

MANUEL

PLAQUES DE CUISSON AU GAZ

MODÈLE

EXTREME 90 CR EFFICIENCY-P

EXTREME 75 CR EFFICIENCY-P

EXTREME 60 CR EFFICIENCY-P

simogas

ÉDITION 2025

INDEX

GUIDE RAPIDE D'UTILISATION.....	3
CONDITIONS DE LA GARANTIE.....	4
1. DEBALLAGE DE L'APPAREIL.....	5
2. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL.....	5
3. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL.....	5
4. DESCRIPTION GÉNÉRALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.....	6
5. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE REGLAGE POUR L'INSTALLATEUR.....	6
5.1. PRECAUTIONS PREALABLES A L'INSTALLATION.....	6
5.2. CARACTERISTIQUES DE L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION DE L'APPAREIL.....	7
5.3. FIXATION DE L'APPAREIL ET ASSEMBLAGE DES PIÈCES FOURNIES PAR LE FABRICANT.....	7
5.4. IDENTIFICATION DU GAZ D'ALIMENTATION ET DU GAZ POUR LEQUEL L'APPAREIL EST PRÉPARÉ.....	7
5.5. CONNEXION DE L'APPAREIL AU RÉSEAU GÉNÉRAL D'ALIMENTATION EN GAZ.....	7
5.6. CONNEXION POUR L'EVACUATION DES FUMÉES.....	8
5.7. DÉBIT D'ÉVACUATION D'AIR.....	8
5.8. MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL.....	9
5.9. VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.....	9
5.10. INSTRUCTIONS POUR LA CONVERSION À DIFFÉRENTS GAZ.....	10
6. GAZ, PRESSIONS ET CATÉGORIES DÉFINIES.....	11
7. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN DESTINÉES À L'UTILISATEUR.....	12
7.1. PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À L'UTILISATION ET À L'ENTRETIEN.....	12
7.2. OPÉRATIONS DE MISE EN MARCHE ET D'ARRÊT DE L'APPAREIL.....	12
7.3. OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, DE CONSERVATION ET D'ENTRETIEN.....	13
8. INSTRUCTIONS POUR RÉSOUDRE LES PANNES ÉVENTUELLES.....	14
9. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIÈCES.....	15
9.1. REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR.....	15
9.1.1. RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE.....	15
10. DIMENSIONS EXTÉRIEURES ET POIDS.....	16
11. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL.....	17
DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ.....	18

GUIDE RAPIDE D'UTILISATION

PLANCHA

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.

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.- **Posez la plancha sur un endroit plat, son chariot ou sur une surface non combustible et résistante aux températures élevées.**

3.- **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.

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.

4.- **Allumez la plancha** : la plancha est munie d'un thermocouple de sécurité qui coupe l'arrivée du gaz si le brûleur n'est pas allumé ou s'il s'est éteint. Pour allumer la plancha, pressez le bouton de réglage et tournez-le vers la gauche à pleine puissance maximale en le maintenant appuyé. Sans cesser de presser le bouton, actionnez le piezzo ou allumez le brûleur à l'aide d'une allumette ou d'un briquet. Ne relâchez le bouton que quelques secondes plus tard (le temps que le thermo couple soit chaud).

5.- 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.

6.- **Nettoyez de la plaque en chrome dur** : pour détacher des résidus éventuels d'aliments, sur la plaque encore chaude, déglacez avec quelques glaçons ou un peu d'eau froide. A l'aide d'une spatule nettoyez la plaque. **Évitez l'utilisation du citron, du vinaigre, de la tomate (par exemple) ou tout type d'acide naturel ou synthétique pour nettoyer votre plancha, car ce sont des corrosifs qui attaquent le revêtement.**

7.- Si vous n'utilisez pas le fer pendant une longue période, rangez-le à l'intérieur.

FRANÇAIS

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.

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

Le fabricant n'est pas tenu pour responsable du fonctionnement de l'appareil lorsque l'utilisateur agit sans tenir compte des conseils du manuel d'instructions.

Le fabricant n'est pas tenu pour responsable des pannes provoquées par une utilisation incorrecte de l'appareil. 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.

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

Les travaux d'installation et d'entretien seront effectués par un personnel technique qualifié.

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.

CONDITIONS DE 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 :

- 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.

1. DÉBALLAGE 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.

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.

