



NOVA



NOVA F

- **NOVA**
- **NOVA F**

ÉDITION
2017



PLANCHA DE CUISSON À GAZ
MODÈLE NOVA / NOVA AVEC
PLAQUE EN FONTE EMAILLÉE
MANUEL D'INSTRUCTIONS



GAS PLANCHA BARBECUE
MODEL NOVA / NOVA WITH
ENAMELLED CAST IRON PLATE
INSTRUCTION MANUAL



APPARECCHIO PLANCHA A GAS
MODELLO NOVA / NOVA CON PIASTRA
DI GHISA SMALTATA
MANUALE - ISTRUZIONI PER L'USO



PLANCHA DE COCCIÓN A GAS
MODELO NOVA / NOVA CON PLACA
DE FUNDICIÓN ESMALTADA
MANUAL DE INSTRUCCIONES



GASBETRIEBENES PLANCHA-GERÄT
MODELL NOVA / NOVA GRILLPLATTE
AUS EMAILLIERTEM STAHLGUSS
BEDIENUNGSANLEITUNG



PLANCHA PARA COZINHAR A GÁS
MODELO NOVA / NOVA COM PLACA
DE FUNDIÇÃO ESMALTADA
MANUAL DE INSTRUÇÕES

FRANÇAIS - SOMMAIRE

1. PRECAUTIONS AVANT L'INSTALLATION	4
2. CONDITIONS DE GARANTIE	5
3. DEBALLAGE DE L'APPAREIL	5
4. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	5
5. DESCRIPTION GENERALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	5
6. MONTAGE DE L' APPAREIL	6
7. MISE EN ROUTE DE L' APPAREIL	6
RACCORDEMENT DE L' APPAREIL A UNE BOUTEILLE DE GAZ	6
PRECAUTIONS A PRENDRE LORS DU RACCORDEMENT DE L' APPAREIL A UNE BOUTEILLE DE GAZ.....	6
ALLUMAGE.....	7
8. OPERATIONS DE NETTOYAGE, DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN	8
PRECAUTIONS PREALABLES A L'UTILISATION ET A L'ENTRETIEN.....	8
BRULEURS.....	8
SURFACES EN ACIER INOXYDABLE	8
PLAQUE SUPERIEURE	9
ENTRETIEN DE LA ROBINETTERIE.....	9
PIECES POUVANT ETRE REMPLACEES.....	9
9. INSTRUCTIONS POUR RESOUDRE LES PANNES EVENTUELLES	10
10. FICHE TECHNIQUE DE L' APPAREIL	11
11. LISTE DES COMPOSANTS	13
12. ATTESTATION D'EXAMEN CE DE TYPE	14

1. PRECAUTIONS AVANT L'INSTALLATION

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur et devra uniquement être utilisé dans des endroits suffisamment ventilés. Veuillez consulter les instructions avant 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.

Toute modification effectuée sur cet appareil peut devenir dangereuse.

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

Ces instructions sont destinées à l'installation, au réglage 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, on devra utiliser les instructions techniques qui réuniront les indications nécessaires pour permettre l'adaptation de cet appareil aux conditions d'utilisation du pays.

L'appareil devra être installé seulement à l'extérieur.

Toute modification effectuée sur cet appareil peut devenir dangereuse.

Les appareils devront uniquement être installés sur une surface non combustible et résistante aux températures élevées.

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 dérèglages imputables au transport.

Les zones inférieures du panneau frontal ainsi que les zones latérales doivent être libres de toute obstruction, car celles-ci pourraient affecter la combustion et/ou la ventilation.

Des insectes, des feuilles ou d'autres éléments pourraient obstruer le venturi et bloquer ainsi le débit normal de gaz. Ceci peut provoquer un reflux du gaz vers l'extérieur. Ceci pourrait entraîner un incendie dans et autour des ouvertures de combustion et endommager la plancha sérieusement.

Il est recommandé de procéder à l'inspection du venturi avant chaque utilisation, également si l'un des symptômes suivants se produisait :

- 1) Odeur de gaz avec des flammes lentes et jaunes qui apparaissent au niveau des brûleurs.
- 2) La plancha n'atteint pas la température suffisante.
- 3) Le grill ne chauffe pas de manière uniforme.
- 4) Un ou plusieurs brûleurs ne s'allument pas.

Éteindre l'appareil en tournant la manette de réglage en position off (fermée) et couper l'alimentation en gaz du régulateur.

Aucun corps combustible ne doit se trouver à 60 cm, minimum, de la plancha.

Le tuyau souple d'alimentation de gaz ne doit pas dépasser 1,5 m. de longueur et il doit être conçu pour le type de gaz et de pression à fournir par le régulateur, butane = 28/30 mbar ou propane = 37 mbar.

Utilisez seulement un régulateur homologué au niveau national en fonction de la nature du gaz et de la pression employés.

Utilisez des bouteilles de gaz propane d'une capacité maximale d'11 kg., ou de gaz butane d'une capacité maximale de 12.5 kg., avec le régulateur et tuyau flexible correspondants et toujours en position verticale.

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

Toute modification effectuée sur cet appareil risque d'être dangereuse.

Quelques parties de la plancha, telles que la plaque de cuisson, peuvent être très chaudes. Il est recommandé d'utiliser des gants de cuisine quand vous devez les manipuler.

2. CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat, en cas d'un défaut de fabrication quelconque. 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 de n'importe quel cachet 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 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.

3. DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Le déballage sera effectué avec un soin particulier, afin de ne pas endommager l'appareil. Celui-ci sera retiré de la caisse et l'on s'assurera qu'il n'a pas été endommagé pendant son transport. Vérifiez que toutes les pièces nécessaires à l'installation et à l'utilisation y sont présentes. Dans les cas où une anomalie ou un défaut de l'appareil seraient détectés, il est recommandé d'en avertir le représentant, avant d'en effectuer l'installation.

4. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Appareil : Plancha de cuisson à gaz

Modèle : NOVA / NOVA AVEC PLAQUE EN FONTE EMAILLÉE

5. DESCRIPTION GENERALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Les planchas de cuisson à gaz sont destinées à être utilisées pour faire griller les aliments directement sur les plaques.

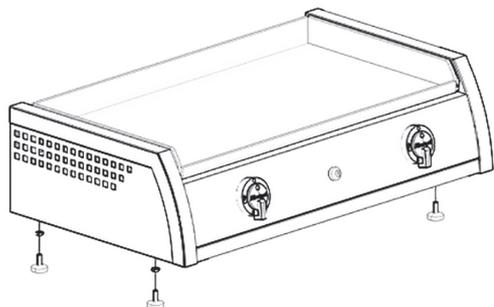
Les plaques sont munies d'un appareil de combustion selon la norme, composé des brûleurs qui chauffent la plaque de cuisson.

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

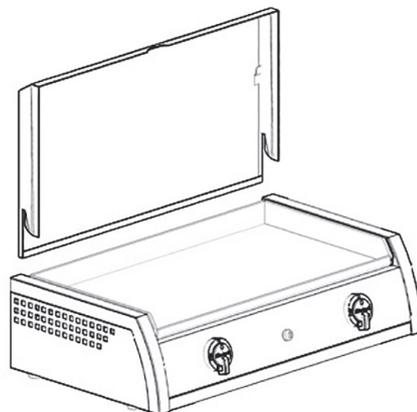
La prise de gaz de l'appareil se trouve à l'arrière de l'appareil. Le fonctionnement de la plancha se base sur le chauffage de la plaque grâce à la chaleur fournie par la combustion du gaz dans les brûleurs.

6. MONTAGE DE L' APPAREIL

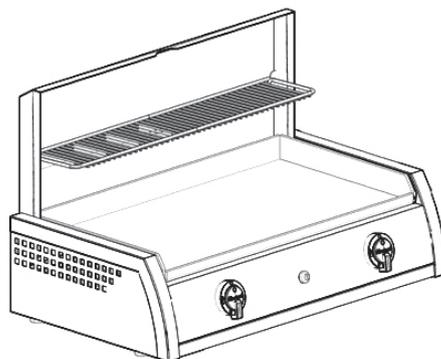
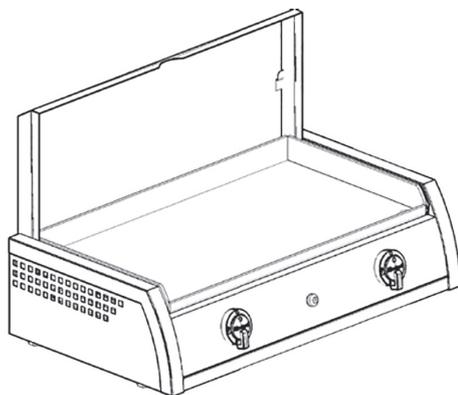
La plancha est montée par le fabricant d'origine, sauf les pieds et la grille qui permet de maintenir les aliments chauds. Ces pieds doivent être assemblés selon le modèle ci-dessous :



1. Visser les pieds réglables sur la plancha et fixer avec les écrous



2. Mettre le couvercle sur la plancha



3. Introduire la grille dans les inserts du couvercle prévus à cet effet

7. MISE EN ROUTE DE L' APPAREIL

RACCORDEMENT DE L' APPAREIL A UNE BOUTEILLE DE GAZ

PRECAUTIONS A PRENDRE LORS DU RACCORDEMENT DE L' APPAREIL A UNE BOUTEILLE DE GAZ

Cet appareil fonctionne avec des bouteilles de gaz de pétrole liquéfié.

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

Vérifiez que l'ouverture du gaz de la bouteille est fermé.

Vérifiez que la commande du gaz de la plancha est en position fermée.

Raccordez le régulateur au tuyau souple et ce dernier à l'entrée de gaz de l'appareil en utilisant des outils appropriés. Veillez à ce que le tuyau souple ne soit pas soumis à des efforts de torsion ni de traction.

Remplacez le tuyau souple lorsque les normes nationales l'exigent.

Le tuyau souple d'alimentation de gaz ne doit pas dépasser 1,5 m. de longueur et il doit être conçu pour le type de gaz et de pression à fournir par le régulateur.

Le régulateur devra fournir à la plancha une pression de 28/30 mbar si l'on utilise du gaz butane et de 37mbar si on utilise du gaz propane.

Remplacez la bouteille loin de toute source d'inflammation.

Vérifiez qu'il n'y a pas de fuites de gaz en mouillant (avec de l'eau savonneuse et à l'aide un pinceau) le raccord entre le tuyau flexible, le régulateur et la bouteille. En cas de fuite de gaz, coupez l'alimentation de gaz.

ALLUMAGE

Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables.

La plancha devra uniquement être installée sur une surface non combustible et résistante aux températures élevées.

Avant de mettre en marche la plaque, il est nécessaire de connaître la 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 récipient
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.
 - 2.3. Maintenir la pression pendant quelques secondes.
 - 2.4. Régler la flamme du brûleur en plaçant le bouton de commande entre les positions grande flamme et petite flamme.
3. Éteindre : Pour ÉTEINDRE l'appareil il suffit de tourner les boutons de commande jusqu'à la position fermée.
4. A fin de garantir une sécurité maximale, il est recommandé de couper l'arrivée du gaz à la bouteille après son usage.

Ne pas déplacer l'appareil pendant son fonctionnement.

8. OPERATIONS DE NETTOYAGE, DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN

PRECAUTIONS PREALABLES A L'UTILISATION ET A L'ENTRETIEN

- Pour procéder à l'entretien, le nettoyage ou les réparations, il faudra fermer au préalable le robinet du gaz.
- La modification, l'absence ou l'insuffisance d'entretien de n'importe quel dispositif de l'appareil risque d'augmenter les risques d'accident. Il est recommandé de réaliser des vérifications périodiquement.
- Le fabricant ne sera pas responsable des dommages occasionnés lorsque l'entretien de ses composants a été modifié, ou a été inexistant ou insuffisant, ceci sans autorisation préalable et expresse du fabricant.
- Les pièces qui ont été manipulées par le fabricant et son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'utilisateur.

Le nettoyage quotidien et soigné après l'utilisation garantit un fonctionnement impeccable et une plus longue durée de vie de l'appareil. Le traitement approprié des planchas de leurs accessoires est fondamental, car 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 deuxième nettoyage complet ou hebdomadaire. De manière générale il ne faudra pas utiliser 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 A 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.

BRULEURS

Au moins une fois par semaine il faudra enlever la plaque amovible. Les brûleurs se trouvent sous la plaque. On brossera ceux-ci sur leur partie supérieure 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, replacer la plaque à son emplacement initial.

Vérifier aussi que le venturi a été parfaitement nettoyé et que les arrivées et sorties de gaz sont en parfait état.

Nettoyer 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 SUPERIEURE

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 être toujours recouverte de n'importe quel type de substance grasse et comestible (huiles destinées à l'alimentation, graisses, beurres, etc). La présence d'un bac 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. À la fin des opérations il est conseillé de passer un torchon huilé afin d'éviter la rouille et de maintenir la plaque en parfait état.

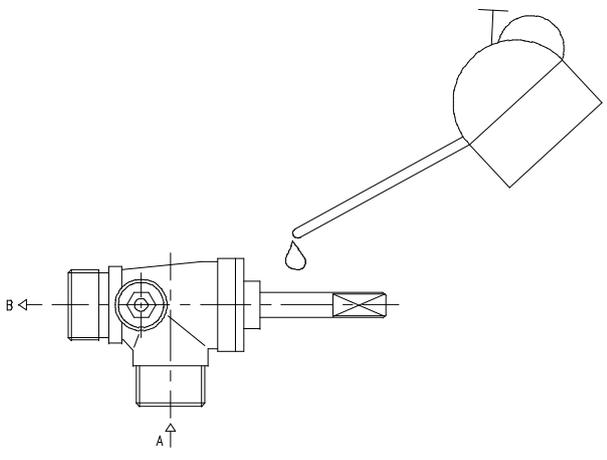
Au moins une fois par semaine, il est nécessaire de nettoyer la plaque et le bac ramasse-graisse avec un dégraissant non abrasif.

Dans l'hypothèse où, une fois le nettoyage 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 grill pour enlever les résidus éventuels qui pourraient avoir envahi l'intérieur des chambres de combustion. Il est préférable que ces opérations soient réalisées par du personnel autorisé.

Lorsque vous n'utilisez votre plancha à gaz, fermez la vanne de la bouteille de gaz. Si vous entreposez votre plancha à gaz à l'intérieur, démontez le conduit d'alimentation de gaz et entreposez la bouteille de gaz à l'extérieur dans un endroit assez ventilé. Si vous ne retirez pas la bouteille de gaz, l'ensemble, plancha et bouteille, devront être stockés à l'extérieur, dans un endroit suffisamment ventilé.

Les bouteilles de gaz devront être entreposées à l'extérieur, dans un endroit suffisamment ventilé et hors de la portée des enfants.

ENTRETIEN DE LA ROBINETTERIE

 <p>A : Arrivée du gaz par batterie. B : Sortie du gaz par l'injecteur.</p>	<p>Si vous observez qu'un effort inhabituel est nécessaire pour tourner la robinetterie, veuillez graisser celle-ci.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dévissez le robinet en question. 2. Nettoyez le tuyau avec un torchon et un diluant. 3. Graissez avec de la graisse légère, 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 à nouveau. 6. Remontez les pièces.
--	--

PIECES POUVANT ETRE REMPLACEES

Les pièces fondamentales pouvant être remplacées sont le thermocouple, par détérioration, et la soupape de sécurité. Le remplacement doit être fait par un technicien qualifié.

9. INSTRUCTIONS POUR RESOUDRE LES PANNES EVENTUELLES

Ce manuel tente de proposer des solutions pour que l'utilisateur puisse réparer sur place 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 ou émet des gaz noirs :
Le venturi pourrait être obstrué, procédez au nettoyage. Si le problème persiste, veuillez confier ce problème au 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 ne sera pas responsable des modifications effectuées par des tiers sur l'appareil d'origine. Le fabricant ne sera pas responsable des pannes provoquées par une mauvaise utilisation de l'appareil. Le fabricant ne sera 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 QUI PRÉVAUT EST LA VERSION ESPAGNOLE

10. FICHE TECHNIQUE DE L' APPAREIL

Fiche technique de l'appareil pour les pays suivants : **BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH**

SIMOGAS

MODÈLE :

NOVA

NOVA AVEC PLAQUE EN FONTE EMAILLÉE

CONSOMMATION NOMINALE :

(s/Hz) 7 kW (501 g/h)

Pays de destination directe : **BE,ES,FR,IE,IT,PT,GB,CH**

CAT. : I3+

G 30 (butane) a 28-30 mbar

G 31 (propane) a 37 mbar

Diamètre de l'injecteur 0.90 mm

À utiliser à l'extérieur seulement

Consulter le manuel d'instructions avant d'utiliser cet appareil

ATTENTION :

Certaines parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes

Maintenir hors de la portée des enfants

Simogas S.L.



Organisme notifié n° 0370

Année de certification 2012

N° Pin : 0370 CN1354

SIMOGAS

MODÈLE :

NOVA

NOVA AVEC PLAQUE EN FONTE EMAILLÉE

CONSOMMATION NOMINALE :

(s/Hz) 6.5 kW (465.2 g/h)

Pays de destination directe : **DE,AT,CH**

CAT. : I3B/P

G 30 (butane) a 50 mbar

G 31 (propane) a 50 mbar

Diamètre de l'injecteur 0.90 mm

À utiliser à l'extérieur seulement

Consulter le manuel d'instructions avant d'utiliser cet appareil

ATTENTION :

Certaines parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes

Maintenir hors de la portée des enfants

Simogas S.L.



Organisme notifié n° 0370

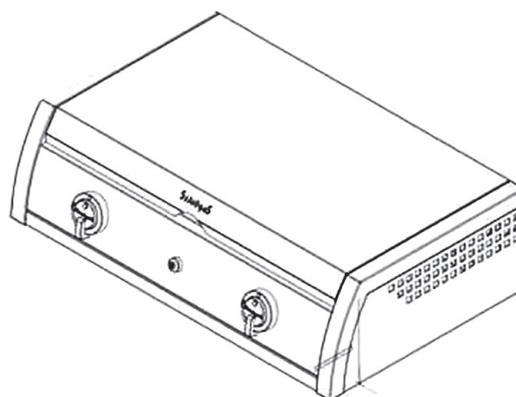
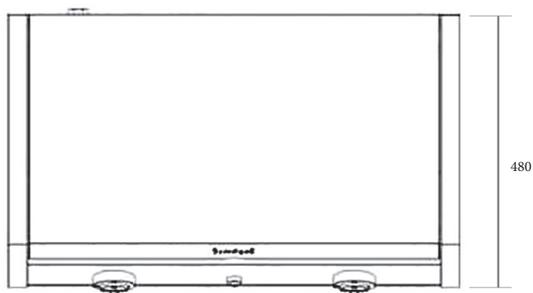
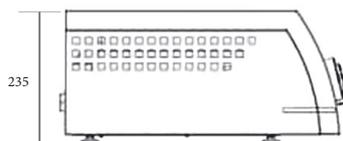
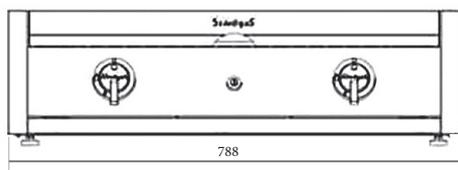
Année de certification 2012

