

MANUEL

FR

PLANCHAS DE CUISSON AU GAZ

MODÈLE

SILVER 60, SILVER 75, SILVER 60 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE, SILVER 75 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE

EXTREME 60, EXTREME 75, EXTREME 60 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE, EXTREME 75 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE, EXTREME 60 PLAQUE ACIER RECTIFIÉ, EXTREME 75 PLAQUE ACIER RECTIFIÉ, EXTREME 90 PLAQUE ACIER RECTIFIÉ

Simogas

ÉDITION 2025

INDEX

CONDITIONS DE LA GARANTIE.....	3
1. DEBALLAGE DE L'APPAREIL.....	3
2. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL.....	4
3. DESCRIPTION GÉNÉRALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	4
4 INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE REGLAGE POUR L'INSTALLATEUR	4
5. INSTRUCTIONS D 'UTILISATION ET D 'ENTRETIEN DESTINÉES À L'UTILISATEUR	10
6. INSTRUCTIONS POUR RÉSOUDRE LES PANNES ÉVENTUELLES	12
7. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIÈCES	13
DIMENSIONS	14
LISTE DES COMPOSANT	15

PLANCHA SIMOGAS

Vous venez d'acheter une plancha Simogas, nous vous remercions pour votre confiance.

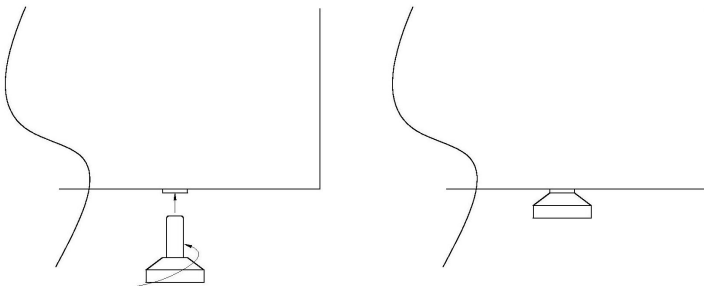
Vous trouverez ci-dessous quelques conseils pour une bonne utilisation de votre plancha.

Prenez des précautions extrêmes lors de la manipulation de la plaque, en particulier pendant le transport, tant qu'elle n'est pas dans un endroit fixe. Si nécessaire, manipulez entre deux personnes. Assurez-vous de la stabilité de l'endroit où vous utiliserez le fer afin qu'il n'y ait aucun risque de chute à différents niveaux. L'espace doit être suffisamment profond et large pour que la planche puisse s'adapter.

Extrême prudence lors de la manutention manuelle de charges (plaques et cylindres), en tenant compte de la manière correcte d'effectuer cette manutention pour éviter les problèmes de dos. Si nécessaire, effectuez la manipulation entre deux personnes

La surface sur laquelle la plancha est installée doit être fixée au sol, et si possible réglable en hauteur.

1. Ouvrez le carton et vérifiez qu'il contient la plancha et sa plaque, le guide rapide d'utilisation, 4 pieds, 1 ou 2 injecteurs de gaz naturel (selon le nombre de brûleurs). **Retirez également la protection plastique blanche des parties inoxydables.**
2. Si la plaque chauffante est de la série Extreme, **la plaque de cuisson doit être retournée**, car la position de la plaque d'emballage est complètement à l'envers.
3. **Installez le fer dans un endroit plat et ignifuge ou sur votre chariot Simogas correspondant**, vissez les pieds jusqu'à ce qu'ils heurtent le fer afin qu'aucune saleté ne puisse s'accumuler sur le fil.



4. **Connectez le tube de gaz** (non fourni) à l'entrée de gaz située à l'arrière de la plaque chauffante, en vous assurant qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Veuillez vérifier les réglementations spécifiques de votre ville ou pays, car le raccordement peut devoir être effectué par un installateur agréé.

Le tuyau d'alimentation en gaz doit être conforme aux exigences nationales en vigueur, avoir une longueur minimale de 400 mm et maximale de 1500 mm, doit être vérifié régulièrement et remplacé si nécessaire.

Utilisez une bouteille de gaz de minimum 6 kg et maximum 15 kg en position verticale.

Les bouteilles doivent toujours être en position verticale, tant lorsqu'elles sont pleines que lorsqu'elles sont vides. Ils ne doivent jamais être jetés pour évacuer le reste du gaz. La bouteille ne doit pas être touchée mais traitée avec soin.

Comment allumer le fer à repasser : Le fer est équipé d'un thermocouple de sécurité qui garantit qu'il n'y a pas de fuites de gaz, car il ferme le robinet de gaz si le brûleur n'est pas allumé ou a été éteint ; Par conséquent, pour allumer le fer, appuyez sur le bouton noir de la vanne et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre à pleine puissance ; tout en appuyant sur le bouton, activez l'allumeur piézo-électrique pour provoquer une étincelle et allumer le brûleur (pour les modèles avec piézzo) ; Si le modèle n'a pas de piézzo d'allumage, allumez le briquet et rapprochez-le du brûleur. Une fois le brûleur allumé, appuyez sur le bouton de gaz et maintenez-le enfoncé pendant quelques

secondes, puis relâchez-le. Si le brûleur s'éteint, répétez l'opération en tenant le bouton serré pendant quelques secondes de plus.

6. Laissez chauffer la plancha entre 5 et 10 minutes à une puissance maximale. C'est le temps nécessaire pour atteindre 300°, la température idéale pour une cuisine à la plancha. Cette température permet aux aliments (surtout aux viandes) d'être saisis rapidement au contact de la plaque et de conserver ainsi leur jus.

7. **Nettoyage de la plaque d'acier laminé au carbone** : Lorsqu'il est chaud, versez des glaçons dessus, cela aidera à éliminer les débris collés à la plaque et, à l'aide d'une spatule, nettoyez la plaque des débris alimentaires. Lorsque vous avez fini de nettoyer la table de cuisson, brossez-la avec une fine couche d'huile pour la protéger de la rouille.

À savoir : l'enrobage alimentaire temporaire commence à disparaître dès la première utilisation. Évitez d'utiliser du citron, du vinaigre ou tout autre type d'acide alimentaire ou non, car cela accélère la disparition de l'enrobage.

8. **Nettoyage de la plaque rectifiée** : Pour enlever les résidus de graisse de la plaque, avec la plaque encore chaude, ajoutez quelques glaçons et retirez les résidus à l'aide d'une spatule. **Évitez d'utiliser du citron, du vinaigre ou tout autre type d'acide alimentaire ou non, car cela attaque l'apparition de la plaque dentaire.**

9. Si vous n'avez pas l'intention d'utiliser la plaque chauffante pendant une longue période, rangez-la à l'intérieur, enduisez bien la plaque de cuisson en acier (non émaillée) d'huile et couvrez-la sans que la plaque de cuisson n'entre en contact avec quoi que ce soit, pour éviter la rouille.

