

MANUAL DE INSTRUCCIONES

PLANCHAS DE COCCIÓN A GAS

MODELOS

EXTREME 90 CR EFFICIENCY-P

EXTREME 75 CR EFFICIENCY-P

EXTREME 60 CR EFFICIENCY-P

Simogas

EDICIÓN 2024.0

INDICE

<i>GUÍA RÁPIDA DE UTILIZACIÓN</i>	3
<i>CONDICIONES DE GARANTÍA</i>	4
1. <i>DESEMBALAJE DEL APARATO</i>	5
2. <i>IDENTIFICACIÓN DEL APARATO</i>	5
3. <i>FICHA TÉCNICA DEL APARATO</i>	5
4. <i>DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO</i>	6
5. <i>INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA EL INSTALADOR</i>	6
5.1. <i>PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN</i>	6
5.2. <i>CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN DEL APARATO</i>	7
5.3. <i>FIJACIÓN DEL APARATO Y MONTAJE DE PIEZAS SUMINISTRADAS POR EL FABRICANTE</i>	7
5.4. <i>IDENTIFICACIÓN DEL GAS DE SUMINISTRO Y DEL GAS PARA EL QUE ESTÁ PREPARADO EL APARATO</i>	7
5.5. <i>CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED GENERAL DE SUMINISTRO DE GAS</i>	7
5.6. <i>CONEXIÓN PARA LA EVACUACIÓN DE HUMOS</i>	8
5.7. <i>CAUDAL DE EVACUACIÓN DE AIRE</i>	8
5.8. <i>PUESTA EN MARCHA DEL APARATO</i>	9
5.9. <i>COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO</i>	9
5.10. <i>INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES</i>	10
6. <i>GASES, PRESIONES Y CATEGORÍAS DEFINIDAS</i>	11
7. <i>INSTRUCCIONES DE USO Y FUNCIONAMIENTO PARA EL USUARIO</i>	12
7.1. <i>PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO</i>	12
7.2. <i>OPERACIONES DE ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO</i>	12
7.3. <i>OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO</i>	13
8. <i>INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCIÓN DE POSIBLES AVERÍAS</i>	14
9. <i>INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS</i>	15
9.1. <i>SUSTITUCIÓN DE INYECTOR</i>	15
9.1.1. <i>REGULACIÓN DE AIRE PRIMARIO</i>	15
10. <i>DIMENSIONES EXTERIORES Y PESO</i>	16
11. <i>PLACA DE CARACTERÍSTICAS</i>	17
<i>DECLARACIÓN CE DE CONFORMIDAD</i>	18

GUÍA RÁPIDA DE UTILIZACIÓN

PLANCHA

Usted acaba de comprar una plancha Simogas, y por eso queremos primero de todo, agradecerle la confianza que ha depositado en nosotros, seguro que no le defraudaremos.

Seguidamente le daremos unos pequeños consejos para que saque el mayor rendimiento posible a su nueva plancha española.

1.- Abra la caja de cartón y compruebe que contiene: la plancha con su placa correspondiente, mechero o piezo, manual de instrucciones, 4 pies para la plancha. **Retire la protección plástica blanca de las partes inoxidable.**

2.- **Instale la plancha en un lugar plano e ignífugo.**

3.- **Conecte el tubo de gas** (no suministrado) a la entrada de gas situada en un lateral de la plancha, asegurándose de que no haya ningún escape de gas. Consulte la reglamentación específica de su ciudad o país, ya que es posible que la conexión deba hacerla un instalador autorizado.

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.

4.- **Cómo encender la plancha:** la plancha va provista de termopar de seguridad que asegura que no haya escapes de gas, ya que cierra el grifo de gas si el quemador no está encendido o se ha apagado; por lo tanto, para encender la plancha, apriete el botón negro de la válvula y gírelo hacia la izquierda. Sin dejar de apretar el botón, accione el encendedor piezo-eléctrico para que provoque una chispa y el encendido del quemador. Una vez encendido el quemador, mantenga pulsado el mando de gas durante unos segundos y luego suéltelo. Si el quemador se apaga, vuelva a repetir la operación aguantando el mando apretado durante algunos segundos más.

5.- Deje calentar la plancha entre 5 y 10 minutos a máxima potencia. Este es el tiempo necesario para alcanzar los 300° C de temperatura necesarios para una correcta cocina a la plancha. Esta temperatura permite que los alimentos (sobre todo las carnes) cicatricen rápidamente en contacto con la placa, y conserven así todos sus jugos y sabores en su interior.

6.- **Limpieza de la placa en cromo duro:** para desincrustar los restos de grasas de la placa, con la placa todavía caliente, tire unos cuantos cubitos de hielo y elimine los residuos con la ayuda de una espátula. **Evite utilizar limón, vinagre o cualquier otro tipo de ácido alimentario o no, ya que ataca el aspecto del cromo duro.**

7.- Si no va a utilizar la plancha durante un prolongado periodo de tiempo, guárdela bajo techo.

