

# **BEDIENUNGSANLEITUNG**

---

**GASKOCH-PLANCHAS**

**MODELL**

**RAINBOW**

**Simogas**

**AUFLAGE 2023**

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>1. VORSICHTSMABNAHMEN VOR DER INSTANDSETZUNG.....</b>	<b>3</b>
<b>2. GARANTIEBEDINGUNGEN .....</b>	<b>4</b>
<b>3. AUSPACKUNG DES GERÄTS .....</b>	<b>5</b>
<b>4. IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS .....</b>	<b>5</b>
<b>5. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTS... </b>	<b>5</b>
<b>6. AUFSTELLUNG DES GERÄTS .....</b>	<b>5</b>
<b>7. INBETRIEBNAHME DES GERÄTS.....</b>	<b>6</b>
<i>EINSCHALTUNG .....</i>	<i>8</i>
<i>GEBRAUCH DES GERÄTES.....</i>	<i>8</i>
<b>8. REINIGUNGS-, ERHALTUNGS- UND WARTUNGSARBEITEN .....</b>	<b>8</b>
<i>VORSICHTSMABNAHMEN VOR GEBRAUCH UND WARTUNG.....</i>	<i>8</i>
<i>INSTANDHALTUNG DES GASHAHNS .....</i>	<i>9</i>
<i>ANWEISUNGEN ZUM MÖGLICHEM TEILEWECHSEL.....</i>	<i>10</i>
<b>9. HINWEISE ZUR BEHEBUNG MÖGLICHER STÖRUNGEN.....</b>	<b>10</b>
<b>10. DATENBLATT DES GERÄTS .....</b>	<b>11</b>
<i>DIMENSIONEN UND GEWICHT .....</i>	<i>13</i>

## 1. VORSICHTSMABNAHMEN VOR DER INSTANDSETZUNG

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften montiert werden und darf nur im Außenbereich verwendet werden.

Es ist erforderlich, die Bedienungsanleitung zu lesen, bevor Sie das Gerät verwenden.

Es wird empfohlen, die Bedienungsanleitung an einem Platz aufzubewahren, der für den Benutzer sichtbar und zugänglich ist, damit man später darauf zugreifen kann.

Auch wird empfohlen, den Zustand des Geräts vor der Montage zu überprüfen und sicherzustellen, daß es während des Transports keine Schäden erlitten hat.

Teile, die vom Hersteller und seinem Vertreter gesichert wurden, dürfen NICHT vom Installateur und dem Benutzer behandelt werden.

Jede Abänderung des Geräts kann gefährlich sein.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eine mögliche Manipulation des Gerätes durch den Benutzer.

Diese Anweisungen gelten für die Installation, Regulierung und Wartung des Geräts.

Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät angegeben ist. Wenn das Symbol nicht auf dem Gerät erscheint, ist es notwendig, die technischen Anweisungen zu verwenden, die die Information enthält, die für die Anpassung der Nutzungsbedingungen des Landes erforderlich ist.

Diese Geräte werden nur im Freiem montiert.

Jede Abänderung des Geräts kann gefährlich sein.

Die Plancha soll an einem flachen, feuersicheren Ort, der große Temperaturschwankungen aushält, montiert werden.

Es wird überprüft, ob das Gas mit dem Gas übereinstimmt, das auf der Rückseite des Geräts oder auf der beiliegenden Etikett angegeben ist und für das er vom Hersteller kalibriert wurde.

Die unteren Bereiche der Front- und Seitenwand müssen frei von Hindernissen sein, da sie die Verbrennung und/oder Belüftung beeinträchtigen können.

Insekten, trockene Blätter oder andere Elemente könnten das Venturi behindern, dies blockiert den normalen Gasfluss und kann dazu führen, daß Gas aus der Luftverbrennungsöffnung zurückfließt. Feuer kann in den Luftverbrennungsöffnungen oder in ihrer Nähe auftreten und schwere Schäden an der Plancha verursachen.

Es wird empfohlen, das Venturi vor jedem Gebrauch, und auch wenn eins der folgenden Symptome auftritt, zu überprüfen:

- 1) Gasgeruch zusammen mit Flammen auf dem Brenner, die langsam und gelb erscheinen.
- 2) Die Plancha erreicht nicht eine ausreichende Temperatur.
- 3) Die Plancha erwärmt sich ungleichmäßig.
- 4) Einer oder mehrere der Brenner schalten sich nicht ein.

