

BEDIENUNGSANLEITUNG

DE

GASKOCH-PLANCHAS

MODELLE

SILVER 60, SILVER 75, SILVER 60 MIT EINER EMAILLIERTEN GUSSEISEN-PLATTE, SILVER 75 MIT EINER EMAILLIERTEN GUSSEISEN-PLATTE, EXTREME 60, EXTREME 75, EXTREME 60 MIT EINER EMAILLIERTEN GUSSEISEN-PLATTE, EXTREME 75 MIT EINER EMAILLIERTEN GUSSEISEN-PLATTE, EXTREME 60 MIT GEPRESSTEM KOHLENSTOFFSTAHL, EXTREME 75 MIT GEPRESSTEM KOHLENSTOFFSTAHL, EXTREME 90 MIT GEPRESSTEM KOHLENSTOFFSTAHL

Simogas

Auflage 2023

INHALTSVERZEICHNIS

<i>GARANTIEBEDINGUNGEN</i>	3
<i>1. VERPACKUNG DES GERÄTS</i>	5
<i>2. IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS</i>	6
<i>3. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG, FUNKTIONSWEISE DES GERÄTS</i>	6
<i>4. TECHNISCHE INSTALLATIONS- UND REGULUNGSANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR</i>	6
<i>5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR DEN NUTZER</i>	15
<i>6. HINWEISE ZUR BEHEBUNG MÖGLICHER STÖRUNGEN</i>	18
<i>7. ANWEISUNGEN ZUM TEILEWECHSEL</i>	18
<i>AUBENMASSE UND GEWICHT</i>	20
<i>EINZELTEIL-LISTE</i>	22

PLANCHA SIMOGAS

Sie haben gerade eine PLANCHA SIMOGAS gekauft, und deshalb möchten wir uns zunächst für das Vertrauen bedanken, das Sie uns entgegengebracht haben, wir werden Sie sicherlich nicht enttäuschen.

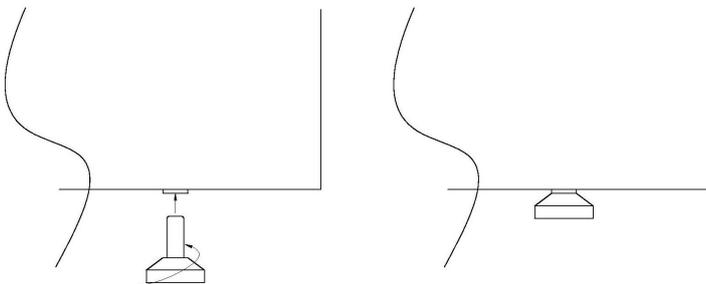
Hier geben wir Ihnen ein paar kleine Tipps, um das Beste aus Ihrer neuen spanischen Plancha herauszuholen.

Treffen Sie extreme Vorsichtsmaßnahmen für die Handhabung der Plancha, insbesondere während des Transports, solange sie sich nicht an einem festen Platz befindet. Zwei Personen werden, wenn nötig, für die Manipulation gebraucht. Sorgen Sie für einen stabilen Platz, an der Sie die Plancha verwenden, so daß keine Gefahr besteht, auf Herunterfallen oder Kippen. Der Platz sollte tief und breit genug sein, um die Plancha aufzunehmen.

Treffen Sie extreme Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Last (Plancha und Gasflasche) und berücksichtigen Sie die richtige Art und Weise, wie die Handhabung durchgeführt werden soll, um Rückenprobleme zu vermeiden. Führen Sie dieses Verfahren ggf. zwischen zwei Personen durch.

Die Oberfläche, auf der die Plancha angebracht wird, muss am Boden befestigt und wenn möglich höhenverstellbar sein.

1. Öffnen Sie die Verpackung und überprüfen Sie, ob sie Folgendes enthält: die Plancha mit der entsprechenden Platte, Piezozündung, Bedienungsanleitung, 4 Füße für die Plancha, 1 oder 2 Injektoren für Erdgas (kommt auf die Anzahl der Brenner an). **Entfernen Sie den weißen Kunststoffschutz von den rostfreien Teilen.**
2. Wenn die Plancha aus der Extrem-Serie ist, müssen Sie **die Platte umdrehen**, damit die Ränder nach oben schauen. Die Platte ist falschrum verpackt.
3. **Montieren Sie die Plancha an einem flachen, feuersicheren Platz oder in Ihrem entsprechendem Simogas-Unterwagen**, montieren Sie die separat gelieferten Füße, so daß die Schrauben richtig befestigt sind, damit sich kein Schmutz auf den Schrauben ansammeln kann.



4. **Verbinden Sie die Gasleitung** (nicht im Lieferumfang enthalten) mit dem Gaseinlaß an der Rückseite der Plancha und stellen Sie sicher, dass kein Gas austritt. Bitte beachten Sie die spezifischen Vorschriften Ihrer Stadt oder Ihres Landes, da die Verbindung möglicherweise von einem autorisiertem Installateur hergestellt werden muss.

Die flexible Gaszuleitung muss den geltenden nationalen Anforderungen entsprechen, eine Mindestlänge von 400 mm und höchstens 1500 mm haben, sie muss regelmäßig überprüft und bei Bedarf ausgetauscht werden.

Verwenden Sie eine Gasflasche von mindestens 6 kg und maximal 15 kg in vertikaler Position.

Die Gasflaschen müssen immer aufrecht stehen, sowohl wenn sie voll sind, als auch wenn sie leer sind. Sie sollten niemals gekippt werden, um das Gas weiter abzuleiten. Die Gasflasche sollte nicht gerüttelt, sondern vorsichtig behandelt werden.

