

MANUEL D'UTILISATION ET DONNÉES TECHNIQUES

FOURNEAUX À GAZ



MODÈLES BASIC

CB2F600S CB2F600E CB2F750S CB2F750E

CB4F600S CB4F600E CB4F750S CB2F750E

CB6F600S CB6F600E CB6F750S CB6F750E

CB4F600H CB6F600H CB4F750H CB6F750H

CB4F600HE CB6F600HE CB4F750HE CB6F750HE



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

HR
FAINCA

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



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

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

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



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



INDEX

1. PLAQUE D'IDENTIFICATION	4
1.1 DIMENSIONS GÉNÉRALES.....	5
1.2 DONNEES TECHNIQUES.....	11
2. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.	13
3. ECOLOGIE ET ENVIRONNEMENT.	15
3.1 EMBALLAGE.....	15
3.2 UTILISATION	15
3.3 NETTOYAGE.....	15
3.4 DESTRUCTION.....	15
4. INSTALLATION.	15
4.1 NORMES DE REFERENCE	16
4.2 DEBALLAGE	16
4.3 PLACEMENT	16
4.4 ÉVACUATION DE FUMÉE.....	17
4.5 GAS CONNECTION (INSTALLATION SCHEME).....	17
4.6 ÉQUIPEMENTS DE GAZ	20
4.7 AVANT DE COMPLETER LES OPERATIONS D'INSTALLATION.....	24
4.8 CONNEXION ELECTRIQUE (FOUR ELECTRIQUE).....	24
5. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR.....	26
5.1 UTILISATION DES BRULEURS SUPERIEURS	26
5.2 UTILISATION DES BRULEURS DU FOUR	27
5.3 UTILISATION DU FOUR ELECTRIQUE.....	28
6. NETTOYAGE	29
6.1 PIÈCES EXTERNES	29
6.2 PÉRIODES D'INACTIVITÉ.....	29
6.3 PIÈCES INTERNES (TOUS LES 6 MOIS)	29
7. MAINTENANCE.	30
7.1 QUELQUES PROBLEMES ET LEURS SOLUTIONS	30
7.2 REMPLACEMENT DES COMPOSANTS PRINCIPAUX.....	31
8. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	33
9. GARANTIE.....	34

NOTE: Ce catalogue est prédisposé à lire en quatre langues. Des instructions originales en espagnol et des traductions des instructions originales en anglais, français et italien.

1. PLAQUE D'IDENTIFICATION

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

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

MOD: MODELO
Nº/S: 0000016541

MARCA: FAINCA HR
TIPO: A1

CONSUMO (H): XX kw

País	Categoría	Gas	Presión de funcionamiento
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	B2H2S2	G30, G31	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	B2H2	G30, G31	26-32 / 37mbar
FR	B2H2	G30, G31	20 mbar
BE, FR	B2H2	G30, G31	26-32 / 37mbar

14 4 28
8 437006 768931

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

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

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

MOD: MODELO
Nº/S: 0000016541

MARCA: FAINCA HR
TIPO: A1

CONSUMO (H): XX kw

País	Categoría	Gas	Presión de funcionamiento
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	B2H2S2	G30, G31	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	B2H2	G30, G31	26-32 / 37mbar
FR	B2H2	G30, G31	20 mbar
BE, FR	B2H2	G30, G31	26-32 / 37mbar

14 4 28
8 437006 768931

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

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

14 4 28
8 437006 768931

Mod: MODELO

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

(Imagen 2)

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

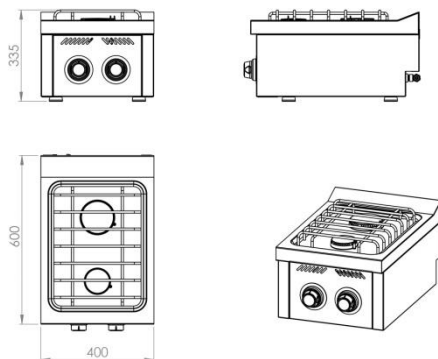
REMARQUE: après l'adaptation à un autre type de gaz par un personnel qualifié, le technicien qualifié doit demander au fabricant une autre plaque signalétique de l'appareil, correspondant au gaz pour lequel l'appareil a été installé, et le placer au-dessus de lui au lieu de le précédent.

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

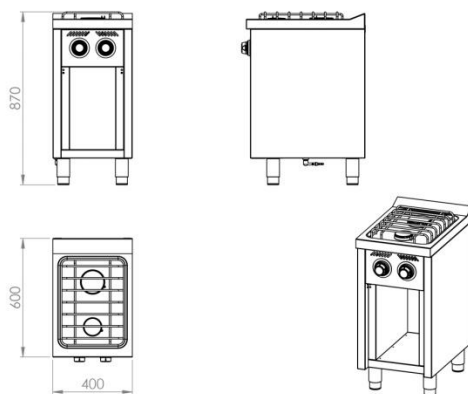
REMARQUE: La légende apparaîtra toujours "Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne peut être utilisé que dans des zones bien ventilées. Lisez les avertissements avant utilisation et utilisation de l'appareil dans la langue de destination correspondante.