Es dürfen sich keine brennbaren Materialien in einem Mindestabstand von 60 cm von der Oberseite, Unterseite oder Rückseite der Plancha befinden.

Die Schlauchlänge darf nicht mehr als 1,5 Meter haben und die Gasart und Druck muss geeignet für den gelieferten Regler sein.

Benutzen Sie nur den Regler, der je nach Art des verwendeten Gases und Drucks auf nationaler Ebene zugelassen ist. Verwenden Sie max. 11kg Propangasflaschen oder 12,5kg Butangasflaschen mit ihrem entsprechenden Regler und Schlauch und immer in senkrechter Position.

Wechseln Sie den flexiblen Schlauch, wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern.

Jede Abänderung des Geräts kann gefährlich sein.

Einige Teile der Plancha wie das Kochfeld können sehr heiß werden, es wird empfohlen, während des Gebrauchs Schutzhandschuhe zu verwenden.

Es wird empfohlen wärmekontaktgeschützte und/oder spritzwasserfeste Handschuhe mit CE-Kennzeichnung zu verwenden, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden, so wie die Arbeitsfläche sauber zu halten und Schuhe mit rutschfesten Sohlen zu tragen.

Im Falle eines versehentlichen Verschüttens von Flüssigkeiten fahren Sie umgehend mit der Sammlung fort.

Eisenoberflächen können sehr heiß sein, halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern.

Treffen Sie extreme Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie am Platz arbeiten, an der die Plancha angebracht ist. Wenn der Platz schmal ist, zeigen Sie das Vorhandensein der Plancha an oder bringen Sie Protektoren an, um Stöße zu vermeiden.

Die richtige Flüssigkeitszufuhr der Person, die mit der Plancha umgeht, wird empfohlen, besonders im Sommer.

Es wird empfohlen, Kleidung aus Naturfasern (vorzugsweise Baumwolle und Lycra) zu tragen, um die Brandgefahr durch brennbares Material zu vermeiden.

## **2. GARANTIEBEDINGUNGEN**

Die Garantie beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum gegen jede Abweichung bei der Fertigung des Geräts. Folgende Gründe heben den Garantieschutz auf:

-Drei Jahre nach der Herstellung der Plancha.

-Jeder Schaden, der durch normalen Verschleiß verursacht wird, der dem Zeitablauf unterliegt.

-Jeder Schaden durch Missbrauch des Geräts oder durch Missachtung der Bedienungsanleitung.

-Die Manipulation eines der Garantiesiegel.

-Im Allgemeinen jeder Schaden, dessen Ursache nicht dem Hersteller zuzuschreiben ist.

-Der Hersteller ist nicht für den Betrieb des Geräts verantwortlich, wenn der Benutzer handelt, ohne die Gebrauchsanweisung in der Bedienungsanleitung zu berücksichtigen.

-Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Fehler, die durch falsche Verwendung des Geräts verursacht werden.

### **3. AUSPACKUNG DES GERÄTS**

Das Auspacken erfolgt mit besonderer Sorgfalt, um das Gerät nicht zu beschädigen. Es wird aus der Karton entfernt und überprüft, daß es während des Transports keine Schäden erlitten hat. Auch wird geprüft, ob alle Einbau- und Gebrauchsteile vorhanden sind. Im Falle der Feststellung einer Anomalie oder eines Defekts am Gerät wird empfohlen, den Kundendienst vor der Installation zu benachrichtigen.

### **4. IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS**

Gerät: Gas-Grillplatte

Modelle: RAINBOW

### **5. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTS**

Die Gas-Grillplatten sind zum Braten von Speisen auf den Grillplatten selbst bestimmt, sie sind mit einer standardisierten Verbrennungsausrüstung ausgestattet, die aus den Brennern besteht, die das Kochfeld heizen.

An der Vorderseite des Geräts befindet sich die Steuerung, die den Gasfluss reguliert, der die Brenner erreicht.

Die Gasaufnahme des Gerätes befindet sich auf der Rückseite. Der Betrieb der Plancha basiert auf der Erwärmung der Platte durch die Hitze, die durch die Verbrennung des Gases in den Brennern bereitgestellt wird.

