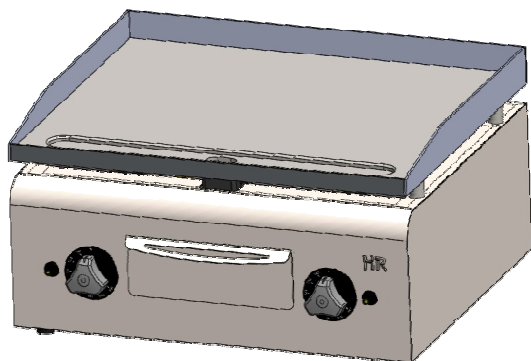
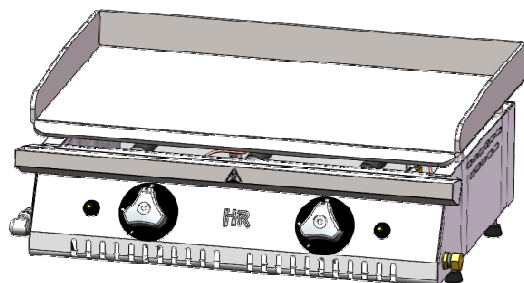


VERSION 2015.1

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

PLANCHA GAZ



MODELS

ECONOMIQUE SERIE

PLC400ECON
PLC600ECON
PLC800ECON
PLC1000ECON
PLC600ECF
PLC800ECF

SERIE 500

PLC600RT
PLC600CR
PLC600RTRN
PLC600CRRN
PLC900RT
PLC900CR
PLC900RTRN
PLC900CRRN



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

HR
FAINCA

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



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

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

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



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

ISO 7000 – 0790



INDEX

CHAPITRE 1.-INTRODUCTION	4
1.1.- GARANTIE ET RESPONSABILITÉ	4
1.2.- DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT	4
1.3.- AVERTISSEMENTS.....	6
1.4.- DÉBALLAGE	7
1.5.-PLAQUE D'IDENTIFICATION	8
1.6.- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	9
1.6.1.- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL	9
1.6.2.- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DES BRÛLEURS	9
1.6.3.- CATÉGORIES, GAZ ET PRESSION D'UTILISATION.....	10
1.6.4.- VALEURS DE PRESSION DE GAZ À L'ENTRÉE DE L'APPAREIL.....	11
1.6.5.- DIAMÈTRES D'INJECTEURS.....	11
1.6.6.- FLUX D'AIR NÉCESSAIRES POUR LA COMBUSTION	11
CHAPITRE 2.- INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION	12
2.1.- SCHEMA DE LIGNE DE GAZ.....	12
2.2.- EXIGENCES DE LA PLACE D'INSTALLATION.....	13
2.3.- CONNEXION DU GAZ.....	14
2.4.- CONTRÔLE DE FONCTIONNEMENT	16
2.4.1.- CONTRÔLE DE PRESSION D'ENTRÉE DE GAZ	16
2.4.2.- CONTRÔLE DE LA CONSOMMATION NOMINALE CALORIFIQUE	17
2.4.3.- CONTRÔLE D'AIR PRIMAIRE ET QUALITÉ DE FLAMME	17
2.5.- INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DE GAZ	18
2.5.1.- CHANGEMENT D'INJECTEURS	18
2.5.2.- RÉGLAGE DE L'ADMISSION D'AIR PR. ET DE LA QUALITÉ DE LA FLAMME	19
2.5.3.- RÈGLEMENT DE LA CONSOMMATION MINIMALE DE LA VANNE DE GAZ ..	20
2.6.- MAINTENANCE TECHNIQUE	20
2.7.- INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PRINCIP. COMPOSANTS.	21
2.7.1.- REMPLACEMENT D'UNE VANNE DE GAZ	21
2.7.2.- REMPLACEMENT DU BRÛLEUR CACHÉ DE LA PLAQUE.....	22
2.7.3.- REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE DE SÉCURITÉ DU BRÛLEUR	22
2.7.4.- REMPLACEMENT DE PIEZOÉLECTRIQUE	23
2.7.5.- REMPLACEMENT DES BOUTONS DE CONTROLE	23
2.8.- FAIBLES POSSIBLES, CAUSES ET SOLUTIONS.....	24
CHAPITRE 3.- INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN.....	25
3.1.- AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ.....	25
3.2.- ALLUMAGE / ARRÊT	26
3.2.1.- ALLUMAGE	26
3.2.2.- ARRÊT.....	27
3.3.- NETTOYAGE ET MAINTENANCE ORDINAIRE	27
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ	29
GARANTIE	30

CHAPITRE 1. INTRODUCTION GÉNÉRALE

1.1.- GARANTIE ET RESPONSABILITÉ

Cher client, nous vous remercions de votre préférence et je vous félicite pour votre choix. Nous sommes sûrs que vous apprécierez rapidement les avantages de la cuisine et la haute qualité de nos modèles de gaz supérieurs. Cet appareil est un article avec une garantie de 12 mois.

Le fabricant déclare que cet appareil a été fabriqué et livré en bon état et en parfait état de fonctionnement. Cet appareil est conforme à la directive européenne 2009/142 / CE pour les appareils à gaz, et EN 203-1 et EN 203-2-9. Il est donc marqué d'un marquage CE et d'un certificat délivré par un organisme après les essais auxquels l'appareil a été soumis. Ces dispositifs sont soumis à une surveillance annuelle de la production conformément à la directive.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil a un cadre en acier inoxydable, qui repose sur 4 pattes réglables en hauteur. Ce cadre supporte une plaque avec 1, 2, 3 ou 4 brûleurs.

Cet appareil est pourvu d'une plaque de cuisson avec une répartition homogène de la température, pour la cuisson directe des aliments.

Sous la plaque, qui peut être laminé, acier vitrifié ou rectifié, il y a 1, 2 ou 3 brûleurs sous la forme d'un allumage manuel "u".

Vous pouvez également trouver un brûleur à l'extérieur. Tous les brûleurs sont équipés d'un thermocouple de sécurité. La consommation des brûleurs peut être ajustée entre une valeur minimale et une valeur maximale au moyen de la commande de la vanne de gaz.

Ces modèles peuvent être différenciés dans le type de plaque:

PLC__ECON Standard (casting) 6mm.

PLC__ECF Standard (casting) 6mm, avec la cuisinière 3.3kW.

PLC__RT Acier rectifié 15mm.

PLC__CR Acier chromé 15mm.

PLC__RTRN Acier rectifié 15mm, "plaque à demi canaleé".

