



PLANCHA DE CUISSON ÉLECTRIQUE EXTREME 50 E / EXTREME 60 E / EXTREME 60 E REC MANUEL D'INSTRUCTIONS



PLANCHA DE COCCIÓN ELÉCTRICA
MODELO EXTREME 50 E / EXTREME 60 E /
EXTREME 60 E REC
MANUAL DE INSTRUCCIONES



ELECTRIC PLANCHA BARBECUE
MODEL EXTREME 50 E / EXTREME 60 E /
EXTREME 60 E REC
INSTRUCTION MANUAL



ELEKTRISCHES PLANCHA-GERÄT
MODELL EXTREM 50 E / EXTREM 60 E /
EXTREM 60 E REC
BEDIENUNGSANLEITUNG



PLANCHA DI COTTURA ELETTRICA
MODELLO EXTREME 50 E / EXTREME 60 E /
EXTREME 60 E REC
MANUALE - ISTRUZIONI PER L'USO

FRANÇAIS - INDEX

1. DEBALLAGE DE L'APPAREIL	5
2. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL	5
3. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL.....	5
4. DESCRIPTION GENERALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	5
5. PLAQUE DE CARACTERISTIQUES.....	6
6. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE REGLAGE	6
7. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR	8
8. INSTRUCTIONS POUR RESOUDRE LES PANNES EVENTUELLES	9
9. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIECES	9
10. FICHE TECHNIQUE DE L' APPAREIL	10
DIMENSIONS ET POIDS	10
11. LISTE DE COMPOSANTS.....	11

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations en vigueur, et il doit uniquement être utilisé dans des endroits suffisamment ventilés. Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser cet appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche avec une minuterie externe.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (ou enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales soient réduites, ou manquent d'expérience ou connaissance, sauf si elles ont eu supervision ou des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants devraient être supervisés pour assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Il est obligatoire de lire le présent manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'effectuer une opération quelconque avec l'appareil.

Il est recommandé de conserver le présent manuel dans un endroit visible et accessible aux utilisateurs, afin de faciliter sa consultation ultérieure.

Il est recommandé de s'assurer du bon état de l'appareil avant de procéder à son installation, et de vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport.

Le fabricant n'est pas responsable lorsque l'appareil a été installé sans suivre les instructions d'installation.

Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement de l'appareil lorsque l'utilisateur agit sans tenir compte des conseils du manuel d'instructions.

Le fabricant ne sera pas responsable des pannes provoquées par une utilisation incorrecte de l'appareil.

Les pièces qui ont été protégées par le fabricant et par son mandataire NE doivent PAS être manipulées par l'installateur ou par l'utilisateur.

Le fabricant ne sera pas responsable en cas d'une éventuelle manipulation de l'appareil par l'utilisateur.

Les travaux d'installation et d'entretien seront effectués par du personnel technique qualifié.

Avant de procéder à l'installation, il est important de vérifier que l'appareil, une fois déballé, est en bon état et qu'il n'a subi aucune détérioration.

L'emplacement de l'installation devra être propre et dépourvu de matières combustibles ou inflammables dans un rayon de 20 cm autour des côtés et de la surface de l'appareil.

Il est très important de vérifier que les caractéristiques du réseau d'alimentation électrique sont identiques à celles indiquées sur la plaque de caractéristiques de l'appareil et dans le présent manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien.

CONDITIONS DE GARANTIE

Cet appareil est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat, en cas d'un défaut de fabrication quelconque. Les causes d'extinction de la garantie sont les suivantes:

- Trois ans après la date de fabrication de la plancha.
- L'oxydation de la plaque de cuisson.
- La disparition de la protection noir alimentaire provisoire et antioxydante de la plaque de cuisson - Toute panne provoquée par la détérioration normale, liée au passage du temps.
- Toute panne provoquée par une mauvaise utilisation de l'appareil ou par l'omission des recommandations du manuel d'instructions.
- La manipulation de n'importe quel cachet de garantie.
- En général, toute panne dont la cause n'est pas imputable au fabricant.

1. DEBALLAGE DE L'APPAREIL

Le déballage sera effectué avec un soin particulier, afin de ne pas abîmer l'appareil. Celui-ci sera retiré de la caisse et on s'assurera qu'il n'a pas été endommagé pendant son transport. On vérifiera que toutes les pièces nécessaires à l'installation et à l'utilisation sont présentes.

Dans le cas où une anomalie ou un défaut de l'appareil serait détecté, il est recommandé d'en avertir le représentant avant de procéder à l'installation.

2. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Appareil: Plaque de cuisson électrique pour utilisation collective.

Série: EXTREME

Modèle: EXTREME 50 E • EXTREME 60 E • EXTREME 60 E REC

3. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

Dénomination	Plaques de cuisson électrique pour utilisation collective		
Responsable	SIMOGAS, SL		
Marque commerciale:	SIMOGAS		
Série	EXTREME		
Modèle	EXTREME 50 E	EXTREME 60 E	EXTREME 60 E REC
Poids (Kg)	19	26	35
Puissance (W)	2.400	3.400	3.400
Tension (V)	230	230	230
Fréquence (Hz)	50	50	50

4. DESCRIPTION GENERALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Les plaques de cuisson électriques sont destinées à être utilisées pour faire griller les aliments directement sur les plaques.

Les plaques prolongent le plan de travail et comportent un gril qui agit en tant qu'élément de chauffage et effectue la fonction autonome de cuisson des aliments placés directement sur celui-ci.

Le chauffage du gril est effectué à l'aide d'un élément de chauffage blindé, situé à l'intérieur de l'appareil et invisible depuis l'extérieur.

L'appareil est muni d'un interrupteur frontal pour allumer la plaque et d'une commande pour régler la température.

Sur le bord à l'arrière de la plaque, on peut observer un petit récipient, de forme allongée, suspendu à deux points d'appui. Toutes les matières solides et liquides seront recueillies dans ce dernier pendant la combustion des aliments sur la plaque, afin d'être ensuite jetées. Il est important de le fixer avec les écrous latéraux afin d'éviter que des liquides se répandent sur les composants électriques.

Le fonctionnement des plaques se base sur le chauffage des grils, grâce à la chaleur fournie par la résistance, qui joue le rôle d'élément de chauffage.

5. PLAQUE DE CARACTERISTIQUES

ESB63331177		Organisme notifié n° 0370 Année de certification: 2004	CE
PLANCHA DE CUISSON ELECTRIQUE		NUM 3714 EXTREME 50 E	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	2.400 W	

ESB63331177		Organisme notifié n° 0370 Année de certification: 2014	CE
PLANCHA DE CUISSON ELECTRIQUE		NUM 0037 EXTREME 60 E	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	2.400 W	

ESB63331177		Organisme notifié n° 0370 Année de certification: 2014	CE
PLANCHA DE CUISSON ELECTRIQUE		NUM 0007 EXTREME 60 E REC	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	2.400 W	

FR. Cet appareil respecte la Directive 2006/95/CE. Cet appareil doit s'installer en accord avec les réglementations en vigueur et doit s'installer uniquement dans des endroits intérieurs bien ventilés. Consulter les instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

6. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE REGLAGE

Ces instructions sont destinées à l'installation, au réglage et à l'entretien de l'appareil, ce qui sera effectué par l'utilisateur final.

6.1 PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À L'INSTALLATION

- Ces appareils devront uniquement être installés dans des endroits suffisamment ventilés, afin d'empêcher la formation de concentrations inadmissibles de substances dangereuses pour la santé dans le local où ils seront installés.
- L'appareil sera installé dans des endroits suffisamment ventilés, conformément aux réglementations en vigueur.
- Les appareils devront uniquement être installés sur une surface non combustible.
- Vérifiez que les caractéristiques de tension et de fréquence sont identiques à celle du réseau d'alimentation électrique.
- Vérifiez que tous les éléments de l'appareil se trouvent parfaitement placés et qu'ils n'ont pas subi de dérèglages imputables au transport.
- Vérifiez que l'appareil a été placé correctement, conformément à la législation en vigueur dans chacun des pays auxquels il est destiné.
- Il est conseillé de placer l'appareil sous une hotte d'extraction afin d'assurer l'évacuation complète des gaz et des nuages de fumée de combustion pendant la phase de cuisson.
- L'appareil doit être installé à une distance minimale de 5 cm des cloisons latérales et de la cloison arrière, afin de protéger celles-ci des températures que peuvent atteindre les parois de l'appareil.

Vérifier les dimensions et le poids des plaques avant de les placer sur la surface sur laquelle elles vont être installées.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par du personnel qualifié équivalent, afin d'éviter le moindre risque.

6.2 CARACTÉRISTIQUES DE L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION DE L'APPAREIL

L'emplacement d'installation des plaques devra réunir au moins les conditions suivantes:

- L'endroit sera totalement propre.
- Il sera suffisamment ventilé, conformément aux réglementations du pays de destination.
- Il aura les dimensions minimales nécessaires afin de pouvoir y placer la plaque en respectant les distances de sécurité relatives à la température et à la combustibilité.
- Les plaques seront placées à une distance minimale de 5 cm des parois latérales.
- On vérifiera que la prise de courant se trouve le plus près possible de l'appareil, afin de pouvoir brancher celui-ci.
- Il est important que la prise de courant se trouve dans un endroit protégé de l'humidité éventuelle et des éclaboussures provoquées par la cuisson des aliments.

6.3 FIXATION DE L'APPAREIL

Les plaques n'ont pas besoin d'être fixées de façon particulière; elles seront placées directement sur la surface et on vérifiera qu'elles sont nivelées et stables.

6.4 IDENTIFICATION DES DONNÉES TECHNIQUES DU RÉSEAU D'ALIMENTATION

Vérifiez que la tension et la fréquence requises pour le fonctionnement des plaques sont compatibles avec celles du réseau d'alimentation.

Vérifiez que l'installation électrique du local possède les caractéristiques nécessaires à la connexion des plaques à la puissance maximale indiquée pour chacune d'entre elles.

6.5 CONNEXION DE L'APPAREIL AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE

Le point de connexion sera facilement accessible. Après avoir vérifié les données électriques, l'utilisateur se chargera de connecter l'appareil au réseau général en branchant la fiche de l'appareil dans la prise de courant de l'installation.

6.6 ÉVACUATION DE LA FUMÉE

L'appareil doit être placé sous une hotte d'extraction, afin d'assurer l'évacuation complète des gaz de combustion et des nuages de fumée pendant la phase de cuisson, ce qui permet d'éviter la concentration de ces derniers.

6.7. MISE EN ROUTE DE L' APPAREIL

ALLUMAGE:

1. S'assurer que l'appareil est branché sur la prise de courant.
 2. Placer l'interrupteur sur la position marche et vérifier que le témoin lumineux qui indique que la plaque est en marche s'allume.
 3. Régler la température de la plaque à l'aide de la commande de température.
- Une fois ces étapes effectuées, la plaque est prête à être utilisée pour cuire des aliments.

ÉTEINDRE:

1. Placer la commande de réglage de température sur la position minimale.
2. Placer l'interrupteur sur la position arrêt: 0.
3. Débrancher l'appareil du courant électrique.

6.8 VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Une fois l'appareil allumé, vérifiez son fonctionnement correct en suivant toujours les indications du pays de destination, qui ont été prévues.

L'utilisateur est responsable de la réalisation de ces vérifications conformément à la réglementation en vigueur.

7. INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN POUR L'UTILISATEUR

Il est recommandé de lire attentivement le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant de d'utiliser la plancha.

Le manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien sera conservé dans un endroit sûr et permettant à l'utilisateur de le consulter à tout moment.

7.1 PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À L'UTILISATION ET À L'ENTRETIEN

- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation particulière.
- Pour procéder à l'entretien, le nettoyage ou les réparations, on devra débrancher au préalable l'appareil de la prise de courant.
- La modification, l'absence ou l'insuffisance d'entretien de n'importe quel dispositif de l'appareil risque d'augmenter les risques d'accident. Il est recommandé de réaliser des vérifications périodiques, conformément aux réglementations en vigueur dans le pays où l'appareil va être installé.
- Le fabricant ne sera pas responsable des dommages dérivés de l'utilisation de la machine lorsque l'entretien de ses composants a été modifié, inexistant ou insuffisant, ceci sans autorisation préalable et expresse du fabricant.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par du personnel qualifié équivalent, afin d'éviter tout risque.