2. IDENTIFICATION DES APPAREILS

Appareil: Plaque de cuisson à gaz, pour utilisation collective.
Série: EXTREME CR EFFIENCY-P

Modèles: EXTREME 90 CR EFFICIENCY-P EXTREME 75 CR EFFICIENCY-P EXTREME 60 CR EFFICIENCY-P

3. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

Dénomination: Plaques de cuisson pour utilisation collective						
Responsable: SIMOGAS, S.L.						
Marque commerciale: SIMOGAS						
Séries: EXTREME xx CR EFFICIENCY-P						
Type (selon le type d'évacuation): A						
Modèles EXTREME 90 CR EFFICIENCY-P, EXTREME 75 CR EFFICIENCY-P, EXTREME 60 CR EFFICIENCY-P			90	75	60	
4	Diamètre injecteur (mm)	G20 (20 mbar)	1,4	1,40	1,40	
		G20(20/25 mbar)	1,4	1,4	1,4	
		G 30, G31 28-30/37 mbar	0.9	0,90	0,90	
		G 30 & G 31 à 30 mbar	0.9	0,90	0,90	
		G 30 & G 31 à 50 mbar	0,8	0,8	0,8	
	Réglage de l'air (A) (mm)	G20 (20 mbar)	0,00	0,00	0,00	
		G20(20/25 mbar)	0,00	0,00	0,00	
		G 30, G31 28-30/37 mbar	12,00	12,00	12,00	
		G 30 & G 31 à 30 mbar	12,00	12,00	12,00	
		G 30 & G 31 à 50 mbar	5,00	5,00	5,00	
	Consommation Qn (Hi) en kW (par brûleur) Débit en m ³ /h (par brûleur)		Flux de consommation	90	75	60
		G20 (20 mbar)	kW	3,1	3,1	3,1
			m ³ /h	0,33	0,33	0,33
		G20(20/25 mbar)	kW	3,1	3,1	3,1
			m ³ /h	0,33	0,33	0,33
		G30, G31 a 28-30/37	kW	3	3	3
			m ³ /h	0,08	0,08	0,08
		G 30 & G 31 à 30 mbar	kW	3	3	3
m ³ /h			0,08	0,08	0,08	
G 30 & G 31 à 50 mbar		kW	3.2	3.2	3.2	
		m ³ /h	0,08	0,08	0,08	

4. 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.

A l'avant ou à l'arrière de la plaque, selon le modèle, il y a un petit récipient, de forme allongée, suspendu à deux points d'appui ou un caisson ramasse graisse. Toutes les matières, solides et liquides, seront recueillies dans ce dernier pendant la cuisson des aliments sur la plaque, afin d'être ensuite jetées. L'arrivée de gaz de l'appareil se trouve à l'arrière. Le fonctionnement des plaques se base sur le chauffage de celles-ci, grâce à la chaleur fournie par la combustion du gaz dans les brûleurs.

5. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE RÉGLAGE 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.

5.1 PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À 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.
- 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.
- La surface sur laquelle la plancha est installée doit être fixée au sol, et si possible réglable en hauteur.
- Ces appareils ne doivent être installés que dans un endroit suffisamment ventilé pour éviter la formation de concentrations inacceptables de substances nocives pour la santé dans les locaux où ils sont installés.
- 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 aux quels 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.

5.2 CARACTÉRISTIQUES 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.

5.3 FIXATION DE L'APPAREIL ET ASSEMBLAGE DES PIÈCES FOURNIES PAR LE FABRICANT

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.

Le collecteur de graisse est également livré démonté. Pour le placer sur la plaque chauffante, il sera accroché à l'avant, à partir des boulons latéraux du fer, en vérifiant que la fixation est correcte.

Les injecteurs pour gaz naturel et une étiquette d'identification pour ce gaz sont également fournis en cas de modification de la régulation (par un installateur) du gaz.

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

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 $Q_n(H_i)$
- 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.

5.5 CONNEXION DE L'APPAREIL AU RÉSEAU GÉNÉRAL D'APPROVISIONNEMENT 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-, UNE-EN 10226-1, UNE-EN 10226-2 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, UNE-EN 10226-1 ou UNE-EN 10226-2, 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.
 - Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz au niveau du raccord d'entrée.