1.1 Dimensions générales.

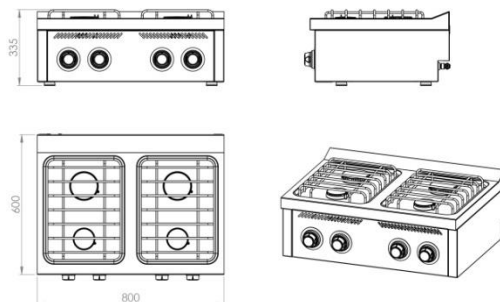
- FOURNEAU À GAZ 2 BRÛLEURS BASIC 600 TOP CB2F600S



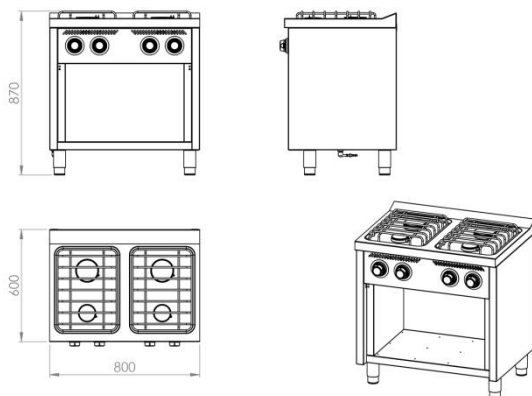
- FOURNEAU À GAZ 2 BRÛLEURS BASIC 600 MEUBLE CB2F600E



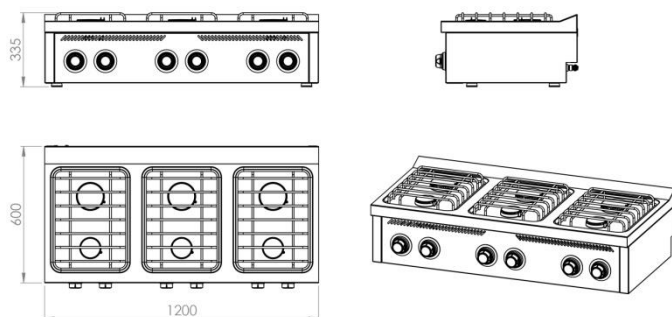
- FOURNEAU À GAZ 4 BRÛLEURS 600 TOP CB4F600S



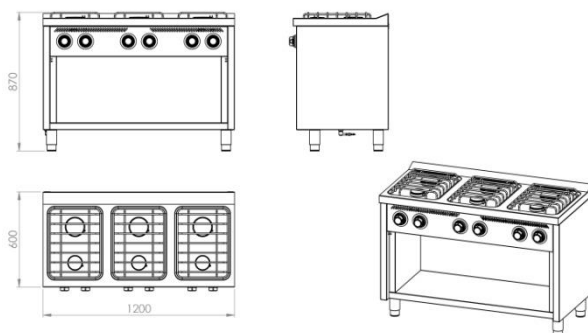
- **FOURNEAU À GAZ 4 BRÛLEURS BASIC 600 MEUBLE CB4F600E**



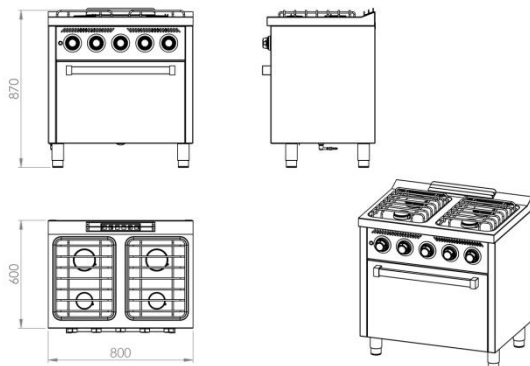
- **FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS BASIC 600 TOP CB6F600S**



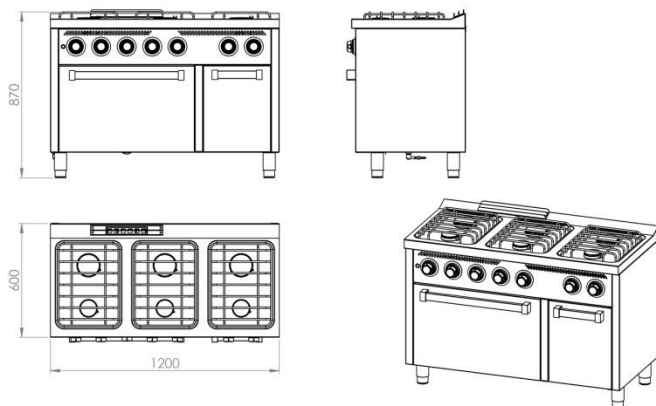
- **FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS BASIC 600 MEUBLE CB6F600E**



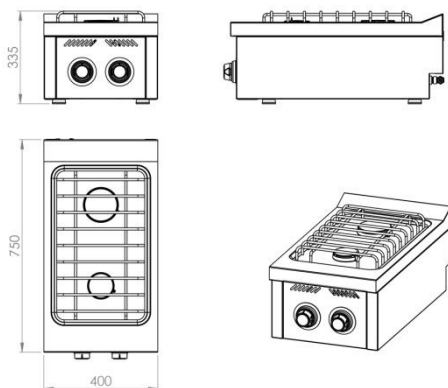
- **FOURNEAU À GAZ 4 BRÛLEURS BASIC 600 AVEC FOUR** **CB4F600H**



- **FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS BASIC 600 AVEC FOUR** **CB6F600H**

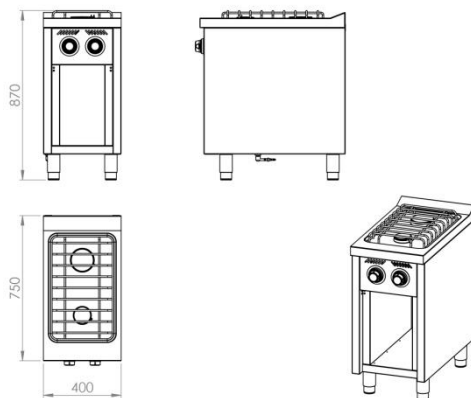


- **FOURNEAU À GAZ 2 BRÛLEURS BASIC 750 TOP** **CB2F750S**



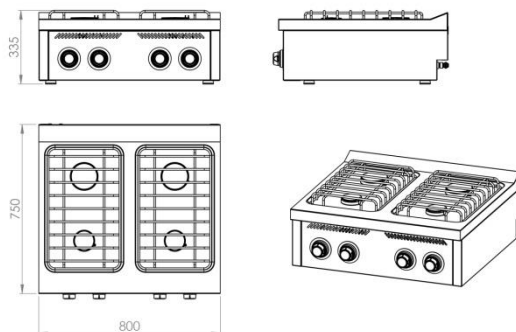
- **FOURNEAU À GAZ 2 BRÛLEURS BASIC 750 MEUBLE**

CB2F750E



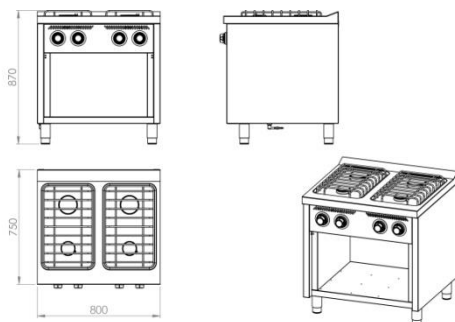
- **FOURNEAU À GAZ 4 BRÛLEURS BASIC 750 TOP**

