

VERSION 2023.3

MANUEL D'INSTRUCTION ET DONNEES
TECHNIQUES

PLANCHAS



MODELS

SERIE 100

PLC4100
PLC6100
PLC8100
PLC6100F
PLC8100F

PLC6100RT
PCL6100CR
PLC8100RT
PLC8100CR
PLC6100RTF
PLC6100CRF
PLC8100RTF
PLC8100CRF
PLC10100RT



SERIE 500

PLC600RT
PLC600CR
PLC600TRN
PLC600CRRN
PLC900RT
PLC900CR
PLC900TRN
PLC900CRRN



ES

**PRECAUCIÓN: Leer las instrucciones
antes de usar el aparato.**

HR FAINCA

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



"Les informations présentées dans ce manuel appartiennent exclusivement au FABRICANT, et leur publication n'implique en aucun cas que les éléments publiés ou la forme sous laquelle ils sont présentés sont dans le domaine public. Par conséquent, leur reproduction, ainsi que leur fabrication, commercialisation et/ou distribution ou toute autre activité impliquant les éléments publiés sont strictement interdites sans le consentement exprès de cette société".

Le FABRICANT se réserve le droit de modifier, en tout ou en partie, les données et les spécifications techniques figurant dans cette publication.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'inexactitudes dans cette brochure dues à des erreurs de transcription ou d'impression. Le fabricant se réserve le droit d'apporter au produit, sans préavis, toutes les modifications qu'il juge utiles ou nécessaires pour l'améliorer sans en changer les caractéristiques essentielles.



Signification du symbole : Lire le manuel de l'utilisateur.
Indique que le manuel de l'utilisateur doit être lu avant de poursuivre l'opération. ISO 7000 - 0790

The image shows a large QR code on the left. To its right is a green banner with the text "www.qrdroid.com" and "QR Droid" in large bold letters. Below the banner is a white speech bubble containing the text "It's not a SMARTphone without it". Below the banner is a sequence of four smartphones connected by arrows, illustrating the process of scanning a QR code with a smartphone.

CHAPITRE 1. INTRODUCTION GENERALE

1.1 GARANTIE ET RESPONSABILITE

Cher client, nous vous remercions de votre préférence et vous félicitons pour votre choix. Nous sommes certains que vous apprécierez rapidement la qualité des planchas et la haute qualité de notre série de modèles à gaz.

Cet appareil est un article garanti 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 au règlement (UE) 2016/426 relatif aux appareils à gaz, aux normes EN 203-1 et EN 203-2-9. Il est donc marqué CE et certifié par un organisme notifié, suite aux essais auxquels l'appareil a été soumis. Ces appareils font l'objet d'une surveillance annuelle de la production conformément à la directive.

1.2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

L'appareil est doté d'un châssis en acier inoxydable qui repose sur 4 pieds réglables en hauteur. Ce châssis supporte une plaque de cuisson avec 1, 2 ou 3 brûleurs.

Cet appareil est équipé d'une plaque de cuisson avec une répartition uniforme de la température pour la cuisson directe des aliments sur la plaque.

Sous la plaque de cuisson, qui peut être en fonte, en acier rectifié ou en chrome, se trouvent 1, 2 ou 3 brûleurs en forme de "u" à allumage manuel.

Un brûleur à coupelle externe est également disponible. Tous les brûleurs sont équipés d'un thermocouple de sécurité. La consommation des brûleurs peut être réglée entre les valeurs minimales et maximales au moyen de la commande de la vanne de gaz.

Ces modèles peuvent être différenciés par le type de grille :

PLC 100 Standard (acier laminé) 6mm.

PLC 100F Standard (acier laminé) 6mm, avec brûleur 3,3 kW PLC RT Acier rectifié 15mm.

PLC RTF Acier rectifié 15mm, avec brûleur 3.3kW.

PLC RTRN Acier rectifié 15mm, demi-billot fendu. PLC CR Chromé dur 15mm

PLC CRF Chromé dur 15mm, avec cuisinière 3.3kW.

PLC CRRN Chrome dur 15mm, demi-palette fendue.

Ou sur la longueur de la plaque :

PLC4... : Longueur de la plaque 400 mm

PLC6 / PLC60... : Longueur de la plaque 600 mm

PLC8 / PLC80... : Longueur de la plaque 800 mm

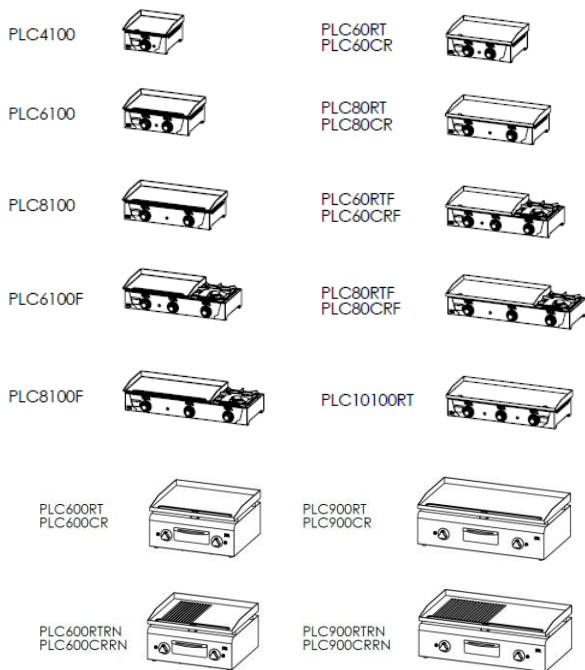
PLC900... : Plaque de 900 mm de long

PLC10... : Longueur de la plaque 1000 mm

REFERENCIA	DESCRIPCION
PLC4100	PLANCHA 400
PLC6100	PLANCHA 600
PLC6100CR	PLANCHA 600 CROMO
PLC6100CRF	PLANCHA 600 CROMO CON FOGON
PLC6100F	PLANCHA 600 CON FOGON
PLC6100RT	PLANCHA 600 RECTIFICADA
PLC6100RTF	PLANCHA 600 RECTIFICADA CON FOGON
PLC8100	PLANCHA 800
PLC8100CR	PLANCHA 800 CROMO
PLC8100CRF	PLANCHA 800 CROMO CON FOGON
PLC8100F	PLANCHA 800 CON FOGON
PLC8100RT	PLANCHA 800 RECTIFICADA
PLC8100RTF	PLANCHA 800 RECTIFICADA CON FOGON
PLC10100RT	PLANCHA 1000 RECTIFICADA
PLC600CR/RN	PLANCHA 600 CROMO/RANURADA SERIE 500
PLC600RT/RN	PLANCHA 600 RECTIFICADA/RANURADA SERIE 500
PLC900CR/RN	PLANCHA 900 CROMO/RANURADA SERIE 500
PLC900RT/RN	PLANCHA 900 RECTIFICADA/RANURADA SERIE 500

MODELO	Largeur mm	Profondeur mm	Hauteur mm	Poids kg
PLC4100	400	470	234	17
PLC6100	600	470	234	24
PLC6100CR	600	470	234	40
PLC6100CRF	930	470	234	45
PLC6100F	930	470	234	32
PLC6100RT	600	470	234	40
PLC6100RTF	930	470	234	45
PLC8100	800	470	234	30
PLC8100CR	800	470	234	52
PLC8100CRF	1130	470	234	57
PLC8100F	1130	470	234	38
PLC8100RT	800	470	234	52
PLC8100RTF	1130	470	234	57
PLC10100RT	1000	470	234	64
PLC600CR/RN	600	500	232	47
PLC600RT/RN	600	500	232	47
PLC900CR/RN	900	500	232	66
PLC900RT/RN	900	500	232	66

Medidas en mm.