PLC__CRRN Acier chromé 15mm, "plaque à demi canaleé".

Ou dans la longueur de la plancha:

PLC400 ...: Plaque de cuisson d'une longueur de 400 mm

PLC600 ...: Plaque de cuisson d'une longueur de 600 mm

PLC800 ...: Plaque de cuisson d'une longueur de 800 mm

PLC900 ...: Plaque de cuisson d'une longueur de 900 mm

PLC1000 ...: Plaque de cuisson d'une longueur de 1000 mm

MODEL	H	W	D
PLC400ECON	219	411	462
PLC600ECON	219	611	462
PLC800ECON	219	811	462
PLC1000ECON	219	1011	462
PLC600ECF	219	870	462
PLC800ECF	219	1070	462
PLC600CR	320	600	500
PLC600CRRN	320	600	500
PLC600RT	320	600	500
PLC600RTRN	320	600	500
PLC900CR	320	900	500
PLC900CRRN	320	900	500
PLC900RT	320	900	500
PLC900RTRN	320	900	500

Measures inmm.

PLC600CR
PLC600RT



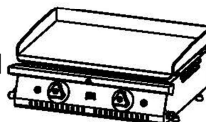
PLC400ECON



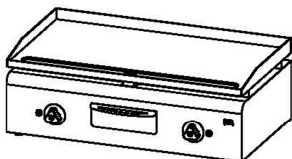
PLC600CRRN
PLC600RTRN



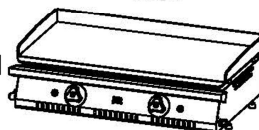
PLC600ECON



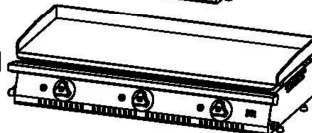
PLC900CR
PLC900RT



PLC800ECON



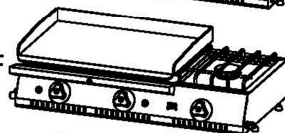
PLC1000ECON



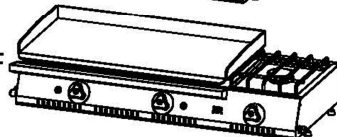
PLC900CRRN
PLC900RTRN



PLC600ECF



PLC800ECF



1.3.- AVERTISSEMENTS

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié.

L'utilisateur doit lire ce manuel, qui doit rester avec tous les accessoires de l'appareil, dans un endroit sûr et sec.

Pour assurer une longue durée de vie de l'appareil, respecter les règles suivantes:

- L'installation, l'adaptation à d'autres types de gaz et la maintenance technique (changement de composants, détection de défauts et solutions) doivent être effectuées par du personnel qualifié.

- L'utilisateur final et / ou le propriétaire sont responsables de l'utilisation quotidienne et du nettoyage de l'appareil.

- Sauf indication contraire, les pièces ou dispositifs protégés scellés par le fabricant ne doivent pas être manipulés par l'installateur ou l'utilisateur. Toute tentative de démontage ou de modification de toute partie de l'appareil est dangereuse et peut entraîner un accident.

- Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux biens en raison de l'utilisation incorrecte de l'appareil, de l'altération ou de la modification de toute partie de l'appareil, de l'installation et de l'utilisation qui ne sont pas conformes à la réglementation en vigueur dans le pays où le L'appareil est installé, ou si les instructions de ce manuel ne sont pas respectées, en tout ou en partie. Dans les cas ci-dessus, la garantie serait annulée.

- 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 est conçu pour cuisiner directement les aliments sur la plaque chauffante. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins.

- 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.

- Après avoir remplacé une pièce scellée par le fabricant avec une pièce de rechange, le spécialiste doit sceller le nouveau composant.

- Il est recommandé d'effectuer un contrat de maintenance qui prévoit des contrôles sur les dates fixées à l'avance (par exemple, annuelle).

- Cet appareil doit être utilisé dans un endroit bien ventilé, conformément à la réglementation.

1.4.- DÉBALLAGE

Prenez l'appareil sur le site d'installation. Lorsque vous décompressez le modèle Plancha que vous avez acheté, vous trouverez un sac transparent avec le contenu suivant:

1 Mode d'emploi:

- Certificat de garantie.
- Certificat CE d'appareils à gaz.
- Déclaration de conformité.

1 Angle de fixation en caoutchouc 90° 1-2 GNAT + GBUT.

4 pieds en caoutchouc 8 mm Ø.

1 Ensemble de noix et de joints.

1 bouchon en laiton 1/2 (modèles ECON uniquement)

1 Ensemble d'injecteurs pour l'adaptation au gaz naturel ou au butane-propane.

1 Collecteur de la graisse (modèles ECON uniquement)

Assurez-vous que ces accessoires sont inclus. Si c'est le cas, retirez soigneusement l'emballage qui entoure la plancha et vérifiez également s'il a été endommagé pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, l'emballage doit être recyclé conformément à la réglementation en vigueur. À la fin de sa durée de vie utile, l'appareil doit être envoyé à une installation locale de déchets.

L'appareil, une fois déballé, doit être gardé hors de portée des enfants.

1.5.- PLAQUE D'IDENTIFICATION

L'appareil doit être apposé sur le côté d'une plaque d'identification comme suit:

HR FAINCA made in Spain

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

MOD: MODELO
N°/S: 0000016541

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: FAINCA HR

Pais Country	Categorías Categories	Gas Gas	Presión de suministro Supply pressure
AT, CH, CY, CZ, SK	I2H3B/P	G20	20 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I2H3+	G20	20 mbar
DE, RO	I2E3B/P	G20	20 mbar
FR	I2E+3B/P	G20	20 (25)mbar
BE, FR	I2E+3+	G20	20 (25)mbar

TIPO: A1

CONSUMO (Hi): XX kW

14 4 28
8 437006 768931

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

HR FAINCA made in Spain

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

MOD: MODELO
N°/S: 0000016541

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

MARCA: FAINCA HR

Pais Country	Categorías Categories	Gas Gas	Presión de suministro Supply pressure
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I2H3+	G30, G31	28-30 / 37mbar
BE, FR	I2E+3+	G30, G31	28-30 / 37mbar

TIPO: A1

CONSUMO (Hi): XX kW

14 4 28
8 437006 768931

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

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

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

14 4 28

Mod: MODELO

8 437006 768931

14 4 28

Mod: MODELO

8 437006 768931

14 4 28

Mod: MODELO

8 437006 768931

14 4 28

Mod: MODELO

8 437006 768931

N° de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

N° de Serie: 0 0 0 0 0 1 6 5 4 1

REMARQUE: Tous nos modèles PLANCHA 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.

