

# MANUEL D'UTILISATION ET DONNÉES TECHNIQUES FOURNEAUX À GAZ



## MODELOS

C2F600H C2F600E C2F600S C3F600H C3F600E C3F600S C2F750S  
C2F750E C4F750H C4F750E C4F750S C6F750H C6F750E C6F750S  
C6F750HM C2F900S C2F900E C4F900S C4F900E C4F900H  
C6F900S C6F900E C6F900H C6F900HM  
CB2F600S CB2F600E CB2F750S CB2F750E CB4F600S CB4F600E  
CB4F750S CB2F750E CB6F600S CB6F600E CB6F750S CB6F750E  
CB4F600H CB6F600H CB4F750H CB6F750H CB6F750HM  
C2F600HE C3F600HE C4F750HE C4F900HE C6F750HE C6F900HE  
CB4F600HE CB4F750HE CB6F600HE CB6F750HE



# FR

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

**HR**  
**FAINCA**

FABRICACION INDUSTRIAL DEL CALOR HR  
[www.faincahr.es](http://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



*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. PLAQUE D'IDENTIFICATION.....</b>                    | <b>4</b>  |
| 1.1 Dimensions générales.....                             | 5         |
| 1.2 Données techniques .....                              | 6         |
| <b>2. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX.....</b>                    | <b>10</b> |
| <b>3. ECOLOGIE ET ENVIRONNEMENT .....</b>                 | <b>11</b> |
| 3.1 Emballage.....                                        | 11        |
| 3.2 Utilisation.....                                      | 11        |
| 3.3 Nettoyage .....                                       | 12        |
| 3.4 Destruction .....                                     | 12        |
| <b>4. INSTALLATION.....</b>                               | <b>12</b> |
| 4.1 Normes de référence .....                             | 12        |
| 4.2 Déballage .....                                       | 12        |
| 4.3 Placement .....                                       | 13        |
| 4.4 Évacuation de fumée .....                             | 14        |
| 4.5 Connexion au gaz (schéma d'installation) .....        | 14        |
| 4.6 Équipements de gaz.....                               | 17        |
| 4.7 Avant de compléter les opérations d'installation..... | 23        |
| 4.8 Raccordement électrique (four électrique) .....       | 23        |
| <b>5. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR .....</b>           | <b>25</b> |
| 5.1 Utilisation des brûleurs supérieurs.....              | 25        |
| 5.2 Utilisation des brûleurs du four .....                | 26        |
| 5.3 Utilisation du four électrique.....                   | 27        |
| <b>6. NETTOYAGE .....</b>                                 | <b>28</b> |
| 6.1 Pièces externes .....                                 | 28        |
| 6.2 Périodes d'inactivité .....                           | 29        |
| 6.3 Pièces internes (tous les 6 mois).....                | 29        |
| <b>7. MAINTENANCE.....</b>                                | <b>29</b> |
| 7.1 Quelques problèmes et leurs solutions .....           | 29        |
| 7.2 Remplacement des composants principaux.....           | 31        |
| <b>8. LA COHÉSION DE L'ÉQUIPE. ....</b>                   | <b>32</b> |
| <b>9. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ .....</b>                 | <b>33</b> |
| <b>10. GARANTIE .....</b>                                 | <b>34</b> |

# 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** **made in Spain**  

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

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: FAINCA HR

| País                                       | Categoría | Gaz      | Presión de suministro |
|--------------------------------------------|-----------|----------|-----------------------|
| CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK     | B14940    | G20, G31 | 20 mbar               |
| CH, CY, CZ, ES, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK | B14940    | G20, G31 | 20 mbar               |
| FR                                         | B14940    | G20, G31 | 20 mbar               |
| BE, FR                                     | B14940    | G20, G31 | 20 mbar               |

CONSUMO (H): XX kw

14 4 28  
8 437006768931

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 437006768931

Mod: MODELO

Nº de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

(Imagen 1)

**HR** **FAINCA** **made in Spain**  

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

MOD: MODELO  
Nº/S: 0000016541

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: FAINCA HR

| País                                       | Categoría | Gaz      | Presión de suministro |
|--------------------------------------------|-----------|----------|-----------------------|
| CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK     | B14940    | G20, G31 | 20 mbar               |
| CH, CY, CZ, ES, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK | B14940    | G20, G31 | 20 mbar               |
| FR                                         | B14940    | G20, G31 | 20 mbar               |
| BE, FR                                     | B14940    | G20, G31 | 20 mbar               |

CONSUMO (H): XX kw

14 4 28  
8 437006768931

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 437006768931

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

| MODELE    | HAUT (mm) | LARGEUR (mm) | FOND (mm) |
|-----------|-----------|--------------|-----------|
| C2F600E   | 880       | 800          | 600       |
| C2F600S   | 352       | 800          | 600       |
| C2F600H   | 880       | 800          | 600       |
| C2F600HE  | 880       | 800          | 600       |
| C3F600E   | 880       | 1200         | 600       |
| C3F600S   | 352       | 1200         | 600       |
| C3F600H   | 880       | 1200         | 600       |
| C3F600HE  | 880       | 1200         | 600       |
| CB2F600E  | 887       | 400          | 600       |
| CB2F600S  | 361       | 400          | 600       |
| CB4F600E  | 887       | 800          | 600       |
| CB4F600S  | 361       | 800          | 600       |
| CB4F600H  | 887       | 800          | 600       |
| CB4F600HE | 887       | 800          | 600       |
| CB6F600E  | 887       | 1200         | 600       |
| CB6F600S  | 361       | 1200         | 600       |
| CB6F600H  | 887       | 1200         | 600       |
| CB6F600HE | 887       | 1200         | 600       |
| C2F750E   | 880       | 400          | 750       |
| C2F750S   | 352       | 400          | 750       |
| C4F750E   | 880       | 800          | 750       |
| C4F750S   | 352       | 800          | 750       |
| C4F750H   | 880       | 800          | 750       |
| C4F750HE  | 880       | 800          | 750       |
| C6F750E   | 880       | 1200         | 750       |
| C6F750S   | 352       | 1200         | 750       |
| C6F750H   | 880       | 1200         | 750       |
| C6F750HE  | 880       | 1200         | 750       |
| C6F750HM  | 880       | 1200         | 750       |
| CB2F750E  | 887       | 400          | 750       |
| CB2F750S  | 361       | 400          | 750       |
| CB4F750E  | 887       | 800          | 750       |
| CB4F750S  | 361       | 800          | 750       |
| CB4F750H  | 887       | 800          | 750       |
| CB4F750HE | 887       | 800          | 750       |
| CB6F750E  | 887       | 1200         | 750       |
| CB6F750S  | 361       | 1200         | 750       |
| CB6F750H  | 887       | 1200         | 750       |
| CB6F750HE | 887       | 1200         | 750       |

|           |     |      |     |
|-----------|-----|------|-----|
| CB6F750HM | 887 | 1200 | 750 |
| C2F900E   | 880 | 400  | 900 |
| C2F900S   | 342 | 400  | 900 |
| C4F900E   | 880 | 800  | 900 |
| C4F900S   | 342 | 800  | 900 |
| C4F900H   | 880 | 800  | 900 |
| C4F900HE  | 880 | 800  | 900 |
| C6F900E   | 880 | 1200 | 900 |
| C6F900S   | 342 | 1200 | 900 |
| C6F900H   | 880 | 1200 | 900 |
| C6F900HE  | 880 | 1200 | 900 |
| C6F900HM  | 880 | 1200 | 900 |