1.3 AVERTISSEMENTS

Cet appareil est destiné à un usage professionnel et ne doit être utilisé que par du personnel qualifié. L'utilisateur doit lire ce manuel, qui doit être conservé avec tous les accessoires de l'appareil dans un endroit sûr et sec.

Pour garantir une longue durée de vie à l'appareil, veuillez respecter les règles suivantes :

- L'installation, l'adaptation à un autre type de gaz et l'entretien technique (remplacement de composants, détection et réparation de pannes) doivent être effectués par du personnel technique qualifié et autorisé par le fabricant.
- L'utilisateur final et/ou le propriétaire est responsable de l'utilisation quotidienne et du nettoyage de l'appareil.
- Sauf indication contraire, les parties protégées ou les dispositifs scellés par le fabricant ne doivent pas être manipulés par l'installateur ou l'utilisateur. Toute tentative de démontage ou de modification d'une partie quelconque de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des accidents.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages causés aux personnes, aux animaux ou aux biens par une utilisation incorrecte de l'appareil, une manipulation ou une modification d'une

partie quelconque de l'appareil, une installation et une utilisation non conformes aux normes en vigueur dans le pays de destination de l'appareil, ou par le non-respect total ou partiel des instructions contenues dans le présent manuel. Dans les cas susmentionnés, la garantie est annulée.

- Cet appareil est conçu pour cuire les aliments directement sur la plaque de cuisson. Quant à la plaque de cuisson attenante, elle est destinée à la cuisson d'aliments à l'intérieur d'un récipient. Elle ne doit pas être utilisée à d'autres fins.
- Avant la première utilisation, le film plastique du palastro doit être complètement retiré en le pelant et en veillant à ce qu'il ne reste aucun résidu du palastro.
- Une fois le film protecteur retiré, il est recommandé de laver la surface avec de l'eau et du détergent, de la rincer à l'eau et de la chauffer à la température d'utilisation, puis de la laisser à cette température fixe pendant au moins 5 minutes avant de faire cuire des aliments.
- Après adaptation à un autre type de gaz par du 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 adapté, et la placer sur l'appareil en remplacement de la précédente.
- Après avoir remplacé une pièce scellée par le fabricant par une pièce de rechange, le technicien qualifié doit sceller le nouveau composant.
- Il est recommandé d'établir un contrat d'entretien prévoyant des inspections à des dates fixes (par exemple, une fois par an).
- L'appareil doit être utilisé dans un endroit bien ventilé, conformément à la réglementation.
- Ne pas raccorder l'appareil à des réseaux contenant du monoxyde de carbone ou d'autres composants toxiques.
- Lors de l'installation de l'appareil, vérifiez que le réglage actuel de l'appareil est compatible avec les conditions locales de distribution, le type et la pression du gaz.
- En raison des températures élevées qui peuvent être atteintes à la base de la plaque de cuisson, l'appareil ne peut être installé que sur une surface incombustible

1.4 COMPOSITION

Apportez l'appareil sur le lieu d'installation. Lorsque vous déballez votre plancha à gaz à flamme nue, vous y trouverez les accessoires suivants :

1 Mode d'emploi de l'appareil :

- Certificat de garantie.
- Certificat CE pour les appareils à gaz.
- Déclaration de conformité.

1 Support en caoutchouc 90° angle 1-2 GNAT+GBUT.

4 Pied en caoutchouc 8mm Ø.

1 Jeu d'écrous et de joints tecnofree.

1 Bouchon en laiton 1/2.

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

Assurez-vous que ces accessoires sont inclus. Si c'est le cas, retirez avec précaution le couvercle en plastique qui recouvre la plaque de cuisson (modèles en acier laminé, voir page 4) et vérifiez également si la plaque de cuisson n'a pas été endommagée pendant le transport. Après avoir déballé l'appareil, l'emballage doit être recyclé conformément à la réglementation en vigueur. En fin de vie, l'appareil doit être envoyé dans un centre de nettoyage.

Une fois déballé, l'appareil doit être tenu hors de portée des enfants.

1.5 PLAQUE D'IMMATRICULATION

L'appareil doit être muni d'une plaque signalétique fixée sur l'un de ses côtés et présentant les caractéristiques suivantes :

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

MOD: MODELO
N°/S: N° DE SERIE
MARCA: FAINÇA HR
TIPO: A1
CONSUMO: XX kW

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

PAIS / COUNTRY	CATEGORIA	GAS	mbarres
CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-LT-PT-SE-SK	I2H3+	G20	28 mbar
AT-CH-CY-CZ-SK	I2H3B/P	G20	28 mbar
BE-DE	I2E+I+	G20	28/30/37 mbar
FR-GR	I2E+I2P	G20	28 mbar
IT	I2E+I2B/P	G20	28/25 mbar

13 9 23

 8 437006 768320

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

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

MOD: MODELO
N°/S: N° DE SERIE
MARCA: FAINÇA HR
TIPO: A1
CONSUMO: XX kW

DESCRIPCION MODELO DE MAQUINA

PAIS / COUNTRY	CATEGORIA	GAS	mbarres
CH-CY-CZ-ES-GB-GR-IE-IT-LT-PT-SE-SK	I2H3+	G20/G31	28-30/37 mbar
AT-CH-CY-CZ-SK	I2H3B/P	G20/G31	28-30/37 mbar
FR-DE	I2E+I+	G20/G31	28-30/37 mbar

13 9 23

 8 437006 768320

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

13 9 23

Mod: MODELO
 8 437006 768320

N° de Serie: 0 0 0 0 0 1 1 7 9 4

13 9 23

Mod: MODELO
 8 437006 768320

N° de Serie: 0 0 0 0 0 1 1 7 9 4

13 9 23

Mod: MODELO
 8 437006 768320

N° de Serie: 0 0 0 0 0 1 1 7 9 4

13 9 23

Mod: MODELO
 8 437006 768320

N° de Serie: 0 0 0 0 0 1 1 7 9 4

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

NOTE : Après l'adaptation à un autre type de gaz par du 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 adapté, et la placer sur l'appareil en remplacement de la précédente.

NOTE : Les tableaux de gaz indiquant les catégories, le type de gaz et la pression de service sont détaillés à la page 9.

REMARQUE : La légende "Cet appareil doit être installé conformément aux normes en vigueur et ne peut être utilisé que dans des endroits bien ventilés. Lire les avertissements avant d'utiliser et de faire fonctionner l'appareil" dans la langue cible correspondante.