10. Si la table de cuisson (non émaillée) rouille, grattez la rouille avec de la pierre ponce, du papier de verre fin ou un désoxydant de qualité alimentaire. Nettoyez et rincez soigneusement la plaque avant utilisation pour éviter les résidus de détergents, de rouille, de pierre ponce ou d'autres composants.

FRANÇAIS

Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur, et ne doit être utilisé que dans des endroits suffisamment ventilés. Consultez les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Il est obligatoire de lire ce manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'effectuer toute opération avec l'appareil.

Il est recommandé de conserver ce manuel dans un endroit visible et accessible pour référence future par l'utilisateur.

Il est recommandé de vérifier l'état de l'appareil avant l'installation et de vérifier qu'il n'a subi aucun dommage pendant le transport.

Le fabricant n'est pas responsable si l'appareil est installé sans suivre les instructions d'installation.

Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement de l'appareil si l'utilisateur agit sans tenir compte des instructions d'utilisation du manuel d'instructions.

Le fabricant n'est pas responsable des pannes causées par une mauvaise utilisation de l'appareil.

Les pièces qui ont été protégées par le fabricant et son agent ne doivent PAS être manipulées par l'installateur ou l'utilisateur.

Le fabricant n'est pas responsable d'une éventuelle manipulation de l'appareil par l'utilisateur.

Les opérations d'installation et de maintenance seront effectuées par du personnel technique qualifié.

Ces instructions ne sont valables que si le symbole du pays apparaît sur l'appareil. Si le symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il est nécessaire de recourir aux instructions techniques qui fourniront les indications nécessaires à son adaptation aux conditions d'utilisation dans le pays.

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

CONDITIONS DE LA GARANTIE

Cet appareil bénéficie d'une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat contre toute anomalie de fabrication. Les motifs de résiliation de la garantie sont les suivants :

- Toute panne causée par l'usure normale sous réserve du passage du temps.
- Toute panne causée par une mauvaise utilisation de l'appareil ou par l'ignorance du manuel d'instructions.
- La manipulation de l'un des sceaux de garantie.
- En général, toute cause non imputable au fabricant.
- Plaque d'acier rouillée.

1. DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Le déballage doit être effectué avec un soin particulier afin de ne pas endommager l'appareil. Il doit être retiré de la boîte et vérifié pour ne pas être endommagé pendant le transport. Toutes les pièces d'installation et d'utilisation seront vérifiées pour leur existence. En cas de détection d'une anomalie ou d'un défaut dans l'appareil, il est recommandé d'en informer le représentant avant d'effectuer l'installation.

2. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Appareil : Plaque de cuisson à gaz, pour utilisation collective.

Série : SILVER, EXTREME.

Modèles :

SILVER 60, SILVER 75, SILVER 60 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE, SILVER 75 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE

EXTREME 60, EXTREME 75, EXTREME 60 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE, EXTREME 75 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE, EXTREME 60 PLAQUE ACIER RECTIFIÉ, EXTREME 75 PLAQUE ACIER RECTIFIÉ, EXTREME 90 PLAQUE ACIER RECTIFIÉ

DESCRIPTION GÉNÉRALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Les plaques de cuisson à gaz sont destinées à être utilisées dans le secteur de l'hôtellerie et pour les particuliers (selon modèle), pour faire griller les aliments directement sur les plaques.

Les plaques sont munies d'un appareil de combustion conforme aux normes, composé des brûleurs qui chauffent la plaque.

A l'avant de l'appareil se trouve la commande qui permet de régler le débit de gaz relié aux brûleurs.

Sur le bord avant de la plaque, on peut voir un petit récipient allongé suspendu au-dessus de deux points d'appui. Il va collecter toutes les matières solides et liquides lors de la combustion des aliments sur la plaque chauffante puis être jeté.

La sortie de gaz de l'appareil est située à l'arrière de l'appareil

Le fonctionnement des plaques chauffantes est basé sur le chauffage des fers à repasser par la chaleur fournie par la combustion du gaz dans les brûleurs.

3. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE REGLAGE POUR L'INSTALLATEUR

Ces instructions sont destinées à l'installation, au réglage et à l'entretien de l'appareil, ce qui sera effectué par l'installateur.

4.1 PRECAUTIONS PREALABLES A L'INSTALLATION

Ce travail devra être réalisé par du personnel autorisé par les réglementations en vigueur relatives aux appareils à gaz, ou par les réglementations requises dans chaque pays communautaire.

- Ces instructions sont seulement valables lorsque le symbole du pays figure sur l'appareil. Si ce symbole n'apparaît pas sur l'appareil, il faudra utiliser les instructions techniques qui réuniront les conditions nécessaires pour permettre l'adaptation de celui-ci aux conditions d'utilisation du pays.
- L'appareil sera installé dans des endroits suffisamment ventilés, conformément aux réglementations en vigueur.
- L'appareil devra uniquement être installé sur une surface non combustible.
- L'appareil devra être installé à une distance minimale de 1,5 m. de n'importe quel matériau combustible.
- Les pièces qui ont été protégées par le fabricant et par son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou par l'utilisateur.
- Vérifiez que le gaz à utiliser correspond à celui indiqué sur l'étiquette accompagnant l'appareil, et pour lequel l'appareil a été calibré par le fabricant.
- Vérifiez que tous les éléments de l'appareil se trouvent parfaitement placés et qu'ils n'ont pas subi de dommages imputables au transport.
- Vérifiez que l'appareil a été placé correctement, conformément à la législation en vigueur dans chacun des pays auxquels il est destiné.

- Il est conseillé de placer l'appareil sous une hotte d'extraction afin d'assurer l'évacuation complète des gaz de combustion et des fumées des brûleurs pendant la phase de cuisson.
- L'appareil doit être installé à 200 mm au minimum des cloisons latérales et de la cloison arrière, afin de protéger celles-ci des températures voisines de 80°C que peuvent atteindre les parois de l'appareil.
- Ne connectez pas l'appareil à des réseaux contenant du monoxyde de carbone ou d'autres composants toxiques.

4.2 CARACTERISTIQUES DE L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION DE L'APPAREIL

L'emplacement d'installation des plaques devra respecter au moins les exigences suivantes :

- L'endroit sera totalement propre.
- Il sera suffisamment ventilé, conformément aux réglementations du pays de destination.
- Il aura les dimensions minimales nécessaires afin de pouvoir y placer la plaque en respectant les distances de sécurité relatives à la température et à la combustibilité.

4.3 FIXATION DE L'APPAREIL

Les plaques n'ont pas besoin d'être fixées de façon particulière ; placez-les directement sur la surface et vérifiez qu'elles sont nivelées et stables.