5. **Wie schalten Sie die Plancha ein:** Die Plancha ist mit einem Sicherheits-Thermoelement ausgestattet, das sicherstellt, daß kein Gas austritt, da es den Gashahn ausschaltet, wenn der Brenner nicht eingeschaltet ist oder ausgeschaltet wurde; Um die Plancha einzuschalten, drücken Sie den schwarzen Knopf am Ventil und drehen Sie diesen nach links. Bedienen Sie beim Drücken der Taste die Piezozündung, um einen Funken und eine Zündung des Brenners zu verursachen. Sobald der Brenner eingeschaltet ist, halten Sie den Gasknopf einige Sekunden lang gedrückt und lassen ihn dann los. Wenn sich der Brenner ausschaltet, wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie den Knopf noch einige Sekunden gedrückt halten.
6. Lassen Sie die Plancha 5 bis 10 Minuten bei voller Leistung erhitzen. Dies ist die Zeit, die benötigt wird, um die Temperatur von 300 ° C zu erreichen, die für ein ordnungsgemäßes Plancha-Grillen erforderlich ist. Diese Temperatur ermöglicht es Lebensmittel (insbesondere Fleisch), in Kontakt mit der Kochplatte schnell zu versiegeln und so alle Säfte und Aromen des Fleisches beizubehalten.
7. **Reinigung der gewalzten Kohlenstoffstahl-Platte:** Wenn die Plancha noch heiß ist, werfen Sie einige Eiswürfel auf die Platte, dies hilft, die an der Platte haftenden Überreste zu entfernen, und mit Hilfe eines Spatels reinigen Sie die Platte von Speiseresten. Wenn Sie mit der Reinigung des Kochfelds fertig sind, schmieren Sie das Kochfeld mit einer dünnen Ölschicht ein, um es vor Rost zu schützen. **Die temporäre Beschichtung beginnt nämlich bei der ersten Verwendung zu verschwinden. Vermeiden Sie die Verwendung von Zitrone, Essig oder einer anderen Art von Nahrungssäure, da dies das Verschwinden der Beschichtung beschleunigt.**
8. **Reinigung der gepressten Kohlenstoffstahl-Platte:** Um die Fettreste von der Platte zu entkalken, während die Platte noch heiß ist, werfen Sie ein paar Eiswürfel drauf und entfernen Sie die Rückstände mit Hilfe eines Spatels. **Vermeiden Sie die Verwendung von Zitrone, Essig oder einer anderen Art von Nahrungssäure, da dies das Aussehen der Platte angreift.**
9. Wenn Sie die Plancha längere Zeit nicht verwenden, lagern Sie sie drinnen, schmieren Sie das Stahlkochfeld (nicht emailliert) mit Öl ein und decken Sie es ab, ohne daß die Platte mit etwas in Berührung kommt, um Rost zu vermeiden.
10. Wenn das Kochfeld (nicht emailliert) rostet, kratzen Sie den Rost mit Bimsstein ab, einem dünnen Sandpapier oder einem Desoxidationsmittel in Lebensmittelqualität. Reinigen und spülen Sie die Platte vor Gebrauch gründlich aus, um Spuren von Reinigungsmitteln, Rost, Bimsstein oder anderen Komponenten zu vermeiden.

DEUTSCH

Dieses Gerät muss gemäß den geltenden Vorschriften montiert werden und darf nur an ausreichend belüfteten Orten verwendet werden. Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie dieses Gerät installieren und verwenden.

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.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich, wenn das Gerät installiert wird, ohne die Anweisungen zu befolgen.

Der Hersteller ist nicht für die Bedienung des Geräts verantwortlich, wenn der Benutzer handelt, ohne die Bedienungsanleitungen zu berücksichtigen.

Der Hersteller haftet nicht für Fehler, die durch unsachgemäße Verwendung des Gerätes verursacht werden.

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

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

Installations- und Wartungsarbeiten werden von qualifiziertem technischem Personal durchgeführt.

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.

GARANTIEBEDINGUNGEN

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

-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.

-Die Verrostung der Stahlplatte

1. VERPACKUNG DES GERÄTS

Das Auspacken erfolgt mit besonderer Sorgfalt, um das Gerät nicht zu beschädigen. Es wird aus der Box 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.

2. IDENTIFIZIERUNG DES GERÄTS

Gerät: Gas-Plancha-Platte für den öffentlichen Gebrauch

Serie: SILVER, EXTREM.

Modelle:

SILVER 60, SILVER 75, SILVER 60 MIT EINER EMAILLIERTEN GUSSEISEN-PLATTE, SILVER 75 MIT EINER EMAILLIERTEN GUSSEISEN-PLATTE, EXTREM 60, EXTREM 75, EXTREM 60 MIT EINER EMAILLIERTEN GUSSEISEN-PLATTE, EXTREM 75 MIT EINER EMAILLIERTEN GUSSEISEN-PLATTE, EXTREM 60 MIT GEPRESSTEM KOHLENSTOFFSTAHL, EXTREM 75 MIT GEPRESSTEM KOHLENSTOFFSTAHL, EXTREME 90 MIT GEPRESSTEM KOHLENSTOFFSTAHL

3. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTS

Gaskochplatten sind für den Einsatz im Gastgewerbe vorgesehen, um Speisen auf der Plancha-Platte selbst zu rösten.

Die Platten sind mit einer konform standardisierten Verbrennungsausrüstung ausgestattet, die aus den Brennern besteht, die die Plancha erhitzen.

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

Am vorderen Rand der Platte sehen wir einen kleinen länglichen Behälter, der über zwei Stützpunkten hängt. Diese Fettauffangschale sammelt alle festen und flüssigen Reste während der Verbrennung von Lebensmitteln auf der Plancha-Platte, die direkt entsorgt werden.

Der Gaseinlaß des Gerätes befindet sich an der Rückseite.

Der Betrieb der Plancha basiert auf der Erwärmung der Platte durch Hitze, die durch die Verbrennung des Gases in den Brennern bereitgestellt wird.

4. TECHNISCHE INSTALLATIONS- UND REGULINGSANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

Diese Betriebsanweisungen sind für die Montage, Regulierung und Instandhaltung des Geräts, durch den Installateur bestimmt.

4.1 VORSICHTSMABNAHMEN BEI DER INSTANDSETZUNG

Dieser Vorgang muß von befugtem Personal, der nach den geltenden oder für jedes Land der Europäischen Gemeinschaft geltenden Vorschriften über Gasverbrauchseinrichtungen durchgeführt werden.

- Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn das Ländersymbol auf dem Gerät 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 an die Nutzungsbedingungen des bestimmten Landes erforderlich sind.

- Treffen Sie extreme Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Last (Plancha und Gasflasche) und berücksichtigen Sie die richtige Art und Weise, wie die Handhabung durchgeführt werden soll, um Rückenprobleme zu vermeiden. Führen Sie dieses Verfahren ggf. zwischen zwei Personen durch.
- Die Oberfläche, auf der die Plancha installiert ist, muss am Boden befestigt und wenn möglich höhenverstellbar sein.
- Eine Plancha darf nur an einem Platz montiert werden, der ausreichend belüftet ist, um die Bildung unannehmbarer Ansammlung gesundheitsschädlicher Stoffe im Raum zu verhindern.
- Das Gerät ist an einem belüfteten Platz aufzustellen, gemäß der geltenden Vorschriften.
- Das Gerät darf nur auf einer nicht brennbaren Oberfläche installiert werden.
- Das Gerät muss in einem Mindestabstand von 1,5 m zu brennbarem Material installiert werden.
- Teile, die vom Hersteller und seinem Vertreter gesichert wurden, dürfen NICHT vom Installateur und dem Benutzer behandelt werden.
- Es wird überprüft, ob das Gas mit dem Gas übereinstimmt, das auf der Rückseite des Geräts oder auf der beiliegenden Etikette angegeben ist und für das es vom Hersteller kalibriert wurde.
- Es wird überprüft, ob alle Elemente, aus denen das Gerät besteht, einwandfrei aufgestellt sind und daß sie aufgrund des Transports keinen Schaden erlitten haben.
- Es wird überprüft, ob das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften für jedes Land, für das es bestimmt ist, geortet ist.
- Es ist ratsam, das Gerät unter einer Dunstabzugshaube zu montieren, um die vollständige Absaugung von Verbrennungsgasen und Brennerdämpfen in der Kochphase sicherzustellen.
- Das Gerät muss zum Schutz in einem Mindestabstand von 200mm von jeder Seiten- und/oder Rückwand montiert werden, da die Wände der Plancha bis 80°C erreichen können.

