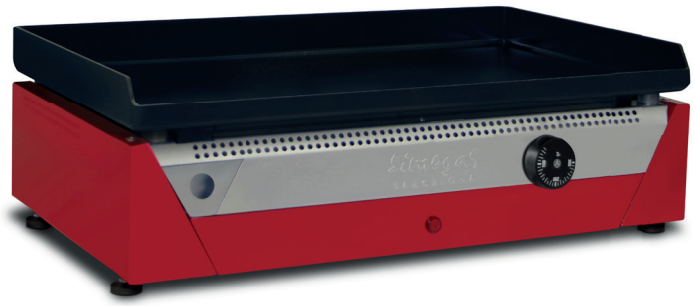
FR
ESP
EN
DE
IT

Simogas
BARCELONA



RAINBOW ELECTRIC 50

RAINBOW ELECTRIC 70

MODÈLES · MODELOS · MODELS · MODELLE · MODELLI

MODÈLES RAINBOW ELECTRIC 50 / 70

MANUEL D'INSTRUCTIONS

PLANCHA DE COCCIÓN ELÉCTRICA
MODELO RAINBOW ELECTRIC 50 / 70
MANUAL DE INSTRUCCIONES

ELEKTRISCHE KOCHPLATTE
MODELL RAINBOW ELECTRIC 50 / 70
BEDIENUNGSANLEITUNG

ELECTRIC PLANCHA BARBECUE
MODEL RAINBOW ELECTRIC 50 / 70
INSTRUCTION MANUAL

PIASTRA DI COTTURA ELETTRICA
MODELLO RAINBOW ELECTRIC 50 / 70
MANUALE - ISTRUZIONI PER L´USO

Simogas Barcelona • 5, Carrer Crom • 08907 L'Hospitalet de Llobregat • Barcelone – Espagne
www.simogas.com • info@simogas.com

| planchaSimogas

PLANCHA RAINBOW

Plaque de cuisson amovible en acier laminé au carbone de 6 mm d'épaisseur avec rebords de 5 cm de hauteur. Allumage piezzo électronique et tiroir récupérateur de graisse.

Placa de cocción desmontable de acero laminado al carbono de 6 mm de grosor, con bordes de 5 cmde alto. Encendido con piezo electrónico y recogedor de grasas.

Detachable plancha griddle made of rolled steel, carbon coated, thickness 6 mm, with 5 cm high edge. Electronic piezo ignition and with liquid container.

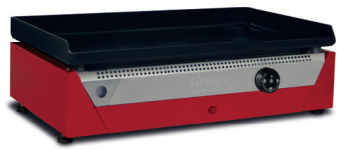
Abnehmbarer Plancha-Bräter aus Walzstahl, mit Kohlenstoff überzogen, 6mm stark, mit 5 cm hohem Rand. Elektronische Piezo-Zündung und mit Flüssigkeitsauffangbehälter.

Piastra smontabile di acciaio laminato al carbonio dello spessore di 6 mm e bordi con l´altezza di 5 cm. Fornito con accensione piezo elettronica e contenitore liquidi.

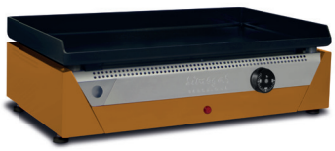
FR	MODÈLE	DIMENSIONS	PUISSANCE	BRÛLEURS
ESP	MODELO	DIMENSIONES	POTENCIA	QUEMADORES
EN	MODEL	DIMENSIONS	HEAT INPUT	BURNERS
DE	MODELL	MASSE	LEISTUNG	BRENNER
IT	MODELLO	DIMENSIONI	POTENZA	BRUCIATORI
	RAINBOW E50	50 x 30	2,4 KW	1
	RAINBOW E70	70 x 40	3,4 KW	2

DISPONIBLE EN / AVAILABLE IN /VERFÜGBAR IN / DISPONIBILE IN:

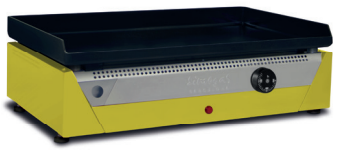
- RAINBOW ELECTRIC 50



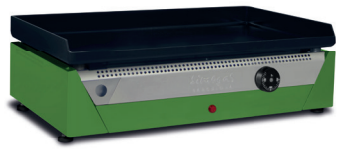
ROUGE - ROJO - RED - ROT - ROSSO



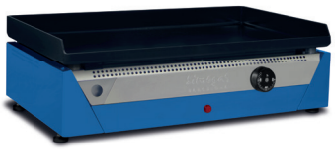
ORANGE - NARANJA - ORANGE - ORANGE - ARANCIONE



JAUNE - AMARILLO - YELLOW - GELB - GIALLO



VERT - VERDE - GREEN - GRÜN -VERDE



BLEU - AZUL - BLUE - AZURBLAU - AZZURRO

VIOLET - VIOLETA - VIOLET - VIOLETT - VIOLA

- RAINBOW ELECTRIC 70

ROUGE - ROJO - RED - ROT - ROSSO

ORANGE - NARANJA - ORANGE - ORANGE - ARANCIONE

JAUNE - AMARILLO - YELLOW - GELB - GIALLO

VERT - VERDE - GREEN - GRÜN -VERDE

BLEU - AZUL - BLUE - AZURBLAU - AZZURRO

VIOLET - VIOLETA - VIOLET - VIOLETT - VIOLA

FRANÇAIS - INDEX

CONDITIONS DE LA GARANTIE 4

1. DÉBALLAGE DE L'APPAREIL 4

2. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL 5

3. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL 5

4. DESCRIPTION GÉNÉRALE ET FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL 5

5. PLAQUE DE CARACTERISTIQUES 5

6. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE RÉGLAGE 5

- 6.1 PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À L'INSTALLATION 6
- 6.2 CARACTÉRISTIQUES DE L'EMPLACEMENT D'INSTALLATION DE L'APPAREIL 6
- 6.3 FIXATION DE L'APPAREIL 6
- 6.4 IDENTIFICATION DES DONNÉES TECHNIQUES DU RÉSEAU D'ALIMENTATION 6
- 6.5 CONNEXION DE L'APPAREIL AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE 6
- 6.6 ÉVACUATION DES FUMÉES 6
- 6.7 MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL 7
- 6.8 VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL 7

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

- 7.1 PRÉCAUTIONS PRÉALABLES À L'UTILISATION ET À L'ENTRETIEN 7
- 7.2 OPÉRATIONS DE MISE EN MARCHE ET D'ARRÊT DE L'APPAREIL 7
- 7.3 OPÉRATIONS DE NETTOYAGE, DE MAINTENANCE ET D'ENTRETIEN 8

8. INSTRUCTIONS POUR RÉSOUDRE LES PANNES ÉVENTUELLES 8

9. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIECES 9

10.FICHE TECHNIQUE DE L' APPAREIL 9

11.LISTE DE COMPOSANTS 10

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 (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquent d'expérience ou de connaissances, sauf si elles sont sous la surveillance ou ont eu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Il est indispensable de lire le présent manuel d'installation, d'utilisation et d'entretien avant d'effectuer

une quelconque opération 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 tenu pour responsable lorsque l'appareil a été installé sans suivre les instructions d'installation.

