

# MANUEL D'UTILISATION ET DONNÉES TECHNIQUES

# FOURNEAUX ÉLECTRIQUE



## MODÈLES

**CE2P600S CE2P600E CE2P750S CE2P750E CE2P900S  
CE2P900E**

**CE4P600S CE4P600E CE4P750S CE4P750E CE4P900S  
CE4P900E**

**CE6P750S CE6P750E CE6P900S CE6P900E**

**CE4P600H CE4P750H CE6P750H CE6P750HM CE4P900H  
CE6P900H CE6P900HM**



# FR

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

"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*



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

# INDEX

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. INTRODUCTION GÉNÉRALE .....</b>                   | <b>4</b>  |
| 1.1 Description de l'appareil .....                     | 4         |
| 1.2 Dimensions générales .....                          | 5         |
| 1.3 Données techniques .....                            | 12        |
| 1.4 Avertissements généraux .....                       | 13        |
| 1.5 Plaque d'identification .....                       | 14        |
| 1.6 Ecologie et environnement.....                      | 15        |
| <b>2. INSTALLATION.....</b>                             | <b>16</b> |
| 2.1 Normes de reference .....                           | 16        |
| 2.2 Déballage .....                                     | 16        |
| 2.3 Placement .....                                     | 17        |
| 2.4 Évacuation de fumee .....                           | 17        |
| 2.5 Connexion electrique (schéma d'installation). ..... | 18        |
| <b>3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR .....</b>         | <b>22</b> |
| 3.1 Utilisation.....                                    | 23        |
| <b>4. NETTOYAGE .....</b>                               | <b>24</b> |
| 4.1 Pièces externes .....                               | 24        |
| 4.2 Périodes d'inactivité .....                         | 25        |
| 4.3 Pieces internes (tous les 6 mois).....              | 25        |
| <b>5. MAINTENANCE.....</b>                              | <b>26</b> |
| 5.1 Quelques problèmes et leurs solutions .....         | 26        |
| 5.2 Remplacement des composants principaux.....         | 27        |
| <b>6. LA COHÉSION DE L'ÉQUIPE. ....</b>                 | <b>29</b> |
| <b>7. GARANTIE .....</b>                                | <b>30</b> |

# **1. INTRODUCTION GÉNÉRALE**

Cher client, nous vous remercions de votre préférence et nous vous félicitons pour votre choix. Nous sommes sûrs que vous apprécierez bientôt les avantages de la cuisine et la haute qualité de notre série de modèles.

## **1.1 Description de l'appareil**

**Construction en acier inoxydable AISI 304. Conçu pour la cuisson des aliments dans des récipients appropriés, chauffés par des plaques électriques.**

**La conception de cette ligne de fourneaux électriques varie en deux séries, 600 et 750, ce qui correspond à la mesure du fond de celles-ci (600mm et 750mm). Ces séries peuvent être présentées dans différentes largeurs, qui peuvent être 400mm et 800mm pour la série 600 et 400mm, 800mm et 1200mm pour la série 750. Ils se distinguent dans les deux séries, les modèles "sur meuble" avec la jambe réglable de 60mm, et "à poser" avec la jambe réglable 25mm**

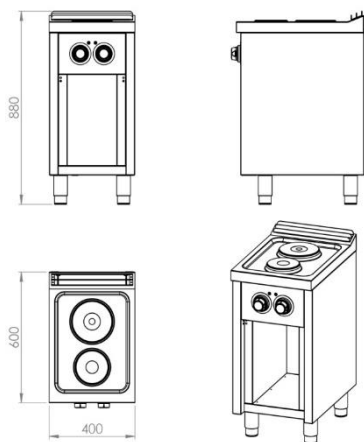
**Les modèles de largeur 800mm et 1200mm peuvent avoir un four électrique équipé de deux zones de cuisson (supérieure et inférieure).**

**Tous les modèles intègrent un dispositif de sécurité dans les plaques et le four (thermostat de sécurité). Pour contrôler la température de cuisson, des sélecteurs de puissance sont incorporés dans les plaques.**