CB4F750S



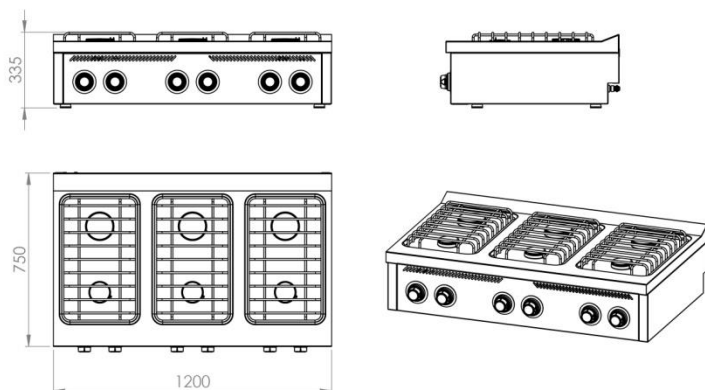
- **FOURNEAU À GAZ 4 BRÛLEURS BASIC 750 MEUBLE**

CB4F750E



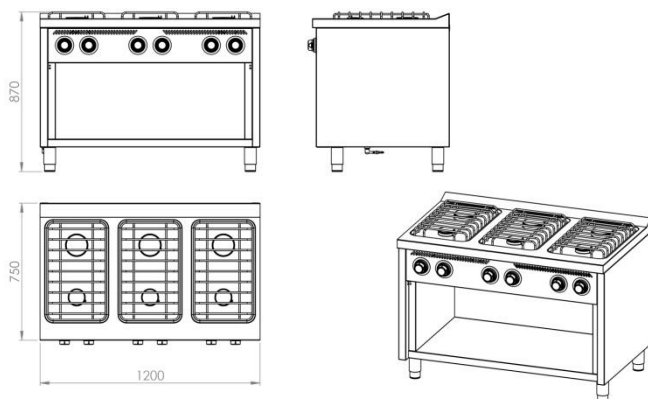
- **FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS BASIC 750 TOP**

CB6F750S



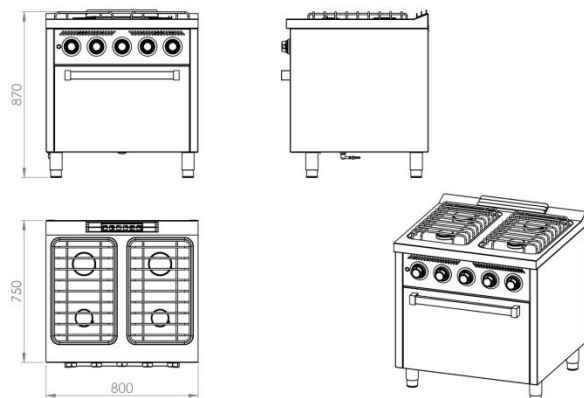
- **FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS BASIC 750 MEUBLE**

CB6F750E

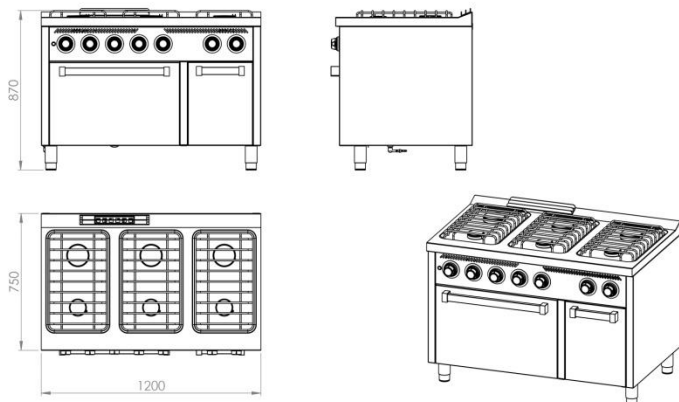


- **FOURNEAU À GAZ 4 BRÛLEURS BASIC 750 AVEC FOUR**

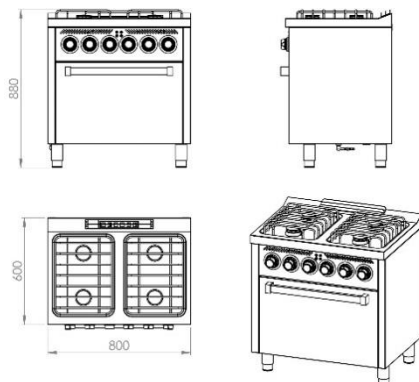
CB4F750H



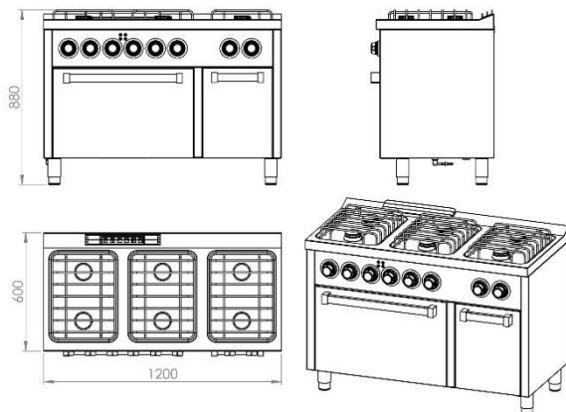
- **FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS BASIC 750 AVEC FOUR** CB6F750H



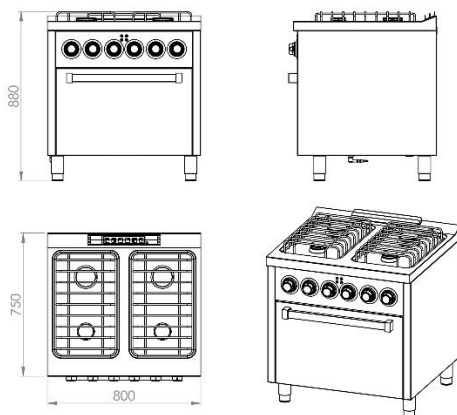
- **FOURNEAU À GAZ 4 BRÛLEURS BASIC 600 AVEC FOUR EL.** CB4F600HE



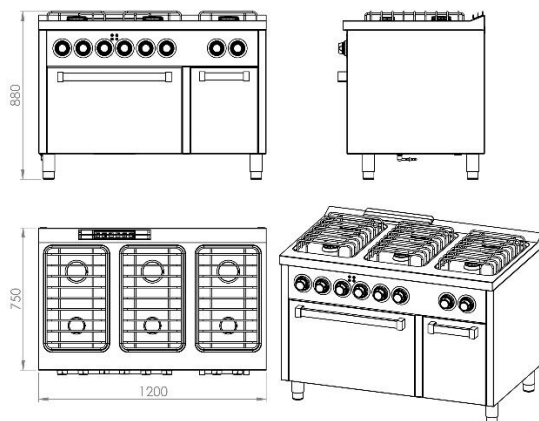
- **FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS BASIC 600 AVEC FOUR EL.** CB6F600HE



- **FOURNEAU À GAZ 4 BRÛLEURS BASIC 750 AVEC FOUR EL. CB4F750HE**



- **FOURNEAU À GAZ 6 BRÛLEURS BASIC 750 AVEC FOUR EL. CB6F750HE**



1.2 Données techniques.

GRAPHIQUE 1: Diamètre de l'injecteur.