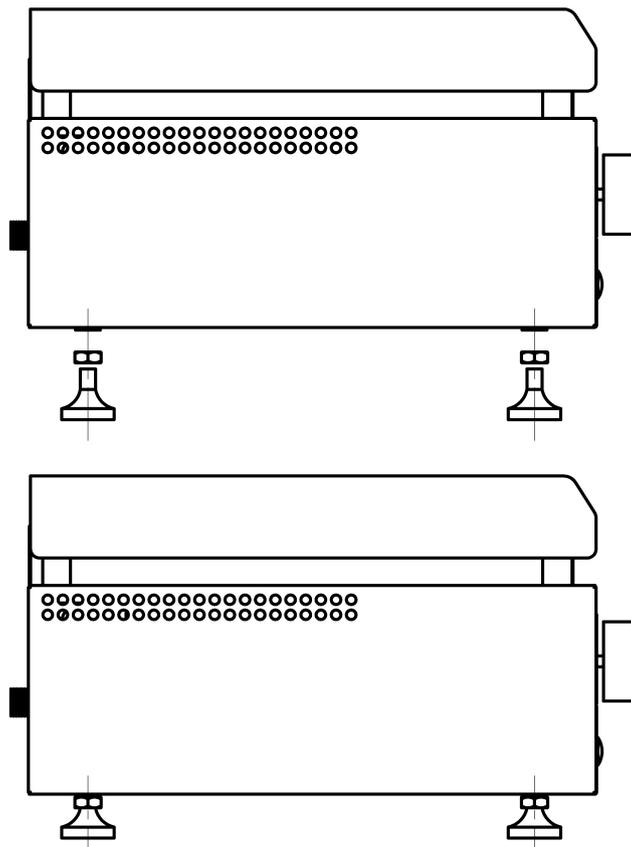
### **6. AUFSTELLUNG DES GERÄTS**

Treffen Sie extreme Vorsichtsmaßnahmen für die Handhabung der Plancha, insbesondere während des Transports, solange sie sich nicht an einem festen Ort befindet. Wenn nötig, handhaben Sie zwischen zwei Personen.

Sichern Sie die Stabilität der Stelle, an der die Plancha angebracht ist, so daß keine Gefahr besteht, auf herunterfallen oder kippen. Der Platz sollte tief und breit genug sein, um die Plancha aufzunehmen.

Die Plancha wird in unserem Werk montiert, mit Ausnahme der Füße, die nach folgenden Abbildungen montiert werden müssen:

1.-Fädeln Sie die Füße an die Plancha und sichern Sie sie mit den Schrauben



## 7. INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Dieses Gerät arbeitet mit Flüssiggasbehältern (Flaschen).

- Für eine korrekte Handhabung einer Butangasflasche:
  - o Der Gasflaschenwechsel muss bei geschlossenem Kopfschlüssel erfolgen. Es sollte niemals in der Nähe von Wärmequellen, Feuerzeugen, Zigaretten ... getan werden.
  - o Die Gasflaschen müssen sich immer in einer aufrechten Position befinden. Sie sollten nicht einmal geschlagen werden, um zu überprüfen, ob noch Gas übrig ist.
  - o Die Reservegasflasche muss von allen Arten von Bränden ferngehalten werden, in einem von dem in Betrieb befindlichen Gasflasche unabhängigen Raum und mit eingeschaltetem grauem Sicherheitsstecker aufgestellt werden.
  - o Lagern Sie nicht mehr als zwei Butangasflaschen zu Hause. Der Grund für dieses Verbot ist die große Explosionsgefahr, die die Ansammlung einer solchen Menge Butangas in einer Wohnung verursachen kann.
  - o Die Stelle, an der sich die Gasflasche befindet, muss eine Atemöffnung haben. Das heißt, ein geeignetes Gitter für die Belüftung sollte sich 30 cm über dem Boden befinden und nicht mit Kunststoffen oder Elementen behindert werden.

Die Gasflasche sollte immer in aufrechter Position installiert, transportiert und gelagert werden.

Stellen Sie sicher, daß der Gasdurchgang der Gasflasche geschlossen ist.

Stellen Sie sicher, daß sich die Gassteuerung in der geschlossenen Position befindet.

Verbinden Sie den Regler mit dem Schlauch und den Schlauch mit dem Gaseinlass des Gerätes mit den entsprechenden Werkzeugen, so daß der Schlauch keinen Torsions- oder Zugbelastungen ausgesetzt ist.

Ersetzen Sie den Schlauch, wenn dies aufgrund der nationalen Bedingungen erforderlich ist.

Die Länge des Schlauchs darf 1,5 Meter nicht überschreiten und für die Art des vom Regler zu liefernden Gases und Drucks geeignet sein.