4.2 MERKMALE DES AUFSTELLUNGORTES DES GERÄTS

Der Einbauort der Plancha muß mindestens folgende Anforderungen decken:

- Es soll ein völlig sauberer Platz sein.
- Es soll gemäß den Vorschriften des Bestimmungslandes ordnungsgemäß belüftet sein.
- Es hat die Mindestmaße, die erforderlich sind, um die Plancha darauf zu montieren, wobei die Sicherheitsabstände von Temperaturen und Brennbarkeit eingehalten werden müssen.

4.3 BEFESTIGUNG DES GERÄTS

Die Platten erfordern keine besondere Aufstellung, sorgen Sie für eine stabile ebene Oberfläche, um sie zu Orten.

4.4 IDENTIFIZIERUNG DES VERSORGUNGSGASES UND DES GASES, FÜR DAS DIE PLANCHA VORBEREITET IST

Im technischen Datenblatt des Gerätes können Sie die folgenden technischen Daten des Gerätes überprüfen, um die Installation entsprechend dem Bestimmungsland durchzuführen:

- Definierte Kategorie.
- Gas entsprechend der Kategorie.
- Druck abhängig vom Gas.
- Nennverbrauch $Q_n(H_i)$.
- Flow

Auf der anderen Seite ist es sehr wichtig, daß der Installateur die Eigenschaften des Versorgungsgases am Installationsort kennt, indem er sich mit dem Versorgungsunternehmen berät und überprüft, ob das Gerät für eine solche Installation vorbereitet ist.

ES IST BINDEND, AUF DEM TYPENSCHILD JEDE ÄNDERUNG DER GASREGULIERUNG ZU KENNZEICHNEN, DAFÜR KÖNNEN SIE DIE AUFKLEBER VERWENDEN, DIE MIT DER PLANCHA GELIEFERT WERDEN.

4.5 ANSCHLUB DES GERÄTS AN DAS ALLGEMEINE GASVERSORGUNGSNETZ

Nach Überprüfung der Gasangaben ist der Installateur dafür verantwortlich, das Gerät gemäß den im Bestimmungsland geltenden Vorschriften an das allgemeine Gasversorgungsnetz anzuschließen., wobei er die folgenden Mindestanforderungen zu beachten hat:

- Der Gasanschluss muß leicht zugänglich sein und eine freie Bewegung der Schraubwerkzeuge ermöglichen.
- Die Einlaß-Verbindung muß den Empfehlungen von ISO 228-1 oder ISO 7-1 entsprechendes Gewinde oder Bikone tragen.
- An das Versorgungsnetz soll ein Flow-Absperrventil mit Außengewinde-Ausgang installiert werden.

Für alle Modelle erlaubt das Gaseinlaß-Gewinde eine Schraubverbindung an das Netz nach ISO 7-1 ISO 228-1 gemäß dem Bestimmungsland.

- Das Rohr mit Netzanschluss muss fest an das Gerät angeschlossen werden. Die Gasversorgungsrohre, die in den verschiedenen Ländern verwendet werden, sind in der Tabelle A.1. aufgeführt.
- Die flexible Gaszuleitung muss den geltenden Bestimmungen entsprechen, mit einer Länge von min. 400 mm und max. 1500 mm, und sollte regelmäßig überprüft und bei Bedarf ausgetauscht werden.

Bei Geräten der Kategorie I3 erfolgt die Verbindung nicht unbedingt durch eine Schraub- oder Bikoneverbindung, sondern kann auch durch Kegel- oder Flachdichtung hergestellt werden.

TABELLE A.1.

Anschluss-Typen, die in den verschiedenen Ländern verwendet werden

Land	Kategorie I3B/P, I3+, IP			Andere Kategorien		
	Mit Schraube		Andere Verbindungen In der Norm 5.1.4 geplant	Mit Schraube		Andere Verbindungen geplant mit Bikone
	UNE-EN 10226-1, UNE-EN 10226-2	ISO 228-1		UNE-EN 10226-1, UNE-EN 10226-2	ISO 228-1	
AT	Ja ^a		Ja	Ja ^a		
BE	Ja ^a	Ja ^c	Ja	Ja ^a	Ja ^c	
BG(?)						
CH	Ja ^a		Ja	Ja ^a		
CZ(?)						
DE	Ja ^a		Ja	Ja ^a		
DK	Ja	Ja	Ja		Ja	
EE(?)						
ES	Ja ^a ^b	Ja	Ja	Ja ^a ^b	Ja	
FI	Ja	Ja		Ja	Ja	
FR	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	
GB	Ja ^a ^b		Ja	Ja ^a ^b		Ja
GR	Ja ^a	Nein		Ja ^a	Nein	
HU(?)						
IE	Ja ^a ^b		Ja	Ja ^a ^b		Ja
IS(?)						
IT	Ja		Ja	Ja ^a		
LT(?)						
LU(?)						
LV(?)						
MT(?)						
NL	Ja ^a			Ja ^a		
NO	Ja	Ja	Ja			
PO						
PT	Ja	Ja		Ja	Ja	Ja
SE(?)						
SI	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
SK(?)						

^a konisches-paralleles Gewinde
^b konisches-konisches Gewinde
^c nur für unabhängige Küchengeräte

Das Symbol (?) in den Tabellen neben dem Namen des Landes bedeutet, daß diese Länder ihre Wahl noch nicht mitgeteilt haben.

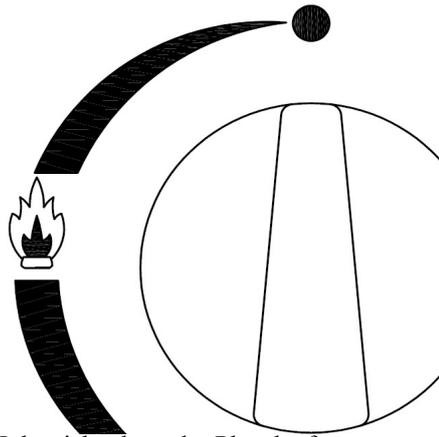
4.6 ANSCHLUB ZUR RAUCHABSAUGUNG

Das Gerät muss unter einer Dunstabzugshaube gestellt werden, um die Ableitung der Abgase und des Rauchs während der Kochphase zu sichern und eine Konzentration derselben zu vermeiden.