N° Pin : 0370 CN1354

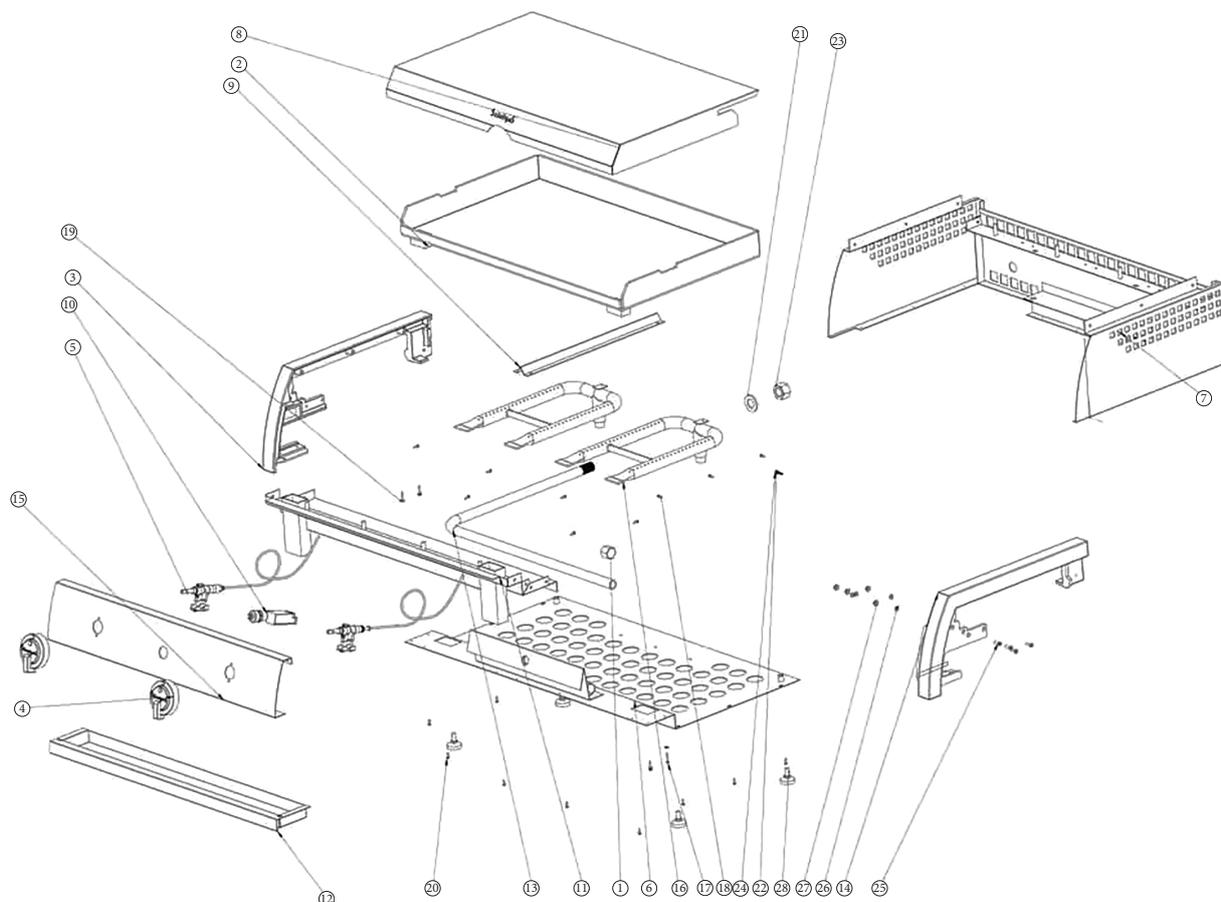
DIMENSIONS ET POIDS

POIDS 40 KG

DIMENSIONS 788x480x235



11. LISTE DES COMPOSANTS



N° D'ÉLÉMENT	DESCRIPTION	RÉFÉRENCE	QUANTITÉ
1	Écrou hexagonal-4033-M20-W-N	N-001	1
2	SMGZ-V5-ASSEMB- Plaque de Cuisson 6mm-H-V55	N-002	1
3	SymétrieSMGZ-5-LATÉRAL PAN-1DROIT-Hv55	N-003	1
4	SMGZ-V5-Robinet ASSEM-H1	N-004	2
5	Robinet CE 10-SABAF -1	N-005	2
6	SMGZ-V5-ASSEMBLAGE TÔLE BASE 1	N-006	1
7	SMGZ-V5- ASSEM-INOX LATÉRAL-POSTÉRIEUR H55	N-007	1
8	SMGZ-V5-COUVERCLE RABATTABLE-H2-fermée1	N-008	1
9	SMGZ-5- PONT PROTECTION BRÛLEURS-2	N-009	1
10	Piézo-électrique ERTA-BI0310	N-010	1
11	SMGZ-V5-BLOK ISOLANT FRONT HV55	N-011	1
12	SMGZ-HV55-RAMASSE-GRAISSE- H2	N-012	1
13	SMGZ-5-TUBE INTÉRIEUR GAZ	N-013	1
14	SMGZ-5-LATÉRAL PAN-1DROIT-Hv55	N-014	1
15	SMGZ-5-TÔLE FRONT HV55-1	N-015	2
16	SMGZ-BRÛLEUR STANDARD-1	N-016	2
17	ISO 7045 - M3 x 20 - Z - 20N	N-017	4
18	ISO 7045 - M3 x 5 - Z --- 5N	N-018	3
19	Laveuse ISO 7093 - 3	N-019	4
20	ISO 7045 - M3 x 20 - Z - 20N	N-020	16
21	Laveuse ISO 7089-20	N-021	1
22	Laveuse ISO 7089-4	N-022	1
23	Écrou hexagonal ISO-4033-M20-W-N	N-023	1
24	ISO 7045 - M3 x 20 - Z --- 20N	N-024	1
25	ISO 7046-1-M5x16-Z---16N	N-025	4
26	Laveuse ISO 7091-5	N-026	4
27	Ecrou à bride hexagonal ISO-4161-M5-N	N-027	4
28	SMGZ Pied réglable h1	N-028	4

12. ATTESTATION D'EXAMEN CE DE TYPE

Le signataire :

Fabricant : **Simogas, S.L.**

N° d'identification fiscale : **B-63331177**

Déclare, sous sa responsabilité, que le produit :

Dénomination : **PLANCHA DE CUISSON À GAS POUR USAGE À L'EXTÉRIEUR**

Marque : **SIMOGAS**

Modèle : **NOVA / NOVA AVEC PLAQUE EN FONTE EMAILÉE**

objet de cette déclaration est conforme au modèle décrit sur l'Attestation d'Examen CE de Type n° , émise par LGAI Technological Center, S.A., Organisme Notifié n° 0370 et est conforme aux exigences essentielles de la Directive concernant les appareils à gaz (2009/142/CE).

La présente déclaration de conformité est établie pour se conformer à la Directive 2009/142/CE.

Issue à C/Cromo n°5. 08907 Hospitalet de Llobregat. Barcelona. (España), le

Signé par Sergi Simó Izquierdo

Fonction

Une copie de l'attestation de l'Examen CE émise par l'organisme notifié sera attachée ci-joint.

SIMOGAS, S.L.
C/ Crom 5
08907 L'Hospitalet del Llobregat
Barcelone - Espagne
Tlf: 0034.93.263.45.06 – Fax: 0034.93.396.95.04
www.simogas.com
info@simogas.com

1. PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN	16
2. CONDICIONES DE GARANTÍA	17
3. DESEMBALAJE DEL APARATO	17
4. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS	17
5. DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO	17
6. MONTAJE DEL APARATO	18
7. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO	18
CONEXIÓN DEL APARATO A LA BOMBONA DE GAS	18
PRECAUCIONES EN LA CONEXIÓN DEL APARATO A LA BOMBONA DE GAS	18
ENCENDIDO	19
8. OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO	20
PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO	20
QUEMADORES	20
SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE	20
PLANCHA SUPERIOR	20
MANUTENCIÓN DE LA GRIFERÍA	21
PIEZAS SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUIDAS	21
9. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCIÓN DE POSIBLES AVERÍAS	22
10. FICHA TÉCNICA DEL APARATO	23
11. COMPONENTES	25
12. CERTIFICADO DE EXAMEN CE DE TIPO	26

1. PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en el exterior de los locales.

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.

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

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

Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.

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

Estas instrucciones están destinadas a la instalación, regulación y mantenimiento del Aparato.

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.

Estos aparatos se instalarán solamente al aire libre.

Cualquier modificación del aparato puede resultar peligrosa.

Los aparatos únicamente se instalarán sobre una superficie no combustible y resistente a altas temperaturas.

Se comprobará que el gas a utilizar corresponde con el que viene indicado en la etiqueta que acompaña el aparato, y para el que ha sido calibrado por el fabricante.

Las áreas inferiores del panel frontal y laterales deben estar libres de obstrucción ya que pueden afectar a la combustión y/o ventilación

Insectos, hojas secas u otros elementos podrían obstruir el vénturi esto bloquea el flujo normal del gas y puede provocar que el gas refluya fuera la abertura de combustión de aire. Puede producirse fuego en las aberturas de combustión de aire y cerca de estas, y provocar daños graves en la plancha.

Se recomienda inspeccionar el vénturi antes de cada utilización, igualmente, si se produce cualquiera de los síntomas siguientes:

- 1) Olor a gas junto con llamas en el quemador que aparecen lentas y amarillas.
- 2) La plancha no alcanza la temperatura suficiente.
- 3) La plancha se calienta de modo irregular.
- 4) No se enciende uno o varios de los quemadores.

No debe haber materiales inflamables a menos de una distancia de 60 cm. aproximadamente de la parte superior, inferior, posterior o lateral de la plancha .

La longitud del tubo flexible no debe sobrepasar 1,5 metros y ser el adecuado para el tipo de gas y presión que debe suministrar el regulador.

Utilice solamente un regulador homologado a nivel nacional en función de la naturaleza gas y presión utilizados, Utilice bombonas de gas propano de 11 kg como máximo o butano de 12,5 kg como máximo con su regulador y tubo flexible correspondiente y siempre en posición vertical.

Cambie el tubo flexible cuando las condiciones nacionales así lo requieran.

Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.

Algunas partes de la plancha como la placa de cocción pueden estar muy calientes se recomienda utilizar guantes protectores durante la utilización.

2. 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:

- Transcurridos tres años de la fabricación de la plancha.
- 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.
- 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.

3. DESEMBALAJE DEL APARATO

El desembalaje se realizará con especial cuidado para no dañar el aparato. Se retirará de la caja y se comprobará que no ha sufrido daño alguno durante el transporte. Se comprobará que existan todas las piezas de instalación y uso. En caso de detectar alguna anomalía o defecto en el aparato se recomienda avisar al representante previamente a realizar la instalación.

4. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS

Aparato: Plancha de cocción a gas

Modelo: NOVA / NOVA CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA.

5. DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

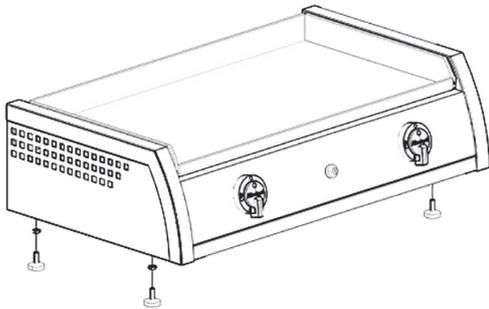
Las planchas de cocción a gas están destinadas a ser utilizadas para asar los alimentos sobre las propias planchas, están dotadas de equipo de combustión conformemente normalizado, constituido por los quemadores que calientan la placa de cocción.

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

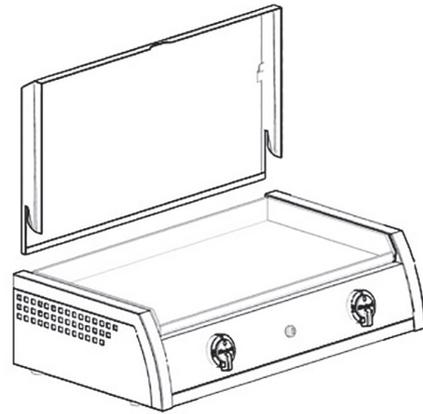
La toma de gas del aparato se encuentra en la parte posterior del aparato. El funcionamiento de las planchas se basa en el calentamiento de la placa mediante el calor proporcionado por la combustión del gas en los quemadores.

6. MONTAJE DEL APARATO

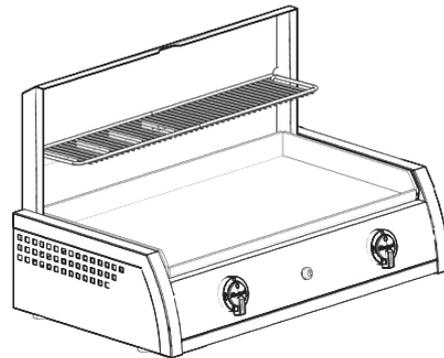
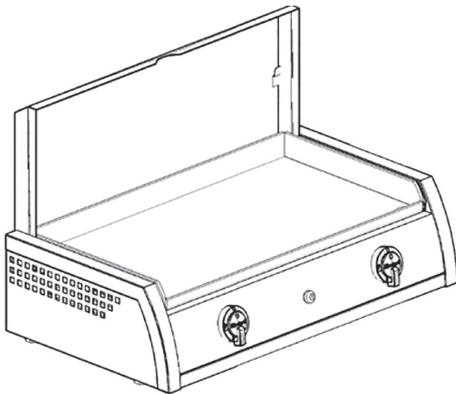
La plancha viene montada de fábrica a excepción de los pies y la rejilla para mantener calientes los alimentos, que deben ensamblarse según la siguientes figuras:



1. Roscar los pies a niveladores a la plancha y asegurar con las tuercas



2. Poner la cubierta en posición



3. Introducir la parrilla en los alojamientos de la cubierta

7. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

CONEXIÓN DEL APARATO A LA BOMBONA DE GAS

PRECAUCIONES EN LA CONEXIÓN DEL APARATO A LA BOMBONA DE GAS

Este aparato funciona con recipientes de gas licuados del petróleo (bombonas).

La bombona siempre se debe instalar, transportar y almacenar en posición vertical.

Verifique que el paso de gas de la bombona está cerrado.

Verifique que el mando de gas de la plancha está en posición de cerrado.

Conecte el regulador con el tubo flexible y este con la entrada de gas del aparato utilizando las herramientas adecuadas, de forma que el tubo flexible no esté sometido a esfuerzos de torsión ni de tracción.

Sustituya el tubo flexible cuando lo exijan las condiciones nacionales.

La longitud del tubo flexible no debe sobrepasar 1,5 metros y ser el adecuado para el tipo de gas y presión que debe suministrar el regulador.

El regulador debe suministrar a la plancha una presión de 28/30 mbar en caso de utilizarse gas butano y 37 mbar en caso de utilizarse gas propano.

El regulador debe suministrar a la plancha una presión de 50 mb en caso de gas butano o propano .

Efectúe el cambio de bombona lejos de cualquier fuente de inflamación.

Verifique que no hay fugas de gas aplicando una solución jabonosa con un pincel en las uniones del tubo flexible con el regulador y con la bombona, en caso de fuga de gas corte la alimentación de gas.

ENCENDIDO

Este aparato debe estar alejado de materiales inflamables.

Instale la plancha sobre una superficie no combustible y resistente a altas temperaturas.

Antes de poner en funcionamiento la plancha es necesario conocer el panel frontal de mandos tal y como se muestra en la siguiente figura:



A continuación se procede a la puesta en marcha de la plancha como se indica a continuación:

1. Abrir el paso del gas del recipiente.
2. Encendido:
 - 2.1. Presionar y girar el mando a la posición de llama grande.
 - 2.2. Presionar el botón del piezo .
 - 2.3. Mantener la presión durante unos segundos.
 - 2.4. Regular la llama del quemador situando el mando entre las posiciones de llama grande y pequeña.
3. Apagado: Para realizar el APAGADO del aparato es suficiente con girar los mandos a la posición de cerrado.
4. Con el fin de garantizar una máxima seguridad , cerrar la alimentación de gas a la botella despues de uso.

No desplazar el aparato durante su funcionamiento.

8. OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO

- Para realizar el mantenimiento, limpieza o reparaciones se debe cerrar la llave del gas.
- La modificación, eliminación o falta de mantenimiento de cualquier dispositivo del aparato, eleva el riesgo de accidentes. Se recomienda efectuar verificaciones periódicas.
- El fabricante no se hace responsable de los daños derivados del uso de la máquina con cualquier modificación, eliminación, falta de mantenimiento de sus componentes realizada sin autorización previa y expresa del fabricante.
- Las piezas que han sido manipuladas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el usuario.

La limpieza diaria y esmerada al final del trabajo garantiza un funcionamiento impecable y una larga duración del aparato. El tratamiento adecuado en las planchas y accesorios es fundamental, ya que los equipos están fabricados con materiales de la mejor calidad, pudiendo ser sometidos a su cuidado con productos de fácil adquisición.

Dos son las formas de limpieza: una parcial o diaria y una segunda total o semanal. En general para estos menesteres no se usarán detergentes abrasivos, existiendo en el mercado un gran número de productos que disuelven las grasas y demás materias orgánicas sin dañar la estructura del aparato. No se procederá jamás a la limpieza por chorro a presión. Las planchas están concebidas de forma que sean fácilmente desmontables y accesibles para su conservación y limpieza.

QUEMADORES

Al menos una vez por semana retiraremos la placa de cocción. Encontramos los quemadores alojados bajo la placa de cocción. Cepillaremos los mismos en su parte superior, para quitar cualquier residuo que obture los orificios de salida del gas. Seguidamente, y después de asegurarnos de haber limpiado correctamente los quemadores devolveremos la placa de cocción a su alojamiento inicial.

Asegurar, también, un perfecta limpieza del vénturi, al propio tiempo que un perfecto estado de las entradas de aire y las salidas de gas. Limpiar sus superficies.

SUPERFICIES DE ACERO INOXIDABLE

Los modelos de planchas están contruidos en acero inoxidable, material de excelente calidad y durabilidad. Manteniendo con un detergente adecuado una limpieza diaria de estas partes que se mantendrán en perfecto estado.

PLANCHA SUPERIOR

Es importante que la superficie de la plancha esté siempre limpia de residuos sólidos, incluso durante su uso.

Para ello se deberá mantener la misma recubierta de cualquier tipo de sustancia comestible y lubricante a la temperatura de trabajo (aceites para la alimentación, grasas, mantequillas, etc). La existencia del recolector permite depositar temporalmente dichos residuos en su interior facilitando de este modo el uso de la plancha en perfectas condiciones. Al finalizar las operaciones se aconseja pasar un trapo con aceite para mantenerla untada de aceite en perfecto estado y así evitar el óxido.

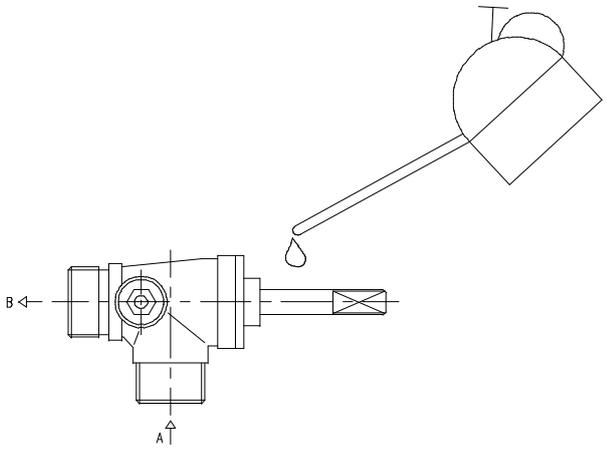
Al menos una vez en semana se procederá a la limpieza de la plancha y el recolector mediante desengrasante no abrasivo.

En el supuesto que una vez realizada la operación de limpieza, el quemador funcionara mal (llama amarilla o excesivamente alta) habrá que revisar los inyectores y demás mecanismos, y si después de estas comprobaciones las anomalías persisten, entonces habría que desmontar la barbacoa para quitar los posibles residuos que podrían haber inundado el interior de las cámaras de combustión. Estas operaciones es aconsejable que las realice personal autorizado.

Cuando no utilice la plancha gas, cierre la válvula de la bombona de suministro, si almacena la plancha de gas en el interior, desconecte la línea de suministro de gas y almacene la bombona de gas en el exterior en un lugar bien ventilado. Si no retira la bombona de suministro de gas de plancha, todo el conjunto, plancha y bombona, deberán almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado.

Las bombonas de suministro de gas deberán almacenarse en el exterior en un lugar bien ventilado lejos del alcance de los niños.

MANUTENCIÓN DE LA GRIFERÍA

 <p>A: Entrada de gas por batería. B: Salida de gas por inyector.</p>	<p>Si se nota un esfuerzo no habitual en el giro de la grifería deberá procederse al engrase de la misma.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Descubrir el grifo afectado, extrayendo el mando de acción del grifo. 2. Limpiar el tubo con la ayuda de un paño y diluyente. 3. Engrasar con grasa ligera asegurando que EL PASO DE GAS NO ESTÁ OBTURADO. 4. Girar repetidas veces el asiento del grifo. 5. Repetir la operación de limpiado e introducir de nuevo la grasa. 6. Montar las piezas de nuevo.
---	--

PIEZAS SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUIDAS

Las piezas fundamentales susceptibles de ser sustituidas son por deterioro el termopar, y la válvula de seguridad. La sustitución debe realizarse por un técnico cualificado.

9. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCIÓN DE POSIBLES AVERÍAS

Este manual intenta dar soluciones para que “in situ” el usuario pueda reparar las pequeñas averías que pudieran surgir:

- No se encienden los quemadores:
Lo más probable es la carencia de combustible en la red.
Después de comprobarlo deberá dejarse la llave de paso en posición de cerrada. Proceder al cambio de bombona.
- Al encender el quemador se observa que la llama presenta color amarillo o desprende gases negros:
El vénturi puede estar obstruido, proceder a su limpieza, si el problema persiste acudir al servicio técnico.
- Al dejar de presionar axialmente el grifo de mando, después de unos 15 segundos se apaga el encendido del quemador:
El termopar está defectuoso; acudir al servicio técnico.

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.

10. FICHA TÉCNICA DEL APARATO

Ficha técnica del aparato con país destino: **BE,ES,FR,IE,IT,PT,GB,CH**

SIMOGAS

MODELO NOVA (con placa de acero laminado al carbono)
NOVA CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA.
CONSUMO NOMINAL:
(s/Hs) 7 kW (501 g/h)
Países de destino directo: BE,ES,FR,IE,IT,PT,GB,CH
CAT.: I3+
G 30 (butano) a 28-30 mbar
G 31 (propano) a 37 mbar
Diámetro del inyector 0.90mm
Utilizar únicamente en el exterior de los locales
Consultar las instrucciones antes de la utilización del aparato
ATENCIÓN:
Algunas partes accesibles del aparato pueden estar calientes
Mantener alejados a los niños
Simogas S.L.



