

MANUEL

PLANCHAS DE CUISSON AU GAZ

MODÈLE

EXTREME 90 CR EFFICIENCY

EXTREME 75 CR EFFICIENCY

EXTREME 60 CR EFFICIENCY

Simogas

ÉDITION 2025

INDEX

1. PRECAUTIONS PREALABLES A L'INSTALLATION ;ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.	
2. CONDITIONS DE LA GARANTIE	5
3. DEBALLAGE DE L'APPAREIL	5
4. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	5
5. DESCRIPTION GÉNÉRALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	5
6. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL ;ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.	
7. MISE EN MARCHÉ ET À L'UTILISATION DE L'APPAREIL ;ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.	
ALLUMER	7
UTILISATION DE L'APPAREIL	8
8. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, DE CONSERVATION ET D'ENTRETIEN	8
PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À L'UTILISATION ET À L'ENTRETIEN	8
ENTRETIEN DES ROBINETS	10
PIÈCES POUVANT ÊTRE REMPLACÉES	10
9. INSTRUCTIONS POUR RÉSOUDRE LES PANNES ÉVENTUELLES	11
10. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL ;ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.	
DIMENSIONS ET POIDS	15

PRECAUTIONS PREALABLES A L'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et il doit uniquement être utilisé dans des endroits suffisamment ventilés. Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Il est obligatoire de lire le présent manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'effectuer n'importe quelle opération avec l'appareil.

Il est recommandé de conserver le présent manuel dans un endroit visible et accessible aux utilisateurs, afin de faciliter sa consultation ultérieure.

Il est recommandé de s'assurer du bon état de l'appareil avant de procéder à son installation et de vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

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.

L'appareil doit fonctionner dans les conditions d'utilisation indiquées dans ces instructions, sans aucune intervention dans le circuit de gaz interne, ou dans les dispositifs de réglage/régulation de l'appareil.

Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.

Le fabricant n'est pas tenu pour responsable lorsque l'appareil a été installé sans suivre les instructions d'utilisation.

Ces instructions sont destinées à l'installation et à l'entretien de l'appareil.

Ces instructions sont seulement valables lorsque le symbole du pays figure sur l'appareil. Si ce symbole n'apparaît pas sur l'appareil, se référer aux instructions techniques qui réunissent les conditions nécessaires pour permettre l'adaptation de cet appareil aux conditions d'utilisation du pays.

Ces appareils seront installés à l'extérieur seulement.

Les appareils ne doivent être installés que sur une surface incombustible résistante aux températures élevées.

Il sera vérifié que le gaz à utiliser correspond à celui indiqué sur l'étiquette qui accompagne l'appareil, et pour lequel il a été calibré par le fabricant.

Les zones inférieures des panneaux avant et latéral doivent être libres de toute obstruction car elles peuvent affecter la combustion et/ou la ventilation.

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

Les insectes, les feuilles sèches ou d'autres objets pourraient obstruer le Venturi, bloquant le flux normal de gaz et pouvant provoquer un reflux de gaz hors de l'ouverture de combustion de l'air. Un incendie peut se produire à l'intérieur et à proximité des ouvertures de combustion de l'air et causer de graves dommages à la plaque chauffante.

Il est recommandé d'inspecter le Venturi avant chaque utilisation, ainsi que si l'un des symptômes suivants se produit :

1) Odeur de gaz avec des flammes dans le brûleur qui apparaissent lentes et jaunes.

- 2) Le fer n'atteint pas une température suffisante.
- 3) Le fer chauffe de manière inégale.
- 4) Un ou plusieurs des brûleurs ne s'allument pas.

Il ne doit y avoir aucun matériau inflammable à une distance d'environ 60 cm du haut, du bas, de l'arrière ou du côté de la planche.

La longueur du tuyau flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre et doit être adaptée au type de gaz et de pression à fournir par le régulateur.

N'utilisez qu'un régulateur approuvé à l'échelle nationale en fonction de la nature du gaz et de la pression utilisée.

Utilisez des bouteilles de gaz propane de 11kg maximum ou de butane de 12,5kg maximum avec son détendeur et son tube flexible correspondant et toujours en position verticale.