4.4 IDENTIFICATION DU GAZ D'ALIMENTATION ET DU GAZ POUR LEQUEL L'APPAREIL EST PRÉPARÉ

Sur la fiche technique de l'appareil, vérifiez les données techniques de l'appareil énumérées ci-dessous, afin d'effectuer son installation suivant le pays auquel il est destiné :

- Catégorie définie.
- Gaz correspondant à la catégorie.
- Pression en fonction du gaz.
- Consommation nominale Q_n (Hi)
- Débit.

D'autre part, il est très important que l'installateur connaisse les caractéristiques du gaz d'alimentation dans le lieu d'installation, en consultant ce point avec la compagnie d'approvisionnement et qu'il vérifie que l'appareil est prêt pour une telle installation.

IL EST OBLIGATOIRE DE MARQUER À CÔTÉ DE LA PLAQUE DES CARACTÉRISTIQUES LES DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ, POUR CELA VOUS POUVEZ UTILISER LES AUTOCOLLANTS QUI SONT FOURNIS AVEC LA PLANCHA.

4.5 CONNEXION DE L'APPAREIL AU RÉSEAU GÉNÉRAL D'ALIMENTATION EN GAZ

Après avoir vérifié les données relatives au gaz, l'installateur se chargera de connecter l'appareil au réseau général d'approvisionnement en gaz, conformément aux normes en vigueur dans le pays de destination, en respectant au moins les exigences suivantes :

- Le point de connexion sera facilement accessible et devra permettre le libre déplacement des outils de serrage.
- La connexion d'entrée devra être munie d'un filetage conforme aux recommandations stipulées par les normes ISO 228-1 ó ISO 7-1 ou bien d'un raccord bicône.
- Depuis le réseau général d'approvisionnement, une valve devra être installée pour pouvoir arrêter le flux, avec une sortie fileté mâle.

Pour tous les modèles, le filetage de l'entrée du gaz permet une connexion fileté au réseau d'approvisionnement conformément à la norme ISO 228-1 o ISO 7-1, selon le pays de destination.

- Les canalisations comportant la connexion d'approvisionnement pour l'entrée de gaz dans l'appareil seront fixées de façon rigide au corps de l'appareil. Les types de connexion qui sont utilisés dans les différents pays sont indiqués dans le tableau A.1.
- Le tuyau souple d'alimentation de gaz doit être conforme à la réglementation en vigueur, examiné régulièrement et remplacé lorsque cela est nécessaire.

Pour les appareils de catégorie I3, la connexion ne sera pas obligatoirement réalisée au moyen d'une connexion fileté ou d'un raccord bicône ; elle pourra également être faite avec un joint conique ou un joint plat.

TABLEAU A.1.

Types de connecteurs utilisés dans différents pays

Pays	Catégorie I3B/P, I3+, I3P			Autres catégories		
	Avec vis		Autres raccordements prévus dans la norme 5.1.4	Avec vis		Autres liaisons prévues avec Bikone
	UNE-EN 10226-1, UNE-EN 10226-2	ISO 228-1		UNE-EN 10226-1, UNE-EN 10226-2	ISO 228-1	
AT	Oui ^a		Oui	Oui ^a		
BE	Oui ^a	Oui ^c	Oui	Oui ^a	Oui ^c	
BG (i)						
CH	Oui ^a		Oui	Oui ^a		
CZ (i)						
DE	Oui ^a		Oui	Oui ^a		
DK	Oui	Oui	Oui		Oui	
EE (i)						
ES	Oui ^{a,b}	Oui	Oui	Oui ^{a,b}	Oui	
FI	Oui	Oui		Oui	Oui	
FR	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
GB	Oui ^{a,b}		Oui	Oui ^{a,b}		Oui
GR	Oui ^a	Non		Oui ^a	Non	
HU (i)						
IE	Oui ^{a,b}		Oui	Oui ^{a,b}		Oui
IS (i)						
IT	Oui		Oui	Oui ^a		
LT (i)						
LU (i)						
LV (i)						
MT (i)						
NL	Oui ^a			Oui ^a		
NO	Oui	Oui	Oui			
PO						
PT	Oui	Oui		Oui	Oui	Oui
SE (i)						
SI	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
SK (i)						

^a Filetage conique-parallèle
^b Filetage conique-conique
^c Uniquement pour les appareils de cuisine indépendants

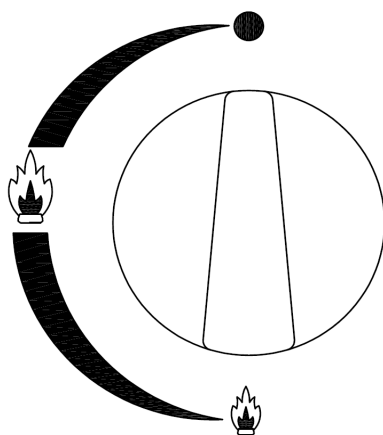
Le symbole (i) dans les tableaux à côté du nom du pays signifie que ces pays ont choisi leur choix n'ont pas encore communiqué.

4.6 LA CONNEXION POUR L'EVACUATION DES FUMÉES

L'appareil doit être placé sous une hotte d'extraction, afin d'assurer l'évacuation complète des gaz de combustion et des fumées des brûleurs pendant la phase de cuisson, ce qui permet d'éviter la concentration de ces fumées et de ces gaz produits par la combustion.

4.7 MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

Avant de mettre en marche la plaque, il est nécessaire de connaître le panneau de commande frontal, représenté sur la figure suivante :



Ensuite, mettre en marche l'appareil, en suivant les indications suivantes :

1. **Ouvrir l'arrivée de gaz du réseau général d'approvisionnement.**
2. **Allumer :**
 - 2.1. Appuyer sur le bouton de commande et tournez-le sur la position de grande flamme.
 - 2.2. Sans continuer à appuyer sur le bouton, activez l'allumage piézzo-électronique, si le modèle n'a pas d'allumage piézzo, allumez le briquet et rapprochez-le du brûleur.
 - 2.3. Régler la flamme du brûleur en plaçant le bouton de commande entre les positions grande flamme et petite flamme.
3. **Eteindre :** pour ÉTEINDRE l'appareil, il suffit de tourner le bouton de commande jusqu'à sa position fer.
4. Afin de garantir une sécurité maximale, il est recommandé de fermer l'arrivée du gaz du réseau général d'approvisionnement.
Utilisez uniquement l'allumage piézoélectrique fourni sur la plaque chauffante pour allumer les brûleurs et éloigner les objets et produits inflammables de l'appareil.

4.8 VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Une fois l'appareil allumé, vérifiez qu'il fonctionne correctement en suivant toujours les indications du pays de destination, qui ont été prévues pour l'installateur.