ESPAÑOL

Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor, y debe utilizarse únicamente en lugares suficientemente ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.

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 del usuario.

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

El fabricante no se responsabiliza si el aparato es instalado sin seguir las instrucciones de instalación.

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.

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

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

Las operaciones de instalación y mantenimiento se realizarán por personal técnico cualificado.

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.

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:

- 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.

1. 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.

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 tanga cabida la plancha.

2. IDENTIFICACIÓN DEL APARATO

Aparato: Plancha de cocción a gas de uso colectivo.
 Serie: EXTREME CR EFFICIENCY-P

Modelos: EXTREME 90 CR EFFICIENCY-P EXTREME 75 CR EFFICIENCY-P EXTREME 60 CR EFFICIENCY-P

3. FICHA TÉCNICA DEL APARATO

Denominación: Planchas de cocción a gas de uso colectivo						
Responsable: SIMOGAS, S.L.						
Marca comercial: SIMOGAS						
Serie: EXTREME xx CR EFFICIENCY-P						
Tipo (según la forma de evacuación): A						
Modelos EXTREME 90 CR EFFICIENCY-P,EXTREME 75 CR EFFICIENCY-P,EXTREME 60 CR EFFICIENCY-P			90	75	60	
4	Diámetro inyector (mm)	G20 (20 mbar)	1,4	1,40	1,40	
		G20(20/25 mbar)	1,4	1,4	1,4	
		G 30,G31 28-30/37 mbar	0,9	0,90	0,90	
		G 30 & G 31 a 30 mbar	0,9	0,90	0,90	
		G 30 & G 31 a 50 mbar	0,8	0,8	0,8	
	Regulación de aire (A) (mm)	G20 (20 mbar)	0,00	0,00	0,00	
		G20(20/25 mbar)	0,00	0,00	0,00	
		G 30,G31 28-30/37 mbar	12,00	12,00	12,00	
		G 30 & G 31 a 30 mbar	12,00	12,00	12,00	
		G 30 & G 31 a 50 mbar	5,00	5,00	5,00	
	Consumo nominal Qn (Hi) en kW (por quemador) Caudal en m ³ /h (por quemador)	G20 (20 mbar)	Consumo	90	75	60
			Caudal			
		G20 (20 mbar)	kW	3,1	3,1	3,1
			m ³ /h	0,33	0,33	0,33
		G20(20/25 mbar)	kW	3,1	3,1	3,1
			m ³ /h	0,33	0,33	0,33
		G30,G31 a 28-30/37	kW	3	3	3
			m ³ /h	0,08	0,08	0,08
G 30 & G 31 a 30 mbar		kW	3	3	3	
		m ³ /h	0,08	0,08	0,08	
G 30 & G 31 a 50 mbar		kW	3,2	3,2	3,2	
		m ³ /h	0,08	0,08	0,08	

4. DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Las planchas de cocción a gas están destinadas a ser utilizadas en el sector de hostelería para asar los alimentos sobre las propias planchas.

Las planchas están dotadas de equipo de combustión conformemente normalizado, constituido por los quemadores que calientan la plancha.

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

En la parte trasera de la plancha podemos observar un pequeño recipiente alargado colgado sobre dos puntos de apoyo. En él se recogerán todas las materias sólidas y líquidas durante la combustión de los alimentos en la plancha para después ser desechadas.

La toma de gas del aparato se encuentra en el lateral izquierdo. El lateral derecho también está preparado para poder realizar la conexión al gas siempre que por situación de la plancha pueda resultar conveniente.

El funcionamiento de las planchas se basa en el calentamiento de las planchas mediante el calor proporcionado por la combustión del gas en los quemadores.

5. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA EL INSTALADOR

Estas instrucciones están destinadas a la instalación, regulación y mantenimiento del aparato realizadas por el instalador.

5.1 PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN

Esta operación deberá ser efectuada por el personal autorizado por las reglamentaciones vigentes sobre aparatos de gas o el que se requiera para cada país comunitario

- 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.
- Extremar las precauciones a la hora de realizar una manipulación manual de cargas (planchas y bombonas), teniendo en cuenta la forma correcta de realizar dicha manipulación para evitar problemas en la espalda. En caso necesario, realizar esta manipulación entre dos personas
- La superficie sobre la que se instale la plancha debe estar fija al suelo, y a ser posible de altura regulable
- Estos aparatos se instalarán solamente en un lugar con ventilación suficiente para impedir la formación de concentraciones inadmisibles de sustancias nocivas para la salud en el local donde están instalados.
- El aparato se instalará en un lugar convenientemente ventilado de acuerdo con las reglamentaciones en vigor.
- Los aparatos únicamente se instalarán sobre una superficie no combustible.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 1,5 m de cualquier material combustible.
- Las piezas que han sido protegidas por el fabricante y su mandatario NO deben manipularse por el instalador y el usuario.
- Se comprobará que el gas a utilizar corresponde con el que viene indicado en la parte trasera del aparato, en la etiqueta que acompaña el aparato, y para el que ha sido calibrado por el fabricante.
- Se comprobará que todos los elementos que componen el aparato se encuentran perfectamente situados y que debido al transporte no han sufrido desajustes.
- Se comprobará que el aparato ha sido perfectamente ubicado, conforme a la legislación vigente para cada país al que se destina.
- Se aconseja colocar el aparato bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos quemadores en la fase de cocción.
- El aparato debe estar instalado a una distancia mínima de 200 mm de cualquier pared lateral y trasera para proteger de las temperaturas próximas a los 80°C que puede alcanzar las paredes del aparato.
- No conectar el aparato a redes que contengan monóxido de carbono u otros componentes tóxicos