1.6.- CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

1.6.1.- DONNÉES TECHNIQUES DU DISPOSITIF

MODÉLES		UD.	PLC400ECON	PLC600ECON	PLC800ECON	PLC1000ECON	PLC600ECF	PLC800ECF	PLC600RT/RN	PLC900CR/RN	PLC900RT/RN
BRÛLEURS	DROIT	Ud	0	1	0	0	1	0	1	0	
	BITUBULAIRE	Ud	1	1	2	3	1	2	1	2	
	COUPELLE	Ud	0	0	0	0	1	1	1	1	
CONSOMMATION NOMINALE (S/Hi)	G20 A 20 mbar.	kW	4,3	6,9	8,6	12,9	10,2	11,9	6,9	8,6	
	G30/G31 a 28-30/37 mbar.	kW	5,3	8,2	10,6	15,9	11,4	13,8	8,2	10,6	
	G30 a 50 mbar.	kW	5,2	7,6	10,4	15,6	10,7	13,5	7,6	10,4	
	G31 a 50 mbar.	kW	5,4	8,5	10,8	16,2	11,6	13,9	8,5	10,8	
CONSOMMATION MINIMALE POUR PN (S/Hi)	G20 A 20 mbar.	kW	2,2	3,8	4,4	6,6	5,81	6,41	3,8	4,4	
	G30/G31 a 28-30/37 mbar.	kW	3,2	5,4	6,4	9,6	6,25	7,25	5,4	6,4	
	G30 a 50 mbar.	kW	2,4	4,4	4,8	7,2	5,52	5,92	4,4	4,8	
	G31 a 50 mbar.	kW	3,5	6,2	7	10,5	7,23	8,03	6,2	7	
MAX. TEMP. DE LA PLAQUE	(°C)	450	450	450	450	450	450	450	450	450	

1.6.2.- DONNÉES TECHNIQUES DES BRÛLEURS

BRÛLEUR		Droit	Bitubulaire	Coupelle
Consommation de chaleur nominale (s/Hi)				
G20 by 20mbar	kW	2,6	4,3	3,3
G30/G31 by 28-30 / 37 mbar	kW	2,9	5,3	3,2
G30 by 50 mbar	kW	2,4	5,2	3,1
G31 by 50mbar	kW	3,1	5,4	3,1
Consommation de chaleur minimale (s/Hi)				
G20 by 20mbar	kW	1,60	2,20	2,01
G30/G31 by 28-30 / 37 mbar	kW	2,20	3,20	0,85
G30 by 50 mbar	kW	2,00	2,40	1,12
G31 by 50mbar	kW	2,70	3,50	1,03

1.6.3.- CATÉGORIES, GAZ ET PRESSION D'UTILISATION

País <i>Country</i>	Categorías <i>Categories</i>	Gas <i>Gas</i>	Presión de suministro <i>Supply pressure</i>
AT, CH, CY, CZ, SK	I12H3B/P	G20 G30, G31	20 mbar 50mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I12H3+	G20 G30, G31	20 mbar 28 – 30, 37 mbar
DE, RO	I12E3B/P	G20 G30, G31	20 mbar 50mbar
FR	I12E+3B/P	G20 G30, G31	20 (25)mbar 50mbar
BE, FR	I12E+3+	G20 G30, G31	20 (25)mbar 28 – 30, 37 mbar


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

1.6.4.- VALEURS DE PRESSION DE GAZ À L'ENTRÉE DE L'APPAREIL

Caractéristiques		Pression d'entrée nominale	Pression d'entrée maximale	Pression minimale d'entrée
G20	20 mbar 2H, 2E	20	25	17
G20 + G25	20/25 mbar 2E+	20	25	17
G31	50 mbar 3P	50	57,5	42,5
G30 + G31	50 mbar 3B/P	50	57,5	42,5
G30 + G31	30/37 mbar G30	29	35	20
G30 + G31	30/37 mbar G31	37	45	25

1.6.5.- DIAMÈTRES D'INJECTEURS

DIAMÈTRES D'INJECTEURS	G20 a 20 mbar	G30/G31 a 28-30/37 mbar	G30 a 50mbar	G31 a 50 mbar	
	1,2	0,8	0,7	0,75	BRÛLEUR SIMPLE
	1,6	1,1	1	1	BRÛLEUR DOUBLE
	1,35	0,9	0,8	0,85	BRÛLEUR COUPE



1.6.6.- FLUX D'AIR NÉCESSAIRES POUR LA COMBUSTION

Carburant utilisé	Ratio air/gaz
G-20	13,38
G-30	12
G-31	12,17

INSTRUCTIONS TECHNIQUES POUR L'INSTALLATION

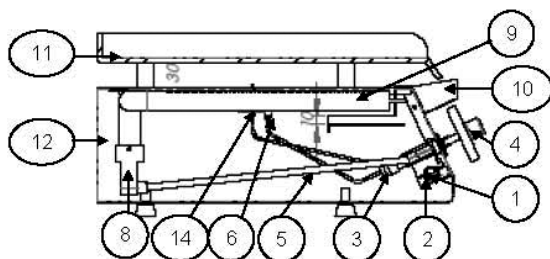
CHAPITRE 2.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

2.1.- SCHÉMA DE LA LIGNE DE GAZ

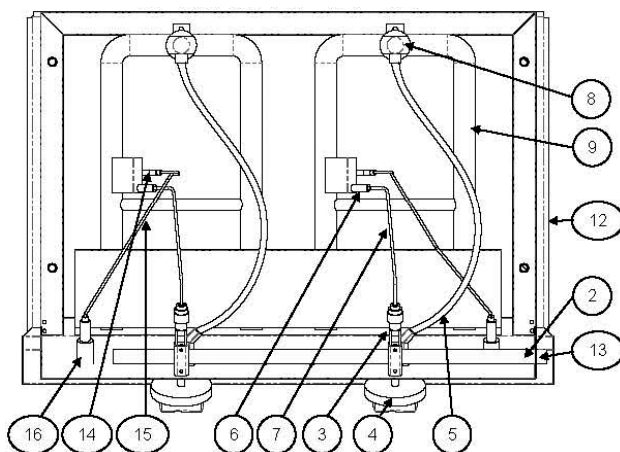
La plaque à gaz avec feu vu a des commandes indépendantes pour chaque brûleur de la plaque de cuisson.

