

Simogas
BARCELONA

FR

ES

PLANCHAS À GAZ SIMOGAS - PLANCHAS A GAS SIMOGAS
GUIDE RAPIDE D'UTILISATION - GUÍA RÁPIDA DE UTILIZACIÓN

Simogas Barcelona
5, Carrer Crom
08907 L'Hospitalet de Llobregat
Barcelone – Espagne

www.simogas.com • info@simogas.com



| planchaSimogas

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.

- Ouvrez le carton et vérifiez qu'il contient la plancha et sa plaque, le guide rapide d'utilisation et les 4 pieds. Retirez également la protection plastique blanche des parties inoxydables.
- Posez la plancha sur un endroit plat ou sur son chariot**, et à l'aide des pieds réglables mettez la plancha à niveau. Ajustez à l'aide des vis la hauteur et créez une légère pente vers l'avant pour un parfait écoulement des graisses.
- Connectez le tuyau de gaz** (non fourni) sur l'embout à visser, situé derrière la plancha, en s'assurant qu'il n'y a pas de fuite de gaz. Utilisez un joint à gaz ou un fil étanche ou pâte à gaz si vous démontez l'embout pour assurer l'étanchéité. Les injecteurs fournis sont adaptés au butane et/ou au propane. Pour une utilisation au "Gaz de ville", vous pouvez changer les injecteurs (selon modèles).
- 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 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 thermocouple soit chaud).
- 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.
- Nettoyez la plaque** :
 - Plancha en acier laminé au carbone avec revêtement alimentaire provisoire ou plancha en acier rectifié au carbone** : pour détacher les résidus éventuels d'aliments, sur la plaque encore bien chaude, déglezsez avec quelques glaçons ou un peu d'eau froide. À l'aide d'une spatule nettoyez la plaque. Une fois nettoyée, badigeonnez-la d'une fine couche d'huile pour la protéger de l'oxydation. Si vous n'utilisez pas la plancha pendant quelques temps, gardez-la à l'intérieur et graissez bien la plaque.

À savoir : le revêtement alimentaire provisoire commence à partir après les premières utilisations.

Si la plaque de cuisson s'est oxydée, grattez l'oxyde avec une pierre ponce adaptée, avec un papier à poncer fin ou avec un désoxydant convenant à un usage alimentaire. Puis nettoyez et rincez bien la plaque avant son usage avec un produit vaisselle classique. 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.

- Plancha en fonte émaillée** : évitez les grands écarts de température, n'utilisez pas les glaçons à chaud, utilisez de l'eau à température ambiante qui permettra le nettoyage des résidus de nourriture à l'aide d'une spatule. Terminez le nettoyage avec des détergents peu abrasifs. Il n'est pas nécessaire de la badigeonner d'une couche huileuse pour sa conservation. Si la plaque de cuisson est très grasse, répétez l'opération avec un chiffon non abrasif sur la plancha chaude. Évitez l'utilisation du citron, du vinaigre ou de la tomate (par exemple) ou tout type d'acide naturels ou synthétiques pour nettoyer votre plancha, car ce sont des corrosifs qui attaquent le revêtement.
- Plancha en chrome dur** : pour détacher des résidus éventuels d'aliments, sur la plaque encore chaude, déglezsez avec quelques glaçons ou un peu d'eau froide. À 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.

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'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 :

- Trois ans après la date de fabrication de la plancha.
- Toute panne provoquée par la détérioration normale, liée au passage du temps.
- Toute panne provoquée par une mauvaise utilisation de l'appareil ou par le non suivi des recommandations du manuel d'instructions.
- La manipulation, par l'utilisateur, de n'importe quelle pièce de l'appareil.
- En général, toute panne dont la cause n'est pas imputable au fabricant.
- Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement de l'appareil lorsque l'utilisateur agit sans tenir compte des conseils d'utilisation du manuel d'instructions.
- Le fabricant ne sera pas responsable des pannes provoquées par une utilisation incorrecte de l'appareil.

1. 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.

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

À 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 cession 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 jetés. L'arrivée de gaz de l'appareil se trouve à l'arrière ou sur le côté (selon modèle). 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.