L'appareil, de par ses propres caractéristiques de fonctionnement, atteint des températures élevées (proches de 300 °C).

- Ne pas toucher les parois latérales et le gril de la plaque lorsque celle-ci fonctionne; il existe des risques de brûlures.
- Pendant le travail de nettoyage, il est très important de ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau, puisque l'eau pourrait pénétrer dans les parties actives de l'appareil.
- Pour obtenir un bon résultat dans la cuisson des aliments, on recommande qu'il laisse chauffer la plancha entre 5 et 10 minutes avant de cuisiner.

7.2 OPÉRATIONS DE MISE EN MARCHÉ ET D'ARRÊT DE L'APPAREIL

Se reporter au paragraphe 9.7.

7.3 OPERATIONS DE NETTOYAGE, DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN

Ces opérations s'effectueront après avoir débranché l'appareil de la prise de courant.

• NETTOYAGE

Le nettoyage quotidien et soigné après le travail garantit un fonctionnement impeccable et une plus longue durée de vie de l'appareil. Le traitement approprié sur les plaques et les accessoires est fondamental, puisque l'équipement est fabriqué avec des matériaux d'excellente qualité, qui peuvent être entretenus avec des produits faciles à acquérir.

Il est important de ne pas utiliser de matériaux pouvant rayer la surface du gril (éponges, brosses, etc.). Le nettoyage sera effectué à l'aide d'un produit éliminant la graisse et d'une lavette.

Il est extrêmement important de ne pas laisser entrer d'eau à l'intérieur de la plancha.

Il existe deux types de nettoyage: le nettoyage partiel ou quotidien, et un second nettoyage complet ou hebdomadaire. En général, pour ce travail, on n'utilisera pas de produits détergents abrasifs, puisqu'il existe sur le marché de nombreux produits qui dissolvent les graisses et autres matières organiques sans endommager la structure de l'appareil. **NE JAMAIS NETTOYER À L'AIDE D'UN JET D'EAU SOUS PRESSION.** Les plaques sont conçues de façon à être facilement démontables et accessibles afin de faciliter leur conservation et leur nettoyage.

SURFACES EN ACIER INOXYDABLE

Les modèles de planchas sont construits en acier inoxydable 18/10 AISI 304, matériel d'excellente qualité et très durable. En maintenant, avec un détergent approprié, la propreté quotidienne de ces parties, elles resteront en parfait état.

PLAQUE SUPÉRIEURE

Il est important que la surface de la plaque soit toujours propre et dépourvue de résidus solides, même pendant son utilisation. Pour ce faire, elle devra toujours être recouverte de n'importe quel type de substance comestible et d'un lubrifiant à la température de travail (huiles destinées à l'alimentation, graisses, beurres, etc.). La présence d'un tiroir récupérateur de graisse permet de déposer de façon temporaire ces résidus dans ce-dernier, ce qui facilite l'utilisation de la plaque dans des conditions parfaites. À la fin des opérations, il est obligé de passer un torchon imbibé d'huile sur la plaque, afin de la maintenir en parfait état et d'éviter son oxydation.

Au moins une fois par semaine, nettoyer la plaque et le bac ramasse-graisse avec un dégraissant non abrasif.

CONSERVATION ET ENTRETIEN

Il est conseillé à l'utilisateur d'avoir recours à un programme d'entretien, ceci étant la seule façon de disposer d'un appareil dans des conditions optimales de fonctionnement.

La manipulation des appareils sera réalisée par le personnel autorisé par le fabricant.

Si le propriétaire détecte une panne quelconque, il devra contacter notre service technique afin d'évaluer la situation et d'effectuer la réparation.

Après chaque utilisation, le ramasse-graisse sera enlevé et vidé de son contenu (déchets provenant de la partie supérieure).

Une fois par an, un nettoyage complet et une réparation générale de l'appareil devront être réalisés par du personnel qualifié.

Pendant cette révision, on contrôlera les éléments de chauffage.

8. INSTRUCTIONS POUR RESOUDRE LES PANNES EVENTUELLES

Ce manuel tente de proposer des solutions pour que l'utilisateur puisse réparer "in situ" les petites pannes qui pourraient éventuellement se présenter:

- La résistance ne chauffe pas:
La cause la plus probable est l'absence de courant électrique dans l'appareil.
Vérifiez que la prise est bien sous tension et que la plaque est branchée sur la prise.
- La plaque est sous tension, mais la résistance ne chauffe pas:
Il est possible que l'interrupteur marche/arrêt ne fonctionne pas correctement. Dans ce cas, avertir le fabricant ou le service après-vente.
- La plaque ne chauffe pas suffisamment:
Régler la température avec la manette.
- La commande de réglage de température ne fonctionne pas:
Avertir le fabricant ou le service après-vente.

9. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIÈCES

Il est conseillé de confier le changement des pièces à du personnel technique qualifié, après s'être mis en contact avec le fabricant ou le service après-vente.

AVERTISSEMENT

Le fabricant ne sera pas responsable des modifications effectuées par des tiers sur l'appareil d'origine. Le fabricant ne sera pas responsable des pannes provoquées par une mauvaise utilisation de l'appareil. Le fabricant ne sera pas responsable du fonctionnement et de la qualité de l'appareil lorsque ceci implique le non-respect des présentes

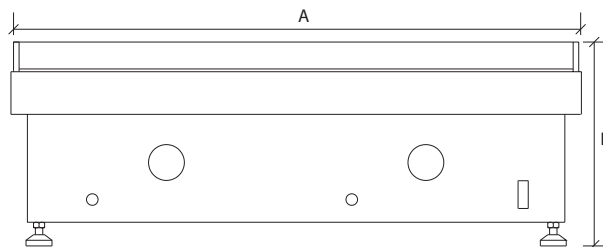
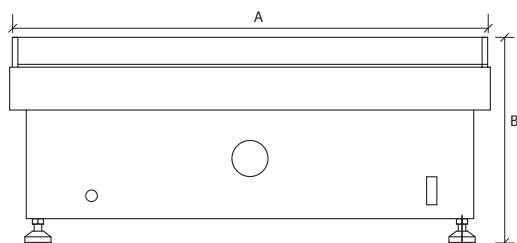
INSTRUCTIONS D'UTILISATION.

EN CAS DE DOUTE LA VERSION LA PLUS VALIDE EST LA VERSION ESPAGNOLE

10. FICHE TECHNIQUE DE L' APPAREIL

DIMENSIONS ET POIDS

Modèle	A (mm)	B (mm)	C (mm)
EXTREME 50 E	517	208	454,17
EXTREME 60 E	617	208	454,17
EXTREME 60 E REC	617	210	454,17



11. LISTE DE COMPOSANTS

REF:		COMPOSANT - COMPONENTE - ZUBEHÖR - COMPONEN - COMPONENTI				
Mod.	Ref.	FR	ES	DE	EN	IT
EXTREME ELEC	01	PLAQUE-GRIL	PLACA DE ASAR	GRILLPLATTE	GRILLIN PLATE	PIASTRA PER ARROSTIRE
EXTREME ELEC	02	RAMASSE GRAISSE	RECOGEDOR DE GRASAS	FETTSAMMLER	WASTE OIL DISPOSAL	RACCOGLITORE GRASSI
EXTREME ELEC	03	SUPPORT THERMOSTAT	SOPORTE TERMOSTATO	THERMOSTAT TRÄGER	THERMOSTAT BRACKET	SUPPORTO TERMOSTATO
EXTREME ELEC	04	RÉSISTANCE	RESISTENCIA	WIDERSTAND	RÉSISTANCE	RESISTENZA
EXTREME ELEC	05	PLAQUE ISOLANTE	PLACA AISLANTE	DÄMMPLATTE	INSULATING PLATE	PIASTRE ISOLANTE
EXTREME ELEC	06	ISOLANT THERMIQUE	AISLANTE TÉRMICO	WÄRMEISOLIERUNG	THERMAL INSULATION	ISOLANTE TERMICO
EXTREME ELEC	07	COMPARTIMENT DE RÉSISTANCE	CAJÓN DE RESISTENCIA	WIDERSTANDBOX	RESISTANCE BOX	SCATOLA DI RESISTENZA
EXTREME ELEC	08	SUPPORTS	SOPORTES	TRÄGER	BRACKETS	SUPPORTI
EXTREME ELEC	09	CÂBLE DE RÉSEAU	CABLE DE RED	NETZWERK KABEL	NETWORK CABLE	CAVO DI ALIMENTAZIONE
EXTREME ELEC	10	CÂBLE F-H-J	CABLE F-H-J	KABEL F-H-J	F-H-J CÂBLE	CAVO F-H-J
EXTREME ELEC	11	CÂBLE A-B-C	CABLE A-B-C	KABEL A-B-C	A-B-C CÂBLE	CAVO A-B-C
EXTREME ELEC	12	CÂBLE D-E	CABLE D-E	KABEL D-E	D-E CÂBLE	CAVO D-E
EXTREME ELEC	13	CORPS EN INOX	CUERPO INOX	ROSTFREIE STRUKTUR	STEEL BODY	CORPO INOX
EXTREME ELEC	14	THERMOSTAT	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
EXTREME ELEC	15	COMMANDE DE RÉGLAGE	MANDO REGULADOR	REGLUNG	CONTROL KNOB	COMANDO DI REGOLAZIONE
EXTREME ELEC	16	ENJOLIVEUR	EMBOLECEDOR	ABGLEICH	COVER	RIFINITURA
EXTREME ELEC	17	TÉRMOIN LUMINEUX	PILOTO	STEUERGERÄT	PILOT	APIA
EXTREME ELEC	18	INTERRUPTEUR	INTERRUPTOR	SCHALTER	SWITCH	INTERRUTTORE
EXTREME ELEC	19	PIED EN PLASTIQUE	PIE DE PLÁSTICO	PLASTIKFUSS	PLASTIC FOOT	PIEDE DI PLASTICA
EXTREME ELEC	20	PLAQUE DE VENTILATION	PLACA DE VENTILACIÓN	VENTILATIONS PLATTE	VENTILATION PLATE	LAMIERA DE VENTILAZIONE

ESPAÑOL - ÍNDICE

1. DESEMBALAJE DEL APARATO	15
2. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS	15
3. FICHA TÉCNICA DEL APARATO.....	15
4. DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO.....	15
5. PLACA DE CARACTERÍSTICAS.....	16
6. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA EL USUARIO.....	16
7. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO	18
8. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCIÓN DE POSIBLES AVERÍAS	19
9. INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS	19
10. FICHA TÉCNICA DEL APARATO.....	20
DIMENSIONES Y PESO	20
11. COMPONENTES.....	21

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

Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento con un temporizador externo.

Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el 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 se instala 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 usuario.

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

Antes de realizar la instalación es importante comprobar que el aparato una vez desembalado esté en buen estado y que no ha sufrido deterioros.

El lugar de instalación ha de estar limpio y sin materiales combustibles o inflamables a distancias inferiores a 20 cm en las proximidades laterales y superficiales.

Es muy importante comprobar que las características de la red de suministro eléctrico son iguales a las del aparato indicadas en la placa de características del mismo y en el presente manual de instalación, uso y mantenimiento.

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 tras la fabricación de la plancha.
- La oxidación de la placa de cocción.
- 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.

2. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS

Aparato: Plancha de cocción eléctrica de uso colectivo.

Serie: EXTREME

Modelos: EXTREME 50 E • EXTREME 60 E • EXTREME 60 E REC

3. FICHA TÉCNICA DEL APARATO

Denominación	Planchas de cocción eléctrica de uso colectivo		
Responsable	SIMOGAS, SL		
Marca comercial	SIMOGAS		
Serie	EXTREME		
Modelo	EXTREME 50 E	EXTREME 60 E	EXTREME 60 E REC
Peso (kg)	19	26	35
Potencia (W)	2,400	3,400	3,400
Tensión (V)	230	230	230
Frecuencia (Hz)	50	50	50

4. DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Las planchas de cocción eléctricas están destinadas a ser utilizadas para asar los alimentos sobre las propias planchas.