## 1.2 Données techniques

GRAPHIQUE1: Diamètre de l'injecteur.

| TYPE DE BRÛLEUR                       | INJECTEUR Ø mm |        |
|---------------------------------------|----------------|--------|
|                                       | G20            | G30-31 |
| Ø 128 – E (SERIE 900)                 | 2,20           | 1,30   |
| Ø 128 – E (SERIE 600/750)             | 2,20           | 1,30   |
| Ø 104 - D <sub>S65</sub>              | 1,95           | 1,10   |
| Ø 135 – F                             | 2,45           | 1,55   |
| Ø 65 – C (BASIC)                      | 1,85           | 1,20   |
| Ø 95 - D <sub>S102</sub> (BASIC)      | 2,10           | 1,30   |
| HORNO 600                             | 1,80           | 1,20   |
| HORNO 750-900                         | 2,05           | 1,40   |
| HORNO MAXI                            | 2,70           | 1,80   |
| PILOTO QUEMADOR D <sub>S65</sub> /E/F | 0,35           | 0,20   |
| PILOTO HORNO                          | 0,35           | 0,25   |

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

| País<br><i>Country</i>                         | Categorías<br><i>Categories</i> | Gas<br><i>Gas</i> | Presión de suministro<br><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<br><i>Country</i>                         | Categorías<br><i>Categories</i> | Gas<br><i>Gas</i> | Presión de suministro<br><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                                  |

| G20 a 20 mbar             |           |           |              |        |        |            |
|---------------------------|-----------|-----------|--------------|--------|--------|------------|
| TYPE DE BRÔLEURS          | Qn (s/Hi) | Injecteur | Air primaire | Qmin   | Qpilot | Qnominal   |
| Ø 128 – E (SERIE 900)     | 9 kW      | 2,20 mm   | Max          | 2 kW   | 0,2 kW | 0,97 Nm3/h |
| Ø 128 – E (SERIE 600/750) | 8,5 kW    | 2,20 mm   | Max          | 3 kW   | 0,2 kW | 0,92 Nm3/h |
| Ø 104 - DS65              | 6,8 kW    | 1,95 mm   | Max          | 2,5 kW | 0,2 kW | 0,73 Nm3/h |
| Ø 135 – F                 | 10,8 kW   | 2,45 mm   | Max          | 2,8 kW | 0,2 kW | 1,16 Nm3/h |
| Ø 65 – C (BASIC)          | 6 kW      | 1,85 mm   | 5 mm         | 1,8 kW | NO     | 0,65 Nm3/h |
| Ø 95 - DS102 (BASIC)      | 7,4 kW    | 2,10 mm   | 4 mm         | 2,1 kW | NO     | 0,80 Nm3/h |
| FOUR 600                  | 5,8 kW    | 1,80 mm   | Chapa fijac. | ---    | 0,2 kW | 0,62 Nm3/h |
| FOUR 750/900              | 7,7 kW    | 2,05 mm   | Chapa fijac. | 2 kW   | 0,2 kW | 0,83 Nm3/h |
| FOUR MAXI                 | 12 kW     | 2,70 mm   | 15 mm        | ---    | 0,2 kW | 1,29 Nm3/h |

| G30 / G31 a 28-30 / 37 mbar |           |           |              |        |        |           |
|-----------------------------|-----------|-----------|--------------|--------|--------|-----------|
| TYPE DE BRÔLEURS            | Qn (s/Hi) | Injecteur | Air primaire | Qmin   | Qpilot | Qnominal  |
| Ø 128 – E (SERIE 900)       | 6,7 kW    | 1,30 mm   | Max          | 2,2 kW | 0,2 kW | 0,53 Kg/h |
| Ø 128 – E (SERIE 600/750)   | 6,5 kW    | 1,30 mm   | Max          | 2,2 kW | 0,2 kW | 0,53 Kg/h |
| Ø 104 - DS65                | 4,7 kW    | 1,10 mm   | Max          | 1,2 kW | 0,2 kW | 0,38 Kg/h |
| Ø 135 – F                   | 9,5 kW    | 1,55 mm   | Max          | 3,1 kW | 0,2 kW | 0,86 Kg/h |
| Ø 65 – C (BASIC)            | 6 kW      | 1,20 mm   | 10 mm        | 1,4 kW | NO     | 0,48 Kg/h |
| Ø 95 - DS102 (BASIC)        | 6,8 kW    | 1,3 mm    | 10 mm        | 1,9 kW | NO     | 0,55 Kg/h |
| FOUR 600                    | 5,1 kW    | 1,2 mm    | Chapa fijac. | ---    | 0,2 kW | 0,42 Kg/h |
| FOUR 750/900                | 7,7 kW    | 1,40 mm   | Chapa fijac. | 2 kW   | 0,2 kW | 0,57 Kg/h |
| FOUR MAXI                   | 12,5 kW   | 1,80 mm   | Max          | ---    | 0,2 kW | 1,01 Kg/h |

GRAPHIQUE 3: Consommations et rendements des brûleurs principaux.

|    |                 |    |             |    |              |    |            |
|----|-----------------|----|-------------|----|--------------|----|------------|
| 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 4: Caractéristiques des appareils.