4.7 INBETRIEBNAHME DES GERÄTS

Die Länge des flexiblen Rohrs sollte 1,50 Meter nicht überschreiten und wird vor dem Verfallsdatum ersetzt (überprüfen Sie das auf dem flexiblen Rohr angegebene Datum).

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



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

1. **Öffnen Sie den Gashahn des Versorgungsnetzes.**
2. **Zündung:**
 - 2.1. Während Sie auf den Bedienungsknopf drücken, diesen auf die kleinste Position 1-2 drehen.
 - 2.2. Drücken Sie die Piezozündung um einen Funken zu erzeugen (dies führt zur Zündung) und drücken Sie den Knopf einige Sekunden lang, damit sich die Flamme stabilisiert. Lassen Sie den Bedienungsknopf los und regeln Sie damit die Leistung. Falls die Flamme nicht aufrechterhalten bleibt, halten Sie den Knopf noch einige Sekunden gedrückt, bis sich die Flamme stabilisiert hat.
 - 2.3. Regulieren Sie die Brennerflamme, indem Sie den Regler je nach gewünschter Wärme zwischen der maximalen und der minimalen Position 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.

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

4.8 ÜBERPRÜFUNG DES BETRIEBS DES GERÄTS

Sobald das Gerät funktioniert, ist eine Betriebsprüfung durchzuführen, nach den geltenden Rechtsvorschriften der einzelnen Bestimmungsländer.

Es ist die Verantwortung des Installateurs, diese Tests im Rahmen der geltenden Vorschriften durchzuführen. Es müssen wenigstens die folgenden Kontrollen durchgeführt werden:

1. Anschlusszapfen.
2. Aussehen der Flamme.
3. Position des herabgesetzten Verbrauches.
4. Sicherheitseinrichtungen.
5. Abdichtung.
6. Potenz zu den Brennern.

4.9 ANLEITUNG FÜR DIE UMWANDLUNG DES GERÄTS IN ANDERE GASARTEN

WICHTIG: Die Konversion auf unterschiedliche Gasarten oder unterschiedlichen Gasdruck soll in Übereinstimmung mit den in Kraft stehenden Vorschriften der betreffenden Länder, von autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Um andere Versorgungsgasarten zu verwenden, ist es notwendig, die Düsen (Injektoren), die sich in den Brennern befindet, auszuwechseln.

Die Gasarten aller EU-Länder sind für die Planchas geeignet. Die Lieferung enthält eine Reihe von Gasdüsen für jedes Zielland, die gleiche Anzahl von Brennern.

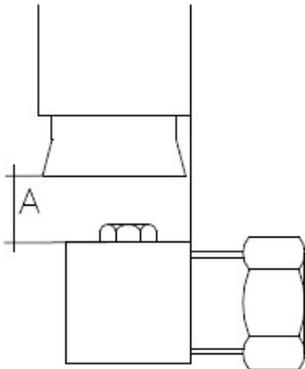
Um die Düse auszuwechseln, sind die Maße des Düsendurchmessers zu beachten.

Durch die Oberseite des Gerätes gelangt man an die Düse, falls diese ausgewechselt werden muss. Dazu braucht man lediglich die Kochplatte abzuheben.

Nun kann die Düse abgeschraubt werden. Sobald Sie Zugriff haben, ist der Wechsel durch Entfernen der Schrauben möglich.

Sobald die Düse (Injektor) ausgewechselt ist, werden wir mit der Regulierung des Luftregulierungsrohrs fortfahren.

Die Luftregelung A ist nach den Angaben im technischen Datenblatt des Geräts (4.10) für jede Gasart angebracht.



ES IST BINDEND, AUF DEM TYPENSCHILD JEGLICHE ÄNDERUNG DER GASREGULIERUNG ZU NOTIEREN, WOFÜR DIE ETIKETTEN, DIE ZUSAMMEN MIT DER PLANCHAPLATTE GELIEFERT WERDEN, VERWENDET WERDEN KÖNNEN.

4.10 DATENBLATT DES GERÄTS

Bezeichnung: Gas-Grillplatte für den öffentlichen Gebrauch						
Verantwortliche: SIMOGAS, S.L.						
Marke: SIMOGAS						
Serie: SILVER,EXTREM						
Modell (je nach Evakuierungsform): A						
Modelle			75	60		
Gewicht (Kg)			24,30	24,00		
DATEN NACH GERÄT	Düsendurchmesser (mm)	G20 (20 mbar)	1,40	1,40		
		G25 (25 mbar)	1,40	1,40		
		G30 (30 mbar)	0,90	0,90		
		G31 (37 mbar)	0,90	0,90		
		G31 (30 mbar)	0,90	0,90		
		G30(50mbar)	0,8	0,8		
		G31(50mbar)	0,85	0,85		
	Luftregulierung (mm)	G20 (20 mbar)	6,00	6,00		
		G25 (25 mbar)	6,00	6,00		
		G30 (30 mbar)	16,00	16,00		
		G31 (37 mbar)	16,00	16,00		
		G31 (30 mbar)	16,00	16,00		
		G30(50mbar)	7,00	7,00		
		G31(50mbar)	7,00	7,00		
	Nennverbrauch Qn (Hi) kW (pro Brenner) Flow m ³ /h (pro Brenner)	Gas	Druck (mbar)	Flow	75	60
		G20	20	kW	3,27	3,27
				m ³ /h	0,35	0,35
		G25	25	kW	3,12	3,12
				m ³ /h	0,38	0,38
		G30	28-30	kW	3,20	3,20
m ³ /h				0,10	0,10	
G30		50	kW	3,40	3,40	
			m ³ /h	0,1	0,1	
G31		30	kW	3,18	3,18	
			m ³ /h	0,13	0,13	
G31		37	kW	3,20	3,20	
			m ³ /h	0,13	0,13	
G31		50	kW	3,40	3,40	
	m ³ /h		0,13	0,13		
Mindestverbrauch Qm in kW (pro Brenner)	Gas	Druck (mbar)	Flow	75	75	
	G20	20	kW	2	2	
	G25	25	kW	2	2	
	G30	28-30	kW	2	2	
	G30	50	kW	2,6	2,6	
	G31	37	kW	2	2	
	G31	30	kW	2	2	
	G31	50	kW	2,5	2,5	