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 des connexions utilisées dans les différents pays

Pays	Categoría I _{3B/P} , I ₃₊ , I _P			Autres catégories		
	Avec filetage		Autres connexions prévues dans le paragraphe 2.1.4 de la norme	Avec filetage		Autres connexions prévues avec bicône
	UNE-EN 10226-1, UNE-EN 10226-2	ISO 228-1		UNE-EN 10226-1, UNE-EN 10226-2	ISO 228-1	
Allemagne	Oui		Oui	Oui		
Autriche	Oui		Oui	Oui		
Belgique	Oui	Oui	Oui	Oui		
Danemark	Oui	Oui	Oui		Oui	
Espagne	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Finlande	Oui	Oui		Oui	Oui	
France	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	
Grèce (i)						
Irlande	Oui		Oui	Oui		Oui
Islande (i)						
Italie	Oui		Oui	Oui		
Luxembourg (i)						
Norvège	Oui	Oui	Oui			
Pays-Bas	Oui			Oui		
Portugal	Oui	Oui		Oui	Oui	Oui
Royaume-Uni	Oui		Oui	Oui		Oui
Suède (i)						
Suisse	Oui		Oui	Oui		

Le signe (i) placé à côté du nom des pays sur le tableau veut dire que ceux-ci n'ont pas communiqué leur choix.

5.6 CONNEXION POUR L'ÉVACUATION 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.

5.7. DÉBIT D'ÉVACUATION D'AIR

L'appareil doit être installé dans des locaux suffisamment ventilés, conformément à la réglementation en vigueur.

Le débit d'air requis pour la combustion, selon la norme EN 13410:2001, doit tenir compte, si nécessaire, des débits d'évacuation d'air nécessaires à d'autres fins. La surface et le nombre de trous sont calculés à partir de la valeur la plus élevée de ces flux d'évacuation d'air.

Pour calculer le débit d'évacuation d'air requis, la formule suivante doit être utilisée:

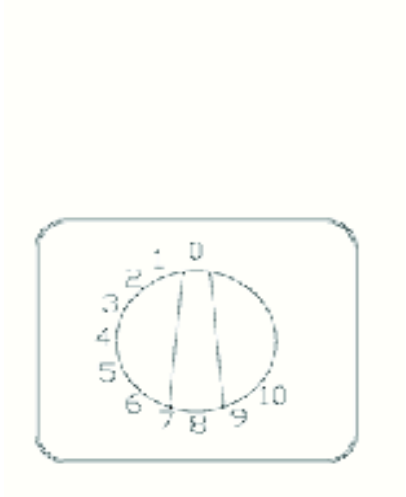
$$V_{\text{tot}} = \sum Q_{\text{NB}} * L$$

Où:

V_{tot}: Débit total d'évacuation d'air requis, en mètres cubes par heure (m³/h)

$\sum Q_{NB}$: Consommation totale de chaleur de tous les appareils en fonctionnement, en kilowatts (kW)

L: Débit de l'unité d'évacuation d'air ($\geq 10 \text{ m}^3/\text{h}$) /kW



5.8 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 :

0: 0°C Position d'arrêt

1: 28°C

2: 56°C

3: 84°C

4: 112°C

5: 140°C

6: 167°C

7: 195°C

8: 223°C

9: 250°C

10: 278°C Position maximale

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 réglez 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.

5.9 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.

5.10. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DE TYPE DE 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 faudra remplacer l'injecteur placé sur les brûleurs, (voir section 9.1), ainsi que la régulation de l'air primaire (voir section 9.2)

Les planchas peuvent fonctionner avec n'importe quel type de gaz du pays communautaire de destination. L'envoi inclut un jeu d'injecteurs pour chacun des types de gaz du pays de destination, et fournit deux injecteurs par catégorie de gaz.

Pour effectuer le changement d'injecteur en fonction du gaz à utiliser, il faudra tenir compte des valeurs du diamètre de l'injecteur.

Pour remplacer les injecteurs sur les brûleurs, il faudra accéder à ceux-ci depuis la partie supérieure de l'appareil. Il faudra enlever la plaque de cuisson pour accéder directement aux injecteurs.

Une fois l'accès possible, il faudra procéder au changement en enlevant les vis qui les maintiennent.

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.