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

Le fabricant n'est pas tenu pour 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 n'est pas tenu pour 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 inflamables dans un rayon de 200 mm autour de l'ensemble 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 LA GARANTIE

Ces appareils sont garantis pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat, en cas d'un quelconque défaut de fabrication. Les causes d'expiration de la garantie sont les suivantes:

- Au-delà des 3 ans de fabrication.
- L'oxydation de la plaque de cuisson.
- La disparition de la protection noire 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 le non suivi des recommandations du manuel d'instructions.
- La manipulation, par l'utilisateur, de n'importe quelle pièce de l'appareil.
- En général, toute panne dont la cause n'est pas imputable au fabricant.

1. DÉBALLAGE DE L'APPAREIL

Le déballage doit être effectué avec un soin particulier, afin de ne pas abîmer l'appareil. Une fois sorti du carton, vérifiez que l'appareil n'a pas été endommagé et que toutes les pièces nécessaires à l'installation et à l'utilisation sont présentes.

Si vous détectez un défaut ou une anomalie, il est recommandé d'avertir le fabricant avant de procéder à l'installation.

2. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

Appareil: Plancha de cuisson électrique
Série: Rainbow
Modèles: Rainbow Electric 50 / 70

3. FICHE TECHNIQUE DE L'APPAREIL

Dénomination	Plancha de cuisson électrique	
Responsable	ES B-63331177	
Marque commerciale	SIMOGAS	
Série	Rainbow	
Modèle	Rainbow Electric 50	Rainbow Electric 70
Poids (Kg)	12.5	30.5
Puissance (W)	2400	3400
Tension (V)	230	230
Fréquence (Hz)	50	50

4. DESCRIPTION GÉNÉRALE 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, conducteur de chaleur, qui permet la 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 à l'arrière, qui permet d'allumer la plaque, ainsi que d'une commande pour régler la température.

A l'avant de la plaque, sur le côté gauche, il y a un petit récipient de forme allongée, qui correspond au bac ramasse graisse. Toutes les matières, solides et liquides, seront recueillies dans ce dernier pendant la cuisson des aliments sur la plaque, afin d'être ensuite jetées.

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

<table>
<tr><td colspan="2">ESB63331177</td><td>Organisme notifié nº 0370
Année de certification: 2009</td><td>CE</td></tr>
<tr><td colspan="2">PLANCHA DE ASAR ELÉCTRICA
S/Nº:</td><td colspan="2">PLANCHA - Rainbow Electric</td></tr>
<tr><td>230 V ~</td><td>50 Hz</td><td colspan="2">2.400 W</td></tr>
<tr><td colspan="4">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.</td></tr>
</table>

6. INSTRUCTIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET DE RÉGLAGE

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

L'appareil doit uniquement être installé dans un endroit suffisamment ventilé, afin d'empêcher la formation de fumées nocives pour la santé dans le local où il est installé.

- L'appareil doit être installé dans un endroit suffisamment ventilé, conformément aux réglementations en vigueur.
- L'appareil doit uniquement être installé 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 sont à leur place et qu'ils n'ont pas subi de déréglages imputables au transport.
- Vérifiez que la fabrication de l'appareil conforme 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 fumées de combustion pendant la phase de cuisson.
- L'appareil dégageant de fortes températures, il ne doit pas être collé à un mur ou autre. Veillez à respecter une zone de sécurité tout autour de l'appareil (une distance minimale de 5 cm est recommandée).
- Vérifiez les dimensions et le poids des plaques avant de les placer sur la surface sur laquelle elles seront 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 tout 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.
- Vérifiez 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 ; placez-les directement sur la surface et vérifiez 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 au chauffage 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 l'appareil dans la prise de courant de l'installation.

6.6 ÉVACUATION DES FUMÉES

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

6.7 MISE EN MARCHE DE L'APPAREIL

ALLUMER:

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 la prise de l'appareil.

6.8 VÉRIFICATION DU FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Une fois l'appareil allumé, vérifiez qu'il fonctionne correctement 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 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, au nettoyage ou à la réparation, il est nécessaire de débrancher au préalable l'appareil de la prise de courant.
- La modification, l'absence ou l'insuffisance d'entretien de n'importe quelle partie 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 sera être installé.
- Le fabricant ne sera pas responsable des dommages dérivés de l'utilisation de l'appareil lorsque l'entretien de ses composants a été modifié, est 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 ºC).

- Ne pas toucher les parois latérales et le gril de la plaque lorsque celle-ci fonctionne , afin d'éviter les risques de brûlures.
- Lors de l'entretien, il est très important de ne pas laver l'appareil avec des jets d'eau, puisque l'eau pourrait pénétrer à l'intérieur de l'appareil.
- Pour optimiser la cuisson des aliments, il est recommandé de laisser chauffer la plancha entre 5 et 10 minutes avant de commence la cuisson.

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

Se reporter au paragraphe 6.7.

7.3 OPÉRATIONS 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 l'utilisation de l'appareil garantit un fonctionnement impeccable et une plus longue durée de vie de celui-ci. Un traitement approprié sur les plaques et les accessoires est fondamental, puisque l'appareil est fabriqué avec des matériaux d'excellente qualité, qui peuvent être entretenus avec des produits ménagers d'usage quotidien.

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'un chiffon doux.

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 la propreté quotidienne de ces surfaces, 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 grasse et comestible (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 optimales. Après utilisation, il est conseillé de passer un torchon imbibé d'huile sur la plaque afin d'éviter la rouille et maintenir ainsi la plaque en parfait état.

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

CONSERVATION ET ENTRETIEN

Il est conseillé à l'utilisateur de procéder à un entretien régulier afin de maintenir l'appareil dans des conditions optimales de fonctionnement.

La manipulation des appareils devra être 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.

Une fois par an, un nettoyage complet et une vérification générale de l'appareil devront être réalisés (ce qui évitera, entre autres inconvénients, la mauvaise combustion des fumées et de la suie produites, ainsi que la mauvaise consommation de gaz). Pendant cette révision, on devra tenir compte du nettoyage des injecteurs, des vannes de sortie de gaz (robinets) et du graissage de ces dernières, comme cela a été indiqué auparavant.

8. INSTRUCTIONS POUR RÉSOUDRE LES PANNES ÉVENTUELLES

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, avertissez le fabricant ou le service après-vente.
- La plaque ne chauffe pas suffisamment:
  Réglez la température avec la commande.
- La commande de réglage de température ne fonctionne pas:
  Avertissez le fabricant ou le service après-vente.