5.2 CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN DEL APARATO

El lugar de instalación de las planchas cumplirán como mínimo los siguientes requisitos:

- Será un lugar completamente limpio.
- Estará convenientemente ventilado según las reglamentaciones del país de destino.
- Tendrá las dimensiones mínimas necesarias para colocar la plancha sobre ella cumpliendo con las distancias de seguridad de temperaturas y combustibilidad.

5.3 FIJACIÓN DEL APARATO Y MONTAJE DE PIEZAS SUMINISTRADAS POR EL FABRICANTE

Las planchas no requieren una fijación especial, se colocarán directamente sobre sus pies (suministrados desmontados) en la superficie comprobando que quede nivelada y estabilizada.

Se suministra también el recolector de grasas desmontado. Para colocarlo a la plancha se colgará en la parte trasera, de los pernos laterales de la plancha comprobando que la sujeción sea correcta.

Se suministra también los inyectores para gas natural y una etiqueta de identificación de este gas por si se efectúa el cambio de regulación (por un instalador) de gas.

5.4 IDENTIFICACIÓN DEL GAS DE SUMINISTRO Y DEL GAS PARA EL QUE ESTÁ PREPARADO EL APARATO

En la ficha técnica del aparato se pueden comprobar los siguientes datos técnicos del aparato para realizar la instalación según el país de destino:

- Categoría definida.
- Gas correspondiente a la categoría.
- Presión en función del gas.
- Consumo nominal $Q_n(H_i)$.
- Caudal.

Por otra parte es muy importante que el instalador conozca las características del gas de suministro en el lugar de instalación consultándolo con la compañía de suministro y compruebe que el aparato está preparado para tal instalación.

ES OBLIGATORIO MARCAR EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS CUALQUIER VARIACIÓN DE REGULACIÓN DE GAS, PARA ELLO PUEDEN UTILIZAR LAS PEGATINAS QUE SE SUMINISTRAN CON LA PLANCHA.

5.5 CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED GENERAL DE SUMINISTRO DE GAS

Una vez realizada la comprobación de los datos del gas, el instalador se encargará de la conexión del aparato a la red general de suministro de gas según las normas vigentes en el país de destino, cumpliendo como mínimo los siguientes requerimientos:

- El punto de conexión será fácilmente accesible y debe permitir el libre desplazamiento de las herramientas de apriete.
 - La conexión de entrada debe llevar una rosca conforme a las recomendaciones dadas en las normas ISO 228-1, UNE-EN 10226-1, UNE-EN 10226-2, o un bicono.
 - De la red general de alimentación debe instalarse una válvula para el corte de fluido con salida de rosca macho.
- Para todos los modelos la rosca de entrada de gas permite una conexión roscada a la red de suministro según ISO 228-1, UNE-EN 10226-1, UNE-EN 10226-2 en función del país de destino.
- La tubería con la conexión de alimentación de entrada al aparato se fijará de forma rígida al cuerpo del aparato. Los tipos de conexión que se utilizan en los diferentes países se indican en la tabla A.1.
 - El tubo flexible de alimentación de gas debe cumplir con la reglamentación en vigor, se debe revisar de forma periódica y sustituirse cuando sea necesario.
 - Se comprobará la ausencia de fugas de gas en la conexión de entrada

Para los aparatos de categoría I₃, la conexión no se realizará obligatoriamente por medio de una conexión de rosca o de un bicono, puede también hacerse por junta cónica o por junta plana.

Tabla A.1

Tipos de conexión utilizados en los diferentes países

Países	Categoría I _{3B/P} , I ₃₊ , I _P			Otras categorías		
	Con rosca		Otras conexiones previstas en 2.1.4 de la norma	Con rosca		Otras conexiones previstas con bicono
	UNE-EN 10226-1, UNE-EN 10226-2	ISO 228-1		UNE-EN 10226-1, UNE-EN 10226-2	ISO 228-1	
Alemania	Si		Si	Si		
Austria	Si		Si	Si		
Bélgica	Si	Si	Si	Si		
Dinamarca	Si	Si	Si		Si	
España	Si	Si	Si	Si	Si	
Finlandia	Si	Si		Si	Si	
Francia	Si	Si	Si	Si	Si	
Grecia (¿)						
Irlanda	Si		Si	Si		Si
Islandia (¿)						
Italia	Si		Si	Si		
Luxemburgo (¿)						
Noruega	Si	Si	Si			
Países Bajos	Si			Si		
Portugal	Si	Si		Si	Si	Si
Reino Unido	Si		Si	Si		Si
Suecia (¿)						
Suiza	Si		Si	Si		

El símbolo (¿) colocado al lado del nombre del país indica que estos países no han indicado su elección.