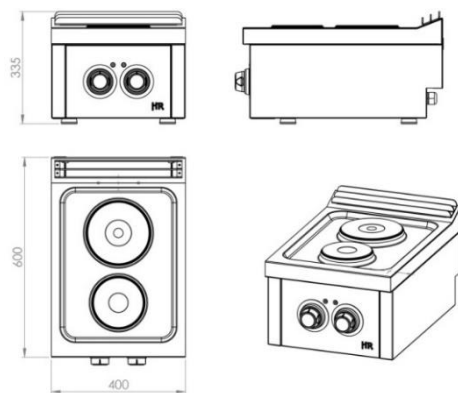
## 1.2 Dimensions générales

| RÉFÉRENCE | DESCRIPTION                                            |
|-----------|--------------------------------------------------------|
| CE2P600E  | CUISINE ÉLECTRIQUE 2 PLATEAUX SÉRIE 600 SUR MEUBLE     |
| CE2P600S  | CUISINE ÉLECTRIQUE 2 PLATEAUX SÉRIE 600 DE TABLE       |
| CE2P750E  | CUISINE ÉLECTRIQUE 2 PLATEAUX SÉRIE 750 SUR MEUBLE     |
| CE2P750S  | CUISINE ÉLECTRIQUE 2 PLATEAUX SÉRIE 750 DE TABLE       |
| CE2P900E  | CUISINE ÉLECTRIQUE 2 PLATEAUX SÉRIE 900 SUR MEUBLE     |
| CE2P900S  | CUISINE ÉLECTRIQUE 2 PLATEAUX SÉRIE 900 DE TABLE       |
| CE4P600E  | CUISINE ÉLECTRIQUE 4 PLATEAUX SÉRIE 600 SUR MEUBLE     |
| CE4P600S  | CUISINE ÉLECTRIQUE 4 PLATEAUX SÉRIE 600 DE TABLE       |
| CE4P600H  | CUISINE ÉLECTRIQUE 4 PLATEAUX SÉRIE 600 AVEC FOUR      |
| CE4P750E  | CUISINE ÉLECTRIQUE 4 PLATEAUX SÉRIE 750 SUR MEUBLE     |
| CE4P750S  | CUISINE ÉLECTRIQUE 4 PLATEAUX SÉRIE 750 DE TABLE       |
| CE4P750H  | CUISINE ÉLECTRIQUE 4 PLATEAUX SÉRIE 750 AVEC FOUR      |
| CE4P900E  | CUISINE ÉLECTRIQUE 4 PLATEAUX SÉRIE 900 SUR MEUBLE     |
| CE4P900S  | CUISINE ÉLECTRIQUE 4 PLATEAUX SÉRIE 900 DE TABLE       |
| CE4P900H  | CUISINE ÉLECTRIQUE 4 PLATEAUX SÉRIE 900 AVEC FOUR      |
| CE6P750E  | CUISINE ÉLECTRIQUE 6 PLATEAUX SÉRIE 750 SUR MEUBLE     |
| CE6P750S  | CUISINE ÉLECTRIQUE 6 PLATEAUX SÉRIE 750 DE TABLE       |
| CE6P750H  | CUISINE ÉLECTRIQUE 6 PLATEAUX SÉRIE 750 AVEC FOUR      |
| CE6P750HM | CUISINE ÉLECTRIQUE 6 PLATEAUX SÉRIE 750 AVEC FOUR MAXI |
| CE6P900E  | CUISINE ÉLECTRIQUE 6 PLATEAUX SÉRIE 900 SUR MEUBLE     |
| CE6P900S  | CUISINE ÉLECTRIQUE 6 PLATEAUX SÉRIE 900 DE TABLE       |
| CE6P900H  | CUISINE ÉLECTRIQUE 6 PLATEAUX SÉRIE 900 AVEC FOUR      |
| CE6P900HM | CUISINE ÉLECTRIQUE 6 PLATEAUX SÉRIE 900 AVEC FOUR MAXI |