Der Regler muss die Platte mit einem Druck von 28/30 mbar versorgen, wenn Butangas verwendet wird, und 37 mbar, wenn Propangas verwendet wird. In folgenden Ländern: **BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH**.

Der Regler muss die Platte bei Butan- oder Propangas in folgenden Ländern mit einem Druck von 50mb versorgen: **DE, AT, CH**.

Wechseln Sie die Gasflasche weit weg von jeder Entzündungsquelle.

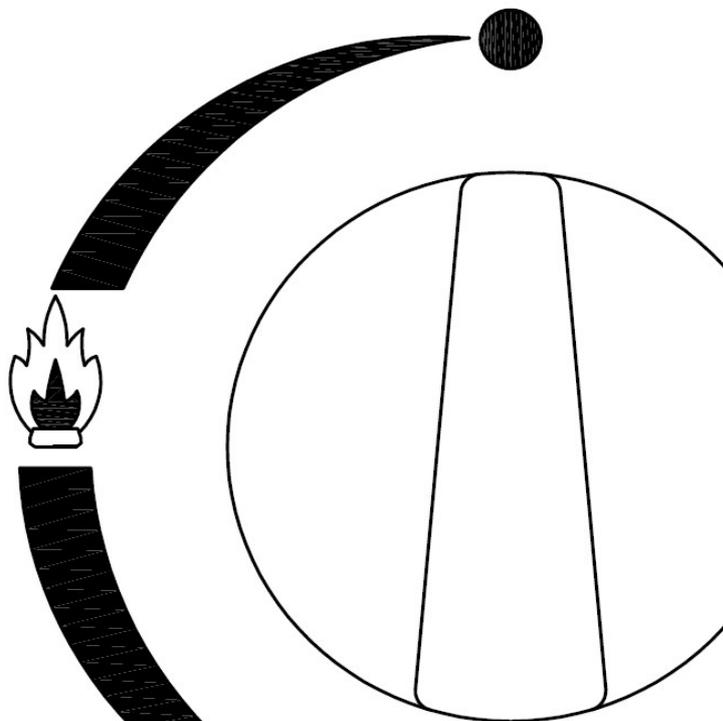
Überprüfen Sie, ob keine Gaslecks vorhanden sind, indem Sie eine Seifenlösung mit einer Bürste an den Gelenken des Schlauchs mit dem Regler und mit der Gasflasche auftragen, im Falle eines Gaslecks, die Gaszufuhr unterbrechen.

## EINSCHALTUNG

Dieses Gerät muss von brennbaren Materialien fernbleiben.

Installieren Sie die Plancha auf einer nicht brennbaren Oberfläche und beständig gegen hohe Temperaturen.

Bevor Sie die Plancha in Betrieb nehmen, ist es notwendig, das vordere Bedienfeld zu kennen, wie in der folgenden Abbildung gezeigt:



Fahren Sie dann wie folgt mit der Inbetriebnahme der Plancha fort:

**1. Öffnen Sie den Gashahn des Versorgungsnetzes.**

**2. Zündung:**

- 2.1. Drücken und drehen Sie den Bedienungsknopf auf „große Flamme“.
- 2.2. Drücken Sie die Piezozündung.
- 2.3. Halten Sie den Knopf des Piezos einige Sekunden gedrückt.
- 2.4. Regulieren Sie die Brennerflamme, indem Sie den Regler je nach gewünschter Wärme zwischen „der großen und der kleinen Flamme“ platzieren.

**3. Ausschaltung des Geräts:** Um das Gerät auszuschalten, genügt es, den Knopf in die geschlossene Position zu drehen.

**4. Um maximale Sicherheit zu gewährleisten, wird empfohlen, den Gasdurchgang des allgemeinen Versorgungsnetzes zu schließen.**

Die Plancha während des Gebrauchs nicht bewegen.

Verwenden Sie die Piezozündung an der Plancha, um die Brenner anzuzünden und halten Sie brennbare Gegenstände und Produkte vom Gerät fern.

## **GEBRAUCH DES GERÄTS**

Nach ein paar Minuten haben Sie Ihre Plancha-Platte zum Kochen bereit, Sie können die Flamme der Brenner regulieren, indem Sie den Knopf drehen. Da das Kochfeld sehr heiß sein kann und Spritzer während des Kochens auftreten können, wird empfohlen wärmekontaktgeschützte und/oder spritzwasserfeste Handschuhe mit CE-Kennzeichnung zu verwenden.