Changer le tuyau lorsque les conditions nationales l'exigent.

Certaines parties de la plancha comme la plaque de cuisson peuvent être très chaudes, il est recommandé de porter des gants de protection pendant l'utilisation

Des gants résistants au contact thermique et/ou aux éclaboussures d'huile avec marquage CE sont recommandés pour éviter le risque de brûlure, ainsi que pour garder le plan de travail propre et porter des chaussures à semelles antidérapantes.

En cas de déversement accidentel de liquides, procédez à leur collecte immédiate.

Les surfaces de repassage peuvent être très chaudes pour éloigner les enfants et les animaux domestiques de l'appareil.

Extrême prudence lors de l'utilisation 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 recommandé que la personne qui manipule le fer soit correctement hydratée, surtout en été.

Il est recommandé de porter des vêtements en fibres naturelles (coton si possible et éviter le lycra) pour éviter les risques d'incendie dus aux matériaux inflammables.

1. CONDITIONS DE LA GARANTIE

Ces appareils sont garantis pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat, en cas d'un quelconque défaut de fabrication. Les causes d'expiration de la garantie sont les suivantes :

- Trois ans après la fabrication de la plaque.
- Toute panne provoquée par la détérioration normale, liée au passage du temps.
- Toute panne causée par une mauvaise utilisation de l'appareil ou par l'ignorance du manuel d'instructions.
- Altération de l'un des sceaux de garantie.
- En général, toute panne dont la cause n'est pas imputable au fabricant.
- 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.

2. DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Le déballage sera effectué avec un soin particulier, afin de ne pas endommager l'appareil. Retirez l'appareil du carton et vérifiez qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Vérifiez que toutes les pièces nécessaires à l'installation et à l'utilisation sont présentes. Dans le cas où une anomalie ou un défaut de l'appareil serait détecté, il est recommandé d'avertir le représentant avant d'effectuer l'installation.

3. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Appareil : Plaque de cuisson au gaz

Modèles :

EXTREME 90 CR EFFICIENCY

EXTREME 75 CR EFFICIENCY

EXTREME 60 CR EFFICIENCY

4. DESCRIPTION GÉNÉRALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Les plaques de cuisson à gaz sont destinées à être utilisées pour rôtir des aliments sur les planchas elles-mêmes, elles sont équipées d'équipements de combustion standardisés, composés des brûleurs qui chauffent la plaque de cuisson.

Sur la face avant de l'appareil, nous trouvons les commandes qui régulent le débit de gaz qui atteint les brûleurs.

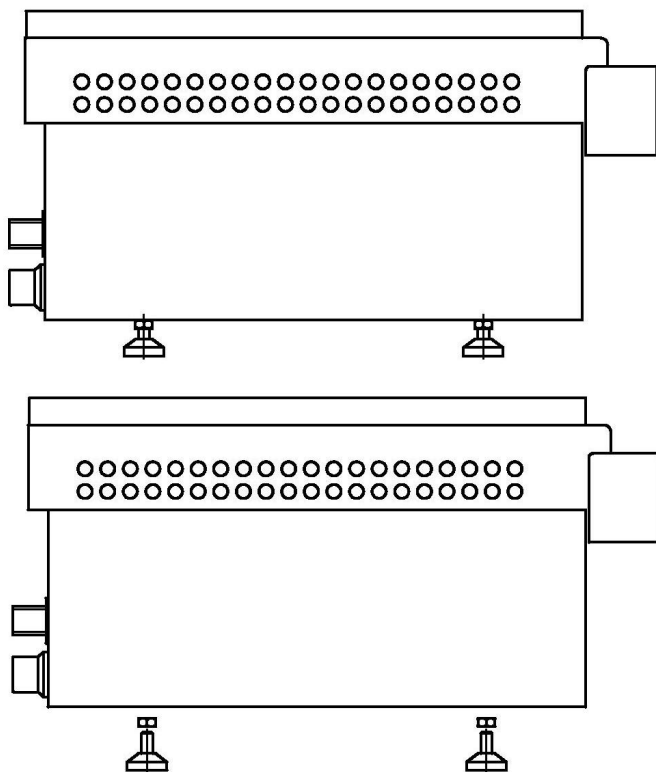
La sortie de gaz de l'appareil est située à l'arrière de l'appareil. Le fonctionnement des planchas est basé sur le chauffage de la plaque par la chaleur fournie par la combustion du gaz dans les brûleurs.