Le schéma suivant montre les différents éléments impliqués dans le fonctionnement de la conduite de gaz de l'appareil:



MODELE ECON

MODELE RT/CR



Légende:

1.- Connexion au gaz	9.- Brûleur caché
2.- Rampe de gaz ou collecteur général	10.- collecteur de graisse
3.- Vanne de gaz	11.- Plaque de Cuisson
4.- Bouton de vanne de gaz	12.- Coque extérieure en INOX
5.- Ligne de gaz à brûleur caché	13.- Taraudage de pression de gaz
6.-Thermocouple	14.- Bouton d'allumage Piezo
7.- Câble du Thermocouple	15.- Câble piézoélectrique
8.- Support de l'injecteur	16.- Interrupteur piézoélectrique

2.2. - EXIGENCES DE LA PLACE D'INSTALLATION

Avant d'installer l'appareil, vérifiez que tous ses composants sont dans la position correcte selon le schéma de la ligne de gaz dans la section précédente. Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié, autorisé par le fabricant.

L'appareil doit être installé conformément à la réglementation sur la sécurité des gaz en vigueur dans le pays où l'appareil est installé.

L'appareil doit être installé dans un endroit bien ventilé, à la fois pour assurer une alimentation en air suffisante pour la combustion dans les brûleurs et pour empêcher la concentration de CO et de CO₂ (gaz de combustion) nocifs pour la santé et des vapeurs provenant de la préparation des aliments. Il est recommandé de placer à la place de l'installation des grilles de ventilation inférieures et supérieures (de section utile minimale de 200 cm²) et d'installer l'appareil sous une hotte aspirante. Dans ce cas, le capot d'extraction doit être raccordé à un conduit qui doit être propre et exempt d'obstacles. Si le conduit est partagé par plusieurs ventilateurs d'échappement, le capot d'échappement doit être muni d'une soupape automatique qui évite l'ouverture du conduit lorsque le capot est en marche, afin de ne pas renverser.

La distance minimale à respecter entre l'appareil et les parois adjacentes, surtout si elles sont de matériaux combustibles (bois, rideaux, ...), est de 150 mm.

Installez l'appareil sur une surface sensiblement horizontale, à une hauteur minimale de 1,2 m au-dessus du niveau du sol. Ensuite, ajustez la hauteur des 4 jambes en tournant chacune jusqu'à ce que l'appareil soit au niveau.

Assurez-vous de ne pas obstruer les trous de ventilation au bas du panneau avant, ni l'espace entre le fer et le cadre de l'appareil, de sorte que l'air atteigne les brûleurs et évacue les fumées.

L'appareil est classé comme suit:

Type A1: Appareil non destiné à être connecté à un conduit ou à un dispositif d'évacuation de produits de combustion à l'extérieur des locaux où il est installé. Appareil sans ventilateur. L'air nécessaire à la combustion et à l'évacuation des gaz brûlés s'effectue par ventilation naturelle dans la même pièce où l'appareil est installé.

Ne placez pas la Plancha sous un autre appareil à gaz ou à proximité d'objets et d'appareils susceptibles d'être affectés par la chaleur émise par la plaque.

2.3.- CONNEXION DU GAZ

La connexion au gaz de l'appareil doit être effectuée par un installateur de gaz autorisé et conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, en accordant une attention particulière aux réglementations de ventilation applicables.

Avant de connecter l'appareil à l'installation fixe de gaz de la pièce, vérifiez les données sur la plaque signalétique et le marquage de l'emballage que l'appareil est prêt à utiliser le même gaz et la même pression d'alimentation du réseau local de gaz.

- Si le gaz est différent de celui indiqué sur la plaque d'identification, l'installateur de gaz agréé doit adapter l'appareil à un autre type de gaz, conformément aux instructions de ce manuel.
- Si la pression d'entrée du gaz n'est pas indiquée sur la plaque d'identification, un filtre et un régulateur de pression ou un stabilisateur doivent être installés avant l'entrée de gaz de l'appareil.

Pour les modèles économiques, le tube à gaz de l'appareil est ouvert des deux côtés afin que le client puisse établir la connexion du côté qu'il juge approprié. L'autre extrémité sera fermée par le bouchon en laiton fournie dans l'emballage. Dans les modèles rectifiés (RT / RTRN) et chrome (CR / CRRN), la connexion au gaz se trouve à l'arrière de l'appareil.

Effectuez les vérifications suivantes:

- L'appareil doit être équipé d'une sortie de gaz filetée de ½ "selon UNE EN 10226. Dans certains pays, un adaptateur de gaz approprié est requis.
- 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 ce ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Si l'installation est faite avec un tube flexible relié à une bouteille à gaz, elle doit être de type réglementé, dûment homologué, et il doit être vérifié qu'il n'a pas de plis ou qu'il est plié de manière à empêcher la circulation libre gaz. La longueur de ce ne doit pas dépasser 1,5 m.

L'installation fixe doit être conforme à la réglementation du gaz en vigueur dans le

pays d'installation, le diamètre du tuyau doit être suffisant pour tous les appareils à gaz installés dans les locaux. Les tuyaux doivent être en acier ou en cuivre. Si le tuyau traverse l'intérieur des murs (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'alimentation est effectuée à travers une bouteille de gaz, elle doit être placée dans un boîtier de taille suffisante pour permettre l'extraction de la bouteille avec vanne et régulateur, avec une porte et avec des ouvertures de ventilation supérieures à 1/100 de la surface de la boîtier..

Pour la connexion au gaz, procédez comme suit:

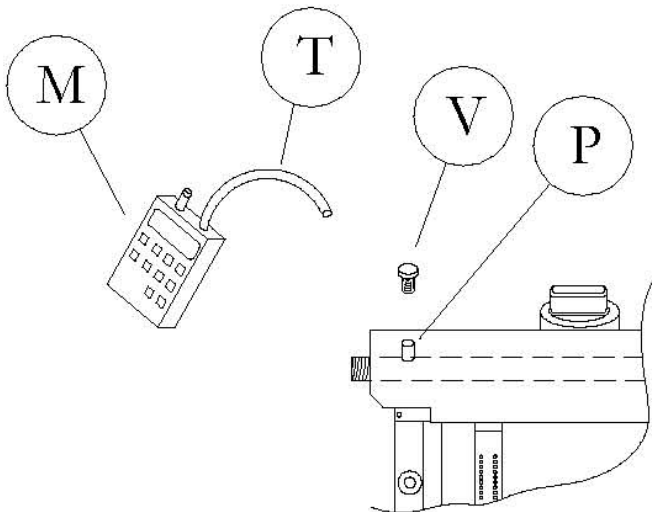
1. Réglez la hauteur de toutes les jambes en tournant et vérifiez que l'appareil est au niveau.
2. Réglez les commandes du lecteur sur leur position d'arrêt (0).
3. Assurez-vous qu'il n'y a pas de flamme à proximité, en vous assurant que toutes les commandes de l'appareil sont en position fermée (ou).
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 d'arrêt et réparez-le, puis rallumez le test jusqu'à ce que la fuite ait disparu.

