

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PLANCHA DE COCCIÓN A GAS

MODELO

RAINBOW

Simogas

EDICIÓN 2023

INDICE

1. PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN	3
2. CONDICIONES DE GARANTIA	4
3. DESEMBALAJE DEL APARATO	5
4. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS	5
5. DESCRIPCION GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO.....	5
6. MONTAJE DEL APARATO.....	5
7. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO.....	6
ENCENDIDO	7
UTILIZACIÓN DEL APARATO	8
8. OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACION Y MANTENIMIENTO ..	8
PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO	8
MANUTENCIÓN DE LA GRIFERÍA.....	10
PIEZAS SUSCEPTIBLES DE SER SUSTITUIDAS.....	10
9. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCION DE POSIBLES AVERIAS	10
10. FICHA TECNICA DEL APARATO	12
DIMENSIONES Y PESO	14

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 de 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 de gas y presión utilizados.

Utilice bombonas de gas propano de 11kg como máximo o butano de 12.5kg 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

Se recomienda guantes resistentes al contacto térmico y/o anti salpicaduras de aceite con marcado CE para evitar el riesgo de quemaduras, así como mantener la superficie de trabajo limpia y usar calzado con suela antideslizante.

En caso de derrame accidental de líquidos proceder a su recogida inmediata.

Las superficies de la plancha pueden estar muy calientes, mantener alejados a los niños y a las mascotas del aparato.

Extremar las precauciones cuando se opere en el lugar donde está instalada la plancha. Si el lugar es estrecho señalar la presencia del objeto o colocar protectores a la plancha para evitar golpes

Se recomienda la correcta hidratación de la persona que manipule la plancha, en especial en épocas estivales.

Se recomienda el uso de ropa de fibras naturales (a ser posible algodón y evitar la licra) para evitar el riesgo de incendio por material inflamable.

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: RAINBOW

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 un 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 regulan 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.

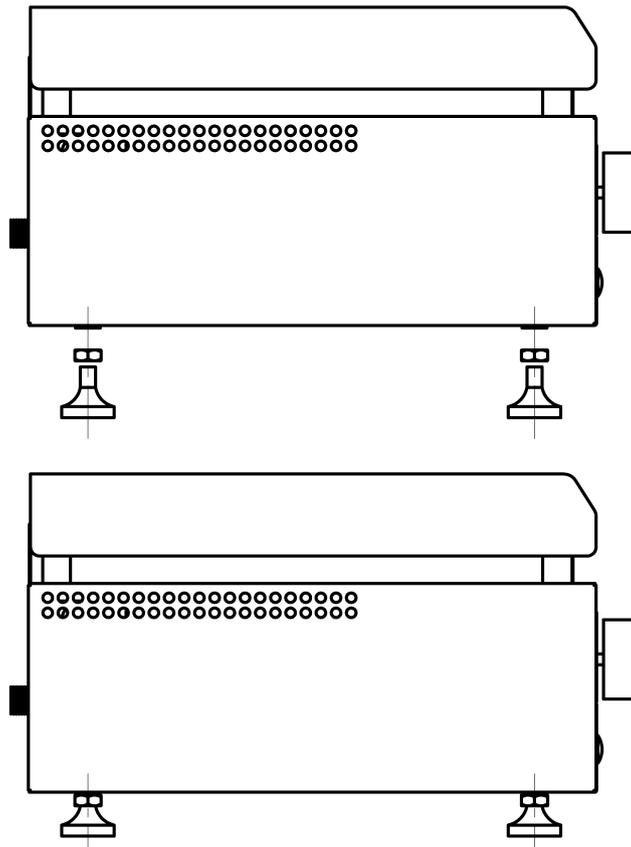
6. MONTAJE DEL APARATO

Extremar las precauciones de manipulación de la plancha en especial durante su traslado, siempre que no esté en un lugar fijo. En caso necesario, manipular entre dos personas.

Asegurar la estabilidad del lugar donde operará la plancha de manera que no haya riesgo de caída a distinto nivel. El espacio debe ser lo suficientemente profundo y ancho para que tenga cabida la plancha.

La plancha viene montada de fábrica a excepción de los pies, que deben ensamblarse según las siguientes figuras:

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



7. PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

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

- Para una correcta manipulación de una bombona de butano:
 - o El cambio de bombona debe realizarse con la llave del cabezal cerrada. Nunca debe realizarse cerca de fuentes de calor, mecheros, cigarrillos...
 - o Las bombonas siempre tienen que estar en posición vertical. No deben ser golpeadas ni tan siquiera para comprobar si aún queda gas.
 - o La bombona de reserva hay que mantenerla alejada de toda clase de fuegos, colocarla en una estancia independiente de la bombona en servicio y con el tapón de seguridad gris puesto.
 - o No almacenar más de dos bombonas de butano en casa. La razón de esta prohibición está motivada por el gran peligro de explosión que puede ocasionar la acumulación de tal cantidad de gas butano en una vivienda.
 - o El lugar donde esté la bombona tiene que tener una abertura de respiración. Esto es, una rejilla adecuada para la ventilación situada en su parte superior a 30 cm del suelo y no obstaculizarla con plásticos o elementos que impidan esta salida.