5.6 CONEXIÓN PARA LA EVACUACIÓN DE HUMOS

El aparato debe colocarse bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases de combustión y humos de los quemadores en la fase de cocción, evitándose así, la concentración de dichos humos y gases producto de la combustión.

5.7. CAUDAL DE EVACUACIÓN DE AIRE

El aparato será instalado en locales suficientemente ventilados, de acuerdo con la reglamentación en vigor.

El caudal de aire necesario para la combustión, según la norma EN 13410:2001, debe considerar, eventualmente, los caudales de evacuación de aire requeridos para otros fines. La superficie y el número de orificios se calculan a partir del valor más elevado de estos caudales de evacuación de aire.

Para calcular el caudal de evacuación de aire requerido se utilizará la siguiente fórmula:

$$V_{\text{tot}} = \sum Q_{\text{NB}} * L$$

Donde:

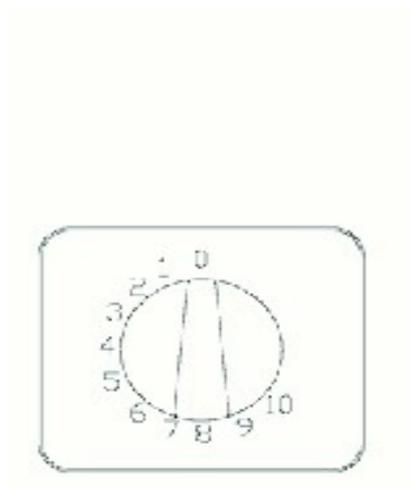
V_{tot} : caudal total de evacuación de aire requerido, en metros cúbicos por hora (m³/h)

$\sum Q_{\text{NB}}$: consumo calófrico total de todos los aparatos en funcionamiento, en kilovatios (kW)

L: caudal unitario de evacuación de aire ($\geq 10 \text{ m}^3/\text{h}$) /kW

5.8 PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

Para poner en funcionamiento la plancha, inicialmente presentamos el mand de operación situado en el frontal del aparato:



0: 0°C Posición de apagado

1: 28°C

2: 56°C

3: 84°C

4: 112°C

5: 140°C

6: 167°C

7: 195°C

8: 223°C

9: 250°C

10: 278°C Posición máxima

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

1.- Abrir el paso del gas de la red general de suministro.

2.- Encendido:

2.1. Presionar y girar el mando a la posición mínima 1-2 para el quemador manteniéndolo pulsado.

2.2. Apretar el piezo para provocar la chispa de encendido (esto provocará el encendido) y mantener pulsado el mando durante unos segundos para que la llama se estabilice. Soltar el mando y regular la potencia con el mismo. En caso de que no se mantenga la llama, proceder igualmente y mantener pulsado el mando unos segundos más hasta conseguir la estabilización de la llama.

2.3. Regular la llama del quemador situando el mando entre las posiciones máxima y mínima en función del calor deseado.

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, se recomienda cerrar el paso del gas de la red general de suministro.

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

5.9 COMPROBACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Una vez puesto en marcha el aparato se realizará una comprobación del buen funcionamiento siguiendo siempre las indicaciones del país de destino para el instalador.

Es responsabilidad del instalador el realizar estas comprobaciones según la reglamentación en vigor.

Como mínimo se realizarán las siguientes comprobaciones:

1. Boquilla de conexión.
2. Aspecto de las llamas.
3. Posición del gasto reducido.
4. Dispositivos de seguridad.
5. Estanquidad.
6. Potencia a los quemadores.

5.10. INSTRUCCIONES PARA LA CONVERSIÓN A DIFERENTES GASES

IMPORTANTE: La conversión del aparato a diferentes gases o presiones de alimentación deberá hacerse por personal autorizado por la legislación vigente en el país de destino.

Para la utilización de otro tipo de gas de alimentación será necesario sustituir el inyector colocado en los quemadores, (ver apartado 9.1), así como regular el aire primario, (ver apartado 9.2)

Las planchas pueden funcionar con cualquier tipo de gas del país comunitario de destino, el envío lleva incluido un juego de inyectores para cada gas del país de destino en número igual a los quemadores para cada clase de gas.

Para proceder al cambio de inyector según el gas a emplear se tendrá que tener en cuenta el valor del diámetro del inyector.

Para el cambio de los inyectores en los quemadores se deberá acceder a los mismos por la parte superior del aparato. Se retirará la placa de cocción y se accede directamente a ellos.

Una vez se tiene el acceso se procede al cambio retirando los tornillos que lo sujetan.