6.-GAZ, PRESSIONS ET CATÉGORIES DEFINIES

Le tableau ci-dessous montre la relation entre les pays, les gaz, les pressions et les catégories sur la base des tests effectués.

		Tableau B.1 – Catégories Simple I commercialisées (EN 437:2003+A1:2009)							Tableau B.2 – Catégories Double II commercialisées (EN437:2003+A1:2009)										
								II _{2H3B/P}		II _{2H3+}		II _{2E3B/P}		II _{2E+3+}		II _{2L3B/P}			
		I _{2H}	I _{2L}	I _{2E}	I _{2E+}	I _{3B/P}	I ₃₊	I _{2H}	I _{3B/P}	I _{2H}	I ₃₊	I _{2E}	I _{3B/P}	I _{2E+}	I ₃₊	I _{2L}	I _{3B/P}		
		G20	G25	G20	G20	G30/G31	G30/G31	G20	G30/G31	G20	G30/G31	G20	G30/G31	G20	G30/G31	G25	G30/G31		
		20	25	20	20/25	30	28-30/37	20	30	20	28-30/37	20	30	20/25	28-30/37	25	30		
Autriche	AT	X																AT	Autriche
Belgique	BE				X		X							X				BE	Belgique
Bulgarie	BG																	BG	Bulgarie
Suisse	CH	X								X								CH	Suisse
Chypre	CY	X				X		X		X								CY	Chypre
République tchèque	CZ	X								X								CZ	République tchèque
Allemagne	DE			X														DE	Allemagne
Danemark	DK	X				X		X										DK	Danemark
Estonie	EE	X				X		X										EE	Estonie
Espagne	ES	X								X								ES	Espagne
Finlande	FI	X				X		X										FI	Finlande
France	FR				X									X				FR	France
Royaume-Uni	GB	X								X								GB	Royaume-Uni
Grèce	GR	X								X								GR	Grèce
Hongrie	HU					X												HU	Hongrie
Irlande	IE	X								X								IE	Irlande
Islande	IS																	IS	Islande
Italie	IT	X								X								IT	Italie
Lituanie	LT	X				X		X		X								LT	Lituanie
Luxembourg	LU			X														LU	Luxembourg
Lettonie	LV	X																LV	Lettonie
Malte	MT																	MT	Malte
Pays-Bas	NL		X			X										X		NL	Pays-Bas
Norvège	NO	X				X		X										NO	Norvège
Pologne	PL			X		X						X						PL	Pologne
Portugal	PT	X								X								PT	Portugal
Roumanie	RO	X		X		X		X				X				X		RO	Roumanie
Suède	SE	X				X		X										SE	Suède
Slovénie	SI	X				X		X		X								SI	Slovénie
Slovaquie	SK	X						X		X								SK	Slovaquie
Tableau D.1 – Catégories simples que j'ai commercialisées. Situations nationales des pays dans lesquels les organismes nationaux sont membres associés du CEN (EN 437:2003+A1:2009).								Tableau D.2 – Catégories Double II commercialisées. Situations nationales des pays dans lesquels les organismes nationaux sont membres associés du CEN (EN 437:2003+A1:2009).											
Croatie	HR	X				X		X										HR	Croatie

Türkiye	TR	X				X	X	X	X					TR	Türkiye
---------	----	---	--	--	--	---	---	---	---	--	--	--	--	----	---------

7. GAZ, PRESSIONS ET CATÉGORIES DEFINIES

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

7.1 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.
- L'installation de l'appareil doit être effectuée par un installateur qualifié dans les installations à gaz.
- L'adaptation de l'appareil à d'autres gaz doit être effectuée par un installateur qualifié.
- 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, 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.
- 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 faut pas le frapper même pour vérifier s'il reste 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.

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

Voir "GUIDE RAPIDE D'UTILISATION" (page 3)

7.3 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.

NETTOYAGE DE 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.

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.