5. ASSEMBLAGE DE L'APPAREIL

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 la plaque fonctionnera afin qu'il n'y ait aucun risque de chute à différents niveaux. L'espace doit être suffisamment profond et large pour accueillir le fer.

La plaque est assemblée en usine à l'exception des pieds, qui doivent être assemblés selon les figures suivantes :

- 1.- Enfilez les pieds aux niveleurs plats et fixez-les avec des écrous



6. MISE EN MARCHÉ ET À L'UTILISATION DE L'APPAREIL

Cet appareil fonctionne avec des conteneurs de gaz de pétrole liquéfié (bouteilles).

- Pour une manipulation correcte d'une bouteille de gaz :
 - o Le cylindre doit être changé avec la clé de tête fermée. Il ne faut jamais le faire à proximité de sources de chaleur, de briquets, de cigarettes...
 - o Le cylindre doit toujours être en position verticale. Il ne faut pas le frapper même pour vérifier s'il reste encore du gaz.
 - o La bouteille de réserve doit être tenue à l'écart de tous les types d'incendie, placée dans une pièce séparée de la bouteille en service et avec le capuchon de sécurité gris.
 - o Ne stockez pas plus de deux bouteilles de gaz 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 dans une maison.
 - o 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.

La bouteille doit toujours être installée, transportée et stockée en position verticale.

Vérifiez que le débit de gaz de la bouteille est fermé.

Vérifiez que la poignée de gaz de la plaque chauffante est en position fermée.

Connectez le régulateur au tuyau et le tuyau à l'entrée de gaz de l'appareil à l'aide des outils appropriés, afin que le tuyau ne soit pas soumis à des contraintes de torsion ou de traction.

Vérifiez s'il y a des fuites en appliquant une solution savonneuse sur l'entrée de gaz de l'appareil (aucune bulle ne doit apparaître).

Remplacez le tube flexible lorsque les conditions nationales l'exigent.

La longueur du tuyau flexible ne doit pas dépasser 1,5 mètre et être adaptée au type de gaz et de pression à fournir par le régulateur.

Le régulateur doit alimenter la plaque chauffante avec une pression de 28/30 mbar si du gaz butane est utilisé et de 37 mbar si du gaz propane est utilisé. Dans les pays suivants : **BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH.**

Le régulateur doit alimenter le fer avec une pression de 50mbar en cas de gaz butane ou propane dans les pays suivants : **DE, AT, CH.**

Éloignez les cylindres de toute source d'inflammation.

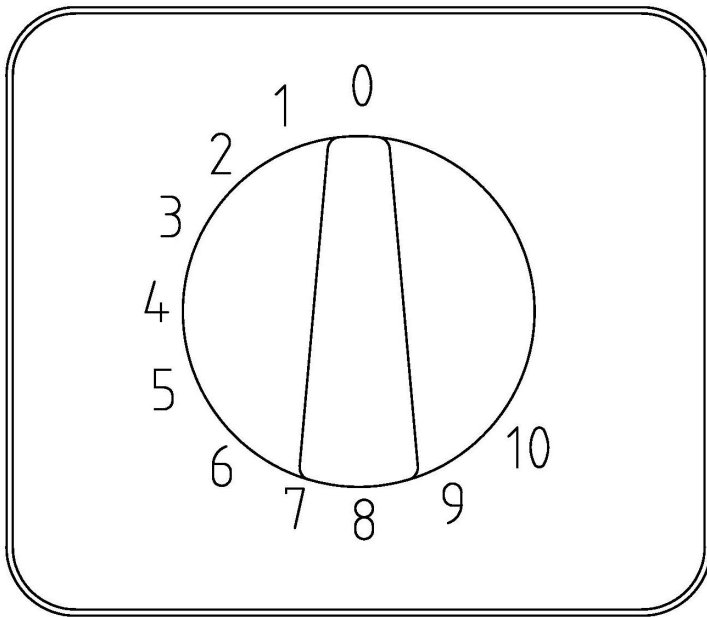
Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz en appliquant une solution savonneuse à l'aide d'une brosse sur les joints du tube flexible avec le régulateur et avec la bouteille, en cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation en gaz.