Type de brûleur	INJECTEUR Ø mm	
	G20	G30-31
Ø 75 - BRÛLEUR	1,65	1,10
Ø 100 - BRÛLEUR	1,95	1,30
FOUR 750	2,05	1,40
FOUR 600	1,80	1,2
PILOTE DU FOUR	0,35	0,25

GRAPHIQUE 2: Catégories, gaz et pression d'utilisation.

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

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

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

GRAPHIQUE 3: Consommations et rendements des brûleurs principaux.

G20 a 20 mbar						
	Qn (s/Hi)	injecteur	Air primaire	Qmin	Qpilote	Qnominal
BRÔLEUR Ø 100 (grand)	7.5kW	1,95mm		2,6kW	-	0,81 Nm3/h
BRÔLEUR Ø 75 (petit)	5.5kW	1,65mm		1,9kW	-	0,59 Nm3/h
BRÔLEUR H750 (Four 750)	7kW	2,05mm			0,20kW	0,75 Nm3/h
BRÔLEUR H600 (Four 600)	5,8kW	1,80mm			0,20kW	0,62 Nm3/h
G30 / G31 a 28-30 / 37 mbar						
	Qn (s/Hi)	injecteur	Air primaire	Qmin	Qpilote	Qnominal
BRÔLEUR Ø 100 (grand)	6kW	1,30mm		2,6kW	-	0,61 Kg/h
BRÔLEUR Ø 75 (petit)	3.5kW	1,10mm		1,9kW	-	0,45 Kg/h
BRÔLEUR H750 (Four 750)	7kW	1,40mm			0,20kW	0,57 Kg/h
BURNER H600 (Four 600)	5,8kW	1,20mm			0,20kW	0,47 Kg/h

GRAPHIQUE 4: Consommations des fours électriques.

MODELES	TENSION	RESIST. INF	RESIST. SUP	CONSUMMATION
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

GRAPHIQUE 5: Caractéristiques des appareils.

MODELES	N° BRÛLEURS				Consommation de chaleur nominale		Chaleur Nominale	
					G-20	G-30 / G31	G-20	G-30 / G31
					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. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.

- Conservez le manuel pour référence ultérieure.
- **RISQUE D'INCENDIE** - Laissez un espace de carburant libre et propre autour de l'équipement. N'approchez pas les matériaux inflammables.
- Installez l'appareil dans un endroit ventilé pour éviter la formation de mélanges dangereux de gaz incombustibles dans l'environnement d'installation.
- La recirculation d'air doit tenir compte de l'air de combustion 2 m³/h/kw nécessaires à la puissance de gaz installée, ainsi que

«Bien-être» des gens qui travaillent dans la cuisine.

- Une ventilation inadéquate peut provoquer un étouffement. Ne pas obstruer le système de ventilation de l'environnement dans lequel l'équipement est installé. Ne pas obstruer les trous de ventilation et de décharge de tout équipement.

- Gardez les numéros de téléphone d'urgence à vue.

- L'installation, l'entretien et l'adaptation à d'autres types de gaz doivent être effectués par du personnel qualifié autorisé par le fabricant. Pour demander une assistance, contactez un centre technique autorisé par le fabricant. Utilisez des pièces de rechange d'origine.

- Cet équipement est conçu pour cuisiner des aliments et est destiné à un usage professionnel, il ne peut être utilisé que par du personnel qualifié. Toute utilisation autre que celle indiquée est considérée comme inappropriée.

- Après l'adaptation à un autre type de gaz par un personnel qualifié, le technicien qualifié doit demander au fabricant une autre plaque signalétique de l'appareil, correspondant au gaz pour lequel l'appareil a été installé, et le placer au-dessus de celui-ci.

- Les pièces qui ont été protégées par le fabricant et son agent ne doivent pas être traitées par le programme d'installation ou par l'utilisateur.

- Les instructions d'installation doivent spécifier que le tuyau d'alimentation en gaz doit satisfaire aux exigences nationales actuelles et devrait être examiné périodiquement et remplacé si nécessaire.

- Cet appareil ne convient pas aux enfants, aux personnes ayant des troubles physiques, sensoriels ou mentaux ou qui ne possèdent pas l'expérience et les connaissances requises, sauf lorsqu'ils sont surveillés par une personne responsable de leur sécurité.

- Indiquez correctement au personnel d'utiliser l'équipement. Surveiller l'équipement pendant le fonctionnement.

- Éteignez l'appareil en cas de dysfonctionnement.

- Ne nettoyez pas l'équipement ou le plancher avec des produits ou des solutions contenant du chlore (hypochlorite de sodium, acide chlorhydrique ou muriatique, etc.). Ne pas nettoyer l'acier avec des instruments en métal, des brosses ou des éponges Scotch Brite.

- Ne laissez pas la saleté, la graisse ou les résidus alimentaires s'incruster.

- Ne lavez pas l'équipement avec des jets d'eau direct.

- Les récipients de cuisson doivent avoir un diamètre minimum de 120 mm et un maximum de 360 mm Ø.

-  Le symbole appliqué au produit indique qu'il ne doit pas être considéré comme un gaspillage ménager, mais doit être éliminé

correctement pour éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

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

3. ECOLOGIE ET ENVIRONNEMENT.

3.1 Emballage



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

3.2 Utilisation

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

3.3 Nettoyage

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

3.4 Destruction

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

4. INSTALLATION.

- Avant d'installer l'équipement, lisez attentivement les instructions d'installation et de maintenance de ce manuel.