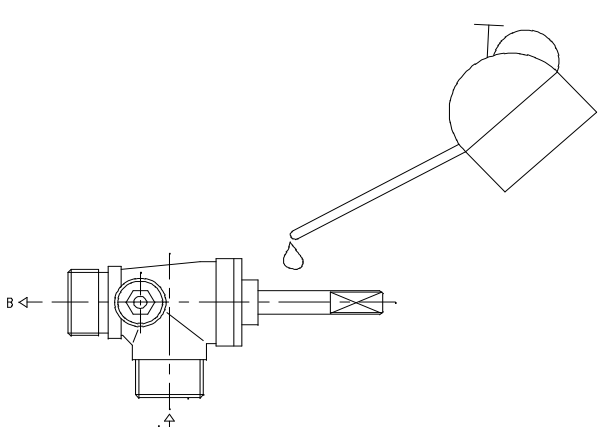
La manipulation des appareils devra être réalisée par le personnel autorisé par le fabricant. Si le propriétaire détecte une panne quelconque, il devra contacter notre service technique afin d'évaluer la situation et d'effectuer la réparation.

Après chaque utilisation, le ramasse-graisse sera enlevé et vidé de son contenu.

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 excessivement 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.



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.

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.

- 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, veuillez contacter le service technique.

9. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIÈCES

9.1. REMPLACEMENT DE L'INJECTEUR

Les plaques de cuisson peuvent fonctionner avec tout type de gaz provenant du pays de destination de l'UE.

Pour procéder au changement d'injecteur en fonction du gaz à utiliser, il faut tenir compte des valeurs du diamètre de l'injecteur. Ceux-ci seront obtenus à partir du tableau ci-dessous :

		EXTREME 60 CR EFFIENCY -P	EXTREME 75 CR EFFIENCY -P	EXTREME 90 CR EFFIENCY -P
Gaz	Pression (mbar)	Diamètre de l'injecteur (mm)	Diamètre de l'injecteur (mm)	Diamètre de l'injecteur (mm)
G20	20	1.4	1.4	1.4
G30	28-30	0.9	0.9	0.9
G31	37	0.9	0.9	0.9
G31	30	0.9	0.9	0.9
G30	50	0.8	0.8	0.8

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

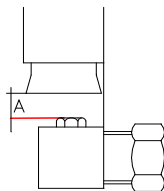
Si l'injecteur est bloqué, il doit être retiré du support d'injecteur et remplacé par un autre de mêmes caractéristiques. Une fois que l'injecteur approprié a été obtenu, la procédure suivante doit être suivie :

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

9.1.1. RÉGULATION DE L'AIR PRIMAIRE

Une fois l'injecteur remplacé, l'admission d'air primaire de l'injecteur doit être réglée par la régulation du tube de régulation de l'air ou du Venturi. La distance de régulation de l'air A sera placée à la suite des données du tableau ci-joint pour chaque type de gaz.



		EXTREME 60 CR EFFIENCY -P	EXTREME 75 CR EFFIENCY -P	EXTREME 90 CR EFFIENCY -P
Gaz	Pression (mbar)	Régulation de l'air (A)	Régulation de l'air (A)	Régulation de l'air (A)
G20	20	0	0	0
G30	28-30	12	12	12
G31	37	12	12	12
G31	12	12	12	

G30	50	5	5	5
-----	----	---	---	---

Brûleurs

Pour changer le brûleur, il est recommandé d'avoir recours aux services d'un technicien qualifié et d'avertir le distributeur.

Thermocouple

Enlevez la plaque en dévissant les quatre écrous qui la fixent. Une fois ceci effectué, le processus à suivre pour changer les thermocouples 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.

10. DIMENSIONS EXTÉRIEURES ET POIDS


Le tableau suivant donne les principales dimensions des plaques :


Modèles	Dimensions (mm)	Poids (kg)
	Largeur x longueur x hauteur	
EXTREME 60 CR EFFICIENCY -P	457 x 615 x 325	50
EXTREME 75 CR EFFICIENCY -P	457 x 765 x 325	60
EXTREME 90 CR EFFICIENCY -P	457 x 915 x 325	75

9. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

SIMOGAS S.L.		Certificat CE n° PIN			0370/aa
PLANCHA DE CUISSON À GAZ TYPE A1		Organisme notifié n° 0370			
S/N°		EXTREME 60 CR EFFICIENCY-P			
			kW	(m3/h)	INJECTEUR (mm)
2H, 2E		G 20 à 20 mbar	6,2	0,66	1,4
2E+		G 20 à 20/25 mbar	6,2	0,66	1,4
3+		G 30, G31 28-30/37 mbar	6	0,16	0,9
3B/P		G 30 & G 31 à 30 mbar	6	0,16	0,9
3B/P		G 30 & G 31 à 50 mbar	6.4	0,18	0,8
CY, CZ, DK, EE, HR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK	AT, CH, CY, CZ, SK	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	DE	FR	BE, FR
II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2E3B/P	II2E+3B/P	II2E+3+
G20 20mbar G30, G31 30mbar	G20 20mbar G30, G31 50mbar	G20 20mbar G30, G31 28-30/37mbar	G20 20mbar G30, G31 50mbar	G20 20,25mbar G30, G31 30,50mbar	G20 20/25mbar G30, G31 28- 30,37mbar