Organismo notificado nº0370

Año de certificado 2012

Nº Pin: 0370 CN1354

SIMOGAS

NOVA CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA.
CONSUMO NOMINAL:
(s/Hs) 7 kW (501 g/h)
Países de destino directo: DE,AT,CH
CAT.: I3B/P
G 30 (butano) a 50 mbar
G 31 (propano) a 50 mbar
Utilizar únicamente en el exterior de los locales
Consultar las instrucciones antes de la utilización del aparato
ATENCIÓN:
Algunas partes accesibles del aparato pueden estar calientes
Mantener alejados a los niños
Simogas S.L.



Organismo notificado nº0370

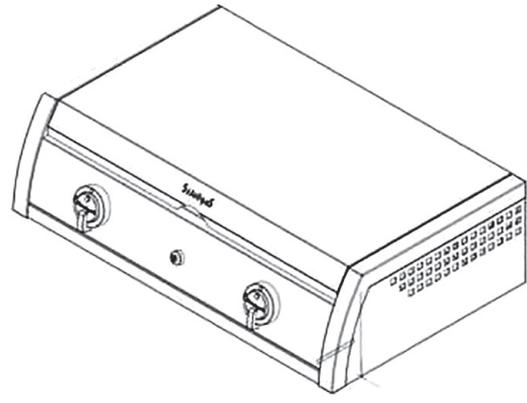
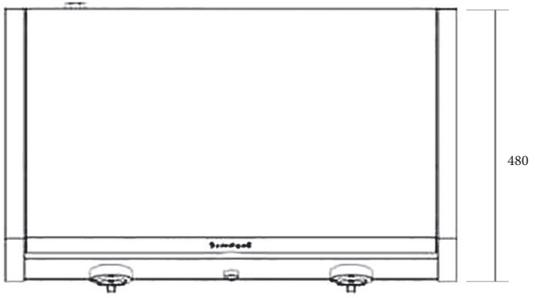
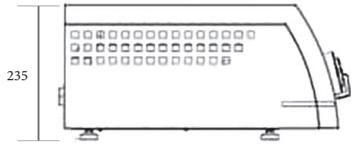
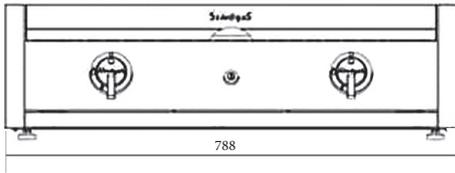
Año de certificado 2012

Nº Pin: 0370 CN1354

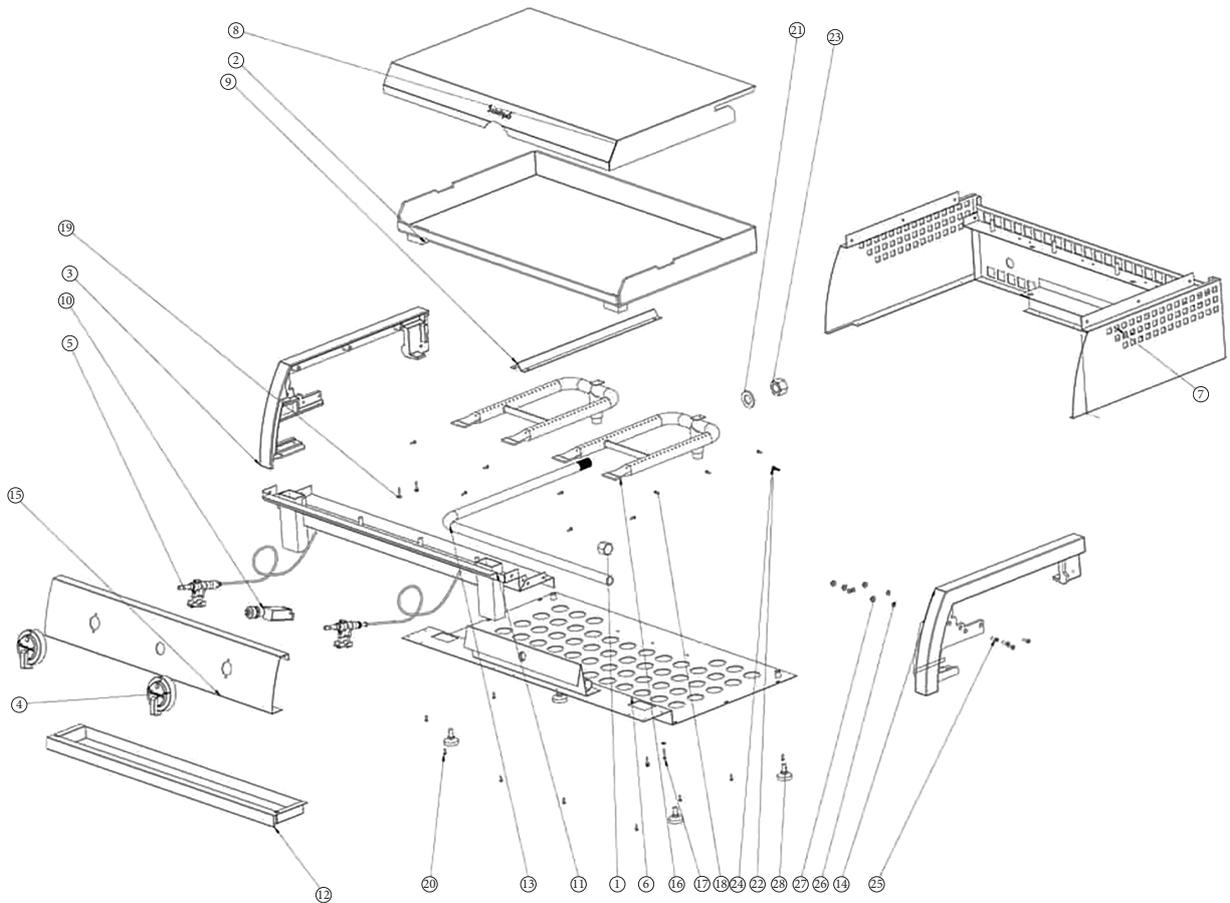
DIMENSIONES Y PESO

PESO 40 KG

DIMENSIONES 788x480x235



11. COMPONENTES



Nº DE ELEMENTO	DESCRIPCIÓN	REFERENCIA	CANTIDAD
1	Hexagon Nut ISO - 4033 - M20 - W - N	N-001	1
2	SMGZ-V5-ASEMB- PLANCHA COCCION 6mm-H-V55	N-002	1
3	SimetríaSMGZ-5-LATERAL AL-1DERECHO-Hv55	N-003	1
4	SMGZ-V5-GRIFO ASSEM-H1	N-004	2
5	GRIFO CE 10-SABAF -1	N-005	2
6	SMGZ-V5-ASSEMBLING CHAPA BASE 1	N-006	1
7	SMGZ-V5- ASSEM-INOX LATERAL -POSTERIOR H55	N-007	1
8	SMGZ-V5-TAPA ABATIBLE-H2-cerrada 1	N-008	1
9	SMGZ-5- PUENTE PROTECCION QUEMADORES-2	N-009	1
10	PIEZOELECTRICO ERTA-BI0310	N-010	1
11	SMGZ-V5-BLOK AISLANTE FRONT HV55	N-011	1
12	SMGZ-HV55-BANDEJA GRASAS- H2	N-012	1
13	SMGZ-5-TUBO INTERIOR GAZ	N-013	1
14	SMGZ-5-LATERAL AL-1DERECHO-Hv55	N-014	1
15	SMGZ-5-PLANCHA FRONT HV55-1	N-015	2
16	SMGZ-QUEMADOR ESTANDAR-1	N-016	2
17	ISO 7045 - M3 x 20 - Z --- 20N	N-017	4
18	ISO 7045 - M3 x 5 - Z --- 5N	N-018	3
19	Washer ISO 7093 - 3	N-019	4
20	ISO 7045 - M3 x 20 - Z --- 20N	N-020	16
21	Washer ISO 7089 - 20	N-021	1
22	Washer ISO 7089 - 4	N-022	1
23	Hexagon Nut ISO - 4033 - M20 - W - N	N-023	1
24	ISO 7045 - M3 x 20 - Z --- 20N	N-024	1
25	ISO 7046-1 - M5 x 16 - Z --- 16N	N-025	4
26	Washer ISO 7091 - 5	N-026	4
27	Hexagon Flange Nut ISO - 4161 - M5 - N	N-027	4
28	SMGZ Pied réglable h1	N-028	4

12. CERTIFICADO DE EXAMEN CE DE TIPO

ESP

El que suscribe:

Fabricante: **SIMOGAS SL**

C.I.F.: **B-63331177**

Domicilio: **C/ Cromo 5 3ª**

08907 – Hospitalet de Llobregat. Barcelona. (España).

Declara, bajo su propia responsabilidad, que el producto:

Denominación: **PLANCHAS DE GAS PARA USO AL AIRE LIBRE**

Marca: **SIMOGAS**

Modelo: **NOVA y NOVA CON PLACA DE FUNDICIÓN ESMALTADA.**

objeto de esta declaración es conforme con el modelo descrito en el Certificado de

Examen CE de Tipo nº , emitido por **LGAI Technological Center, S.A.**, Organismo Notificado nº 0370 y, cumple las exigencias PIN 370 CN1354 esenciales establecidas en la Directiva para aparatos a gas (2009/142/CE).

Esta declaración se expide para dar cumplimiento de la Directiva 2009/142/CE.

Hecho en C/Cromo nº5. 08907 Hospitalet de Llobregat. Barcelona. (España), el

Firmado por Sergi Simó Izquierdo

ADMINISTRADOR

Se incluirá una copia del certificado de Examen CE de tipo emitida por el organismo notificado.

SIMOGAS, S.L.

C/ Crom 5

08907 L'Hospitalet del Llobregat

Barcelona

Tlf: 0034.93.263.45.06 – Fax: 0034.93.396.95.04

www.simogas.com

info@simogas.com

ENGLISH - CONTENT

1. PRECAUTIONS BEFORE INSTALLATION	28
2. WARRANTY CONDITIONS	29
3. UNPACKING THE EQUIPMENT	29
4. EQUIPMENT IDENTIFICATION	29
5. GENERAL DESCRIPTION AND OPERATION OF EQUIPMENT	29
6. ASSEMBLY OF THE DEVICE	30
7. INITIAL START-UP OF THE APPLIANCE	30
CONNECTING THE DEVICE TO A GAS CYLINDER	30
PRECAUTIONS WHEN CONNECTING THE APPLIANCE TO A GAS CYLINDER.....	30
EQUIPMENT START-UP	31
8. CLEANING, CARE AND MAINTENANCE OPERATIONS	32
PRECAUTIONS BEFORE OPERATION AND MAINTENANCE.....	32
BURNERS	32
STAINLESS STEEL SURFACES.....	32
UPPER GRIDDLE	32
TAP MAINTENANCE	33
REPLACEABLE PARTS	33
9. INSTRUCTIONS FOR THE SOLUTION OF POTENTIAL FAILURES	34
10. DATA SHEET	35
11. PART LIST	37
12. EC-TYPE EXAMINATION CERTIFICATE	38

1. PRECAUTIONS BEFORE INSTALLATION

This equipment must be installed in compliance with current regulations and must only be used in places with sufficient ventilation. Consult the instructions before using this equipment.

This installation, use and maintenance manual must be read before performing any operation with the equipment.

It is recommended that this manual be kept in a location that is visible and accessible to the user for future consultations.

It is recommended that the condition of the equipment be checked before its installation and verified that it has not suffered any damage during transport.

Parts that have been protected by the manufacturer and his agent **MUST NOT** be handled by the installer and user.

Any modification of the product is potentially dangerous.

The manufacturer is not responsible for any manipulation of the equipment by the user.

This manual provides installation, adjustment and maintenance instructions for the device.

These instructions are only valid if the country symbol appears on the appliance.

If the symbol does not appear on the equipment, refer to the technical instructions that satisfy the instructions required for its adaptation to the conditions of use of the country.

This appliance is intended for outdoor installation only.

Any modification of the product is potentially dangerous.

The equipment shall only be installed upon a non-combustible, heat resistant surface.

Parts that have been protected by the manufacturer and his agent **MUST NOT** be handled by the installer and user.

Check that the gas to be used corresponds with that indicated on the equipment label and for that which has been calibrated by the manufacturer.

Check that all equipment elements are correctly placed and that have not moved during transport.

The lower areas of the front and side panels must be kept free from any obstruction, as this could impede combustion and/or ventilation.

Insects, dry leaves and other matter may occasionally obstruct the Venturi nozzle, blocking the normal gas flow and causing the gas to flow back through the combustion air opening. This could result in a fire in and around the burner tubes and severely damage the plancha griddle.

An inspection of the Venturi nozzles is recommended either before each use or under the following circumstances:

- 1) A smell of gas together with slow, yellow flames on the burner
- 2) The plancha griddle does not reach the required temperature
- 3) Uneven heating
- 4) One or more burners do not light:

Turn off the appliance by turning the knob to the OFF position and shut off the gas supply from the regulator

There should be no flammable materials within a distance of approximately 60 cm from the top, bottom, back or sides of the plancha griddle.

The flexible gas pipe should be no longer than 1,5 metres and must be suitable for the type and pressure of gas supplied by the regulator, butane 28/30 mbar or propane 37 mbar.

Use only a regulator which conforms to national standards, according to the kind and pressure of gas used.

Use propane cylinders of maximum 11 Kg or butane cylinders of maximum 12,5 Kg with the corresponding regulator and flexible gas pipe. Always stand them in an upright position.

Replace the flexible gas pipe as required in compliance with national regulations.

Any modification of the product is potentially dangerous.

Some parts of the griddle, such as the cooking plate, can become very hot. Use heat-resistant protective gloves when operating the griddle.

2. WARRANTY CONDITIONS

This equipment has a 2-year warranty from the date of purchase from any manufacture defect. The following are cause for void of warranty:

- Three years after manufacturing date.
- Any malfunction caused by normal wear due to the passage of time.
- Any malfunction caused by improper use of the equipment or ignoring the instruction manual.
- The manipulation of any of the seals of guarantee.
- As a rule, any malfunction not attributable to the manufacturer.
- The manufacturer is not responsible for operation of the equipment if the user does not follow the suggestions for use of the instruction manual.
- The manufacturer is not responsible for malfunctions due to incorrect use of the equipment.

3. UNPACKING THE EQUIPMENT

Special care shall be taken so as not to damage the equipment during unpacking. It shall be removed from the box and checked to make sure that it has not suffered any damage during transport. It will be verified that all installation and use parts are included.

In the event of finding any anomaly or defect in the equipment, it is recommended that the representative be advised prior to installation.

4. EQUIPMENT IDENTIFICATION

Equipment: Gas Plancha griddle

Model: NOVA / NOVA WITH ENAMELLED CAST IRON PLATE

5. GENERAL DESCRIPTION AND OPERATION OF EQUIPMENT

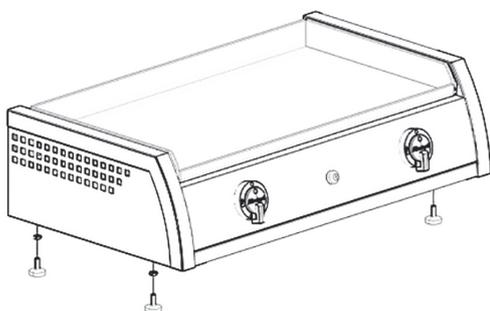
The gas cooking griddles are to grill foods on the griddles themselves. The griddles are supplied with standard combustion equipment, consisting of burners that heat the griddle.

On the front of the equipment we find the front of the control that regulates the gas volume to the burners.

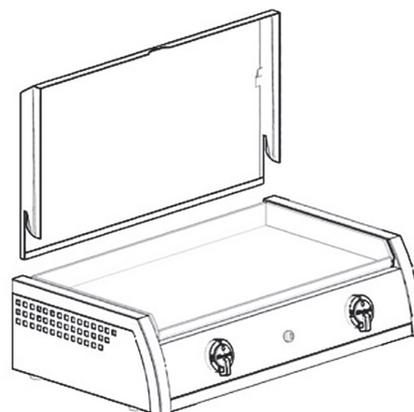
The gas input of the equipment is found on the back side. Griddle operation is based on the heating of the griddles through heat supplied by the gas combustion in the burners.

6. ASSEMBLY OF THE DEVICE

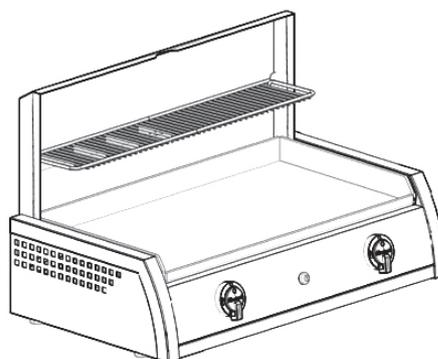
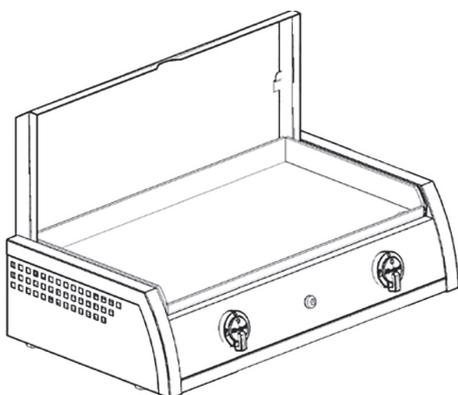
The appliance is assembled at the factory except for the feet and the grid for keeping food warm. These parts should be assembled as follows:



1. Screw the levelling feet to the plancha griddle and secure them with the bolts



2. Place the cover in position



3. Insert the grid into the slot provided on the cover

7. INITIAL START-UP OF THE APPLIANCE

CONNECTING THE DEVICE TO A GAS CYLINDER

PRECAUTIONS WHEN CONNECTING THE APPLIANCE TO A GAS CYLINDER

This appliance uses liquefied petroleum gas (LPG) cylinders.

Gas cylinders must be installed, transported and stored in an upright position.

Make sure that the gas input from the cylinder is closed.

40 Connect the regulator to the flexible gas pipe and then the pipe to the gas input of the appliance, using the appropriate tools, so that the tube is not subjected to excessive stretching or twisting.

Replace the flexible gas pipe in compliance with national regulations.

The pipe should not be longer than 1,5 m. and should be suitable for the type of gas and pressure supplied by the regulator.

The pressure of the gas supply from the regulator to the griddle should be 28/30 mbar for butane gas and 37 mbar for propane gas.

The cylinder should be changed at a safe distance from any flame source.

Check for gas leaks by brushing a liquid detergent and water solution over the connection between the flexible gas pipe, the regulator and the cylinder. In the event of a leak, turn off the gas supply.

EQUIPMENT START-UP

Always ensure the appliance is kept away from flammable materials.

The equipment shall only be installed upon a non-combustible, heat-resistant surface.

Before starting up the griddle it is necessary to understand the front panel, as shown in the following figure:



Next proceed with start-up the equipment as described below:

1. Open the gas from container
2. ON:
 - 2.1. Press and turn the control to the big flame position for the burner.
 - 2.2. Hold down the piezoelectric igniter.
 - 2.3. Hold down the button for a few seconds.
 - 2.4. Adjust the burner flame by placing the dial between the large and small flame positions.
3. OFF: To turn the equipment OFF, simply turn the dials to the off position.
4. To guarantee complete safety, it is recommended that the flow from the gas bottle be closed after use.

Do not move the device during operation.

8. CLEANING, CARE AND MAINTENANCE OPERATIONS

PRECAUTIONS BEFORE OPERATION AND MAINTENANCE

- To perform maintenance, cleaning or repair the gas tap should be turned off.
- The modification, removal or lack of maintenance of any part of the equipment raises the risk of accidents. It is recommended that periodic checks be performed.
- The manufacturer holds no responsibility for damage from the use of the machine with any modification, removal, lack of component maintenance performed without prior and express authorization by the manufacturer.
- Parts that have been modified by the manufacturer or its agent **MUST NOT** be modified by the installer or user.

Daily care and cleaning at the end of the work guarantees impeccable operation and long equipment life.

Appropriate care of the griddles and accessories is fundamental, as the equipment is manufactured with the highest quality materials, able to be cared for with easily acquired products.

There are two forms of cleaning: one – partial or daily and two – total or weekly. In general, abrasive detergents should not be used for these tasks, with a large variety of products on the market that dissolve grease and other organic materials without damaging the equipment structure. **NEVER CLEAN WITH WATER AT HIGH PRESSURE.** The griddles are designed to be easily disassembled and accessible for their care and cleaning.

BURNERS

At least once a week we will unscrew the four nuts that hold the griddle and we will take them out. We find the burners housed beneath the griddle. We will brush the top of them to remove any residue blocking the gas output orifices. Next, and after making sure that the burners have been properly cleaned, we will put the griddle to its initial location.

Also make sure that the Venturi nozzles are completely cleaned, as well as the air input and the gas escape.

Clean their surfaces.

STAINLESS STEEL SURFACES

The models of the griddles are constructed of stainless steel, a material of excellent quality and durability.

Maintaining it with appropriate detergent, a daily cleaning of these parts will keep it in perfect condition.

UPPER GRIDDLE

It is important that the griddle surface is always clean of solid residues, even during its use. To do so, the surface should be covered with any type of comestible and lubricating substance at work temperature (comestible oils, greases, butters, etc.). The existence of the collector allows said residues to be temporarily deposited inside, thus facilitating the use of the griddle under perfect conditions. As it finishes the operations it is advised passing a rag with oil to keep it covered of oil in perfect state and like this avoiding the oxide.