9. INSTRUCTIONS POUR LE CHANGEMENT DES PIECES

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

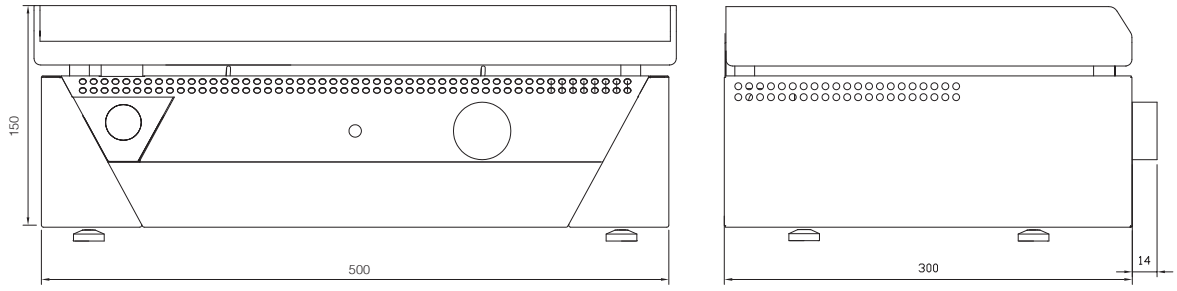
Le fabricant n'est pas responsable des modifications effectuées par des tiers sur l'appareil d'origine. Le fabricant n'est pas responsable des pannes provoquées par une mauvaise utilisation de l'appareil. Le fabricant n'est pas responsable du fonctionnement et de la qualité de l'appareil lorsque ceci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

En cas de doute, la version linguistique qui prévaut est l'espagnole.

10.FICHE TECHNIQUE DE L' APPAREIL

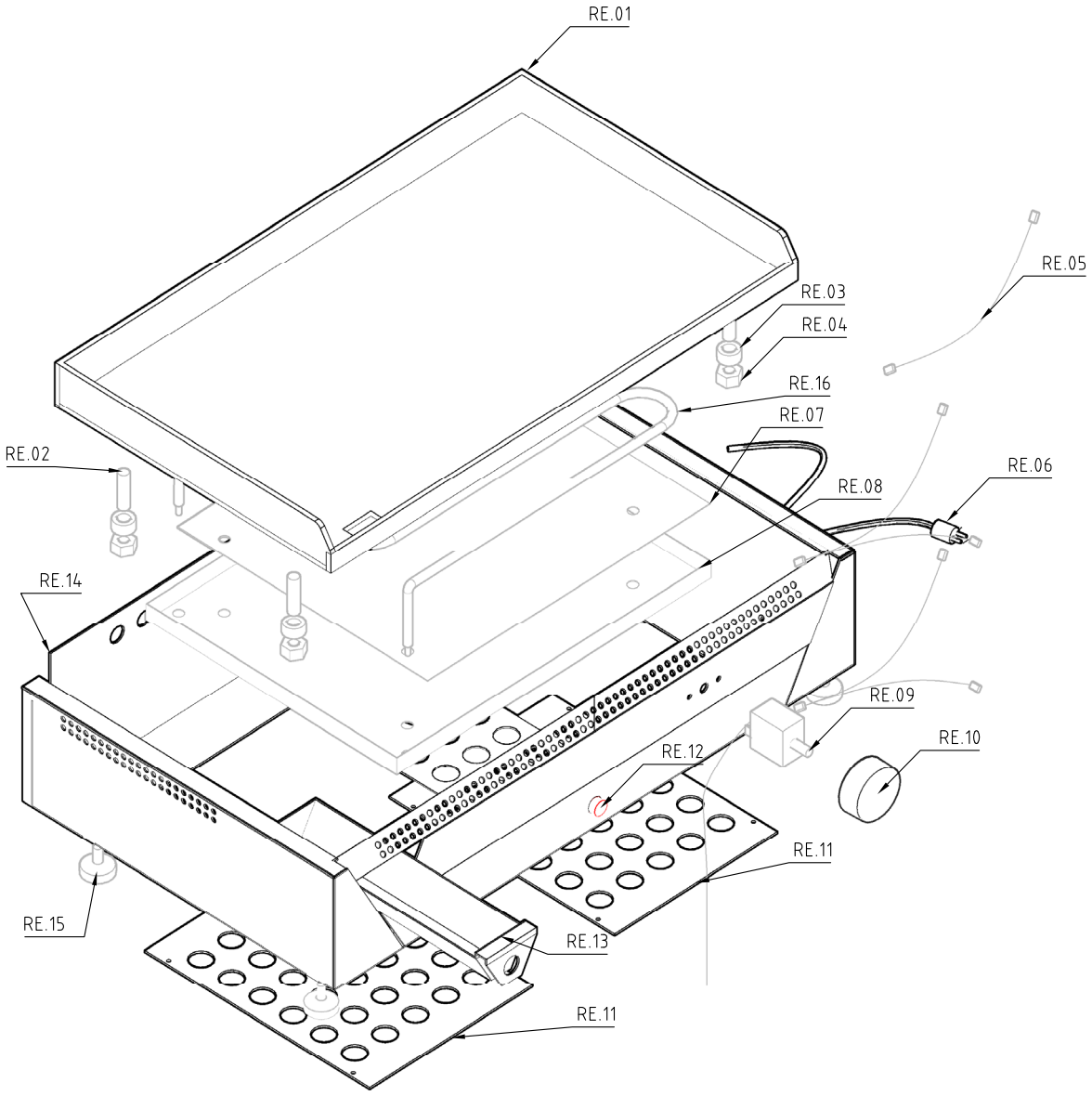
DIMENSIONS ET POIDS

Modèle	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Poids (kg)
Rainbow Electric 50	500	300	150	12,5
Rainbow Electric 70	700	400	150	30,5



FR

11.LISTE DE COMPOSANTS



ESPAÑOL - ÍNDICE

CONDICIONES DE GARANTÍA 12
1. DESEMBALAJE DEL APARATO 12
2. IDENTIFICACIÓN DE LOS APARATOS 12
3. FICHA TÉCNICA DEL APARATO 13
4. DESCRIPCIÓN GENERAL Y FUNCIONAMIENTO DEL APARATO 13
5. PLACA DE CARACTERÍSTICAS 13
6. INSTRUCCIONES TÉCNICAS DE INSTALACIÓN Y REGULACIÓN PARA EL USUARIO 13
6.1 PRECAUCIONES PREVIAS A LA INSTALACIÓN 13
6.2 CARACTERÍSTICAS DEL LUGAR DE INSTALACIÓN DEL APARATO 14
6.3 FIJACIÓN DEL APARATO 14
6.4 IDENTIFICACIÓN DE LOS DATOS TÉCNICOS DE LA RED ELÉCTRICA 14
6.5 CONEXIÓN DEL APARATO A LA RED ELÉCTRICA 14
6.6 EVACUACIÓN DE HUMOS 14
6.7 PUESTA EN MARCHA DEL APARATO 14
6.8 COMPROBACIÓN DE FUNCIONAMIENTO DEL APARATO 15
7. INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO 15
7.1 PRECAUCIONES PREVIAS AL USO Y MANTENIMIENTO 15
7.2 OPERACIONES DE ENCENDIDO Y APAGADO DEL APARATO 15
7.3 OPERACIONES DE LIMPIEZA, CONSERVACIÓN Y MANTENIMIENTO 15
8. INSTRUCCIONES PARA LA SOLUCIÓN DE POSIBLES AVERÍAS 16
9. INSTRUCCIONES DE CAMBIO DE PIEZAS 16
10. FICHA TÉCNICA DEL APARATO. 17
11. COMPONENTES 18