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

4.1 Normes de référence

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

4.2 Déballage

Attention!

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

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

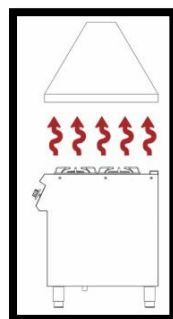
4.3 Placement

- Déplacez l'équipement soigneusement afin de ne pas l'endommager ou mettre en danger les personnes. Déplacer et placer l'équipement avec un transpalette. Sur une palette.

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

4.4 Évacuation de fumée

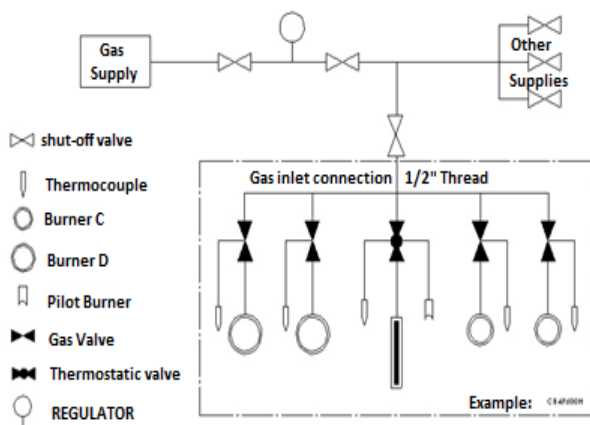
- Placez l'appareil sous le capot d'aspiration (voir figure).
- Ne pas intercepter les extincteurs.
- Déterminer la distance du capot d'aspiration conformément à la réglementation en vigueur.



REMARQUE! Le système doit s'assurer que:

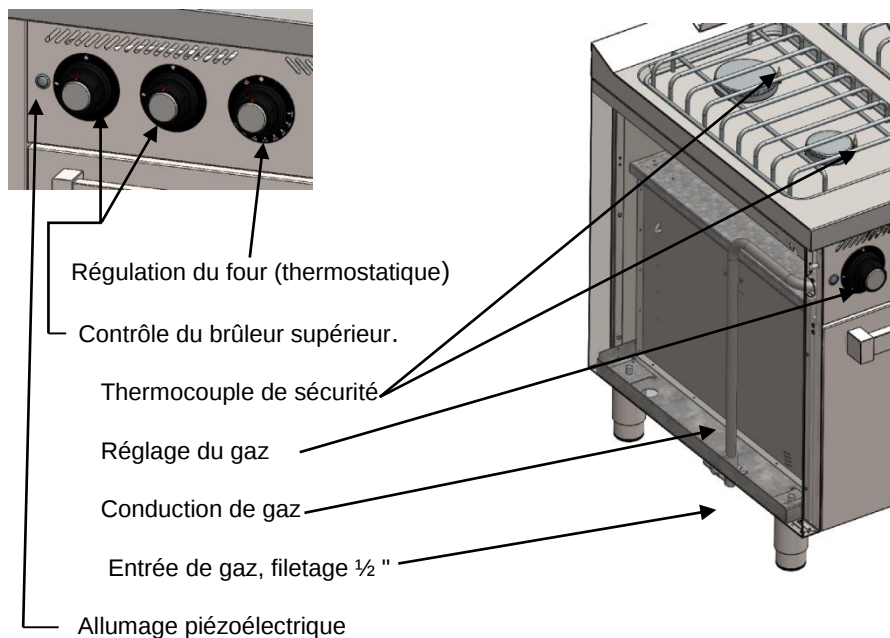
- A) L'évacuation de fumée ne peut pas être obstruée;
- B) La longueur du tuyau de sortie ne dépasse pas 3 m.
- C) Ne modifiez pas la sortie conçue par le fabricant.

4.5 Gas connection (Installation Scheme).

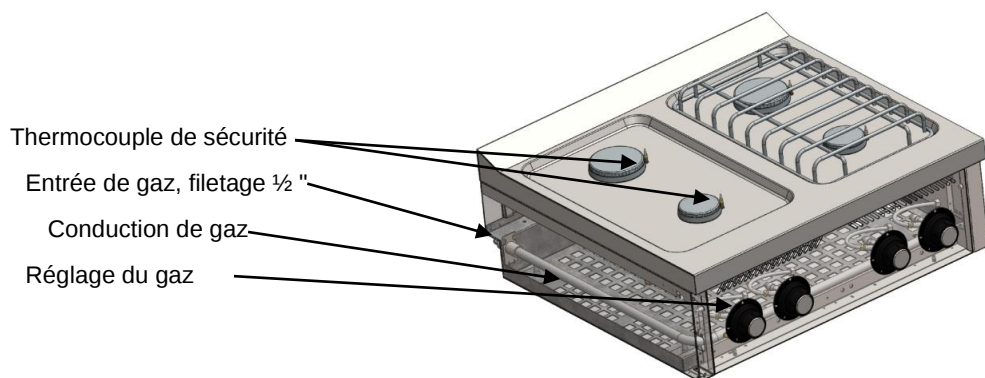


Les vannes indiquées seront de type traditionnel (maximum - minimum) pour les brûleurs D et E et les vannes thermostatiques pour les brûleurs de four.

VERSION COFFRE: Entrée de gaz à la partie inférieure



Tversion TOP: Entrée de gaz à l'arrière



Effectuez les vérifications suivantes:

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

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

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

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

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

Pour la connexion au gaz, procédez comme suit:

1. Réglez la hauteur de toutes les jambes en tournant et vérifiez que l'appareil est au niveau.

2. Réglez les commandes du lecteur sur leur position d'arrêt.

3. Assurez-vous qu'il n'y a pas de flamme à proximité.

4. Démarrez l'appareil conformément aux instructions de la section d'allumage de ce manuel et vérifiez au moyen d'un manomètre ou d'une eau savonneuse qu'il n'y a pas de fuites de gaz. Ne jamais approcher une flamme pour effectuer ce contrôle.

5. S'il y a une fuite à un certain point, fermez le robinet et réparez-le, puis répétez le test jusqu'à ce que la fuite ait disparu.

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

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

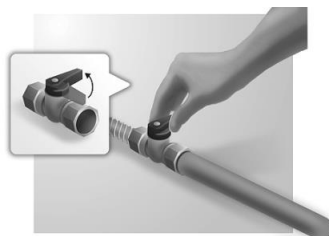
Pour tous les appareils incorporant des brûleurs exposés, l'entrée d'air de combustion ne doit pas être perturbée Ni l'évacuation des produits de la combustion.