● GAMME DE CUISINES STANDARD

| MODELES  | N° BRÛLEURS      |                       |                   |   |                  |                      |                   | CONSUM. DE CHALEUR NOMINALE |            | CHALEUR NOMINAL |            |
|----------|------------------|-----------------------|-------------------|---|------------------|----------------------|-------------------|-----------------------------|------------|-----------------|------------|
|          |                  |                       |                   |   |                  |                      |                   | G-20                        | G-30 / G31 | G-20            | G-30 / G31 |
|          | D <sub>S65</sub> | E <sub>S600-750</sub> | E <sub>S900</sub> | F | H <sub>600</sub> | H <sub>750/900</sub> | H <sub>MAXI</sub> | kW                          | kW         | Nm3/h           | Kg/h       |
| C2F600S  | 1                | 1                     | 0                 | 0 | 0                | 0                    | 0                 | 15,3                        | 11,2       | 1,65            | 0,93/0,92  |
| C2F600E  | 1                | 1                     | 0                 | 0 | 0                | 0                    | 0                 | 15,3                        | 11,2       | 1,65            | 0,93/0,92  |
| C2F600H  | 1                | 1                     | 0                 | 0 | 1                | 0                    | 0                 | 21,1                        | 16,3       | 2,27            | 1,35/1,33  |
| C2F600HE | 1                | 1                     | 0                 | 0 | *                | 0                    | 0                 | 21,1                        | 16,3       | 2,27            | 1,35/1,33  |
| C3F600S  | 2                | 1                     | 0                 | 0 | 0                | 0                    | 0                 | 22,1                        | 15,9       | 2,38            | 1,31/1,29  |
| C3F600E  | 2                | 1                     | 0                 | 0 | 0                | 0                    | 0                 | 22,1                        | 15,9       | 2,38            | 1,31/1,29  |
| C3F600H  | 2                | 1                     | 0                 | 0 | 1                | 0                    | 0                 | 27,9                        | 21         | 3,01            | 1,73/1,70  |
| C3F600HE | 2                | 1                     | 0                 | 0 | *                | 0                    | 0                 | 27,9                        | 21         | 3,01            | 1,73/1,70  |
| C2F750S  | 1                | 1                     | 0                 | 0 | 0                | 0                    | 0                 | 15,3                        | 11,2       | 1,65            | 0,93/0,92  |
| C2F750E  | 1                | 1                     | 0                 | 0 | 0                | 0                    | 0                 | 15,3                        | 11,2       | 1,65            | 0,93/0,92  |
| C4F750S  | 2                | 2                     | 0                 | 0 | 0                | 0                    | 0                 | 30,6                        | 22,4       | 3,30            | 1,85/1,82  |
| C4F750E  | 2                | 2                     | 0                 | 0 | 0                | 0                    | 0                 | 30,6                        | 22,4       | 3,30            | 1,85/1,82  |
| C4F750H  | 2                | 2                     | 0                 | 0 | 0                | 1                    | 0                 | 38,3                        | 30,1       | 4,12            | 2,50/2,45  |
| C4F750HE | 2                | 2                     | 0                 | 0 | 0                | *                    | 0                 | 38,3                        | 30,1       | 4,12            | 2,50/2,45  |
| C6F750S  | 3                | 3                     | 0                 | 0 | 0                | 0                    | 0                 | 45,9                        | 33,6       | 4,95            | 2,78/2,73  |
| C6F750E  | 3                | 3                     | 0                 | 0 | 0                | 0                    | 0                 | 45,9                        | 33,6       | 4,95            | 2,78/2,73  |
| C6F750H  | 3                | 3                     | 0                 | 0 | 0                | 1                    | 0                 | 53,6                        | 41,3       | 5,76            | 3,41/3,36  |
| C6F750HE | 3                | 3                     | 0                 | 0 | 0                | *                    | 0                 | 53,6                        | 41,3       | 5,76            | 3,41/3,36  |
| C6F750HM | 3                | 3                     | 0                 | 0 | 0                | 0                    | 1                 | 57,9                        | 46,1       | 6,22            | 3,80/3,74  |
| C2F900S  | 0                | 0                     | 1                 | 1 | 0                | 0                    | 0                 | 19,8                        | 16,2       | 2,13            | 1,35/1,32  |
| C2F900E  | 0                | 0                     | 1                 | 1 | 0                | 0                    | 0                 | 19,8                        | 16,2       | 2,13            | 1,35/1,32  |
| C4F900S  | 0                | 0                     | 2                 | 2 | 0                | 0                    | 0                 | 39,6                        | 32,4       | 4,26            | 2,70/2,64  |
| C4F900E  | 0                | 0                     | 2                 | 2 | 0                | 0                    | 0                 | 39,6                        | 32,4       | 4,26            | 2,70/2,64  |
| C4F900H  | 0                | 0                     | 2                 | 2 | 0                | 1                    | 0                 | 47,3                        | 40,1       | 5,08            | 3,31/3,26  |
| C4F900HE | 0                | 0                     | 2                 | 2 | 0                | *                    | 0                 | 47,3                        | 40,1       | 5,08            | 3,31/3,26  |
| C6F900S  | 0                | 0                     | 3                 | 3 | 0                | 0                    | 0                 | 59,4                        | 48,6       | 6,39            | 4,03/3,96  |
| C6F900E  | 0                | 0                     | 3                 | 3 | 0                | 0                    | 0                 | 59,4                        | 48,6       | 6,39            | 4,03/3,96  |
| C6F900H  | 0                | 0                     | 3                 | 3 | 0                | 1                    | 0                 | 67,1                        | 56,3       | 7,22            | 4,65/4,58  |
| C6F900HE | 0                | 0                     | 3                 | 3 | 0                | *                    | 0                 | 67,1                        | 56,3       | 7,22            | 4,65/4,58  |
| C6F900HM | 0                | 0                     | 3                 | 3 | 0                | 0                    | 1                 | 71,4                        | 61,1       | 7,68            | 5,03/4,97  |

\*Four électrique, voir tableau page 9.

- GAMME DE CUISINES BASIC

| MODELES<br>BASIC | N° BRÛLEURS |                   |                  |                      |                   | CONSUM. DE<br>CHALEUR<br>NOMINALE |               | CHALEUR<br>NOMINAL |               |
|------------------|-------------|-------------------|------------------|----------------------|-------------------|-----------------------------------|---------------|--------------------|---------------|
|                  |             |                   |                  |                      |                   | G-20                              | G-30 /<br>G31 | G-20               | G-30 /<br>G31 |
|                  | C           | D <sub>S102</sub> | H <sub>600</sub> | H <sub>750/900</sub> | H <sub>MAXI</sub> | kW                                | kW            | Nm3/h              | Kg/h          |
| CB2F600E         | 2           | 0                 | 0                | 0                    | 0                 | 12                                | 12            | 1,29               | 0,97          |
| CB2F600S         | 2           | 0                 | 0                | 0                    | 0                 | 12                                | 12            | 1,29               | 0,97          |
| CB4F600E         | 4           | 0                 | 0                | 0                    | 0                 | 24                                | 24            | 2,58               | 1,94          |
| CB4F600H         | 4           | 0                 | 1                | 0                    | 0                 | 29,8                              | 29,1          | 3,20               | 2,36          |
| CB4F600HE        | 4           | 0                 | *                | 0                    | 0                 | 29,8                              | 29,1          | 3,20               | 2,36          |
| CB4F600S         | 4           | 0                 | 0                | 0                    | 0                 | 24                                | 24            | 2,58               | 1,94          |
| CB6F600E         | 6           | 0                 | 0                | 0                    | 0                 | 36                                | 36            | 3,87               | 2,91          |
| CB6F600H         | 6           | 0                 | 1                | 0                    | 0                 | 41,8                              | 41,1          | 4,49               | 3,34          |
| CB6F600HE        | 6           | 0                 | *                | 0                    | 0                 | 41,8                              | 41,1          | 4,49               | 3,34          |
| CB6F600S         | 6           | 0                 | 0                | 0                    | 0                 | 36                                | 36            | 3,87               | 2,91          |
| CB2F750E         | 1           | 1                 | 0                | 0                    | 0                 | 13,4                              | 12,8          | 1,44               | 1,04          |
| CB2F750S         | 1           | 1                 | 0                | 0                    | 0                 | 13,4                              | 12,8          | 1,44               | 1,04          |
| CB4F750E         | 2           | 2                 | 0                | 0                    | 0                 | 26,8                              | 25,6          | 2,88               | 2,08          |
| CB4F750H         | 2           | 2                 | 0                | 1                    | 0                 | 34,5                              | 33,3          | 3,71               | 2,71          |
| CB4F750HE        | 2           | 2                 | 0                | *                    | 0                 | 34,5                              | 33,3          | 3,71               | 2,71          |
| CB4F750S         | 2           | 2                 | 0                | 0                    | 0                 | 26,8                              | 25,6          | 2,88               | 2,08          |
| CB6F750E         | 3           | 3                 | 0                | 0                    | 0                 | 40,2                              | 38,4          | 4,32               | 3,12          |
| CB6F750H         | 3           | 3                 | 0                | 1                    | 0                 | 47,9                              | 46,1          | 5,15               | 3,75          |
| CB6F750HE        | 3           | 3                 | 0                | *                    | 0                 | 47,9                              | 46,1          | 5,15               | 3,75          |
| CB6F750HM        | 3           | 3                 | 0                | 0                    | 1                 | 52,2                              | 50,9          | 5,61               | 4,14          |
| CB6F750S         | 3           | 3                 | 0                | 0                    | 0                 | 40,2                              | 38,4          | 4,32               | 3,12          |