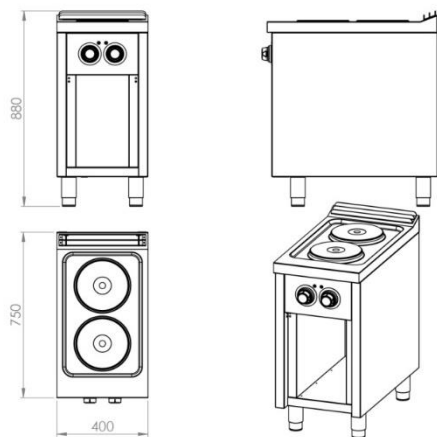
**CE2P600E**



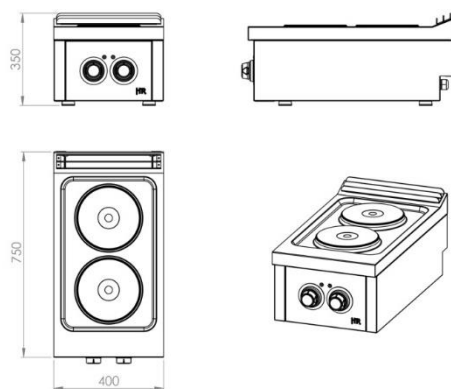
**CE2P600S**



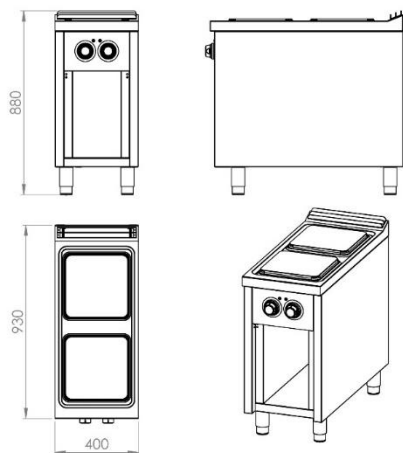
**CE2P750E**



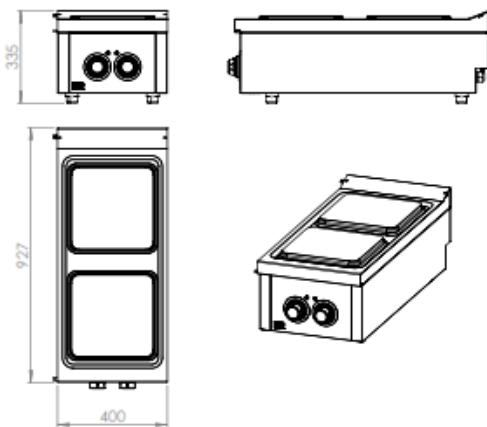
**CE2P750S**



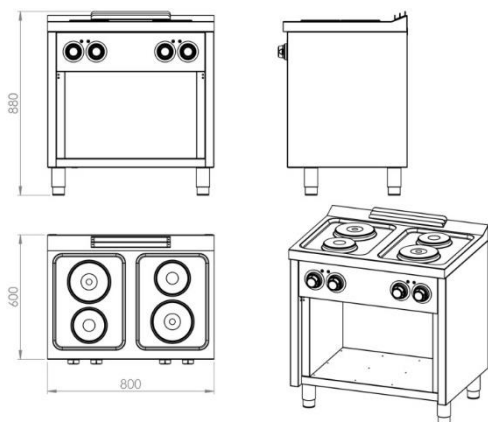
**CE2P900E**



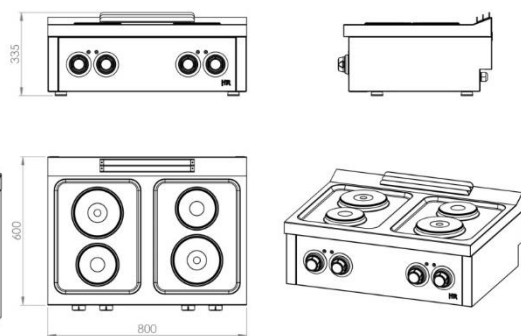
**CE2P900S**



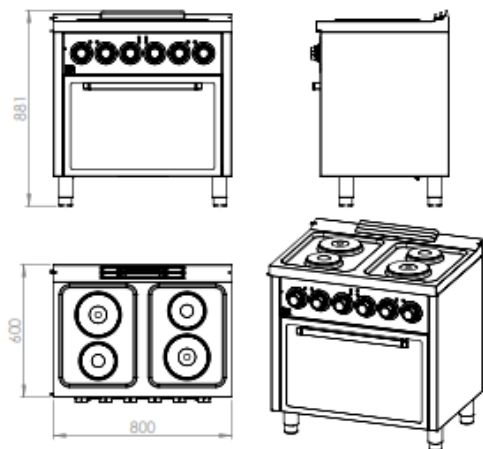
**CE4P600E**



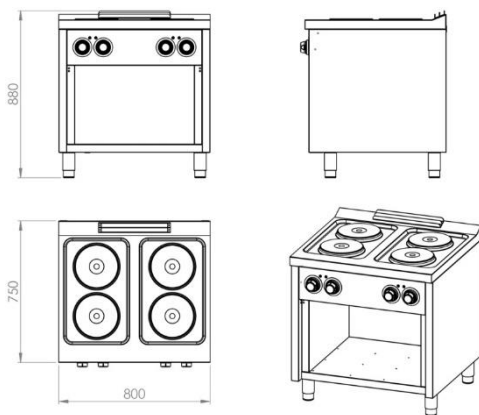
**CE4P600S**



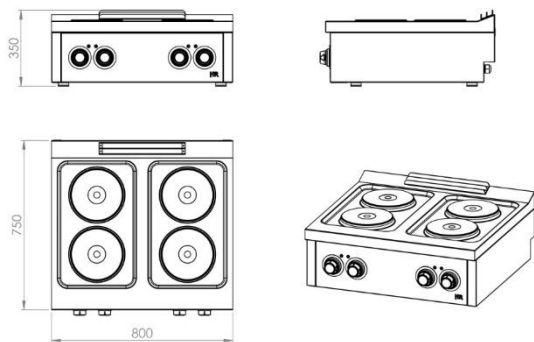
**CE4P600H**



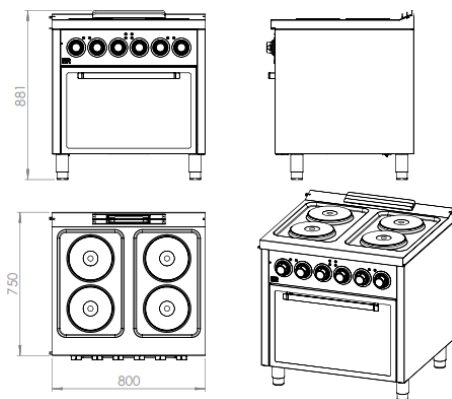
**CE4P750E**



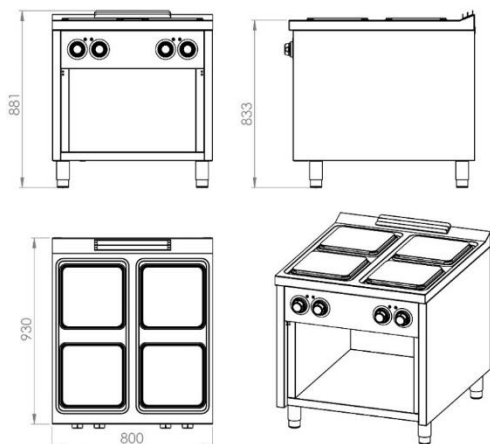
**CE4P750S**



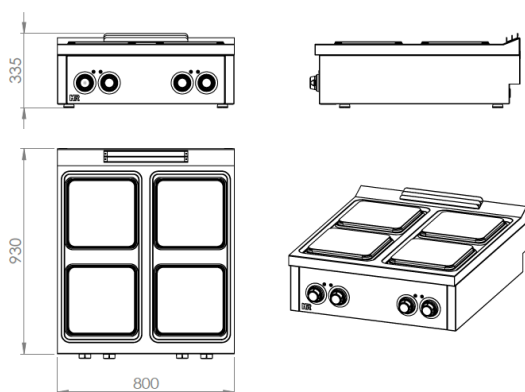
**CE4P750H**



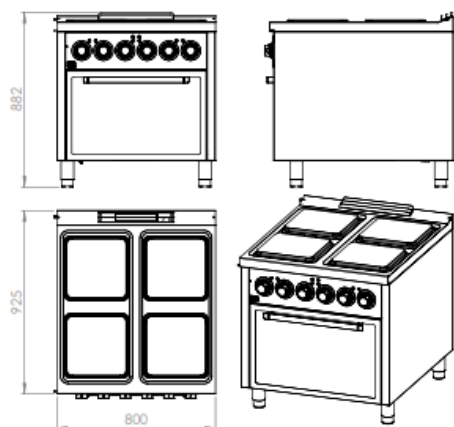
**CE4P900E**



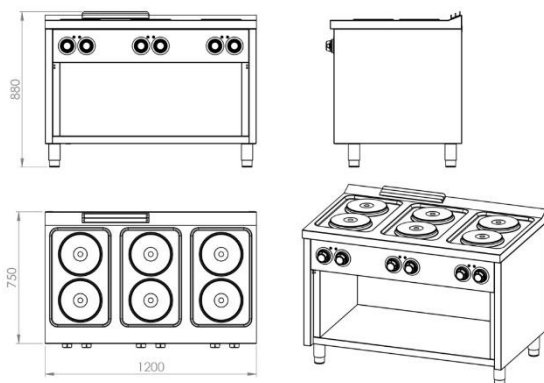
**CE4P900S**



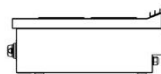
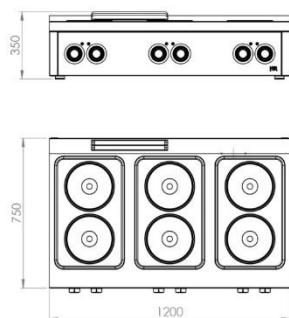
**CE4P900H**