ALLUMER

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables.

Installez la plaque chauffante sur une surface incombustible qui résiste aux températures élevées.

Avant de démarrer le fer, il est nécessaire de connaître le panneau avant des commandes comme indiqué dans 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. Appuyer sur le bouton du piezzo électrique (Cela provoquera l'inflammation) et Maintenir la pression pendant quelques secondes pour que la flamme se stabilise. Relâchez la télécommande et régulez l'alimentation avec elle. Si la flamme n'est pas maintenue, continuez quand même et maintenez le bouton enfoncé pendant quelques secondes de plus jusqu'à ce que la flamme se stabilise.

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 fermée.

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.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Après quelques minutes, vous aurez votre plaque chauffante prête à cuire, vous pouvez réguler la quantité de flamme des brûleurs en tournant la clé. Étant donné que la table de cuisson peut être très chaude et que des éclaboussures peuvent se produire pendant la cuisson, portez des gants résistants au contact thermique et/ou aux éclaboussures d'huile avec marquage CE.

7. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, DE CONSERVATION ET D'ENTRETIEN

PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À L'UTILISATION ET À L'ENTRETIEN

- Pour effectuer l'entretien, le nettoyage ou les réparations, le robinet de gaz doit être fermé.
- 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.
- 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.

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

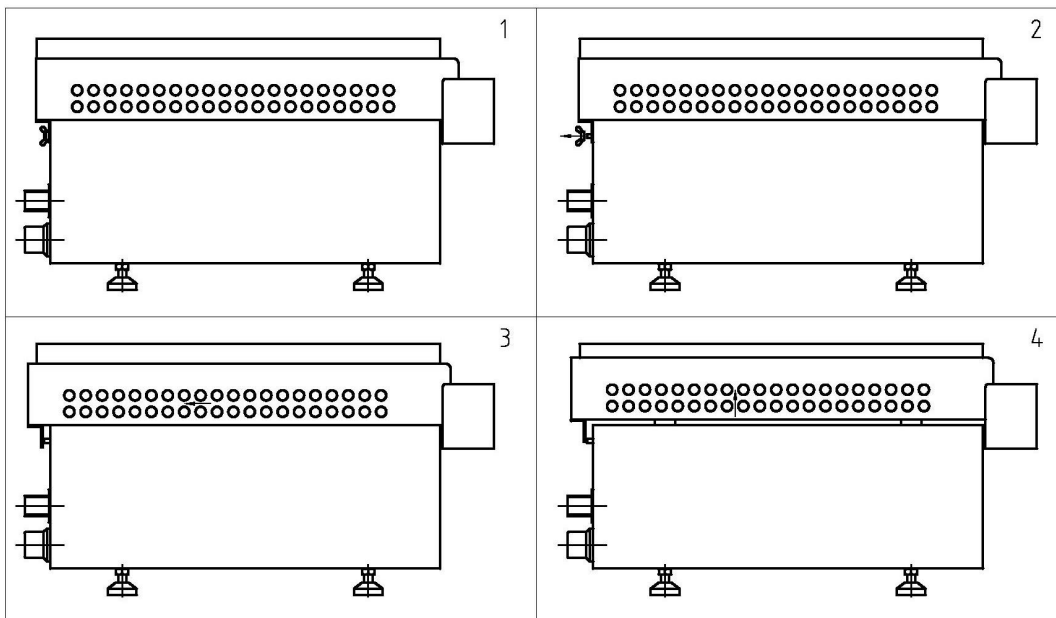
Au moins une fois par semaine, il faudra dévisser les quatre écrous qui maintiennent la plaque et démonter celle-ci. Les brûleurs se trouvent sous la plaque. Brossez la partie supérieure de ceux-ci pour enlever tous les résidus qui obstruent les orifices de sortie du gaz. Ensuite, et après s'être assuré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

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.