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
Serie:	Rainbow
Modelos:	Rainbow Electric 50 / 70

3. FICHA TÉCNICA DEL APARATO

Denominación	Plancha de cocción eléctrica	
Responsable	ES B-63331177	
Marca comercial	SIMOGAS	
Serie	Rainbow	
Modelo	Rainbow Electric 50	Rainbow Electric 70
Peso (Kg)	12.5	30.5
Potencia (W)	2400	3400
Tensión (V)	230	230
Frecuencia (Hz)	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 nº 0370 Año de certificado: 2009	CE
PLANCHA DE ASAR ELÉCTRICA S/Nº:		PLANCHA - Rainbow Electric	
230 V ~	50 Hz	2.400 W	
ES . Este aparato cumple con la Directiva 2006/95/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:

Comprobar que el aparato está conectado a la toma de corriente.

Colocar el interruptor en la posición de encendido y comprobar que se enciende el piloto indicador de que la plancha está en funcionamiento.

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:

1. Colocar el regulador de temperatura en la posición mínima.
2. Colocar el interruptor en la posición de apagado 0.
3. 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 ºC).
- 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 construidos 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

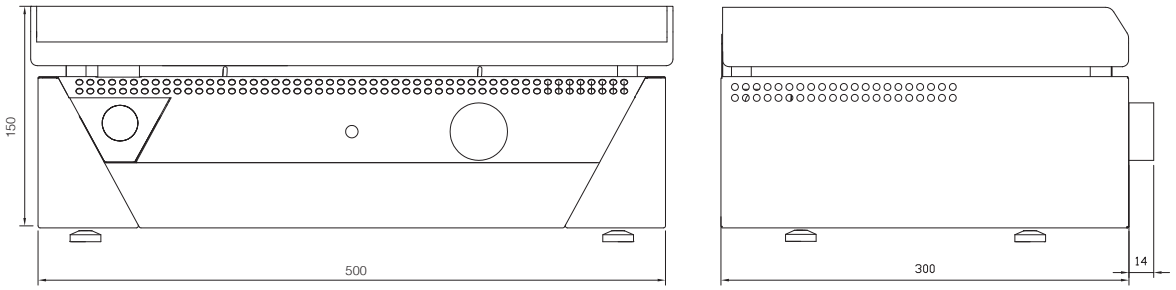
lleva implícito la inobservancia de las presente INSTRUCCIONES DE USO.

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

10. FICHA TÉCNICA DEL APARATO.

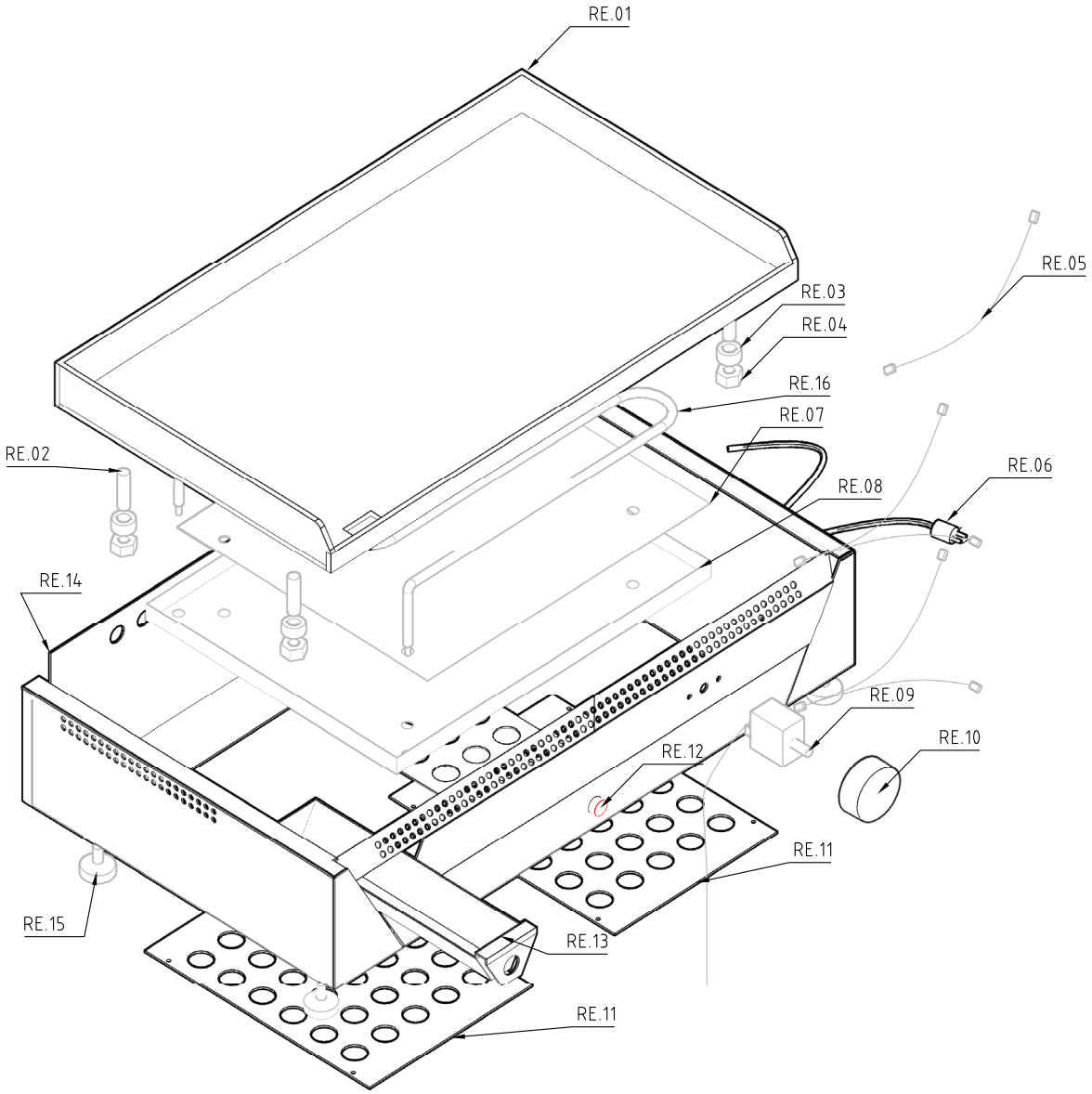
DIMENSIONES Y PESO

Modelo	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Peso (kg)
Rainbow Electric 50	500	300	150	12,5
Rainbow Electric 70	700	400	150	30,5



