



EN

DE

GAS PLANCHAS SIMOGAS – GAS-PLANCHAS SIMOGAS

QUICK START GUIDE – KURZANLEITUNG

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

www.simogas.com • info@simogas.com



You just bought a Simogas Griddle and this is why we want first of all, to thank you for the trust you have placed in us, certainly we will not disappoint you. We will give you a few tips to get the most out of your new Spanish Griddle Simogas.

1. Open the carton and check that it contains: The griddle with its data plate, lighter or piezoelectric, instruction manual, 4 feet for the griddle, 1 or 2 injectors for natural gas (according to the number of burners). Now remove the white plastic that protects the stainless steel parts.
2. Install the griddle on a flat, fireproof surface or on the corresponding Simogas Trolley. Use the adjustable feet to level the griddle. In case of using the Simogas wooden trolley, place the griddle on a flat, level surface. If necessary, introduce some washers between the trolley and the griddle, so that this is level.
3. Connect the gas pipe (not supplied) to the gas inlet located on one side of the griddle. Make sure that there is no gas leak. Refer to specific regulations for your city or country, since it is possible that the connection should be made by a qualified installer.
4. How to turn the griddle on. The griddle is equipped with safety Thermocouple that ensures no gas leaks, as it closes the gas valve if the burner is not turned on or is turned off. To turn on the griddle, press the valve black button and turn it to the left at maximum power. Holding down the button, press the piezoelectric ignitor to cause a spark and the burner ignition (for models with piezoelectric). If the model does not have a piezoelectric ignition, turn on the lighter and keep it close to the burner. Once the burner is lit, hold the throttle for a few seconds and then release. If the burner goes out, repeat the operation holding the knob down for a few seconds.
5. Let the griddle heat for 5 to 10 minutes at full power. This is the required time to reach 300 ° C temperature, necessary for proper cooking on the grill. This temperature allows food (especially meat) to cook quickly in contact with the griddle, and thus retain all its juices and flavours.
6. Cleaning the rolled carbon steel plate and the compressed steel carbon-hardened plate: While the griddle is still hot, pour some ice cubes over the plate. This will help remove food debris stuck to it. Remove with a spatula the loose food debris. When you have finished cleaning the plate, spread a thin layer of oil onto the surface to protect from oxidation. Namely the provisory food coating begins to disappear from first use. Avoid using lemon, vinegar or other acid (food or non food), because it accelerates the disappearance of the coating.
7. Cleaning the enamelled cast iron plate: Avoid large temperature contrasts. Do not use ice cubes, because enamel does not resist any thermal shocks through it. Use water at room temperature, which will help cleaning food scraps. Remove the food debris with a spatula. Finish it with non-abrasive detergents. It is not necessary to spread oil onto the surface. Avoid using lemon, vinegar or other acid (food or non food), because it attacks the appearance of the enamelled iron plate.
8. Cleaning the hard chrome plate: To remove food debris stuck to the plate, pour some ice cubes over it, when the griddle is still hot. Remove it with a spatula. Avoid using lemon, vinegar or other acid (food or non food), because it attacks the appearance of hard chrome.
9. If the griddle (no enamel) shows signs of rust, scrape the rust with a pumice stone or use fine-grit sandpaper, or with a rust remover for food use. Clean and rinse the plate before use to prevent any remaining traces of detergents, rust, pumice, or other components. This equipment must be installed in compliance with current regulations and must only be used in places with sufficient ventilation. Consult instructions before installation and use of 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.

The manufacturer is not responsible if the equipment is installed without following the installation instructions.

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

The manufacturer is not responsible for any manipulation of the equipment by the user. Installation and maintenance operations shall be performed by qualified technical personnel. These instructions are only valid if the symbol of the country appears above the machine. 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.

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:

- Any malfunction caused by normal wear due to the passage of time.
- Any malfunction caused by improper use of the equipment or ignoring the instructions manual.
- The manipulation of any of the seals of guarantee.
- In general, any cause not attributable to the manufacturer.
- Rusting of the steel plate.

1.GENERAL DESCRIPTION AND OPERATION OF EQUIPMENT

The gas cooking griddles are for use in the restaurant sector 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.

On the front edge of the griddle is a small elongated recipient hanging on two support points. All solid and liquid materials are collected in it during the combustion of the foods on the griddle to later be thrown away.

The gas input of the equipment is found on the left side. The right side is also ready for the gas connection if more convenient.

Griddle operation is based on the heating of the griddles through heat supplied by the gas combustion in the burners.