Las planchas son encimeras que incorporan una parrilla como unidad de calentamiento que realiza la función autónoma de cocción de los alimentos que se colocan directamente sobre la misma.

El calentamiento de la parrilla se realiza a través de un elemento calefactor blindado que está situado en el interior del aparato y no es visible desde el exterior.

Disponen de un interruptor frontal para realizar el encendido de la plancha y un mando regulador de temperaturas.

En el borde trasero 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.

El funcionamiento de las planchas se basa en el calentamiento de las parrillas mediante el calor proporcionado por la resistencia como elemento calefactor.

5. PLACA DE CARACTERÍSTICAS

ESB63331177		Organismo notificado n° 0370 Año de certificado: 2004	CE
PLANCHA DE ASAR ELÉCTRICA		NUM 3714 EXTREME 50 E	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	2.400 W	

ESB63331177		Organismo notificado n° 0370 Año de certificado: 2014	CE
PLANCHA DE ASAR ELÉCTRICA		NUM 0037 EXTREME 60 E	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	3.400 W	

ESB63331177		Organismo notificado n° 0370 Año de certificado: 2014	CE
PLANCHA DE ASAR ELÉCTRICA		NUM 0007 EXTREME 60 E REC	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	3.400 W	

ES .Este aparato cumple con la Directiva 72/23/CE. Este aparato debe instalarse de acuerdo con las reglamentaciones en vigor y debe instalarse únicamente en interiores bien ventilados. Consultar las instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato.

6. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA EL USUARIO

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

6.1 PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN

- 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 estén instalados.
- El aparato se instalará en el interior en un lugar convenientemente ventilado de acuerdo con las reglamentaciones en vigor.
- Los aparatos únicamente se instalarán sobre una superficie no combustible.
- Se comprobará que las características de tensión y frecuencia del aparato son las mismas que las de la red de suministro eléctrica.
- 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 5 cm de cualquier pared lateral y trasera para proteger de las temperaturas que puede alcanzar las paredes del aparato.
- Comprobar las dimensiones y pesos de la plancha antes de colocarla sobre la superficie en la que quedará instalada.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.

6.2 CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN DEL APARATO

El lugar de instalación de las planchas ha de cumplir 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.
- Las planchas se colocarán a una distancia de separación de las paredes laterales de 5 cm como mínimo.
- Se comprobará que la toma de corriente está lo más cercana posible al aparato para realizar la conexión.
- Es importante que la toma de corriente esté situada en un lugar protegido de las posibles humedades y de las salpicaduras producidas por la cocción de los alimentos.

6.3 FIJACIÓN DEL APARATO

Las planchas no requieren una fijación especial, se colocarán directamente sobre la superficie comprobando que quede nivelada y estabilizada.

6.4 IDENTIFICACIÓN DE LOS DATOS TÉCNICOS DE LA RED ELÉCTRICA

Se comprobará que la tensión y la frecuencia para la que están destinadas las planchas son compatibles con las de la red de suministro.

Se comprobará que la instalación eléctrica del local está dimensionada para realizar la conexión de las planchas a la potencia máxima indicada para cada una de ellas.

6.5 CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED ELÉCTRICA

El lugar de conexión será fácilmente accesible. Una vez realizada la comprobación de los datos eléctricos, el usuario se encargará de la conexión del aparato a la red general enchufando la clavija del aparato en la toma de corriente de la instalación.

6.6 EVACUACIÓN DE HUMOS

El aparato debe colocarse bajo una campana extractora para asegurar la completa evacuación de los gases y humos en la fase de cocción para poder evitar la concentración de los mismos.

6.7 PUESTA EN MARCHA DEL APARATO

ENCENDIDO:

1. Comprobar que el aparato está conectado a la toma de corriente.
2. Colocar el interruptor en la posición de encendido y comprobar que se enciende el piloto indicador de que la plancha está en funcionamiento.
3. Graduar la temperatura de la plancha con el mando regulador.

Con estos pasos la plancha está en condiciones de poder usarse para la cocción de alimentos.

APAGADO:

4. Colocar el regulador de temperatura en la posición mínima.
5. Colocar el interruptor en la posición de apagado 0.
6. Desconectar el aparato de la corriente eléctrica.

6.8 COMPROBACIÓN DE 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.

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

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.

El manual de uso, instalación y mantenimiento ha de guardarse en un lugar seguro y en el que el usuario pueda consultarlo en cualquier momento.

7.1 PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO

- Este aparato es únicamente de uso particular
- Para realizar el mantenimiento, limpieza o reparaciones se debe desconectar el aparato de la toma de corriente.
- 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.
- Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- El aparato por su propia funcionalidad alcanza elevadas temperaturas (próximas a los 300 °C).
- No tocar las paredes laterales y la parrilla de la plancha cuando está en funcionamiento ya que existe el peligro de sufrir quemaduras.
- En las operaciones de limpieza es muy importante no limpiar el aparato con chorros de agua ya que existe el riesgo de que penetre el agua en las partes activas del aparato.
- Para obtener un buen resultado en la cocción de los alimentos, se recomienda que deje calentar la plancha entre 5 y 10 minutos antes de cocinar.

7.2 OPERACIONES DE ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO

Ver el apartado 6.7

7.3 OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO

Estas operaciones se realizarán con el aparato desconectado de la toma general de corriente.

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.

Es muy importante no utilizar materiales que rayen la superficie de la parrilla (estropajos, cepillos,...). Se realizará la limpieza con un producto limpiagrasa y una bayeta.

Es muy importante que no entre agua al interior de la plancha.

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.

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 de estas partes que se mantendrán en perfecto estado.

PLACA SUPERIOR

Es importante que la superficie de la plancha 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 finalizar las operaciones es obligatorio pasar un trapo con aceite para mantenerla en perfecto estado y evitar la formación de óxido.

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 el propietario detecte la más mínima avería, se pondrá en contacto con nuestro servicio técnico al fin 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 por personal cualificado. En ella se revisarán los elementos calefactores.

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:

- La resistencia no calienta:

Lo más probable es la carencia de corriente eléctrica al mismo.

Comprobar que existe corriente en la toma y que la plancha está conectada a la misma.

- Existe suministro eléctrico y la resistencia no calienta:

Es posible que el interruptor de encendido/apagado no funcione correctamente. En este caso avisar al fabricante o servicio postventa.

- La plancha no se calienta suficientemente:

Regular la temperatura con el mando regulador.

- No se puede regular la temperatura con el mando regulador.

Avisar al fabricante o servicio postventa.

9. INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS

El cambio de piezas se recomienda que se realice por personal técnico cualificado y poniéndose en contacto con el fabricante o servicio postventa.

ADVERTENCIA

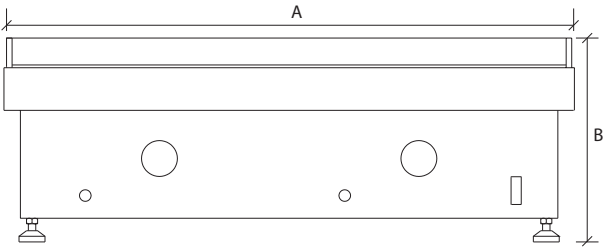
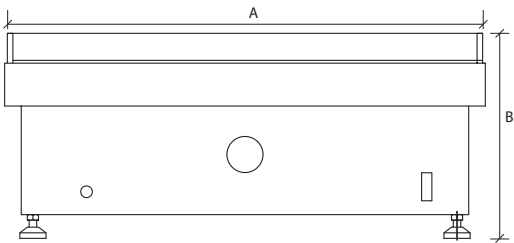
El fabricante no se responsabiliza de modificaciones ajenas al origen del aparato. El fabricante no se responsabiliza de las averías producidas por una mala utilización del aparato. El fabricante no se responsabiliza del funcionamiento y calidad del aparato si ello lleva implícito la inobservancia de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

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

10. FICHA TÉCNICA DEL APARATO.

DIMENSIONES Y PESO

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)
EXTREME 50 E	517	208	454,17
EXTREME 60 E	617	208	454,17
EXTREME 60 E REC	617	210	454,17



11. COMPONENTES

REF:		COMPOSANT - COMPONENTE - ZUBEHÖR - COMPONEN - COMPONENTI				
Mod.	Ref.	FR	ES	DE	EN	IT
EXTREME ELEC	01	PLAQUE-GRIL	PLACA DE ASAR	GRILLPLATTE	GRILLIN PLATE	PIASTRA PER ARROSTIRE
EXTREME ELEC	02	RAMASSE GRAISSE	RECOGEDOR DE GRASAS	FETTSAM-MLER	WASTE OIL DISPOSAL	RACCOGLITO-RE GRASSI
EXTREME ELEC	03	SUPPORT THERMOSTAT	SOPORTE TERMOSTATO	THERMOSTAT TRÄGER	THERMOSTAT BRACKET	SUPPORTO TERMOSTATO
EXTREME ELEC	04	RÉSISTANCE	RESISTENCIA	WIDERSTAND	RÉSISTANCE	RESISTENZA
EXTREME ELEC	05	PLAQUE ISOLANTE	PLACA AIS-LANTE	DÄMMPLATTE	INSULATING PLATE	PIASTRE ISOLANTE
EXTREME ELEC	06	ISOLANT THERMIQUE	AISLANTE TÉRMICO	WÄRMEISO-LIERUNG	THERMAL INSULATION	ISOLANTE TERMICO
EXTREME ELEC	07	COMPAR-TIMENT DE RÉSISTANCE	CAJÓN DE RESISTENCIA	WIDERSTAN-DBOX	RESISTANCE BOX	SCATOLA DI RESISTENZA
EXTREME ELEC	08	SUPPORTS	SOPORTES	TRÄGER	BRACKETS	SUPPORTI
EXTREME ELEC	09	CÂBLE DE RÉSEAU	CABLE DE RED	NETZWERK KABEL	NETWORK CABLE	CAVO DI ALIMENTA-ZIONE
EXTREME ELEC	10	CÂBLE F-H-J	CABLE F-H-J	KABEL F-H-J	F-H-J CÂBLE	CAVO F-H-J
EXTREME ELEC	11	CÂBLE A-B-C	CABLE A-B-C	KABEL A-B-C	A-B-C CÂBLE	CAVO A-B-C
EXTREME ELEC	12	CÂBLE D-E	CABLE D-E	KABEL D-E	D-E CÂBLE	CAVO D-E
EXTREME ELEC	13	CORPS EN INOX	CUERPO INOX	ROSTFREIE STRUKTUR	STEEL BODY	CORPO INOX
EXTREME ELEC	14	THERMOSTAT	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
EXTREME ELEC	15	COMMANGE DE RÉGLAGE	MANDO REGULADOR	REGLUNG	CONTROL KNOB	COMANDO DI REGOLAZIONE
EXTREME ELEC	16	ENJOLIVEUR	EMBOLECE-DOR	ABGLEICH	COVER	RIFINITURA
EXTREME ELEC	17	TÉRMOIN LUMINEUX	PILOTO	STEUERGERÄT	PILOT	APIA
EXTREME ELEC	18	INTERRUP-TEUR	INTERRUPTOR	SCHALTER	SWITCH	INTERRUT-TORE
EXTREME ELEC	19	PIED EN PLAS-TIQUE	PIE DE PLÁS-TICO	PLASTIKFUSS	PLASTIC FOOT	PIEDE DI PLASTICA
EXTREME ELEC	20	PLAQUE DE VENTILATION	PLACA DE VENTILACIÓN	VENTILA-TIONS PLATTE	VENTILATION PLATE	LAMIERA DE VENTILAZIO-NE

ENGLISH - CONTENT

1. UNPACKING THE APPLIANCE	25
2. IDENTIFICATION	25
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS	25
4. SPECIFICATION	25
6. TECHNICAL INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS	26
5. CERTIFICATION SPECIFICATIONS	26
7. OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS	28
8. TROUBLE SHOOTING	29
9. CHANGING PARTS	29
10. TECHNICAL SPECIFICATIONS	30
MEASUREMENTS AND WEIGHT	30
11. PARTS LIST	31

This appliance must be installed in compliance with prevailing regulations and is for well ventilated indoor use. Read all instructions before installing or using this appliance.