2.4.- CONTRÔLE DE FONCTIONNEMENT

2.4.1.- CONTRÔLE DE LA PRESSION DE L'ENTRÉE DE GAZ

La pression est mesurée à la sortie du gaz, qui est une buse ou une sortie Petterson, d'un diamètre extérieur de 9 mm et d'une longueur de 10 mm, située sur la rampe de gaz (voir ci-dessus). Cette buse permet le couplage d'un tube en caoutchouc pour manomètre portable. Pour vérifier la pression d'alimentation en gaz, procédez comme suit:

1. Dévisser la vis "V" du point de pression "P" et connecter le tube flexible "T" du manomètre portable "M".
2. Ouvrir le robinet d'arrêt à l'entrée de l'appareil.
3. Allumez tous les brûleurs conformément aux instructions d'utilisation et mesurez la pression.
4. Si la pression ne correspond pas aux pressions sur la plaque signalétique, l'appareil ne doit pas être utilisé.
5. Une fois que la pression a été contrôlée, éteignez les brûleurs, éteignez l'alimentation en gaz et remettez le bouchon vissé "V".



2.4.2.- CONTRÔLE DE LA CONSOMMATION DE CHALEUR NOMINALE

La consommation calorifique nominale de l'appareil doit être vérifiée par un installateur de gaz autorisé lors de l'installation de l'appareil pendant les opérations de maintenance technique et lors de l'adaptation à un autre type de gaz selon les valeurs indiquées dans les tableaux 1.6.1 et 1.6 .2 de ce manuel .

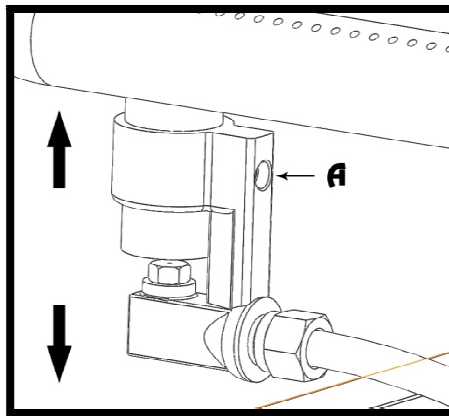
La consommation de gaz peut être contrôlée à l'aide d'un compteur de gaz et d'un chronomètre. Le débit de gaz doit être mesuré dans l'unité de temps, l'appareil fonctionnant à puissance maximale. Cette mesure de la consommation doit être comparée aux valeurs des tableaux des caractéristiques techniques. Une tolérance de 5% est autorisée dans la mesure. Si les écarts de consommation par rapport aux valeurs du tableau sont supérieurs à 5%, le diamètre et la qualité des injecteurs installés doivent être soigneusement vérifiés et la pression d'alimentation en gaz.

2.4.3.-PRIMARY AIR CONTROL AND FLAME QUALITY

BRÛLEUR INTÉRIEUR OU TUBULAIRE

Afin d'obtenir les performances maximales dans la combustion du brûleur, la flamme doit être de couleur bleu foncé, sans points jaunes trop marqués et stables à sa base. Les brûleurs quittent l'usine déjà réglémentée en fonction des caractéristiques du gaz à utiliser et de sa pression (catégorie de l'appareil), il n'est donc pas nécessaire d'intervenir dans ladite réglementation.

Sauf lorsqu'il est nécessaire d'adapter l'appareil à un autre type de gaz ou de pression. Desserrez la vis (A) et déplacez le porte-injecteur vers le haut ou vers le bas pour ajuster la flamme.



BRÛLEUR EXTÉRIEUR (COUPELLE)

Le brûleur extérieur n'est pas réglable, la prise d'air primaire est à l'extérieur et, par conséquent, il n'est pas possible ni besoin de sa régulation. Comme il est autorégulateur.

2.5.- INSTRUCTIONS POUR CHANGER LE GAZ

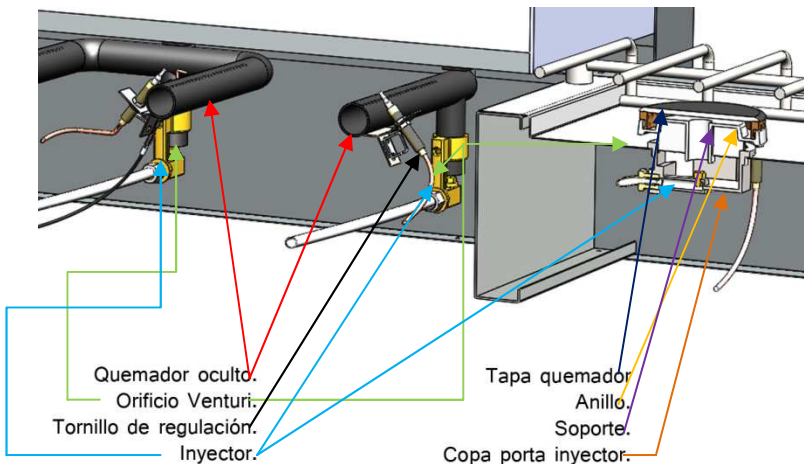
Les opérations nécessaires pour adapter l'appareil à une autre famille de gaz doivent toujours être effectuées par un technicien qualifié. Les pièces d'origine du fabricant doivent toujours être utilisées pour l'échange et la réparation de gaz. L'adaptation de l'appareil à une autre famille de gaz exige la modification des injecteurs, la régulation de l'entrée d'air primaire et la qualité de la flamme et la régulation de la consommation minimale de la vanne, en plus du contrôle de la pression d'entrée et de la consommation calorifique nominale, Comme indiqué dans la section 2.4.

2.5.1.- CHANGEMENT D'INJECTEURS

Suivez les étapes ci-dessous:

BRÛLEURS CACHÉS.

- 1.- Retirez le canal de graissage en le déplaçant de sa position dans les vis du cadre métallique auquel il est sujet.
- 2.- Dévissez et retirez la plaque de plaque, lavez-la et retirez-la.
- 3.- Dévissez la vis de maintien du tube injecteur sous le tube Venturi et retirez l'injecteur. Voir la figure suivante.