1.6 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

1.6.1 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES DE L'APPAREIL

Modèles	N° Bruleurs			Consommation nominale de chaleur (Hi)		Consommation nominale	
	PLANCH A 600	PLANCHA 800	FOGON	G-20 (20mbar)	G-30/G31 (30/37mbar)	G-20 (20mbar)	G-30 /G31 (30/37)
				kW	kW	Nm3/h	Kg/h
PLC4100		1		4,8	4,9	0,51	0,38
PLC6100	2			8	8,8	0,85	0,68
PLC6100CR	2			8	8,8	0,85	0,68
PLC6100CRF	2		1	11,2	12	1,19	0,92
PLC6100F	2		1	11,2	12	1,19	0,92
PLC6100RT	2			8	8,8	0,85	0,68
PLC6100RTF	2		1	11,2	12	1,19	0,92
PLC8100		2		9,6	9,8	1,02	0,75
PLC8100CR		2		9,6	9,8	1,02	0,75
PLC8100CRF		2	1	12,8	13	1,36	1,00
PLC8100F		2	1	12,8	13	1,36	1,00
PLC8100RT		2		9,6	9,8	1,02	0,75
PLC8100RTF		2	1	12,8	13	1,36	1,00
PLC10100RT	3			12	13,2	1,28	1,02
PLC600CR/RN	2			8	7,8	0,85	0,60
PLC600RT/RN	2			8	7,8	0,85	0,60
PLC900CR/RN		2		9,6	8,6	1,01	0,67
PLC900RT/RN		2		9,6	8,6	1,01	0,67

1.6.1 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES BRÛLEURS

	G20 a 20 mbar				
	Qn (s/Hi)	inyector	Aire	Qmin	Qnominal
BRÛLEUR DE PLANCHA 600	4 kW	1,5mm	7mm	1,5 kW	0,42 Nm3/h
BRÛLEUR PLANCHA 800	4,8 kW	1,67mm	8mm	2 kW	0,51 Nm3/h
BRÛLEUR DE FEU	3,2 kW	1,35mm	fijo	1,4 kW	0,34 Nm3/h
	G30 / G31 a 28-30 / 37 mbar				
	Qn (s/Hi)	inyector	Aire	Qmin	Qnominal
BRÛLEUR DE PLANCHA 600	4,4 kW	1,05mm	11mm	2 kW	0,34 Kg/h
BRÛLEUR DE PLANCHA 800	4,9 kW	1,10mm	13mm	2 kW	0,38 Kg/h
BRÛLEUR DE FEU	3,2 kW	0,9mm	fijo	1,4 kW	0,25 Kg/h

1.6.1 1.6.1 CATEGORÍAS, GAZ ET PRESSIONS DE FONCTIONNEMENT

<i>Pays</i>	<i>Catégories</i>	<i>Gaz</i>	<i>Pression d'alimentation</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


<i>Pays</i>	<i>Catégories</i>	<i>Gaz</i>	<i>Pression d'alimentation</i>
CY, DK, EE, FI, IT, LT, RO, SE, SI, SK	I12H3B/P	G30, G31	30 mbar
CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	I12H3+	G30, G31	28-30 / 37mbar
FR	I12E+3B/P	G30, G31	30 mbar
BE, FR	I12E+3+	G30, G31	28-30 / 37mbar

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

1.6.2 VALEURS DE LA PRESSION DU GAZ À L'ENTRÉE DE L'APPAREIL

Caracteristiques		P. nominale entrée	P. max. entrée	P. mín. entrée
G20	20 mbar 2H, 2E	20	25	17
G20 + G25	20/25 mbar 2E+	20	25	17
G30 + G31	30/37 mbar G30	29	35	20
G30 + G31	30/37 mbar G31	37	45	25

1.6.3 DIAMÈTRES DES INJECTEURS

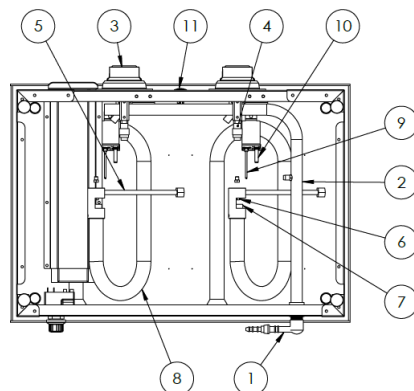
Diámetro inyector	G20 a 20 mbar	G30/G31 a 28- 30/37 mbar	
	1.50	1.05	BRÛLEUR DE PLANCHA 600
	1.67	1.10	BRÛLEUR DE PLANCHA 800
	1.35	0.9	BRÛLEUR DE CHEMINÉE

1.6.4 1.6.4 DÉBIT D'AIR NÉCESSAIRE À LA COMBUSTION

1.6.5

Carburant utilisé	Rapport air/gaz
G-20	13.38
G-30	12
G-31	12.17

2. CHAPITRE 2. INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DIAGRAMME DE LA LIGNE DE GAZ



La plancha à gaz avec flamme apparente dispose de commandes indépendantes pour chaque brûleur de la plancha et pour le brûleur apparent.

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

CAPTION:

1.- Raccordement au gaz	9 - Thermocouple
2.- Tuyau collecteur de gaz général	10.- Bougie d'allumage
3 - Commande de la vanne de gaz	11.- Piézoélectrique
4.- Soupape de gaz	
5 - Porte-buse	
6 - Injecteur	
7.- Venturi	
8. Brûleur	

2.1 EXIGENCES RELATIVES AU SITE D'INSTALLATION

Avant d'installer l'appareil, vérifiez que tous ses composants sont correctement positionnés, conformément au schéma des conduites de gaz de la section précédente. Vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé. L'installation doit être effectuée par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant.

Il est important de respecter les avertissements décrits à la section 1.3 lors de l'installation de la plancha.

L'appareil doit être installé conformément aux règles de sécurité en matière de 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 suffisante en air pour la combustion dans les brûleurs et pour éviter la concentration de gaz CO et CO₂ (gaz de combustion) nocifs pour la santé et de vapeurs provenant de la cuisson des aliments. Il est recommandé d'installer des grilles de ventilation inférieure et supérieure (d'une section utile minimale de 200 cm²) sur le lieu d'installation et d'installer l'appareil sous une hotte aspirante. Dans ce cas, la hotte aspirante doit être raccordée à un conduit qui doit être propre et libre de toute obstruction. Si le conduit est partagé par plusieurs hottes, la hotte doit être équipée d'une vanne automatique qui maintient le conduit ouvert uniquement lorsque la hotte fonctionne, afin d'éviter les refoulements.

La distance minimale entre l'appareil et les murs adjacents, surtout s'ils sont constitués de matériaux combustibles (bois, rideaux, etc.), est de 150 mm.

Installez l'appareil sur une surface relativement horizontale, à une hauteur minimale de 1,2 m au-dessus du sol. Réglez ensuite la hauteur des 4 pieds en tournant chacun d'eux jusqu'à ce que l'appareil soit de niveau.

Veillez à ce que les orifices de ventilation situés dans la partie inférieure de la façade et l'espace entre la plaque de cuisson et le châssis de l'appareil ne soient pas obstrués afin de permettre à l'air d'atteindre les brûleurs et d'évacuer les gaz de combustion. L'appareil est classé comme suit :

Type A1 : Appareil non destiné à être raccordé à un conduit ou à un dispositif d'évacuation des produits de combustion vers l'extérieur de la pièce dans laquelle il est installé. Appareil sans ventilateur. L'air nécessaire à la combustion et à l'évacuation des gaz de combustion est fourni par la ventilation naturelle de la pièce dans laquelle l'appareil est installé.

Ne pas placer 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 plancha.

2.3 RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement au gaz de l'appareil doit être effectué par un installateur agréé conformément à la réglementation en vigueur dans le pays d'installation, en accordant une attention particulière aux règles de ventilation applicables.

Avant de raccorder l'appareil à l'installation fixe de gaz dans la pièce, vérifiez

les informations figurant sur la plaque signalétique et les marquages sur l'emballage afin de vous assurer que l'appareil peut être utilisé avec le même gaz et à la même pression d'alimentation que le réseau de gaz local.

instructions du présent manuel 2.5.

- Si la pression d'entrée du gaz n'est pas celle indiquée sur la plaque signalétique, un filtre et un régulateur ou stabilisateur de pression doivent être installés avant l'entrée du gaz de l'appareil.