4.6 Équipements de gaz

REMARQUER. Cet équipement (s'il n'est pas demandé autrement) est préparé et testé pour fonctionner au gaz G30, G31 (butane, propane) à 28-30,37mbar; Pour l'adapter à un autre type de gaz, suivez les instructions de la section 5.6.5. De ce chapitre.

4.6.1 Avant la connexion.

- Vérifiez que l'équipement est préparé pour le type de gaz avec lequel il sera alimenté. Sinon, effectuez les opérations indiquées dans le chapitre: "Adaptation / régulation du matériel gaz".
- Installez une vanne de gaz à fermeture rapide, dans un endroit facilement accessible, en amont de l'équipement.
- Nettoyez la poussière, la saleté et les objets étrangers à partir des tuyaux de raccordement car ils peuvent rendre l'alimentation difficile.
- La ligne d'alimentation en gaz doit assurer le débit nécessaire au fonctionnement de tous les équipements connectés au réseau. Sinon, l'équipement connecté au réseau ne fonctionne pas correctement.



4.6.2 Connexion

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

4.6.3 Régulation de la pression de gaz

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

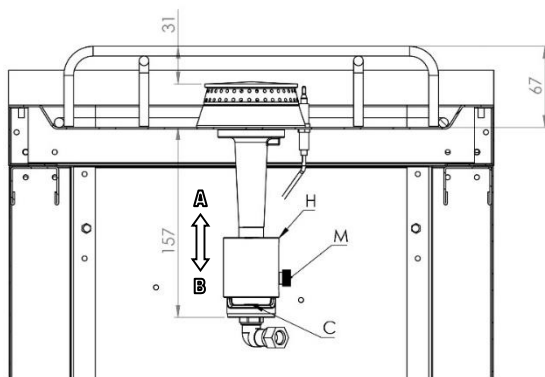
4.6.4 Contrôle de l'air primaire

Pour les brûleurs de four, il n'est pas nécessaire de réguler l'entrée de l'air primaire, celui-ci est défini par les propres caractéristiques du brûleur. Lors de la modification du gaz, il faudra changer la plaque de serrage du brûleur pour changer l'entrée d'air primaire (voir 4.6.5 "Adaptation à un autre type de gaz").

L'air primaire est bien réglé lorsque, avec le brûleur froid, la flamme ne se sépare pas et, avec le brûleur chaud, aucun retour ne se produit.

La flamme du brûleur doit être de couleur bleu foncé sans points jaunes trop marqués et stable à sa base, si une fois que le brûleur est allumé, la flamme aura des points jaunes en raison de l'absence d'air primaire. Le débit des brûleurs supérieurs est réglé en déplaçant le tube de régulation "H" à la position "A". Dévissez la vis «M».

Si, d'autre part, la flamme essaie de se détacher du brûleur ou est instable à sa base, elle est due à un excès d'air primaire, nous effectuerons le fonctionnement en position "B".



4.6.5 Adaptation à un autre type de gaz.

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

CONTROL	Vérifié
• Changement d'injecteurs de brûleurs .	
• Régulation correcte de l'air primaire des brûleurs .	
• Réglez le minimum de la vanne.	
• Extraction d'air du circuit	
• Corriger la régulation de la pression si nécessaire .	
• Collez l'adhésif (fourni par le fabricant) avec les données du nouveau type de gaz .	

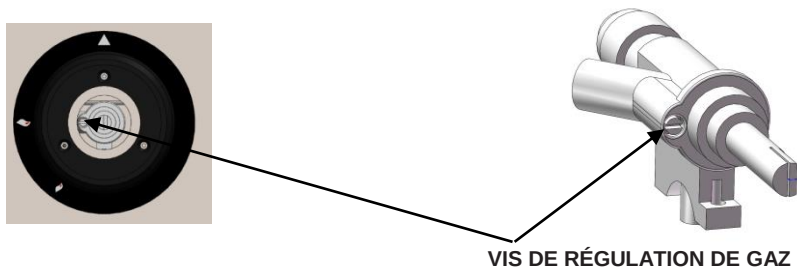
- Remplacement de l'injecteur dans les brûleurs Ø75 & Ø100.

- Dévisser l'injecteur "C" et le remplacer par celui correspondant au gaz choisi comme indiqué au tableau 2 (fig.2)
- Le diamètre de la buse est indiqué en centièmes de millimètre sur son corps.
- Vissez l'injecteur "C" à l'arrêt.

- Régulation du débit minimal des brûleurs.

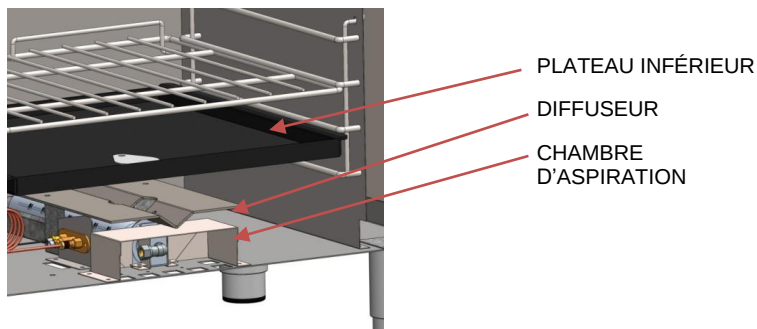
Important: avant de procéder à des réglages, le brûleur doit fonctionner à une puissance maximale pendant au moins 15 minutes.

- Retirez la commande de la soupape de gaz et accédez à la vis de réglage du gaz.
- Tournez le brûleur sur la position MAXIMUM, puis positionnez le bouton dans la position MINIMUM et vérifiez que la flamme est stable. Si la flamme est trop élevée, il faudra intervenir sur la vanne en tournant la vis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à Obtenir le minimum désiré, si, d'autre part, la flamme est très basse, nous opérons dans le sens inverse.