L'installateur doit effectuer ces vérifications conformément à la réglementation en vigueur.

Vérifiez au mois les points suivants :

1. Embout de connexion.

2. Aspect des flammes.
3. Position économique.
4. Dispositifs de sécurité.
5. Étanchéité.
6. Puissance des brûleurs.

4.9 INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION À DIFFÉRENTS GAZ

IMPORTANT : La conversion de l'appareil pour qu'il puisse fonctionner avec différents gaz d'alimentation devra être effectuée par le personnel autorisé par la législation en vigueur dans le pays de destination.

Pour l'utilisation d'un autre type de gaz d'alimentation, il sera nécessaire de remplacer l'injecteur placé sur les brûleurs.

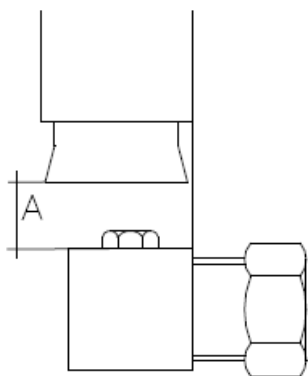
Les fers peuvent fonctionner avec n'importe quel type de gaz du pays de destination de l'UE, l'envoi comprend un ensemble d'injecteurs pour chaque gaz du pays de destination dans un nombre de deux pour chaque type de gaz.

Pour procéder au changement d'injecteur en fonction du gaz à utiliser, il faut tenir compte des valeurs du diamètre de l'injecteur.

Pour changer les injecteurs sur les brûleurs, ils doivent être accessibles par le haut de l'appareil. La plaque de cuisson sera retirée et on y accède directement.

Une fois que vous y avez accès, vous procédez à son changement en retirant les vis qui le maintiennent ensemble.

Une fois l'injecteur remplacé, nous procéderons à la régulation du tube de régulation de l'air. La régulation de l'air A sera placée à la suite des données sur la fiche technique de l'appareil (4.10) pour chaque type de gaz.



IL EST OBLIGATOIRE DE MARQUER À CÔTÉ DE LA PLAQUE DES CARACTÉRISTIQUES LES DIFFÉRENTS TYPES DE GAZ, POUR CELA VOUS POUVEZ UTILISER LES AUTOCOLLANTS QUI SONT FOURNIS AVEC LA PLANCHA.

3.10 FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

Dénomination : Plaques de cuisson à gaz à usage collectif						
Responsable : SIMOGAS, S.L.						
Marque : SIMOGAS						
Série : SILVER, EXTREME						
Type (selon la forme d'évacuation) : A						
Modèle			75	60		
Poids (Kg)			24,30	24,00		
DONNÉES PAR BRÛLEUR	Diamètre de l'injecteur (mm)	G20 (20 mbar)	1,40	1,40		
		G25 (25 mbar)	1,40	1,40		
		G30 (30 mbar)	0,90	0,90		
		G31 (37 mbar)	0,90	0,90		
		G31 (30 mbar)	0,90	0,90		
		G30(50mbar)	0,8	0,8		
		G31(50mbar)	0,85	0,85		
	Régulation de l'air (A) (mm)	G20 (20 mbar)	6,00	6,00		
		G25 (25 mbar)	6,00	6,00		
		G30 (30 mbar)	16,00	16,00		
		G31 (37 mbar)	16,00	16,00		
		G31 (30 mbar)	16,00	16,00		
		G30(50mbar)	7,00	7,00		
		G31(50mbar)	7,00	7,00		
	Consommation nominale Qn (Hi) en kW (par brûleur) Débit en m ³ /h (par brûleur)	Gaz	Pression (mbar)	Consommation de débit	75	60
		G20	20	kW	3,27	3,27
				m ³ /h	0,35	0,35
		G25	25	kW	3,12	3,12
				m ³ /h	0,38	0,38
G30		28-30	kW	3,20	3,20	
			m ³ /h	0,10	0,10	
G30		50	kW	3,40	3,40	
			m ³ /h	0,1	0,1	
G31		30	kW	3,18	3,18	
			m ³ /h	0,13	0,13	
G31		37	kW	3,20	3,20	
			m ³ /h	0,13	0,13	
G31	50	kW	3,40	3,40		
		m ³ /h	0,13	0,13		
Consommation minimale Qm en kW (par brûleur)	Gaz	Pression (mbar)	Consommation de débit	75	60	
	G20	20	kW	2	2	
	G25	25	kW	2	2	
	G30	28-30	kW	2	2	
	G30	50	kW	2,6	2,6	
	G31	37	kW	2	2	
G31	30	kW	2	2		
	G31	50	kW	2,5	2,5	

DONNÉES PAR APPAREIL	Débit d'air en m³/H. Pour une combustion correcte selon le type de gaz et le modèle de fer	Gaz		75	60	
		G20 (20 mbar)		64,50	64,50	
		G25 (25 mbar)		62,40	62,40	
		G30 (30 mbar)		64,00	64,00	
		G30(50mbar)		64,00	64,00	
		G31 (37 mbar)		64,00	64,00	
		G31 (30 mbar)		63,60	63,60	
		G31 (50 mbar)		64,60	64,60	
	Consommation nominale Qn (Hi) en kW (totale) Débit en m³/h (total)	G20	20	kW	6,54	6,54
				m ³ /h	0,69	0,69
		G25	25	kW	6,24	6,24
				m ³ /h	0,77	0,77
		G30	28-30	kW	6	6
				m ³ /h	0,20	0,20
		G30	50	kW	6,80	6,80
				m ³ /h	0,21	0,21
		G31	30	kW	6	6
				m ³ /h	0,26	0,26
G31		37	kW	6	6	
			m ³ /h	0,26	0,26	
G31		50	kW	6,80	6,80	
			m ³ /h	0,28	0,28	

4.11 GAZ, PRESSIONS ET CATÉGORIES DEFINIES

	Gaz					Pays																	
	Pression (mbar)					Allemagne	Autriche	Belgique	Danemark	Espagne	Finlande	France	Grèce	Irlande	Islande	Italie	Luxembourg	Norvège	Pays-Bas	Portugal	Royaume-Uni	Suède	Suisse
	G20	G25	G30 G31	G30 G31	G30 G31																		
I2H	X						X		X	X	X		X	X		X				X	X	X	X
I2E	X					X										X							
I2L		X																	X				
I3B/P			X		X	X			X	X							X	X					
I3+				X				X	X		X	X	X		X					X	X		X
II2H3B/P	X		X						X	X													
II2H3+	X			X					X			X	X		X					X	X		X
II2L3B/P		X	X																X				
II2E3B/P						X																	
2 ^a Famille	2H	X																					
	2E	X																					
	2L		X																				
3 ^a famille	3B/ P			X		X																	
	3+				X																		
DE	X				X																		
AT	X				X																		
BE				X																			
DK	X		X																				
ES	X			X																			
FI	X		X																				
FR				X	X																		
GR	X			X																			
IE	X			X																			
IS																							
IT	X			X																			
LU	X																						
NO			X																				
NL		X	X																				
PT	X			X																			
GB	X			X																			
SE	X																						
CH	X			X	X																		

5. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DESTINÉES À L'UTILISATEUR

Il est recommandé de lire attentivement le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser la plancha.