Il est indispensable d'utiliser les joints tecnofree (fournis dans le sachet transparent) à l'extrémité du tuyau de gaz pour éviter les fuites de gaz. En cas de remplacement de notre pipette de raccordement par une autre disponible sur le marché, celle-ci doit être spécifique pour le gaz, c'est-à-dire qu'elle doit avoir une face intérieure plate pour se serrer entre le joint tecnofree et l'extrémité du tuyau collecteur.

Effectuez les contrôles suivants :

- L'appareil doit être équipé d'un raccord de gaz fileté de ½" de diamètre, conformément à la norme UNE EN 10226. Dans certains pays, un adaptateur de gaz approprié est nécessaire.
- Si l'installation est réalisée avec des tuyaux rigides, il doit y avoir un robinet d'arrêt rapide du gaz le plus près possible du raccordement de l'appareil, afin de ne pas rendre l'ensemble de l'installation inutilisable en cas de défaillance de l'appareil. La longueur de celle-ci ne doit pas dépasser 1,5 m.
- Si l'installation est réalisée avec des tuyaux flexibles raccordés à la bouteille de gaz, ceux-ci doivent être de type réglementaire, dûment homologués, et il faut vérifier qu'ils ne présentent pas de coudes ou de courbures empêchant le gaz de s'échapper librement. Sa longueur ne doit pas dépasser 1,5 m.

1) Réglez la hauteur de tous les pieds en les tournant et vérifiez que l'appareil est de niveau.

2. Tournez les boutons de commande en position OFF.

3. Il est indispensable d'utiliser les joints tecnofree aux extrémités du tuyau collecteur (joints fournis dans le sachet transparent).

4. S'assurer qu'il n'y a pas de flamme à proximité,

Vérifiez également que toutes les commandes de l'appareil sont en position d'arrêt. Mettez l'appareil en marche en suivant les instructions de la section allumage de ce manuel et vérifiez l'absence de fuites de gaz à l'aide d'un manomètre ou d'eau savonneuse. N'approchez jamais une flamme de l'appareil pour effectuer ce

contrôle.

2) S'il y a une fuite à un endroit quelconque, fermez le robinet d'arrêt et réparez, puis refaites le test jusqu'à ce que vous ayez vérifié que la fuite a disparu.

CONTRÔLE DU FONCTIONNEMENT

2.4.1 VÉRIFICATION DE LA PRESSIION D'ENTRÉE DU GAZ

La pression est mesurée à l'entrée du gaz, qui est une buse ou une entrée de type Petterson, d'un diamètre extérieur de 9 mm et d'une longueur de 10 mm, située sur la rampe de gaz (voir le schéma de la conduite de gaz à la section

2.1). Cet embout permet de fixer un tube en caoutchouc pour un manomètre portable. Pour vérifier la pression d'alimentation en gaz, procédez comme suit :

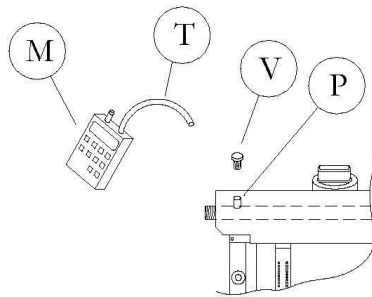
1. dévisser le bouchon "V" du point de pression "P" et brancher le tuyau flexible "T" du manomètre portable "M".

2. Ouvrir le robinet d'arrêt du gaz à l'entrée de l'appareil.

3. Allumez tous les brûleurs conformément au mode d'emploi et mesurez la pression.

4. Si la pression ne correspond pas aux pressions indiquées sur la plaque signalétique du gaz utilisé, l'appareil ne doit pas être mis en service et les mesures indiquées dans l'appareil 2.3 doivent être prises.

5. Une fois la pression vérifiée, éteignez les brûleurs, fermez l'alimentation en gaz et remettez le bouchon à vis en "V" en place



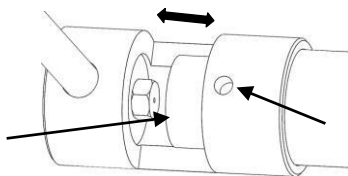
2.4.1 CONTRÔLE DE LA CONSOMMATION NOMINALE DE CHALEUR

La consommation thermique nominale de l'appareil doit être vérifiée par un installateur de gaz agréé lors de l'installation de l'appareil, lors des opérations d'entretien technique et lors de l'adaptation à un autre type de gaz, selon les valeurs indiquées dans les tableaux n° 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 en unité de temps, l'appareil fonctionnant à pleine puissance. Cette mesure de la consommation doit être comparée aux valeurs figurant dans les tableaux des caractéristiques techniques. Une tolérance de 5 % est admise 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 ainsi que la pression d'alimentation en gaz doivent être soigneusement vérifiés.

2.4.2 CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DE L'AIR PRIMAIRE ET DE LA FLAMME BRÛLEUR INTERNE OU TUBULAIRE

Pour obtenir une efficacité maximale de la combustion du brûleur, la flamme doit être de couleur bleu foncé, sans pointes jaunes trop marquées et stable à la base de la flamme. Les brûleurs sortent de l'usine déjà réglés en fonction des caractéristiques du gaz à utiliser et de sa pression (catégorie de l'appareil), il ne faut donc pas intervenir dans ce réglage,



BRÛLEUR EXTERNE (CUISINIÈRE)

Le brûleur externe à coupelles n'est pas réglable, la prise d'air primaire se trouve à l'extérieur et il n'est donc ni possible ni nécessaire de le régler, puisqu'il est autorégulé.

INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DE GAZ

Les opérations nécessaires pour adapter l'appareil à une autre famille de gaz doivent toujours être effectuées par un technicien qualifié. Pour le changement de gaz et les réparations, il faut toujours utiliser des pièces d'origine du fabricant. L'adaptation de l'appareil à une autre famille de gaz nécessite le changement des

buses, le réglage de l'admission d'air primaire et de la qualité de la flamme, le réglage de la consommation minimale de la soupape, ainsi que le contrôle de la pression d'entrée et de la température de l'air ambiant

INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DE GAZ

Les opérations nécessaires pour adapter l'appareil à une autre famille de gaz doivent toujours être effectuées par un technicien qualifié. Pour le changement de gaz et les réparations, il faut toujours utiliser des pièces d'origine du fabricant.

L'adaptation de l'appareil à une autre famille de gaz nécessite le changement des injecteurs, le réglage de l'admission d'air primaire et de la qualité de la flamme, le réglage de la consommation minimale de la soupape, ainsi que le contrôle de la pression d'entrée et de la température de l'air ambiant.

la consommation nominale de chaleur, comme indiqué au point 2.4. En outre, le technicien qualifié doit demander au fabricant une autre plaque signalétique de l'appareil, correspondant au gaz auquel l'appareil a été adapté, et l'installer en remplacement de la précédente.

2.5.1 REMPLACEMENT DES INJECTEURS

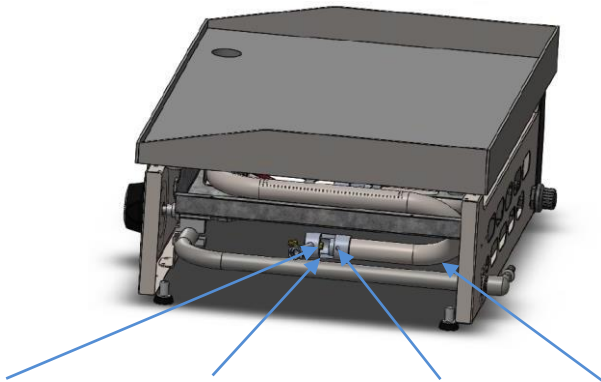
Suivez les étapes ci-dessous :

BRÔLEURS DE LA PLAQUE DE CUISSON

1 - Retournez la plaque de cuisson et accédez à l'intérieur de la plaque par la partie inférieure.