Do not start this appliance with an external clock timer.

This appliance is not for use of people (including children), whose physical, sensory or mental abilities are reduced or if they lack the experience or knowledge unless they are under supervision or have received instructions regarding the use of this appliance by their guardian.

Children must be supervised in order to keep them from playing with the appliance.

This installation, operating, and maintenance manual must be read before using the appliance.

We recommend keeping this manual in a visible and accessible place for future reference.

Before installation we recommend to verify the condition of the appliance to ensure that no transport damage has occurred.

The manufacturer is not liable if the appliance has not been installed in accordance with the installation instructions.

The manufacturer cannot be held responsible for the appliance's functioning in cases where the user acts without consulting the instruction manual.

Incorrect use invalidates your warranty.

The user **MUST NOT** interfere with parts that have been protected by the manufacturer and his agent.

The manufacturer is not responsible for any user's interference with the appliance.

Before installation it is important to verify that, after unpacking the unit, it is in good condition not having suffered any damage during transport.

The installation area has to be clean and no combustible or flammable materials should be at any distances less than 20 cm to its sides and any surface.

It is very important to verify that the characteristics of the power grid are the same as those of the appliance, which are displayed on the specification tag and in this installation, operating and maintenance manual.

WARRANTY

This appliance comes with two year manufacturing warranty starting from date of purchase. The following will invalidate your warranty:

- 3 years have passed since the manufacturing of the plancha barbecue.
- Rust on the plancha griddle.
- Any disruption subject to normal usage and time.
- Any disruption caused by the appliance's misuse or incorrect operating, or failure to adhere to the instruction manual.
- Interference with any warranty condition.
- Generally all causes that are not the manufacturer's fault.

1. UNPACKING THE APPLIANCE

Special care must be taken so that the appliance does not get damaged. Remove it from the box and verify that there are no transport damages. Verify that all parts are complete.

If you find that the appliance is faulty or defect we recommend to contact your supplier before you proceed with the installation.

2. IDENTIFICATION

Appliance:	Electric plancha barbecue for collective use.
Series:	EXTREME
Model:	EXTREME 50 E • EXTREME 60 E • EXTREME 60 E REC

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Denomination:	Electric plancha barbecues for collective use.		
Responsible:	SIMOGAS, SL		
Brand	SIMOGAS		
Series:	EXTREME		
Model	EXTREME 50 E	EXTREME 60 E	EXTREME 60 E REC
Weight (kg)	19	26	35
Heat input (W)	2,400	3,400	3,400
Tension (V)	230	230	230
Frequency (Hz)	50	50	50

4. SPECIFICATION

Electric plancha barbecues are designed to barbecue foods on its griddle.

The griddles are worktops incorporating a heating unit, which cook foods directly as they are placed on their top.

The griddle is heated through a incorporated heating element that is located inside the device and which is not visible from the outside.

They have a front switch for the ignition of the grill and a temperature control knob.

A small, elongated container is located at the griddle back hanging on two support pins. This is where disposable debris (solid and liquid) are accumulated during food preparation to be discarded later. .

The griddle works as it is heated through its heating element.

5. CERTIFICATION SPECIFICATIONS

ESB63331177		Notified body no. 0370 Certified in: 2004	CE
ELECTRIC PLANCHA BARBECUE		NUM 3714 EXTREME 50 E	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	2.400 W	

ESB63331177		Notified body no. 0370 Certified in: 2014	CE
ELECTRIC PLANCHA BARBECUE		NUM 0037 EXTREME 60 E	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	3.400 W	

ESB63331177		Notified body no. 0370 Certified in: 2014	CE
ELECTRIC PLANCHA BARBECUE		NUM 0007 EXTREME 60 E REC	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	3.400 W	

EN. This appliance fulfills the requirements established in the Directive 72/23/CE. This appliance must be installed in compliance with prevailing regulations and is for well ventilated indoor installation. Read all instructions before installing or using this appliance.

6. TECHNICAL INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS

These instructions are for you to perform installation, operating, and maintenance of the appliance.

6.1 PRECAUTIONS BEFORE INSTALLATION

- This device is for installation in a location with adequate ventilation only in order to prevent a concentration of substances harmful to health within the premises where it is installed.
- The appliance is for inside installation in a well-ventilated location in compliance with prevailing regulations only.
- * For installation on a non combustible surface only.
- Check that the voltage and frequency characteristics of the device are the same as those of the electrical supply network.
- Check that all elements of the device are perfectly located and that they have not suffered any dislocation during transport.
- Check that the unit has been perfectly placed in compliance with prevailing regulations in the country for which it is intended.
- It is advisable to place the device underneath an extractor to ensure the complete evacuation of combustion gases and smoke generated during cooking.
- The appliance must be installed at least at a distance of 5 cm from its sides and rear to protect it against temperatures that may be accumulated in the walls.
- Check the dimensions and weight of the plancha appliance before placing it onto the surface destined for its location.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified personnel in order to avoid any danger.

6.2 WHERE TO INSTALL THE APPLIANCE

- The plancha location has to meet at least the following requirements:
- It is a completely clean location.
- It is a well-ventilated area in compliance with prevailing regulations in the country of use.
- It will have the minimum dimensions needed to accommodate the plancha including the required safety distances in relation to temperature and flammability.
- The plancha shall be placed at a 5 cm distance to other side walls at least.
- Check that the power socket is close enough to connect with the plancha plug.
- It is important that the socket is located in a place protected from possible moisture and splashes produced during cooking.

6.3 FIXING THE APPLIANCE

The plancha appliance does not require any special fixation as it can be placed directly onto the level and stable surface.

6.4 IDENTIFYING TECHNICAL DATA OF THE ELECTRICITY NETWORK

Check that the voltage and frequency to which the plancha has been manufactured is compatible with those of the supply network.

Check that the location's electrical installation is strong enough to supply the plancha with its maximum heat input as indicated.

6.5 CONNECTING THE DEVICE TO THE ELECTRICITY NETWORK

Make sure the socket is easily accessible. Once the electrical data has been checked, it is the installer, who is responsible for connecting the device to the general network by plugging the cable into the socket.

6.6 SMOKE EXTRACTION

The appliance must be placed underneath an extraction unit in order to ensure the complete evacuation of combustion gases and smoke generated during cooking and in order to avoid their concentration.

6.7 OPERATION

LIGHTING THE PLANCHA BARBECUE:

1. Check that the appliance is connected to the socket.
2. Put the switch in the on-position and check the pilot light indicating the plancha is in operation.
3. Set the plancha temperature with the control knob.

The plancha is now ready for its use, i. e. for cooking foods.

SWITCHING OFF THE PLANCHA:

1. Turn the temperature control knob to its minimum position.
2. Put the switch into the off-position 0.
3. Disconnect the device from the power supply.

6.8 VERIFYING THE PLANCHA OPERATION

Once the appliance has been switched on, the installer has to keep on verifying its well-functioning in compliance with the regulations of the destined country.

It is the responsibility of the installer to perform these checks in accordance with current regulations.

7. OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

Please read carefully the installation, operating and maintenance manual prior to the plancha use.

Keep the installation, operating and maintenance manual in a safe place easily accessible for future reference.

7.1 PRECAUTIONS PRIOR TO OPERATING AND MAINTENANCE

- This appliance is for domestic use only
- Disconnect from the socket in order to do any maintenance, cleaning or repair.
- Any modification, elimination, or failure to do maintenance on no matter which part increases the risk of accidents. We recommend regular inspections.
- The manufacturer is not responsible for any damage resulting from operating an appliance with parts that have been modified, eliminated, or failed to maintain without the manufacturer's previous and explicit agreement.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified personnel in order to avoid any danger.
- The appliance is designed to reach high temperatures (up to 300 °C).
- Do not touch its sides when the plancha is in use as it may cause burnings.
- When cleaning it is important not to douse with water as it may penetrate live parts of the plancha appliance.
- We recommend pre-heating the plancha for 5 to 10 minutes in order to achieve good cooking results.

7.2 SWITCHING ON AND OFF

Please see section 6.7

7.3 CARE AND MAINTENANCE

Care and maintenance has to be made with the appliance disconnected from the power supply.

CLEANING

Cleaning thoroughly after every use will guarantee perfect performance and longevity of the appliance.

It is fundamental to treat the plancha barbecue and its accessories properly as they have been manufactured with best quality materials, which can be well maintained with products that are easily available.

It is important not to use any abrasives that may scratch the griddle surface (pads, brushes...). Clean with degreaser and soapy water.

It is very important that no water gets into the plancha body.

There are two cleaning methods: firstly, a daily or partial one, and secondly, a total or weekly cleaning procedure. It is not necessary to use abrasive agents for either of those as there are many products readily available that dissolve grease and residues without damaging the appliance. NEVER use a high-pressure cleaner. Our plancha appliances are made so that they can be easily dismantled thus providing for easy storage and cleaning.

STAINLESS STEEL PARTS

The plancha body is made of stainless steel 18/10 AISI 304, which is of highest quality and longevity. Using a respective cleaner regularly will guarantee that it stays in perfect condition.

GRIDDLE

It is important to keep the griddle surface clean from all residues, also during use.

For this it is important to keep the griddle always covered with food and lubricants of room temperature (food oil, fat, butter etc.). Leftovers can be pushed into the liquid tray so that the griddle surface is used in perfect condition. To finalize cleaning it is necessary to rub an oily cloth or paper towel over the surface in order to prevent from rusting.

We recommend cleaning the plancha griddle and the liquid container with a mild cream cleaner on a non-abrasive pad at least once a week.

STORING AND MAINTENANCE

We recommend that you keep a maintenance plan as this is the only way to ensure the plancha's ideal conditions and functioning.

Any handling of the appliance will be carried out by personnel authorized by the manufacturer.

If you detect any trouble, please get in touch with our technical service in order to evaluate the situation proceeding to its repair.

Empty and clean the liquid container after each use (uncouple by lifting slightly).

The appliance needs to be serviced by qualified personnel annually. Heating elements are verified as part of this service.

8. TROUBLE SHOOTING

This manual is for your immediate reference on how you can quickly solve small problems you might encounter:

- The heating circuit does not heat up:
Most probably there is a lack of electricity.
Check that the plug is in the socket and that the plancha is connected with it.
- There is electricity but the heating circuit does not heat up:
It is possible that the power switch does not work correctly. In this case, notify the manufacturer or the customer service.
- The plancha griddle is not hot enough:
Turn up the heat with the temperature control knob.
- It is not possible to turn up the heat with the temperature control knob:
Notify the manufacturer or customer service.

9. CHANGING PARTS

We recommended that a qualified technician may change parts. Please get in touch with the manufacturer or customer service.

WARNING

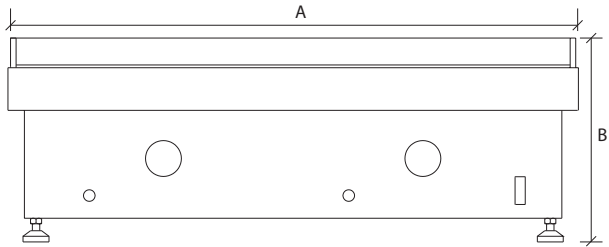
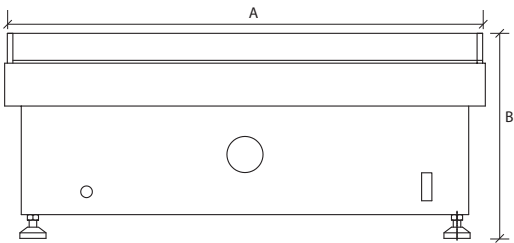
The manufacturer is not responsible for any modification made to its original state. Incorrect use or bad usage invalidates the manufacturing warranty. The manufacturer is not responsible for the plancha's functioning and quality if they were caused by not following this INSTRUCTION MANUAL.