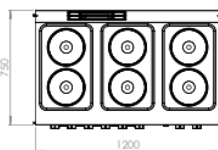
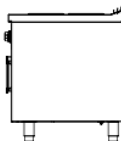
**CE6P750E**



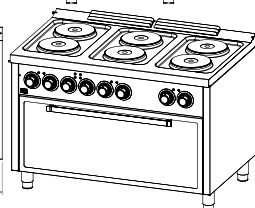
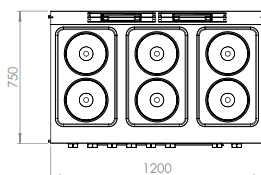
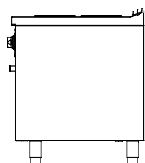
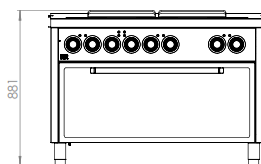
**CE6P750S**



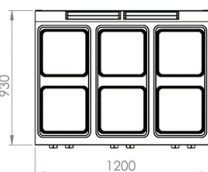
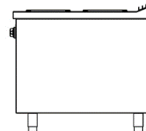
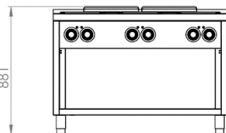
**CE6P750H**



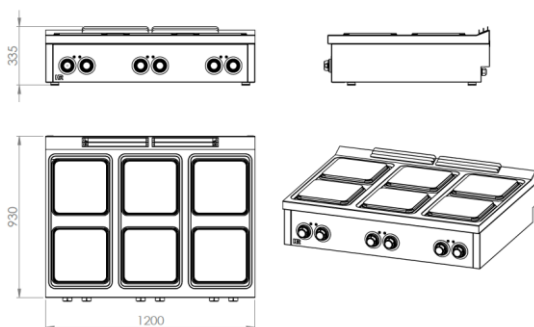
**CE6P750HM**



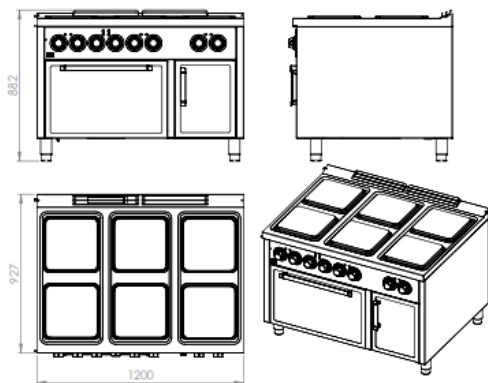
**CE6P900E**



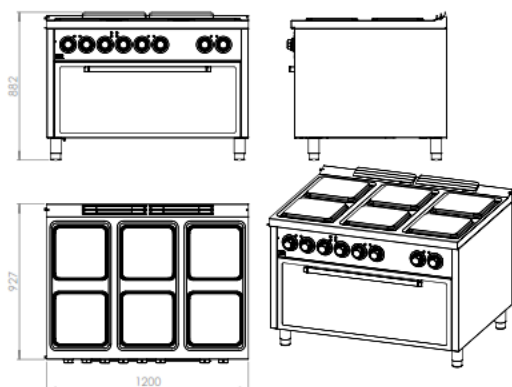
**CE6P900S**



**CE6P900H**



**CE6P900HM**



## 1.3 Données techniques

TABEAU 1: Caractéristiques des appareils.

| MODÈLE    | TENSION V     | PLAC<br>A<br>4 kW | PLACA<br>2.6 kW | PLACA<br>2.0 kW | PLACA<br>1.0 kW | HORNO<br>kW | PUISSANCE<br>( kW) |
|-----------|---------------|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-------------|--------------------|
| CE2P600E  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 0               | 1               | 1               | -           | 3 kW               |
| CE2P600S  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 0               | 1               | 1               | -           | 3 kW               |
| CE2P750E  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 2               | 0               | 0               | -           | 5.2 kW             |
| CE2P750E  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 2               | 0               | 0               | -           | 5.2 kW             |
| CE2P900E  | 380 50/60 Hz  | 2                 | 0               | 0               | 0               | -           | 8 kW               |
| CE2P900S  | 380 50/60 Hz  | 2                 | 0               | 0               | 0               | -           | 8 kW               |
| CE4P600E  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 0               | 2               | 2               | -           | 6 kW               |
| CE4P600S  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 0               | 2               | 2               | -           | 6 kW               |
| CE4P600H  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 0               | 2               | 2               | 3.5 kW      | 9.5 kW             |
| CE4P750E  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 4               | 0               | 0               | -           | 10.4 kW            |
| CE4P750E  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 4               | 0               | 0               | -           | 10.4 kW            |
| CE4P750H  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 4               | 0               | 0               | 5 kW        | 15.4 kW            |
| CE4P900E  | 380V 50/60Hz  | 4                 | 0               | 0               | 0               | -           | 12 kW              |
| CE4P900S  | 380V 50/60Hz  | 4                 | 0               | 0               | 0               | -           | 12 kW              |
| CE4P900H  | 380V 50/60 Hz | 4                 | 0               | 0               | 0               | 5 kW        | 21 kW              |
| CE6P750E  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 6               | 0               | 0               | -           | 15.6 kW            |
| CE6P750S  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 6               | 0               | 0               | -           | 15.6 kW            |
| CE6P750H  | 380V 50/60 Hz | 0                 | 6               | 0               | 0               | 5 kW        | 20.6 kW            |
| CE6P750HM | 380V 50/60 Hz | 0                 | 6               | 0               | 0               | 7 kW        | 22.6 kW            |
| CE6P900E  | 380V 50/60 Hz | 6                 | 0               | 0               | 0               | -           | 24 kW              |
| CE6P900E  | 380V 50/60 Hz | 6                 | 0               | 0               | 0               | -           | 24 kW              |
| CE6P900H  | 380V 50/60 Hz | 6                 | 0               | 0               | 0               | 5 kW        | 29 kW              |
| CE6P900HM | 380V 50/60 Hz | 6                 | 0               | 0               | 0               | 7 kW        | 31 kW              |