DATEN NACH GERÄT	Flow in m³/H. Für eine ordnungsgemäße Verbrennung je nach Gas- und Plancha-Modelle	Gas		75	60	
		G20 (20 mbar)		64,50	64,50	
		G25 (25 mbar)		62,40	62,40	
		G30 (30 mbar)		64,00	64,00	
		G30(50mbar)		64,00	64,00	
		G31 (37 mbar)		64,00	64,00	
		G31 (30 mbar)		63,60	63,60	
		G31 (50 mbar)		64,60	64,60	
	Nennverbrauch Qn (Hi) in kW (gesamt)	G20	20	kW	6,54	6,54
				m ³ /h	0,69	0,69
		G25	25	kW	6,24	6,24
				m ³ /h	0,77	0,77
		G30	28-30	kW	6,40	6,40
				m ³ /h	0,20	0,20
		G30	50	kW	6,80	6,80
				m ³ /h	0,21	0,21
		G31	30	kW	6,36	6,36
				m ³ /h	0,26	0,26
		G31	37	kW	6,36	6,36
				m ³ /h	0,26	0,26
G31		50	kW	6,80	6,80	
			m ³ /h	0,28	0,28	
Flow in m³/h (gesamt)		G30	50	kW	6,80	6,80
				m ³ /h	0,21	0,21
G31	30	kW	6,36	6,36		
		m ³ /h	0,26	0,26		
G31	37	kW	6,36	6,36		
		m ³ /h	0,26	0,26		
G31	50	kW	6,80	6,80		
		m ³ /h	0,28	0,28		

4.11 GAS, DRUCK UND DEFINIERTE KATEGORIEN

		Gas Druck (mbar)					Länder																	
		G20	G25	G30 G31	G30 G31	G30 G31	Deutschland	Österreich	Belgien	Dänemark	Spanien	Finland	Frankreich	Griechenland	Irland	Island	Italien	Luxemburg	Norwegen	Niederlande	Portugal	Großbritannien	Schweden	Schweiz
		20	25	30	28-30/37	50	D E	A T	B E	D K	E S	F I	F R	G R	I E	I S	I T	L U	N O	N L	P T	G B	S E	C H
I2H		X						X		X	X	X		X	X		X				X	X	X	X
I2E		X					X											X						
I2L			X																	X				
I3B/P				X		X	X		X		X							X	X					
I3+				X				X		X		X	X	X		X					X	X		X
II2H3B/P		X		X					X		X											X	X	
II2H3+		X			X					X			X	X		X					X	X		X
II2L3B/P			X	X																X				
II2E3B/P							X																	
2 ^a Familie	2H	X																						
	2E	X																						
	2L		X																					
3 ^a Familie	3B/ P			X		X																		
	3+				X																			
DE	X				X																			
AT	X				X																			
BE				X																				
DK	X		X																					
ES	X			X																				
FI	X		X																					
FR				X	X																			
GR	X			X																				
IE	X			X																				
IS																								
IT	X			X																				
LU	X																							
NO			X																					
NL		X	X																					
PT	X			X																				
GB	X			X																				
SE	X																							
CH	X			X	X																			

5. GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG FÜR DEN NUTZER

Es wird empfohlen, die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung sorgfältig zu lesen, bevor Sie mit der Verwendung der Plancha fortfahren.

5.1 VORSICHTSMAßNAHMEN VOR GEBRAUCH UND WARTUNG

- Dieses Gerät ist nur für den öffentlichen Gebrauch bestimmt und muss von qualifiziertem Personal verwendet werden.
- Um Instandhaltung, Reinigung oder Reparaturen vorzunehmen, muss der Gashahn geschlossen sein.
- Abänderung, Entfernung oder mangelnde Wartung irgendeines Teiles des Gerätes erhöht das Risiko von Unfällen. Regelmäßige Kontrollen nach den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wird sind empfehlenswert.
- Bei Benutzung des Gerätes nach einer Abänderung oder Beseitigung einer seiner Komponente ohne die vorherige ausdrückliche Genehmigung des Fabrikanten, ebenso wie nach mangelnder Wartung derselben kommt der Fabrikant nicht für daraus entstehende Schäden auf.
- Teile, die vom Hersteller und seinem Vertreter gesichert wurden, dürfen NICHT vom Installateur oder Benutzer manipuliert werden.
- 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.
- Es ist notwendig, eine gute Durchlüftung der Stelle, an der die Plancha angebracht wird, um eine angemessene Temperatur aufrechtzuerhalten und somit das mögliche Risiko von thermischer Belastung zu vermeiden.
- Die richtige Flüssigkeitszufuhr der Person, die mit der Plancha umgeht, wird empfohlen, besonders im Sommer.
- Um Spritzschäden zu vermeiden, wird empfohlen, temperaturkontaktbeständiges und / oder spritzwassergeschütztes Öl mit CE-Kennzeichnung zu verwenden, um das Risiko von Verbrennungen zu vermeiden sowie Schutzschürzen zu benutzen.
- Die Fettauffangschale kann sehr heiß werden. Verwenden Sie wärmecontactresistente Handschuhe für die Handhabung.
- **ACHTUNG! BERÜHREN SIE SEITENWÄNDE UND EISENGITTER NICHT, WENN IN BETRIEB UND KURZ NACH DER ABSCHALTUNG, DA DIE GEFAHR VON VERBRENNUNG BESTEHT.**
- Halten Sie die Arbeitsfläche sauber.
- Tragen Sie Schuhe mit rutschfesten Sohlen.
- Im Falle eines versehentlichen Verschüttens von Flüssigkeiten mit der sofortigen Sammlung fortfahren.
- Treffen Sie extreme Vorsichtsmaßnahmen beim Umgang mit Last (Plancha und Gasflasche) und berücksichtigen Sie die richtige Art und Weise, wie die Handhabung durchgeführt werden soll, um Rückenprobleme zu vermeiden. Führen Sie dieses Verfahren ggf. zwischen zwei Personen durch.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Gebrauchs des Geräts fern.
- Halten Sie brennbare Gegenstände und Produkte vom Gerät und den Wärmequellen fern.
- Im Falle eines Gaslecks schalten Sie den Hauptversorgungshahn aus, schalten Sie das Licht nicht an und lüften Sie den betroffenen Ort.
- Bei Verwendung von Gasflaschen:
 - Der Gasflaschenwechsel muss bei geschlossenem Kopfschlüssel erfolgen. Es sollte niemals in der Nähe von Wärmequellen, Feuerzeugen, Zigaretten ...gemacht werden.
 - Die Gasflaschen müssen sich immer in aufrechter Position befinden. Sie sollten nicht einmal geschüttelt werden, um zu überprüfen, ob noch Gas drinnen ist.
 - Die Ersatzgasflasche muss vom Feuer ferngehalten werden, in einem von der in Betrieb befindlichen Gasflasche unabhängigen Raum gelagert werden und mit dem Sicherheitsstecker aufgestellt sein.
 - Lagern Sie nicht mehr als zwei Butangasflaschen daheim. Der Grund für dieses Verbot ist die große Explosionsgefahr, die die Ansammlung einer solchen Menge Butangas in einer Wohnung verursachen kann.
 - Die Stelle, an der sich die Gasflasche befindet, muss eine Atemöffnung haben. D.h., ein geeignetes Gitter für die Belüftung sollte sich 30cm über den Boden befinden. Den Luftausgang nicht mit Kunststoffen oder anderen Elementen beeinträchtigen.
- Im Falle eines Gaslecks schalten Sie den Hauptversorgungshahn aus, schalten Sie das Licht nicht ein und lüften Sie den betroffenen Ort.