Les protections latérales peuvent être retirées pour le nettoyage en dévissant le pousse arrière et en déplaçant la pièce, d'abord vers l'arrière, puis vers le haut.



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.

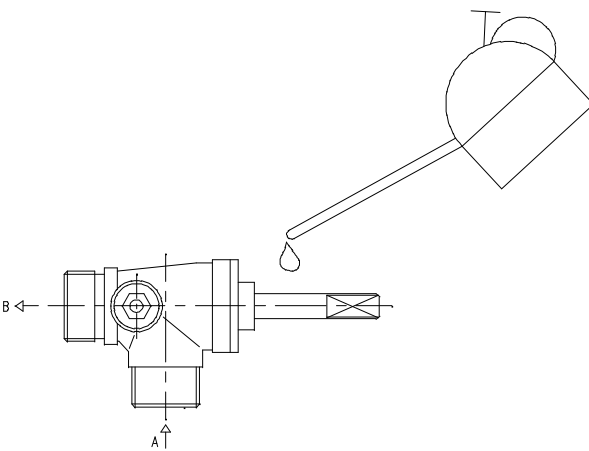
Au moins une fois par semaine, il est nécessaire de nettoyer la plaque et le ramasse-graisse avec un dégraissant non abrasif.

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.

Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur dans un endroit bien ventilé, hors de portée des enfants.

Lorsque vous n'utilisez pas la plaque chauffante à gaz, fermez le robinet de la bouteille d'alimentation, si vous rangez le fer à gaz à l'intérieur, débranchez la conduite d'alimentation en gaz et rangez la bouteille de gaz à l'extérieur dans un endroit bien ventilé. Si vous ne retirez pas la bouteille d'alimentation en gaz du fer, l'ensemble de l'ensemble, fer et bouteille, doit être stocké à l'extérieur dans un endroit bien ventilé.

ENTRETIEN DES ROBINETS



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.

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

PIÈCES POUVANT ÊTRE REMPLACÉES.

Les pièces fondamentales qui peuvent être remplacées sont le thermocouple et la soupape de sécurité en cas de détérioration. Le remplacement doit être effectué par un technicien qualifié.

8. 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.

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

Le Venturi peut être bouché, procédez à son nettoyage, si le problème persiste allez voir le service technique.

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

Le thermocouple est défectueux, veuillez contacter le service technique



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.

9. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

Fiche technique de l'appareil

<p>MODÈLE EXTREME 90 CR EFFICIENCY</p> <p>CONSOMMATION NOMINALE (s/Hs) 9 kW (705 g/h)</p> <p>Pays de destination directe :</p> <p>BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH</p> <p>CAT.: I3+</p> <p>G 30 (butane) a 28-30 mbar</p> <p>G 31 (propane) a 37 mbar</p> <p>Diamètre de l'injecteur 0.9mm</p> <p>Utilisation uniquement à l'extérieur des locaux</p> <p>Consultez les instructions avant d'utiliser l'appareil</p> <p>ATTENTION :</p> <p>Certaines parties accessibles de l'appareil peuvent être chaudes</p> <p>Éloigner les enfants</p> <p>Simogas S.L.</p> <p>SN XXXXX</p>		<p>MODÈLE EXTREME 90 CR EFFICIENCY</p> <p>CONSOMMATION NOMINALE (s/Hs) 9.9 kW (705 g/h)</p> <p>Pays de destination directe :</p> <p>DE, AT, CH</p> <p>CAT.: I3B/P</p> <p>G 30 (butane) a 50 mbar</p> <p>G 31 (propane) a 50 mbar</p> <p>Diamètre de l'injecteur 0.8mm</p> <p>Utilisation uniquement à l'extérieur des locaux</p> <p>Consultez les instructions avant d'utiliser l'appareil</p> <p>ATTENTION :</p> <p>Certaines parties accessibles de l'appareil peuvent être chaudes</p> <p>Éloigner les enfants</p> <p>Simogas S.L.</p> <p>SN XXXXX</p>	
 <p>0370/xx</p>	<p>Organisme notifié</p> <p>n°0370 N° Pin xxxxx</p>	 <p>0370/xx</p>	<p>Organisme notifié</p> <p>n°0370 Pinxxxx</p>