Cet appareil a été fabriqué conformément à la directive règlement (UE) 2016/426.					
Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne doit être utilisé que dans des endroits bien ventilés. Consultez les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.					

SIMOGAS S.L.		Certificat CE n° PIN		 0370/Aa	
PLANCHA DE CUISSON À GAZ TYPE A1		Organisme notifié n° 0370			
S/N.°		EXTREME 90 CR EFFICIENCY-P			
			kW	(m3/h)	INJECTEUR (mm)
2H, 2E		G 20 à 20 mbar	9,3	0,99	1,4
2E+		G 20 à 20/25 mbar	9,3	0,99	1,4
3+		G 30, G31 28-30/37 mbar	9	0,24	0,9
3B/P		G 30 & G 31 à 30 mbar	9	0,33	0,9
3B/P		G 30 & G 31 à 50 mbar	9.9	0,28	0,8
CY, CZ, DK, EE, HR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK	AT, CH, CY, CZ, SK	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	DE	FR	BE, FR
II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2E3B/P	II2E+3B/P	II2E+3+
G20 20mbar G30, G31 30mbar	G20 20mbar G30, G31 50mbar	G20 20mbar G30, G31 28-30/37mbar	G20 20mbar G30, G31 50mbar	G20 20,25mbar G30, G31 30,50mbar	G20 20/25mbar G30, G31 28- 30,37mbar
Cet appareil a été fabriqué conformément à la directive règlement (UE) 2016/426.					
Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne doit être utilisé que dans des endroits bien ventilés. Consultez les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.					

SIMOGAS S.L.		Certificat CE n° PIN		 0370/aa	
PLANCHA DE CUISSON À GAZ TYPE A1		Organisme notifié n° 0370			
S/N.°		EXTREME 75 CR EFFICIENCY-P			
			kW	(m3/h)	INJECTEUR (mm)
2H, 2E		G 20 à 20 mbar	6,2	0,66	1,4
2E+		G 20 à 20/25 mbar	6,2	0,66	1,4
3+		G 30, G31 28-30/37 mbar	6	0,16	0,9
3B/P		G 30 & G 31 à 30 mbar	6	0,16	0,9
3B/P		G 30 & G 31 à 50 mbar	6,4	0,18	0,8
CY, CZ, DK, EE, HR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK	AT, CH, CY, CZ, SK	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	DE	FR	BE, FR
II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2E3B/P	II2E+3B/P	II2E+3+
G20 20mbar G30, G31 30mbar	G20 20mbar G30, G31 50mbar	G20 20mbar G30, G31 28-30/37mbar	G20 20mbar G30, G31 50mbar	G20 20,25mbar G30, G31 30,50mbar	G20 20/25mbar G30, G31 28- 30,37mbar
Cet appareil a été fabriqué conformément à la directive règlement (UE) 2016/426.					
Cet appareil doit être installé conformément à la réglementation en vigueur et ne doit être utilisé que dans des endroits bien ventilés. Consultez les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.					

10. aa= les deux derniers chiffres de l'année de marquage

DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

Déclaration de conformité UE Réglementation (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 :
 - EXTREME 90 CR EFFICIENCY-P
 - EXTREME 75 CR EFFICIENCY-P
 - EXTREME 60 CR EFFICIENCY -P
- *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.

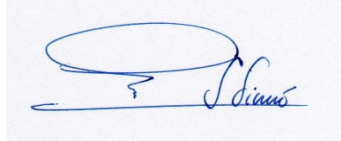
Partie 3 : Matériaux et pièces en contact avec les aliments et autres aspects santé.

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 3º

08907 L'Hospitalet de Llobregat.

Barcelona.

Tel. : 0034.93.263.45.06 – Fax : 0034.93.396.95.04

www.simogas.com

contacte@simogas.com