5.2 EIN-UND AUSSCHALTEN DE GERÄTS

Siehe Absatz 4.7

5.3 REINIGUNGS-, ERHALTUNGS- UND WARTUNGSARBEITEN

- **REINIGUNG**

Die tägliche und sorgfältige Reinigung am Ende des Plancha-Kochens sorgt für einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer des Gerätes. Die richtige Behandlung der Platte und des Zubehörs ist nötig, da die Ausrüstung mit Materialien von bester Qualität hergestellt ist und mit einfachen Produkten 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 ab, 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 Plancha-Modelle sind aus Edelstahl 18/10 AISI 304 gefertigt, Material von ausgezeichneter Qualität und Haltbarkeit. Mit einem geeigneten Reinigungsmittel werden diese Teile in einwandfreiem Zustand gehalten.

Obere Platte

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.

• PFLEGE UND WARTUNG

Es ist ratsam, dass der Benutzer einen Wartungsplan aufstellt, nur so kann er das Gerät in einwandfreiem Betriebszustand halten.

Der Einsatz der Geräte wird von Personen ausgeführt, die vom Hersteller zugelassen werden.

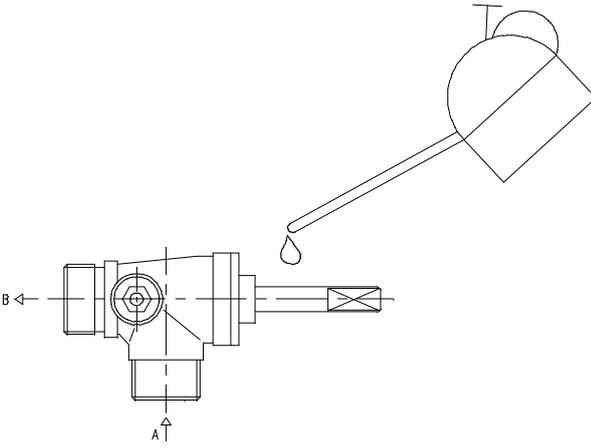
Wenn der Besitzer den geringsten Fehler entdeckt, sollte er unsere technische Abteilung kontaktieren, um die Situation zu bewerten und die Reparaturen entsprechend vorzunehmen.

Nach jedem Gebrauch wird die Fettauffangschale entfernt, um ihren Inhalt zu leeren (Abfall von der Platte).

Einmal im Jahr sollte eine allgemeine Reinigungs-Reparatur durchgeführt werden. (Abgesehen von anderen Störungen, vermeidet man dadurch eine schlechte Verbrennung, welche Rauch- und Rußbildung mit sich bringt, sowie auch eine schlechte Nutzung des Gases). Dabei muss die Reinigung der Injektoren, der Gasauslassventile (Hähne) und die Schmierung derselben beachtet werden, wie bereits schon empfohlen wurde.

Sollte nach der jährlichen äußeren Reinigung die Brenner fehlfunktionieren (gelbe Flamme oder zu hohe), müssen die Injektoren und andere Mechanismen geprüft werden. Bei Anhalten der Anomalie muss das Gerät auseinandergenommen werden, um eventuelle Rückstände, die in die Verbrennungskammern eingedrungen sein könnten, zu entfernen. Dieses Verfahren sollte von technischem Personal durchgeführt werden

INSTANDHALTUNG DES GASHAHNS



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. Die Base des Hahnes mehrmals drehen.
5. Die Reinigung wiederholen und von neuem vollschmieren.
6. Die Teile wieder montieren.

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

6. HINWEISE ZUR BEHEBUNG MÖGLICHER STÖRUNGEN

Diese Bedienungsanleitung 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.

- **Beim Einschalten der Brenner wird beobachtet, daß die Flamme gelb ist:**

Mangel an Primärluft:

Der Primärlufteinlaß muß bei eingeschaltetem Brenner reguliert werden, bis die Flamme weich mit einem vollständig blauen Ton und ohne gelbe Spitzen erscheint. Es ist ratsam, daß dieser Vorgang von dem vom Hersteller autorisierten technischen Dienst durchgeführt wird.

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

Verstopfung des Brenner-Injektoren. Schmutzige Brenner.

Fehlerhafte Primärluftregelung.

In den ersten beiden Fällen wird der Brenner oder Injektor gereinigt und der Schmutz entfernt.

Im Dritten wird die Flamme reguliert. Es ist ratsam, daß dieser Vorgang von dem vom Hersteller autorisierten Personal durchgeführt wird.

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

Das Thermoelement ist defekt; Es muss gemäß dem für den Installateur bestimmten Anweisungen ersetzt werden. Aus diesem Grunde muß bevollmächtigtes Personal herangezogen werden.

7. ANWEISUNG ZUM TEILEWECHSEL

Injektoren

Wenn der Injektor versiegelt ist, wird er aus dem Injektorhalter entfernt und durch einen anderen mit den gleichen Eigenschaften ersetzt. Sobald der entsprechende Injektor erhalten wurde, gehen Sie wie folgt vor:

Um die Injektoren in den Brennern zu wechseln, müssen sie über den oberen Teil des Geräts zugänglich sein. Das Kochfeld wird entfernt um einen direkten Zugriff zu haben.

Sobald Sie Zugriff haben, fahren Sie mit dem Wechsel der Injektoren fort, indem Sie die Schrauben entfernen, die sie halten.

Brenner

Um den Brennerwechsel durchzuführen, wird empfohlen, ihn von einem qualifizierten Fachmann durchzuführen und den Händler zu benachrichtigen.