WARNING

The manufacturer holds no responsibility for modifications not in accordance with the original equipment. The manufacturer holds no responsibility for malfunctions due to incorrect use of the equipment. The manufacturer holds no responsibility for the functioning and quality of the equipment if these INSTRUCTIONS FOR USE have obviously been ignored. In the case of any conflict between the content of each version, the english language version shall prevail.

For more information about the maintenance and cleaning of your plancha, download the user guide from our website www.simogas.com/en (at the "Manuals" section) or/and visit our Youtube channel <https://www.youtube.com/user/SimogasFrance>

Sie haben eine Kochplatte Simogas gekauft. Vielen Dank für Ihr Vertrauen in unsere Firma. Wir werden Sie sicherlich nicht enttäuschen. Nun geben wir Ihnen hier ein paar Tipps, so dass Sie das Maximum an Leistung von Ihrer neuen spanischen, Kochplatte Simogas erhalten können.

- Öffnen Sie den Karton und prüfen Sie, ob folgendes Zubehör mit Ihrem Karton geliefert wurde: Kochplatte mit entsprechender Platte; Feuerzeug oder Piezo; Bedienungsanleitung; 4 Füße für die Kochplatte; 1-2 Erdgas-Injektoren (nach Anzahl der Brenner). Entfernen Sie den weiße Kunststoffschutz von den teilen aus Edelstahl.
- Installieren Sie die platte auf einer ebenen, feuerbeständigen Fläche oder auf ihrem entsprechenden Simogas-Wagen. Verwenden Sie die verstellbaren Füße, um die Kochplatte einzubauen. Falls Sie diese auf dem holzen Simogas-Wagen benutzen, sollte dieser auf einer ebenen, waagerechten und stabilen Fläche platziert werden. Falls nötig, verwenden Sie hierfür einige Scheiben zwischen dem Wagen und der Kochplatte, damit diese gut nivelliert.
- Schließen Sie die Gasleitung (nicht mitgeliefert) an die Gasversorgung an, die sich auf der linken Seite der Kochplatte befindet. Es muss sichergestellt werden, dass kein Gas entweicht. Siehe spezielleVorschriften für Ihre Stadt oder Land, da es möglich ist, dass die Verbindung durch einen Fachmann hergestellt werden muss.
- Anschalten der Kochplatte. Die Platte ist mit einem Sicherheits-Thermoelement ausgestattet, wovont sichergestellt wird, dass kein Gas entweicht. Das Thermoelement schließt das Gasventil, wenn der Brenner nicht angeschaltet bzw. ausgeschaltet ist. Um die Kochplatte anzuhalten, drücken Sie die schwarze Taste und drehen Sie das Ventil nach links bis zur maximalen Leistung. Halten Sie die Taste gedrückt und betätigen Sie gleichzeitig den piezo-elektrischen Zünder, um einen Funken und somit die Zündung des Brenners zu erlangen (für Modelle mit Piezo). Wenn kein Piezo vorhanden, zünden Sie das Feuerzeug an und bringen Sie es zum Brenner. Sobald der Brenner angezündet ist, halten Sie die Gas-Taste einige Sekunden gedrückt und dann lassen Sie sie wieder los. Falls der Brenner sich ausschaltet, sollte man den letzten Vorgang wiederholen, indem man die Gas-Taste länger gedrückt hält.
- Lassen sie die Kochplatte 5-10 Minuten bei voller Leistung heiß werden. Dies ist die benötigte Zeit, um 300° zureichen. Dies ist auch die richtige Temperatur, die das Grillen auf der Kochplatte benötigt. Diese Temperatur erlaubt, Nahrungsmittel (vor allem Fleisch) in Kontakt mit der Kochplatte schnell zu verarben, so dass diese alle Säfte und Aromen bewahren.
- Reinigung der laminierten Stahlplatte und gepressten Stahlplatte: Wenn die Platte noch heiß ist, einige Eiswürfel darauf werfen. Dies wird Ihnen helfen, die Reste von Nahrungsmitteln, die sich auf der Platte festgesetzt, zu lösen. Die restlichen Speiserückstände eliminieren Sie mit Hilfe einer Spachtel. Nach der Reinigung sollte die Kochplatte mit einer feinen Schicht Öl beschmiert werden, um sie in einwandfreiem Zustand zu halten und Rostbildung zu verhindern. die vorläufige beschichtung beginnt nämlich von dem ersten gebrauch an zu verschwinden. Vermeiden sie die Verwendung von Zitrone, Essig oder anderen Säure (Lebensmittel oder nicht), da sie beschleunigt das Verschwinden der Beschichtung.
- Reinigung der emaillierten Gusseisenplatte: Vermeiden Sie große Temperaturunterschiede und verwenden Sie keine Eiswürfel. Benutzen Sie Wasser bei Raumtemperatur, das Ihnen mit Hilfe einer Spachtel bei der Reinigung von Speiseresten helfen kann. Beenden Sie die Säuberung mit einen milden Reinigungsmittel. Es ist nicht notwendig, die Kochplatte mit Öl zu beschmieren. Vermeiden sie die Verwendung von Zitrone, Essig oder anderen Säuren (Lebensmittel oder nicht), da sie angreift das Auftreten des emaillierten Gusseisen.
- Reinigung der Stahl-Gemisch Hartchromplatte: Einige Eiswürfel auf der Platte werfen, wenn die noch heiß ist. Dies wird Ihnen helfen, die Reste von Nahrungsmitteln, die sich auf der Platte festgesetzt, zu lösen. Danach sollte die Kochplatte mit einer feinen Schicht Öl beschmiert werden, um sie in einwandfreiem Zustand zu halten und Rostbildung zu verhindern. Vermeiden sie die Verwendung von Zitrone, Essig oder anderen Säuren (Lebensmittel oder nicht), da sie angreift das Auftreten des Hartchroms.