In doubt please refer to the Spanish source text.

10. TECHNICAL SPECIFICATIONS

MEASUREMENTS AND WEIGHT

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)
EXTREME 50 E	517	208	454,17
EXTREME 60 E	617	208	454,17
EXTREME 60 E REC	617	210	454,17



11. PARTS LIST

REF:		COMPOSANT - COMPONENTE - ZUBEHÖR - COMPONEN - COMPONENTI				
Mod.	Ref.	FR	ES	DE	EN	IT
EXTREME ELEC	01	PLAQUE-GRIL	PLACA DE ASAR	GRILLPLATTE	GRILLIN PLATE	PIASTRA PER ARROSTIRE
EXTREME ELEC	02	RAMASSE GRAISSE	RECOGEDOR DE GRASAS	FETTSAM- MLER	WASTE OIL DISPOSAL	RACCOGLITO- RE GRASSI
EXTREME ELEC	03	SUPPORT THERMOSTAT	SOPORTE THERMOSTATO	THERMOSTAT TRÄGER	THERMOSTAT BRACKET	SUPPORTO THERMOSTATO
EXTREME ELEC	04	RÉSISTANCE	RESISTENCIA	WIDERSTAND	RÉSISTANCE	RESISTENZA
EXTREME ELEC	05	PLAQUE ISOLANTE	PLACA AIS- LANTE	DÄMMPLATTE	INSULATING PLATE	PIASTRE ISOLANTE
EXTREME ELEC	06	ISOLANT THERMIQUE	AISLANTE TÉRMICO	WÄRMEISO- LIERUNG	THERMAL INSULATION	ISOLANTE TÉRMICO
EXTREME ELEC	07	COMPAR- TIMENT DE RÉSISTANCE	CAJÓN DE RESISTENCIA	WIDERSTAN- DBOX	RESISTANCE BOX	SCATOLA DI RESISTENZA
EXTREME ELEC	08	SUPPORTS	SOPORTES	TRÄGER	BRACKETS	SUPPORTI
EXTREME ELEC	09	CÂBLE DE RÉSEAU	CABLE DE RED	NETZWERK KABEL	NETWORK CABLE	CAVO DI ALIMENTA- ZIONE
EXTREME ELEC	10	CÂBLE F-H-J	CABLE F-H-J	KABEL F-H-J	F-H-J CÂBLE	CAVO F-H-J
EXTREME ELEC	11	CÂBLE A-B-C	CABLE A-B-C	KABEL A-B-C	A-B-C CÂBLE	CAVO A-B-C
EXTREME ELEC	12	CÂBLE D-E	CABLE D-E	KABEL D-E	D-E CÂBLE	CAVO D-E
EXTREME ELEC	13	CORPS EN INOX	CUERPO INOX	ROSTFREIE STRUKTUR	STEEL BODY	CORPO INOX
EXTREME ELEC	14	THERMOSTAT	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
EXTREME ELEC	15	COMMANGE DE RÉGLAGE	MANDO REGULADOR	REGLUNG	CONTROL KNOB	COMANDO DI REGOLAZIONE
EXTREME ELEC	16	ENJOLIVEUR	EMBOLECE- DOR	ABGLEICH	COVER	RIFINITURA
EXTREME ELEC	17	TÉRMOIN LUMINEUX	PILOTO	STEUERGERÄT	PILOT	APIA
EXTREME ELEC	18	INTERRUP- TEUR	INTERRUPTOR	SCHALTER	SWITCH	INTERRUT- TORE
EXTREME ELEC	19	PIED EN PLAS- TIQUE	PIE DE PLÁS- TICO	PLASTIKFUSS	PLASTIC FOOT	PIEDE DI PLASTICA
EXTREME ELEC	20	PLAQUE DE VENTILATION	PLACA DE VENTILACIÓN	VENTILA- TIONS PLATTE	VENTILATION PLATE	LAMIERA DE VENTILAZIO- NE

DEUTCH - INHALT

1. VERPACKUNGSENTNAHME	35
2. GERÄTEBZEICHNUNG.....	35
3. TECHNISCHE GERÄTEDATEN	35
4. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND FUNKTION DES GERÄTS	35
5. AUSFÜHRUNGSMERKMALE	36
6. TECHNISCHE UND GEBRAUCHSANWEISUNG	36
7. BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG	38
8. HINWEISE ZUR BESEITIGUNG MÖGLICHER FEHLER	39
9. ERSATZTEILE AUSWELCHSELN	39
10. TECHNISCHE GERÄTEDATEN	40
MASSE UND GEWICHT.....	40
11. BESTANDTEILE	41

Dieses Gerät muss gemäß gültiger Gesetzgebung installiert werden. Für den Gebrauch im Inneren unter ausreichender Belüftung bestimmt. Bedienungsanleitung vor Montage und Gebrauch lesen.

Dieses Gerät ist nicht zur externen Inbetriebnahme durch eine Zeituhr bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb durch Personen, inklusive Kinder, bestimmt, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder deren Erfahrungsbereich oder Kenntnis dazu nicht ausreicht, es sei denn, der Betrieb erfolgt unter Aufsicht oder mit entsprechender Gebrauchseinführung durch eine verantwortliche, für die Sicherheit zuständige Person.

Kinder beaufsichtigen, um sicherzustellen, dass nicht mit dem Gerät gespielt wird.

Lesen Sie diese Anleitung zur Inbetriebnahme, zum Gebrauch und zur Wartung sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Diese Anleitung für spätere Fragen bitte an einem sichtbaren und gut zugänglichen Ort aufbewahren.

Es wird empfohlen, den Zustand des Geräts vor der Inbetriebnahme in Augenschein zu nehmen und sicherzustellen, dass es keine Transportschäden aufweist.

Der Hersteller haftet nicht, wenn das Gerät aufgebaut wird, ohne die Gebrauchsanweisung zu respektieren.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für die Funktionsfähigkeit des Geräts, wenn der Benutzer die Bedienungsanleitung und Empfehlungen zum Gebrauch außer Acht lässt.

Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die bei inkorrektem, also falschem, Betrieb des Geräts entstehen.

Geräteteile, die durch den Hersteller und seinen Lieferanten rechtlich geschützt sind, dürfen vom Benutzer NICHT verändert werden.

Der Hersteller haftet für keinerlei Veränderungen, die durch den Nutzer am Gerät vorgenommen wurden.

Vor Aufbau sicherstellen, dass das ausgepackte Gerät in gutem Zustand ist und keine Beeinträchtigung erfahren hat.

Der Ort, an dem das Gerät aufgebaut werden soll, muss sauber sein und frei von brennbaren Materialien, die einen Mindestabstand von 20 cm sowohl zu den Seiten als auch der anderen Flächen haben müssen.

Es ist äußerst wichtig sicherzustellen, dass das Stromnetz der Spannung entspricht, für die das Plancha-Gerät ausgerichtet ist. Dieser Wert ist auf dem Ausführungsetikett am Gerät angegeben und auch in dieser Betriebsanleitung.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

Dieses Gerät hat ab Kaufdatum 2 Jahre Herstellergarantie. Von der Garantie ausgeschlossen sind diese Fälle:

- Es sind 3 Jahre seit der Plancha-Herstellung vergangen.
- Oxidation des Plancha-Bräters
- Bei Schäden, die bei normalem Gebrauch in diesem Zeitraum als Verschleiß entstehen.
- Bei Schäden gleich welcher Art, die durch den unrechtmäßigen Gebrauch des Gerätes oder durch das Nichtbeachten der Bedienungsanleitung verursacht werden.
- Beim Eingriff in die Garantienausschlussbestimmungen.
- Allgemein jeglicher Schaden, der nicht auf einen Herstellungsfehler zurückzuführen ist.

1. VERPACKUNGSENTNAHME

Das Gerät muss sorgfältig ausgepackt werden, um es nicht zu beschädigen: Nehmen Sie es aus dem Karton heraus und untersuchen Sie es auf etwaige, durch den Transport entstandene, Schäden. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig sind.

Für den Fall, dass etwas ungewöhnlich oder beschädigt erscheint, gleich welcher Art, empfehlen wir, vor der Installation Ihren Verkäufer zu kontaktieren.

2. GERÄTEBEZEICHNUNG

Gerät: Elektrisches Plancha-Gerät zur gemeinschaftlichen Nutzung

Reihe: EXTREM

MODELL: EXTREM 50 E • EXTREM 60 E • EXTREM 60 E REC

3. TECHNISCHE GERÄTEDATEN

Bezeichnung:	Elektrische Plancha-Geräte zur gemeinschaftlichen Nutzung		
Verantwortliche Stelle	SIMOGAS, SL		
Handelsmarke	SIMOGAS		
Reihe:	EXTREM		
Modell:	EXTREM 50 E	EXTREM 60 E	EXTREM 60 E REC
Gewicht (kg)	19	26	35
Leistung (W)	2,400	3,400	3,400
Spannung (V)	230	230	230
Frequenz (Hz)	50	50	50

4. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND FUNKTION DES GERÄTS

Strombetriebene Plancha-Geräte sind dafür bestimmt, Lebensmittel auf dem Plancha-Bräter zu garen.

Plancha-Geräte sind Arbeitsgeräte, die Hitze über ihren Bräter weiterleiten, der den Garvorgang direkt in den Lebensmitteln bewirkt, die sich auf dem Bräter befinden.

Ein verkleidetes Hitzeelement im Inneren des Geräts, von Außen nicht sichtbar, sorgt für die Erhitzung des Plancha-Bräters.

Am Bedienungsfeld befindet sich ein Schalter, der das Gerät einschaltet, und ein Drehknopf zur Temperaturregulierung.

Hinten am Gerät befindet sich ein kleiner Flüssigkeitsauffangbehälter, der an zwei Schrauben hängt. Darin sammeln sich alle festen und flüssigen Bestandteile, die während des Garvorgangs anfallen, und die im Anschluss daran entsorgt werden.

Plancha-Geräte funktionieren, indem sich der Plancha-Bräter durch die Hitze aufheizt, die durch das entsprechend eingestellte Hitzeelement abstrahlt.

5. AUSFÜHRUNGSMERKMALE

DE

ESB63331177		Unterwiesene Behörde Nr. 0370 Zertifiziert in 2004	CE
ELEKTRISCHES PLANCHAS-GERÄT		NUM 3714 EXTREM 50 E	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	2.400 W	

ESB63331177		Unterwiesene Behörde Nr. 0370 Zertifiziert in 2014	CE
ELEKTRISCHES PLANCHAS-GERÄT		NUM 0037 EXTREM 60 E	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	3.400 W	

ESB63331177		Unterwiesene Behörde Nr. 0370 Zertifiziert in 2014	CE
ELEKTRISCHES PLANCHAS-GERÄT		NUM 0007 EXTREM 60 E REC	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	3.400 W	

DE. Dieses Gerät entspricht den grundsätzlichen Anforderungen der EG-Richtlinie 72/23/CE. Dieses Gerät muss gemäß gültiger Gesetzgebung installiert werden. Ausschließlich für den Gebrauch im Inneren unter guter Belüftung bestimmt. Bedienungsanleitung vor Montage und Gebrauch lesen.

6. TECHNISCHE UND GEBRAUCHSANWEISUNG

Diese Anleitung beinhaltet Hinweise für den Aufbau, Einstellung und die Wartung des Geräts.