ESP

11. COMPONENTES



ENGLISH - CONTENT

WARRANTY 20
1. UNPACKING THE APPLIANCE 20
2. IDENTIFICATION 20
3. TECHNICAL SPECIFICATIONS 20
4. SPECIFICATION 21
5. CERTIFICATION SPECIFICATIONS 21
6. TECHNICAL INSTALLATION AND OPERATING INSTRUCTIONS 21
6.1 PRECAUTIONS BEFORE INSTALLATION 21
6.2 WHERE TO INSTALL THE APPLIANCE 22
6.3 FIXING THE APPLIANCE 22
6.4 IDENTIFYING TECHNICAL DATA OF THE ELECTRICITY NETWORK 22
6.5 CONNECTING THE DEVICE TO THE ELECTRICITY NETWORK 22
6.6 SMOKE EXTRACTION 22
6.7 OPERATION 22
6.8 VERIFYING THE PLANCHA OPERATION 22
7. OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS 22
7.1 PRECAUTIONS PRIOR TO OPERATING AND MAINTENANCE 23
7.2 SWITCHING ON AND OFF 23
7.3 CARE AND MAINTENANCE 23
8. TROUBLE SHOOTING 24
9. CHANGING PARTS 24
10. TECHNICAL SPECIFICATIONS 25
11. PARTS LIST 26

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
Series:	Rainbow
Models:	Rainbow Electric 50 / 70

3. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Denomination	Electric plancha barbecue	
Responsible	ES B-63331177	
Brand	SIMOGAS	
Series	Rainbow	
Modèle	Rainbow Electric 50	Rainbow Electric 70
Weight (Kg)	12.5	30.5
Heat input (W)	2400	3400
Tension (V)	230	230
Frequency (Hz)	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: 2009	CE
ELECTRIC PLANCHA BARBECUE Serial number		PLANCHA - Rainbow Electric	
230 V ~	50 Hz	2.400 W	
EN This appliance fulfills the requirements established in the Directive 2006/95/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.
- f the power cord is damaged, it mus 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 ().
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 ºC).
- 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

EN

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

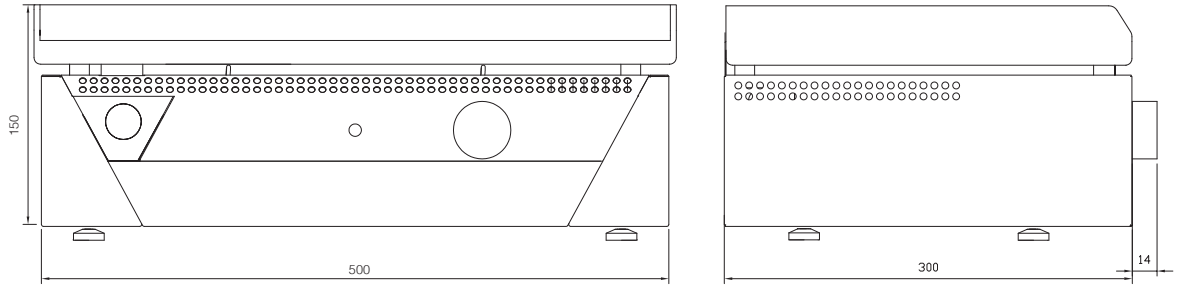
The manufacturer holds no responsibility for modifications not in accordance with the original equipment. The manufacturer holds no responsibility for malfunctions due to incorrect use of the equipment. The manufacture holds no responsibility for the functioning and quality of the equipment if these INSTRUCTIONS FOR USE have obviously been ignored.

In the case of any conflict between the content of each version, the Spanish language version shall prevail.