## 1.4 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 dans l'environnement d'installation.
- La recirculation de l'air doit tenir compte de l'air de combustion nécessaire au « bien-être » des personnes travaillant dans la cuisine, soit 2 m<sup>3</sup>/h/kw.
- 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.
- Cet appareil fonctionne à haute température. Par conséquent, ne touchez PAS les surfaces métalliques lorsque vous le manipulez. Si nécessaire, utilisez des gants ou des maniques de cuisine.
- Débranchez la cuisinière en cas de coupure de courant, de fusible ou de disjoncteur qui saute, et toujours avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Le câble ne doit pas être en contact avec des surfaces chaudes.
- En cas de panne (anomalies, chute de la friteuse, détérioration de la fiche ou d'autres pièces, câble endommagé), éteignez l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même. Contactez le service technique le plus proche.
- **Gardez les numéros de téléphone d'urgence à vue.**
- 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**.
- 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.
- 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.
- Former correctement le personnel qui doit utiliser l'équipement.
- Surveiller l'équipement pendant son 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.
-  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.
- Utiliser l'appareil uniquement sous surveillance.

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

## 1.5 Plaque d'identification

Sur l'arrière de la machine, vous trouverez une plaque d'identification, similaire à celle que l'on peut voir ci-dessous, qui indiquera la tension requise pour le fonctionnement de la machine et la consommation d'énergie.

**HR**  
**FAINCA**

**made in Spain.**



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

**MODELO:**

**FD6L6L**

**Nº SERIE: 0000011528**

13 9 11

| Voltios | HZ. | KW  |
|---------|-----|-----|
| 230V    | 50  | 3+3 |



**ES**

**ADVERTENCIA** - Durante la instalación: No colocar sobre superficies o en las cercanías de los muros, tabiques, muebles de cocina o similares, a menos que estén realizados de material no combustible o cubiertos por un material adecuado no combustible aislante del calor, y preste atención a las legislaciones de prevención de fuegos

13 9 11

**Mod:**  
**FD6L6L**



13 9 11

**Mod:**  
**FD6L6L**



**Nº de Serie:**



**Nº de Serie:**



## **1.6 Ecologie et environnement**

### **1.6.1 Emballage**



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

### **1.6.2 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 dans les locaux. Si possible, préchauffer l'équipement avant utilisation. Ne pas exposer aux agents environnementaux.

### **1.6.3 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").

### **1.6.4 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.).

Pour se débarrasser de l'appareil, il doit être livré à l'endroit de recyclage le plus proche.

## **2. INSTALLATION**

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

### **2.1 Normes de reference**

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

### **2.2 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 déchargement.
- 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.)
- Déballez 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.

## 2.3 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.

## 2.4 Évacuation de fumée

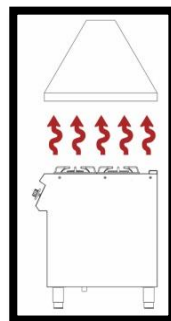
\* Placez l'appareil sous le capot d'aspiration (voir figure).

\* 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:

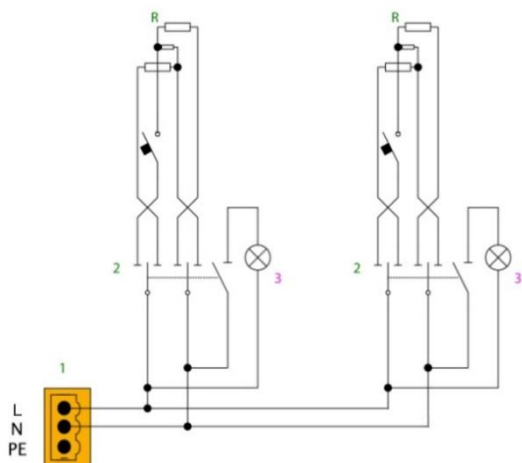
- a) L'évacuation de fumée ne peut pas être obstruée;
- b) La longueur du tuyau de sortie ne dépasse pas 3m.
- c) Ne modifiez pas la sortie conçue par le fabricant.



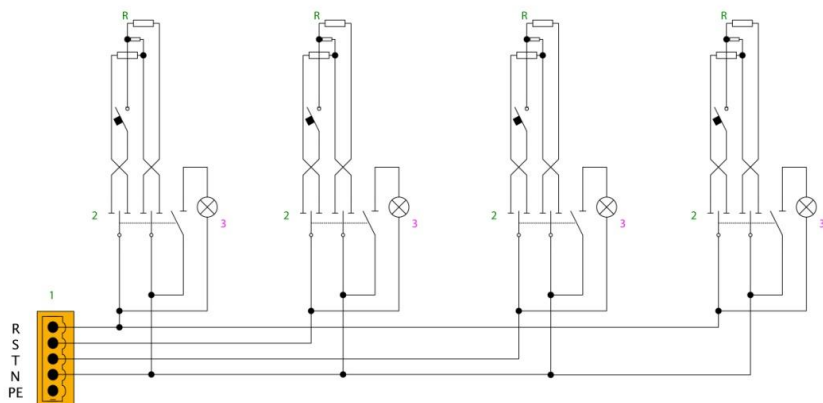
## 2.5 Connexion électrique (schéma d'installation).