\*Four électrique, voir tableau page 9.

- FOUR ÉLECTRIQUE

| MODELES   | TENSION       | RÉSIST. INF | RÉSIST. SUP | CONSUMMAT. |
|-----------|---------------|-------------|-------------|------------|
| C2F600HE  | 380V 50/60 Hz | 3           | 2           | 3,5 kW     |
| C3F600HE  | 380V 50/60 Hz | 3           | 2           | 3,5 kW     |
| CB4F600HE | 380V 50/60 Hz | 3           | 2           | 3,5 kW     |
| CB6F600HE | 380V 50/60 Hz | 3           | 2           | 3,5 kW     |
| C4F750HE  | 380V 50/60 Hz | 3           | 2           | 5 kW       |
| CB4F750HE | 380V 50/60 Hz | 3           | 2           | 5 kW       |
| C6F750HE  | 380V 50/60 Hz | 3           | 2           | 5 kW       |
| CB6F750HE | 380V 50/60 Hz | 3           | 2           | 5 kW       |
| C4F900HE  | 380V 50/60 Hz | 3           | 2           | 5 kW       |
| C6F900HE  | 380V 50/60 Hz | 3           | 2           | 5 kW       |

## 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 m<sup>3</sup>/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 une 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 un.
- 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.

- Ces cuisinières sont équipées d'un système de plan de travail basculant pour faciliter les tâches d'entretien et de réglage. Il est indispensable de retirer les grilles et les brûleurs avant de soulever la table de cuisson, afin de réduire les risques de coincement.

- 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.

- Ne pas raccorder l'appareil à des réseaux contenant des gaz contenant du monoxyde de carbone ou d'autres composants toxiques.

- Veuillez vérifier, lors de l'installation de l'appareil, que le réglage actuel de l'appareil est compatible avec les conditions locales de distribution, le type et la pression du gaz et, le cas échéant, que les conditions locales d'alimentation électrique sont compatibles avec les données électriques indiquées sur la plaque signalétique.

**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.**

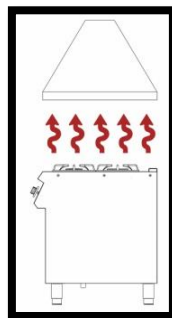
- Le transporteur est responsable de la sécurité des marchandises pendant le transport et la livraison.
- Examinez l'emballage avant et après le déchargement.
- Réclamer au transporteur en cas de dommages apparents ou cachés et indiquer tout dommage ou manque dans le bon de livraison.
- Le conducteur doit signer le bon de livraison: sinon, le transporteur peut rejeter la demande. (Le transporteur peut fournir le formulaire requis).
- 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.



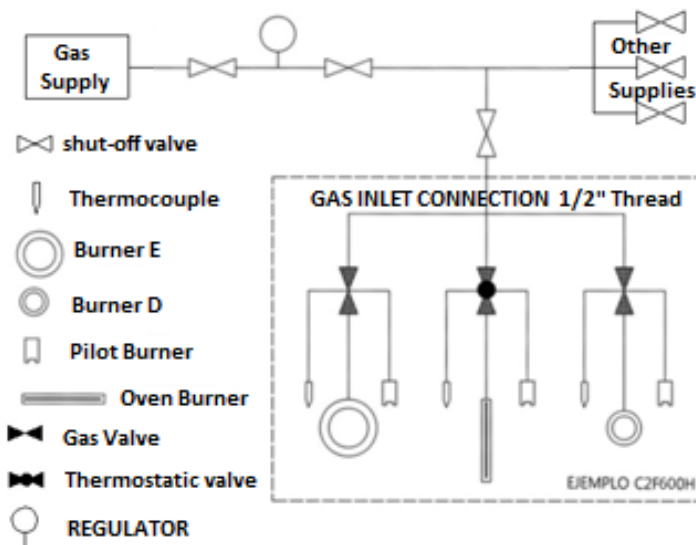
REMARQUE! Le système doit s'assurer que:

- 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.

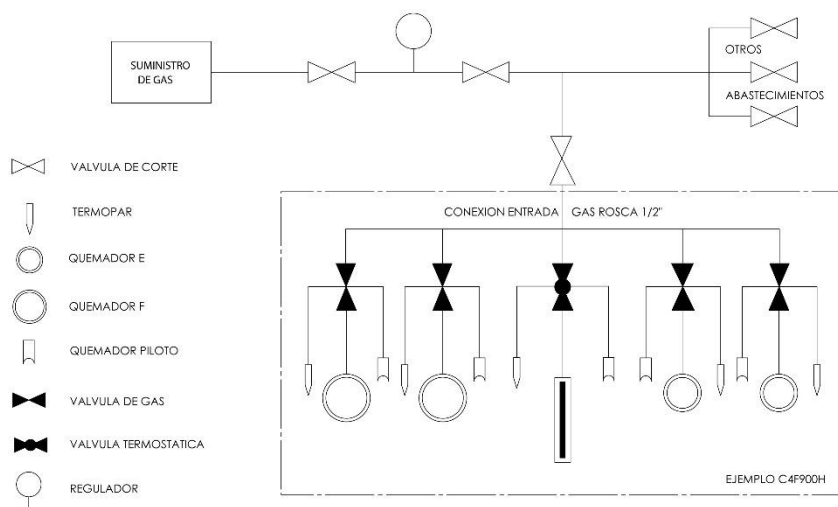
## 4.5 Connexion au gaz (schéma d'installation)