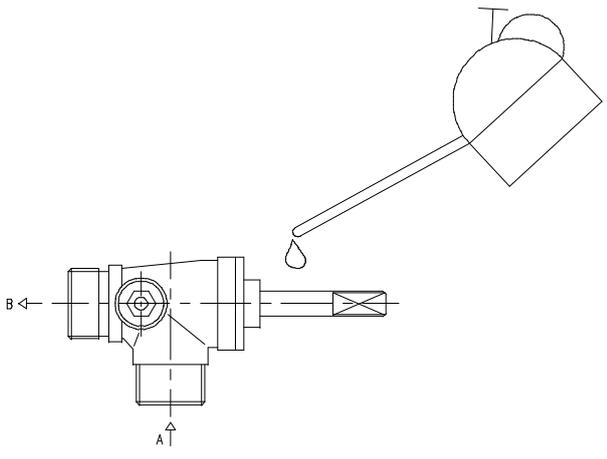
At least once a week, the griddle and collector should be cleaned using a non-abrasive grease remover.

Assuming that the cleaning has been performed and the burner functions poorly (yellow flame or excessive height), the injectors and other mechanisms will have to be checked, and if after these verifications the problems persist, the grill will then have to be disassembled to remove the possible residues that may have flooded the inside of the combustion chambers. It is recommended that these operations be performed by authorized personnel.

When not using the gas plancha griddle, close the valve on the gas cylinder. If you store the gas plancha griddle indoors, disconnect the gas supply and store the gas cylinder outdoors in a well-ventilated area. If you do not remove the gas cylinder, both the griddle and the gas cylinder should be stored outdoors in a well-ventilated area.

Gas cylinders should be stored outdoors in a well-ventilated area well out of children's reach.

TAP MAINTENANCE

 <p>A: Gas input through drum. B: Gas output through injector.</p>	<p>Lubricate the fittings if an abnormal effort is noticed in their rotation.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Uncover the affected tap, taking out the tap removing the tap-action lever.2. Clean the tube with a cloth and solvent.3. Lubricate with light grease, making sure that the GAS FLOW IS NOT CLOGGED.4. Turn the tap fitting several times.5. Repeat the cleaning operation and insert the grease again.6. Re-assemble the parts.
---	---

REPLACEABLE PARTS

The basic parts which can be replaced are the Thermocouple through wear, and the safety valve. Replacement must be performed by qualified personnel.

9. INSTRUCTIONS FOR THE SOLUTION OF POTENTIAL FAILURES

EN

This manual tries to give solutions so that the user may repair “in situ” the small problems that may arise:

- The burners do not light:
Most likely there is lack of fuel in the circuit.
After checking, leave the main valve in the closed position. Proceed with the replacement of the cylinder.
- The burner flame gives off black gases and has a strong yellow color:
Most likely the Venturi nozzles are obstructed. Proceed to cleaning. If the problem persists call the technical service.
- When releasing the axial pressure of the control tap, after some 15 seconds the burner pilot light goes out:
The thermocouple is defective; require the services of authorized personnel.

AWARNING

The manufacturer is not responsible for any modification made to its original state. Incorrect use or bad usage invalidates the manufacturing warranty. The manufacturer is not responsible for the plancha's functioning and quality if they were caused by not following this INSTRUCTION MANUAL.

IN DOUBT PLEASE REFER TO THE SPANISH SOURCE TEXT.

10. DATA SHEET

SIMOGAS

MODEL:
 NOVA
 NOMINAL CONSUMPTION:
 (s/Hs) 7 kW (501 g/h)
 Direct destination countries: BE,ES,FR,IE,IT,PT,GB,CH
 CAT.: I3+
 G 30 (butane): 28-30 mbar
 G 31 (propane): 37 mbar
 Diameter of the injector: 0.90mm
 This appliance is for outdoor use only
 Consult the instructions before using this equipment.
 ATTENTION:
 some accessible parts of the equipment may be very hot
 Keep away from children
 Simogas S.L.



Notified body Nr.0370
 Certificate in 2012
 Pin Nr. : 0370 CN1354

SIMOGAS

MODEL:
 NOMINAL CONSUMPTION:
 (s/Hs) 7 kW (501 g/h)
 Direct destination countries: DE,AT,CH
 CAT.: I3B/P
 G 30 (butane): 50 mbar
 G 31 (propane): 50 mbar
 Diameter of the injector: 0.90mm
 This appliance is for outdoor use only
 Consult the instructions before using this equipment.
 ATTENTION:
 some accessible parts of the equipment may be very hot
 Keep away from children
 Simogas S.L.



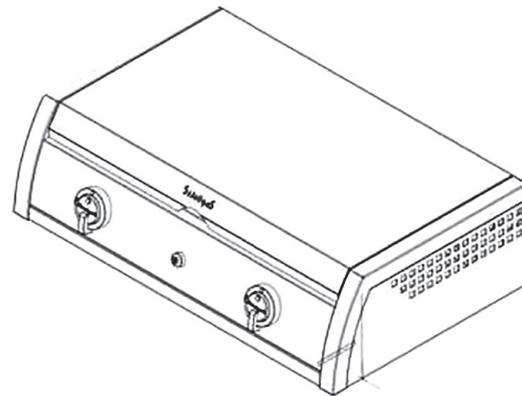
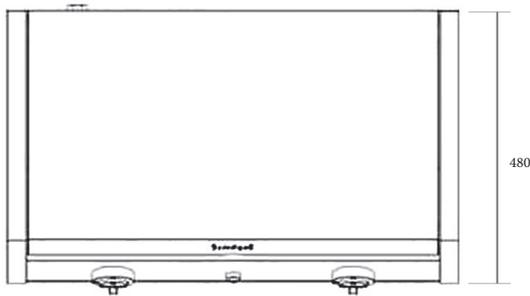
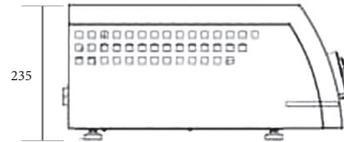
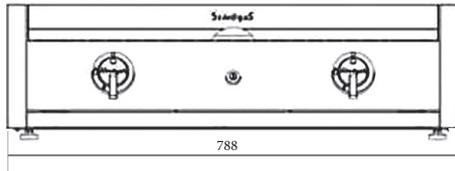
Notified body Nr.0370
 Certificate in 2012
 Pin Nr. : 0370 CN1354

DIMENSIONS AND WEIGHTS

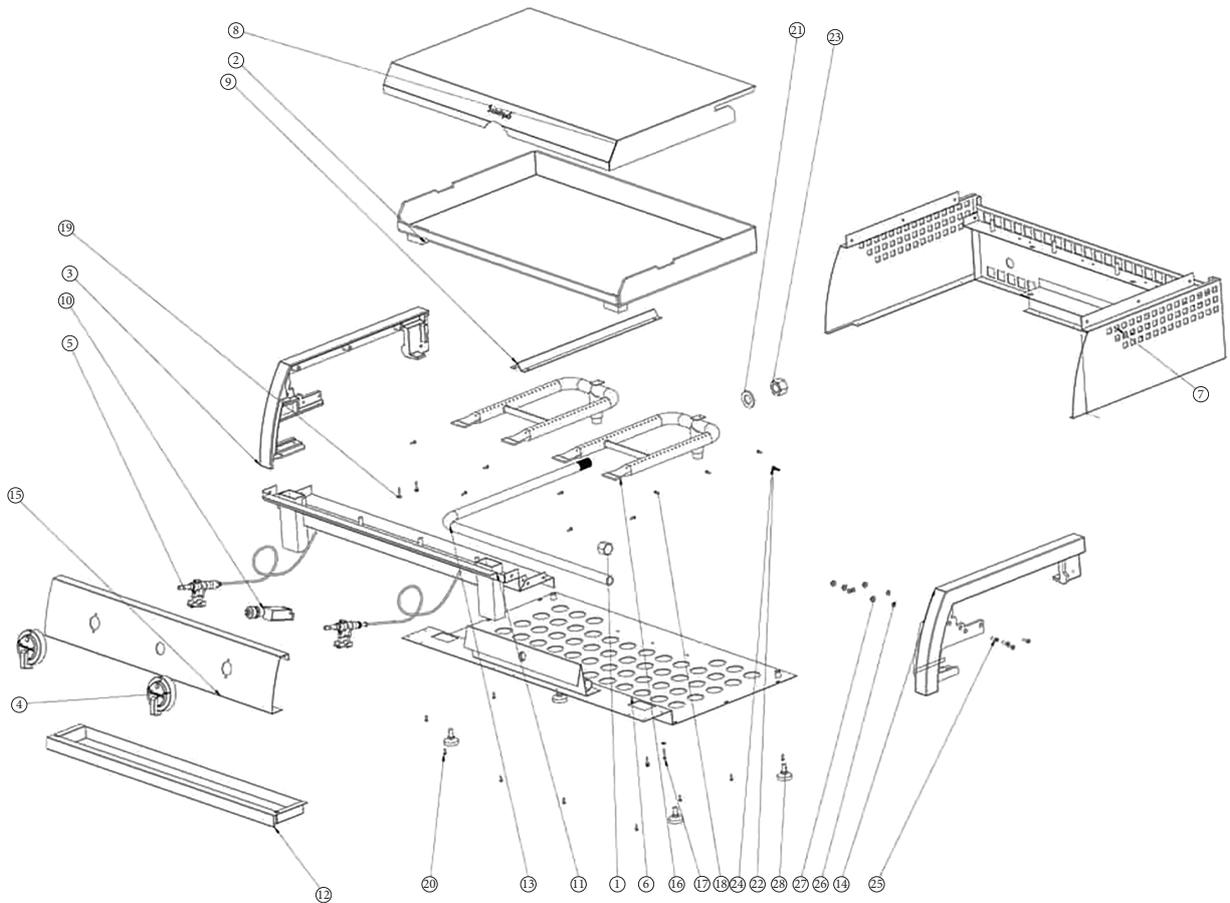
EN

WEIGHT 40KG

DIMENSIONS 788x480x235



11. PART LIST



ELEMENT NR.	DESCRIPTION	REFERENCE	QUANTITY
1	Hexagon Nut ISO - 4033 - M20 - W - N	N-001	1
2	SMGZ-V5-ASSEMBL. COOKING PLANCHA GRIDDLE 6MM-H-V55	N-002	1
3	SMGZ SYMMETRY -5- LATERAL AL-1 RIGHT - Hv55	N-003	1
4	SMGZ-V5-TAP ASSEMBL-H1	N-004	2
5	10-SABAF-1 EC TAP	N-005	2
6	SMGZ-V5- ASSEMBL. BASE SHEET PLATE	N-006	1
7	SMGZ-V5-ASSEMBL.INOX LATERAL-BACK-H55	N-007	1
8	SMGZ-V5-CLOSED HINGED COVER H2	N-008	1
9	SMGZ-5- BURNER PROTECTION-2	N-009	1
10	ERTA BI-0310-ELECTRONIC PIEZO	N-010	1
11	SMGZ - FRONT ISOLATING BLOCK HV55	N-011	1
12	SMGZ-HV55-FAT DRIP TRAY-H2	N-012	1
13	SMGZ-5- INTERIOR GAS PIPING	N-013	1
14	SMGZ-5-LATERAL AL-1 RIGHT-HV55	N-014	1
15	SMGZ- 5-FRONT GRIDDLE HV55-1	N-015	2
16	SMGZ-V5-STANDARD BURNER-1	N-016	2
17	ISO 7045 - M3 x 20 - Z - 20N	N-017	4
18	ISO 7045 - M3 x 5 - Z - 20N	N-018	3
19	Washer ISO 7093 - 3	N-019	4
20	ISO 7045 - M3 x 20 - Z -- 20N	N-020	16
21	Washer ISO 7089 - 20	N-021	1
22	Washer ISO 7089 -4	N-022	1
23	Hexagon Nut ISO - 4033 - M20 - W - N	N-023	1
24	ISO 7045 - M3 x 20 - Z - 20N	N-024	1
25	7046-1M5x16-Z-16N	N-025	4
26	Washer ISO 7091-5	N-026	4
27	Hexagon Flange Nut ISO - 4161 - M5 - N	N-027	4
28	Smgz- Adjustable foot h1	N-028	4

12. EC-TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

EN

The undersigned:

Manufacturer: **SIMOGAS SL**

Tax ID. number: **B-63331177**

Address: **C/ Cromo, 5 3^a**

08907 – Hospitalet de Llobregat. Barcelona. (Spain).

Declares, under its own responsibility, that the product:

Denomination: **GAS GRIDDLE FOR OUTDOOR USE**

Brand: **SIMOGAS**

Model: **NOVA / NOVA WITH ENAMELLED CAST IRON PLATE**

subject of this declaration , complies with the model described in the EC-Type Examination Certificate

Nr. , PIN 370 CN1354 issued by **LGAI Technological Center, S.A.**, Notified Body nr. 0370 and meets the basic requirements established in the EC Directive for gas appliances (2009/142/EC).

This declaration is issued to comply with EC Directive 2009/142/EC Issued in C/Cromo nº5. 08907 Hospitalet de Llobregat. Barcelona. (Spain).

Date:

Issued by: **Sergi Simó Izquierdo**

Position:

A copy of the EC-Type examination certificate issued by the Notified Body will be attached herewith

SIMOGAS, S.L.

C/ Crom 5

08907 L'Hospitalet del Llobregat

Barcelona - Spain

Tlf: 0034.93.263.45.06 – Fax: 0034.93.396.95.04

www.simogas.com

info@simogas.com

DEUTCH - INHALT

1. VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER INSTALLATION	40
2. GARANTIEBEDINGUNGEN	41
3. AUSPACKEN DES GERÄTES	41
4. KENNZEICHNUNG DER GERÄTE	41
5. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTES.....	41
6. MONTAGE DES GERÄTES.....	41
7. INBETRIEBNAHME DES GERÄTES	42
ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DIE GASFLASCHE	42
VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DIE GASFLASCHE ...	42
ZÜNDUNG	43
8. VORGÄNGE DER REINIGUNG, ERHALTUNG UND WARTUNG.....	44
VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DEM GEBRAUCH UND DER WARTUNG	44
BRENNER	44
OBERFLÄCHEN AUS ROSTFREIEM STAHL.....	44
DAS OBERTEIL DER PLANCHA	45
WARTUNG DER GASHÄHNE.....	45
TEILE, BEI DENEN DIE NOCHWENDIGKEIT DES AUSWECHSELNS ZUERST AUSTRETEN KANN ...	45
9. ANWEISUNGEN FÜR DIE BEHEBUNG EVENTUELLER SCHÄDEN	46
10. LISTE DER TECHNISCHEN DATEN DES GERÄTES	47
11. LISTE DER BESTANDTEILE.....	49
12. EG-BAUMUSTERPRÜFBESCHEINIGUNG	50

1. VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER INSTALLATION

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den in Kraft stehenden Vorschriften installiert werden. Es darf nur an Stellen mit ausreichender Frischluftzufuhr benutzt werden. Siehe die Anweisungen vor Gebrauch dieses Gerätes.

Die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanweisungen sind sorgfältig durchzulesen, bevor irgend eine Handhabung an dem Gerät vorgenommen wird.

Es wird empfohlen, dieses Handbuch an einem sichtbaren und für den Benutzer zugänglichen Ort aufzubewahren für eine zukünftige Beratung des Benutzers.

Vor der Installation ist es wichtig zu überprüfen, ob sich das Gerät nach dem Auspacken in gutem Zustand befindet und während des Transportes keinen Schäden erlitten hat.

Die Stücke, die von dem Hersteller und seinem Vertreter geschützt wurden, dürfen NICHT von dem Benutzer bearbeitet werden. Irgendeine Änderung am Apparat kann Gefahr bedeuten.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle Manipulation des Gerätes von dem Benutzer.

Diese Bedienungsanleitung ist für die Installation, Regulierung und Wartung des Gerätes bestimmt.

Diese Bedienungsanleitungen sind nur gültig, wenn das Symbol des Landes auf dem Gerät angezeigt ist.

Wenn dieses Symbol nicht auf dem Gerät erscheint, ist es notwendig, die technische Anleitung zu Rate zu ziehen, die die notwendigen Informationen für die Anpassung an die in Kraft stehenden Betriebsbedingungen des entsprechenden Landes verschafft.

Diese Geräte dürfen nur im Freien installiert werden.

Irgendeine Änderung am Apparat kann Gefahr bedeuten.

Diese Geräte dürfen nur auf einer nicht brennbaren und hitzebeständigen Oberfläche installiert werden.

Die Stücke, die von dem Hersteller und seinem Vertreter geschützt wurden, dürfen NICHT von dem Installateur oder dem Benutzer bearbeitet werden.

Man prüfe nach, ob das Gas, das verwendet werden soll, mit dem übereinstimmt, das auf der das Gerät begleitenden Etikette angegeben ist, denn der Fabrikant hat das Gerät für dieses Gas kalibriert.

Man vergewissere sich, dass sich alle zu dem Gerät gehörenden Bestandteile an der richtigen Stelle befinden und durch den Transport nicht verschoben worden sind.

Die unteren Teile des Front- und Seitenrahmens müssen frei von Blockierung sein, da sonst die Verbrennung und die Lüftung behindert werden könnten.

Insekten, trockene Blätter und ähnliches könnten die Venturidüse verstopfen. Dies würde den normalen Gasfluss behindern und einen Gasaustritt an der Stelle auslösen, die für die Luftverbrennung vorgesehen ist.

Auf diese Weise könnte sich ein Brand an den Brennluftansaugöffnungen und in der Nähe entwickeln, was die Plancha stark beschädigen würde.

Es wird empfohlen, die Venturidüse vor jedem Gebrauch zu überprüfen, sollte sich irgendeine der folgenden Anzeichen einstellen:

- 1) Gasgeruch, verbunden mit langsamen und gelbfarbigen Flammen im Brenner.
- 2) Die Plancha erreicht nicht die erforderliche Temperatur.
- 3) Die Erwärmung der Plancha ist nicht gleichmäßig.
- 4) Eine oder mehrere Brenner zünden nicht.

Stellen Sie das Gerät ab, indem Sie den Knopf auf „OFF“ (ZU) drehen, und schließen Sie die Gaszufuhr des Reglers.

Achten Sie darauf, dass sich keinerlei brennbares Material in einer Entfernung von weniger als 60 cm. des oberen, unteren, hinteren und seitlichen Teiles der Plancha befindet.

Die Länge des biegsamen Rohres darf nicht 1,5 m. überschreiten und muss dem Gastyp und dem Druck, den der Regler liefert, angemessen sein: Butan 28/30 mbar oder Propan 37 mbar.

Benutzen Sie ausschließlich einen nach Nationalvorschrift homologierten Regler, abgestimmt auf die Art des Gases und den Druck, die angewendet werden.

Benutzen Sie Propangasflaschen von höchstens 11 Kg. oder Butangasflaschen von höchstens 12,5 Kg., beides mit dem angemessenen Regler und dem biegsamen Rohr und immer in vertikaler Lage.

Wechseln Sie das biegsame Rohr aus, wenn die Nationalen Normen es erfordern.

Jegliche Änderung am Gerät kann Gefahr bedeuten.

Es wird empfohlen, beim Gebrauch des Gerätes Schutzhandschuhe zu tragen, da sich einige Teile der Plancha, wie z.B. die Kochplatte, stark erhitzen können.

2. GARANTIEBEDINGUNGEN

Das vorliegende Gerät hat eine Garantie von 2 Jahren, vom Datum des Kaufes an gerechnet, sollten Fabrikationsfehler bestehen. Die folgenden Punkte bedeuten Ungültigkeit der Garantie:

- Vom Fabrikationsdatum an sind 3 Jahre vergangen.
- Schäden, die durch normalen Verschleiß im Laufe der Zeit entstehen.
- Schäden, die durch Missbrauch oder unsachgerechten Gebrauch entstanden sind oder aus Missachtung der Anweisungen.
- Garantie erlischt, wenn Sicherheitssiegel Anzeichen einer Manipulation zeigen.
- Ganz allgemein: Ursachen, für die der Hersteller nicht verantwortlich ist.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für das richtige Funktionieren des Gerätes, wenn dieses behandelt wird, ohne die Ratschläge betreffs der Benutzung in der Bedienungsanleitung zu befolgen.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung, wenn die Schäden auf ein unkorrektes Behandeln des Gerätes zurückzuführen sind.

3. AUSPACKEN DES GERÄTES

Beim Auspacken des Gerätes ist besondere Sorgfalt erforderlich, damit dieses nicht beschädigt wird. Aus dem Karton nehmen und prüfen, ob keine Schäden während des Transportes aufgetreten sind. Es wird geprüft, ob alle Teile zur Installation und Inbetriebnahme vorhanden sind. Wenn Sie irgendeine Unregelmäßigkeit oder einen Defekt des Gerätes entdecken, wird empfohlen, vor der Installation den Vertreter zu benachrichtigen.