Thermoelement

Die Grillplatte entfernen indem man die 4 Schrauben, die sie befestigen, entfernt. Danach geht man folgendermaßen vor:

1. Die Unterlegscheibe mit dem entsprechenden Werkzeug entfernen.
2. Die Schraube entfernen.
3. Thermoelement und Thermoelement-Rohr herausnehmen.
4. Wenn das neue Thermoelement-Rohr so geschnitten ist, daß es die Länge des Alten beträgt, wird das neu Hergestellte an die Stelle des Alten gesetzt.
5. Schraube festdrehen.

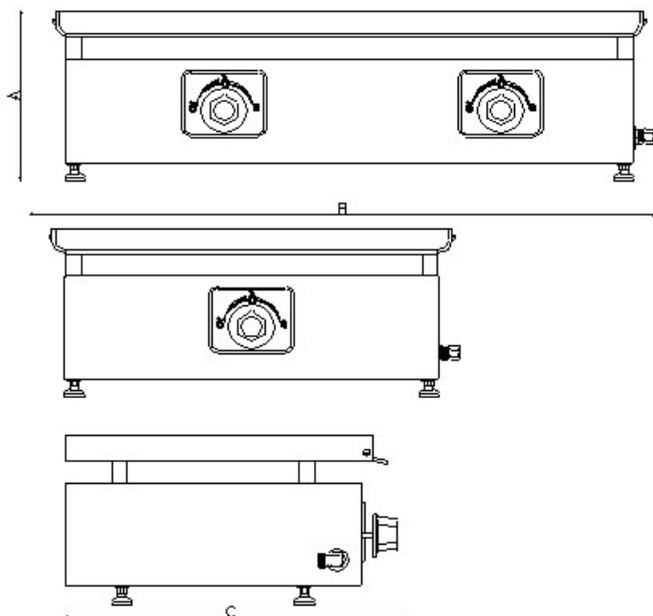
Ersetzen Sie die Unterlegscheibe, indem Sie sie an die Spalte des zu diesem Zweck angeordneten Thermoelements anpassen.

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.

AUBENMASSE UND GEWICHT



Modelle	A (mm)	B (mm)	C (mm)
ESTIVALE PRIMA 75	230	792	426,25
ESTIVALE PRIMA 60	230	642	426,25
ESTIVALE PRIMA 50	230	542	426,25
ESTIVALE STAR 75	250	792	426,25
ESTIVALE STAR 60	250	642	426,25

Modelle	A (mm)	B (mm)	C (mm)	GEWICHT (kg)
SILVER 75 SILVER 75 EMAILLIERTE GUSSEISENPLATTE	230	765	455	27
SILVER 60 SILVER 60 EMAILLIERTE GUSSEISENPLATTE	230	615	455	22
EXTREME 90 MIT GEPRESSTEM KOHLENSTOFFSTAHL	244	915	457.5	38
EXTREME 75 EXTREME 75 EMAILLIERTE GUSSEISENPLATTE EXTREME 75 MIT GEPRESSTEM KOHLENSTOFFSTAHL	244	765	457.5	31
EXTREME 60 EXTREME 60 EMAILLIERTE GUSSEISENPLATTE EXTREME 60 MIT GEPRESSTEM KOHLENSTOFFSTAHL	244	615	457.5	25

EINZELTEIL-LISTE

REF :		Bestandteile	MODELL/MARKE
Mod.	Ref.	SILVER	
SI-XX	01A	STAHL-RÖSTPLATTE SERIE SILVER	PLATTE XX/SIMOGAS
SI-XX	01B	EMAILLIERTE GUSSEISEN-RÖST-PLANCHA SERIE SILVER MIT EMAILLIERTER GUSSEISEN-PLATTE	EMAILLIERETE GUSSEISEN-PLATTE XX/TEKA
SI-XX	02	Fettauffangschale	RECSI XX/SIMOGAS
SI-XX	05	GASROHR A-B	GASROHR A-B
SI-XX	07	LÜFTUNGSPLATTE	CHPAV/SIMOGAS
SI-XX	08	BRENNER	Q XX/SIMOGAS
SI-XX	09	LUFTREGELROHR	LUFT-ROHR/SIMOGAS
SI-XX	11	INJEKTOR (DÜSE)	SABAF / 151022200090
SI-XX	12	INJEKTORHALTER	SABAF / 125601800000
SI-XX	15	SICHERHEITSHAHN	MODELLI10/SABAF 615791810001
SI-XX	16	EDELSTAHL-STRUKTUR	STRUKTURI-EX XX/SIMOGAS
SI-XX	17	NETZGAS-EINLAßLEITUNG	TAIZHOU ZHENGONG WH002 – STAINLES STEEL FLEXIBLE HOSE – ½”F* 1/2”M 450mm.
SI-XX	22	GASREGLER	GIPERPLAST / GIP01
SI-XX	24	THERMOELEMENT	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
SI-XX	26	PLASTIKFÜßE	SIIM / CE-3328
SI-XX	27	PIEZO	BI-03-10/ERTA
SI-XX	28	ZÜNDKERZE	NINGBO ND YD1.5-2B
SI-XX	29	PIEZO-KNOPF	NINGBO ND YD1.5-2B
SI-XX	30	Pack PIEZO-KABEL	NINGBO ND YD1.5-2B

REF :		Bestandteile	MODELL/MARKE
Mod.	Ref.	EXTREM	
EX-XX	01A	STAHL-RÖSTPLATTE SERIE EXTREM	PLATTE XX/SIMOGAS
EX-XX	02	Fettauffangschale	RECSI XX/SIMOGAS
EX-XX	05	GASROHR A-B	GASROHR A-B
EX-XX	07	LÜFTUNGSPLATTE	CHPAV/SIMOGAS
EX-XX	08	BRENNER	Q XX/SIMOGAS
EX-XX	09	LUFTREGELROHR	LUFT-ROHR /SIMOGAS
EX-XX	11	INJEKTOR (DÜSE)	SABAF / 151022200090
EX-XX	12	INJEKTORHALTER	SABAF / 125601800000
EX-XX	15	SICHERHEITSHAHN	MODELLI10/SABAF 615791810001
EX-XX	16	EDELSTAHL- STRUKTUR	CUERPOSI-EX XX/SIMOGAS
EX-XX	17	NETZGAS- EINLAßLEITUNG	TAIZHOU ZHENGONG WH002 – STAINLES STEEL FLEXIBLE HOSE – ½”F*1/2”M 450mm.
EX-XX	22	GASREGLER	LDW-SJ-006/SHENZHEN LEADERWAY
EX-XX	24	THERMOELEMENT	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
EX-XX	26	PLASTIKFÜßE	SIIM CE-3328/SIMM
EX-XX	27	PIEZO	PELPULS_4EN_2BOTEXT_2BUJ/EDMAN
EX-XX	28	ZÜNDKERZE	YD1.5-2B BUJIA/NINGBO ND
EX-XX	29	PIEZO-KNOPF	YD1.5-2B BOTÓN/NINGBO ND
EX-XX	30	Pack PIEZO-KABEL	YD1.5-2B CABLES/NINGBO ND