## **8. REINIGUNGS-, ERHALTUNGS- UND WARTUNGSARBEITEN**

### **VORSICHTSMABNAHMEN VOR GEBRAUCH UND WARTUNG**

- Zur Durchführung von Wartungen, Reinigungen oder Reparaturen muss der Gashahn geschlossen sein.
- Die Änderung, Beseitigung oder mangelnde Wartung des Geräts erhöht das Unfallrisiko. Regelmäßige Kontrollen werden empfohlen.
- Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die sich aus der Verwendung der Plancha durch Änderung, Beseitigung oder mangelnden Wartung seiner Komponenten ergeben, die ohne vorherige und ausdrückliche Genehmigung des Herstellers vorgenommen wurden.
- Teile, die vom Hersteller und seinem Vertreter gesichert wurden, dürfen NICHT vom Installateur und dem Benutzer behandelt werden.

Die tägliche und sorgfältige Reinigung nach der Benutzung der Plancha sorgt für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Geräts. Die richtige Behandlung der Platten und des Zubehörs ist unerlässlich, da die Ausrüstung mit Materialien von bester Qualität hergestellt wird und mit Produkten von einfacher Beschaffung gepflegt werden kann.

Es gibt zwei Formen der Reinigung: eine teilweise (täglich) und eine vollständige (wöchentlich). In der Regel wird dafür kein Scheuermittel benutzt, da es auf dem Markt eine große Anzahl von Produkten gibt, die Fett und andere organische Materialien lösen, ohne die Struktur des Geräts zu beschädigen. EINE REINIGUNG DURCH DRUCKSTRAHLEN WIRD NIEMALS DURCHGEFÜHRT. Die Planchas sind so entworfen, daß sie leicht auseinander zu nehmen und deswegen zugänglich für Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten sind

### **Brenner**

Mindestens einmal pro Woche lösen wir die vier Schrauben, die die Platte halten. Wir finden die Brenner unter der Plancha, das obere Teil der Brenner bürsten wir, um alle Rückstände zu entfernen, die den Gasaustritt behindern. Dann, und nachdem wir sichergestellt haben, daß wir die Brenner richtig gereinigt haben, werden wir die Platte in ihr ursprüngliches Gehäuse zurückbringen.

Eine korrekte Reinigung des Venturis ist auch erforderlich. Lufteinlässe und Gas-Ausgänge müssen auch gereinigt werden, um in einem einwandfreien Zustand zu bleiben.

### **Edelstahl-Oberflächen**

Die Planchamodelle sind aus Edelstahl gefertigt, einem Material von ausgezeichneter Qualität und Haltbarkeit. Mit einem geeigneten Reinigungsmittel werden dieser Teile in einwandfreiem Zustand gehalten.

### **Kochplatte**

Es ist wichtig, daß die Oberfläche der Platte auch während des Gebrauchs immer frei von festen Ablagerungen ist. Dazu muß die gleiche Beschichtung aller Arten von essbaren Substanzen und Schmiermitteln auf der Arbeitstemperatur gehalten werden (Öle für Lebensmittel, Fette, Butter usw.). Die Fettauffangschale ermöglicht es, diesen Abfall vorübergehend im Inneren zu sammeln, wodurch die Verwendung der Plancha in einwandfreiem Zustand erleichtert wird.

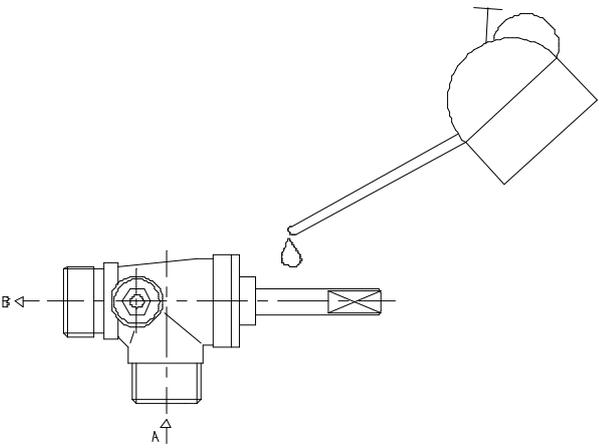
Mindestens einmal pro Woche sollten die Plancha und die Fettauffangschale mit einem nicht abscheuernden Entfetter gereinigt werden.