### Schéma de connexion de 2 plaques électriques Series 600/750 (Ejemplo CE2P750E).

| LEYENDA PLACAS S600 Y S750 |                    |
|----------------------------|--------------------|
| 1                          | RÉGLETE CONEXIONES |
| 2                          | SELECTOR 6 POS.    |
| 3                          | LED ÁMBAR          |
| R                          | PLACA ELECTRICA    |



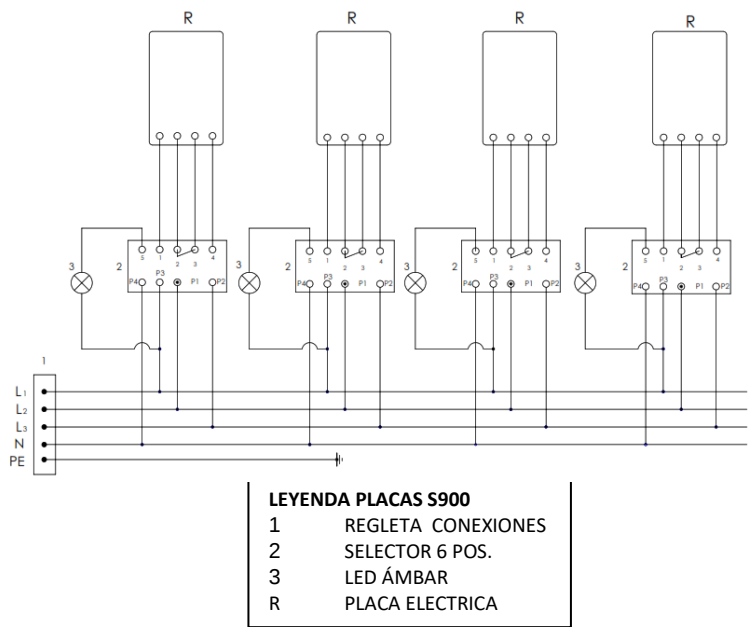
### Schéma de connexion 4et 5des plaques électriques serie 600/750 (Exemple CE4P600E).



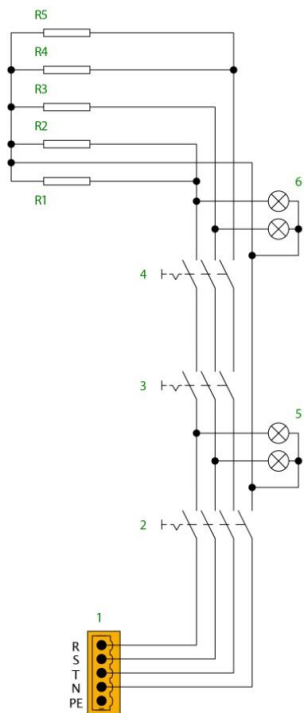
#### LÉGENDE

- |   |                        |
|---|------------------------|
| 1 | BORNIER CONNEXION      |
| 2 | SÉLECTEUR 6 POSITIONS. |
| 3 | LED ORANGE             |
| R | PLAQUE ÉLECTRIQUE      |

**Schéma de connexion des plaques électriques serie 900 (Exemple CE4P600E)**

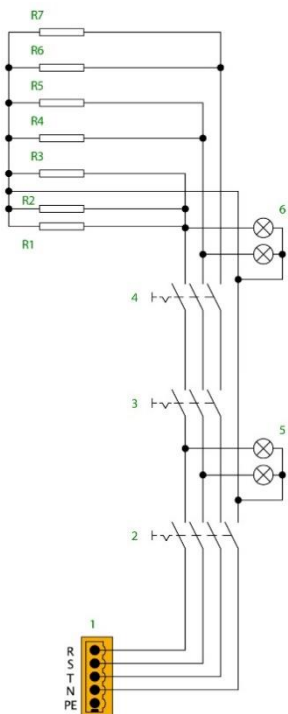


**Schéma de connexion du four électrique**



| LÉGENDE  |                        |
|----------|------------------------|
| 1        | BORNIER CONNEXION      |
| 2        | SÉLECTEUR DE RÉSTANCE  |
| 3        | THERMOSTAT             |
| 4        | THERMOSTAT DE SÉCURITÉ |
| 5        | LED VERT               |
| 6        | LED ORANGE             |
| R1/R2    | RÉSIST. SUPÉRIEUR      |
| R3/R4/R5 | RÉSIST. INFÉRIEUR      |

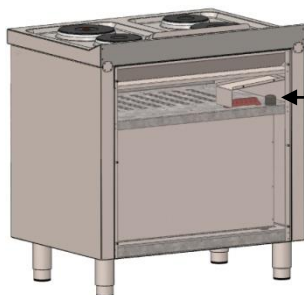
### **Schéma de connexion du four MAXI électrique**



### LÉGENDE

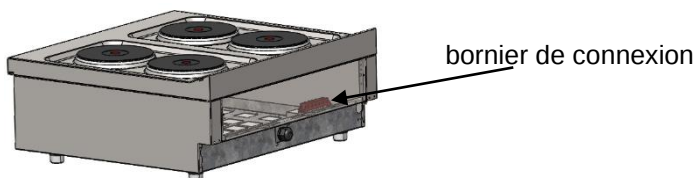
- |       |                         |
|-------|-------------------------|
| 1     | BORNIER CONNEXION       |
| 2     | SÉLECTEUR DE RÉSISTANCE |
| 3     | THERMOSTAT              |
| 4     | THERMOSTAT DE SÉCURITÉ  |
| 5     | LED VERT                |
| 6     | LED ORANGE              |
| R1-R3 | RESIST. SUPÉRIEUR       |
| R4-R7 | RESIST. INFÉRIEUR       |

MODÈLES SUR MEUBLE: Emplacement de bornier de connexion.



bornier de connexion

## MODÈLES À POSER: Emplacement de bornier de connexion.



### **AVANT DE CONNECTER L'APPAREIL**

Lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour une utilisation ultérieure.

Vérifiez que la tension de votre prise est de 380/400 V ~ 50/60 Hz et qu'elle est équipée d'une prise de terre.

Si vous devez utiliser une rallonge, utilisez-en une seule qui est en bon état, avec une prise mise à la terre et adaptée à la puissance de l'appareil.

L'extension doit être placée de manière à ne pas s'accrocher au plan de travail ou à la table pour que les enfants puissent la tirer ou la trébucher par erreur.