ES OBLIGATORIO MARCAR EN LA PLACA DE CARACTERÍSTICAS CUALQUIER VARIACIÓN DE REGULACIÓN DE GAS, PARA ELLO PUEDEN UTILIZAR LAS PEGATINAS QUE SE SUMINISTRAN CON LA PLANCHA.

6.-GASES, PRESIONES Y CATEGORÍAS DEFINIDAS

La siguiente tabla muestra la relación entre países, gases, presiones y categorías en función de los ensayos realizados.

		Tabla B.1 – Categorías Simples I comercializadas (EN 437:2003+A1:2009)						Tabla B.2 – Categorías Dobles II comercializadas (EN437:2003+A1:2009)											
								II _{2H3B/P}		II _{2H3+}		II _{2E3B/P}		II _{2E+3+}		II _{2L3B/P}			
		I _{2H}	I _{2L}	I _{2E}	I _{2E+}	I _{3B/P}	I ₃₊	I _{2H}	I _{3B/P}	I _{2H}	I ₃₊	I _{2E}	I _{3B/P}	I _{2E+}	I ₃₊	I _{2L}	I _{3B/P}		
		G20	G25	G20	G20	G30/G31	G30/G31	G20	G30/G31	G20	G30/G31	G20	G30/G31	G20	G30/G31	G25	G30/G31		
		20	25	20	20/25	30	28-30/37	20	30	20	28-30/37	20	30	20/25	28-30/37	25	30		
Austria	AT	X																AT	Austria
Bélgica	BE				X		X							X				BE	Bélgica
Bulgaria	BG																	BG	Bulgaria
Suiza	CH	X								X								CH	Suiza
Chipre	CY	X				X		X										CY	Chipre
Rep. Checa	CZ	X								X								CZ	Rep. Checa
Alemania	DE			X														DE	Alemania
Dinamarca	DK	X				X		X										DK	Dinamarca
Estonia	EE	X				X		X										EE	Estonia
España	ES	X								X								ES	España
Finlandia	FI	X				X		X										FI	Finlandia
Francia	FR				X									X				FR	Francia
Reino Unido	GB	X								X								GB	Reino Unido
Grecia	GR	X								X								GR	Grecia
Hungría	HU					X												HU	Hungría
Irlanda	IE	X								X								IE	Irlanda
Islandia	IS																	IS	Islandia
Italia	IT	X								X								IT	Italia
Lituania	LT	X				X		X		X								LT	Lituania
Luxemburgo	LU			X														LU	Luxemburgo
Letonia	LV	X																LV	Letonia
Malta	MT																	MT	Malta
Holanda	NL		X			X										X		NL	Holanda
Noruega	NO	X				X		X										NO	Noruega
Polonia	PL			X		X						X						PL	Polonia
Portugal	PT	X								X								PT	Portugal
Rumanía	RO	X		X		X		X				X				X		RO	Rumanía
Suecia	SE	X				X		X										SE	Suecia
Eslovenia	SI	X				X		X		X								SI	Eslovenia
Eslovaquia	SK	X						X		X								SK	Eslovaquia
Tabla D.1 – Categorías Simples I comercializadas. Situaciones nacionales de los países en los que los organismos nacionales son miembros asociados al CEN (EN 437:2003+A1:2009).								Tabla D.2 – Categorías Dobles II comercializadas. Situaciones nacionales de los países en los que los organismos nacionales son miembros asociados al CEN (EN 437:2003+A1:2009).											
Croacia	HR	X				X		X										HR	Croacia
Turquía	TR	X				X	X	X		X								TR	Turquía

7. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Se recomienda leer atentamente el manual de instalación, uso y mantenimiento antes de proceder al uso de la plancha.

7.1 PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO

- Este aparato es únicamente de uso profesional y debe ser utilizado por personal cualificado.
- La instalación del aparato debe ser realizada por un instalador cualificado en instalaciones de gas.
- La adaptación del aparato a otros gases debe ser realizada por un instalador cualificado.
- 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, de acuerdo con los reglamentos en vigor en el país en que el aparato vaya a ser instalado.
- 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 instalador y el usuario.