BRÛLEUR EXTERIEUR OU COUPELLE.

1. Retirer la grille, soulever le bouchon du brûleur, l'anneau et le support. Là vous pouvez dévisser la buse de la tasse du porte-injecteur.

2.5.2.- RÉGLAGE DE L'ADMISSION D'AIR PRIMAIRE ET QUALITÉ DE LA FLAMME

La flamme du brûleur doit être de couleur bleu foncé, sans pointes jaunes trop marquées et stables à sa base. Si la flamme a des pointes jaunes, elle est due à l'absence d'air primaire, donc l'entrée d'air venturi doit être réduite.

Si, au contraire, la flamme essaie de se détacher du brûleur ou est instable à sa base, il y a un excès d'air primaire, donc l'orifice venturi de l'air doit être agrandi.

Pour effectuer cet ajustement, suivez les étapes ci-dessous:

BRÛLEURS CACHÉS

1. Retirez le canal de graisse ou le bac. En bas, retirez les côtés intérieurs. Ensuite dévissez et retirez la plaque de grille de ses butées, soulevez-la et retirez-la.

2. Retirez le joint d'étanchéité de sécurité de la vis de régulation du tube d'injection, réglé par le fabricant.

3. Si la flamme du brûleur a des pointes jaunes, dévisser la vis de réglage du tube injecteur et déplacer le tube vers le haut. Voir la figure précédente.

4. Si la flamme du brûleur est instable, dévisser la vis de réglage du tube de l'injecteur et déplacer le tube vers le bas. Voir la figure précédente.

5. Visser à nouveau la vis de réglage pour fixer le tube injecteur en position et resserrer la vis de réglage.

6. Remontez le cadre du panneau en métal, la plaque de plaque et le bac à graisse.

BRÛLEUR EXTÉRIEUR

- 1. Le brûleur extérieur n'est pas réglable, la prise d'air primaire est à l'extérieur et, par conséquent, il n'est pas possible ni besoin de sa régulation. Comme il est autorégulateur.*

2.5.3.- RÈGLEMENT DE LA CONSOMMATION MINIMALE DE LA VANNE DE GAZ.

Pour effectuer cette opération, il est nécessaire d'agir directement sur la vis de réglage du débit de la vanne de gaz.

BRÛLURES CACHÉES ET EXTERIEURES

1.- Démontez le collecteur de graisse. En bas, retirez les côtés intérieurs. Ensuite, dévissez et retirez la plaque de cuisson de ses arrêts, la soulever et l'enlever.

2.- Allumez le brûleur et réglez-le sur la position de consommation la plus basse (faible flamme).

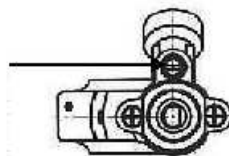
3.- Vérifiez que la flamme est stable à la consommation minimale. La flamme du brûleur doit être aussi petite que possible sans fermer dans une partie du brûleur.

4.- Si ce n'est pas le cas, desserrez l'écrou de blocage et actionnez la vis de réglage de passage de gaz de la vanne, en le tournant pour permettre plus ou moins de flux de gaz.

5. Serrer l'écrou de blocage de la vis de réglage pour le fixer en position.

6. Remontez la plaque de cuisson et le canal de graisse

Vis de régulation de gaz



2.6.- MAINTENANCE TECHNIQUE

Afin de garder la plaque à gaz avec un feu visible dans un état de fonctionnement optimal, il faut effectuer une maintenance technique au moins une fois par an, ce qui doit être effectué par un technicien qualifié ou par le personnel de la société de fabrication:

- Vérifier l'étanchéité du circuit de gaz, en remplaçant les joints si nécessaire.
- Vérifier le fonctionnement des thermocouples d'allumage et de contrôle de la flamme.
- Vérifier la qualité de la flamme des brûleurs.
- Vérifier l'état des injecteurs (les nettoyer avec une fine brosse).
- Vérifiez que les brûleurs cachés ne présentent pas d'obstruction dans les trous.
- Si la connexion au gaz a été faite avec un tube flexible, vérifiez l'état et la date d'expiration du tuyau, en le remplaçant si nécessaire.
- Les soupapes de gaz dans l'appareil sont huilées et ne nécessitent aucun graissage de maintenance car elles risquent de provoquer un dysfonctionnement.

2.7.- INSTRUCTIONS POUR REMPLACER LES PRINCIPAUX COMPOSANTS

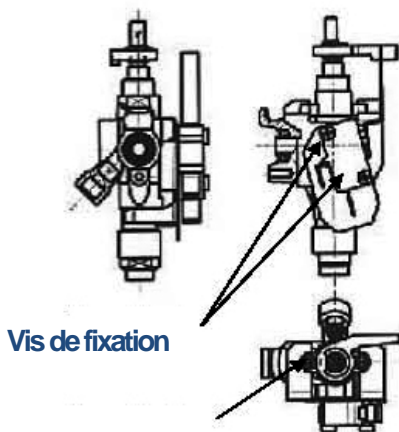
Toute intervention pour le remplacement d'un composant, à l'exception des contrôles, doit être effectuée par un technicien qualifié. Seules les pièces d'origine du fabricant, qui sont incluses dans la liste des pièces dans ce manuel, doivent être utilisées. Avant d'effectuer toute opération, vérifiez que la vanne d'arrêt rapide du gaz de l'appareil est fermée et que toutes les commandes sont en position arrêt.

Pour remplacer chaque composant, procédez comme suit:

2.7.1.- REMPLACEMENT D'UNE VANNE DE GAZ

Pour changer la vanne de gaz, il est nécessaire:

- Retirer le bouton de commande de la vanne..
- Retirer la plaque de cuisson.
- Débranchez la vanne de sa connexion au thermocouple.
- Dévissez la vanne du collecteur général de gaz, après avoir retiré les vis de sa base.
- Remplacez la vanne de gaz par une nouvelle, de sorte que le couple de serrage ne dépasse pas $0.6 \text{ N} \cdot \text{m}$.
- Vérifier l'étanchéité des joints et régler la consommation minimale dans la vanne de gaz.
- Placer les composants et les accessoires dans l'ordre inverse.