6.1 VORSICHTSMASSNAHMEN VOR INBETRIEBNAHME

- Dieses Gerät ausschließlich dort aufstellen, wo ausreichende Belüftung besteht, um zu vermeiden, dass sich gesundheitsschädliche Gase am Betriebsort ansammeln.
- Das Gerät in einem Raum aufstellen, der ausreichend belüftet und gemäß gültiger Gesetzgebung ist.
- Das Gerät ausschließlich auf einer nicht-brennbaren Oberfläche aufstellen.
- Sicherstellen, dass die Spannung und Frequenz des Geräts dieselbe ist, wie die, die durchs Stromnetz zugeführt wird.
- Überprüfen Sie, dass sich alle Elemente des Gerätes in richtiger Lage und Stellung befinden und sich diesbezüglich nichts durch den Transport verändert oder verbogen hat.
- Sicherstellen, dass das Gerät gemäß gültiger Gesetzgebung des Bestimmungslandes aufgestellt wurde.
- Es wird empfohlen, das Gerät unter eine Dunstabzugshaube aufzustellen, um die Entsorgung der Abgase und des Rauches während der Grillphase zu sichern.
- Das Gerät muss in einem Mindestabstand von 5 cm nach allen Seiten und der Rückwand des Aufstellungsorts montiert werden, um diese gegen die hohen Temperaturen zu schützen, die das Gerät erreichen kann.
- Prüfen Sie die Kompatibilität der Abmessungen und des Gewichts der Plancha, bevor sie auf einer Oberfläche installieren.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

6.2 MERKMALE DES AUFSTELLUNGORTES

- Der Aufstellungsort des Plancha-Geräts muss die folgenden Mindestanforderungen erfüllen:
- Die Oberfläche muss sauber sein.
- Es ist für eine angemessene Belüftung gesorgt gemäß gültiger Rechtsvorschriften des Bestimmungslandes.
- Es ist ausreichend Platz, um die notwendigen Mindestmaße einhalten zu können, die bezüglich der Sicherheitsabstände betreffs Temperatur und Brennbarkeit erforderlich sind.
- Das Plancha-Gerät muss sich in einem Abstand von mindestens 5 cm zu anderen Seitenwänden befinden.
- Sicherstellen, dass sich die Steckdose nahe genug zum Gerät befindet, um anschließen zu können.
- Es ist wichtig, dass sich die Steckdose an einer Stelle befindet, wo sie gegen mögliche Feuchtigkeit und Spritzer geschützt ist, die beim Grillen der Nahrungsmittel entstehen.

6.3 GERÄTEAUFBAU

Das Plancha-Gerät benötigt keinen besonderen Anschluss. Es wird direkt auf der Oberfläche platziert. Prüfen Sie, dass die Oberfläche eben und stabil ist.

6.4 TECHNISCHE STROMNETZDATEN FESTSTELLEN

Prüfen, dass die Spannung und Frequenz, für die das Plancha-Gerät bestimmt ist, kompatibel mit dem des Stromversorgungsnetzes ist.

Sicherstellen, dass die Stromzufuhr so bemessen ist, dass sie die angegebene Maximal-Leistung für das Plancha-Gerät erreicht.

6.5 ANSCHLUSS ANS STROMNETZ

Der Anschlussort muss leicht zugänglich sein. Nach Prüfung der elektrischen Daten kann das Gerät ans Stromnetz angeschlossen werden, indem der Gerätestecker in die Steckdose gesteckt wird.

6.6 ENTLÜFTUNG

Das Gerät sollte unter eine Dunstabzugshaube aufgestellt werden, um den Rauch und die Bratdämpfe abzuleiten, die während des Garvorgangs entstehen, und um deren Konzentration zu vermeiden.

6.7 INBETRIEBNAHME

ZÜNDEN:

1. Sicherstellen, dass das Gerät ans Stromnetz angeschlossen ist.
2. Stellen Sie den Schalter an und prüfen Sie, dass die Betriebslampe leuchtet. Das Plancha-Gerät ist nun in Betrieb.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur des Plancha-Bräters ein.

Nun ist das Plancha-Gerät zur Nutzung bereit, d. h. um Lebensmittel zu grillen.

AUSSCHALTEN:

1. Den Drehknopf auf kleinste Position stellen.
2. Den Schalter auf 0 bzw. ausschalten.
3. Den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

6.8 BETRIEBSKONTROLLE

Sobald das Gerät funktioniert, ist eine Betriebsprüfung nach den geltenden Rechtsvorschriften des Bestimmungslandes durchzuführen.

Es liegt in der Verantwortung des Benutzers, Funktionstests im Rahmen der geltenden Vorschriften durchzuführen.

7. BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Bitte lesen Sie die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanweisungen sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Es wird empfohlen, dieses Handbuch für künftige Referenz an einem sichtbaren und leicht zugänglichen Ort aufzubewahren.

7.1 VORSICHTSMASSNAHMEN VOR GEBRAUCH UND WARTUNG

- Dieses Gerät ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt.
- Um Wartungsarbeiten, Reinigung oder Reparaturen vorzunehmen, müssen Sie das Gerät vom Stromnetz entfernen.
- Abänderung, Entfernung oder mangelnde Wartung irgendeines Teiles des Gerätes erhöht das Unfallrisiko. Regelmäßige Kontrollen sind empfehlenswert.
- Bei Benutzung des Gerätes nach einer Abänderung oder Beseitigung eines seiner Komponenten ohne die vorherige ausdrückliche Genehmigung des Fabrikanten, ebenso wie nach mangelnder Wartung derselben, kommt der Fabrikant nicht für den dadurch entstandenen Schaden auf.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertes Personal ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät erreicht Funktionsbestimmte hohe Temperaturen (ca. 300 ° C)
- Die Seitenwände und den Bräter nicht berühren, wenn das Plancha-Gerät in Betrieb ist, da die Gefahr von Verbrennung besteht.
- Bei der Reinigung ist es sehr wichtig, Wasser mit Vorsicht zu benutzen und das Gerät nicht abzuspritzen, da sonst Wasser eindringt, das an den Stromkreislauf gelangt.
- Um ein Grillergebnis zu erzielen, empfehlen wir, das Plancha-Gerät 5 bis 10 Minuten lang aufzuheizen.

7.2 EIN- UND AUSSCHALTEN

Siehe Punkt 6.7

7.3 REINIGUNG, AUFBEWAHRUNG UND WARTUNG

Diesen Vorgang erst durchführen, nachdem das Gerät vom Stromnetz entfernt wurde.

REINIGUNG

Eine sorgfältige Reinigung nach jeder Benutzung garantiert die einwandfreie Funktionsfähigkeit und verlängert die Lebensdauer des Geräts.

Es ist grundsätzlich wichtig, ordnungsgemäß mit dem Plancha-Gerät und Zubehör umzugehen. Bei der Fabrikation wurde auf die Verwendung bester Materialien geachtet, die achtsam mit gängigen Reinigungsmitteln behandelt werden können.

Wichtig: Keine Scheuermittel verwenden (Pads, Bürsten usw.), die die Oberfläche verkratzen würden. Reinigen Sie mit einem Fettlöser und einem Lappen.

Es ist äußerst wichtig, dass kein Wasser ins Innere der Plancha gelangt.

Es gibt zwei Reinigungsarten: Eine teilweise bzw. tägliche Reinigung oder eine vollständige bzw. wöchentliche. In der Regel wird dafür kein Scheuermittel benutzt, da es auf dem Markt eine große Anzahl von Produkten gibt, die Fett und andere organische Bestandteile lösen, ohne das Gerät zu beschädigen. NIEMALS MIT HOCHDRUCK REINIGEN. Die Plancha-Bräter sind so entworfen, dass sie leicht auseinander zu nehmen und deshalb leicht zugänglich für Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind.

OBERFLÄCHEN AUS EDELSTAHL

Die Plancha-Geräte sind aus Edelstahl 18/10 AISI 304 hergestellt; ein Material herausragender Qualität und Langlebigkeit. Bei laufender Reinigung der Edelstahlbestandteile mit einem sachgemäßen Reinigungsmittel behalten sie ihren perfekten Zustand bei.

PLANCHA-BRÄTER

Es ist wichtig, dass die Oberfläche des Plancha-Bräters stets frei von festen Rückständen ist, selbst während des Gebrauchs. Dazu sollte diese mit einem Fett bedeckt gehalten werden, das Zimmertemperatur hat (Pflanzen- oder Saatöl, Butter, usw.). Besagte Überreste können leicht in den Flüssigkeitsauffangbehälter geschoben werden, sodass die Plancha stets in einwandfreiem Zustand benutzt wird. Es ist abschließen noch nötig, die Oberfläche mit etwas Öl einzureiben, um sie in einwandfreiem Zustand zu erhalten und Rostbildung zu vermeiden.

Mindestens einmal pro Woche den Plancha-Bräter und Flüssigkeitsauffangbehälter mit einem nicht scheuernden, fettlösenden Reinigungsmittel reinigen.

PFELGE UND AUFBEWAHRUNG

Es ist ratsam, einen Wartungsplan aufzustellen, um den einwandfreiem Betriebszustand zu gewährleisten.

Arbeit am Gerät sind ausschließlich durch vom Hersteller zugelassenes Personal durchzuführen.

Sollten Sie einen Fehler gleich welcher Art feststellen, kontaktieren Sie bitte unsere technische Abteilung, um die Situation zu bewerten und die Reparaturen entsprechend einzuleiten.

Den Flüssigkeitsauffangbehälter nach jedem Gebrauch entleeren (hinten abhängen).

Einmal im Jahr sollte eine Generalreinigung des Gerätes durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Die Heizelemente sind dabei zu prüfen.

8. HINWEISE ZUR BESEITIGUNG MÖGLICHER FEHLER

Hier einige Hinweise dazu, wie Sie häufige, leichte Fehler einfach und schnell selbst beheben können:

- Der Heizstab erhitzt sich nicht:
Höchstwahrscheinlich besteht keine Stromzufuhr.
Prüfen Sie, dass ein Stromkreislauf besteht und dass das Gerät ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Trotz Stromversorgung heizt der Stab nicht auf:
Möglicherweise funktioniert der AN/AUS-Schalter nicht richtig. Benachrichtigen Sie den Hersteller oder Kundendienst.
- Der Plancha-Bräter wird nicht ausreichend heiß:
Die Temperatur mithilfe des Bedienungsknopfs regulieren.
- Die Temperatur lässt sich nicht mithilfe des Bedienungsknopfs regulieren.
Den Hersteller oder Kundendienst kontaktieren.

9. ERSATZTEILE AUSWELCHSELN

Der Austausch ist nach Kontaktaufnahme mit dem Hersteller oder Kundendienst durch eine Fachkraft auszuführen.

WARHINWEIS

Der Hersteller haftet nicht für Modifizierungen, die am Gerät vorgenommen wurden. Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden, die aus einer falschen Bedienung des Geräts hervorgehen. Der Hersteller haftet bei Nichtbeachtung der vorliegenden Gebrauchsanweisung nicht für die Funktionsfähigkeit und die Qualität des Geräts.

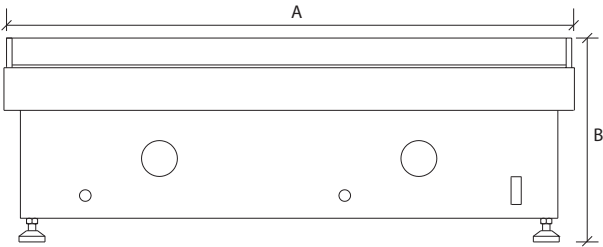
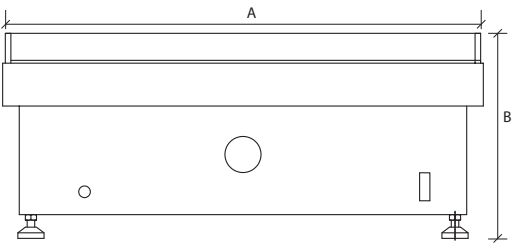
Im Zweifelsfall gilt die Ausgangssprache Spanisch.