Für den Fall, daß nach Durchführung des Reinigungsvorgangs die Brenner nicht funktionieren (gelbe Flamme oder zu hoch), müssen die Injektoren und andere Mechanismen überprüft werden, und wenn nach diesen Kontrollen die Anomalie besteht, sollte die Plancha demontiert werden, um eventuelle Rückstände, die in die Verbrennungskammern eingedrungen sein könnten, zu entfernen. Dieses Verfahren sollte von technischem Personal durchgeführt werden.

Gasflaschen sollten draußen an einem gut belüfteten Ort außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.

Wenn Sie die Plancha nicht verwenden, schließen Sie das Ventil der Versorgungsgasflasche, wenn Sie die Plancha im Inneren lagern, trennen Sie die Gaszuleitung und lagern Sie die Gasflasche draußen an einem gut belüfteten Ort.

## INSTANDHALTUNG DES GASHAHNS



A: Gaseinlaß an der Batterie.  
B: Gasaustritt durch Injektoren.

Die Gashähne müssen mit Öl geschmiert werden, sollte das Drehen derselben Schwierigkeiten bereiten

1. Feststellen, welches der defekte Hahn ist, und das Aktionsteil herausnehmen.
2. Das Rohr mit Hilfe eines Tuches und eines Auslösers reinigen.
3. Mit einem leichten Mittel schmieren und sicherstellen, dass DER WEG DES GASES NICHT VERSTOPFT IST.
4. Das Fundament des Hahnes mehrmals drehen.
5. Die Reinigung wiederholen und von neuem vollschmieren.
6. Die Teile wieder montieren.

### ANWEISUNG ZUM MÖGLICHEM TEILEWECHSEL

Die grundlegenden Teile, die ausgetauscht werden können, aufgrund von Verschleiß, sind das Thermoelement und das Sicherheitsventil. Der Austausch muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.

## 9. HINWEISE ZUR BEHEBUNG MÖGLICHER STÖRUNGEN

Dieses Handbuch versucht, Lösungen anzubieten, damit der Benutzer "vor Ort" die kleinen Fehler beheben kann, die auftreten können:

- **Die Brenner schalten sich nicht ein:**

Höchstwahrscheinlich fehlt es an Kraftstoff (Gas) im Netz.

Nach der Überprüfung muss der Haupthahn geschlossen bleiben. Die Gasflasche wechseln oder die Rückkehr der Gaszufuhr abwarten.

**Von der Flamme der Brenner gehen schwarze Gase aus oder ihre Farbe ist stark gelb**

Das Venturi kann verstopft sein, fahren Sie mit der Reinigung fort, wenn das Problem weiterhin besteht, gehen Sie zu einem autorisiertem technischen Dienst

- **Nach etwa 15 Sekunden erlöscht der Brenner, wenn der Haupthahn nicht mehr senkrecht nach unten gedrückt wird:**

Das Thermoelement ist defekt; kontaktieren Sie [info@simogas.com](mailto:info@simogas.com) (technischer Support);

Der technische Support-Dienst von SIMOGAS befindet sich in der Calle Crom nº 5-3ªPlanta 08907 L'HOSPITALET DE LLOBREGAT – BARCELONA

## HINWEIS

**Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Änderungen, die ohne seine Genehmigung vorgenommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falschen Gebrauch des Gerätes verursacht werden. Der Hersteller ist nicht für den Betrieb und die Qualität des Gerätes verantwortlich, wenn sie die Nichteinhaltung dieser BEDIENUNGSANLEITUNG aufweisen.**

**Im Zweifelsfall ist immer die spanische Version vorherrschend.**

## 10. DATENBLATT DES GERÄTS

Datenblatt der Geräte für folgende Länder : **BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH**

<p>Simogas</p> <p>MODELL RAINBOW      SN XXXXXXXX</p> <p>NENNVERBRAUCH (s/Hs) 6,6 kW (472 g/h)</p> <p>Zielländer:</p> <p><b>BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH</b></p> <p>CAT.: I3+</p> <p>G 30 (Butano) a 28-30 mbar</p> <p>G 31 (Propano) a 37 mbar</p> <p>Injektordurchmesser 0.90mm</p> <p>Nur im Außenbereich verwenden.</p> <p>Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie die Plancha verwenden.</p> <p>ACHTUNG:</p> <p>Einige zugängliche Teile der Plancha können heiß sein</p> <p>Kinder fernhalten</p> <p>Simogas S.L.</p>	
 0370/18	<p>Benannte Stelle n°0370</p> <p>N° Pin 370 CT2973</p>

Datenblatt der Geräte für folgende Länder : **DE, AT, CH**

## Simogas

MODELL RAINBOW      SN XXXXXXXX

NENNVERBRAUCH (s/Hs) 6,8 kW (486 g/h)

Zielländer: **DE, AT, CH**

CAT.: I3B/P

G 30 (Butano) a 50 mbar

G 31 (Propano) a 50 mbar

Injektordurchmesser 0.80mm

Nur im Außenbereich verwenden

Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie die Plancha verwenden.