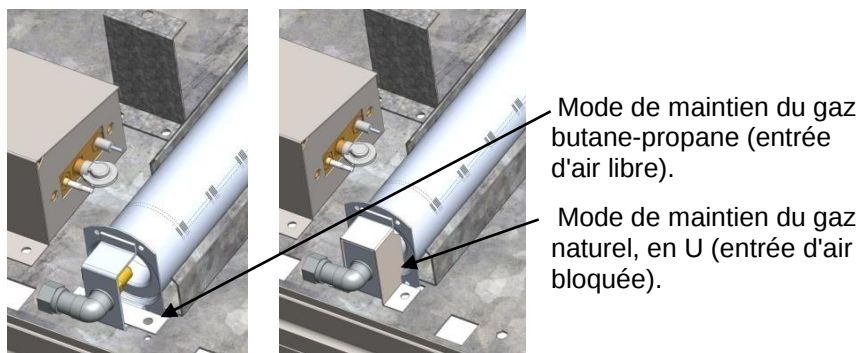


- Remplacement des injecteurs dans le brûleur principal du four.

- Retirez le plateau inférieur du four, du diffuseur et de la chambre d'aspiration.



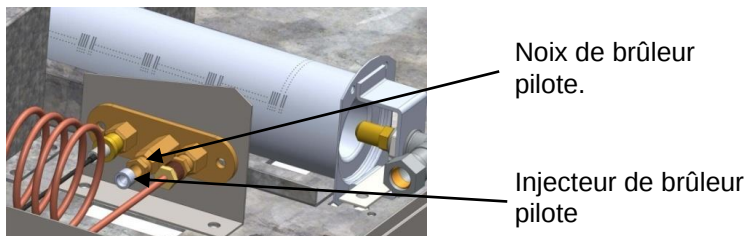
- Utilisez la plaque de maintien du brûleur selon le gaz à installer, une plaque unique pour le butane-propane et la plaque en forme de U pour le gaz naturel (fourni dans le sac transparent) comme indiqué dans l'image suivante.



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

- Remplacement de l'injecteur dans le brûleur pilote du four.

- Retirez le plateau inférieur du four, du diffuseur et de la chambre d'aspiration.
- Retirer la plaque de protection du brûleur pilote.
- Dévissez l'écrou du brûleur pilote et remplacez la buse existante tout en maintenant l'ordre des pièces internes. Pour le gaz butane, on utilise 0,25 mm et pour le gaz naturel 0,35 mm. Le diamètre est gravé sur le corps de l'injecteur, en centièmes de mm.
- Remonter l'ensemble de l'assemblage.



4.7 Avant de compléter les opérations d'installation

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

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

4.8 Connexion électrique (four électrique)

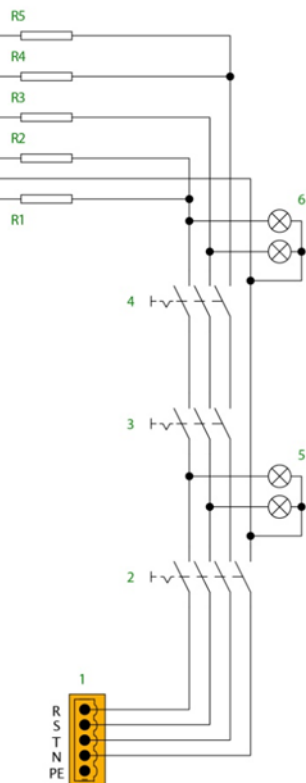
La sécurité électrique de cet appareil n'est garantie que s'il est raccordé à une terre effective, conformément aux normes de sécurité en vigueur. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages résultant de l'absence de mise à la terre de l'installation. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Avant de réaliser le raccordement électrique, effectuez les vérifications suivantes:

- L'installation peut supporter la charge de l'équipement (voir l'étiquette avec les données techniques).
- L'installation électrique a une terre efficace conformément à la réglementation en vigueur.
- La prise ou le commutateur omnipolaire utilisé dans la connexion peut être atteint avec une extrême facilité même avec l'équipement installé.
- Pour les modèles triphasés, il est essentiel de brancher une fiche 32A. De plus, les pointeurs de connexion fournis en usine doivent être conservés, sans jamais les couper.

L'appareil est prêt à fonctionner avec du courant alternatif à la tension indiquée dans le schéma électrique joint et sur la fiche technique située à l'arrière de l'appareil.

Schéma du four électrique:



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

-CONNEXION DU CABLE D'ALIMENTATION:

L'équipement est livré sans câble de connexion. Pour établir la connexion électrique, il est nécessaire d'incorporer un sectionneur assurant la coupure omipolaire, directement connecté aux bornes de puissance et devant disposer d'une séparation des contacts dans tous ses pôles, permettant une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III, zone conforme aux exigences de sécurité de la réglementation en vigueur. Des moyens de déconnexion doivent également être intégrés à l'installation fixe. L'appareil doit être alimenté par un appareil à courant différentiel résiduel (RCD) avec un courant de fonctionnement résiduel attribué ne dépassant pas 30 mA. Un système de déconnexion doit également être intégré au câblage fixe.

- Si, pour une raison quelconque, le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être fabriqué avec des câbles de type (60245 IEC) (57H05 RNF)

Tout travail d'installation ou de maintenance sur l'installation électrique (gaz, électricité ou eau) doit être effectué uniquement par la société ou par un installateur agréé.

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

5. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

5.1 Utilisation des brûleurs supérieurs

ALLUMAGE

- Ouvrir la vanne de coupure de gaz de l'appareil.
- Allumez chaque brûleur en appuyant et en tournant le bouton de la soupape de gaz du brûleur pour être allumé dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de la position arrêt  à la position de consommation maximale 
- Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur le bouton sur le bouton piézoélectrique à côté du bouton du brûleur. Tenez le bouton pendant environ 10 secondes, puis relâchez-le, puis vérifiez que le feu du brûleur pilote reste allumé.
- Après avoir vérifié que les brûleurs ont été allumés, réglez la flamme souhaitée en appuyant sur et en tournant le bouton de commande de la consommation maximale à la position désirée en tournant et en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. La position de consommation minimale est à la fin de la course.

MISE EN GARDE!

- Ne pas toucher les grilles ou les brûleurs après leur fonctionnement, car les températures de ces pièces peuvent dépasser 100 ° C.
- Les instructions d'installation doivent avertir l'installateur des précautions à prendre afin de ne pas modifier la prise d'air de combustion ou la disposition des produits de combustion des appareils incorporant des brûleurs exposés.