5.1 PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À L'UTILISATION ET À L'ENTRETIEN

- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation professionnelle et doit être manipulé par du personnel qualifié.
- La modification, l'absence ou l'insuffisance de l'entretien de n'importe quel dispositif de l'appareil augmentent les risques d'accident. Il est recommandé de réaliser des vérifications périodiques, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil sera être installé.
- Le fabricant n'est pas responsable des dommages dérivés de l'utilisation de l'appareil lorsque l'entretien de ses composants a été modifié, est inexistant ou insuffisant, ceci sans autorisation préalable et expresse du fabricant.
- Les pièces qui ont été manipulées par le fabricant et par son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou par l'utilisateur.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous utilisez le fer à repasser à l'endroit où le fer est installé. Si l'endroit est étroit, signalez la présence de l'objet ou placez des protecteurs sur la plaque pour éviter les coups.
- Il est nécessaire d'avoir une bonne climatisation à l'endroit où la plancha sera installée, pour maintenir une température adéquate et ainsi éviter le risque éventuel de stress thermique.
- Il est recommandé que la personne qui manipule le fer soit correctement hydratée, surtout en été.
- Il est recommandé que la personne qui manipule le fer soit correctement hydratée, surtout en été.
- Pour éviter les dommages causés par les éclaboussures, il est recommandé d'utiliser des tabliers de protection résistants aux contacts thermiques et/ou aux éclaboussures d'huile avec marquage CE pour éviter les risques de brûlures.

Le récupérateur de graisse peut être très chaud, utilisez des gants résistants au contact thermique pour la manipulation.

ATTENTION : NE PAS TOUCHER LES SURFACES EXTERIEURES DE LA PLANCHA PENDANT LE FONCTIONNEMENT, AFIN D'ÉVITER DE QUELCONQUES BRÛLURES

- Gardez la surface de travail propre.
- Portez des chaussures à semelles antidérapantes.
- En cas de déversement accidentel de liquides, procéder à leur collecte immédiate.
- Faites preuve d'une extrême prudence lors de la manipulation manuelle de charges (plaques et cylindres), en tenant compte de la bonne manière d'effectuer cette manipulation pour éviter les problèmes de dos. Si nécessaire, effectuez cette manipulation entre deux personnes.
- Éloignez les enfants et les animaux domestiques pendant l'utilisation de l'appareil.
- Gardez les objets et produits inflammables à l'écart de l'appareil et des sources de chaleur.
- En cas de fuite de gaz, fermez le robinet d'alimentation principal, n'allumez pas les lumières et aérez l'endroit affecté.
- En cas d'utilisation de bouteilles de gaz :

- Le changement de cylindre doit être effectué avec la clé de tête fermée. Il ne faut jamais le faire à proximité de sources de chaleur, de briquets, de cigarettes ...
 - Le cylindre doit toujours être en position verticale. Il ne doit pas être touché même pour vérifier s'il y a encore du gaz.
 - La bouteille de réserve doit être tenue à l'écart de tous les types d'incendies, placée dans une pièce séparée de la bouteille en service et avec le capuchon de sécurité gris.
 - Ne stockez pas plus de deux bouteilles de butane à la maison. La raison de cette interdiction est motivée par le grand danger d'explosion qui peut être causé par l'accumulation d'une telle quantité de gaz butane dans une maison.
 - L'endroit où se trouve la bouteille doit avoir une ouverture de respiration. C'est-à-dire une grille de ventilation adaptée située en haut à 30 cm du sol et ne l'obstruant pas avec des plastiques ou des éléments qui empêchent cette sortie.
- En cas de fuite de gaz, fermez le robinet d'alimentation principal, n'allumez pas les lumières et aérez l'endroit affecté.

5.2 OPÉRATIONS DE MISE EN MARCHÉ ET D'ARRÊT DE L'APPAREIL

Voir la section 4.7

5.3 OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, DE CONSERVATION ET D'ENTRETIEN

● NETTOYAGE

Le nettoyage quotidien et soigné après l'utilisation de l'appareil garantit un fonctionnement impeccable et une plus longue durée de vie de celui-ci. Un traitement approprié sur les planchas et les accessoires est fondamental, puisque l'appareil est fabriqué avec des matériaux d'excellente qualité, qui peuvent être entretenus avec des produits ménagers d'usage quotidien.

Il existe deux types de nettoyage : le nettoyage partiel ou quotidien, et un second nettoyage complet ou hebdomadaire. En général, pour ce travail, on n'utilisera pas de produits détergents abrasifs, puisqu'il existe sur le marché de nombreux produits qui dissolvent les graisses et autres matières organiques sans endommager la structure de l'appareil. **NE JAMAIS NETTOYER À L'AIDE D'UN JET D'EAU SOUS PRESSION.** Les plaques sont conçues de façon à être facilement démontables et accessibles afin de faciliter leur conservation et leur nettoyage.

BRÛLEURS

Au moins une fois par semaine, il faudra dévisser les quatre écrous qui maintiennent la plaque et démonter celle-ci. Les brûleurs se trouvent sous la plaque. Brossez la partie supérieure de ceux-ci pour enlever tous les résidus qui obstruent les orifices de sortie du gaz. Ensuite, et après s'être assuré d'avoir nettoyé correctement les brûleurs, remplacez la plaque à son emplacement initial.

Vérifiez aussi, que le venturi a été parfaitement nettoyé, et que les arrivées et les sorties de gaz sont en parfait état. Nettoyez leur surface.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Les modèles de planchas sont construits en acier inoxydable, matériel d'excellente qualité et très durable. En maintenant la propreté quotidienne de ces surfaces, elles resteront en parfait état.

PLAQUE SUPÉRIEURE

Il est important que la surface de la plaque soit toujours propre et dépourvue de résidus solides, même pendant son utilisation. Pour ce faire, elle devra toujours être recouverte de n'importe quel type de substance grasse et comestible (huiles des tinées à l'alimentation, graisses, beurres, etc.). La présence d'un ramasse-graisse permet de déposer de façon temporaire ces résidus dans ce-dernier, ce qui facilite l'utilisation de la plaque dans des conditions optimales. Après

utilisation, il est conseillé de passer un torchon imbibé d'huile sur la plaque afin d'éviter la rouille et maintenir ainsi la plaque en parfait état.