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

-
- Es necesaria una buena climatización del lugar donde estará instalada la plancha, para mantener una temperatura adecuada y evitar así el posible riesgo de estrés térmico.
- Se recomienda la correcta hidratación de la persona que manipule la plancha, en especial en épocas estivales
- Para prevenir daños por salpicaduras se recomienda el uso de resistentes al contacto térmico y/o anti salpicaduras de aceite con marcado CE para evitar el riesgo de quemaduras así como delantales protectores
- El recogedor de grasa puede estar muy caliente utilice guantes resistentes al contacto térmico para su manipulación
- **ATENCIÓN CUANDO LA PLANCHA ESTÁ FUNCIONANDO, E INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE APAGARLA, NO TOQUE LAS PARTES EXTERIORES DE LA PLANCHA, RIESGO DE QUEMADURAS!!!**
- Mantener la superficie de trabajo limpia
- Usar calzado con suela antideslizante
- En caso de derrame accidental de líquidos proceder a su recogida inmediata
- Extremar las precauciones a la hora de realizar una manipulación manual de cargas (planchas y bombonas), teniendo en cuenta la forma correcta de realizar dicha manipulación para evitar problemas en la espalda. En caso necesario, realizar esta manipulación entre dos personas
- Mantener alejados niños y mascotas durante le utilización del aparato
- Mantener los objetos y productos inflamables alejados del aparato y de las fuentes de calor.
- En caso de escape de gas cerrar el grifo principal de suministro, no encender las luces y ventilar el lugar afectado.
- En caso de utilizar bombonas de gas:
 - El cambio de bombona debe realizarse con la llave del cabezal cerrada. Nunca debe realizarse cerca de fuentes de calor, mecheros, cigarrillos...
 - Las bombonas siempre tienen que estar en posición vertical. No debe ser golpeada ni tan siquiera para comprobar si aún queda gas.
 - 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.
 - 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.
 - 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 cms del suelo y no obstaculizarla con plásticos o elementos que impidan esta salida.
- En caso de escape de gas cerrar el grifo principal de suministro, no encender las luces y ventilar el lugar afectado.

7.2 OPERACIONES DE ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Ver “Guía rápida de utilización” (pág. 3)

7.3 OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

• LIMPIEZA

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 desenroscaremos las cuatro tuercas que sujetan la placa y la extraeremos. Encontramos los quemadores alojados bajo la plancha. 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 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.

LIMPIEZA DE SUPERFICIES

Superficies de acero inoxidable

Los modelos de planchas están contruidos en acero inoxidable 18/10 AISI 304, material de excelente calidad y durabilidad. Manteniendo con un detergente adecuado una limpieza diaria de estas partes que se mantendrán en perfecto estado.

Placa superior

Es importante que la superficie de la placa esté siempre limpia de residuos sólidos, incluso durante su uso. Para ello se deberá mantener la misma recubierta de cualquier tipo de sustancia comestible y lubricante a la temperatura de trabajo (aceites para la alimentación, grasas, mantequillas, etc). La existencia del recolector permite depositar temporalmente dichos residuos en su interior facilitando de este modo el uso de la plancha en perfectas condiciones.

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

CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

Es aconsejable que el usuario tenga programado un plan de mantenimiento; solo así dispondrá de un aparato en óptimas condiciones de funcionamiento.

La manipulación de los aparatos se efectuará por personal autorizado por el fabricante.

Cuando la propiedad detecte la más mínima avería, se pondrá en contacto con nuestro servicio técnico al objeto de evaluar la situación y efectuar la reparación.

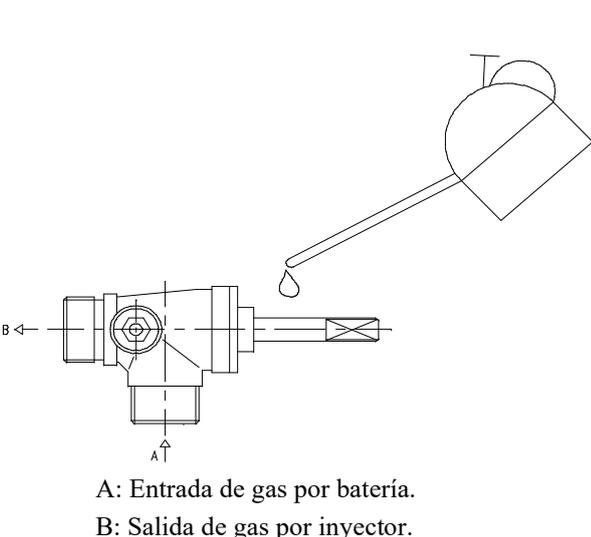
Después de cada uso se extraerá el recolector vaciando su contenido (desperdicios provenientes de la parte superior).

Una vez al año deberá realizarse una limpieza-reparación general del aparato (que evitará entre otras molestias, la mala combustión con los consiguientes humos y hollines y también el mal consumo del gas). En ella se deberá tener en

cuenta la limpieza de los inyectores, de las válvulas de salida de gas (grifos) y el engrase de las mismas, tal y como se indicó anteriormente.

En el supuesto que una vez realizada la operación de limpieza externa anual, 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.

MANUTENCIÓN DE LA GRIFERÍA.



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.

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

8.- 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 botellón o esperar el retorno de combustible.

- Al encender el quemador se observa que la llama presenta color amarillo:

Falta de aire primario:

Deberá regularse la entrada de aire primario con el quemador encendido, consiguiendo que la llama surja suave con un tono completamente azul y sin puntas amarillas. Se aconseja que esta operación sea efectuada por el servicio técnico autorizado por la firma fabricante.

- La llama de los quemadores desprende gases negros y presenta color amarillo fuerte:

Obstrucción del inyector del quemador.