<p>MODÈLE EXTREME 60 CR EFFICIENCY</p> <p>CONSOMMATION NOMINALE (s/Hs) 6 kW (470 g/h)</p> <p>Pays de destination directe :</p> <p>BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH</p> <p>CAT.: I3+</p> <p>G 30 (butane) a 28-30 mbar</p> <p>G 31 (propane) a 37 mbar</p> <p>Diamètre de l'injecteur 0.9mm</p> <p>Utilisation uniquement à l'extérieur des locaux</p> <p>Consultez les instructions avant d'utiliser l'appareil</p> <p>ATTENTION :</p> <p>Certaines parties accessibles de l'appareil peuvent être chaudes</p> <p>Éloigner les enfants</p> <p>Simogas S.L.</p> <p>SN XXXXX</p>		<p>MODÈLE EXTREME 60 CR EFFICIENCY</p> <p>CONSOMMATION NOMINALE (s/Hs) 6.4 kW (470 g/h)</p> <p>Pays de destination directe :</p> <p>DE, AT, CH</p> <p>CAT.: I3B/P</p> <p>G 30 (butane) a 50 mbar</p> <p>G 31 (propane) a 50 mbar</p> <p>Diamètre de l'injecteur 0.8mm</p> <p>Utilisation uniquement à l'extérieur des locaux</p> <p>Consultez les instructions avant d'utiliser l'appareil</p> <p>ATTENTION :</p> <p>Certaines parties accessibles de l'appareil peuvent être chaudes</p> <p>Éloigner les enfants</p> <p>Simogas S.L.</p> <p>SN XXXXX</p>	
 <p>0370/xx</p>	<p>Organisme notifié</p> <p>n°0370 Pinxxxx</p>	 <p>0370/xx</p>	<p>Organisme notifié</p> <p>n°0370 Pinxxxx</p>