Au moins une fois par semaine, il est nécessaire de nettoyer la plaque et le ramasse-graisse avec un dégraissant non abrasif.

CONSERVATION ET ENTRETIEN

Il est conseillé à l'utilisateur de procéder à un entretien régulier afin de maintenir l'appareil dans des conditions optimales de fonctionnement.

La manipulation des appareils devra être réalisée par le personnel autorisé par le fabricant.

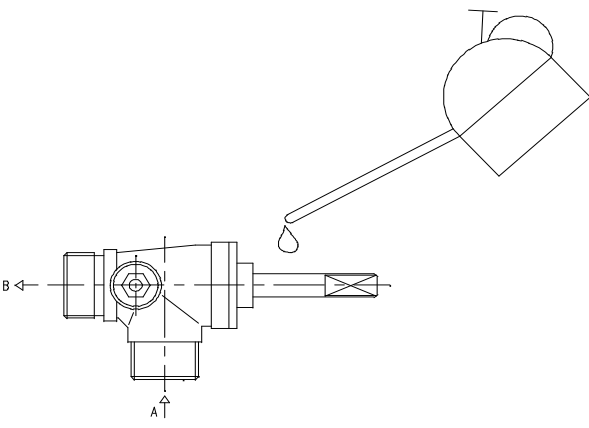
Si le propriétaire détecte une panne quelconque, il devra contacter notre service technique afin d'évaluer la situation et d'effectuer la réparation.

Après chaque utilisation, le ramasse-graisse sera enlevé et vidé de son contenu (Déchets par le haut).

Une fois par an, un nettoyage complet et une vérification générale de l'appareil devront être réalisés (ce qui évitera, entre autres inconvénients, la mauvaise combustion des fumées et de la suie produites, ainsi que la mauvaise consommation de gaz). Pendant cette révision, il faudra tenir compte du nettoyage des injecteurs, des vannes de sortie de gaz (robinets) et du graissage de ces dernières, comme cela a été indiqué auparavant.

Dans l'hypothèse où, une fois le nettoyage externe annuel effectué, le brûleur fonctionnerait mal (flamme jaune ou excessive ment haute), il faudra contrôler les injecteurs et les autres mécanismes et, si après ces vérifications, les anomalies persistent, il faudra alors démonter le gril pour enlever les résidus éventuels qui pourraient avoir envahi l'intérieur des chambres de combustion. Il est préférable que ces opérations soient réalisées par le personnel autorisé.

ENTRETIEN DE LA ROBINETTERIE.



A : Arrivée du gaz par batterie.
B : Sortie du gaz par l'injecteur.

Si l'on observe qu'un effort inhabituel est nécessaire pour tourner la robinetterie, veuillez graisser celle-ci.

1. Dévissez le robinet en question.
2. Nettoyez le tuyau avec un torchon et un diluant.
3. Graissez légèrement en s'assurant que LA VOIE DE PASSAGE DU GAZ N'EST PAS OBSTRUÉE.
4. Tournez la base du robinet plusieurs fois.
5. Répétez l'opération de nettoyage et graissez un peu.
6. Remontez les pièces.

6. INSTRUCTIONS POUR RÉSOUDRE LES PANNES ÉVENTUELLES

Ce manuel tente de proposer des solutions pour que l'utilisateur puisse réparer "in situ" les petites pannes qui peuvent éventuellement se présenter :

- **Les brûleurs ne s'allument pas :**

La cause la plus probable est une insuffisance de combustible dans le réseau.

Après avoir vérifié ce point, il faudra laisser le robinet d'arrivée d'air en position fermée, puis changer la bouteille de gaz.

- **Lorsque l'on allume le brûleur, la flamme est jaune :**

Manque d'air :

Il faudra régler l'entrée d'air principale en laissant le brûleur allumé, jusqu'à ce que la flamme apparaisse doucement avec une couleur complètement bleue et sans pointes jaunes. Il est conseillé de confier cette opération au service technique autorisé par la marque du fabricant.

- **La flamme des brûleurs émet des gaz noirs et a une forte couleur jaune :**

Obstruction de l'injecteur du brûleur.

Brûleurs sales.

Réglage défectueux de l'air principal.

Dans les deux premiers cas, on nettoiera et on démontera le brûleur ou l'injecteur.

Dans le troisième cas, il faudra régler la flamme. Il est conseillé de confier cette opération au personnel autorisé par la marque du fabricant.

- **Lorsque l'on cesse d'appuyer axialement sur le robinet de commande, après 15 secondes environ, le brûleur s'éteint :**

Le thermocouple est défectueux ; Il doit être remplacé tel que prescrit dans le livre de l'installateur, de sorte que les services d'une personne autorisée doivent être requis.

7. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIÈCES

INJECTEUR

Si l'injecteur est bloqué, il doit être retiré du support d'injecteur et remplacé par un autre ayant les mêmes caractéristiques. Une fois l'injecteur approprié obtenu, procédez comme suit :

Pour changer les injecteurs sur les brûleurs, ils doivent être accessibles par le haut de l'appareil. La plaque de cuisson sera retirée et on y accédera directement.

Une fois que vous y avez accès, vous procédez à son changement en retirant les vis qui le maintiennent.

Brûleurs

Pour changer le brûleur, il est recommandé de le faire par un technicien qualifié et d'en informer le distributeur.

Thermocouple

Retirez la plaque en dévissant les quatre écrous qui la maintiennent en place. Une fois cela fait, le processus à suivre pour le changement de thermocouple est le suivant :

1. Enlevez la rondelle à l'aide d'un outil convenable.
2. Dévissez l'écrou.
3. Enlevez le thermocouple et le tuyau-thermocouple.
4. Après avoir coupé le tuyau-thermocouple d'une longueur similaire à celle de l'ancien tuyau, placez le nouvel ensemble suivant la position qu'occupait l'ancien.
5. Resserrez l'écrou.