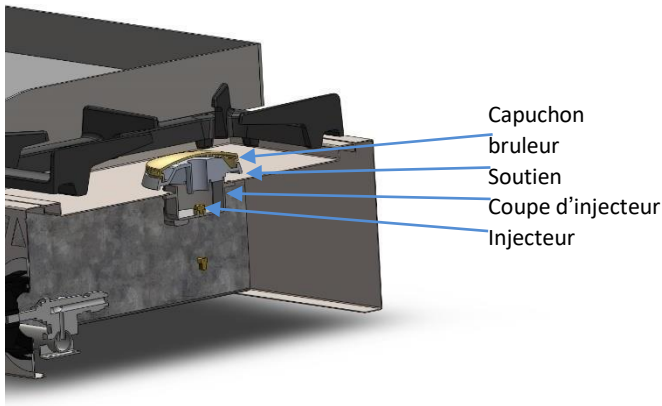
2.- Dévissez la vis qui maintient le tube de l'injecteur situé sous le tube Venturi et retirez l'injecteur.

Dévissez la vis qui maintient le tube Venturi et retirez l'injecteur. Voir la figure ci-dessous



Injecteur Venturi / Régulateur Vis de régulation Brûleur grille

- 1.
2. BRÛLEUR EXTÉRIEUR OU COUPELLE
3. 1) Retirez la grille, soulevez le couvercle du brûleur, l'anneau et le support. Vous pouvez ainsi accéder à l'intérieur de la coupelle pour dévisser l'injecteur.
4. .



2.5.1 RÉGULATION DE L'ADMISSION D'AIR PRIMAIRE ET DE LA QUALITÉ DE LA FLAMME

La flamme du brûleur doit être de couleur bleu foncé, sans pointes jaunes trop marquées et stable à sa base. Si la flamme présente des pointes jaunes, cela est dû à un manque d'air primaire, le venturi d'entrée d'air doit donc pénétrer dans le brûleur pour faire entrer plus d'air.

Si, au contraire, la flamme tente de se détacher du brûleur ou est instable à sa base, il y a trop d'air dans le brûleur.

Si, au contraire, la flamme cherche à sortir du brûleur ou est instable à sa base, il y a un excès d'air primaire, le Venturi d'entrée d'air doit donc sortir du brûleur.

Pour effectuer ce réglage, suivez les étapes ci-dessous.

ci-dessous :

BRÛLEURS ENCASTRÉS

- 1) Accédez à la vis de réglage du venturi située au bas de la plaque de cuisson.
- 2) Si la flamme du brûleur a des pointes jaunes, dévissez la vis de réglage du tube

injecteur et déplacez le venturi vers l'intérieur du brûleur.

3) Si la flamme du brûleur est instable, dévisser la vis de réglage du tube injecteur et déplacer le venturi vers l'extérieur du brûleur.

4. Serrez à nouveau la vis de réglage pour fixer le venturi en position et serrez à nouveau la vis de réglage.

BRÛLEUR EXTERNE

1. Le brûleur à coupelle externe n'est pas réglable, la prise d'air primaire se trouvant à l'extérieur, il n'est ni possible ni nécessaire de le régler, car il est autorégulé.

2.5.2 RÉGLAGE DE LA CONSOMMATION MINIMALE DE LA VANNE DE GAZ.

Pour effectuer cette opération, il faut agir directement sur la vis de réglage du débit de la vanne de gaz. On distingue la vanne de régulation max-min (SABAF 10, tous les modèles sauf chrome) et la vanne thermostatique SABAF MOD 23 utilisée pour les modèles chrome

MOD 10 REGULATION DE LA VANNE (tous les modèles, sauf chrome)

1 - Allumer le brûleur et le placer en position de consommation minimale (flamme basse).

2 - Vérifier que la flamme est stable dans la position de consommation minimale. La flamme du brûleur doit être la plus petite possible sans s'éteindre dans aucune partie du brûleur.

3.- Si ce n'est pas le cas, enlevez le bouton de commande et agissez sur la vis de réglage du débit de gaz de la vanne, en la tournant pour laisser passer plus ou moins de gaz. La position du bouton de commande doit être à la consommation minimale.

4. Remonter le bouton sur l'arbre de la vanne.

REGULATION DE LA VANNE MOD 23 (modèles chromés)

1 - Allumez le brûleur et réglez-le sur la position de température intermédiaire (environ 200-220 °C).

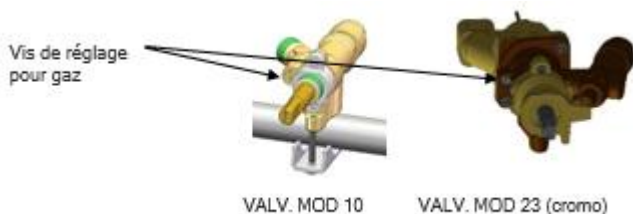
2 - Attendre que le palastro atteigne la température désirée (environ 15 minutes). Ensuite, abaissez la température du bouton de commande au minimum et observez l'état de la flamme du brûleur dans sa position minimale. La flamme doit être aussi petite que possible

La flamme doit être aussi petite que possible, stable et ne s'éteindre dans aucune zone du brûleur.

3.- Si ce n'est pas le cas, enlevez le bouton et agissez sur la vis de réglage du débit de gaz de la vanne, en la tournant pour laisser passer plus ou moins de gaz. La position du bouton de commande doit être maintenue à la température minimale avec la plaque chauffante.

avec le fer à repasser.

4. Remonter le bouton sur l'axe de la vanne



ENTRETIEN TECHNIQUE

Pour maintenir la plancha à gaz à flamme nue en parfait état de fonctionnement, l'entretien technique doit être effectué au moins une fois par an par un technicien qualifié ou par le personnel du fabricant :

- 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 du brûleur.
- Vérifier l'état de propreté des gicleurs (les nettoyer avec une brosse fine).
- Vérifier que les orifices des brûleurs cachés ne sont pas obstrués.
- Si le raccordement au gaz est réalisé avec un tuyau flexible, vérifier l'état et la date de péremption du tuyau flexible et le remplacer si nécessaire.
- Il est nécessaire de graisser les vannes au moins une fois par an, ou à des périodes plus courtes si cela s'avère nécessaire. Pour ce faire, il est recommandé de recouvrir toute la surface utile de la tige d'environ 5 à 10 g de graisse lubrifiante quelconque. L'entretien est le même pour les deux modèles de soupapes existantes dans tous les modèles décrits dans ce manuel.

INSTRUCTIONS POUR LE REMPLACEMENT DES PRINCIPAUX COMPOSANTS

Toute intervention pour le remplacement d'un composant, à l'exception des boutons

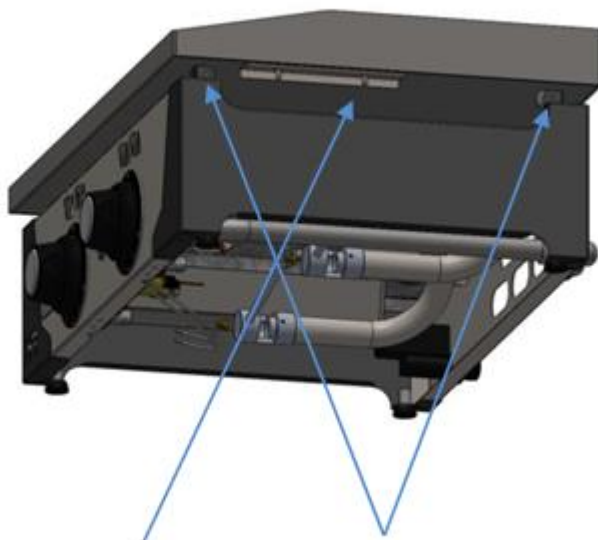
de commande, doit être effectuée par un technicien qualifié. Seules les pièces d'origine du fabricant doivent être utilisées, qui peuvent être consultées ou téléchargées sur le site Internet du fabricant. Avant d'effectuer toute opération, vérifiez que le robinet d'arrêt rapide du gaz de l'appareil est fermé et que tous les boutons de commande sont en position d'arrêt.