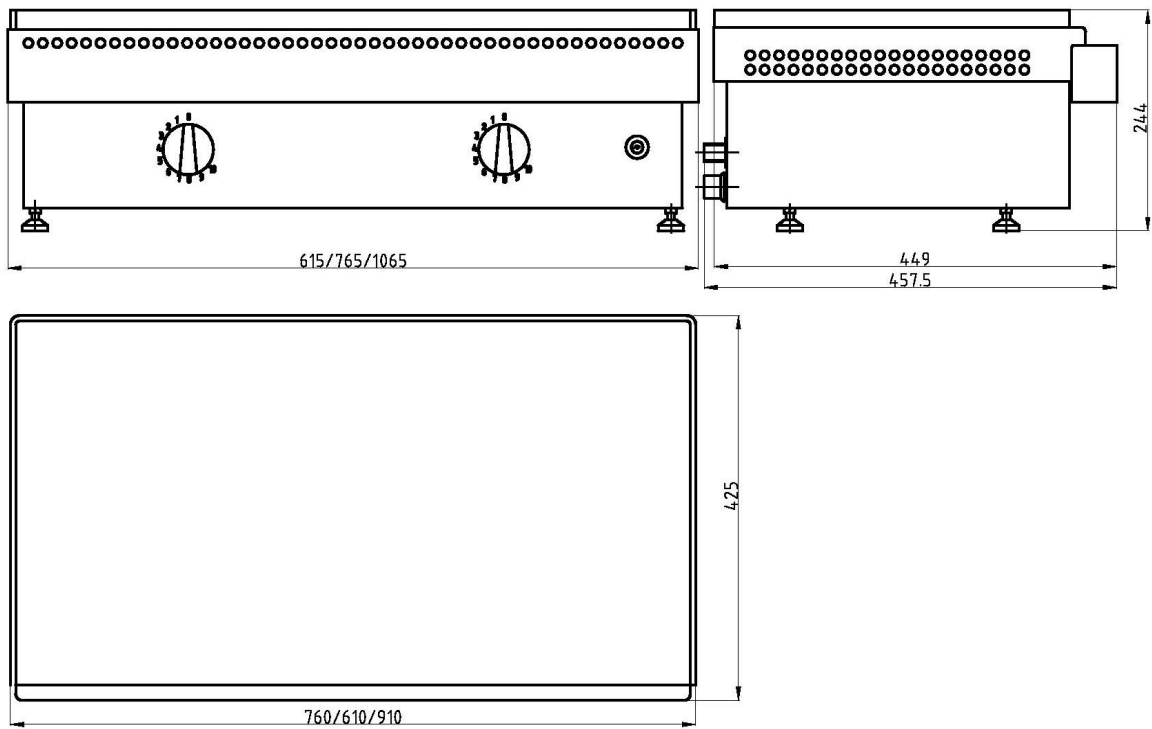
<p>MODÈLE EXTREME 75 CR EFFICIENCY</p> <p>CONSOMMATION NOMINALE (s/Hs) 6 kW (470 g/h)</p> <p>Pays de destination directe :</p> <p>BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH</p> <p>CAT.: I3+</p> <p>G 30 (butane) a 28-30 mbar</p> <p>G 31 (propane) a 37 mbar</p> <p>Diamètre de l'injecteur 0.9mm</p> <p>Utilisation uniquement à l'extérieur des locaux</p> <p>Consultez les instructions avant d'utiliser l'appareil</p> <p>ATTENTION :</p> <p>Certaines parties accessibles de l'appareil peuvent être chaudes</p> <p>Éloigner les enfants</p> <p>Simogas S.L.</p> <p>SN XXXXX</p>		<p>MODÈLE EXTREME 75 CR EFFICIENCY</p> <p>CONSOMMATION NOMINALE (s/Hs) 6.4 kW (470 g/h)</p> <p>Pays de destination directe :</p> <p>DE, AT, CH</p> <p>CAT.: I3B/P</p> <p>G 30 (butane) a 50 mbar</p> <p>G 31 (propane) a 50 mbar</p> <p>Diamètre de l'injecteur 0.9mm</p> <p>Utilisation uniquement à l'extérieur des locaux</p> <p>Consultez les instructions avant d'utiliser l'appareil</p> <p>ATTENTION :</p> <p>Certaines parties accessibles de l'appareil peuvent être chaudes</p> <p>Éloigner les enfants</p> <p>Simogas S.L.</p> <p>SN XXXXX</p>	
 <p>0370/xx</p>	<p>Organisme notifié</p> <p>n°0370 N° Pin</p>	 <p>0370/xx</p>	<p>Organisme notifié</p> <p>n°0370 Pin</p>

DIMENSIONS ET POIDS

EXTREME 90 CR EFFICIENCY POIDS 75 Kg

EXTREME 60 CR EFFICIENCY POIDS 50 Kg

EXTREME 75 CR EFFICIENCY POIDS 60 Kg



11 DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

Déclaration de conformité UE

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 :* *Plaques de cuisson pour utilisation al grand air*
Modèle :
 - EXTREME 90 CR EFFICIENCY
 - EXTREME 75 CR EFFICIENCY
 - EXTREME 60 CR EFFICIENCY
- *Marque :* *SIMOGAS*
- *N° de série :* *XXXX*
- *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 497:1998. Spécifications pour les appareils qui utilisent exclusivement des gaz de pétrole liquéfiés. Brûleurs polyvalents avec support intégré pour une utilisation en extérieur

UNE-EN 498:1998 Spécifications pour les appareils qui utilisent exclusivement des gaz de pétrole liquéfiés. Barbecues pour l'extérieur

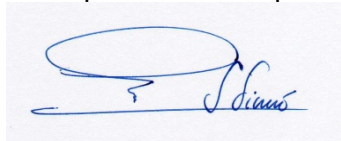
Pour se conformer aux réglementations suivantes:

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