Quemadores sucios.

Regulación del aire primario defectuosa.

En los dos primeros casos se procederá a la limpieza y descascarillado del quemador o inyector.

En el tercero se procederá a regular la llama. Es aconsejable que esta operación la efectúe el personal autorizado por la firma fabricante.

- Al dejar de presionar axialmente el grifo de mando, después de unos 15 segundos se apaga el encendido del quemador:

El termopar está defectuoso; deberá reemplazarse según lo prescrito en el libro dedicado al instalador, por lo que deberá requerirse los servicios de persona autorizada.

9. INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS

9.1. SUSTITUCIÓN DE INYECTOR

Las planchas pueden funcionar con cualquier tipo de gas del país comunitario de destino.

Para proceder al cambio de inyector según el gas a emplear se tendrá que tener en cuenta los valores del diámetro del inyector. Estos se obtendrán de la tabla que se muestra a continuación:

		EXTREME 60 CR EFFIENCY -P	EXTREME 75 CR EFFIENCY -P	EXTREME 90 CR EFFIENCY -P
Gas	Presión (mbar)	Diámetro inyector (mm)	Diámetro inyector (mm)	Diámetro inyector (mm)
G20	20	1.4	1.4	1.4
G30	28-30	0.9	0.9	0.9
G31	37	0.9	0.9	0.9
G31	30	0.9	0.9	0.9
G30	50	0.8	0.8	0.8

Para la utilización de otro tipo de gas de alimentación será necesario sustituir el inyector colocado en los quemadores.

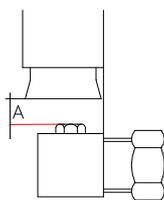
Si el inyector estuviese obturado, se procederá a extraerlo del porta-inyector y a reemplazarlo por otro de iguales características. Una vez obtenido el inyector adecuado se procederá, se procederá de la forma siguiente:

Para el cambio de los inyectores en los quemadores se deberá acceder a los mismos por la parte superior del aparato. Se retirará la placa de cocción y se accede directamente a ellos.

Una vez se tiene el acceso se procede al cambio retirando los tornillos que lo sujetan.

9.1.1. REGULACIÓN DE AIRE PRIMARIO

Una vez sustituido el inyector hay que regular la entrada de aire primario al inyector regulando el tubo de regulación de aire o venturi. La distancia de regulación de aire A, se colocará siguiendo los datos de la tabla que se adjunta para cada tipo de gas.



		EXTREME 60 CR EFFIENCY -P	EXTREME 75 CR EFFIENCY -P	EXTREME 90 CR EFFIENCY -P
Gas	Presión (mbar)	Rgulación de aire (A)	Rgulación de aire (A)	Rgulación de aire (A)
G20	20	0	0	0
G30	28-30	12	12	12
G31	37	12	12	12
G31	12	12	12	
G30	50	5	5	5

Quemador

Para realizar el cambio del quemador, se recomienda que se realice por un técnico cualificado y avisando al distribuidor.

Termopar

Retirar la plancha desenroscando las cuatro tuercas que la sujetan. Una vez hecho esto el proceso a seguir para el cambio del termopar es el siguiente:

1. Extraer la Arandela mediante herramienta aplicable.
2. Desenroscar la Tuerca.
3. Retirar el Termopar y el Tubo-Termopar.
4. Una vez cortado el Tubo-Termopar a una longitud similar a la del antiguo colocar el nuevo conjunto en la posición del antiguo.
5. Apretar la Tuerca.

Volver a colocar la Arandela haciéndola coincidir con la hendidura del Termopar dispuesta a tal efecto.

ADVERTENCIA

El fabricante no se responsabiliza de modificaciones ajenas al origen del aparato. El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por una mala utilización del aparato. El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento y calidad del aparato si ello lleva implícito la inobservancia de las presente INSTRUCCIONES DE USO.

En caso de duda, la versión idiomática que prevalece es la española.

10. DIMENSIONES EXTERIORES Y PESO

En la siguiente tabla se dan las dimensiones principales de las planchas:

Modelo	Dimensiones (mm) Ancho x largo x alto	Peso (kg)
EXTREME 60 CR EFFIENCY -P	457 x 615 x 325	50
EXTREME 75 CR EFFIENCY -P	457 x 765 x 325	60
EXTREME 90 CR EFFIENCY -P	457 x 915 x325	75

9. PLACA DE CARACTERÍSTICAS

SIMOGAS S.L.		Certificado CE nº PIN		 0370/aa	
PLANCHA DE GAS TIPO A1		Organismo notificado nº 0370			
S/Nº		EXTREME 60 CR EFFICIENCY-P			
			kW	(m3/h)	inyector (mm)
2H, 2E		G 20 a 20 mbar	6,2	0,66	1,4
2E+		G 20 a 20/25 mbar	6,2	0,66	1,4
3+		G 30,G31 28-30/37 mbar	6	0,16	0,9
3B/P		G 30 & G 31 a 30 mbar	6	0,16	0,9
3B/P		G 30 & G 31 a 50 mbar	6.4	0,18	0,8
CY, CZ, DK, EE, HR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK	AT, CH, CY, CZ, SK	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	DE	FR	BE,FR
II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2E3B/P	II2E+3B/P	II2E+3+
G20 20mbar G30,G31 30mbar	G20 20mbar G30,G31 50mbar	G20 20mbar G30,G31 28-30/37mbar	G20 20mbar G30,G31 50mbar	G20 20,25mbar G30,G31 30,50mbar	G20 20/25mbar G30,G31 28- 30,37mbar
Este aparato ha sido fabricado según la directiva el reglamento (UE)2016/426.					
Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor y debe utilizarse únicamente en lugares bien ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.					