Vis de régulation pour le passage de gaz

2.7.2.- REMPLACEMENT DU BRÛLEUR CACHÉ DE LA PLANCHA

Pour remplacer un graveur caché, procédez comme suit:

- Retirez la plaque de cuisson de la plancha, pour accéder au haut du brûleur caché.
- Débrancher le brûleur du câble du thermocouple (article 7 dans la section 2.1).
- Dévissez la vis qui fixe le brûleur à la structure métallique de l'appareil.
- Desserrer la vis filetée de l'injecteur, qui relie le brûleur à la conduite de gaz.
- Retirer le brûleur et le remplacer par un nouveau..
- Visser la vis de l'injecteur dans le tube de la buse et visser le brûleur sur la structure métallique de l'appareil.
- Vérifier l'étanchéité des conduites de gaz
- Reposer les composants et les connexions (câble thermocouple) dans l'ordre inverse.

2.7.3.- REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE DE SÉCURITÉ DU BRÛLEUR

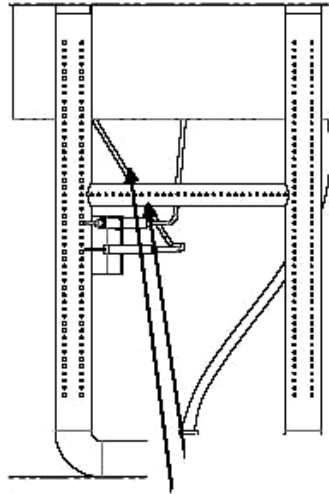
Pour remplacer le thermocouple, procédez comme suit:

- Retirer la plaque de cuisson pour accéder au brûleur.
- Débrancher le câble du thermocouple de sa fixation au brûleur (voir la section 7 de la figure de la section 2.1 et la figure ci-dessous), dévisser l'écrou de blocage à l'aide d'une clé n ° 12.
- Débrancher le câble du thermocouple de sa connexion à la soupape de gaz, dévisser l'écrou de raccordement avec une clé n ° 8.
- Retirer le thermocouple et le remplacer par un nouveau, de sorte que le couple de serrage des écrous ne dépasse pas 0,4 N • m et est ajusté près des trous du brûleur.
- Vérifier l'étanchéité des conduites de gaz.
- Placez les composants et les connexions dans l'ordre inverse.

2.7.4.- REMPLACEMENT DE PIEZOÉLECTRIQUE D'ALLUMAGE

Procédez comme suit:

- Retirer la plaque de cuisson pour accéder au brûleur par le haut.
- Dévisser l'écrou de fixation du piézoélectrique d'allumage sur la plaque de fixation sur le brûleur.
- Débrancher le câble piézoélectrique d'allumage de sa connexion au bouton d'allumage, dévisser l'écrou avec une clé du n ° 12.
- Monter le nouveau piézoélectrique.
- Placez les composants et les connexions dans l'ordre inverse.



Piézoélectrique
Thermocouple

2.7.5.- REMPLACEMENT DES BOUTONS DE CONTROLE

Pour remplacer les boutons de commande, procédez comme suit:

- Retirez la commande de l'accélérateur de la soupape de gaz.
- Placez le nouveau bouton sur l'arbre de la soupape, jusqu'à ce qu'il soit solidement maintenu en place, avec le signe d'arrêt (o) sur le dessus.

2.8.- FAIBLES POSSIBLES: CAUSES ET SOLUTIONS

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Le brûleur caché ne s'allume pas	La pression du gaz est très faible.	Vérifiez la pression d'entrée. Utiliser des tuyaux de plus grand diamètre
	La vanne de gaz est défectueuse.	Remplacer la vanne de gaz
	Les tuyaux de gaz sont remplis d'air et doivent être purgés.	Laisser la vanne de gaz ouverte jusqu'à ce que le brûleur s'enflamme.
	Le piézoélectrique ne fonctionne pas	Remplacer le piézoélectrique.
Une partie de la plancha est froide	L'un des brûleurs cachés ne fonctionne pas.	Replacethatburner.
	Un thermocouple ne détecte pas une flamme et n'allume pas le brûleur.	Placez le thermocouple dans la position correcte.
	La vanne de gaz d'un des brûleurs ne fonctionne pas.	Remplacer la vanne de gaz.
	Les trous de sortie de la flamme sont bouchés.	Nettoyer soigneusement les trous.
La flamme ne reste plus	Thermocouple de sécurité défectueux.	Remplacer le thermocouple.
	Le thermocouple de sécurité n'est pas positionné correctement	Placez le thermocouple dans la position correcte.
La flamme ne reste plus	Le thermocouple de sécurité est défectueux.	Remplacer le thermocouple.
	Le thermocouple de sécurité n'est pas positionné correctement	Placez le thermocouple dans la position correcte..
La flamme n'est pas allumée dans le minimum	La vis de réglage de la vanne de gaz est incorrectement réglée	Réglage selon le chapitre 2.5.3.
La flamme est trop rouge	Le venturi d'entrée d'air primaire est mal ajusté.	Réglage selon le chapitre 2.5.2.
	Le brûleur est sale.	Nettoyez le brûleur et ses trous.

CHAPITRE 3.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

3.1.- AVERTISSEMENTS DE SÉCURITÉ.

Avant d'allumer l'appareil, suivez et respectez les consignes de sécurité suivantes:

- Lorsque vous utilisez une bouteille de stockage de gaz (p. Ex. Une bouteille de 12,5 kg), toujours debout, à droite. Ne changez jamais les bouteilles au voisinage d'une flamme. Lorsque vous déplacez les bouteilles, ne jamais maintenir la vanne comme point de support pour la rotation ou le transport.
- Cet appareil est destiné à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié. Toutes les opérations d'installation et de maintenance doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Les pièces protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.
- En cas de panne persistante, contactez le service le plus proche et n'essayez pas de résoudre le problème seul.
- Gardez l'appareil en bon état de fonctionnement.
- Vérifiez que les trous de ventilation dans l'appareil et dans la pièce ne sont pas obstrués pour s'assurer que les brûleurs sont alimentés en air suffisant pour la combustion. Ne placez pas d'objets devant les trous afin de ne pas entraver la combustion des brûleurs.
- Vérifiez la connexion électrique afin que le système d'échappement soit en parfait état.
- Si vous sentez un gaz, ne déplacez pas l'appareil, coupez la clé principale et appelez le service.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez soigneusement sa surface pour éliminer les restes d'huiles industrielles. Retirez le ruban adhésif qui protège l'extérieur.
- Avant d'allumer l'appareil, retirez les matériaux combustibles du voisinage de l'appareil, tels que les plastiques, le papier, les bouteilles et les liquides inflammables.
- Utilisez cet appareil uniquement pour cuisiner des aliments. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Portez des gants résistant à la chaleur et des outils appropriés pour travailler.
- N'oubliez pas d'éteindre la soupape de coupure du gaz après la cuisson.
- Chaque brûleur est équipé d'un thermocouple de sécurité qui coupe automatiquement le passage du gaz en cas d'extinction de flamme.