AVERTISSEMENT

Le fabricant n'est pas tenu pour responsable des modifications effectuées par des tiers sur l'appareil d'origine. Le fabricant n'est pas tenu pour responsable des pannes provoquées par une mauvaise utilisation de l'appareil. Le fabricant n'est pas tenu pour 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 QUI PRÉVAUT EST LA VERSION ESPAGNOLE.

Pour plus de renseignements sur l'entretien et le nettoyage des planchas, vous pouvez télécharger notre manuel sur notre site www.simogas.com (onglet "Manuels") et/ou consulter notre chaîne Youtube à l'adresse suivante : <https://www.youtube.com/user/SimogasFrance>

Usado acaba de comprar una plancha Simogas, y por eso queremos, ante todo, agradecerle la confianza que ha depositado en nosotros, seguro que no le defraudaremos.

Seguidamente le daremos unos pequeños consejos para que saque el mayor rendimiento posible a su nueva plancha española Simogas.

1. Abra la caja de cartón y compruebe que contiene: La plancha con su placa correspondiente o piezo, guía rápida de instalación, 4 pies para la plancha. **Retire la protección plástica blanca de las partes inoxidables.**
2. **Instale la plancha en un lugar plano, ignífugo o en su carro Simogas correspondiente**, utilice los pies regulables para nivelar bien la plancha. En caso de utilizarla con el carro de madera Simogas, utilice la plancha en terreno plano y bien nivelado y, si es preciso, utilice algunas arandelas entre el carro y la plancha para que esté bien nivelada.
3. **Conecte el tubo de gas** (no suministrado) a la entrada de gas situada en el lado trasero de la plancha, asegurándose de que no haya ningún escape de gas. Consulte la reglamentación específica de su ciudad o país, ya que es posible que la conexión deba hacerla un instalador autorizado.
4. **Cómo encender la plancha:** La plancha va provista de un termostato de seguridad que asegura que no haya escapes de gas, ya que cierra el grifo de gas si el quemador no está encendido o se ha apagado; por lo tanto, para encender la plancha, apriete el botón negro de la válvula y gírela hacia la izquierda a máxima potencia; sin dejar de apretar el botón, accione el encendedor piezo-eléctrico para que provoque una chispa y el encendido del quemador. Una vez encendido el quemador, mantenga pulsado el mando de gas durante unos segundos y luego suéltelo. Si el quemador se apaga, vuelva a repetir la operación aguantando el mando apretado durante algunos segundos más.
5. **Deje calentar la plancha** entre 5 y 10 minutos a máxima potencia. Este es el tiempo necesario para alcanzar los 300° C de temperatura necesarios para una correcta cocción a la plancha. Esta temperatura permite que los alimentos (sobre todo las carnes) se sellen rápidamente en contacto con la placa y conserven así todos sus jugos y sabores en su interior.
6. **Limpieza de la plancha de acero laminado al carbono o de la placa de acero rectificado al carbono:** En caliente, échele encima unos cubitos de hielo, esto ayudará a arrancar los restos pegados a la placa, y con la ayuda de una espátula limpie la placa de los restos de comida. Cuando haya acabado de limpiar la placa de cocción, unte con una fina capa de aceite dicha placa para protegerla de la oxidación. **A saber: el revestimiento alimentario provisional empieza a desaparecer a partir de la primera utilización. Evite utilizar limón, vinagre, tomate o cualquier otro tipo de ácido alimentario o no, ya que acelera la desaparición del revestimiento.**
7. **Limpieza de la plancha de acero de fundición esmaltada:** Evite los grandes contrastes de temperatura; **no utilice cubitos de hielo**, utilice agua a temperatura ambiente, que le ayudará a la limpieza de los restos de comida conjuntamente con una espátula; finalice la limpieza con detergentes poco abrasivos. No hace falta untar con aceite la placa esmaltada para su conservación, ya que no se oxida. **Evite utilizar limón, vinagre o cualquier otro tipo de ácido alimentario o no, ya que ataca el esmaltado.**
8. **Limpieza de la plancha en cromo duro:** Para desincrustar los restos de grasas de la placa, con la placa todavía caliente, eche unos cuantos cubitos de hielo y elimine los residuos con la ayuda de una espátula. **Evite utilizar limón, vinagre o cualquier otro tipo de ácido alimentario o no, ya que ataca al aspecto del cromo duro.**
9. Si usted no va a utilizar la plancha durante un prolongado periodo de tiempo, guárdela bajo techo, unte bien la placa de cocción de acero (no esmaltado) de aceite y tápela sin que la placa quede en contacto con ninguna superficie, para evitar oxidaciones.
10. Si la placa de cocción (no esmaltada) se le oxida, rasque el óxido con piedra pómez, con un fino papel de lija o con un desoxidante apto para uso alimentario. Limpie y aclare bien la placa antes de su uso para evitar que hayan quedado restos de detergentes, óxido, piedra pómez u otros componentes.