10. TECHNICAL SPECIFICATIONS

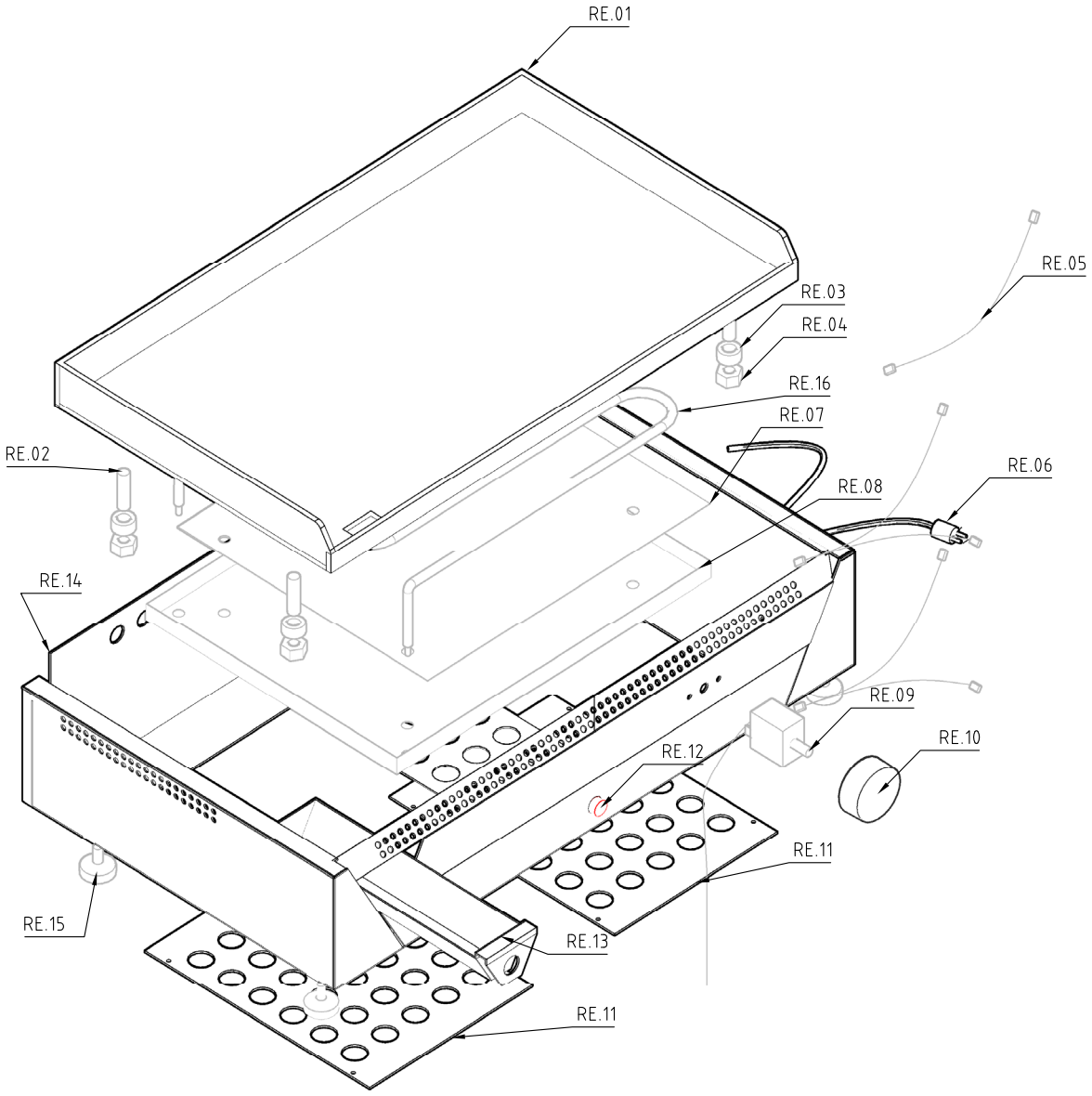
MEASUREMENTS AND WEIGHT

Model	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Weight (kg)
Rainbow Electric 50	500	300	150	12,5
Rainbow Electric 70	700	400	150	30,5



11. PARTS LIST

EN



DEUTCH - INHALT

GARANTIEBESTIMMUNGEN 28

1. VERPACKUNGSENTNAHME 28

2. GERÄTEBZEICHNUNG 28

3. TECHNISCHE GERÄTEDATEN 29

4. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND FUNKTION DES GERÄTS 29

5. AUSFÜHRUNGSMERKMALE 29

6. TECHNISCHE UND GEBRAUCHSANWEISUNG 29

- **6.1 VORSICHTSMASSNAHMEN VOR INBETRIEBNAHME** 29
- **6.2 MERKMALE DES AUFSTELLUNGSORTES** 30
- **6.3 GERÄTEAUFBAU** 30
- **6.4 TECHNISCHE STROMNETZDATEN FESTSTELLEN** 30
- **6.5 ANSCHLUSS ANS STROMNETZ** 30
- **6.6 ENTLÜFTUNG** 30
- **6.7 INBETRIEBNAHME** 30
- **6.8 BETRIEBSKONTROLLE** 31

7. BETRIEBS- UND WARTUNGSANLEITUNG 31

- **7.1 VORSICHTSMASSNAHMEN VOR GEBRAUCH UND WARTUNG** 31
- **7.2 EIN- UND AUSSCHALTEN** 31
- **7.3 REINIGUNG, AUFBEWAHRUNG UND WARTUNG** 31

8. HINWEISE ZUR BESEITIGUNG MÖGLICHER FEHLER 32

9. ERSATZTEILE AUSWELCHSELN 32

10.TECHNISCHE GERÄTEDATEN 33

11. BESTANDTEILE 34

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 sorfgältig 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 Hestellergarantie. 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 unrechtsmäßigen Gebrauch des Gerätes oder durch das Nichtbeachten der Bedienungsanleitung verursacht werden.
- Beim Eingriff in die Garantieausschlussbestimmungen.
- 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 Installierung Ihren Verkäufer zu kontaktieren.

2. GERÄTEBZEICHNUNG

Gerät:	Elektrisches Plancha-Gerät
Reihe:	Rainbow
Modelle:	Rainbow Electric 50 / 70

3. TECHNISCHE GERÄTEDATEN

Bezeichnung	Elektrisches Plancha-Gerät	
Verantwortliche Stelle	ES B-63331177	
Handelsmarke	SIMOGAS	
Reihe	Rainbow	
Modell	Rainbow Electric 50	Rainbow Electric 70
Gewicht (Kg)	12.5	30.5
Leistung (W)	2400	3400
Spannung (V)	230	230
Frequenz (Hz)	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 Hitzeelment 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

ESB63331177		Unterwiesene Behörde Nr. 0370 Zertifiziert in 2009	CE
ELEKTRISCHES PLANCHA-GERÄT Seriennummer		PLANCHA - Rainbow Electric	
230 V ~	50 Hz	2.400 W	
DE.Dieses Gerät entspricht den grundsätzlichen Anforderungen der EG-Richtlinie 2006/95/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 Bestimjmungslandes 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 Kompatiblität 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 AUFSTELLUNGSORTES

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 betr ffs 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 Funktionsbestimmt 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-Geräts und Zubehör umzugehen. Bei der Fabrikation wurde auf die Verwendung bester Materialien geachtet, die achtsam mit gängigen Reinigungsmitteln behandelt werden können.

Wichtig: Keine Scheuermittel verweden (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 festellen, 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 z des Bedienungsknopfs regulieren.
- Die Temperatur lässt sich nicht mit Hilfe 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.

HINWEIS

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Änderungen, die ohne seine Genehmigung vorgenommen werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch falschen Gebrauch des Gerätes verursacht werden. Der Hersteller ist nicht für den Betrieb und die Qualität des Gerätes verantwortlich, wenn sie die Nichteinhaltung dieser BETRIEBSANWEISUNGEN implizieren.

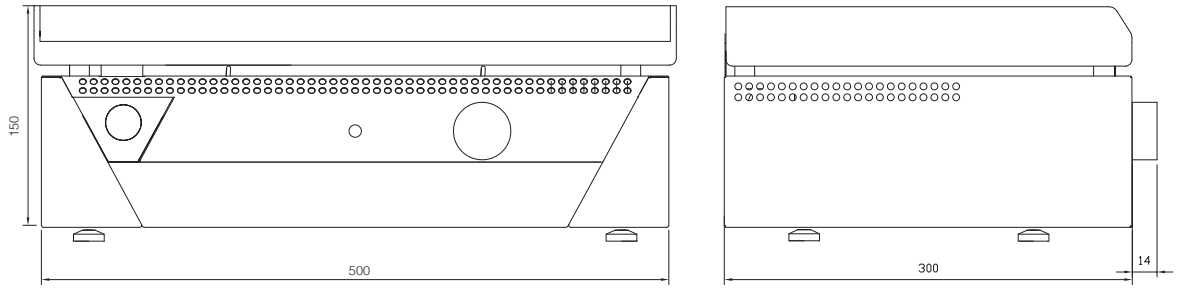
Im falle eines Widerspruchs ist immer die spanische fassung maßgeblich.