Pour remplacer chaque composant, procédez comme suit :

2.7.1 REMPLACEMENT DE LA TIGE DE CUISSON.

Sur les modèles en acier laminé et rectifié (voir page 4), la canne de cuisson est soutenue sur les côtés, de sorte qu'il n'est pas nécessaire de démonter une pièce pour la remplacer, mais seulement de la retirer de son emplacement.

Pour les modèles CR, il suffit d'enlever les quatre vis situées sur la partie supérieure des côtés et des sondes pour pouvoir retirer la palette.



Écrous de fixation de la sonde

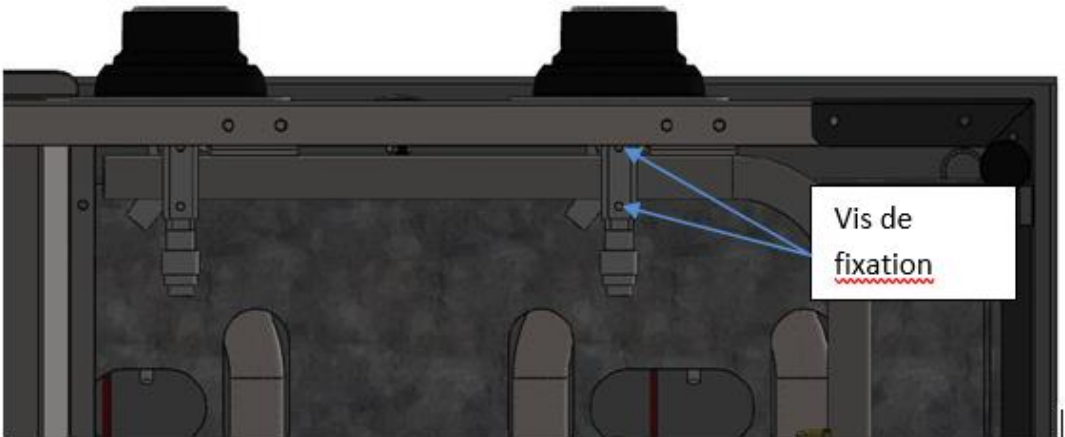
Boulon de fixation de la sonde

2.7.1 REMPLACEMENT D'UNE VANNE DE GAZ

Pour remplacer la vanne de gaz, il est nécessaire de :

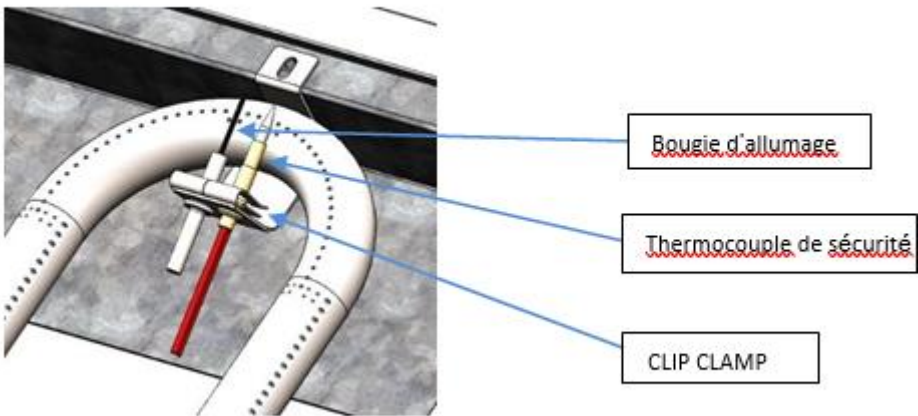
- Retirer le bouton de commande de la vanne.
- Débrancher la vanne de sa connexion au thermocouple et au porte-buse.
- Retirer la vanne du collecteur général de gaz, après avoir enlevé les vis de la bride qui la fixe au tuyau du collecteur. Accédez à la vanne par le bas de la machine.
- Remplacez la vanne de gaz par une nouvelle, installez-la en resserrant les vis de la bride qui la fixe au collecteur de manière à ce que le couple de serrage ne dépasse pas 0,6 N-m.
- Remplacer les composants et les connexions dans l'ordre inverse.
- Vérifiez l'étanchéité des raccordements et réglez la consommation minimale sur la vanne de gaz.

2.7.1 REMPLACEMENT DU THERMOCOUPLE ET DE LA BOUGIE D'ALLUMAGE



Pour remplacer le thermocouple, procédez comme suit :

- Retirez la plaque chauffante ou la plaque de gril pour accéder au brûleur (2.7.1).
- Déconnectez le thermocouple/la bougie d'allumage de sa fixation au brûleur en retirant le clip en acier qui le retient au brûleur.
- Déconnectez le thermocouple de sa connexion à la vanne de gaz en dévissant l'écrou de connexion à l'aide d'une clé n° 8.
- Retirez le thermocouple et remplacez-le par un nouveau, de sorte que le couple de serrage de l'écrou soit supérieur à 0,4 N-m, et qu'il soit serré près des trous du brûleur.
- Dans le cas de la bougie d'allumage, débranchez le câble provenant du bouton-poussoir afin de pouvoir la remplacer.
- Vérifiez l'étanchéité de la conduite de gaz.
- Remettez en place les composants et le reste des connexions dans l'ordre inverse



2.7.1 REMPLACEMENT DU BRÛLEUR CACHÉ DE LA PLANCHA

Pour remplacer un brûleur caché, suivez les étapes ci-dessous :

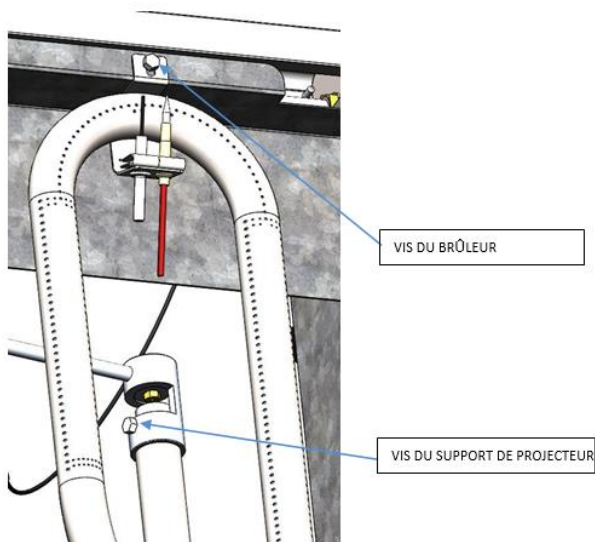
- Retirez la plaque de cuisson ou la base de la plancha pour accéder au brûleur caché par le haut.
- Retirez le thermocouple de sécurité et la bougie d'allumage du brûleur comme indiqué dans la section précédente.
- Dévissez la vis qui maintient le brûleur sur la structure métallique de l'appareil.