Das Gerät muss in Übereinstimmung mit den in Kraft stehenden Vorschriften installiert werden. Es darf nur in ausreichend belüfteten Innenräumen benutzt werden. Siehe die Anweisungen vor Installation und Gebrauch dieses Gerätes.

Bitte lesen Sie die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. 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, dass nach dem Auspacken des Geräts dieses in gutem Zustand ist und, dass es während des Transports keinen Schaden erlitten hat. Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn das Gerät ohne Beachtung der Installationshinweise installiert wurde.

Der Hersteller ist nicht für den Betrieb des Gerätes verantwortlich, der Verwender die Bedienungsanleitung nicht befolgt.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch unsachgemäßen oder falschen Gebrauch verursacht wurden.

Die Stücke, die von dem Hersteller und seinem Vertreter geschützt wurden, dürfen nicht durch den Benutzer bearbeitet werden.

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

Installation, Gebrauch und Wartung müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Diese Anweisungen sind nur gültig, wenn das Symbol des Landes auf dem Gerät angezeigt ist. Wenn dieses Symbol nicht auf dem Gerät angezeigt ist, 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 enthalten.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Dieses Gerät ist für 2 Jahre ab Kaufdatum gegen alle Fabrikationsfehler garantiert. Die Gewährleistung erlischt in folgenden Fällen:

- Verrostes des Grillfeldes.
- Schäden, die durch normalen Verschleiß im Laufe der Zeit entstehen.
- Schäden, die durch Missbrauch oder unsachgerechten Gebrauch entstanden sind oder die aus Missachtung der Anweisungen entstehen.
- Garantie erlischt, wenn Sicherheitssiegel Anzeichen einer Manipulation zeigen.
- Ganz allgemein: Ursachen, für die der Hersteller nicht verantwortlich ist.

1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND FUNKTIONSWEISE DES GERÄTES

Die Gas-Grillplatten sind dazu bestimmt, im Gastgewerbe benutzt zu werden, um Lebensmittel direkt darauf zu grillen.

Die Gas-Grillplatten 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 Gas-Strömung, die den Brenner erreicht.

Am hinteren Rand der Platte sehen wir einen kleinen, länglichen, an zwei Stützpunkten hängenden Behälter, wo sich alle Feststoffe und Flüssigkeiten während des Grillens der Speisen auf der Platte sammeln, um später beseitigt zu werden.

Der Gasaustritt befindet sich auf der linken Seite des Gerätes. Auch auf der rechten Seite des Gerätes kann, wenn es für die Position der Platten erforderlich ist, der Gasanschluss hergestellt werden.

Der Betrieb der Platten ist auf dem Erhitzen der Grillroste mit Wärme von der Gas-Verbrennung der Brenner basiert.

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 BETRIEBSANWEISUNGEN implizieren. Im falle eines Widerspruchs ist immer die englische fassung maßgeblich.

Für weiter Wartungsanleitung und Reinigung Informationen zu ihrem Plancha, laden Sie das Handbuch herunter in unserer Webseite www.simogas.com/de ("Handbücher" Teil) oder/und besuchen Sie unseren Youtube-Kanal <https://www.youtube.com/user/Simogas-France>

Simogas
BARCELONA

info@simogas.com
www.simogas.com



| planchaSimogas