10. TECHNISCHE GERÄTEDATEN

MASSE UND GEWICHT

DE

Modell	A (mm)	B (mm)	C (mm)
EXTREM 50 E	517	208	454,17
EXTREM 60 E	617	208	454,17
EXTREM 60 E REC	617	210	454,17



11. BESTANDTEILE

DE

REF:		COMPOSANT - COMPONENTE - ZUBEHÖR - COMPONEN - COMPONENTI				
Mod.	Ref.	FR	ES	DE	EN	IT
EXTREME ELEC	01	PLAQUE-GRIL	PLACA DE ASAR	GRILLPLATTE	GRILLIN PLATE	PIASTRA PER ARROSTIRE
EXTREME ELEC	02	RAMASSE GRAISSE	RECOGEDOR DE GRASAS	FETTSAM-MLER	WASTE OIL DISPOSAL	RACCOGLITORE GRASSI
EXTREME ELEC	03	SUPPORT THERMOSTAT	SOPORTE TERMOSTATO	THERMOSTAT TRÄGER	THERMOSTAT BRACKET	SUPPORTO TERMOSTATO
EXTREME ELEC	04	RÉSISTANCE	RESISTENCIA	WIDERSTAND	RÉSISTANCE	RESISTENZA
EXTREME ELEC	05	PLAQUE ISOLANTE	PLACA AIS-LANTE	DÄMMPLATTE	INSULATING PLATE	PIASTRE ISOLANTE
EXTREME ELEC	06	ISOLANT THERMIQUE	AISLANTE TÉRMICO	WÄRMEISO-LIERUNG	THERMAL INSULATION	ISOLANTE TERMICO
EXTREME ELEC	07	COMPAR-TIMENT DE RÉSISTANCE	CAJÓN DE RESISTENCIA	WIDERSTAN-DBOX	RESISTANCE BOX	SCATOLA DI RESISTENZA
EXTREME ELEC	08	SUPPORTS	SOPORTES	TRÄGER	BRACKETS	SUPPORTI
EXTREME ELEC	09	CÂBLE DE RÉSEAU	CABLE DE RED	NETZWERK KABEL	NETWORK CABLE	CAVO DI ALIMENTA-ZIONE
EXTREME ELEC	10	CÂBLE F-H-J	CABLE F-H-J	KABEL F-H-J	F-H-J CÂBLE	CAVO F-H-J
EXTREME ELEC	11	CÂBLE A-B-C	CABLE A-B-C	KABEL A-B-C	A-B-C CÂBLE	CAVO A-B-C
EXTREME ELEC	12	CÂBLE D-E	CABLE D-E	KABEL D-E	D-E CÂBLE	CAVO D-E
EXTREME ELEC	13	CORPS EN INOX	CUERPO INOX	ROSTFREIE STRUKTUR	STEEL BODY	CORPO INOX
EXTREME ELEC	14	THERMOSTAT	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
EXTREME ELEC	15	COMMANGE DE RÉGLAGE	MANDO REGULADOR	REGLUNG	CONTROL KNOB	COMANDO DI REGOLAZIONE
EXTREME ELEC	16	ENJOLIVEUR	EMBOLECE-DOR	ABGLEICH	COVER	RIFINITURA
EXTREME ELEC	17	TÉRMOIN LUMINEUX	PILOTO	STEUERGERÄT	PILOT	APIA
EXTREME ELEC	18	INTERRUP-TEUR	INTERRUPTOR	SCHALTER	SWITCH	INTERRUTTORE
EXTREME ELEC	19	PIED EN PLAS-TIQUE	PIE DE PLÁS-TICO	PLASTIKFUSS	PLASTIC FOOT	PIEDE DI PLASTICA
EXTREME ELEC	20	PLAQUE DE VENTILATION	PLACA DE VENTILACIÓN	VENTILA-TIONS PLATTE	VENTILATION PLATE	LAMIERA DE VENTILAZIO-NE

ITALIANO - CONTENUTO

1. DISIMBALLAGGIO DELL'APPARECCHIO	45
2. IDENTIFICAZIONE DELL' APPARECCHIO.....	45
3. SCHEDA TECNICA DELL'APPARATO	45
4. DESCRIZIONE GENERALE E FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO	45
5. CARATTERISTICHE DEL PROGETTO.....	46
6. ISTRUZIONI TECNICHE E MANUALE D'ISTRUZIONE	46
7. ISTRUZIONI DI USO E MANTENIMENTO	48
8. DESCRIZIONE DI POSSIBILI GUASTI	49
9. CAMBIARE DEI PEZZI:.....	49
10. SCHEDA TECNICA DELL'APPARATO	50
DIMENSIONI E PESO	50
11. LISTA DEI COMPONENTI	51

Questo apparecchio deve essere installato secondo le leggi e norme del paese. Si può usare esclusivamente al di fuori delle mura domestiche. Leggere le istruzioni d'uso prima di utilizzare l'apparecchio. Questo apparecchio non può essere messo in funzione tramite un timer esterno. Questo apparecchio non può essere messo in funzione da persone, (incluso bambini), con capacità ridotte fisicamente, sensoriale e mentali o che hanno carenze di esperienza o concepimento, salvo se l'uso avviene sotto custodia di una persona responsabile che istruisce l'utente.

Bambini vanno custoditi per garantire che non giochino con l'apparecchio.

Si consiglia di leggere attentamente il manuale d'installazione, uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di realizzare qualsiasi operazione.

Si raccomanda di conservare il manuale in un luogo visibile e facilmente accessibile per future consultazioni.

Si raccomanda di controllare lo stato dell'apparecchio per verificare che non abbia avuto danni durante il trasporto.

Il fabbricante non si rende responsabile se l'apparecchio viene montato senza tenere conto dell'istruzioni d'uso.

Il fabbricante non si rende responsabile del funzionamento dell'apparecchio se l'utilizzatore non si è attenuto all'utilizzo del manuale di funzionamento;

Il fabbricante non si rende responsabile da guasti causati dall'uso non corretto dell'apparecchio.

NON modificare componenti dell'apparecchio che sono protetti dal diritto del fabbricante.

Il fabbricante non si rende responsabile per qualsiasi modifica fatta dall'utilizzatore.

Prima del montaggio assicurarsi che l'apparecchio, una volta sconfezionato, sia in buone condizioni e non siano avvenute deterioramenti. Il luogo dove si installa l'apparecchio, deve essere pulito e libero da materiale infiammabile che devono essere distanti minimo 20 cm da tutti i lati.

È molto importante verificare, se la tensione di alimentazione elettrica dell'apparecchio corrisponde alla rete elettrica. Il voltaggio compare sulla targhetta dell'apparecchio e anche nel manuale.

CONDIZIONI DI GARANZIA

- Quest'apparecchio ha, con la data dell'acquisto, una garanzia dal fabbricante di 2 anni. Esclusi dalla garanzia sono le situazioni seguenti:
- sono passati 3 anni dalla costruzione della piastra;
- ossidazione della piastra;
- i danni che si verificano a causa del tempo nel uso comune;
- qualsiasi tipo di danno nel non avere usato dovutamente l'apparecchio o dal non aver seguito le istruzioni d'uso;
- la manomissione dei sigilli di garanzia;
- qualsiasi causa non attribuita al fabbricante;

1. DISIMBALLAGGIO DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio va disimballaggiato con cautela per non apportare dei danni. Controllare su eventuali danni effettuati dal trasporto. Controllare che i pezzi siano al completo.

Nel caso che si scopre qualche anomalia contattate il vostro rappresentante della merce prima di installarlo.

2. IDENTIFICAZIONE DELL' APPARECCHIO

Apparecchio:	Plancha di cottura elettrica di uso collettivo
Linea:	EXTREME
Modello:	EXTREME 50 E • EXTREME 60 E • EXTREME 60 E REC

3. SCHEDA TECNICA DELL'APPARATO

Denominazione	Planchas di cottura elettrica di uso collettivo		
Responsabile	SIMOGAS, SL		
Marca commerciale	SIMOGAS		
Linea	EXTREME		
Modello	EXTREME 50 E	EXTREME 60 E	EXTREME 60 E REC
Peso (kg)	19	26	35
Potenza (W)	2,400	3,400	3,400
Tensione (V)	230	230	230
Frequenza (Hz)	50	50	50

4. DESCRIZIONE GENERALE E FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Le piastre elettriche sono effettuate per cucinare generi alimentari sulla piastra stessa.

Apparecchi Plancha sono apparecchi lavorativi che trasmettono calore sulla piastra, permettendo così direttamente la cottura di generi alimentari che si trovano su di essa.

Un elemento termico ricoperto, non visibile dall'esterno, permette il surriscaldarsi della piastra.

Sul pannello di controllo si trova un interruttore che accende l'apparecchio e una manopola per regolare la temperatura. Al retro dell'apparecchio si trova un piccolo contenitore liquidi, appeso a due vite. Nel contenitore si raccolgono tutti i rifiuti solidi o liquidi, che si verificano durante la cottura e che alla fine possono essere eliminati.

Apparecchi plancha funzionano basandosi sul riscaldamento della piastra mediante il calore fornito dal combustore del gas nei bruciatori.

5. CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

ESB63331177		Organismo Notificato n° 0370 Anno del certificato: 2004	CE
PLANCHA DI COTTURA ELETTRICA		NUM 3714 EXTREME 50 E	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	2.400 W	

ESB63331177		Organismo Notificato n° 0370 Anno del certificato: 2014	CE
PLANCHA DI COTTURA ELETTRICA		NUM 0037 EXTREME 60 E	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	3.400 W	

ESB63331177		Organismo Notificato n° 0370 Anno del certificato: 2014	CE
PLANCHA DI COTTURA ELETTRICA		NUM 0007 EXTREME 60 E REC	
S/N°:			
230 V ~	50 Hz	3.400 W	

IT. Questo apparecchio conforme alla Direttiva EG 72/23/CE. Questo apparecchio deve essere installato secondo le leggi e norme del paese. Si può usare esclusivamente al di fuori delle mura domestiche. Prima di usarlo leggere attentamente il manuale.

6. ISTRUZIONI TECNICHE E MANUALE D'ISTRUZIONE

Questo manuale contiene istruzioni per l'installazione, regolazione e manutenzione per l'apparecchio.

6.1 PRECAUZIONE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE

- Montare questo apparecchio solamente la dove c'è una ampia ventilazione per impedire la formazione di gas tossici al luogo di cottura.
- Montare l'apparecchio in un luogo che ha sufficiente ventilazione che è secondo le leggi del paese.
- Montare l'apparecchio su una superficie non infiammabile.
- Assicurarsi che la tensione elettrica e la frequenza dell'apparecchio corrispondono alle frequenze della rete elettrica.
- Assicurarsi che tutti gli elementi che compongono l'apparecchio siano in giusta posizione e che non si siano piegati o cambiati durante il trasporto.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia montato e calibrato secondo le leggi del paese di destinazione.
- Si suggerisce di montare l'apparecchio sotto una cappa per garantire l'evaporazione del gas che si forma durante la fase di cottura.
- L'apparecchio va installato a una distanza minima di 5 cm a tutti i lati per proteggere il dintorno da temperature elevate che emana l'apparecchio.
- Verificare le dimensioni e il peso dell'apparecchio prima di installarlo su una superficie.
- Se il cavo elettrico manifesta danni, deve essere sostituito dal fabbricante, servizio cliente o da personale qualificato per evitare pericoli.

6.2 CARATTERISTICHE DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

Il luogo d'installazione deve disporre come minimo alle seguenti richieste:

- La superficie deve essere completamente pulita.
- È disposto una sufficiente ventilazione secondo le leggi valide del paese di destinazione.
- È sufficiente posto per mantenere le distanze di sicurezza minime necessarie che sono richieste a causa della temperatura e combustione.
- L'apparecchio Plancha si deve trovare a una distanza minima di 5 cm alle pareti laterali.
- Verificare che la presa elettrica sia nelle vicinanze dell'apparecchio per collegarlo.
- È importante che la presa elettrica si trovi in un luogo protetto da umidità e spruzzi di grassi che si verificano durante la cottura.

6.3 COSTRUZIONE DELL'APPARECCHIO

L'apparecchio non necessita un collegamento speciale. Viene appoggiata direttamente su una superficie che sia a livello e stabile.

6.4 IDENTIFICARE LA DATE TECNICHE DELLA RETE ELETTRICA

Verificare che la tensione e la frequenza, per cui è concepito l'apparecchio, sia compatibile con la rete elettrica. Assicurarsi che il flusso della corrente sia a misura che permette la potenza massima dell'apparecchio.