- Desserrez la vis filetée du porte-gicleur, qui relie le brûleur à la conduite de gaz.
- Retirez le brûleur et remplacez-le par un nouveau.
- Revissez la vis du porte-gicleur pour le fixer au brûleur et vissez le brûleur à la structure métallique de l'appareil.
- Vérifiez l'étanchéité de la conduite de gaz.
- Remplacer les composants et les connexions (câble de thermocouple, bougie d'allumage, etc.) dans l'ordre inverse.

2.7.1 REMPLACEMENT DU BRÛLEUR CACHÉ DE LA PLANCHA

Pour remplacer un brûleur caché, suivez les étapes ci-dessous :

- Retirez la plaque de cuisson ou la base de la plancha pour accéder au brûleur caché par le haut.
- Retirez le thermocouple de sécurité et la bougie d'allumage du brûleur comme indiqué dans la section précédente.
- Dévissez la vis qui maintient le brûleur sur la structure métallique de l'appareil.
- Desserrez la vis filetée du porte-gicleur, qui relie le brûleur à la conduite de gaz.
- Retirez le brûleur et remplacez-le par un nouveau.
- Revissez la vis du porte-gicleur pour le fixer au brûleur et vissez le brûleur à la structure métallique de l'appareil.
- Vérifiez l'étanchéité de la conduite de gaz.
- Remplacer les composants et les connexions (câble de thermocouple, bougie d'allumage, etc.) dans l'ordre inverse.



2.7.1 REMPLACEMENT DES BOUTONS DE COMMANDE

Pour remplacer les boutons de commande, suivez les étapes ci-dessous :

- Retirez le bouton de l'arbre de la vanne de gaz.
- Placez le nouveau bouton sur l'arbre de la vanne jusqu'à ce qu'il soit fermement fixé en position, avec la rainure en haut lorsque la vanne est fermée.

DÉFAUTS POSSIBLES, CAUSES ET SOLUTIONS INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

PROBLÈME CAUSE POSSIBLE SOLUTION

Le brûleur caché de la plancha ne s'allume pas La pression du gaz est trop faible. Vérifier la pression d'entrée.

Utiliser des tuyaux plus larges

Utiliser des tuyaux de plus grand diamètre.

Le robinet de gaz est défectueux.

Remplacer le robinet de gaz.

Les tuyaux de gaz sont remplis d'air et doivent être purgés. Laisser le robinet de gaz ouvert jusqu'à ce que le brûleur s'allume.

Le piézoélectrique ne fonctionne pas.

Remplacer le piézoélectrique.

Une partie de la plaque est froide L'un des brûleurs cachés ne fonctionne pas. Remplacez ce brûleur.

Un thermocouple ne détecte pas de flamme et n'allume pas ce brûleur.

Placez le thermocouple dans la bonne position.

Le robinet de gaz de l'un des brûleurs ne fonctionne pas.

Remplacez le robinet de gaz.

Les orifices de sortie de la flamme sont obstrués.

Nettoyez soigneusement les orifices.

La flamme ne reste pas allumée Thermocouple de sécurité défectueux.

Remplacez le thermocouple.

La flamme ne reste pas allumée

Thermocouple de sécurité défectueux.

Remplacer le thermocouple.

Le thermocouple de sécurité est mal positionné.

Placer le thermocouple dans la bonne position.

La flamme ne reste pas allumée au minimum

La flamme ne reste pas allumée au minimum

Thermocouple de sécurité défectueux.

Remplacer le thermocouple.

La vis de réglage de la vanne de gaz est mal réglée.

Régler conformément au point 2.5.3.

La flamme est excessivement rouge L'orifice du venturi d'entrée d'air primaire est

dérégulé.

Régler conformément à la section 2.5.2.

Le brûleur est sale.

Nettoyer le brûleur et ses orifices

CHAPITRE 3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN AVERTISSEMENTS EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ

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

- En cas d'utilisation d'une bouteille pour le stockage du gaz (par exemple, une bouteille de 12,5 kg), toujours le faire en position verticale. Ne changez jamais de bouteille à proximité d'une flamme. Lors du déplacement des bouteilles, ne jamais tenir le robinet comme point d'appui pour la rotation ou le transport.
- Cet appareil est réservé à un usage professionnel et doit être utilisé par du personnel qualifié. Toutes les opérations d'installation et d'entretien technique doivent être effectuées par un technicien qualifié et autorisé par le fabricant ou l'importateur.
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.
- En cas de panne persistante, contactez le service technique le plus proche et n'essayez pas de résoudre le problème vous-même.
- Maintenez l'appareil en bon état de propreté.
- Vérifiez que les ouvertures de ventilation, tant sur l'appareil que dans la pièce, ne sont pas obstruées, afin que les brûleurs soient alimentés en air suffisant pour la combustion. Ne placez pas d'objets devant les ouvertures afin de ne pas gêner la combustion des brûleurs.
- Vérifiez le raccordement électrique pour vous assurer que le système d'extraction des vapeurs est en parfait état.
- Si vous sentez une odeur de gaz, ne déplacez pas l'appareil et, le cas échéant, appelez le service technique.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, retirez le film protecteur du palastro et nettoyez soigneusement la surface avec de l'eau et du détergent afin d'éliminer toute trace d'huile industrielle et de ruban adhésif protégeant l'extérieur de la plaque. Faites ensuite chauffer la plaque à la température de travail sans utiliser d'aliments et maintenez cette température pendant 5 minutes, après quoi la plaque est prête à cuire.

Avant d'allumer l'appareil, retirez les matériaux combustibles tels que les plastiques, le papier, les bouteilles et les liquides inflammables à proximité de l'appareil.

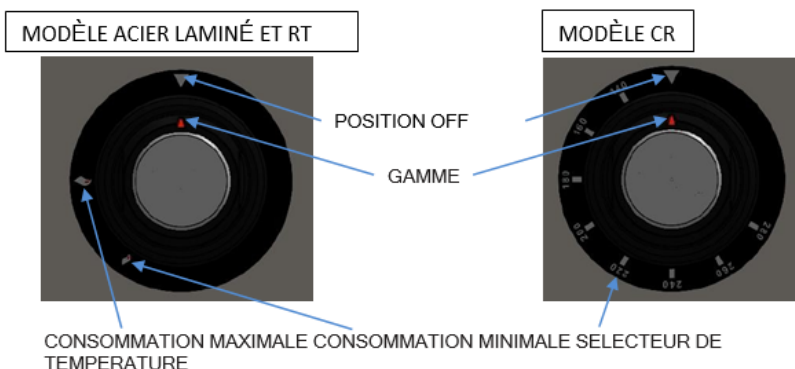
- N'utilisez cet appareil que pour la cuisson des aliments. Ne l'utilisez pas à d'autres fins.
- Utilisez des gants résistants à la chaleur et des ustensiles appropriés pour travailler.
- N'oubliez pas de fermer le robinet d'arrêt du gaz après la cuisson.
- Chaque brûleur est équipé d'un thermocouple de sécurité qui coupe automatiquement le gaz en cas d'extinction de la flamme.