ARRÊT

- Tournez le bouton de la position "flamme maximale" ou "flamme minimale" à la position "Flamme Pilote ".
- Pour éteindre le pilote, appuyez légèrement sur le bouton et tournez-le sur la position "off" ()
- **REMARQUE:** si les couronnes diffuseuses sont mal positionnées, il peut y avoir des problèmes de combustion.

- Avant de démarrer les brûleurs, assurez-vous que les couronnes diffuseuses sont bien verrouillées.

5.2 Utilisation des brûleurs du four

Attention. Une attention particulière est nécessaire lors de l'ouverture de la porte du four lorsque la chambre de cuisson est chaude. Il y a un risque de brûlures.

- La vanne du four est thermostatique, de sorte que la température intérieure peut être réglée de 140°C à 280°C, avec 6 positions intermédiaires.

ALLUMAGE

- Ouvrir la vanne d'arrêt du gaz de l'appareil.
- Allumez chaque brûleur en appuyant et en tournant le bouton de soupape de gaz du brûleur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de la position arrêt (▲) à la position "pilote allumé" (☀)
- Tout en tenant le bouton, appuyez sur le piézo électrique. Tenez le bouton pendant environ 10 secondes, puis relâchez-le, puis vérifiez que le feu du brûleur pilote reste allumé (en utilisant le couvercle M)
- Ensuite, appuyez sur et continuez à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de consommation maximale (280°C).
- Après avoir vérifié que les brûleurs ont été allumés, réglez la flamme désirée en appuyant sur et en tournant le bouton de commande de la consommation maximale à la position souhaitée. La position de consommation minimale (140°C) est à la fin de la course.



ARRÊT.

- Tournez le bouton de la position "flamme maximum" ou "flamme minimum" à la position "off" (▲)

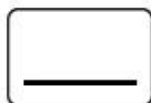
REMARQUE: Si les têtes de diffuseur sont mal positionnées, il peut y avoir des problèmes de combustion.

- Avant d'allumer les brûleurs, assurez-vous que les têtes de diffuseur sont correctement bloquées.

5.3 Utilisation du four électrique

Allumage et régulation Four électrique

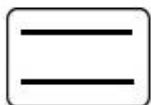
- Tournez le bouton de contrôle de la température dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez la température souhaitée.
- Pour allumer le four, tournez le sélecteur (voir figure) à droite ou à gauche, en le plaçant dans l'une des positions suivantes:



Résistance supérieure



Résistance inférieure



Résistance supérieure + inférieure

Il est recommandé de préchauffer le four en même temps que les résistances supérieure et inférieure. Une fois la température souhaitée atteinte, sélectionnez l'option qui vous convient.

Arrêt

- Pour arrêter le four, tournez le sélecteur sur la position "0" (▲)

AVIS: lorsque le four est en marche, la porte ne doit pas rester ouverte car elle pourrait surchauffer et endommager les commandes et les plaques de protection.

6. NETTOYAGE

6.1 Pièces externes

- SURFACES D'ACIER SATINÉ (quotidien).
- Nettoyer toutes les surfaces en acier. Lorsque la saleté est récente, elle est facilement éliminée.
- Enlever la saleté, la graisse et les résidus de nourriture des surfaces en acier lorsqu'ils ont refroidi, en utilisant un chiffon ou une éponge, et de l'eau avec du savon ou du détergent. Ensuite, sécher complètement toutes les surfaces nettoyées.
- Si la saleté, la graisse ou les résidus alimentaires sont incrustés, un chiffon ou une éponge doit être passé dans le sens du satin et rincé plusieurs fois:
- Le frottement circulaire et les particules déposées sur le tissu ou l'éponge peuvent rayer le satin.
- Les objets en fer peuvent endommager l'acier: les surfaces endommagées se laissent plus facilement et sont plus enclines à la corrosion.

- SURFACES NOIRCIES PAR LE CHAUFFAGE (si nécessaire).
L'exposition à des températures élevées peut provoquer l'apparition d'halos sombres et peut être enlevé suite aux instructions de la section précédente.
REMARQUE: Ne pas salir le venturi

6.2 Périodes d'inactivité

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

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

6.3 Pièces internes (tous les 6 mois)

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

- Examiner les pièces internes.
- Si l'intérieur de l'appareil est sale, nettoyez-le.
- Examiner et nettoyer le système de décharge.

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

7. MAINTENANCE.

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

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

7.1 Quelques problèmes et leurs solutions

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

L'équipement peut présenter différents problèmes

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

Causes possibles:

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

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

Causes possibles:

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

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

Causes possibles:

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

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

Causes possibles:

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

7.2 Remplacement des composants principaux

Ces opérations doivent être effectuées par un installateur spécialisé.

- REMPLACEMENT DE LA VANNE DE GAZ.

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

-REEMPLACEMENT DES BRÛLEURS DE FOUR.

- Retirer les composants supérieurs du four (bac, diffuseur et couvercle)
- Dévisser le support d'injecteur et la partie de fixation vers le bas.
- Remplacez le brûleur et répétez les étapes précédentes dans l'ordre inverse.
- Après avoir ouvert le passage du gaz, vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

- REMPLACEMENT DES INJECTEURS.

- Accédez aux injecteurs de l'avant de la cuisinière (brûleurs supérieurs) ou en enlevant les composants supérieurs du four (brûleur au four)

- Remplacez l'injecteur à l'aide d'une clé à tête hexagonale et répétez les étapes ci-dessus dans l'ordre inverse.
- Après avoir ouvert le passage du gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

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

- Déconnectez toutes les connexions des composants à remplacer.
- Dévisser les vis ou les écrous de blocage.
- Remplacez les composants et répétez les étapes précédentes dans l'ordre inverse.
- Après avoir ouvert le passage du gaz, vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

8. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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.

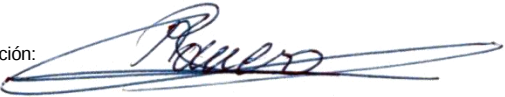
Para dar cumplimiento a la siguiente reglamentación:

- **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 **LGA 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. GARANTIE

HR garantit à toutes ses machines les conditions suivantes:

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

CERTIFICAT DE GARANTIE

UTILISATEUR:

ADRESSE:

TÉLÉPHONE:

VILLE::

PROVINCE:

DISTRIBUTEUR:

DATE D'ACHAT:

MODEL:

NUMÉRO DE SÉRIE:

Timbre du distributeur:

Signature de l'acheteur



HR
FAINCA

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