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

Avant d'effectuer la connexion électrique, effectuez les contrôles suivants:

- L'installation peut supporter la charge de l'équipement (voir l'étiquette avec les données techniques).
- Le système d'alimentation dispose d'une mise à la terre efficace conformément aux réglementations et règlements 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 indispensable de brancher une prise 32A, en plus de conserver les pointeurs de connexion fournis en usine, sans jamais les couper.

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

**- CONNEXION DU CÂBLE D'ALIMENTATION:**

L'équipement est livré sans câble de connexion. Pour la connexion électrique, il est nécessaire d'incorporer un interrupteur de déconnexion qui assure la coupure omnipolaire, directement connecté aux bornes d'alimentation et doit avoir une séparation de contact dans tous ses pôles, ce qui permet une déconnexion totale dans des conditions de surtension de catégorie III dans une zone conforme aux règles de sécurité de la réglementation en vigueur. Les moyens de déconnexion doivent également être incorporés dans l'installation fixe. Le périphérique doit être alimenté par un périphérique de courant résiduel (RCD) avec un courant de fonctionnement résiduel assigné n'excédant pas 30 mA. Un système de déconnexion doit également être incorporé dans le câblage fixe.

**ÉQUIPOTENTIEL :** L'appareil doit être raccordé à un système équipotentiel. La vis de raccordement se trouve à l'arrière de l'appareil et est signalée par le symbole

Si, pour quelque raison que ce soit, le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être fait avec des câbles de type (60245 IEC) (57H05 RNF)

Toute intervention d'installation ou de maintenance sur l'alimentation électrique (gaz, électricité ou eau) doit être effectuée uniquement par l'entreprise 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.

### **3. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR**

#### **Avvertissements:**

N'utilisez pas de plaques électriques sans casserole.

Le pot doit avoir un fond lisse avec le bon diamètre à la plaque (jamais plus petit)

N'utilisez pas de pots ou de contenants avec un fond en aluminium ou en étain. N'utilisez pas de pots en terre cuite qui peuvent se casser ou se fissurer.

Il est conseillé d'utiliser des pots en acier inoxydable avec un diamètre adéquat à la zone de chauffage.

Assurez-vous que le fond des pots est bien sec avant de les placer dans l'avion.

Chaque plaque est équipée d'un limiteur de température qui interrompt le flux de courant en cas de surchauffe.

## 3.1 Utilisation

### Allumage des plaques électriques

- Connectez l'interrupteur placé devant la machine. Tourner le bouton de commande correspondant à la plaque de la position "0" au degré de chauffage souhaité entre "1" et "6" , où "1" correspond au minimum et "6" au maximum.
- Lorsque la plaque commence à chauffer, la DEL de fonctionnement générale (couleur Orange) correspondant à chaque plaque de cuisson s'allume.
- Différentes températures sont obtenues en fonction de la position sélectionnée. Nous recommandons de démarrer la plaque au maximum, et lorsque la température désirée a été atteinte, tournez le bouton de commande au niveau désiré.

### Arrêt des plaques électriques

- Tournez le bouton en position "0"

### Allumage et régulation du four électrique

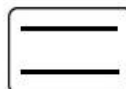
- Tournez le bouton de contrôle de la température vers la droite et réglez la température souhaitée.
- Pour allumer le four, tournez le bouton de sélection (voir figure) vers la droite ou vers la gauche en le plaçant dans l'une des positions suivantes:



Résistance supérieure



Résistance inférieure



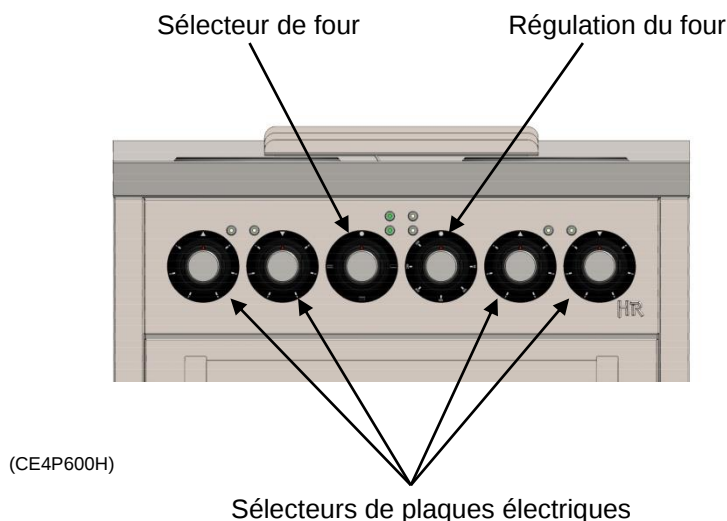
Résistance Supérieure + Inférieure

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

### **Arrêt du four électrique**

- Pour éteindre le four, tournez le bouton 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.



## **4. NETTOYAGE**

### **4.1 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.

## **4.2 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.

## **4.3 Pièces Internes (tous les 6 mois)**

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

- Examine internal parts.
- If the inside of the unit is dirty, clean it.
- Examine and clean the discharge system.

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

## 5. 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.

### 5.1 Quelques problèmes et leurs solutions

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

L'équipe peut présenter différents problèmes:

- **LA LED D'ALLUMAGE NE S'ALLUME PAS.**
  - La machine n'a pas d'alimentation électrique.
  - L'interrupteur principal est cassé. Remplacer.
  - Le thermostat de régulation est cassé et le thermostat de sécurité a fonctionné. Réinitialiser le thermostat de sécurité et remplacer le thermostat de régulation.
  - Led défectueuse
- **LA LED D'ALLUMAGE FONCTIONNE MAIS L'INDICATEUR DE CHAUFFAGE DU FOUR NE S'ALLUME PAS.**
  - Le four est à la température désirée. Laisser refroidir et vérifier.
  - Le thermostat ne permet pas de transmettre le courant aux résistances. Remplacer.
  - Le sélecteur des plaques électriques ne fait pas son travail. Vérifier et remplacer si nécessaire.
  - La plaque électrique a été endommagée. Remplacer.
  - Led défectueuse
- **VOUS NE POUVEZ PAS REGLER LA TEMPERATURE DU FOUR.**
  - La sonde du thermostat est défectueuse, remplacez le thermostat.
  - La sonde n'est pas dans la bonne position, vérifiez et réglez correctement.