10.TECHNISCHE GERÄTEDATEN

MASSE UND GEWICHT

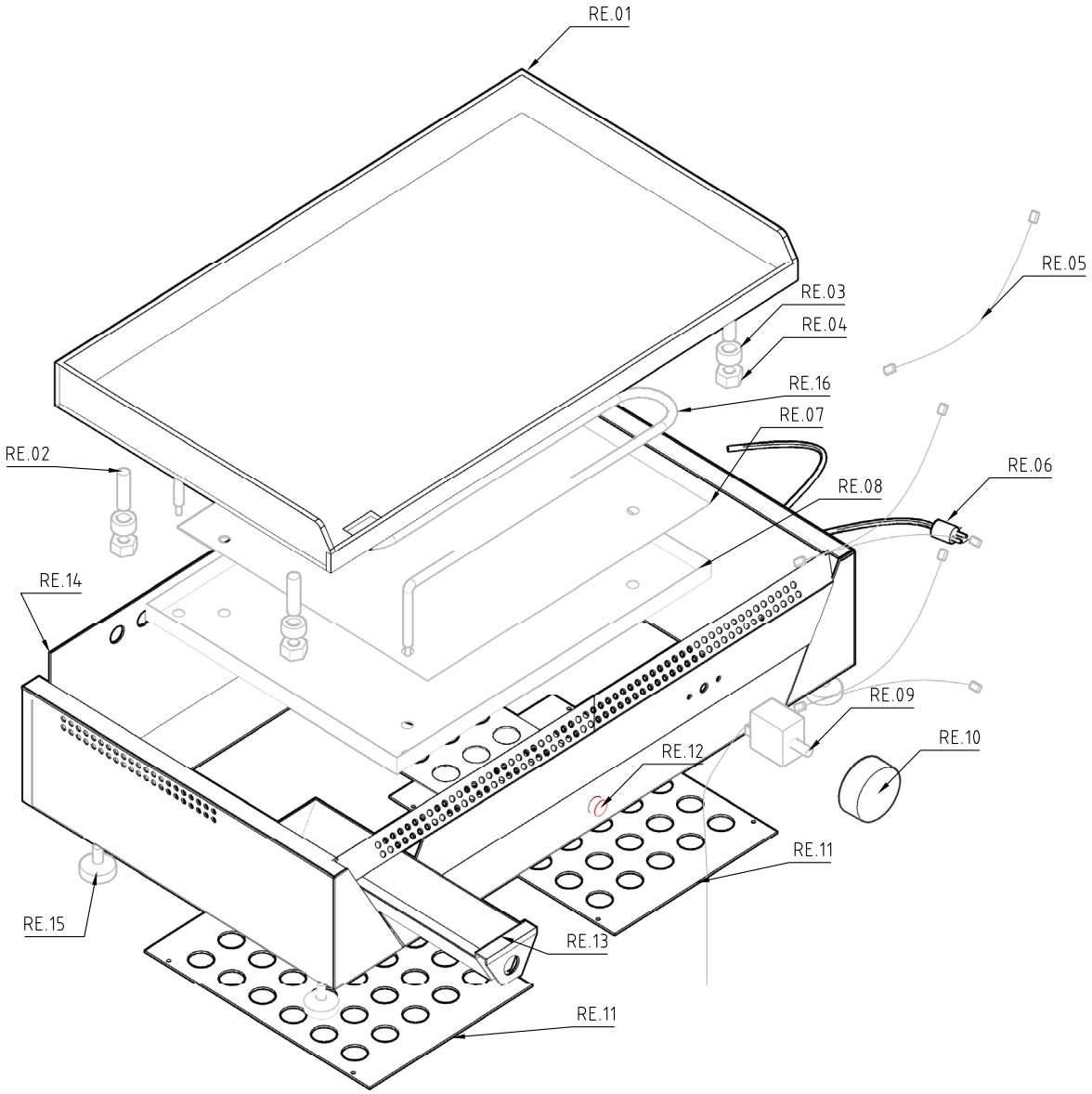
DE

Modell	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Gewicht (kg)
Rainbow Electric 50	500	300	150	12,5
Rainbow Electric 70	700	400	150	30,5



11. BESTANDTEILE

DE



ITALIANO - CONTENUTO

CONDIZIONI DI GARANZIA 36

1. DISIMBALLAGGIO DELL'APPARECCHIO 36

2. IDENTIFICAZIONE DELL´ APPARECCHIO 36

3. SCHEDA TECNICA DELL'APPARATO 36

4. DESCRIZIONE GENERALE E FUNZIONAMENTO DELL´APPARECCHIO 37

5. CARATTERISTICHE DEL PROGETTO 37

6. INSTRUZZIONI TECHNICHE E MANUALE D´ISTRUZIONE 37

6.1 PRECAUZIONE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE 37

6.2 CARATTERISTICHE DEL LUOGO DI INSTALLAZIONE DELL´APPARECCHIO 38

6.3 COSTRUZIONE DELL´APPARECCHIO 38

6.4 IDENTIFICARE LA DATE TECNICHE DELLA RETE ELETTRICA 38

6.5 COLLEGAMENTO DELL´APPARECCHIO ALLA RETE ELETTRICA 38

6.6 VENTILAZIONE 38

6.7 MESSA IN FUNZIONE DELL'APPARATO 38

6.8 CONTROLLO DEL FUNZIONAMENTO DELL´APPARECCHIO 38

7. ISTRUZIONI DI USO E MANTENIMENTO 39

7.1 PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO E MANUTENZIONE 39

7.2 ACCENDERE E SPEGNERE L´APPARECCHIO 39

7.3 OPERAZIONI DI PULIZIA, CONSERVAZIONE E MANUTENZIONE 39

8. DESCRIZIONE DI POSSIBILI GUASTI 40

9. CAMBIARE DEI PEZZI 40

10. SCHEDA TECNICA DELL'APPARATO 41

11. LISTA DEI COMPONENTI 42

Questo apparecchio deve essere installato secondo le leggi e norme del paese. Si puó 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 é 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.

É 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
Linea:	Rainbow
Modelli:	Rainbow Electric 50 / 70

3. SCHEDA TECNICA DELL'APPARATO

Denominazione	Plancha di cottura elettrica	
Responsabile	ES B-63331177	
Marca commercial	SIMOGAS	
Linea	Rainbow	
Modello	Rainbow Electric 50	Rainbow Electric 70
Peso (Kg)	12.5	30.5
Potenza (W)	2400	3400
Tensione (V)	230	230
Frequenza (Hz)	50	50

4. DESCRIZIONE GENERALE E FUNZIONAMENTO DELL´APPARECCHIO

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

Apparecchi Plancha sono apparecchi lavorativi che trasmettono calore sulla piastra, permettendo cosi 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 panello 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: 2009	CE
PLANCHA DI COTTURA ELETTRICA		PLANCHA - Rainbow Electric	
L/Nº:	50 Hz	2.400 W	
IT. Questo apparecchio conforme alla Direttiva EG 2006/95/CE. Questo apparecchio deve essere installato secondo le leggi e norme del paese. Si puó usare esclusivamente al di fuori delle mura domestiche. Prima di usarlo leggere attentamente il manuale.			