ALLUMAGE ET ARRET DU BRULEUR

3.2.1 ALLUMAGE

L'appareil est équipé d'un allumage piézoélectrique (bouton chromé), non destiné à la table de cuisson. Pour l'allumage, suivre les étapes suivantes :

- Ouvrez le robinet d'arrêt du gaz de l'appareil.
- Allumez chaque brûleur en appuyant sur le bouton du robinet de gaz du brûleur à allumer et en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de la position d'arrêt à la position de consommation maximale (acier laminé, rectifié et cuisinière) ou à la température souhaitée (chrome).
- Tout en maintenant le bouton enfoncé, appuyez sur le bouton piézoélectrique situé à côté du bouton du brûleur. Maintenez le bouton enfoncé pendant environ 10 secondes, puis relâchez-le et vérifiez que la veilleuse reste allumée.
- Continuez ensuite à tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position souhaitée du brûleur sur les modèles en acier laminé, en terre et sur les cuisinières, ou sélectionnez la température souhaitée pour les modèles chromés.
- La position de consommation minimale se trouve en fin de course sur les modèles en acier laminé et RT.



ATTENTION !

Avant d'utiliser la plancha pour la première fois, assurez-vous que le film protecteur appliqué sur la surface de cuisson a été complètement

3.2.1 ARRÊT

- Éteignez les brûleurs en appuyant sur le bouton du robinet de gaz et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position d'arrêt. Vérifiez que le brûleur est éteint.
- A la fin de la journée de travail, n'oubliez pas de fermer le robinet d'arrêt du gaz en amont de l'appareil.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN COURANT

L'appareil doit être nettoyé quotidiennement pour garantir son bon fonctionnement et prolonger sa durée de vie. Suivez les avertissements ci-dessous pour procéder correctement :

- Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez que le robinet d'arrêt du gaz en amont de l'appareil et tous les brûleurs sont éteints. Laissez l'appareil refroidir.
- Nettoyez les parties métalliques avec de l'eau savonneuse tiède, rincez abondamment et séchez complètement.
- Le canal à graisse peut être retiré et lavé séparément à l'eau courante. Pour le retirer, faites-le glisser hors de sa position en le faisant glisser des vis de fixation du cadre métallique sur lequel il repose. Nettoyez-le avec de l'eau et du savon, séchez-le et remettez-le en place.
- Nettoyez la plaque de cuisson à l'aide d'une éponge humide et de produits nettoyants dégraissants appropriés. N'utilisez pas de produits abrasifs ; si nécessaire, utilisez une truelle non métallique avec précaution, sans rayer la surface de la plaque. Sur les modèles en fonte rectifiée et en fonte d'acier, enduire la plaque d'une couche d'huile pour éviter qu'elle ne rouille. Le fabricant n'est pas responsable des traces de rouille qui pourraient apparaître après l'utilisation de l'appareil
- Ne laissez pas de résidus alimentaires (en particulier des acides, tels que le sel, le vinaigre, le citron, etc.) sur les parties en acier inoxydable, car cela pourrait les endommager.
- Empêchez les résidus de pénétrer à l'intérieur des brûleurs.
- Ne nettoyez jamais l'appareil sous des jets directs d'eau sous pression, car cela pourrait endommager les composants de l'appareil.
- N'utilisez pas de substances corrosives (par exemple, de l'acide muriatique) pour nettoyer le plan de travail sur lequel repose l'appareil.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, essuyez vigoureusement les parties métalliques de l'appareil avec un chiffon imbibé de vaseline afin d'étendre une couche protectrice ; en outre, aérez périodiquement la pièce où l'appareil est installé.
- L'accès pour le nettoyage de la surface de repassage se fait par les ouvertures situées de part et d'autre de l'appareil.

à l'aide d'une brosse longue et étroite, en utilisant un produit dégraissant approprié. S'il est nécessaire de soulever l'appareil, une attention particulière doit être accordée aux modèles pesant plus de 36 kg et doit être effectuée par au moins 2 personnes (voir les poids selon les modèles dans le tableau correspondant de ce manuel, page 5).

L'appareil doit être contrôlé périodiquement, au moins une fois par an. L'entretien technique ou les réparations doivent être effectués par un technicien qualifié et autorisé par le fabricant ou l'importateur. C'est pourquoi il est recommandé de souscrire un contrat de maintenance prévoyant l'entretien de l'appareil à intervalles réguliers.

CONSEILS POUR LA CUISINIÈRE EXTÉRIEURE.

Les dimensions minimales et maximales des récipients pouvant être utilisés pour une utilisation sûre en termes de stabilité de la combustion et d'hygiène doivent être comprises entre 120 mm Ø et 245 mm Ø.

Ne pas modifier l'arrivée d'air de combustion ni l'évacuation des produits de combustion dans le brûleur externe.

GARANTIE

HR garantit toutes ses machines dans les conditions suivantes :

1. elle garantit le premier utilisateur contre les défauts de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale de la machine.
2. La période de garantie est d'UN AN dans toute l'Europe à partir de la date de livraison de l'usine pour tous les composants.
3. La garantie accordée par HR consiste en la réparation ou le remplacement des composants défectueux, les frais de transport étant à la charge de l'utilisateur ou de l'acheteur, et si la réparation ne peut être effectuée sur place, les frais de transport, l'emballage, les risques, etc. sont à la charge de l'utilisateur ou de l'acheteur.
4. Les frais de déplacement et de main-d'œuvre du personnel technique sont toujours à charge de l'utilisateur ou de l'acheteur lorsqu'il n'y a pas de défaut de fabrication.
5. Les bris de composants dus à une mauvaise utilisation de l'appareil sont exclus de la garantie.
6. HR décline toute responsabilité lorsque l'appareil a fait l'objet d'une mauvaise utilisation ou d'une mauvaise manipulation, d'un entretien défectueux, ainsi que d'interventions ou de réparations effectuées par du personnel non autorisé.

7. Aucune garantie autre que celles spécifiées dans le présent document n'est donnée ou acceptée.

DECLARACION DE CONFORMIDAD

Declaración UE de Conformidad

Reglamento (UE) 2016/426

NOMBRE DEL FABRICANTE:

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

DIRECCION DEL FABRICANTE:

Polígono Industrial Mantón de Manila M-3 Parcela-22. Apartado de correos 255, 14940 Cabra, Córdoba.
Andalucía. España. Tel. +34957525464; Fax. +34957524664; www.faincahr.es.

DECLARAMOS bajo nuestra responsabilidad que el aparato descrito a continuación es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable:

- **Aparato:** PLANCHA CON HORNILLO DE COCCION.
- **Marca:** FAINCA HR.
- **Modelo:** XXX
- **Nº de Serie:** XXX
- **Año de fabricación:** XXX

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

- UNE-EN 203-1: 2022. Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos. Parte 1: Requisitos generales de seguridad.
- UNE-EN 203-2-9: 2006. Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos. Parte 2-9: Requisitos específicos. Placas radiantes, placas calentadoras y planchas.
- UNE-EN 203-2-1:2022 Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos. Parte 2-1: Requisitos específicos. Quemadores descubiertos y quemadores tipo wok.


Para dar cumplimiento a la siguiente reglamentación:

- REGLAMENTO (UE) 2016/426 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, de 9 de marzo de 2016, sobre los aparatos que queman combustibles gaseosos.
- REGLAMENTO (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

El organismo notificado LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS) con nº 0370, situado en Barcelona – España, ha efectuado el Examen UE de Tipo y ha expedido el certificado con nº PIN D06710 (en fecha 24-03-23), con vigencia hasta 24-03-2033), así como, la Evaluación de Conformidad (módulo D) y ha expedido el certificado con nº 2983/D (en fecha 17-03-2023), con vigencia hasta 17-03-2023).

En Cabra, se firma la presente declaración:

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



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

CERTIFICATION DE GARANTIE

NOM/PRENOM: _____

DOMICILE: _____

TELÉPHONE: _____

PAYS: _____

DISTRIBUTEUR: _____

DATE D'ACHAT: _____

MODELE: _____ N°

DE SERIE: _____

Cachet 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