6.5 COLLEGAMENTO DELL'APPARECCHIO ALLA RETE ELETTRICA

Il luogo per la connessione deve essere facilmente accessibile. Dopo aver verificato le date elettriche, si può collegare l'apparecchio, in quanto si mette la spina elettrica nella presa elettrica.

6.6 VENTILAZIONE

L'apparecchio dovrebbe essere appoggiato sotto una cappa per far evaporare fumo e vapore di cottura che si verificano durante la cottura, per evitare la concentrazione di essi.

6.7 MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARATO

ACCENSIONE:

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia attaccato alla presa elettrica.
 2. Accendete l'interruttore e verificate che la lampadina della luce sia accesa. L'apparecchio Plancha adesso è in funzionamento.
 3. Regolate la temperatura a vostro gradimento con la manopola regolatore.
- Adesso l'apparecchio è pronto per l'uso da poter cucinare degli alimenti.

CHIUSURA:

1. Girare il regolatore della temperatura a posizione minima.
2. Spegnete l'interruttore in posizione 0.
3. Tirare la spina elettrica dalla presa elettrica.

6.8 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Appena funziona l'apparecchio va seguito un controllo del funzionamento seguendo sempre le leggi che valgono nel paese destinato. Rientra nella responsabilità dell'utente di eseguire dei test di funzionamento secondo le leggi in vigore.

7. ISTRUZIONI DI USO E MANTENIMENTO

Si consiglia di leggere attentamente il manuale d'installazione, uso e la manutenzione dell'apparecchio prima di usare la plancha.

Si consiglia di tenere il manuale in un luogo facilmente accessibile per consultazioni future.

7.1 PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO E MANUTENZIONE

- Questo apparecchio è soltanto per uso privato.
- Per realizzare lavori di mantenimento, pulizia o riparazioni, la spina dell'apparecchio va tolta dalla corrente.
- La modifica, eliminazione e mancanza di manutenzione di qualsiasi componente dell'apparato aumenta il rischio di incidenti. Si raccomandano controlli periodici.
- Il fabbricante non è responsabile per danni verificatosi a causa di modifiche, eliminazioni o mancanze di manutenzione, se non permessi e autorizzati dal fabbricante.
- Se il cavo della corrente apporta dei danni, deve essere sostituito dal fabbricante, servizio cliente o personale specializzato per evitare pericoli.
- L'apparecchio arriva durante la funzione ad alta temperatura (ca. 300°C).
- Non toccare le pareti laterali e la piastra mentre l'apparecchio è in funzione, perché esiste il pericolo di bruciature.
- Durante l'operazione di pulizie, è importante usare l'acqua con cautela e non pulirlo con getti d'acqua perché esiste il pericolo che dell'acqua penetra alla circolazione della corrente.
- Per ottenere un ottimo risultato per la cottura degli alimenti, si consiglia di surriscaldare l'apparecchio 5 – 10 minuti in anticipo.

7.2 ACCENDERE E SPEGNERE L'APPARECCHIO

Vedi il punto 6.7

7.3 OPERAZIONI DI PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

Seguire l'operazione solamente dopo aver staccato l'apparecchio dalla rete elettrica.

PULIZIA

Una pulizia accurata dopo ogni uso, garantisce un'abile funzione dell'apparecchio e prolunga la sua durata.

È generalmente importante di usare con cura l'apparecchio Plancha e i suoi utensili, perché nella sua fabbricazione sono stati scelti materiali di alta qualità. Prodotti di pulizia comuni sono sufficienti.

Importante: Non usare prodotti di pulizia abrasivi (spazzole, pad ecc.), che rovinano la superficie. Pulire con prodotto sgrassante e panno morbido.

È importantissimo che non penetri acqua nell'interno del corpo di Plancha.

Ci sono due modi per pulire l'apparecchio: Una parziale pulizia fatta giornalmente. Una completa pulizia fatta settimanalmente. In generale non si usano prodotti di pulizia abrasivi perché potrebbero rovinare la struttura dell'apparecchio. Meglio usare prodotti di pulizia lenitivi con la capacità di sciogliere grassi o altri componenti organici. **NON PULIRE MAI CON ALTA PRESSIONE.** Il plancha barbecue è stato concepito in maniera da smontarlo facilmente per le pulizie.

SUPERFICI DI ACCIAIO INOSSIDABILE (INOX)

Il plancha barbecue è stato fabbricato con acciaio inossidabile 18/10 AISI 304; un materiale ad alta qualità e di lunga durata. Pulendo con cura i componenti d'acciaio questi si conserveranno in perfetto stato.

PIASTRA PLANCHA

Assicurarsi che la superficie della piastra sia sempre libera da residui solidi anche durante l'uso.

Per garantire ciò la piastra va lubrificata con uno stato di grasso temperatura ambiente (p. e. olio di seme, burro ecc.). Facendo questo, i residui possono essere rimossi facilmente nel apposito contenitore liquidi per garantire un perfetto uso futuro. Alla fine delle operazioni è obbligatorio strofinare con un panno con olio per mantenerla in perfetta condizione ed evitare la ruggine.

Pulire almeno una volta la settimana il contenitore liquidi con un prodotto di pulizia che scoglie grasse e che non sia abrasivo.

CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE

È consigliabile che l'utente si programma un piano per il mantenimento dell'apparecchio, per garantire una perfetta condizione dello stato d'esso.

Manutenzioni all'apparecchio vanno effettuate esclusivamente da un personale autorizzato dal fabbricante. Nel caso si verifichi un guasto di qualsiasi tipo va contattato il nostro reparto tecnico, che valuterà la situazione e di azionare eventuali riparazioni. Dopo ogni uso del Plancha, svuotare il contenitore liquidi (sganciare dietro).

Una volta all'anno va realizzata una pulizia generale dell'apparecchio da un personale qualificato. Vanno controllati gli elementi di surriscaldamento.

8. DESCRIZIONE DI POSSIBILI GUASTI

Questo manuale fornisce alcuni suggerimenti affinché l'utilizzatore possa riparare per conto proprio piccoli guasti che si potrebbero verificare:

- L'elemento riscaldante non si surriscalda:
Molto probabilmente non c'è afflusso di corrente.
Verificare che ci sia la circolazione della corrente e che l'apparecchio sia attaccato alla rete elettrica.
- Nonostante ci sia corrente l'elemento riscaldante non si surriscalda:
Probabilmente non funziona bene l'interruttore ACCESO/ CHIUSO. Contattate il fabbricante o il servizio clienti.
- La piastra non riscalda sufficiente:
Regolate la temperatura con la manopola regolatore.
- Non si può regolare la temperatura con la manopola:
Avvisare il fabbricante o servizio clienti.

9. CAMBIARE DEI PEZZI

Dopo aver contattato il fabbricante o il servizio clienti, il cambio dei pezzi viene effettuato tramite personale qualificato.

Avviso di Attenzione

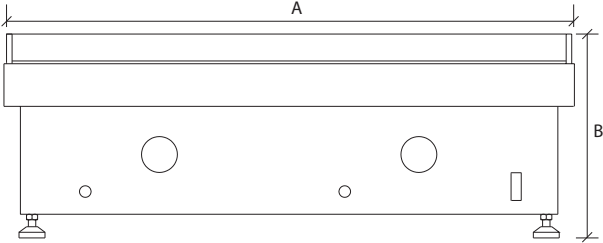
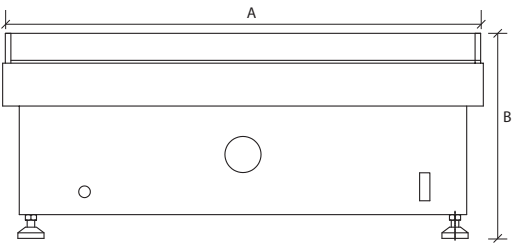
Il fabbricante non si rende responsabile per aver manipolato l'apparecchio e non può essere reso responsabile per danni provocati da non averlo usato correttamente. Il fabbricante non si rende responsabile per la funzione e la qualità dell'apparecchio, se non si è tenuto conto del manuale.

In caso di dubbi vale lo spagnolo come lingua di partenza.

10. SCHEDA TECNICA DELL'APPARATO

DIMENSIONI E PESO

Modello	A (mm)	B (mm)	C (mm)
EXTREME 50 E	517	208	454,17
EXTREME 60 E	617	208	454,17
EXTREME 60 E REC	617	210	454,17



11. LISTA DEI COMPONENTI

REF:		COMPOSANT - COMPONENTE - ZUBEHÖR - COMPONEN - COMPONENTI				
Mod.	Ref.	FR	ES	DE	EN	IT
EXTREME ELEC	01	PLAQUE-GRIL	PLACA DE ASAR	GRILLPLATTE	GRILLIN PLATE	PIASTRA PER ARROSTIRE
EXTREME ELEC	02	RAMASSE GRAISSE	RECOGEDOR DE GRASAS	FETTSAM-MLER	WASTE OIL DISPOSAL	RACCOGLITORE GRASSI
EXTREME ELEC	03	SUPPORT THERMOSTAT	SOPORTE TERMOSTATO	THERMOSTAT TRÄGER	THERMOSTAT BRACKET	SUPPORTO TERMOSTATO
EXTREME ELEC	04	RÉSISTANCE	RESISTENCIA	WIDERSTAND	RÉSISTANCE	RESISTENZA
EXTREME ELEC	05	PLAQUE ISOLANTE	PLACA AIS-LANTE	DÄMMPLATTE	INSULATING PLATE	PIASTRE ISOLANTE
EXTREME ELEC	06	ISOLANT THERMIQUE	AISLANTE TÉRMICO	WÄRMEISO-LIERUNG	THERMAL INSULATION	ISOLANTE TERMICO
EXTREME ELEC	07	COMPAR-TIMENT DE RÉSISTANCE	CAJÓN DE RESISTENCIA	WIDERSTAN-DBOX	RESISTANCE BOX	SCATOLA DI RESISTENZA
EXTREME ELEC	08	SUPPORTS	SOPORTES	TRÄGER	BRACKETS	SUPPORTI
EXTREME ELEC	09	CÂBLE DE RÉSEAU	CABLE DE RED	NETZWERK KABEL	NETWORK CABLE	CAVO DI ALIMENTA-ZIONE
EXTREME ELEC	10	CÂBLE F-H-J	CABLE F-H-J	KABEL F-H-J	F-H-J CÂBLE	CAVO F-H-J
EXTREME ELEC	11	CÂBLE A-B-C	CABLE A-B-C	KABEL A-B-C	A-B-C CÂBLE	CAVO A-B-C
EXTREME ELEC	12	CÂBLE D-E	CABLE D-E	KABEL D-E	D-E CÂBLE	CAVO D-E
EXTREME ELEC	13	CORPS EN INOX	CUERPO INOX	ROSTFREIE STRUKTUR	STEEL BODY	CORPO INOX
EXTREME ELEC	14	THERMOSTAT	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
EXTREME ELEC	15	COMMANGE DE RÉGLAGE	MANDO REGULADOR	REGLUNG	CONTROL KNOB	COMANDO DI REGOLAZIONE
EXTREME ELEC	16	ENJOLIVEUR	EMBOLECE-DOR	ABGLEICH	COVER	RIFINITURA
EXTREME ELEC	17	TÉRMOIN LUMINEUX	PILOTO	STEUERGERÄT	PILOT	APIA
EXTREME ELEC	18	INTERRUP-TEUR	INTERRUPTOR	SCHALTER	SWITCH	INTERRUTTORE
EXTREME ELEC	19	PIED EN PLAS-TIQUE	PIE DE PLÁS-TICO	PLASTIKFUSS	PLASTIC FOOT	PIEDE DI PLASTICA
EXTREME ELEC	20	PLAQUE DE VENTILATION	PLACA DE VENTILACIÓN	VENTILA-TIONS PLATTE	VENTILATION PLATE	LAMIERA DE VENTILAZIO-NE



www.simogas.com

5, Carrer Crom
08907 L'Hospitalet de Llobregat
Barcelona – España
Tel: 0034 932 63 45 06
E-mail: info@simogas.com



| planchaSimogas