4. KENNZEICHNUNG DER GERÄTE

Gerät: Gas-Grillplatte

Modell: NOVA / NOVA GRILLPLATTE AUS EMAILLIERTEM STAHLGUSS

5. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTES

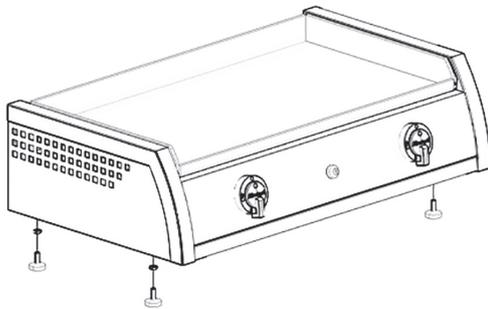
Die Gasgrillplatten sind dazu bestimmt, Lebensmittel direkt darauf zu grillen. Sie sind mit Standard-Feuerungsanlagen ausgestattet, die aus den Brennern bestehen, um die Grillplatte zu erhitzen.

Das Gerät ist mit einem Front-Schalter ausgestattet zur Kontrolle der Gasströmung, die die Brenner erreicht.

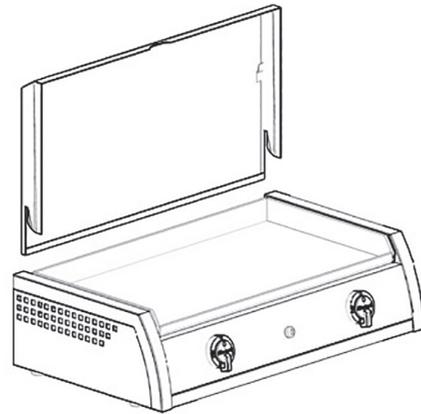
Die Gaszufuhr befindet sich am hinteren Teil des Gerätes. Der Betrieb der Platten ist auf dem Erhitzen des Grillrostes durch Wärmezufuhr durch die Gasverbrennung der Brenner basiert.

6. MONTAGE DES GERÄTES

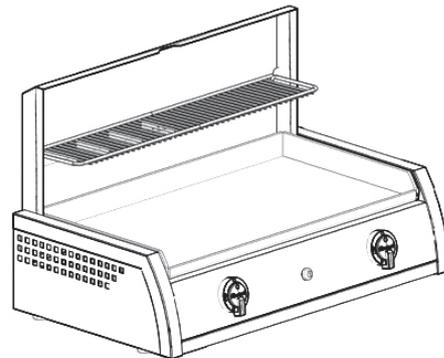
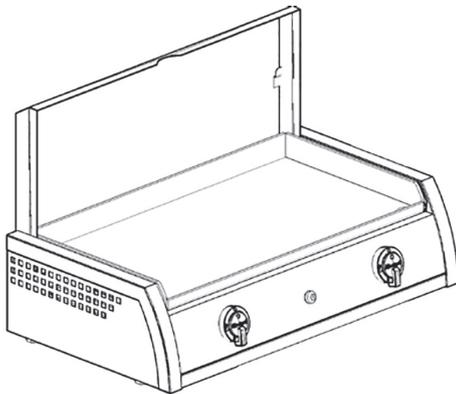
Das Gerät kommt bereits installiert aus der Fabrik mit Ausnahme der FüÙe und des zur Warmhaltung der Speisen bestimmten Rostes. Diese Teile müssen eingesetzt werden, wie wir auf den folgenden Zeichnungen sehen:



1. Setzen Sie die nivellierenden FüÙe in die Plancha ein, und befestigen Sie diese mit Hilfe von Schrauben



2. Stellen Sie das Deckteil in vertikale Lage



3. Setzen Sie den Rost in die dafür vorgesehenen Stellen des Deckteiles ein

7. INBETRIEBNAHME DES GERÄTES

ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DIE GASFLASCHE

VORSICHTSMASSNAHMEN BEIM ANSCHLUSS DES GERÄTES AN DIE GASFLASCHE

Dieses Gerät funktioniert mit GefäÙen, die Flüssiggas enthalten. (Gasflaschen)

Die Gasflasche darf nur in vertikaler Position installiert, befördert und gelagert werden.

Vergewissern Sie sich, dass die Gaszufuhr der Gasflasche geschlossen ist.

Vergewissern Sie sich, dass sich der Stellknopf für das Gas der Plancha in Position ZU (OFF) befindet.

Verbinden Sie den Regler mit dem biegsamen Rohr und dieses mit dem Gaseintritt des Gerätes. Benutzen Sie dabei das korrekte Werkzeug, so dass das biegsame Rohr schonend behandelt und keinem unzumutbaren Drehen oder Ziehen ausgesetzt wird.

Wechseln Sie das biegsame Rohr aus, wenn die nationalen Normen dies erfordern.

Die Länge des biegsamen Rohres darf nicht 1,5 m. überschreiten und muss dem Gastyp und dem Druck, den der Regler liefert, angemessen sein.

Der Regler muss die Plancha mit einem Druck von 28/30 mbar beim Verwenden von Butangas und von 37 mbar beim Verwenden von Propangas versorgen.

Die Gasflasche darf nicht in der Nähe eines entzündbaren Materiales ausgewechselt werden.

Vergewissern Sie sich, dass kein Gas entweicht, indem Sie mit einem Pinsel eine Seifenlösung an die Verbindung von dem biegsamen Rohr mit dem Regler und mit der Gasflasche auftragen. Sollte Gas entweichen, schließen Sie die Gaszufuhr.

ZÜNDUNG

Dieses Gerät darf nicht in der Nähe von entzündbaren Materialien installiert werden.

Installieren Sie die Plancha auf einer nicht brennbaren hitzebeständigen Oberfläche.

Vor dem Gebrauch der Plancha ist es notwendig, die vordere Bedienungsstafel zu kennen. Betrachten Sie die untenstehende Abbildung:



Im Folgenden sehen Sie die notwendigen Schritte, um die Plancha in Gang zu setzen.

1. Öffnen des Gasaustrittes der Gasflasche
2. Zündung:
 - 2.1. Während Sie auf den Bedienungsknopf drücken, diesen auf die Position „Grosse Flamme“ drehen.
 - 2.2. Auf den Knopf des Piezo drücken
 - 2.3. Diesen Druck einige Sekunden beibehalten
 - 2.4. Die Flamme des Brenners regulieren, indem Sie den Bedienungsknopf zwischen die Positionen “Große Flamme“ und „Kleine Flamme“ drehen.
3. Ausschalten: Um das Gerät auszuschalten genügt es, die Bedienungsteile auf die Position ZU (OFF) zu drehen.
4. Um eine größtmögliche Sicherheit zu gewähren, ist es ratsam, die Gaszufuhr an der Gasflasche nach Gebrauch zu schließen.

Während das Gerät in Betrieb ist, darf sein Standort nicht gewechselt werden.

8. VORGÄNGE DER REINIGUNG, ERHALTUNG UND WARTUNG

VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DEM GEBRAUCH UND DER WARTUNG

DE

- Bei der Durchführung von Wartung, Reinigung oder Reparatur muss der Gashahn geschlossen sein.
- Die Abänderung, Beseitigung oder das Fehlen von Wartung irgendeines Teiles des Gerätes erhöht die Gefahr eines Unfalls. Eine regelmäßige Überprüfung wird geraten.
- Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die bei dem Gebrauch des Gerätes mit irgendeiner Abänderung, Beseitigung oder Fehlen von Wartung seiner Bestandteile entstehen, es sei denn, eine ausdrückliche Genehmigung des Fabrikanten sei dem vorausgegangen.
- Die Teile, die vom Fabrikanten und seinem Bevollmächtigten manipuliert wurden, dürfen EBENSOWENIG seitens des Benutzers manipuliert werden.

Die tägliche gründliche Reinigung nach Gebrauch garantiert ein tadelloses Funktionieren und eine lange Lebensdauer des Gerätes. Ein angebrachtes Behandeln der Planchas und ihrer Zubehöerteile ist ausschlaggebend. Da die Anlage aus Materialien bester Qualität hergestellt ist, können Pflegemittel dafür leicht erworben werden.

Es bestehen zwei Arten der Reinigung: eine tägliche Teilreinigung oder eine wöchentliche Totalreinigung. Im allgemeinen benutzt man für diese Arbeit keine scheuernden Mittel. Der Markt bietet eine große Auswahl von Produkten, die Fett oder andere organische Stoffe lösen, ohne die Struktur des Gerätes zu beschädigen.

MAN REINIGT NIEMALS MIT EINEM STARKEN WASSERSTRAHL. Die Planchas sind so entworfen, dass sie leicht auseinander zu nehmen sind, was ihre Wartung und Reinigung erleichtert.

BRENNER

Mindestens einmal wöchentlich sollte man die Platte, unter der sich die Brenner befinden, herausnehmen.

Den oberen Teil der Brenner bürsten wir, um alle Rückstände, die den Gasaustritt behindern könnten, zu entfernen. Nachdem wir eine korrekte Reinigung der Brenner durchgeführt haben, nimmt die Platte wieder ihren alten Platz ein.

Eine korrekte Reinigung der Venturidüse ist ebenso erforderlich. Lufteingänge und Gasausgänge müssen auf ihren einwandfreien Zustand hin geprüft werden. Ihre Oberflächen sind zu säubern.

OBERFLÄCHEN AUS ROSTFREIEM STAHL

Die Plancha-Modelle sind aus nichtrostendem Stahl gefertigt, einem Material ausgezeichneter Qualität und Haltbarkeit. Wird mit einem geeignetem Mittel eine tägliche Reinigung vorgenommen, so ist die Dauer ihres perketen Zustandes gesichert.

DAS OBERTEIL DER PLANCHA

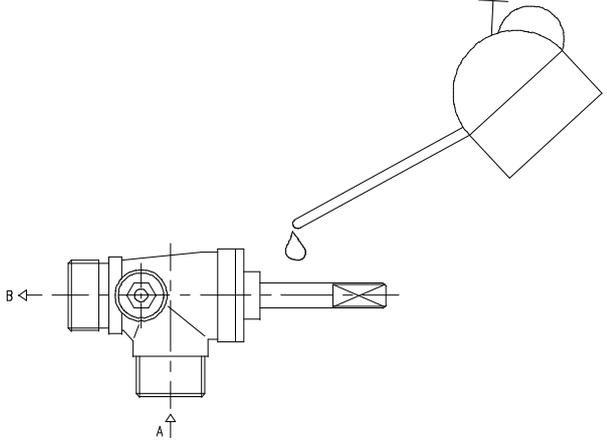
Es ist wichtig, dass die Oberfläche der Plancha immer frei von festen Rückständen ist, einschließlich während der Benutzung. Aus diesem Grunde muss sie ständig von einer genießbaren lubrificanten Substanz bedeckt sein (Nahrungöle, Fette, Butter, usw.) Diese Substanz muss Betriebstemperature haben. Das Vorhandensein des Kollektors dient dazu, vorübergehend die Rückstände aufzunehmen und so die Nutzung der Platte in perfektem Zustand zu erlauben. Am Ende der Operationen ist es erforderlich, die Platte mit einem geölten Lappen zu reinigen. So ist sie immer mit einer feinen Ölschicht bedeckt, in einwandfreiem Zustand, und Rostbildung wird verhindert.

Wenigstens einmal pro Woche muss die Plancha und der Kollektor mit einem milden Entfetter gereinigt werden.

Sollte sich der Brenner nach dem Reinigungsvorgang defekt erweisen, (gelbe und zu hohe Flamme), müssen die Einspritzdüsen und die restlichen Mechanismen überprüft werden. Wenn die Anomalie anhält, muss das Gerät auseinander genommen werden, um eventuelle Rückstände zu entfernen, die in das Innere der Verbrennungskammern eingedrungen sein könnten. Dieses Verfahren sollte von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

Wenn Ihre Gas-Plancha außer Gebrauch ist, muss das Verbindungsventil zur Versorgungs-Gasflasche geschlossen sein. Sollten Sie die Plancha in Innenräumen aufbewahren, trennen Sie Gerät und Gasflasche und platzieren die letztere außerhalb des Hauses an gut belüfteter Stelle. Wenn Sie diese Trennung nicht vornehmen, muss beides –Gerät und Gasflasche- im Freien aufbewahrt werden. Ganz im allgemeinen dürfen Gasflaschen nur im Freien und an Stellen mit guter Frischluftzufuhr und vor allem an für Kinder nicht zugängigen Stellen aufbewahrt werden.

WARTUNG DER GASHÄHNE

 <p>A: Gaseintritt in die Batterie. B: Gasaustritt aus der Einspritzdüse.</p>	<p>Die Gashähne müssen geschmiert werden, sollte das Drehen derselben Schwierigkeiten bereiten</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Feststellen, welches der defekte Hahn ist und sein Aktionsteil herausnehmen. 2. Das Rohr mit Hilfe eines Tuches und eines Auflösers reinigen. 3. Mit einem milden Produkt schmieren und sicherstellen, dass DER WEG DES GASES UNBEHINDERT IST. 4. Die Basis des Hahnes mehrmals drehen. 5. Die Reinigung wiederholen und von neuem schmieren. 6. Die Teile wieder montieren.
--	---

TEILE, BEI DENEN DIE NOCHWENDIGKEIT DES AUSWECHSELNS ZUERST AUSTRETEN KANN

Diese Teile sind das Thermoelement und das Sicherheitsventil. An diesen beiden Teilen macht sich der Verschleiß normalerweise zuerst bemerkbar. Das Auswechseln muss von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

9. ANWEISUNGEN FÜR DIE BEHEBUNG EVENTUELLER SCHÄDEN

Dieses Handbuch versucht Lösungen zu bieten, damit der Benutzer vor Ort kleine, eventuell auftauchende Defekte beheben kann.

DE

- Die Brenner funktionieren nicht:
Das Wahrscheinlichste ist zu geringe Gaszufuhr im Versorgungsnetz
Nach der Überprüfung muss der Haupthahn geschlossen bleiben.
Die Ersatzgasflasche anschließen
- Beim Anzünden des Brenners bemerkt man, dass die Flamme eine gelbe Farbe aufweist oder dass sich schwarze Gase bilden.
Die Venturidüse kann verstopft sein. Wenn nach Reinigung derselben das Problem nicht beseitigt ist, den Technischen Dienst heranziehen.
- 15 Sekunden nach Loslassen des Bedienungsknopfes erlischt die Flamme des Brenners wieder: das Thermoelement ist defekt. Den technischen Dienst beauftragen.

WARHINWEIS

Der Hersteller haftet nicht für Modifizierungen, die am Gerät vorgenommen wurden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die aus einer falschen Bedienung des Geräts hervorgehen. Der Hersteller haftet bei Nichtbeachtung der vorliegenden Gebrauchsanweisung nicht für die Funktionsfähigkeit und die Qualität des Geräts.

IM ZWEIFELSFALL GILT DIE AUSGANGSSPRACHE SPANISCH.

10. LISTE DER TECHNISCHEN DATEN DES GERÄTES

DE

SIMOGAS	
<p>MODELL: NOVA NOVA GRILLPLATTE AUS EMAILLIERTEM STAHLGUSS NOMINALVERBRAUCH: (s/Hs) 6.5 kW (465.2 g/h) DIREKTE BESTIMMUNGSLÄNDER: BE,ES,FR,IE,IT,PT,GB,CH KAT.: I3+ G 30 (Butan): 28-30 mbar G 31 (Propan): 37 mbar Düsendurchmesser: 0.90mm Nur im Freien benutzen Die Bedienungsanleitungen sind sorgfältig zu lesen, bevor das Gerät in Gebrauch genommen wird. VORSICHT: Vermeiden Sie die Berührung mit Teilen, die sich stark erhitzen können. Das Gerät muss außer Reichweite von Kindern platziert werden. Simogas S.L.</p>	
 0370/12	<p>Benannte Stelle Nr.0370 Jahr der Bescheinigung 2012 Pin-Nummer : 0370 CN1354</p>

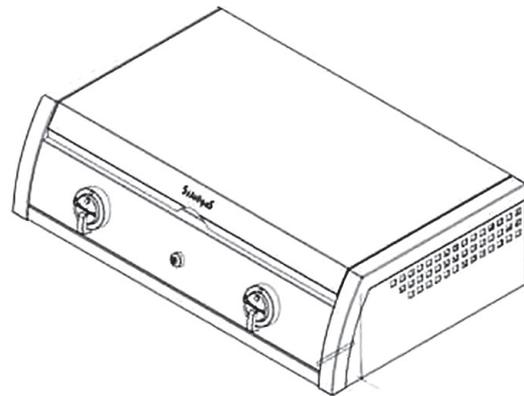
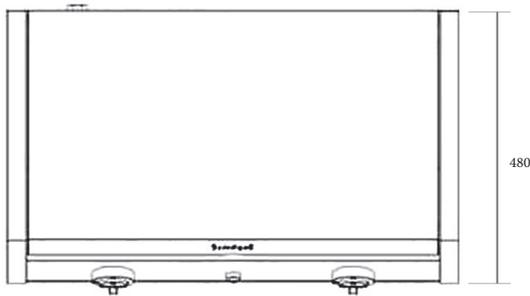
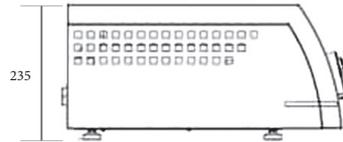
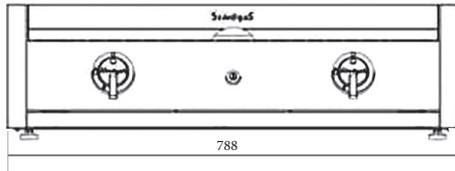
SIMOGAS	
<p>NOVA GRILLPLATTE AUS EMAILLIERTEM STAHLGUSS NOMINALVERBRAUCH: (s/Hs) 7 kW (501 g/h) DIREKTE BESTIMMUNGSLÄNDER DE,AT,CH CAT.: I3B/P G 30 (butano) a 50 mbar G 31 (propano) a 50 mbar Nur im Freien benutzen Die Bedienungsanleitungen sind sorgfältig zu lesen, bevor das Gerät in Gebrauch genommen wird. VORSICHT: Vermeiden Sie die Berührung mit Teilen, die sich stark erhitzen können. Das Gerät muss außer Reichweite von Kindern platziert werden. Simogas S.L.</p>	
 0370/12	<p>Organismo notificado N°0370 Año de certificado 2012 N° Pin 0370 CN1354</p>

MASSE UND GEWICHT

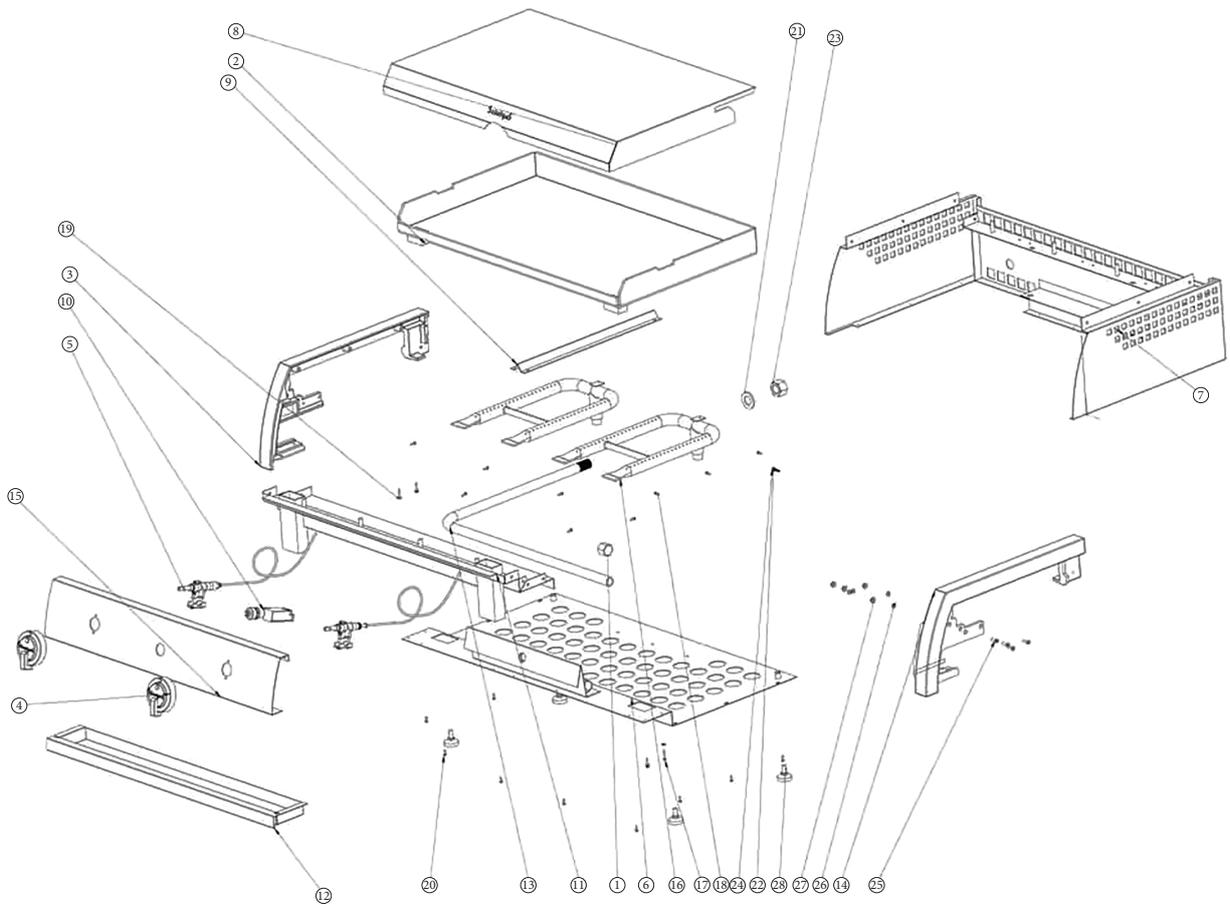
GEWICHT: 40KG

MASSE: 788x480x235

DE



11. LISTE DER BESTANDTEILE



NR. DES ELEMENTES	BESCHREIBUNG	REFERENZ	MENGE
1	Sechskantmutter ISO – 4033-M20- W N	N-001	1
2	SMGZ-V5-Montage Kochplatte 6mm-H-V55	N-002	1
3	Symetrie SMGZ-5- Seitlich AL 1 Rechts-Hv55	N-003	1
4	SMGZ-V5-Hahn Montage-H1	N-004	2
5	EG-Hahn -10-SABAF-1	N-005	2
6	SMGZ-V5 Montierung Basis-Platte 1	N-006	1
7	SMGZ-V5-Montage rostfrei Seiten-und Hinterteil H-55	N-007	1
8	SMGZ-V5 schließbares Deckteil H2 geschlossen 1	N-008	1
9	SMGZ- 5 Schutzbrücke Brenner - 2	N-009	1
10	Elektrischer Piezo ERTA-BI0310	N-010	1
11	SMGZ-V5 Isolierblock Vorderseite HV55	N-011	1
12	SMGZ-HV55 Fettaufnehmer H2	N-012	1
13	SMGZ-5 -Inneres Gasrohr	N-013	1
14	SMGZ-5 -Seitlich AL 1 rechts HV55	N-014	1
15	SMGZ-5-Vorderplatte HV55-1	N-015	2
16	SMGZ-Standard-Brenner-1	N-016	2
17	ISO 7045 – M3 x20 -Z- 20N	N-017	4
18	ISO 7045 – M3 x5-Z- 5N	N-018	3
19	Reiniger ISO 7093-3	N-019	4
20	ISO 7045 – M3 x 20 Z - 20N	N-020	16
21	Reiniger ISO 7089-20	N-021	1
22	Reiniger ISO 7089-4	N-022	1
23	Sechskantmutter ISO-4033-M20-W-N	N-023	1
24	ISO 7045 – M3 x 20 Z - 20N	N-024	1
25	ISO 7046-1-M5 x 16-Z-16N	N-025	4
26	Reiniger ISO 7091-5	N-026	4
27	Flansch Sechskantmutter ISO-4161-M5-N	N-027	4
28	SMGZ REGULIERBARER FUSS H1	N-028	4