## **5.2 Remplacement des composants principaux**

**Ces opérations doivent être effectuées par un installateur spécialisé. Assurez-vous que la machine est vide, que tous les interrupteurs/sélecteurs sont en position « OFF » et que la machine est complètement déconnectée.**

Toute intervention pour le remplacement d'un composant, à l'exception des commandes de contrôle, doit être effectuée par un technicien qualifié. Seules les pièces d'origine du fabricant doivent être utilisées. Avant d'effectuer toute opération, vérifiez que toutes les commandes du variateur sont en position arrêt et que le courant électrique est déconnecté.

Pour remplacer chaque composant, procédez comme suit:

### **- REMPLACEMENT DE THERMOSTATS / SÉLECTEURS.**

- Retirez les boutons de contrôle
- Retirer le panneau avant en dévissant les deux vis inférieures M5 à tête hexagonale.
- Débrancher les câbles en prenant note des connexions pour les refaire de la même manière et éviter les éventuels courts-circuits.
- Dévisser les deux vis qui retiennent l'élément à l'avant, ou au support dans le cas du thermostat de sécurité du four.
- Remplacer et fixer à sa place correspondante avec les vis.
- Refaire toutes les connexions électriques correspondantes, placer et fixer la sonde à sa place correspondante dans le cas du thermostat.
- Vérifiez tout le processus avant de connecter l'alimentation électrique.

### **- REMPLACEMENT DES RÉSISTANCES.**

On estime qu'il ne sera guère nécessaire de remplacer les résistances pour ce type de machines. Même ainsi, il est détaillé ci-dessous:

Pour accéder aux résistances du four, le dossier doit être retiré. Accès aux plaques électriques en enlevant le panneau avant ou de contrôle. Cette opération doit être effectuée avec la machine froide.

## PLAQUES ÉLECTRIQUES

- Retirez les boutons de contrôle
- Retirer le panneau avant en dévissant les deux vis inférieures M5 à tête hexagonale. Retirez le protecteur interne pour accéder aux plaques.
- Débrancher les câbles en prenant note des connexions pour les refaire de la même manière et éviter les éventuels courts-circuits.
- Desserrez les écrous pour fixer les plaques au renfort intérieur et retirez les armatures. Retirer la plaque interne de la plaque en desserrant et en retirant les écrous.
- Retirez la plaque et placez-la dans la même position que celle retirée. Fixer la plaque et remonter le renfort.
- Refaire les connexions électriques.
- Vérifiez tout le processus avant de connecter l'alimentation électrique.

## RESISTANCES DU FOUR

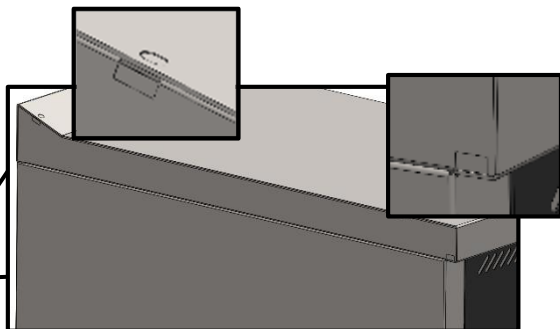
- Retirez le dossier pour accéder au fond du four, en utilisant des vis.
- Déconnecter électriquement la résistance à remplacer.
- Ouvrez le four et retirez les grilles, les plateaux, etc. pour faciliter le travail.
- Dévisser les résistances du fond du four et extraire.
- Placez la nouvelle résistance et fixez avec les vis.
- Refaire les connexions électriques et monter le dossier.
- Vérifiez tout le processus avant de connecter l'alimentation électrique.

## - REMPLACEMENT DES BOUTONS DE CONTRÔLE

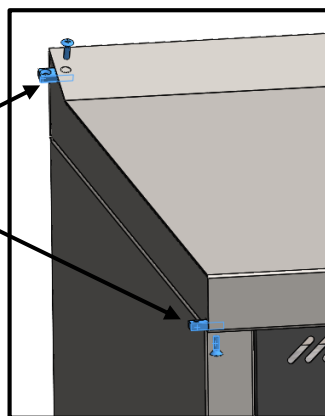
- Retirer le bouton de commande de l'axe du thermostat / sélecteur.
- Placez le nouveau contrôle sur l'axe correspondant, jusqu'à ce qu'il soit fermement maintenu en position.

## 6. LA COHÉSION DE L'ÉQUIPE.

1. Casser les 3 prédécoupes indiquées sur l'image, situées sur le côté du plan de travail et sur l'arrière du plan de travail. Pour ce faire, donnez un coup sec



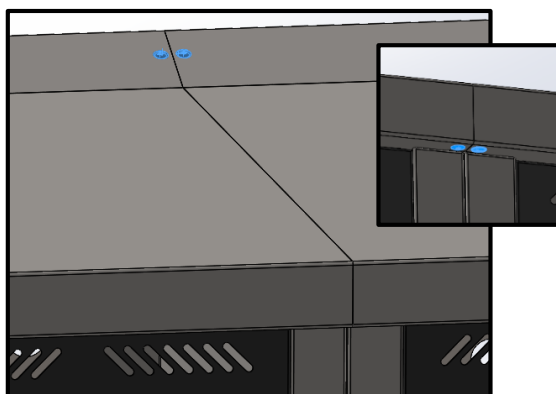
2. Insérer les deux pièces de connexion et visser une extrémité à l'un des appareils à connecter. Les pièces et les vis sont fournies dans le sac transparent avec le manuel.



pièce  
d'union



3. Répétez l'étape 1 sur l'autre unité à assembler, insérez les extrémités libres des pièces de connexion dans les trous latéraux et vissez-les ensemble. Les deux unités seront assemblées, comme le montre l'image ci-jointe.



## 7. 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](http://www.faincahr.es)