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

Verifique que la llave de gas de la bombona está cerrada.

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 28/30mbar en caso de utilizarse gas butano y 37mbar en caso de utilizarse gas propano. En los siguientes países: **BE, ES, FR, IE, IT, PT, GB, CH.**

El regulador debe suministrar a la plancha una presión de 50mb en caso de gas butano o propano en los siguientes países: **DE, AT, CH.**

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

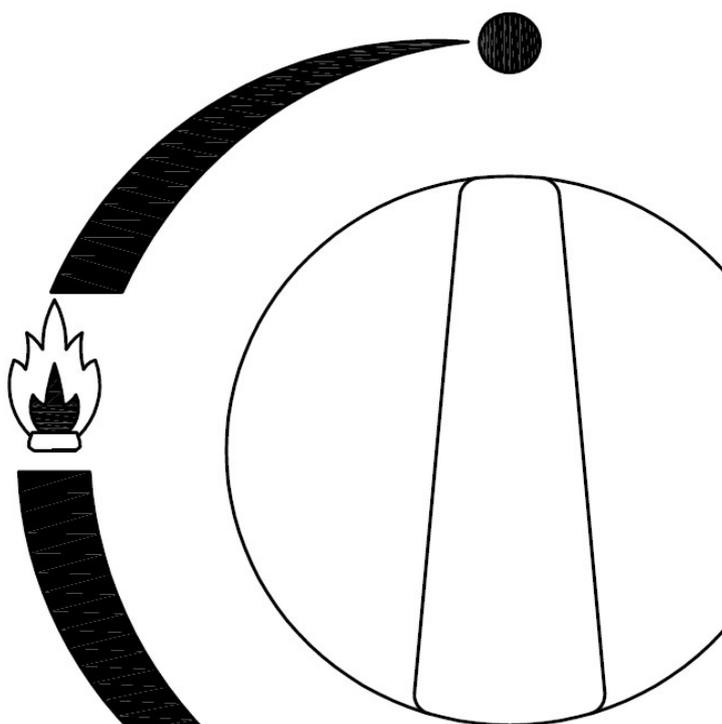
Verifique que no hay fugas de gas aplicando una solución jabonosa con un pincel en las uniones del tubo flexible con el regulador y con la bombona, en caso de fuga de gas corte la alimentación de gas.

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 después de uso.

No desplazar el aparato durante su funcionamiento.

Utilizar únicamente el encendido piezoeléctrico provisto en la plancha para encender los quemadores y mantener los objetos y productos inflamables alejados del aparato y de las fuentes de calor.

UTILIZACIÓN DEL APARATO

Después de un par de minutos tendrá su plancha preparada para cocinar, puede regular la cantidad de llama de los quemadores girando la llave. Dado que la placa de cocción puede estar muy caliente y se pueden producir salpicaduras durante el cocinado use guantes resistentes al contacto térmico y/o anti salpicaduras de aceite con marcado CE.

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, una 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.

Placa de cocción

Es importante que la superficie de la placa de cocción 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 recogedor de grasa 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.

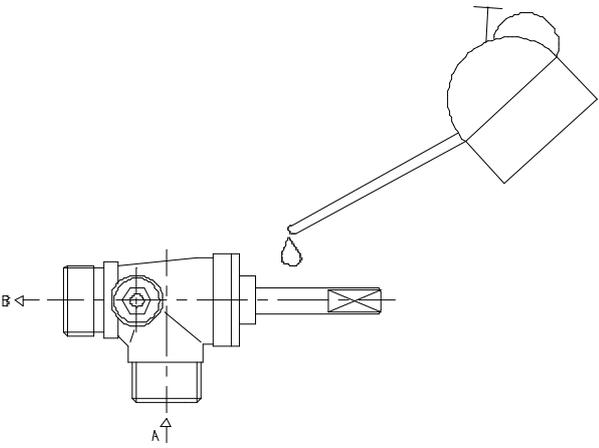
Al menos una vez en semana se procederá a la limpieza de la placa de cocción y el recogedor de grasa mediante desengrasante no abrasivo.

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 plancha para quitar los posibles residuos que podrían haber inundado el interior de las cámaras de combustión. Estas operaciones son aconsejables que las realice personal autorizado.