12. EG-BAUMUSTERPRÜFBESCHEINIGUNG

DE

Der Unterzeichnende:

Hersteller: **SIMOGAS SL**

Steuer-ID.: **B-63331177**

Wohnort: *C/ Cromo, 5 3^a*

08907 – Hospitalet de Llobregat. Barcelona. (Spanien).

erklärt, indem er die volle Verantwortung übernimmt, dass das Produkt:

Benennung: **GAS PLANCHAS FÜR DIE BENUTZUNG IM FREIEN**

Marke: **SIMOGAS**

Modell: **NOVA / NOVA GRILLPLATTE AUS EMAILLIERTEM STAHLGUSS**

welches der Gegenstand dieser Erklärung ist, übereinstimmt mit dem Modell, das in der Baumusterprüfungbescheinigung Nr. , herausgegeben von **LGAI Technological Center SA**, Benannte Stelle Nr. 0370, beschrieben wird, und dass es die Hauptforderungen erfüllt, welche festgestellt sind in der EG-Gasgeräterichtlinie (2009/142/EG).

Diese Erklärung wird ausgestellt in Einhaltung der Richtlinie 2009/142/EG Verfasst in: *C/Cromo n°5. 08907 Hospitalet de Llobregat. Barcelona. (Spanien)*, am

Gezeichnet: *Sergi Simó Izquierdo*

Funktion:

Eine Kopie der Baumusterprüfbescheinigung, herausgegeben von der Benannten Stelle, liegt bei.

SIMOGAS, S.L.
C/ Crom 5
08907 L'Hospitalet del Llobregat
Barcelona (Spanien)
Tlf: 0034.93.263.45.06 – Fax: 0034.93.396.95.04
www.simogas.com
info@simogas.com

ITALIANO - CONTENUTO

1. PRECAUZIONI PRIMA DELLA INSTALLAZIONE	52
2. CONDIZIONI DELLA GARANZIA	53
3. DISIMBALLAGGIO DELL' APPARECCHIO	53
4. IDENTIFICAZIONE DEGLI APPARECCHI	53
5. DESCRIZIONE GENERALE E FUNZIONAMENTO DELL' APPARECCHIO	53
6. MESSA IN FUNZIONE DELL' APPARATO	54
COLLEGAMENTO DELL' APPARECCHIO ALLA BOMBOLA DI GAS	54
PRECAUZIONI NEL COLLEGAMENTO DELL' APPARECCHIO ALLA BOMBOLA DI GAS	54
7. MONTAGGIO DELL' APPARATO	54
ACCENSIONE	55
8. OPERAZIONI DI PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE	56
PRECAZIONI PRIMA DELL' USO E DELLA MANUTENZIONE	56
BRUCIATORI	56
SUPERFICI DI ACCIAIO INOSSIDABILE	56
PIASTRA SUPERIORE	57
MANUTENZIONE DEI RUBINETTI	57
PARTI CHE POSSONO ESSERE SOSTITUITE	57
9. ISTRUZIONI PER LA SOLUZIONE DI POSSIBILI GUASTI	58
10. SCHEDA TECNICA DELL' APPARATO	59
11. LISTA DEI COMPONENTI	61
12. CERTIFICATO CE DI ESAME DI TIPO	62

1. PRECAUZIONI PRIMA DELLA INSTALLAZIONE

Questo apparecchio deve essere installato secondo le norme in vigore, e deve essere utilizzato esclusivamente in ambienti sufficientemente ventilati. Consultare le istruzioni prima dell'uso.

È fatto obbligo di leggere il presente manuale di installazione, uso e manutenzione, prima di realizzare qualsiasi operazione con l'apparecchio.

Si raccomanda di conservare il presente manuale in un luogo visibile e facilmente accessibile agli utilizzatori, per future consultazioni.

Si raccomanda di controllare lo stato dell'apparecchio prima di iniziarne l'installazione, e verificare che non abbia riportato nessun danno durante il trasporto.

Le parti che sono state protette dal fabbricante e dal suo rappresentante NON devono essere manipolate dall'utilizzatore.

Qualsiasi modifica apportata all'apparato può risultare pericolosa.

Il fabbricante non si rende responsabile in caso di manipolazioni di qualsiasi tipo sull'apparecchio da parte dell'utilizzatore.

Le presenti istruzioni sono destinate alla installazione, regolazione e manutenzione dell'apparecchio.

Le presenti istruzioni sono valide unicamente se il simbolo del paese è raffigurato sull'apparato. Se il simbolo non vi è raffigurato, è necessario ricorrere alle istruzioni tecniche, dove si potranno trovare le indicazioni necessarie per adattare l'apparecchio alle condizioni di utilizzo del paese.

Questo apparato è adatto solamente alla installazione all'aria aperta.

Qualsiasi modifica apportata all'apparato può risultare pericolosa.

Gli apparecchi si installeranno unicamente su superfici non combustibili e resistenti alle alte temperature.

Le parti che sono state protette dal fabbricante e dal suo rappresentante NON devono essere manipolate dall'installatore e dall'utilizzatore.

Si dovrà verificare che il gas che verrà utilizzato corrisponde al tipo indicato sulla etichetta che accompagna l'apparecchio, dato che per questo è stato calibrato dal fabbricante.

Si dovrà verificare che tutti gli elementi che compongono l'apparecchio si trovano perfettamente collocati e che non hanno riportato danni a seguito del trasporto.

Le zone inferiori del pannello frontale e dei pannelli laterali devono restare libere da ostruzioni che potrebbero condizionare negativamente la combustione e/o la ventilazione.

Insetti, foglie secche o altri elementi potrebbero ostruire il venturi; questo blocca il flusso normale del gas e può provocare un riflusso del gas stesso fuori dalla apertura di combustione dell'aria. Può arrivare a prodursi una fiamma nelle aperture di combustione dell'aria e vicino a queste, e provocare danni gravi alla piastra.

Si raccomanda di ispezionare il venturi prima di ogni uso, e anche nel caso in cui si verifichi uno dei seguenti sintomi:

- 1) Si sente odore di gas e si vedono fiamme nel bruciatore che appaiono piccole e gialle.
- 2) La piastra non raggiunge la temperatura sufficiente.
- 3) La piastra si scalda in modo irregolare.
- 4) Non si accende uno o più bruciatori.

Spegnere l'apparecchio girando la manopola nella posizione di chiusura e chiudendo la alimentazione del gas del regolatore.

Non ci devono essere materiali infiammabili a una distanza inferiore a 60 cm circa dalla parte superiore, inferiore, posteriore o laterale della piastra.

La lunghezza del tubo flessibile non deve essere superiore a 1,5 metri, e deve essere del tipo adeguato per il tipo di gas e pressione che deve somministrare il regolatore, butano a 28/30mbar o propano a 37mbar.

Utilizzare solamente un regolatore omologato a livello nazionale in funzione del tipo di gas e della pressione utilizzati.

Utilizzare bombole di gas propano di 11kg al massimo, o di butano di 12.5kg al massimo, con il regolatore e il tubo flessibile corrispondente e sempre in posizione verticale.

Cambiare il tubo flessibile seguendo le norme dettate dalla legislazione del paese.

Qualsiasi modifica apportata all'apparato può risultare pericolosa.

Alcune parti della piastra, come la piastra di cottura, possono diventare molto calde: si raccomanda di utilizzare guanti di protezione durante l'uso.

2. CONDIZIONI DELLA GARANZIA

Il presente apparecchio ha una garanzia di 2 anni dalla data di acquisto, e copre qualsiasi anomalia di fabbricazione. Sono causa di estinzione della garanzia le seguenti condizioni:

- Quando sono trascorsi tre anni dalla fabbricazione della piastra.
- Qualsiasi avaria provocata dalla normale usura causata dal passare del tempo.
- Qualsiasi avaria provocata da un mal uso dell'apparecchio o per non aver seguito le istruzioni contenute nel manuale di istruzioni.
- La manomissione dei sigilli di garanzia.
- In generale, qualsiasi causa non attribuibile al fabbricante.
- Il fabbricante non si rende responsabile del funzionamento dell'apparecchio, se l'utilizzatore agisce senza tenere in conto i consigli di uso del manuale di istruzioni.
- Il fabbricante non si rende responsabile dei guasti causati da un uso non corretto dell'apparecchio.

3. DISIMBALLAGGIO DELL' APPARECCHIO

Disimballare l'apparecchio con molta attenzione, in modo da non danneggiarlo. Dopo averlo estratto dalla scatola si deve controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Inoltre si verificherà la presenza di tutti i pezzi per la sua installazione ed utilizzo. Nel caso in cui si scopra qualche anomalia o difetto

4. IDENTIFICAZIONE DEGLI APPARECCHI

Apparecchio: Piastra per cottura a gas

Modelli: NOVA / NOVA CON PIASTRA DI GHISA SMALTATA

5. DESCRIZIONE GENERALE E FUNZIONAMENTO DELL' APPARECCHIO

Le piastre di cottura a gas sono progettate per la cottura diretta degli alimenti sulla piastra stessa, sono dotate di sistema di combustione standard, costituito da bruciatori che riscaldano la piastra di cottura.

Nella parte anteriore dell'apparato si trovano i comandi che regolano il flusso del gas che arriva ai bruciatori.

La entrata del gas si trova nella parte posteriore dell'apparecchio. Il funzionamento delle piastre si basa nel riscaldamento della piastra mediante il calore fornito dalla combustione del gas nei bruciatori.

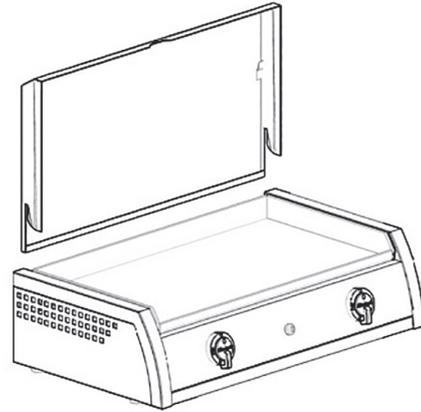
6. MONTAGGIO DELL' APPARATO

La piastra arriva già montata dalla fabbrica, ad eccezione delle gambe e della rete per mantenere caldi gli alimenti, che si devono montare come mostrano le figure seguenti:

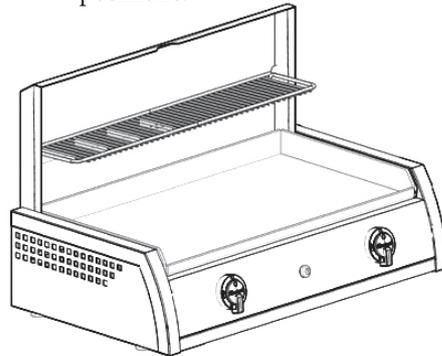
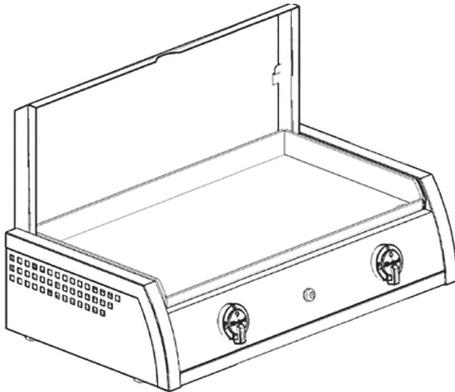
IT



1. Avvitare le gambe regolabili alla piastra e assicurarle con i dadi.



2. Collocare il coperchio nella sua posizione.



3. Introdurre la griglia nelle apposite sedi del coperchio.

7. MESSA IN FUNZIONE DELL' APPARATO

COLLEGAMENTO DELL' APPARECCHIO ALLA BOMBOLA DI GAS

PRECAUZIONI NEL COLLEGAMENTO DELL' APPARECCHIO ALLA BOMBOLA DI GAS

Questo apparecchio funziona con recipienti di gas liquido del petrolio (bombole).

La bombola deve essere sempre installata, trasportata e conservata in posizione verticale.

Verificare che la chiave del gas della bombola sia sulla posizione di chiusura.

Verificare che la manopola del gas della piastra stia nella posizione di spegnimento.

Collegare il regolatore con il tubo flessibile e questo con la entrata del gas dell'apparato, utilizzando gli utensili adeguati, in modo che il tubo flessibile non debba sopportare sforzi di torsione o di trazione.

Sostituire il tubo flessibile seguendo le condizioni del paese.

La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 metri e deve essere adeguato per il tipo di gas e di pressione che verrà somministrata dal regolatore.

Il regolatore deve fornire alla piastra una pressione di 28/30mbar se si utilizza gas butano e 37mbar se si utilizza gas propano.

Effettuare il cambio di bombola lontano da qualsiasi fiamma libera.

Verificare che non ci siano fughe di gas, applicando una soluzione saponosa con un pennello nei punti di unione del tubo flessibile con il regolatore e con la bombola, in caso di fuga di gas interrompere la alimentazione di gas.

ACCENSIONE

Mantenere l'apparato lontano da materiali infiammabili.

Installare la piastra su una superficie non combustibile e resistente alle alte temperature.

Prima di porre in funzionamento la piastra, è necessario conoscere il pannello frontale di comando, come si mostra nella figura seguente:



Procedere quindi alla accensione della piastra, come indicato qui di seguito:

1. Aprire il rubinetto del gas
2. Accensione:
 - 2.1. Premere e girare la manopola sulla posizione della fiamma grande.
 - 2.2. Premere il bottone del piezoelettrico.
 - 2.3. Mantenere premuto durante qualche secondo.
 - 2.4. Regolare la fiamma del bruciatore fermando la manopola tra le posizioni della fiamma grande e quella piccola.
3. Spegnimento: Per SPEGNERE l'apparecchio, è sufficiente girare i comandi sulla posizione di spegnimento.
4. Per garantire la massima sicurezza, interrompere la alimentazione di gas della bombola dopo l'uso.

Non spostare l'apparecchio mentre è in funzionamento.

8. OPERAZIONI DI PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

PRECAZIONI PRIMA DELL' USO E DELLA MANUTENZIONE

- Per effettuare la manutenzione, pulizia o riparazioni, si deve chiudere il rubinetto del gas.
- La modifica, eliminazione, mancanza di manutenzione di qualsiasi dispositivo dell'apparato eleva il rischio di incidenti. Si raccomanda di realizzare verifiche periodiche.
- Il fabbricante non è responsabile dei danni derivati dall'uso della macchina con qualsiasi modifica, eliminazione, o mancanza di manutenzione dei suoi componenti, realizzata senza autorizzazione previa ed espressa del fabbricante.
- Le parti che sono state manipolate dal fabbricante o i suoi rappresentanti, NON devono essere manipolate dall'utilizzatore.

Una accurata pulizia quotidiana alla fine del giorno, ne garantisce il funzionamento impeccabile e la lunga durata. È fondamentale trattare le piastre e gli accessori nel modo corretto, dato che questi apparecchi sono fabbricati con materiali della più alta qualità e possono essere puliti con prodotti facilmente reperibili.

Vi sono due forme di procedere alla pulizia: una parziale o quotidiana ed una seconda, totale o settimanale.

In generale per questo scopo non si utilizzeranno detersivi abrasivi, dato che nel mercato si trova una grande quantità di prodotti che dissolvono il grasso e le altre materie organiche senza danneggiare la struttura dell'apparecchio. **NON SI DOVRÀ MAI REALIZZARE LA PULIZIA PER MEZZO DI UN GETTO DI ACQUA.** Le piastre sono state disegnate in modo da essere facilmente smontabili ed accessibili, per la loro conservazione e pulizia.

BRUCIATORI

Almeno una volta alla settimana si deve togliere la piastra che sostiene la superficie di cottura, e la si deve estrarre. I bruciatori sono collocati sotto la piastra: si devono spazzolare nella loro parte superiore, in modo da eliminare qualsiasi residuo che potrebbe otturare gli orifici di uscita del gas. Alla fine, solo dopo essersi assicurati di aver pulito i bruciatori in modo corretto, si rimonterà la piastra nella sua sede originaria.

Assicurarsi, inoltre, della perfetta pulizia del venturi, oltre che delle entrate di aria e le uscite di gas. Pulirne le corrispondenti superfici.

SUPERFICI DI ACCIAIO INOSSIDABILE

I nostri modelli sono costruiti in acciaio inossidabile, materiale di eccellente qualità e durata. Se si realizza una pulizia quotidiana di queste parti con un detersivo adeguato, queste si conserveranno in perfetto stato.

PIASTRA SUPERIORE

È importante che la superficie della piastra di cottura sia mantenuta sempre pulita da residui solidi, anche durante l'uso. Per questo sulla piastra ci devono sempre essere alimenti o sostanze lubrificanti alla temperatura di lavoro (olio alimentare, grassi, burro, ecc). La presenza del raccoglitore permette di depositare temporaneamente a suo interno tali residui, rendendo più facile in questo modo l'uso della piastra in perfette condizioni. Alla fine del lavoro, si raccomanda di ungerla con uno straccio imbevuto di olio per mantenerla in perfetto stato ed evitare così che si formi ruggine.

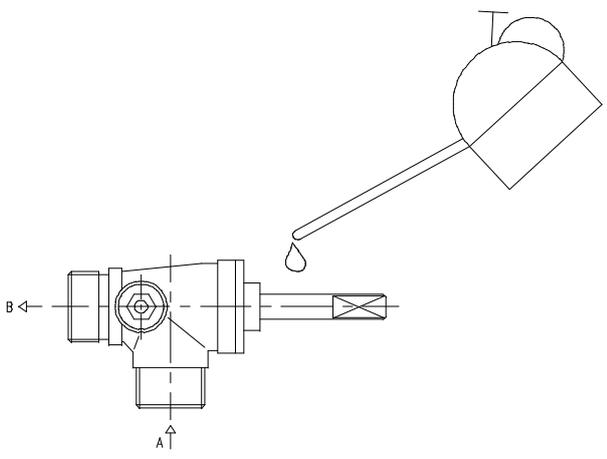
Almeno una volta alla settimana si procederà alla pulizia della piastra di cottura e del raccoglitore, utilizzando uno sgrassatore non abrasivo.

Nel caso in cui, dopo aver realizzato le operazioni di pulizia, il bruciatore funzionasse male (fiamma gialla o eccessivamente alta), si dovranno controllare gli iniettori e gli altri meccanismi. Se dopo questi controlli le anomalie continuano, si dovrà smontare l'apparato per eliminare gli eventuali residui che potrebbero essere penetrati all'interno delle camere di combustione. Si consiglia di far realizzare questa operazione da personale autorizzato.

Quando non si utilizza la piastra a gas, è meglio chiudere la valvola della bombola; se si conserva la piastra a gas al chiuso, si deve interrompere la linea di entrata del gas e conservare la bombola del gas in un luogo ben ventilato. Se non si separa la bombola del gas dalla piastra di cottura, tutto l'insieme, piastra e bombola, dovrà essere conservato all'esterno in un luogo ben ventilato.