REF :		Bestandteile	MODELL/MARKE
Mod.	Ref.	EXTREM XX MIT GEPRESSTER STAHLPLATTE	
EX REC-XX	01A	GEPRESSTE STAHL-PLATTE XX	PLATTEXX/SIMOGAS
EX REC -XX	02	FETTAUFFANGSCHALE	RECEX CR XX/SIMOGAS
EX REC -XX	05	GASROHR A-B	GASROHR A-B
EX REC -XX	07	LÜFTUNGSPLATTE	CHPAV/SIMOGAS
EX REC -XX	08	BRENNER	Q CR/SIMOGAS
EX REC -XX	09	LUFTREGELROHR	LUFT-ROHR /SIMOGAS
EX REC -XX	11	INJEKTOR (DÜSE)	SABAF / 151022200090
EX REC -XX	12	INJEKTORHALTER	SABAF / 125601800000
EX REC -XX	15	SICHERHEITSHAHN	MODELLI23/SABAF
EX REC -XX	16	EDELSTAHL-GESTELL	GESTELL-EX XX/SIMOGAS
EX REC-XX	17	NETZGAS-EINLAßLEITUNG	TAIZHOU ZHENGONG WH002 – STAINLESS STEEL FLEXIBLE HOSE – ½”F*1/2”M 450mm.
EX REC-XX	22	GASREGLER	LDW-SJ-006/SHENZHEN LEADERWAY
EX REC-XX	24	THERMOELEMENT	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
EX REC-XX	26	PLASTIKFÜßE	SIIM CE-3328/SIMM
EX REC-XX	27	PIEZO	PELPULS_4EN_2BOTEXT_2BUJ/EDMAN
EX CR-XX	28	ZÜNDKERZE	YD1.5-2B ZÜNDKERZE/NINGBO ND
EX CR-XX	29	PIEZO-KNOPF	YD1.5-2B KNOPF/NINGBO ND
EX CR-XX	30	Pack PIEZO-KABEL	YD1.5-2B KABEL/NINGBO ND
EX CR-XX	31	BRENNER-WINDSCHUTZ	BRENNER-WINDSCHUTZ CHROM/SIMOGAS
EX CR-XX	32	FUßSTÜTZEN	FUßSTÜTZEN/SIMOGAS

REF :		Bestandteile	MODELL/MARKE
Mod.	Ref.	ESTIVALE	
ES-XX	01	ROSTPLATTE	PLATTE XX/SIMOGAS
ES-XX	02	FETTAUFFANGSCHALE	RECEX CR XX/SIMOGAS
ES-XX	04	TRÄGER	SOPEX/SIMOGAS
ES-XX	05	GASROHR A-B	TUBO DE GAS A-B
ES-XX	07	LÜFTUNGSPLATTE	CHPAV/SIMOGAS
ES-XX	08	BRENNER	Q XX/SIMOGAS
ES-XX	09	LUFTRREGELROHR	LUFTRREGELROHR /SIMOGAS
ES-XX	11	INJEKTOR (DÜSE)	SABAF / 151022200090
ES-XX	12	INJEKTORHALTER	SABAF / 125601800000
ES-XX	15	SICHERHEITSROHR	MODELLI23/SABAF
ES-XX	16	EDELSTAHL-GESTELL	TAIZHOU ZHENGONG WH002 – STAINLES STEEL FLEXIBLE HOSE – ½”F*1/2”M 450mm.
ES-XX	17	NETZGAS-EINLAßLEITUNG	LDW-SJ-006/SHENZHEN LEADERWAY
ES-XX	19	SCHRAUBENMUTTER 1’	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
ES-XX	21	ANSCHLUSSBOGEN	CODO ½”/SABAF
ES-XX	22	GASREGLER	MANDOSLBR/GIP-06A
ES-XX	24	THERMOELEMENT	ERTA / TE-193-10 THERMOCOUPLE WITH COPPER TUBE L = 320mm.
ES-XX	26	PLASTIKFÜßE	SIIM CE-3328/SIMM

EU-Konformitätserklärung

Verordnung (EU) 2016/426

SIMOGAS SL Calle Crom nº 5-3ª planta

08907 L'HOSPITALET DEL LLOBREGAT – BARCELONA

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

Gerät: Gas-Plancha für den öffentlichen Gebrauch, die Gas als Brennstoff verwendet

Modelle:

- ESTIVALE PRIMA 50 ESTIVALE PRIMA 60 ESTIVALE PRIMA 75
 - ESTIVALE STAR 60 ESTIVALE STAR 75
 - SILVER60 SILVER75
 - SILVER 60 MIT EMAILLIERTE GUSSEISENPLATTE SILVER 75 MIT EMAILLIERTE GUSSEISENPLATTE
 - EXTREME 60 EXTREME 75
 - EXTREME 60 MIT EMAILLIERTE GUSSEISENPLATTE EXTREME 75 MIT EMAILLIERTE GUSSEISEN-PLATTE
 - EXTREME 60 MIT GEPRESSTEM KOHLENSTOFFSTAHL EXTREME 75 MIT GEPRESSTEM KOHLENSTOFFSTAHL
 - EXTREME 90 MIT GEPRESSTEM KOHLENSTOFFSTAHL
- *Marke: Simogas*
 - *Nº de Serie:*
 - *Herstellungsjahr:* 2023

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

UNE-EN 203-1:2014.

Kochgeräte für den professionellen Einsatz mit gasförmigen Brennstoffen.

Teil 1: Allgemeine Sicherheitsregeln.

UNE-EN 203-2-9: 2005.

Kochgeräte für den professionellen Einsatz mit gasförmigen Brennstoffen.

Teil 2-9: Besondere Anforderungen. Strahlungsplatten, Heizplatten und

Planchas.

UNE-EN 203-3: 2009.

Kochgeräte für den professionellen Einsatz mit gasförmigen Brennstoffen.

Teil 3: Lebensmittelkontaktmaterialien und -teile und andere Aspekte für die

Gesundheit.

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-3368/C2 ausgestellt (am 28.10.2022, gültig für 1 Jahr).

In Hospitalet wird diese Erklärung am 1 Februar 2023 unterzeichnet



Unterzeichnet von: Sergi Simó (Manager)

Im Namen von: SIMOGAS

SIMOGAS, S.L.

C/ Crom 5 3º

08907 L'Hospitalet del Llobregat.

Barcelona.

Tlf : 0034.93.263.45.06 – Fax : 0034.93.396.95.04

www.simogas.com

contacte@simogas.com