. Parte 1: Requisitos generales de seguridad.
- UNE-EN 203-2-4:2006: Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos. Parte 2-4: Requisitos específicos. Freidoras.
- 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 DMS200 (en fecha 05/02/2021, con duración de 10 años), así como, la Evaluación de Conformidad (módulo D) y ha expedido el certificado con nº 2983/D (en fecha 05/03/2021, con vigencia de 2 años).

En Cabra, a 05 de Febrero de 2020, se firma la presente declaración:



FAINCA HR, S.L.

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

Firmado por: Francisco Javier Romero Muñoz, Gerente.
Fabricación industrial del calor HR, S.L. FAINCA HR.

10. 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