Le bombole di gas vanno conservate all'aria aperta, in un luogo ben ventilato e fuori dalla portata dei bambini.

MANUTENZIONE DEI RUBINETTI

 <p>A: Entrata del gas per batteria. B: Uscita del gas per iniettore.</p>	<p>Se si nota uno sforzo anormale nel giro delle manopole, si dovrà procedere a ingrassarle.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Scoprire il rubinetto difettoso, estraendo la manopola che aziona il rubinetto. 2. Pulire il tubo aiutandosi con un panno e un diluente. 3. Ingrassarlo con grasso leggero, assicurandosi che IL PASSAGGIO DEL GAS NON SIA OTTURATO. 4. Girare varie volte la sede del rubinetto. 5. Ripetere l'operazione di pulizia ed introdurre di nuovo il grasso. 6. Montare nuovamente le parti.
--	---

PARTI CHE POSSONO ESSERE SOSTITUITE

Le parti fondamentali che possono deteriorarsi e che quindi può essere necessario sostituire, sono la termocoppia e la valvola di sicurezza. La sostituzione deve essere portata a termine da un tecnico qualificato.

9. ISTRUZIONI PER LA SOLUZIONE DI POSSIBILI GUASTI

Questo manuale fornisce alcuni suggerimenti affinché l'utilizzatore possa riparare per conto proprio i piccoli guasti che si possono presentare:

- I bruciatori non si accendono:
L'opzione più probabile è la mancanza di combustibile nel sistema.
Dopo averlo verificato, si dovrà chiudere la chiave del gas, e procedere quindi a cambiare la bombola.
- Quando si accendono i bruciatori si può osservare che la fiamma presenta un colore giallo o che si produce fumo nero:
Il venturi può essere ostruito. Se dopo averlo pulito il problema sussiste ancora, ci si deve rivolgere al servizio tecnico.
- Quando si smette di premere perpendicolarmente sul comando del rubinetto, trascorsi circa 15 secondi il bruciatore si spegne:
La termocoppia è difettosa: rivolgersi al servizio tecnico.

AVVISO DI ATTENZIONE

Il fabbricante non si rende responsabile per aver manipolato l'apparecchio e non può essere reso responsabile per danni provocati da non averlo usato correttamente. Il fabbricante non si rende responsabile per la funzione e la qualità dell'apparecchio, se non si è tenuto conto del manuale.

IN CASO DI DUBBI VALE LO SPAGNOLO COME LINGUA DI PARTENZA.

10. SCHEDA TECNICA DELL' APPARATO

SIMOGAS	
<p>MODELLO: NOVA NOVA CON PIASTRA DI GHISA SMALTATA CONSUMO NOMINALE: (s/Hs) 7 kW (501 g/h) Paesi di destinazione diretta: BE,ES,FR,IE,IT,PT,GB,CH CAT.: I3+ G 30 (butano) a 28-30 mbar G 31 (propano) a 37 mbar Diametro dell'Iniettore 0.90mm Utilizzare esclusivamente all'esterno Consultare le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio ATTENZIONE: Alcune parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde Mantenere fuori dalla portata dei bambini Simogas S.L.</p>	
 0370/12	<p>Organismo notificato n°0370 Anno del certificato 2012 N° Pin: 0370 CN1354</p>

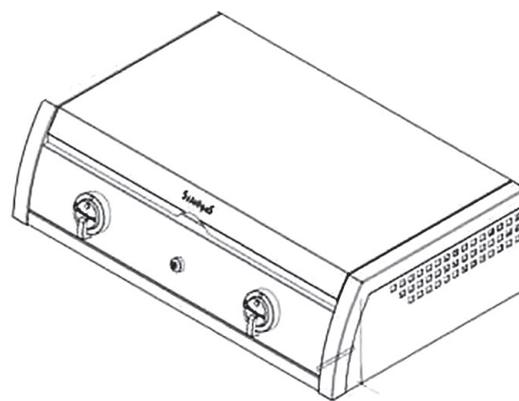
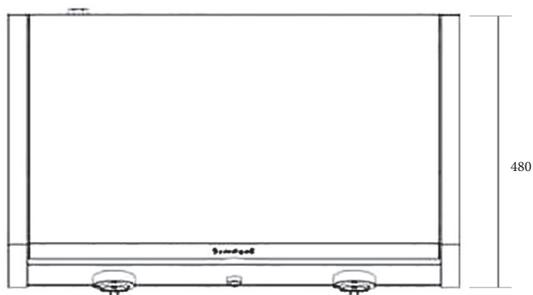
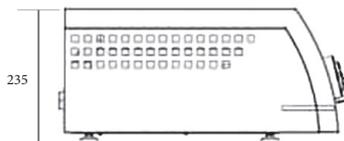
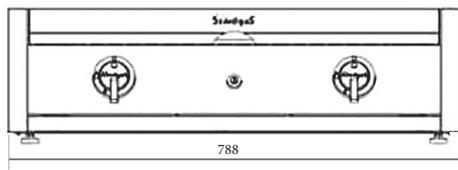
SIMOGAS	
<p>MODELLO: NOVA NOVA CON PIASTRA DI GHISA SMALTATA CONSUMO NOMINALE: (s/Hs) 7 kW (501 g/h) Paesi di destinazione diretta: DE,AT,CH CAT.: I3+ G 30 (butano) a 50 mbar G 31 (propano) a 50 mbar Diametro dell'Iniettore 0.90mm Utilizzare esclusivamente all'esterno Consultare le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio ATTENZIONE: Alcune parti accessibili dell'apparecchio possono diventare calde Mantenere fuori dalla portata dei bambini Simogas S.L.</p>	
 0370/12	<p>Organismo notificato n°0370 Anno del certificato 2012 N° Pin: 0370 CN1354</p>

DIMENSIONI E PESO

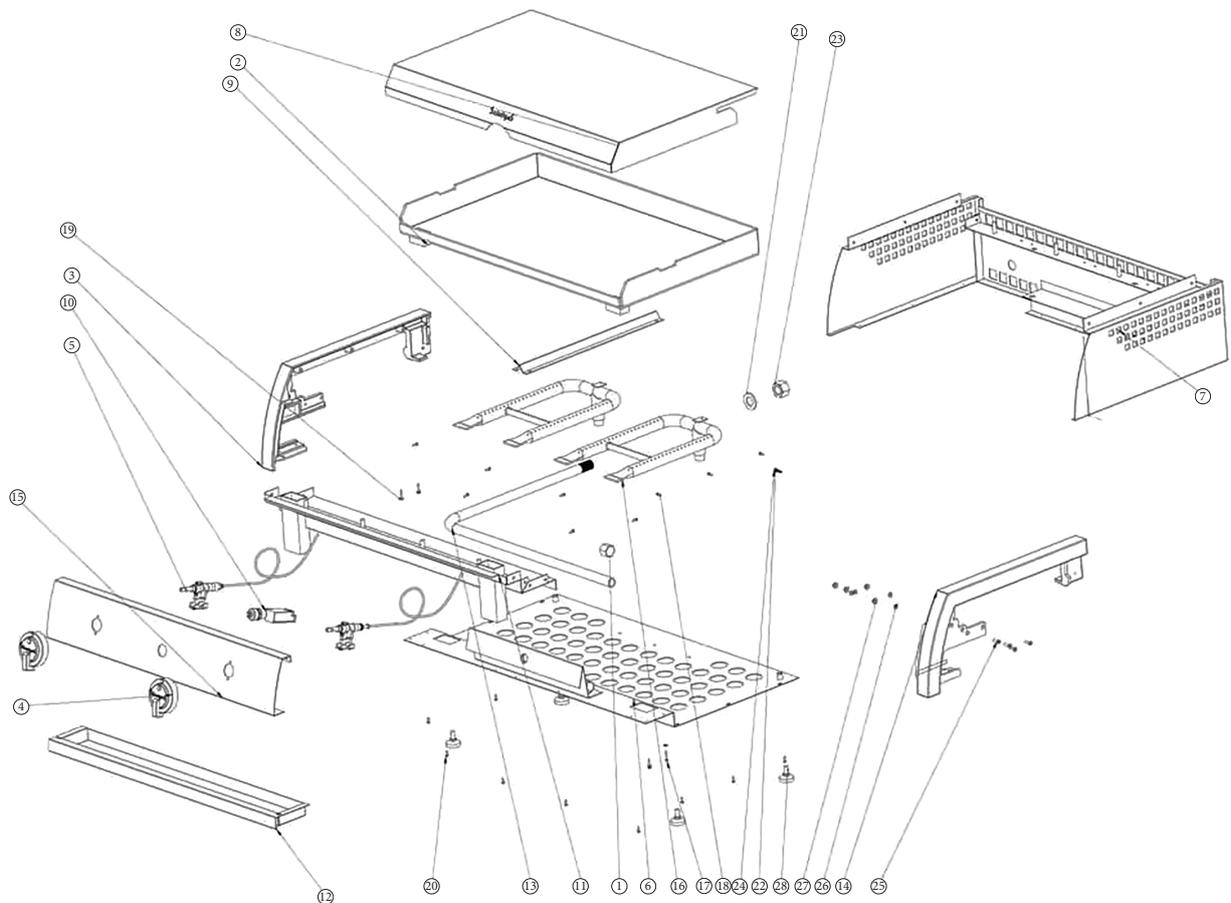
PESO 40KG

DIMENSIONI 788x480x235

IT



11. LISTA DEI COMPONENTI



IT

N°.DI ELEMENTO	DESCRIZIONE	REFERENZA	QUANTITÀ
1	Hexagon Nut ISO - 4033 - M20 - W - N	N-001	1
2	SMGZ-V5-ASEMB- PIASTRA COTTURA 6mm-H-V55	N-002	1
3	SimmetriaSMGZ-5-LATERALE AL-1DESTRO-Hv55	N-003	1
4	SMGZ-V5-RUBINETTO ASSEM-H1	N-004	2
5	RUBINETTO CE 10-SABAF -1	N-005	2
6	SMGZ-V5-ASSEMBLING LAMINA BASE 1	N-006	1
7	SMGZ-V5- ASSEM-INOX LATERALE- POSTERIORE H55	N-007	1
8	SMGZ-V5-COPERCHIO RIBALTABILE-H2-chiuso 1	N-008	1
9	SMGZ-5- PONTE PROTEZIONE BRUCIATORI-2	N-009	1
10	PIEZOELETTRICO ERTA-BI0310	N-010	1
11	SMGZ-V5-BLOK ISOLANTE FRONT HV55	N-011	1
12	SMGZ-HV55-VASSOIO GRASSI- H2	N-012	1
13	SMGZ-5-TUBO INTERNO GAS	N-013	1
14	SMGZ-5-LATERALE AL-1DESTRO-Hv55	N-014	1
15	SMGZ-5-PIASTRA FRONT HV55-1	N-015	2
16	SMGZ-BRUCIATORE STANDARD-1	N-016	2
17	ISO 7045 - M3 x 20 - Z --- 20N	N-017	4
18	ISO 7045 - M3 x 5 - Z --- 5N	N-018	3
19	Washer ISO 7093 - 3	N-019	4
20	ISO 7045 - M3 x 20 - Z --- 20N	N-020	16
21	Washer ISO 7089 - 20	N-021	1
22	Washer ISO 7089 - 4	N-022	1
23	Hexagon Nut ISO - 4033 - M20 - W - N	N-023	1
24	ISO 7045 - M3 x 20 - Z --- 20N	N-024	1
25	ISO 7046-1 - M5 x 16 - Z --- 16N	N-025	4
26	Washer ISO 7091 - 5	N-026	4
27	Hexagon Flange Nut ISO - 4161 - M5 - N	N-027	4
28	smgz-gamba regolabile h1	N-028	4

12. CERTIFICATO CE DI ESAME DI TIPO

Il Sottoscritto:

Fabbricante: **SIMOGAS SL**

C.I.F.: **B-63331177**

Domicilio: **C/ Cromo, 5 3^a**

08907 – Hospitalet de Llobregat. Barcellona. (Spagna).

Dichiara, sotto la propria responsabilità, che il prodotto:

Denominazione: **PIASTRE A GAS PER USO ALL' ARIA APERTA**

Marca: **SIMOGAS**

Modelli: **NOVA / NOVA CON PIASTRA DI GHISA SMALTATA**

oggetto della presente dichiarazione, corrisponde al modello descritto nel Certificato di Esame CE di Tipo n° , rilasciato da **LGAI Technological Center, S.A.**, Organismo Notificato n° 0370, ed è conforme alle esigenze essenziali stabilite dalla Direttiva per apparecchi a gas (2009/142/CE).

Si rilascia la presente dichiarazione in compimento della Direttiva 2009/142/CE.

Realizzato nella C/Cromo n°5. 08907 Hospitalet de Llobregat. Barcellona. (Spagna), il

Firmato da Sergi Simó Izquierdo

Titolo

Si allega una copia del certificato di Esame CE di tipo rilasciata dall'organismo notificato.

SIMOGAS, S.L.

C/ Crom 5

08907 L'Hospitalet del Llobregat.

Barcellona - Spagna

Tlf: 0034.93.263.45.06 – Fax: 0034.93.396.95.04

www.simogas.com

info@simogas.com

PORTUGUÉS - MANUAL DE INSTRUÇÕES

1. PRECAUÇÕES ANTERIORES À INSTALAÇÃO	64
2. CONDIÇÕES DE GARANTIA	65
3. DESEMBALAGEM DO APARELHO	65
4. IDENTIFICAÇÃO DOS APARELHOS	65
5. DESCRIÇÃO GERAL E FUNCIONAMENTO DO APARELHO	65
6. MONTAGEM DO APARELHO	66
7. INICIAR O APARELHO	66
LIGAÇÃO DO APARELHO À BOTIJA DE GÁS	66
PRECAUÇÕES NA LIGAÇÃO DO APARELHO À BOTIJA DE GÁS ¹⁶	66
ACESO	67
8. OPERAÇÕES DE LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO	68
PRECAUÇÕES PRÉVIAS À UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO	68
QUEIMADORES.....	68
SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL.....	68
PLANCHA SUPERIOR	68
MANUTENÇÃO DAS TORNEIRAS	69
PEÇAS SUSCEPTÍVEIS DE SER SUBSTITUÍDAS	69
9. INSTRUÇÕES PARA A SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS AVARIAS	70
10. SCHEDA TECNICA DELL' APPARATO	71
11. LISTA DE COMPONENTES	73
12. CERTIFICADO DE EXAME CE DE TIPO	74

1. PRECAUÇÕES ANTERIORES À INSTALAÇÃO

Este aparelho deve ser instalado de acordo com o regulamento em vigor, e deve ser utilizado apenas em lugares suficientemente ventilados. Consultar as instruções antes da sua utilização.

É obrigatório ler o presente manual de instalação, uso e manutenção antes de realizar qualquer operação com o aparelho.

Recomenda-se manter o presente manual num lugar visível e acessível ao utilizador para futuras consultas do mesmo.

Recomenda-se comprovar o estado do aparelho antes da sua instalação e verificar que não sofreu nenhum dano durante o transporte.

As peças que foram protegidas pelo fabricante e pelo seu mandatário NÃO devem ser manipuladas pelo utilizador.

Qualquer modificação do aparelho pode ser perigoso.

O fabricante não é responsável por qualquer possível manipulação do aparelho por parte do utilizador.

Estas instruções estão destinadas à instalação, regulação e manutenção do aparelho.

Estas instruções só são válidas se o símbolo do país figura sobre o aparelho. Se o símbolo não aparece no aparelho, é necessário recorrer às instruções técnicas que reúnem as indicações necessárias para a adaptação do mesmo às condições de utilização do país.

Estes aparelhos devem ser instalados apenas ao ar livre.

Qualquer alteração do aparelho pode ser perigosa.

Os aparelhos devem ser instalados somente sobre uma superfície não combustível e resistente a altas temperaturas.

As peças que foram protegidas pelo fabricante e pelo seu mandatário NÃO devem ser manipuladas pelo instalador nem pelo utilizador.

Dever-se-á comprovar que o gás a utilizar corresponde ao que vem indicado na etiqueta que acompanha o aparelho, e para o qual foi calibrado pelo fabricante.

Dever-se-á comprovar que todos os elementos que compõem o aparelho se encontram perfeitamente situados e que devido ao transporte não sofreram desajustes.

As áreas inferiores do painel frontal e as partes laterais devem estar desobstruídas uma vez que podem afectar a combustão e/ou ventilação.

Insectos, folhas secas ou outros elementos poderiam obstruir o venturi, isto pode bloquear o fluxo normal do gás e pode fazer com que o gás reflua em direcção à abertura de combustão de ar. Pode produzir-se fogo nas aberturas de combustão de ar e próximo destas, e provocar danos graves na plancha.

Recomenda-se inspecionar o venturi antes de cada utilização, da mesma maneira, se se produz qualquer dos sintomas seguintes:

- 1) Cheiro a gás em conjunto com chamas no queimador que aparecem lentas e amarelas.
- 2) A plancha não atinge a temperatura suficiente.
- 3) A plancha aquece de modo irregular.¹⁴
- 4) Não acende um ou vários dos queimadores.

Apague o aparelho rodando o botão para a posição de fechado e fecha a alimentação de gás do regulador.

Não devem existir materiais inflamáveis a menos de uma distância de 60 cm, aproximadamente, da parte superior, inferior, posterior ou lateral da plancha.

O comprimento do tubo flexível não deve ultrapassar 1,5 metros e deve ser o adequado para o tipo de gás e pressão que deve alimentar o regulador, butano a 28/30mbar ou propano a 37mbar.

Utilize somente um regulador homologado a nível nacional em função da natureza do gás e pressão utilizados.

Utilize botijas de gás propano de 11kg como máximo ou butano de 12.5kg como máximo com o seu regulador e tubo flexível correspondente e sempre em posição vertical.

Mude o tubo flexível quando as condições do país assim o exijam.

Qualquer modificação do aparelho pode ser perigosa.

Algumas partes da plancha como a placa de cocção podem estar muito quentes, recomenda-se utilizar luvas protetoras durante a utilização.

2. CONDIÇÕES DE GARANTIA

O presente aparelho tem uma garantia de 2 anos desde a data de compra ante qualquer anomalia de fabricação.

São causas de extinção de garantia as seguintes:

- Transcorridos três anos da fabricação da plancha.
- Qualquer avaria causada pelo desgaste normal sujeito ao passar do tempo.
- Qualquer avaria causada por uma má utilização do aparelho ou por não ter tido em consideração o manual de instruções.
- A manipulação de qualquer dos selos de garantia.
- Em geral, qualquer causa que não seja atribuível ao fabricante.
- O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento do aparelho se o utilizador atua sem ter em conta os conselhos de utilização do manual de instruções.
- O fabricante não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma utilização incorreta do aparelho.

3. DESEMBALAGEM DO APARELHO

A desembalagem deverá ser realizada com especial cuidado para não danificar o aparelho. Deverá ser retirada da caixa e deverá ser comprovado que não sofreu nenhum dano durante o transporte. Deverá comprovar-se que existem todas as peças de instalação e utilização. Em caso de detectar alguma anomalia ou defeito no aparelho recomenda-se avisar o representante antes de realizar a instalação.

4. IDENTIFICAÇÃO DOS APARELHOS

Aparelho: Plancha para cozinhar a gás

Modelos: NOVA / NOVA COM PLACA DE FUNDIÇÃO ESMALTADA

5. DESCRIÇÃO GERAL E FUNCIONAMENTO DO APARELHO

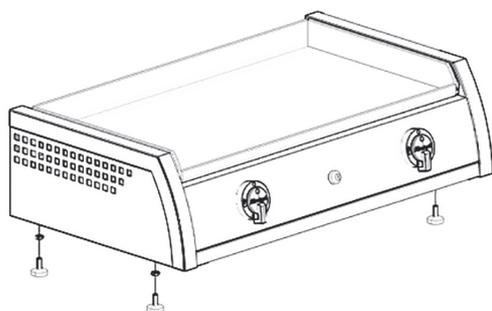
As planchas a gás estão destinadas a ser utilizadas para grelhar os alimentos sobre as próprias placas, estão dotadas de um equipamento de combustão em conformidade com o que está normalizado, constituído por queimadores que aquecem a placa de cocção.

Na parte da frente do aparelho encontramos os botões que regulam o caudal de gás que chega aos queimadores.

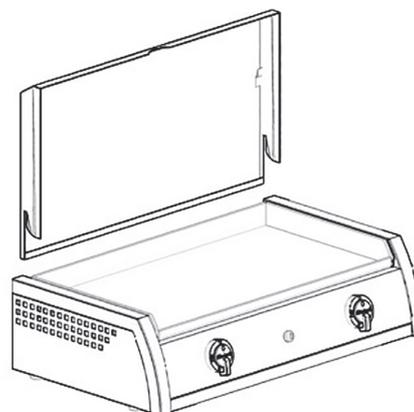
A saída de gás do aparelho está na parte posterior do aparelho. O funcionamento das planchas baseia-se no aquecimento da placa através de calor proporcionado pela combustão de gás nos queimadores.