**ACHTUNG:**

Einige zugängliche Teile der Plancha können heiß sein

Kinder fernhalten

Simogas S.L.



0370/18

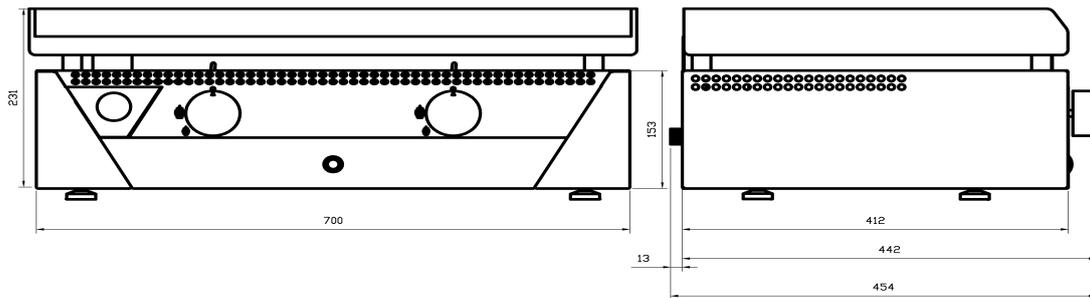
Benannte Stelle n°0370

N° Pin 370 CT2973

### **DIMENSIONEN UND GEWICHT**

GEWICHT 32,0kg

DIMENSIONEN 700x454x235X231



## 11 EINZELTEILE

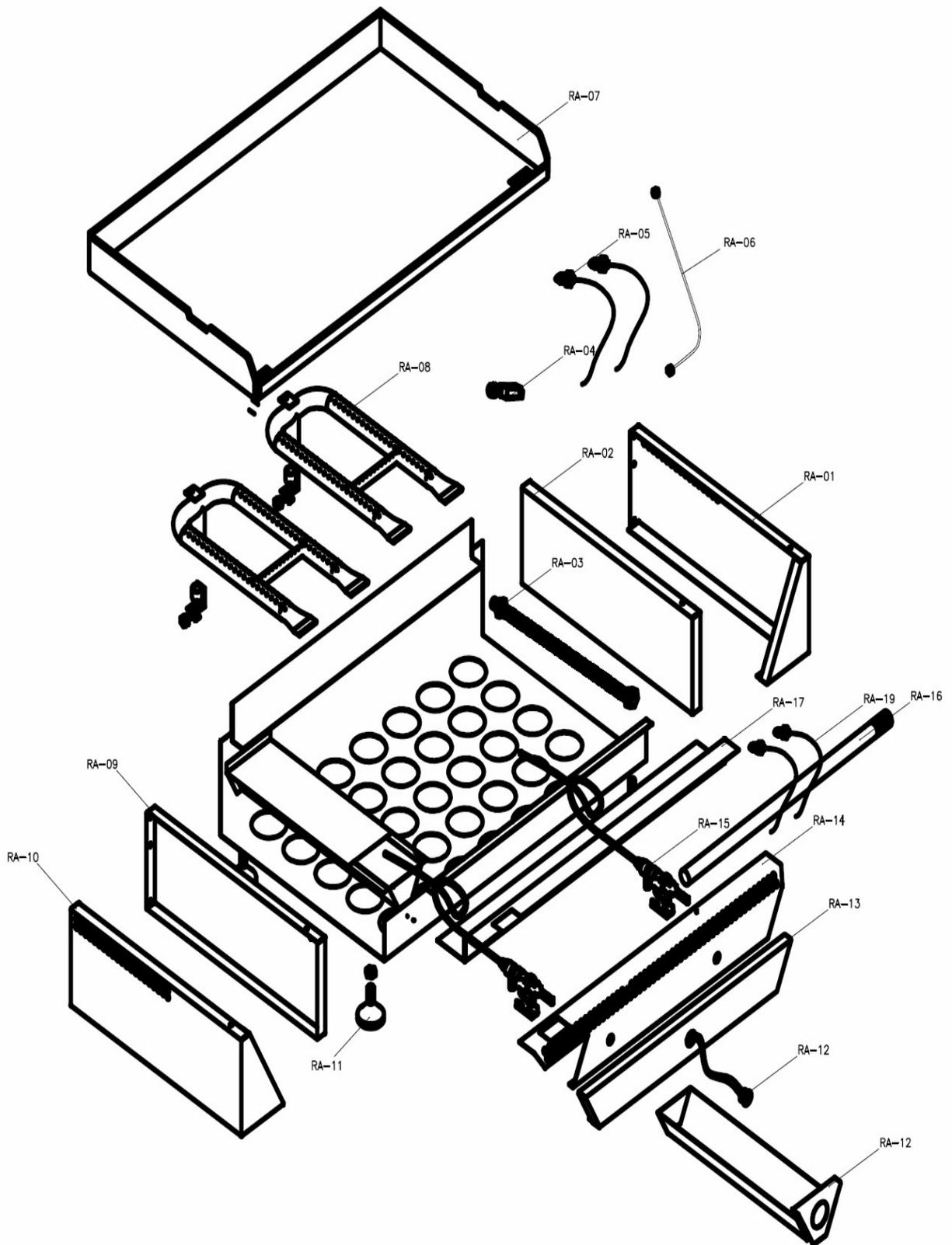
### EINZELTEIL-REFERENZ-LISTE

Im Folgenden sind die Hauptkomponente der Planchas sowie die verwendeten Referenzen der Einzelteile, die in Anhang IV zu sehen sind.

#### Referenzen der Einzelteile nach Modell

Mod RAINBOW	
RAINBOW.01	RECHTE SEITE
RAINBOW.02	RECHTE INNENSEITE
RAINBOW.03	GASEINLASSROHR
RAINBOW.04	PIEZOZÜNDUNG
RAINBOW.05	ZÜNDKERZE
RAINBOW.06	SCHLAUCH
RAINBOW.07	PLATTE
RAINBOW.08	BRENNER
RAINBOW.09	LINKE INNENSEITE
RAINBOW.10	LINKE SEITE
RAINBOW.11	PLANCHA-FÜSSE
RAINBOW.12	FETTAUFFANGSCHALE
RAINBOW.13	FRONT- FARBE
RAINBOW.14	INOX VORDERSEITE
RAINBOW.15	VENTIL
RAINBOW.16	STARRES GASROHR
RAINBOW.17	SCHUTZ
RAINBOW.18	STEUERUNG
RAINBOW.19	THERMOELEMENT

# RAINBOW



## 12 EU-Konformitätserklärung

# EU-Konformitätserklärung Verordnung (EU) 2016/426

SIMOGAS SL

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

**WIR ERKLÄREN** unter unserer Verantwortung, daß die folgenden beschriebene Geräte den geltenden Harmonisierungsrechtsvorschriften der Union entsprechen:

- *Gerät: Gas-Plancha für den Gebrauch im Freiem*