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

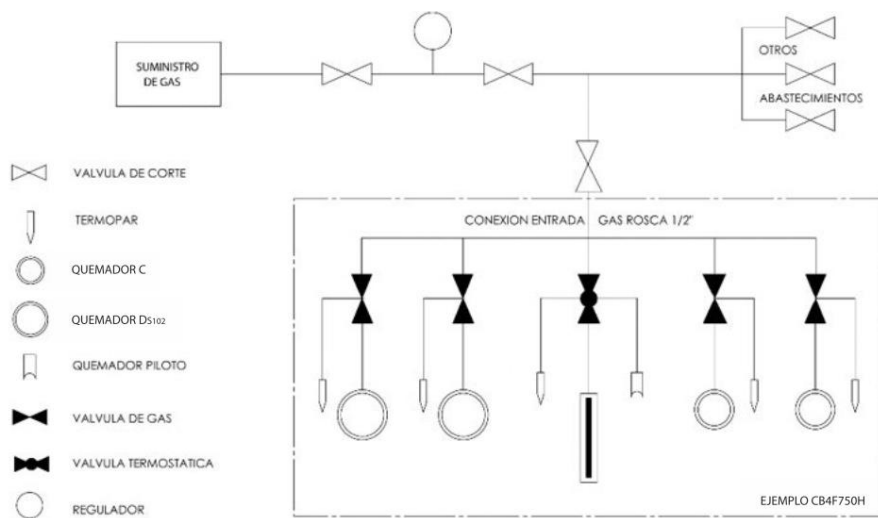
### EXEMPLE C2F600H



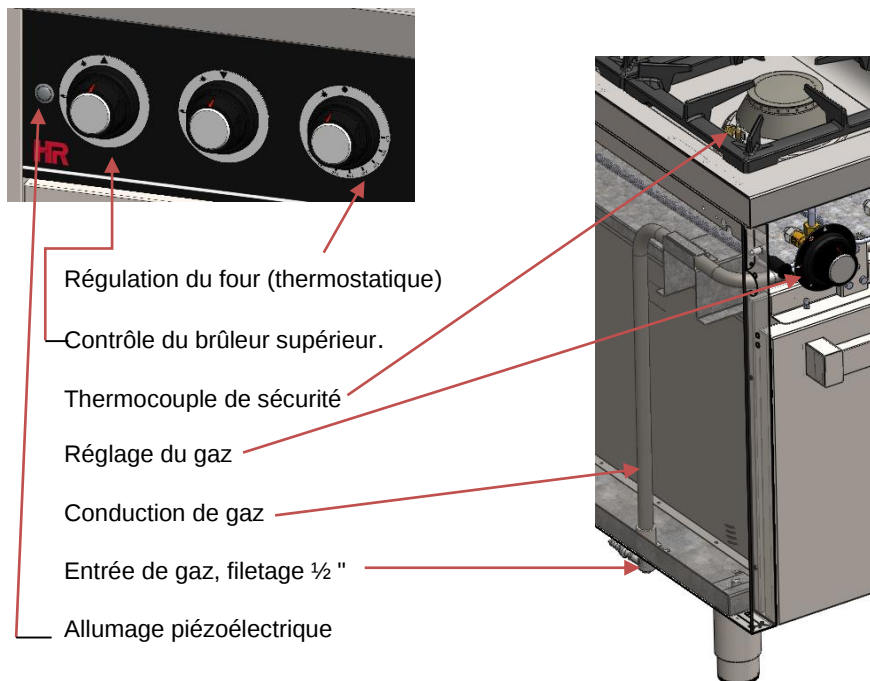
## EXEMPLE C4F900H



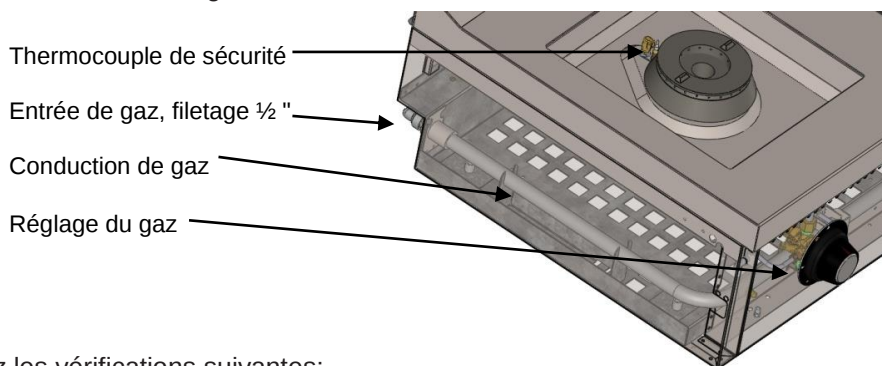
## EXEMPLE C4F750H



## VERSION COFFRE: Entrée de gaz à la partie inférieure



## Version TOP: Entrée de gaz à l'arrière



Effectuez les vérifications suivantes:

- L'appareil est préparé avec une sortie de gaz filetée de 1/2 "de diamètre, selon les normes UNE-EN 10226-1 et UNE-EN 10226-2, avec l'extrémité préparée pour insérer un joint d'étanchéité. Dans certains pays, un adaptateur de gaz approprié est nécessaire.

- 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 **2 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 **2 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.

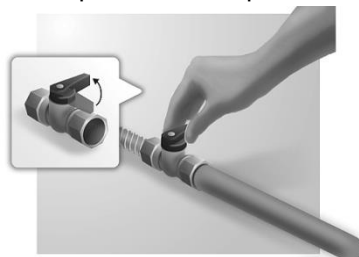
Pour tous les appareils incorporant des brûleurs exposés, l'entrée d'air de combustion ne doit pas être perturbée Ni l'évacuation des produits de la combustion.

## **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 4.6.5. 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.
- 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(600 / 750 / 900), 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 4.6.6 "Adaptation à un autre type de gaz").

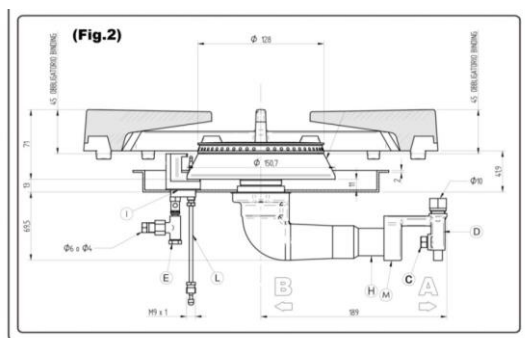
En el resto de quemadores, incluido el horno Maxi, la distancia de regulación viene indicada en la tabla 3: Consumos de los quemadores principales (pág.7).

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.