6. INSTRUZZIONI TECHNICHE 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´é 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 é 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 é 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:

Assicurarsi che l´apparecchio sia attaccato alla presa elettrica.

1. Accendete l´interruttore e verificate che la lampadina della luce sia accesa. L´apparecchio Plancha adesso é in funzionamento.
2. Regolate la temperatura a vostro gradimento con la manopola regolatore.
3. Adesso l´apparecchio é 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 ti tenere il manuale in un luogo facilmente accessibile per consultazioni future.

7.1 PRECAUZIONI PRIMA DELL'USO E MANUTENZIONE

- Questo apparecchio é 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 é 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 é in funzione, perché esiste il pericolo di bruciature.
- Durante l´operazione di pulizie, é 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.

PULIZI

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 é stato concepito in maniera da smontarlo facilmente per le pulizie.

SUPERFICI DI ACCIAIO INOSSIDABILE (INOX)

Il plancha barbecue é 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 à 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

É 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´é 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.

AVVERTENZA

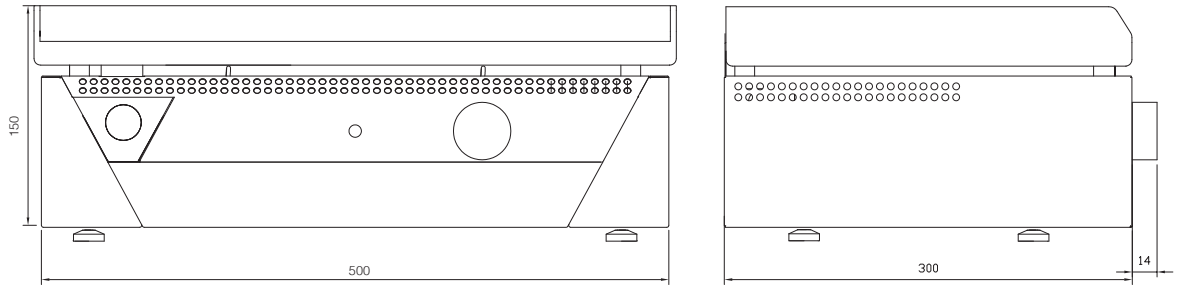
Il fabbricante non si assume responsabilità alcuna per modifiche all'apparecchio eseguite da terzi. Il fabbricante non si assume responsabilità alcuna per guasti imputabili a un uso incorretto dell'apparecchio. Il fabbricante non si assume responsabilità alcuna per difetti di funzionamento e di qualità dell'apparecchio imputabili all'inosservanza delle presenti ISTRUZIONI D'USO.

In caso di dubbi, prevarrà la versione in lingua spagnola del presente documento.

10. SCHEDA TECNICA DELL'APPARATO

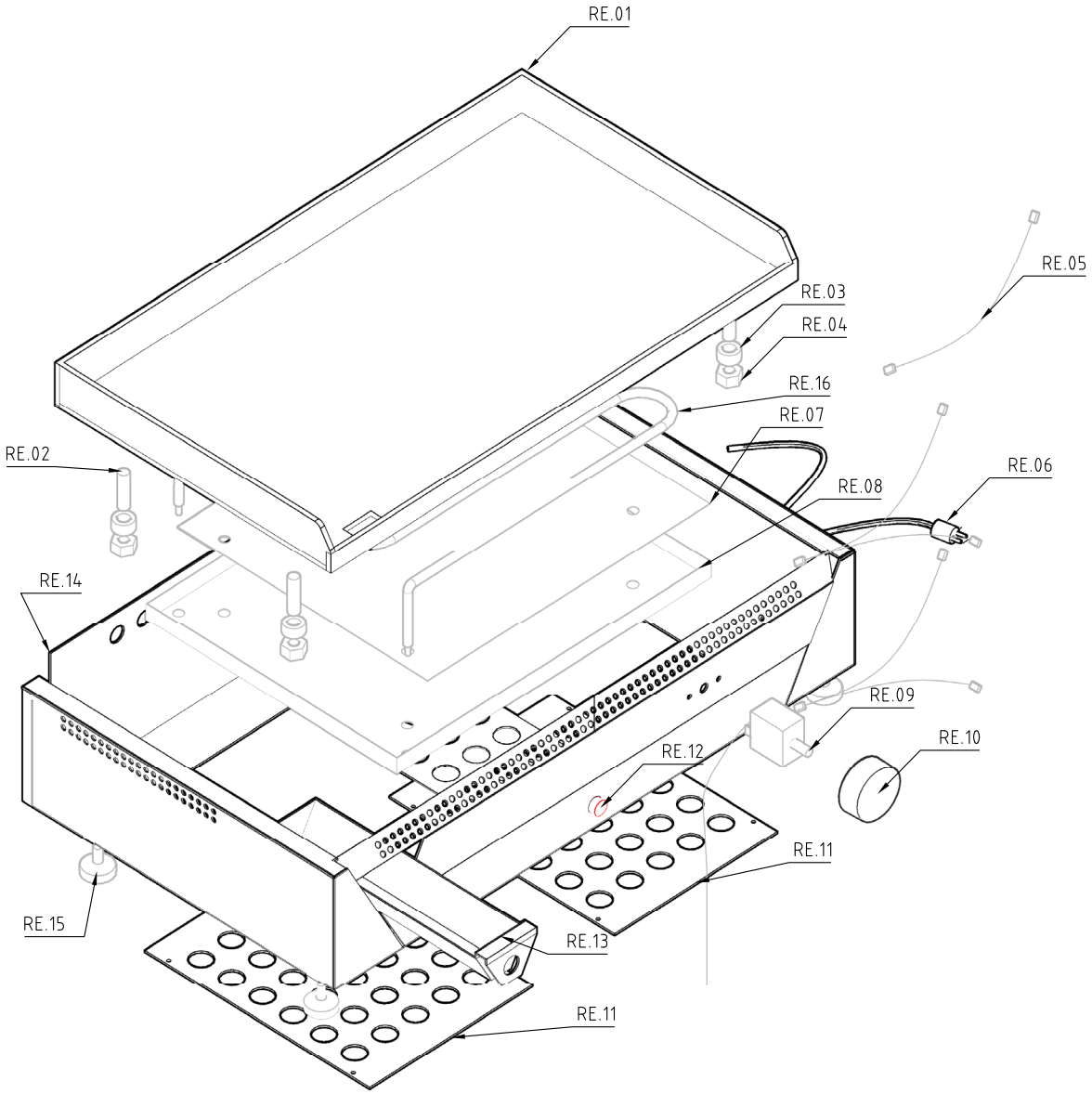
DIMENSIONI E PESO

Modello	A (mm)	B (mm)	C (mm)	Peso (kg)
Rainbow Electric 50	500	300	150	12,5
Rainbow Electric 70	700	400	150	30,5



11. LISTA DEI COMPONENTI

IT



Simogas
BARCELONA

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