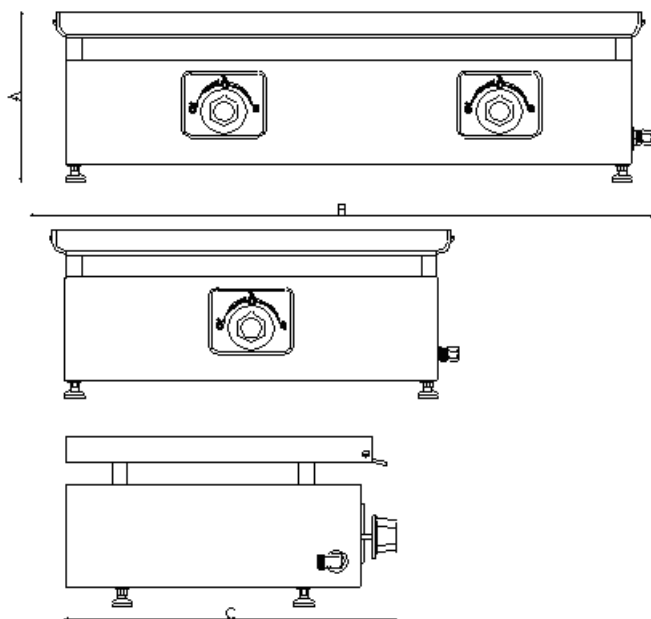
Placez à nouveau la rondelle en la faisant coïncider avec la rainure du thermocouple prévue à cet effet.

AVERTISSEMENT

Le fabricant n'est pas responsable des modifications effectuées par des tiers sur l'appareil d'origine. Le fabricant n'est pas responsable des pannes provoquées par une mauvaise utilisation de l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement et de la qualité de l'appareil lorsque ceci implique le non-respect des présentes INSTRUCTIONS D'UTILISATION.

En cas de doute, la version linguistique qui prévaut est l'espagnole.

DIMENSIONS



Modèle	A (mm)	B (mm)	C (mm)
ESTIVALE PRIMA 75	230	792	426,25
ESTIVALE PRIMA 60	230	642	426,25
ESTIVALE PRIMA 50	230	542	426,25
ESTIVALE STAR 75	250	792	426,25
ESTIVALE STAR 60	250	642	426,25

Modèle	A (mm)	B (mm)	C (mm)	POIDS (kg)
SILVER 75 SILVER 75 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE	230	765	455	27
SILVER 60 SILVER 60 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE	230	615	455	22
EXTREME 90 PLAQUE ACIER RECTIFIÉ	244	915	457.5	38
EXTREME 75 EXTREME 75 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE EXTREME 75 PLAQUE ACIER RECTIFIÉ	244	765	457.5	31
EXTREME 60 EXTREME 60 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE EXTREME 60 PLAQUE ACIER RECTIFIÉ	244	615	457.5	25

LISTE DES COMPOSANT

REF.:		COMPOSANT	MODÈLE/MARQUE
Mod.	Réf.	SILVER	
SI-XX	01A	PLAQUE DE CUISSON EN ACIER DE LA SÉRIE SILVER	PLAQUE XX/SIMOGAS
SI-XX	01B	PLAQUE DE CUISSON EN FONTE ÉMAILLÉE DE LA SÉRIE SILVER AVEC PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE	PLAQUE FONTE XX/TEKA
SI-XX	02	BAC À GRAISSE	RECSI XX/SIMOGAS
SI-XX	05	TUYAU DE GAZ A-B	TUYAU DE GAZ A-B
SI-XX	07	PLAQUE DE VENTILATION	CHPAV/SIMOGAS
SI-XX	08	BRÛLEUR	Q XX/SIMOGAS
SI-XX	09	TUBE DE RÉGULATION D'AIR	TUBE D'AIR /SIMOGAS
SI-XX	11	INJECTEUR	SABAF / 151022200090
SI-XX	12	PORTE-INJECTEUR	SABAF / 125601800000
SI-XX	15	ROBINET DE SÉCURITÉ	MODELLI10/SABAF 615791810001
SI-XX	16	CORP INOX	CUERPOSI-EX XX/SIMOGAS
SI-XX	17	TUYAU D'ENTRÉE DE GAZ DE VILLE	TAIZHOU ZHENGONG WH002 – STAINLES STEEL FLEXIBLE HOSE – ½”F*1/2”M 450mm.
SI-XX	22	CONTRÔLE DU GAZ	GIPERPLAST / GIP01
SI-XX	24	THERMOCOUPLE	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
SI-XX	26	PIED EN PLASTIQUE	SIIM / CE-3328
SI-XX	27	PIEZO	BI-03-10/ERTA
SI-XX	28	BOUGIE	NINGBO ND YD1.5-2B
SI-XX	29	BOUTON PIEZO	NINGBO ND YD1.5-2B
SI-XX	30	ASSEMBLAGE DE CÂBLES PIEZO	NINGBO ND YD1.5-2B

REF. :		COMPOSANT	MODÈLE/MARQUE
Mod.	Réf.	EXTREME	
EX-XX	01A	PLAQUE DE CUISSON EN ACIER EN SÉRIE EXTREME	PLAQUE XX/SIMOGAS
EX-XX	01B	EXTREME SERIES PLAQUE DE CUISSON EN FONTE ÉMAILLÉE AVEC PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE	PLAQUE FUNDE XX/TEKA
EX-XX	02	BAC À GRAISSE	RECSI XX/SIMOGAS
EX-XX	05	TUYAU DE GAZ A-B	TUYAU DE GAZ A-B
EX-XX	07	PLAQUE DE VENTILATION	CHPAV/SIMOGAS
EX-XX	08	BRÛLEUR	Q XX/SIMOGAS
EX-XX	09	TUBE DE RÉGULATION D'AIR	TUBO AIRE/SIMOGAS
EX-XX	11	INJECTEUR	SABAF / 151022200090
EX-XX	12	PORTE-INJECTEUR	SABAF / 125601800000
EX-XX	15	ROBINET DE SÉCURITÉ	MODELLI10/SABAF 615791810001
EX-XX	16	CORP INOX	CUERPOSI-EX XX/SIMOGAS
EX-XX	17	TUYAU D'ENTRÉE DE GAZ DE VILLE	TAIZHOU ZHENGONG WH002 – STAINLES STEEL FLEXIBLE HOSE – ½”F*1/2”M 450mm.
EX-XX	22	CONTRÔLE DU GAZ	LDW-SJ-006/SHENZHEN LEADERWAY
EX-XX	24	THERMOCOUPLE	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
EX-XX	26	PIED EN PLASTIQUE	SIIM CE-3328/SIMM
EX-XX	27	PIEZO	PELPULS_4EN_2BOTEXT_2BUJ/EDMAN
EX-XX	28	BOUGIE	YD1.5-2B BUJIA/NINGBO ND
EX-XX	29	BOUTON PIEZO	YD1.5-2B BOTÓN/NINGBO ND
EX-XX	30	ASSEMBLAGE DE CÂBLES PIEZO	YD1.5-2B CABLES/NINGBO ND