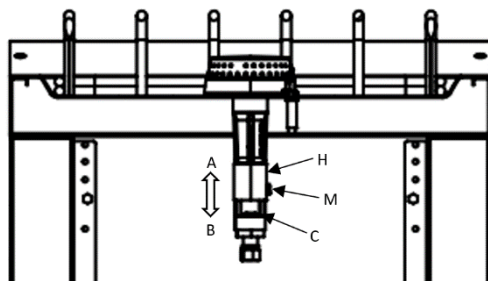
La flamme du brûleur doit être de couleur bleu foncé sans points jaunes trop marqués et stable à sa base, si une fois que le brûleur est allumé, la flamme aura des points jaunes en raison de l'absence d'air primaire. Le débit des brûleurs supérieurs est réglé en déplaçant le tube de régulation "H" à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

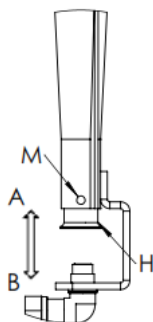
## BRÛLEUR SUPÉRIEUR CUISINIÈRE STANDARD



**BRÛLEUR SUPÉRIEUR CUISINIÈRE DE BASE (Fig. 3)**



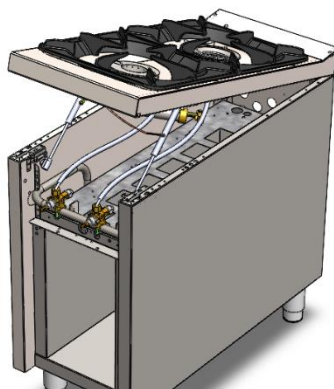
### BRÛLEUR FOUR MAXI (Fig. 4)



#### **4.6.5 Système de plan de travail rabattable.**

Tous les modèles sont équipés d'un plan de travail rabattable. Ce système permet de soulever le plan de travail et facilite grandement les tâches d'installation et d'entretien de la machine. La procédure à suivre est la suivante :

- Retirer les grilles et les brûleurs pour réduire les risques de coincement et faciliter le levage par les pistons.
- Retirer les commandes en les tirant vers l'extérieur.
- Retirer le panneau avant en enlevant les vis inférieures.
- Débranchez le câblage du bouton d'alimentation situé à l'avant, dans le cas des modèles équipés d'un four.
- Retirez les vis latérales intérieures qui relient la table de cuisson au corps de l'appareil.
- Procédez au soulèvement du plan de travail en tirant légèrement vers le haut à partir de l'avant. Les pistons amèneront le plan de travail à sa position d'ouverture maximale et le maintiendront ouvert.
- Après avoir effectué toutes les opérations d'entretien ou de mise au point nécessaires, refaites toutes les étapes précédentes dans l'ordre inverse.
- Pour fermer le plan de travail, il faut le saisir à deux mains par l'avant et tirer légèrement vers le bas. Une fois les pistons contractés, soutenir légèrement le poids du plan de travail jusqu'à ce qu'il atteigne sa position de repos.
- Faire particulièrement attention lors de la fermeture du plan de travail, car il existe un risque de coincement pendant cette opération.



#### **4.6.6 Adaptation à un autre type de gaz**

Dans le tableau 1, du paragraphe 1.2 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.                                                               |         |
| • Changement de l'injecteur pilote.                                                                                 |         |
| • Réglage correct de l'air primaire dans le brûleur du four (section 4.6.4).                                        |         |
| • Installation d'une tôle de régulation d'air dans les fours 600 et 750-900.                                        |         |
| • Remplacement de l'injecteur du brûleur pilote du four.                                                            |         |
| • Réglage du débit minimum de la valve.                                                                             |         |
| • Purge d'air du circuit et réglage correct de la pression.                                                         |         |
| • Vérification de l'étanchéité du circuit et du bon fonctionnement des vannes et des brûleurs.                      |         |
| • Apposition de l'étiquette technique (fournie par le fabricant) avec les données relatives au nouveau type de gaz. |         |

## - Remplacement de l'injecteur dans les brûleurs C, D<sub>S102</sub>, D<sub>S65</sub>, E y F.

- Dévisser l'injecteur "C" et le remplacer par celui correspondant au gaz choisi comme indiqué au tableau 1 section 1.2.
- Le diamètre de la buse est indiqué en centièmes de millimètre sur son corps.
- Vissez l'injecteur "C" à l'arrêt.

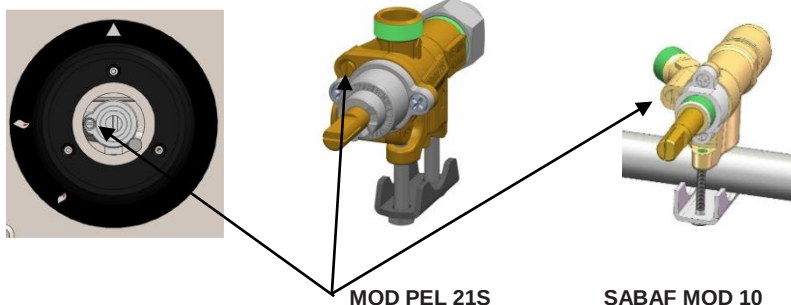
## - Remplacement de l'injecteur dans les brûleurs E, D<sub>S65</sub> et F.

- Dévissez l'écrou pour retirer l'injecteur actuel.
- Monter l'injecteur correspondant au gaz choisi (tableau 1, section 1.2).

## - Régulation du débit minimal des brûleurs.

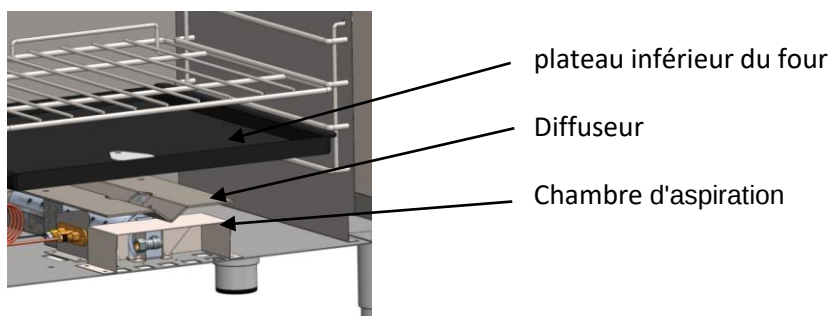
Important: avant de procéder à des réglages, le brûleur doit fonctionner à une puissance maximale pendant au moins 15 minutes.

- 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 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.

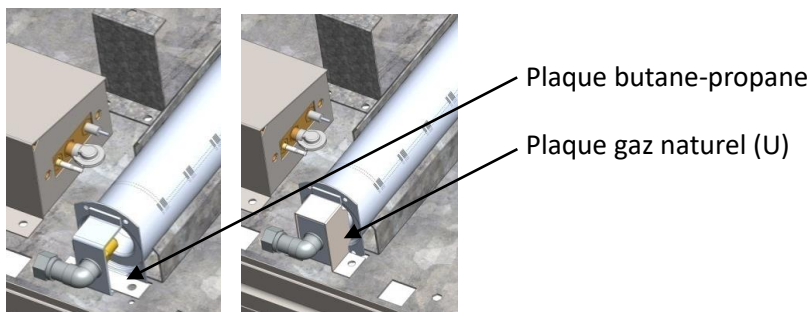


## - Remplacement des injecteurs dans le brûleur principal du four

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



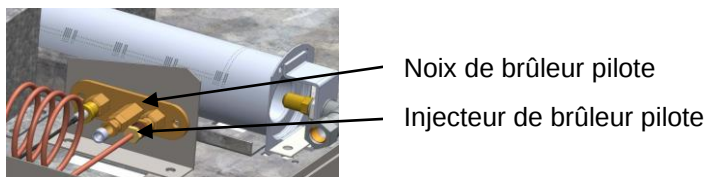
- Utilisez la plaque de fixation du brûleur en fonction du type de gaz à installer, une plaque simple pour le butane-propane et une plaque en forme de U pour le gaz naturel (fournie dans le sachet transparent), comme le montre l'image suivante (uniquement pour les fours des séries 600 et 750-900, cela n'est pas nécessaire pour les fours Maxi).