Cuando no utilice la plancha de 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 retire 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.



A: Entrada de gas por batería.
B: Salida de gas por inyector.

Si se nota un esfuerzo no habitual en el giro de la grifería deberá procederse al engrase de la misma.

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 acuda 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

El Servicio técnico de SIMOGAS está ubicado en Calle Crom nº 5-3ª planta 08907 L'HOSPITALET DE LLOBREGAT – BARCELONA

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 presentes 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 RAINBOW SN XXXXXXXX

CONSUMO NOMINAL (s/Hs) 6,6 kW (472 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.



0370/18

Organismo notificado nº0370

Nº Pin 370 CT2973

Ficha técnica del aparato con país destino: **DE, AT, CH**

Simogas

MODELO RAINBOW SN XXXXXXXX

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

Países de destino directo: **DE, AT, CH**

CAT.: I3B/P

G 30 (butano) a 50 mbar

G 31 (propano) a 50 mbar

Diámetro del inyector 0.80mm

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.



0370/18

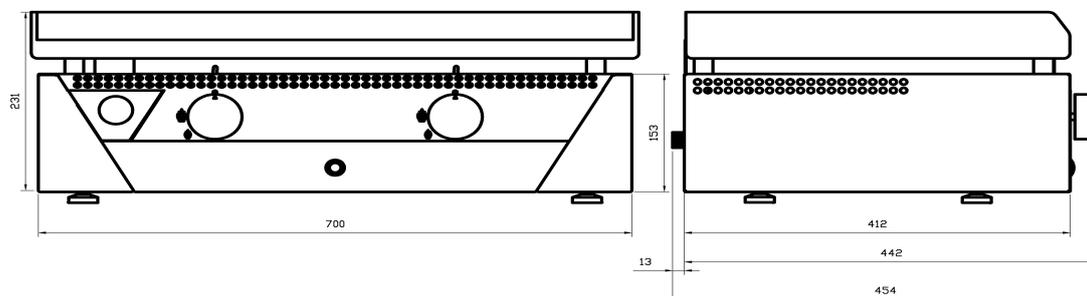
Organismo notificado nº0370

Nº Pin 370 CT2973

DIMENSIONES Y PESO

PESO 32,0kg

DIMENSIONES 700x454x235X231



11 COMPONENTES.

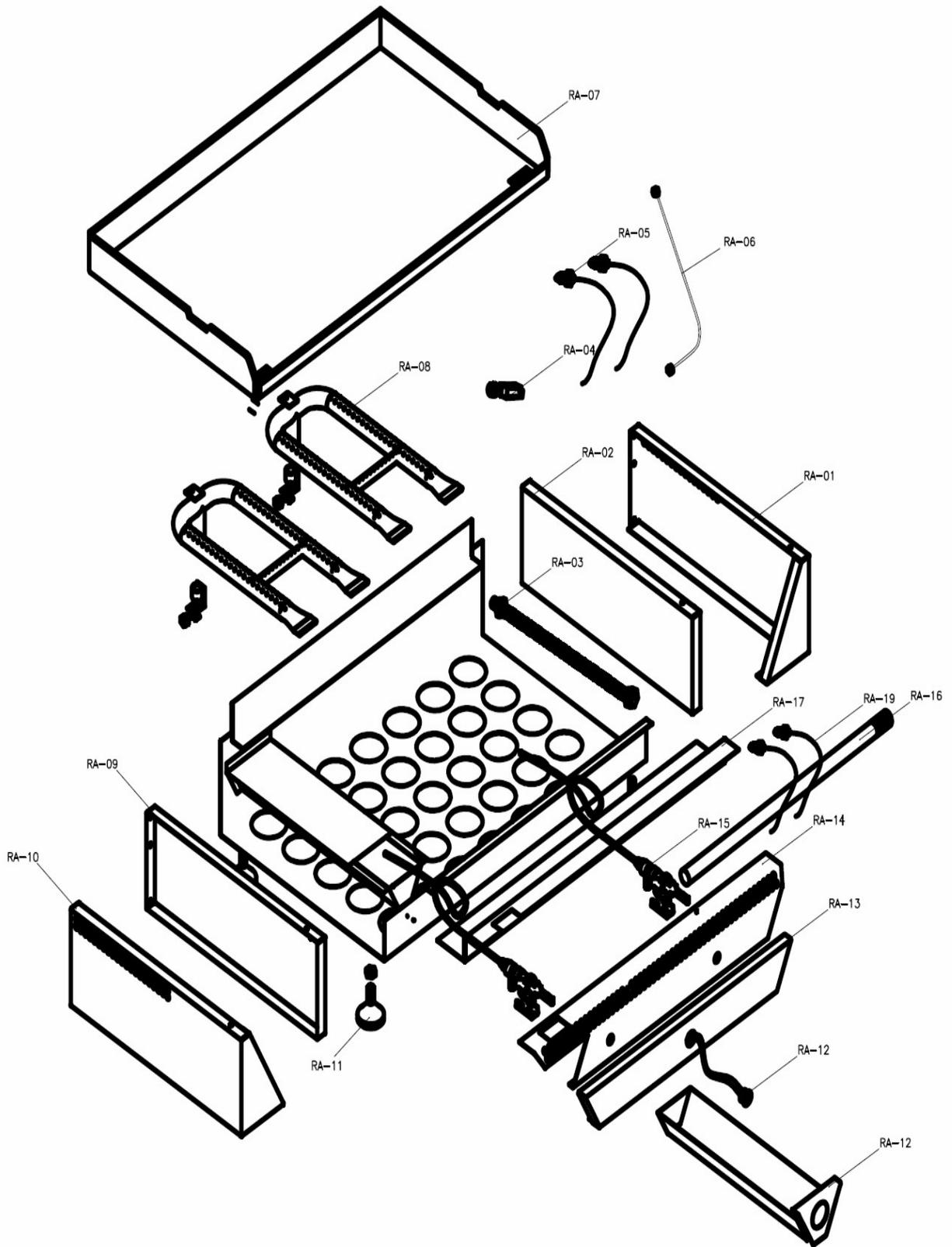
LISTADO DE COMPONENTES Y REFERENCIAS.