REF. :		COMPOSANT	MODÈLE/MARQUE
Mod.	Réf.	EXTREME XX PLAQUE ACIER RECTIFIÉ	
EX REC-XX	01A	PLAQUE ACIER RECTIFIÉ XX	PLAQUE XX/SIMOGAS
EX REC -XX	02	BAC À GRAISSE	RECEX CR XX/SIMOGAS
EX REC -XX	05	TUYAU DE GAZ A-B	TUYAU DE GAZ A-B
EX REC -XX	07	PLAQUE DE VENTILATION	CHPAV/SIMOGAS
EX REC -XX	08	BRÛLEUR	Q CR/SIMOGAS
EX REC -XX	09	TUBE DE RÉGULATION D'AIR	TUBE D'AIR AIRE/SIMOGAS
EX REC -XX	11	INJECTEUR	SABAF / 151022200090
EX REC -XX	12	PORTE-INJECTEUR	SABAF / 125601800000
EX REC -XX	15	ROBINET DE SÉCURITÉ	MODELLI23/SABAF
EX REC -XX	16	CORP INOX	CUERPO-EX XX/SIMOGAS
EX REC-XX	17	TUYAU D'ENTRÉE DE GAZ DE VILLE	TAIZHOU ZHENGONG WH002 – STAINLES STEEL FLEXIBLE HOSE – ½”F*1/2”M 450mm.
EX REC-XX	22	CONTRÔLE DU GAZ	LDW-SJ-006/SHENZHEN LEADERWAY
EX REC-XX	24	THERMOCOUPLE	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
EX REC-XX	26	PIED EN PLASTIQUE	SIIM CE-3328/SIMM
EX REC-XX	27	PIEZO	PELPULS_4EN_2BOTEXT_2BUJ/EDMAN
EX CR-XX	28	BOUGIE	YD1.5-2B BUJIA/NINGBO ND
EX CR-XX	29	BOTON PIEZO	YD1.5-2B BOTÓN/NINGBO ND
EX CR-XX	30	CONJUNTO CABLES PIEZO	YD1.5-2B CABLES/NINGBO ND
EX CR-XX	31	CUIRASSE	PETO CROMO/SIMOGAS
EX CR-XX	32	SOUTIEN DES PATAS	SOPORTE PATA/SIMOGAS

REF. :		COMPOSANT	MODÈLE/MARQUE
Mod.	Réf.	ESTIVALE	
ES-XX	01	PLAQUE DE CUISSON	PLAQUE XX/SIMOGAS
ES-XX	02	BAC À GRAISSE	RECEX CR XX/SIMOGAS
ES-XX	04	EST	SOPES/SIMOGAS
ES-XX	05	TUYAU DE GAZ A-B	TUYAU DE GAZ A-B
ES-XX	07	PLAQUE DE VENTILATION	CHPAV/SIMOGAS
ES-XX	08	BRÛLEUR	Q XX/SIMOGAS
ES-XX	09	TUBE DE RÉGULATION D'AIR	TUBO REGULACION/SIMOGAS
ES-XX	11	INJECTEUR	SABAF / 151022200090
ES-XX	12	PORTE-INJECTEUR	SABAF / 125601800000
ES-XX	15	ROBINET DE SÉCURITÉ	MODELLI23/SABAF
ES-XX	16	CORP INOX	TAIZHOU ZHENGONG WH002 – STAINLES STEEL FLEXIBLE HOSE – ½”F*1/2”M 450mm.
ES-XX	17	TUYAU D'ENTRÉE DE GAZ DE VILLE	LDW-SJ-006/SHENZHEN LEADERWAY
ES-XX	19	ÉCROU 1'	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
ES-XX	21	COUDE DE CONNEXION	CODO ½”/SABAF
ES-XX	22	CONTRÔLE DU GAZ	MANDOSLBR/GIP-06A
ES-XX	24	THERMOCOUPLE	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
ES-XX	26	PIED EN PLASTIQUE	SIIM CE-3328/SIMM

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

Règlement (UE) 2016/426

SIMOGAS SL Calle Crom nº 5-3ª planta 08907 L'HOSPITALET DE LLOBREGAT – BARCELONA

Nous DÉCLARONS sous notre responsabilité que l'appareil décrit ci-dessous est conforme à la législation d'harmonisation de l'Union applicable :

- *Appareil :* *Plancha à usage professionnel qui utilise du gaz comme combustible*
- *Modèle :*
 - ESTIVALE PRIMA 50 ESTIVALE PRIMA 60 ESTIVALE PRIMA 75
 - ESTIVALE STAR 60 ESTIVALE STAR 75
 - SILVER60 SILVER75
 - SILVER 60 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE SILVER 75 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE,
 - EXTREME 60 EXTREME 75
 - EXTREME 60 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE EXTREME 75 PLAQUE EN FONTE ÉMAILLÉE,
 - EXTREME 60 PLAQUE ACIER RECTIFIÉ, EXTREME 75 PLAQUE ACIER RECTIFIÉ
 - EXTREME 90 PLAQUE ACIER RECTIFIÉ
- *Marque :* *Simogas*
- *N° de série :*
- *Année de fabrication :* *2025*

NOUS DÉCLARONS que l'appareil indiqué est conforme aux exigences de conception, de construction et de sécurité des **normes européennes** relatives aux **appareils à gaz, énumérées** ci-dessous :

UNE-EN 203-1:2014.

Appareils de cuisson à usage professionnel qui utilisent des combustibles gazeux.

Partie 1 : Règles générales de sécurité.

UNE-EN 203-2-9: 2005.

Appareils de cuisson à usage professionnel utilisant des combustibles gazeux.

Partie 2-9 : Exigences spécifiques. Plaques rayonnantes, plaques chauffantes et planchas.

UNE-EN 203-3: 2009.

Appareils de cuisson à usage professionnel utilisant des combustibles gazeux.

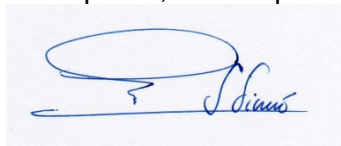
Partie 3 : Matériaux et pièces en contact avec les aliments et autres aspects santé.

Pour se conformer aux réglementations suivantes :

- Règlement (UE) 2016/426 – RELATIF AUX APPAREILS À GAZ.
- Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

L'organisme notifié **LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS)** avec le n° **0370**, situé à Barcelone – Espagne, a effectué l'examen de type UE et a délivré le certificat avec le n° PIN 370 CT2975 le 27 avril 2018, d'une durée de 10 ans), ainsi que l'évaluation de la conformité (module C2) et a délivré le certificat avec le n° 0370-GAR-3368/C2 (le 19-04-2024, valable 1 an)

À Hospitalet, le 10 septembre 2025, cette déclaration est signée



Signé par : Sergi Simó (Directeur)

Au nom de : SIMOGAS

SIMOGAS, S.L.

C/ Crom 5 3^o

08907 L'Hospitalet de Llobregat.

Barcelona.

Tel. : 0034.93.263.45.06 – Fax : 0034.93.396.95.04

www.simogas.com

contacte@simogas.com