SIMOGAS S.L.		Certificado CE nº PIN		 0370/aa	
PLANCHA DE GAS TIPO A1		Organismo notificado nº 0370			
S/Nº		EXTREME 90 CR EFFICIENCY-P			
			kW	(m3/h)	inyector (mm)
2H, 2E		G 20 a 20 mbar	9,3	0,99	1,4
2E+		G 20 a 20/25 mbar	9,3	0,99	1,4
3+		G 30,G31 28-30/37 mbar	9	0,24	0,9
3B/P		G 30 & G 31 a 30 mbar	9	0,33	0,9
3B/P		G 30 & G 31 a 50 mbar	9.9	0,28	0,8
CY, CZ, DK, EE, HR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK	AT, CH, CY, CZ, SK	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	DE	FR	BE,FR
II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2E3B/P	II2E+3B/P	II2E+3+
G20 20mbar G30,G31 30mbar	G20 20mbar G30,G31 50mbar	G20 20mbar G30,G31 28-30/37mbar	G20 20mbar G30,G31 50mbar	G20 20,25mbar G30,G31 30,50mbar	G20 20/25mbar G30,G31 28- 30,37mbar
Este aparato ha sido fabricado según la directiva el reglamento (UE)2016/426.					
Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor y debe utilizarse únicamente en lugares bien ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.					

SIMOGAS S.L.		Certificado CE nº PIN		 0370/aa	
PLANCHA DE GAS TIPO A1		Organismo notificado nº 0370			
S/Nº		EXTREME 75 CR EFFICIENCY-P			
			kW	(m3/h)	inyector (mm)
2H, 2E		G 20 a 20 mbar	6,2	0,66	1,4
2E+		G 20 a 20/25 mbar	6,2	0,66	1,4
3+		G 30,G31 28-30/37 mbar	6	0,16	0,9
3B/P		G 30 & G 31 a 30 mbar	6	0,16	0,9
3B/P		G 30 & G 31 a 50 mbar	6,4	0,18	0,8
CY, CZ, DK, EE, HR, IT, LT, NO, RO, SE, SI, SK	AT, CH, CY, CZ, SK	CH, CY, CZ, ES, GB, GR, IE, IT, LT, PT, SI, SK	DE	FR	BE,FR
II2H3B/P	II2H3B/P	II2H3+	II2E3B/P	II2E+3B/P	II2E+3+
G20 20mbar G30,G31 30mbar	G20 20mbar G30,G31 50mbar	G20 20mbar G30,G31 28-30/37mbar	G20 20mbar G30,G31 50mbar	G20 20,25mbar G30,G31 30,50mbar	G20 20/25mbar G30,G31 28- 30,37mbar
Este aparato ha sido fabricado según la directiva el reglamento (UE)2016/426.					
Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor y debe utilizarse únicamente en lugares bien ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar este aparato.					

10.

aa=dos últimos dígitos del año de colocación del marcado

DECLARACIÓN CE 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 uso profesional que utiliza gas como combustible*
Modelo:
 - EXTREME 90 CR EFFICIENCY-P
 - EXTREME 75 CR EFFICIENCY-P
 - EXTREME 60 CR EFFICIENCY -P
- *Marca:* *SIMOGAS*
- *Nº de Serie:*
- *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 203-1:2014.

Aparatos de cocción para usos profesionales que utilizan combustibles gaseosos.

Parte 1: Reglas generales de seguridad.

UNE-EN 203-2-9: 2005.

Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos.

Parte 2-9: Requisitos específicos. Placas radiantes, placas calentadoras y planchas.

UNE-EN 203-3: 2009.

Aparatos de cocción para uso profesional que utilizan combustibles gaseosos.

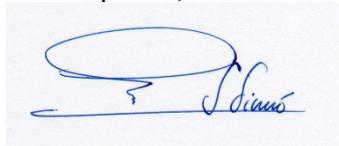
Parte 3: Materiales y partes en contacto con los alimentos y otros aspectos sanitarios.

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 CT2975 en 27 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-3368/C2 (en fecha 17-06-2022, con vigencia de 1 año).

En Hospitalet, a 9 de enero de 2024, se firma la presente declaración



Firmado por: Sergi Simó (Gerente)

En nombre de: 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