A continuación, se indican los componentes principales de las planchas, así como las referencias que se utilizan en los despieces que se pueden ver en el anexo IV.

Referencia de componentes según modelo

Mod RAINBOW	
RAINBOW.01	LATERAL DERECHO
RAINBOW.02	LATERAL INTERIOR DERECHO
RAINBOW.03	TUBO ENTRADA GAS
RAINBOW.04	PIEZO
RAINBOW.05	BUJIA
RAINBOW.06	TUBO FLEXIBLE
RAINBOW.07	PLACA
RAINBOW.08	QUEMADOR
RAINBOW.09	LATERAL INTERIOR IZQUIERDO
RAINBOW.10	LATERAL IZQUIERDO
RAINBOW.11	PIES PLANCHA
RAINBOW.12	RECOGEDOR DE GRASAS
RAINBOW.13	FRONTAL COLOR
RAINBOW.14	FRONTAL INOX
RAINBOW.15	VALVULA
RAINBOW.16	TUBO RIGIDO GAS
RAINBOW.17	PROTECTOR
RAINBOW.18	MANDO
RAINBOW.19	TERMOPAR

RAINBOW



12 DECLARACION DE CONFORMIDAD

Declaración UE de Conformidad

Reglamento (UE) 2016/426

SIMOGAS SL

Calle Crom nº 5-3ª planta

08907 L'HOSPITALET DE LLOBREGAT – BARCELONA

DECLARAMOS bajo nuestra responsabilidad que el aparato descrito a continuación es conforme con la legislación de armonización de la Unión aplicable:

- *Aparato: Plancha de asar para uso al aire libre*
- *Modelo Rainbow*
- *Marca: SIMOGAS*
- *Nº de Serie: XXXX*
- *Año de fabricación: 2023*

DECLARAMOS que el aparato indicado cumple con las prescripciones de diseño, construcción y seguridad de las **Normas Europeas** relativas a **Aparatos a Gas**, relacionadas a continuación:

UNE-EN 497:1998. Especificaciones para los aparatos que utilizan exclusivamente gases licuados del petróleo. Quemadores de usos múltiples con soporte integrado para uso al aire

UNE-EN 498:1998 Especificaciones para los aparatos que utilizan exclusivamente gases licuados del petróleo. Barbacoas para uso al aire libre

Para dar cumplimiento a la siguiente reglamentación:

Reglamento (UE) 2016/426 – SOBRE LOS APARATOS DE GAS

Reglamento (CE) n.o 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos

El organismo notificado **LGAI TECHNOLOGICAL CENTER, S.A. (APPLUS)** con nº **0370**, situado en Barcelona – España, ha efectuado el Examen UE de Tipo y ha expedido el certificado con nº PIN 370 CT2973 (en fecha 27 de abril de 2018, con duración de 10 años), así como, la Evaluación de Conformidad (módulo C2) y ha expedido el certificado con nº 0370-GAR-2978/C2 (en fecha 12-2-2022, con vigencia de 1 año).

En Hospitalet, a 8 de octubre de 2022, se firma la presente declaración



Firmado por: Sergi Simó (Gerente)

En nombre de: SIMOGAS