- *Modell: Rainbow*
- *Marke: SIMOGAS*
- *Seriennummer: XXXX*
- *Baujahr: 2023*

**WIR ERKLÄREN**, daß das angegebene Gerät die Design-, Bau- und Sicherheitsanforderungen der unten aufgeführten **Europäischen Normen für Gasgeräte** entspricht:

UNE-EN 497:1998. Spezifikationen für Geräte, die ausschließlich Flüssiggas verwenden. Mehrzweckbrenner mit integrierter Unterstützung für die Luftnutzung

UNE-EN 498:1998 Spezifikationen für Geräte, die ausschließlich Flüssiggase verwenden. Grills für den Außenbereich

Zur Einhaltung der folgenden Vorschriften:

Verordnung (EU) 2016/426 – ÜBER GASVERBRAUCHSEINRICHTUNGEN

Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 vom 27. Oktober 2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Die benannte Stelle **LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS)** mit der Nr. **0370** mit Sitz in Barcelona – Spanien, hat die EU-Baumusterprüfung durchgeführt und am 27. April 2018 die Bescheinigung mit der PIN-Nummer 370 CT2975 mit einer Laufzeit von 10 Jahren ausgestellt sowie die Konformitätsbewertung (Modul C2) und das Zertifikat mit der Nummer 0370-GAR-2978/C2 ausgestellt (am 12.02.2022, gültig für 1 Jahr).

In Hospitalet wird diese Erklärung am 8. Juni 2022 unterzeichnet



Unterzeichnet von: Sergi Simó (Manager)

Im Namen von: SIMOGAS