6. MONTAGEM DO APARELHO

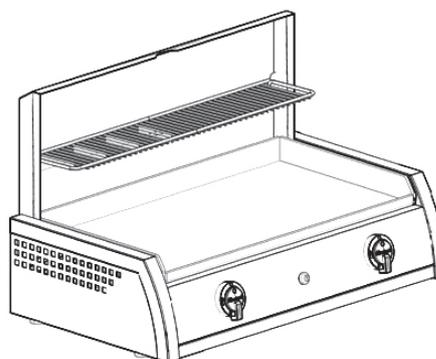
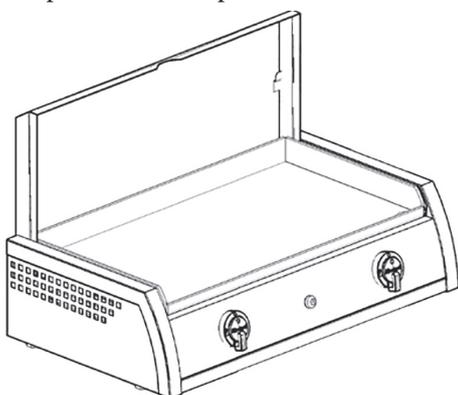
A plancha vem montada de fábrica à exceção dos pés e da grelha para manter os alimentos quentes, que devem ser montados de acordo com as seguintes figuras:



1. Enroscar os pés reguláveis à plancha e prender com as porcas



2. Pôr a tampa em posição



3. Encaixar a grelha na zona determinada da tampa

7. INICIAR O APARELHO

LIGAÇÃO DO APARELHO À BOTIJA DE GÁS

PRECAUÇÕES NA LIGAÇÃO DO APARELHO À BOTIJA DE GÁS

Este aparelho funciona com recipientes de gás liquefeito de petróleo (botijas).

A botija deve ser sempre instalada, transportada e armazenada em posição vertical.

Verifique que a saída de gás da botija está fechada.

Verifique que o botão de gás da plancha está na posição de fechado.

Ligue o regulador com o tubo flexível e este com a entrada de gás do aparelho utilizando as ferramentas adequadas, de forma a que o tubo flexível não esteja submetido a esforços de torção nem de tração.

Substitua o tubo flexível quando as condições do país o exigirem.

O comprimento do tubo flexível não deve ultrapassar 1,5 metros e deve ser o adequado para o tipo de gás e pressão que deve fornecer o regulador.

O regulador deve fornecer à plancha uma pressão de 28/30mbar no caso de utilizar gás butano e 37mbar no caso de utilizar gás propano.

Faça a mudança da botija longe de qualquer fonte de inflamação.

Verifique que não existem fugas de gás aplicando uma solução de sabão com um pincel nas uniões do tubo flexível com o regulador e com a botija, em caso de fuga de gás corte a alimentação de gás.

ACESO

Este aparelho deve estar longe de materiais inflamáveis.

Instale a plancha sobre uma superfície não combustível e resistente a altas temperaturas.

Antes de pôr em funcionamento a plancha é necessário conhecer o painel frontal de comandos tal como se mostra na seguinte figura:

POR



Em seguida indicamos como se deve ligar a plancha utilizando os seguintes passos:

1. Abrir a saída do gás do recipiente
2. Aceso:
 - 2.1. Pressionar e rodar o botão para a posição de chama grande.
 - 2.2. Pressionar o botão.
 - 2.3. Manter a pressão durante uns segundos.
 - 2.4. Regular a chama do queimador situando o botão entre as posições de chama grande e pequena.
3. Apagado: Para APAGAR a plancha basta rodar os botões para a posição de fechados.
4. Com a finalidade de garantir uma segurança máxima, deve fechar a alimentação de gás que liga a botija depois da sua utilização.

Não deslocar o aparelho durante o seu funcionamento.

8. OPERAÇÕES DE LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO

PRECAUÇÕES PRÉVIAS À UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

- Para realizar a manutenção, limpeza ou reparações deve fechar a entrada do gás.
- A alteração, eliminação ou falta de manutenção de qualquer dispositivo do aparelho, aumenta o risco de acidentes. Recomenda-se efetuar verificações periódicas.
- O fabricante não é responsável por danos derivados do uso da máquina com qualquer alteração, eliminação, falta de manutenção dos seus componentes realizada sem autorização prévia e expressa do fabricante.
- As peças que foram manipuladas pelo fabricante e pelo seu mandatário NÃO devem ser manipuladas pelo utilizador.

A limpeza diária e esmerada no final da sua utilização garante um funcionamento impecável e uma longa duração do aparelho. O tratamento adequado das placas e dos seus acessórios é fundamental, uma vez que estes equipamentos são fabricados com materiais da melhor qualidade, podendo ser cuidados com produtos de fácil aquisição.

Existem duas formas de limpeza: uma parcial ou diária e uma segunda total ou semanal. Em geral para estas necessidades não se devem usar detergentes abrasivos, existindo no mercado uma grande variedade de produtos que dissolvem as gorduras e outras matérias orgânicas sem danificar a estrutura do aparelho. **NUNCA DEVERÁ UTILIZAR, PARA LIMPAR O APARELHO, ÁGUA À PRESSÃO OU EM JACTO.** As placas estão concebidas de forma a que possam ser facilmente desmontáveis e acessíveis para a sua conservação e limpeza.

QUEIMADORES

Pelo menos uma vez por semana, devemos retirar a placa da plancha. Os queimadores encontram-se debaixo da placa da plancha. Devem ser escovados na parte superior, para retirar qualquer resíduo que tape os orifícios de saída do gás. Em seguida, e depois de se verificar que os queimadores foram limpos de forma correcta coloca-se a placa no lugar inicial.

Também se deve assegurar, uma limpeza perfeita do venturi e ao mesmo tempo um perfeito estado das entradas de ar e das saídas de gás. Limpar as suas superfícies.

SUPERFÍCIES DE AÇO INOXIDÁVEL

Os modelos de placas estão construídos em aço inoxidável, material de excelente qualidade e durabilidade.

Dever-se-á manter uma limpeza diária destas partes com um detergente adequado para que se mantenham em perfeito estado.

PLANCHA SUPERIOR

É importante que a superfície da placa esteja sempre limpa e livre de resíduos sólidos, inclusivamente durante a sua utilização. Para isso dever-se-á manter a mesma coberta com qualquer tipo de substância comestível e lubrificante à temperatura de trabalho (óleos para alimentação, gorduras, manteigas, etc.). A existência de um recolector permite depositar temporalmente os resíduos referidos no seu interior facilitando deste modo a utilização da plancha em perfeitas condições. Ao finalizar as operações é aconselhável passar um trapo com óleo para a manter untada e em perfeito estado e desta forma evitar que se oxide.

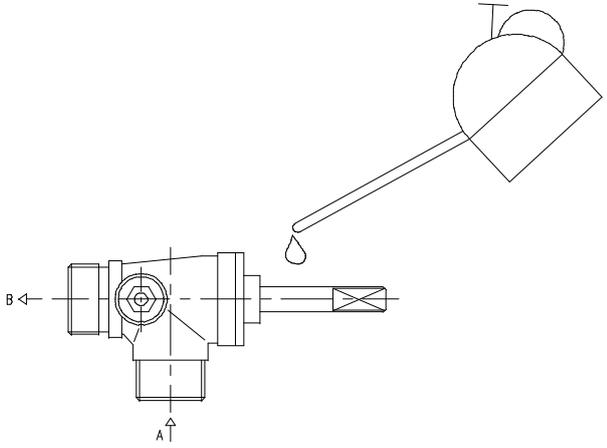
Pelo menos uma vez por semana deverá proceder-se à limpeza da plancha e do recolector através da utilização de um produto desengordurante não abrasivo.

Se, uma vez realizada a operação de limpeza, o queimador funcionasse mal (chama amarela ou excessivamente Zalta) ter-se-ia que verificar os injetores e outros mecanismos, e se depois destas comprovações as anomalias persistem, então ter-se-ia que desmontar o barbecue para retirar os possíveis resíduos que poderiam ter inundado o interior das câmaras de combustão. Estas operações devem ser realizadas por pessoal autorizado.

Quando não estiver a utilizar a plancha a gás, feche a válvula da botija de fornecimento, se guarda a plancha a gás no interior, feche a entrada de fornecimento de gás e guarde a botija de gás no exterior num lugar bem ventilado. Se não retira a botija de

fornecimento de gás da plancha, todo o conjunto, plancha e botija, deverão ser guardados no exterior num lugar bem ventilado. As botijas de fornecimento de gás deverão ser armazenadas no exterior num lugar bem ventilado longe do alcance de crianças.

MANUTENÇÃO DAS TORNEIRAS

 <p>A: Entrada de gás por bateria. B: Saída de gás por injetor.</p>	<p>Se se nota um esforço que não é habitual quando se vira a torneira, deve-se lubrificar a mesma.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Descobrir a torneira em questão e retirar a peça de comando da torneira.2. Limpar o tubo com a ajuda de um pano e um diluente.3. Lubrificar com uma gordura ligeira, certificando-se de que A PASSAGEM DO GÁS NÃO ESTÁ CORTADA.4. Rodar muitas vezes a peça de comando da torneira.5. Repetir a operação de limpeza e aplicar de novo a gordura.6. Montar as peças novamente.
--	--

POR

PEÇAS SUSCEPTÍVEIS DE SER SUBSTITUÍDAS

As peças fundamentais susceptíveis de ser substituídas por razões de deterioração são o par termoeléctrico e a válvula de segurança. A substituição deve ser realizada por um técnico qualificado.

9. INSTRUÇÕES PARA A SOLUÇÃO DE POSSÍVEIS AVARIAS

Este manual tenta dar soluções para que “in situ” o utilizador possa reparar as pequenas avarias que possam surgir:

- Os queimadores não acendem
O mais provável é que seja um problema de carência de combustível na rede.
Depois de comprovar deverá colocar a torneira de passagem do gás na posição de fechada. Deverá mudar a botija.
- Ao acender o queimador observa-se que a chama apresenta uma cor amarela ou expulsa gases pretos:
O venturi pode estar obstruído, deve proceder à sua limpeza, se o problema persiste contacte o serviço técnico.
- Ao deixar de pressionar axialmente a peça de comando da torneira, depois de uns 15 segundos o queimador apaga-se.
O termopar está defeituoso; Contactar o serviço técnico.

ADVERTÊNCIA

O fabricante não se responsabiliza por alterações feitas por outros no aparelho de origem. O fabricante não se responsabiliza pelas avarias produzidas por uma deficiente utilização do aparelho. O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento e qualidade do aparelho se isso implica a inobservância das presentes INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.

EM CASO DE DÚVIDA, A VERSÃO IDIOMÁTICA QUE PREVALECE É A QUE ESTÁ EM ESPANHOL.

10. FICHA TÉCNICA DO APARELHO

SIMOGAS	
<p>MODELO: NOVA NOVA COM PLACA DE FUNDIÇÃO ESMALTADA CONSUMO NOMINAL: (s/Hs) 7 kW (501 g/h) Países de destino direto: BE,ES,FR,IE,IT,PT,GB,CH CAT.: I3+ G 30 (butano) a 28-30 mbar G 31 (propano) a 37 mbar Diâmetro do injetor 0.90mm Utilizar unicamente no exterior Consultar as instruções antes da utilização do aparelho ATENÇÃO: Algumas partes acessíveis do aparelho podem estar quentes Manter longe do alcance de crianças Simogas S.L.</p>	
 0370/12	<p>Organismo notificado nº0370 Ano de certificado 2012 Nº Pin: 0370 CN1354</p>

POR

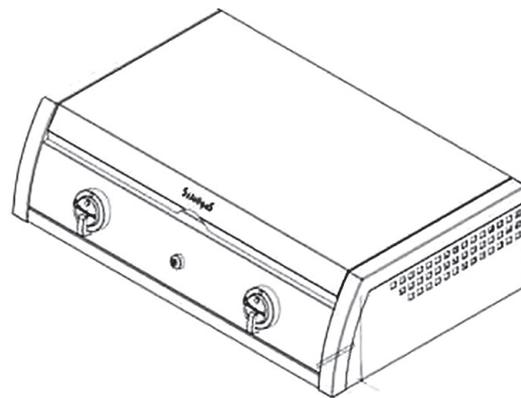
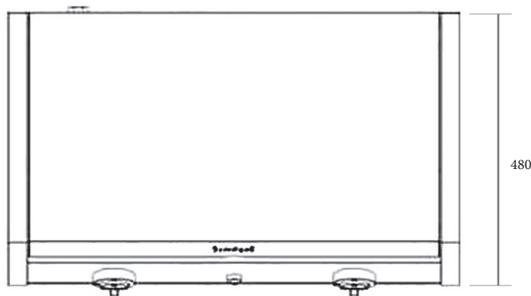
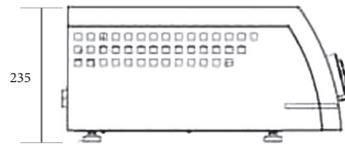
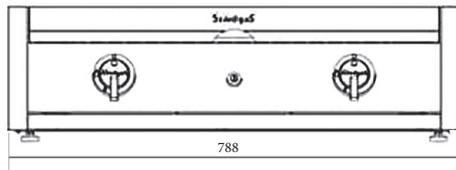
SIMOGAS	
<p>MODELO: NOVA NOVA COM PLACA DE FUNDIÇÃO ESMALTADA CONSUMO NOMINAL: (s/Hs) 7 kW (501 g/h) Países de destino direto: DE,AT,CH CAT.: I3B/P G 30 (butano) a 50 mbar G 31 (propano) a 50 mbar Diâmetro do injetor 0.90mm Utilizar unicamente no exterior Consultar as instruções antes da utilização do aparelho ATENÇÃO: Algumas partes acessíveis do aparelho podem estar quentes Manter longe do alcance de crianças Simogas S.L.</p>	
 0370/12	<p>Organismo notificado nº0370 Ano de certificado 2012 Nº Pin: 0370 CN1354</p>

DIMENSÕES E PESO

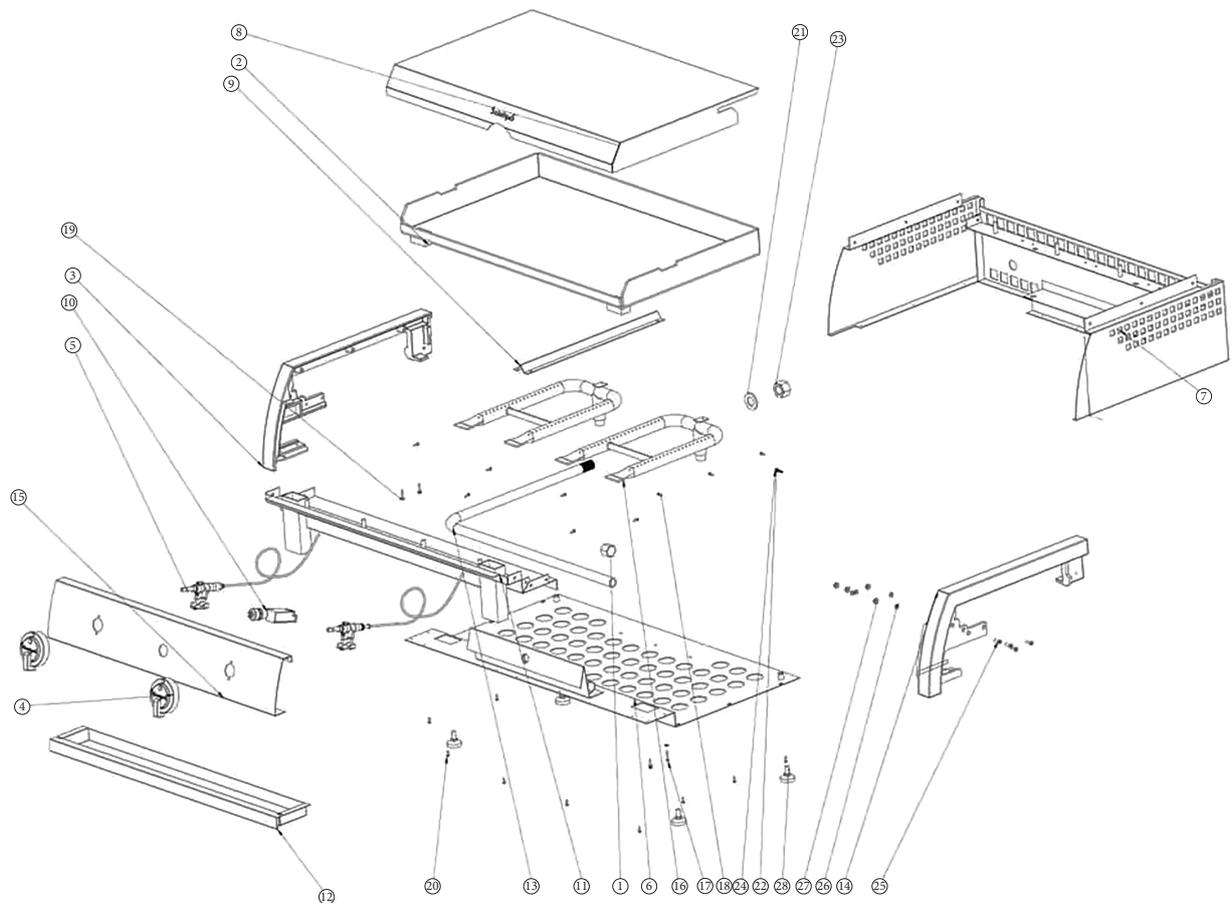
PESO 40KG

DIMENSÕES 788x480x235

POR



11. LISTA DE COMPONENTES



POR

Nº.DE ELEMENTO	DESCRIÇÃO	REFERÊNCIA	QUANTIDADE
1	Hexagon Nut ISO - 4033 - M20 - W - N	N-001	W
2	SMGZ-V5-ASEMB- PLANCHA PARA COZINHAR 6mm-H-V55	N-002	1
3	SimetriaSMGZ-5-LATERAL A-1DIREITO-Hv55	N-003	1
4	SMGZ-V5-TORNEIRA ASSEM-H1	N-004	2
5	TORNEIRA CE 10-SABAF -1	N-005	2
6	SMGZ-V5-ASSEMBLING CHAPA BASE 1	N-006	1
7	SMGZ-V5- ASSEM-INOX LATERAL -POSTERIOR H55	N-007	1
8	SMGZ-V5-TAMPA Abatível-H2-fechada 1	N-008	1
9	SMGZ-5- PONTE PROTECÇÃO QUEIMADORES-2	N-009	1
10	PIEZO ELÉTRICO ERTA-BI0310	N-0010	1
11	SMGZ-V5-BLOK ISOLANTE FRONT HV55	N-0011	1
12	SMGZ-HV55-BANDEJA GORDURAS- H2	N-0012	1
13	SMGZ-5-TUBO INTERIOR GÁS	N-0013	1
14	SMGZ-5-LATERAL A-1DIREITO-Hv55	N-0014	1
15	SMGZ-5-PLANCHA FRONT HV55-1	N-0015	2
16	SMGZ-QUEIMADOR STANDARD-1	N-0016	2
17	ISO 7045 - M3 x 20 - Z --- 20N	N-0017	4
18	ISO 7045 - M3 x 5 - Z --- 5N	N-0018	3
19	Washer ISO 7093 - 3	N-0019	4
20	ISO 7045 - M3 x 20 - Z --- 20N	N-0020	16
21	Washer ISO 7089 - 20	N-0021	1
22	Washer ISO 7089 - 4	N-0022	1
23	Hexagon Nut ISO - 4033 - M20 - W - N	N-0023	1
24	ISO 7045 - M3 x 20 - Z --- 20N	N-0024	1
25	ISO 7046-1 - M5 x 16 - Z --- 16N	N-0025	4
26	Washer ISO 7091 - 5	N-0026	4
27	Hexagon Flange Nut ISO - 4161 - M5 - N	N-0027	4
28	smgz-pé regulável h1	N-0028	4

12. CERTIFICADO DE EXAME CE DE TIPO

O signatário:

Fabricante: SIMOGAS SL

C.I.F.: B-63331177

Domicílio: C/ Cromo, 5 3ª

08907 – Hospitalet de Llobregat. Barcelona. (Espana).

Declara, sob a sua própria responsabilidade, que o produto:

Denominação: PLANCHAS DE GAS EXTERIOR.

Marca: **SIMOGAS**

Modelos: **NOVA / NOVA COM PLACA DE FUNDIÇÃO ESMALTADA**

objeto desta declaração está em conformidade com o modelo descrito no Certificado de Exame CE de Tipo nº , emitido pelo **LGAI Technological Center, S.A.**, Organismo Notificado nº 0370 e, cumpre com as exigências principais estabelecidas na Directiva para aparelhos a gás (2009/142/CE).

Esta declaração expede-se para dar cumprimento à Directiva 2009/142/CE.

Feito em C/Cromo nº5. 08907 Hospitalet de Llobregat. Barcelona. (Espana), o

Assinado por Sergi Simó Izquierdo

Cargo

Deverá ser incluída uma cópia do certificado de Exame CE de tipo emitida pelo organismo notificado.

SIMOGAS, S.L.

C/ Crom 5

08907 L'Hospitalet del Llobregat.

Barcelona - Espanha

Tlf: 0034.93.263.45.06 – Fax: 0034.93.396.95.04

www.simogas.com

info@simogas.com

Simogas

BARCELONA

www.simogas.com

5, Carrer Crom
08907 L'Hospitalet de Llobregat
Barcelona – España
Tel: 0034 932 63 45 06
E-mail: info@simogas.com



| planchaSimogas