- Remplacer l'injecteur par celui correspondant au gaz choisi, comme indiqué dans le tableau 1, section 1.2.
- Remonter l'ensemble. 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.

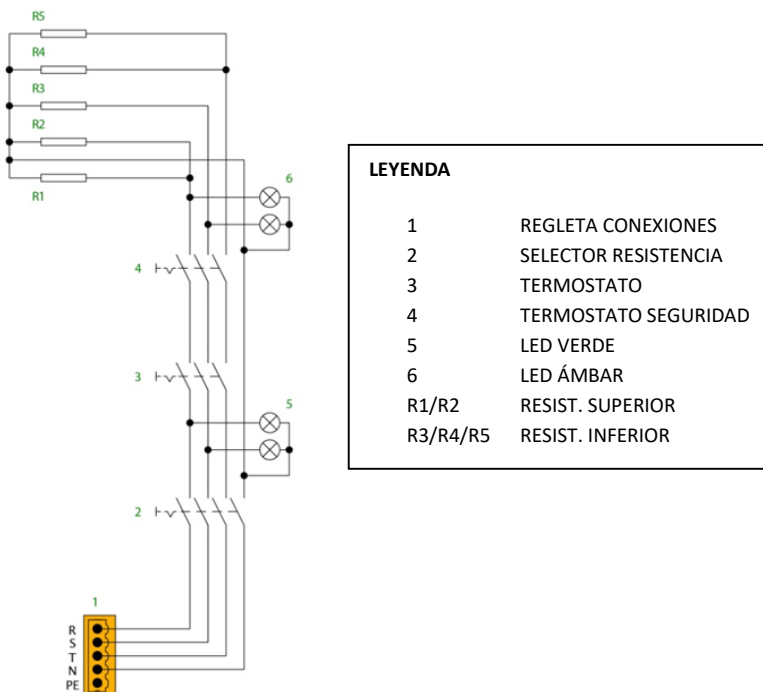
### 4.8 Raccordement électrique (four électrique)

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

Avant d'effectuer le raccordement électrique, vérifiez les points suivants :

- L'installation peut supporter la charge de l'appareil (voir l'étiquette avec les données techniques).
- L'installation d'alimentation dispose d'une prise de terre efficace conformément aux normes et dispositions en vigueur.
- La prise ou l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le raccordement est facilement accessible, même lorsque l'appareil est installé.

- Pour les modèles triphasés, il est indispensable de brancher une fiche de 32 A. De plus, les connecteurs fournis par le fabricant doivent être conservés et ne doivent en aucun cas être coupés.  
L'appareil est conçu pour fonctionner avec un courant alternatif à la tension indiquée dans le schéma électrique joint et sur la fiche technique située à l'arrière de l'appareil.  
Schéma électrique du four :



#### -CONNEXION DU CABLE D'ALIMENTATION:

L'équipement est livré sans câble de connexion. Pour réaliser le raccordement électrique, il est nécessaire d'installer un interrupteur-sectionneur assurant une coupure omnipolaire, directement connecté aux bornes d'alimentation et présentant une séparation de contact sur tous ses pôles, qui assure une déconnexion totale en cas de surtension de catégorie III, dans une zone conforme aux prescriptions 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 dispositif à courant résiduel (RCD) avec un courant résiduel assigné de fonctionnement ne dépassant pas 30 mA. Un système de déconnexion doit également être intégré au 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 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 (  ou  ) à la position d'allumage pilote (  ) sur les modèles  standard ou jusqu'à la position de consommation maximale sur les modèles Basic (  ).
- 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.
- 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 .
- 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.

#### **IMPORTANT!**

- 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 ". (  ) sur les modèles standard ou « position d'arrêt » (  ou  ) sur les modèles Basic.
- Pour éteindre le pilote, appuyez légèrement sur le bouton et tournez-le sur la position "off" (  ou  )

**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.

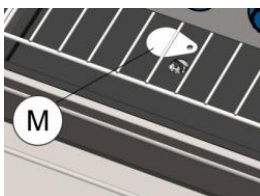
## **5.2 Utilisation des brûleurs du four**

**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.



### **FOUR ARRÊT.**

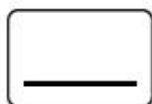
- Tournez le bouton sur "position pilote" (  ) pour éteindre le brûleur principal.
- Tournez le bouton sur la position "off" (  ) pour éteindre le brûleur pilote.

**ATTENTIO: Lorsque le four est en marche, la porte ne doit pas rester ouverte car cela pourrait surchauffer et endommager les manettes et les plaques de protection.**

## **5.3 Utilisation du four électrique**

### **Allumage et Régulation Four Electrique**

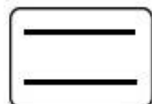
- Tournez le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez la température souhaitée.
- Pour allumer le four, tournez le bouton sélecteur (voir figure) vers la droite ou vers la gauche, en le plaçant dans l'une des positions suivantes:



Résistance Inférieure



Résistance Supérieure



Résistance Supérieure + Inférieure

Il est recommandé de préchauffer le four en position avec les résistances supérieure et inférieure en même temps. Une fois la température souhaitée atteinte, sélectionnez l'option appropriée.

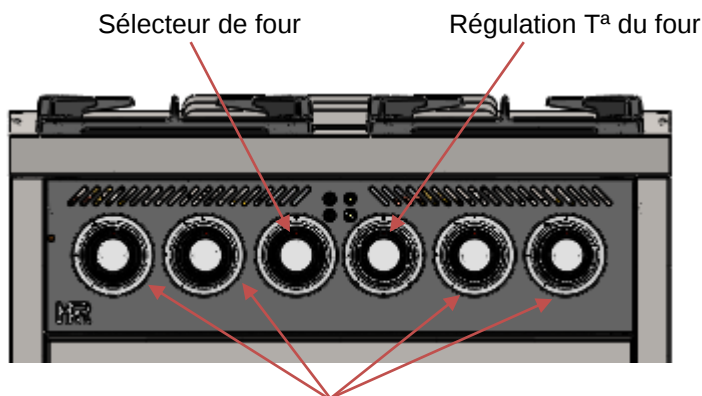
### **Four éteint**

- Pour éteindre le four, tournez le sélecteur sur la position "0".

**ATTENTIO: Lorsque le four est en marche, la porte ne doit pas rester ouverte car cela pourrait surchauffer et endommager les manettes et les plaques de protection**

Pour débrancher l'appareil du secteur, tirez doucement sur la fiche. Ne tirez jamais sur le câble.

Sélecteur de four Régulation de la température du four



(C4F750HE)

Poêle de régulation sup. / inf.

## 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.

## 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.

- 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.