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

Es obligatorio leer el presente manual de instalación, uso y mantenimiento antes de realizar cualquier operación con el aparato.

Se recomienda mantener el presente manual en un lugar visible y accesible al usuario para futuras consultas del usuario.

Se recomienda comprobar el estado del aparato antes de su instalación y verificar que no haya sufrido daño alguno durante el transporte.

El fabricante no se responsabiliza si el aparato es instalado sin seguir las instrucciones de instalación.

El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento del aparato si el usuario actúa sin tener en cuenta los consejos de uso del manual de instrucciones.

El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por un uso incorrecto del aparato.

Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.

El fabricante no se hace responsable de cualquier posible manipulación del aparato por parte del usuario.

Las operaciones de instalación y mantenimiento se realizarán por personal técnico cualificado.

Estas instrucciones sólo son válidas si el símbolo del país figura sobre el aparato. Si el símbolo no aparece en el aparato, es necesario recurrir a las instrucciones técnicas que reunirán las indicaciones necesarias para la adaptación del mismo a las condiciones de utilización del país.

CONDICIONES DE GARANTÍA

El presente aparato tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra ante cualquier anomalía de fabricación. Son causa de extinción de la garantía las siguientes:

- Cualquier avería causada por el desgaste normal sujeto al paso del tiempo.
- Cualquier avería causada por una mala utilización del aparato o por hacer caso omiso del manual de instrucciones.
- La manipulación de cualquiera de los precintos de garantía.
- En general, cualquiera con causa no atribuible al fabricante.
- La oxidación de la placa de acero.

1. DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Las planchas de cocción a gas están destinadas a ser utilizadas en el sector de hostelería o para particulares según el modelo para asar los alimentos sobre las superficies planchas.

Las planchas están dotadas de equipo de combustión conformemente normalizado, constituido por los quemadores que calientan la plancha.

En la parte delantera del aparato encontramos el frontal de mando que regula el caudal de gas que llega a los quemadores.

En el borde frontal de la plancha podemos observar un pequeño recipiente alargado colgado sobre dos puntos de apoyo. Según los modelos puede ser un cajón situado en la parte frontal de la plancha.

La toma de gas del aparato se encuentra en el lateral izquierdo o parte trasera (según modelos). El lateral derecho también está preparado para poder realizar la conexión al gas siempre que por situación de la plancha pueda resultar conveniente.

El funcionamiento de las planchas se basa en el calentamiento de las placas mediante el calor proporcionado por la combustión del gas en los quemadores.

ADVERTENCIA

El fabricante no se responsabiliza de modificaciones ajenas al origen del aparato. El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por una mala utilización del aparato. El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento y calidad del aparato si ello lleva implícito la inobservancia de las presente INSTRUCCIONES de USO.

EN CASO DE DUDA, LA VERSIÓN IDIOMÁTICA QUE PREVALECE ES LA DE ESPAÑOL.

Para más información sobre el mantenimiento y limpieza de su plancha, descargue el manual en nuestra web www.simogas.com/es (En la parte de "Manuales") y/o consulte nuestro canal Youtube <https://www.youtube.com/user/SimogasFrance>

Simogas
BARCELONA

info@simogas.com
www.simogas.com



| planchaSimogas