3.2.- ALLUMAGE / ARRÊT DES BRÛLEURS

3.2.1.- ALLUMAGE

L'appareil est équipé d'un allumage piézoélectrique (bouton rouge ★).
Pour activer, procédez comme suit:

- Ouvrir la vanne d'arrêt du gaz de l'appareil.
- Allumez chaque brûleur en appuyant et en tournant le bouton de la vanne de gaz du brûleur pour qu'il s'allume dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de la position d'arrêt (O) à la position de consommation maximale 🔥
- Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur le bouton Piézoélectrique ☆ à côté du bouton du brûleur. Maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes, puis relâchez-le, puis vérifiez que le feu est maintenu.
- Après avoir vérifié que les brûleurs ont été allumés, déplacez le bouton à la position désirée, par exemple, jusqu'à la position de consommation minimale (petite flamme), en appuyant sur le bouton de commande du brûleur et en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre de la position maximale à la position minimale.



Poignée M



Bouton piézoélectrique

3.2.2 . ARRÊT

- Éteignez les brûleurs en appuyant et en tournant le bouton M de la soupape de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position (O). Vérifiez que le brûleur est éteint
- À la fin de la journée de travail, n'oubliez pas de fermer la soupape de coupure de gaz en amont de l'appareil.

ATTENTION!

Ne touchez pas la plaque de cuisson ou le plan de travail pendant et après l'opération, car les températures de ces pièces peuvent dépasser 100 ° C.

3.3.- NETTOYAGE ET MAINTENANCE ORDINAIRE

L'appareil **doit être nettoyé tous les jours** pour assurer son fonctionnement correct et prolonger sa durée de vie. Suivez les avertissements suivants pour procéder correctement:

- Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez que le gaz a été coupé et que l'appareil est éteint. Laissez refroidir l'appareil.
- Nettoyer les pièces métalliques avec de l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher complètement.
- Le plateau collecteur de graisse peut être retiré pour se laver séparément sous le robinet d'eau. Nettoyer avec de l'eau et du savon, sécher puis revenir en position.
- Nettoyer la plaque de cuisson du fer avec une éponge humide et des produits de nettoyage dégraissants appropriés. Ne pas utiliser de produits abrasifs; Si nécessaire, utilisez soigneusement une lame non métallique, sans gratter la surface de la plaque.
- Ne laissez pas les restes de nourriture (en particulier les acides, comme le sel, le vinaigre, le citron, etc.) sur les pièces en acier inoxydable, car ils peuvent les gâter.
- Empêcher les résidus de pénétrer à l'intérieur des brûleurs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil sous des jets d'eau pressurisés directs, car les composants de l'appareil peuvent être endommagés.
- Ne pas utiliser de substances corrosives (p. Ex. Acide muriatique).
- Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une période prolongée, essayez

vigoureusement le couvercle avec un chiffon humide dans les parties métalliques de l'appareil, afin d'étendre une couche de protection; En outre, ventiler périodiquement la pièce où l'appareil est installé.

L'appareil doit être vérifié périodiquement au moins **une fois par an**. La maintenance technique ou la réparation doit être effectuée par un technicien qualifié autorisé par le fabricant ou l'importateur. Pour cette raison, il est recommandé d'avoir un contrat de maintenance qui implique l'inspection de l'appareil à intervalles réguliers.

ATTENTION!

S'il devient difficile de faire pivoter les boutons de commande, ils doivent être lubrifiés ou ajustés. Veuillez contacter un technicien qualifié.

CONSEIL SUR LE BRÛLEUR EXTÉRIEUR.

La taille minimale et maximale des conteneurs qui peuvent être utilisés pour une utilisation sûre en termes de stabilité de la combustion et d'hygiène doit être comprise entre 120 mm Ø et 245 mm Ø.

Ne modifiez pas l'admission d'air de combustion ni l'évacuation des produits de combustion dans le brûleur externe. Ces modifications ne doivent être effectuées que par des personnes qualifiées.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

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.

Nous déclarons sous notre seule responsabilité la conformité du produit:

Nom de l'appareil: PLANCHA - FRYTOP Á GAZ.

MARQUE FAINCA HR

MODÈLES: PLC400ECON, PLC600ECON, PLC800ECON, PLC1000ECON, PLC600ECF, PLC800ECF, PLC600RT, PLC600CR ,PLC600RTRN, PLC600CRRN, PLC900RT, PLC900CR, PLC900RTRN, PLC900CRRN.

Fabricant: Fabricación industrial del calor HR, S.L.

À laquelle se réfère cette déclaration, avec la (les) norme (s) ou autre (s) document (s) normatif (s)

90/396/EEC: GAS APPLIANCES

Application of the Standards:

2009/142/CE (EX90/396/CEE) Standard

UNE-EN 203-1:2006 + A1:2008

UNE-EN 203-2-9: 2006

UNE-EN 203-3: 2009

Information additionnelle:

Conformément aux dispositions de la directive 99/05 / CE du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 1999 (transposée en droit espagnol par l'arrêté royal 1890/2000 du 20 novembre 2000).

Cabra, 18/07/2013

Signé par:

Gerente: Francisco Javier Romero Muñoz



FAINCA HR, S.L.

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

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:

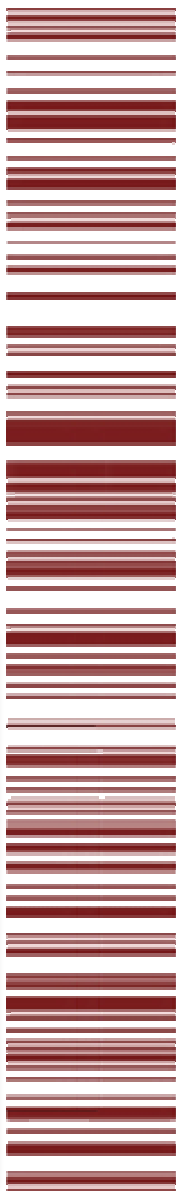
DATE D'ACHAT:

MODEL:

NUMÉRO DE SÉRIE:

Timbre du distributeur:

Signature de l'acheteur



HR
FAINÇA

FAINÇA HR S.L.
POLG. IND. MANTÓN DE MANILA M-3
PARC-22. APTDO CORREOS 255
CABRA (CÓRDOBA) CP-14940
TLFN: 957 525 464
FAX: 957 524 664
www.faincahr.es