## 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.

Il est indispensable de retirer le corps du brûleur du venturi pour le nettoyer, bien le sécher et le remettre dans la bonne position. Sinon, la graisse accumulée soudera les deux pièces et elles se casseront lorsque vous tenterez de les séparer. Dans ce cas, les pièces ne seront pas couvertes par la garantie.

Afin de limiter le risque de coincement lors du soulèvement de la table de cuisson pour effectuer des opérations d'entretien ou de mise au point, il est indispensable de retirer au préalable les grilles et les brûleurs.

### 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 pour les feux ouverts ne s'allume pas.

Causes possibles:

- La pression des gaz dans les tuyaux est insuffisante.
- La buse est bloquée.
- La vanne d'arrêt du gaz est défectueuse.

#### - 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.

#### **FOUR ÉLECTRIQUE**

- **La led d'allumage fonctionne, mais le voyant de chauffage du four ne s'allume pas.**

- Le four est à la température souhaitée. Laisser refroidir et vérifier.
- Le thermostat ne laisse pas passer le courant vers les résistances.

Remplacer

- Le sélecteur des plaques électriques ne fonctionne pas. Vérifier et remplacer si nécessaire.
- La plaque électrique est défectueuse. Remplacer.
- La LED est défectueuse.
- **Impossible de régler la température du four.**
  - La sonde du thermostat est défectueuse, remplacer le thermostat.
  - La sonde n'est pas dans la bonne position, vérifier et ajuster correctement.

## **7.2 Remplacement des composants principaux**

### **- REMPLACEMENT DE LA VANNE DE GAZ.**

- Démonter 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.

### **- REMPLACEMENT 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.

## **7.2.1 Remplacement des cuisines des composants principaux par un four électrique**

### **- REMPLACEMENT DES THERMOSTATS / SELECTEURS.**

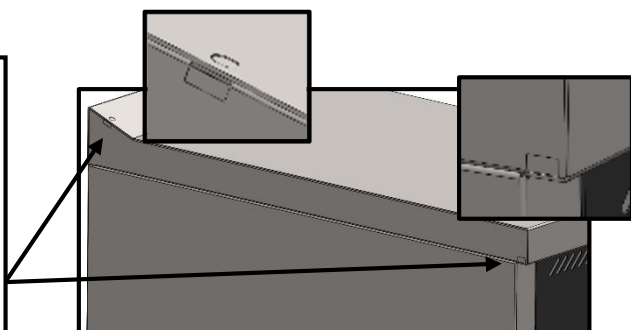
- Débranchez les câbles en prenant note des connexions pour les reproduire de la même manière et éviter les éventuels courts-circuits.
- Dévisser les deux vis qui maintiennent l'élément à l'avant ou au support dans le cas du thermostat de sécurité du four.

### **- REMPLACEMENT DE RESISTANCES FOUR ELECTRIQUE**

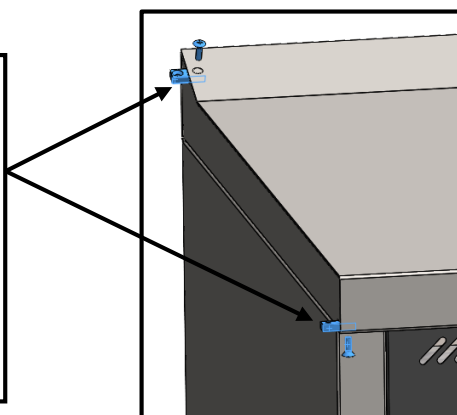
- Dévissez les résistances situées dans la partie inférieure du four et retirez-les.
- Placez la nouvelle résistance et fixez-la à l'aide des vis.
- Refaites les connexions électriques et remontez le support.

## 8. 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



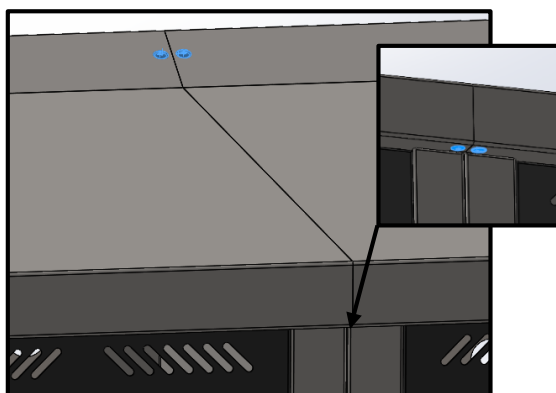
2. Insérer les deux pièces de connexion et visser une extrémité à l'un des appareils à connecter. Les pièces et les vis sont fournies dans le sac transparent avec le manuel.



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.



## 9. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

### Déclaration de Conformité de l'UE Règlement (UE) 2016/426

**Nom de l'émetteur:**

Fabricación industrial del calor HR, S.L. **FAINCA HR**.

**Adresse:**

Polígono Industrial Mantón de Manila M-3 Parcela-22. Apartado de correos 225, 14940 Cabra, Córdoba. Andalucía. España. Tel. +34957525464; Fax. +34957524664; [www.faincahr.es](http://www.faincahr.es)

**NOUS DÉCLARONS**, sous notre seule responsabilité, que l'appareil décrit ci-dessous est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union pertinente:

**Nom de l'appareil:** Fourneaux à gaz avec four à gaz

- **Marque :** FAINCA HR
- **Modèles:** XXXXXXXXXX.
- **Numéro de série:** XXXXXX
- **Année de production:** XXXXXX.

Références aux normes harmonisées pertinentes de l'UE utilisées ou références aux autres spécifications techniques pour lesquelles la conformité est déclarée

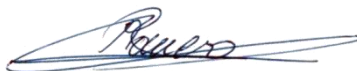
- UNE-EN 203-1:2022. Appareils de cuisson à gaz à usage professionnel. Partie 1 : Exigences générales de sécurité.
- UNE-EN 203-2-1: 2022. Appareils de cuisson à usage professionnel utilisant des combustibles gazeux. Partie 2-1 : Exigences spécifiques. Brûleurs nus et brûleurs de type wok.
- UNE-EN 203-2-2: 2022. Appareils de cuisson à usage professionnel utilisant des combustibles gazeux. Partie 2-2 : Exigences spécifiques. Fours.
- UNE-EN 60335-1 2012 Exigences générales.
- EN 60335-2-36:2003, Appareils électroménagers et analogues.
- EN IEC 55014 - 2021 Compatibilité électromagnétique. Exigences pour les appareils électroménagers, les outils électriques et les appareils similaires.
- *Règlement (UE) 2016/426 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 concernant les appareils brûlant des combustibles gazeux*
- *Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.*

*L'organisme notifié LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS) n° 0370 situé à Barcelone (Espagne) a effectué l'examen de type UE et a délivré le certificat avec code PIN CT2981 (en date 27/4/2018, d'une durée de 10 ans), ainsi que l'évaluation de la conformité (module D). et a délivré le certificat avec n° GAR-2983/D (le date 14/03/2025, valable 2 ans).*

À Cabra, cette déclaration est signée

Signé par:

Directeur: Francisco Javier Romero Muñoz  
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)

## 10. 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 répondu 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)