

PLANCHA ENOSIGN ELECTRIQUE

"5751"



"5752"



Classe de l'appareil

Classe I

IP X4

Type "Y"

SERVICE CONTRÔLE

**NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
USER MANUAL
GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG**



ATTENTION

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.

Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par système de commande à distance séparé.

Vérifier que le cordon d'alimentation n'est pas en contact avec une surface chaude. S'il est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

L'appareil est approprié pour une utilisation extérieure et domestique.

Le câble d'alimentation doit être vérifié régulièrement pour détecter des signes de détérioration, et si le câble est endommagé, l'appareil ne doit pas être utilisé.

La plancha doit reposer de façon absolument horizontale et plane.

Ne pas positionner sur la zone de chauffe une boîte de conserve fermée, celle-ci risque d'éclater.

Le récupérateur de jus doit être manipulé à froid.

Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

Ne pas déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.

Il est recommandé d'utiliser des gants protecteurs lors de la manœuvre des éléments particulièrement chauds.

Ne pas déposer et ne pas utiliser de matière plastique sur la zone de cuisson.

Ne pas laisser votre surface de cuisson en fonctionnement sans aliments à cuire, en dehors de la préchauffe du grilloir.

Ne jamais utiliser l'appareil comme appareil de chauffage !

Ne pas déposer d'objets métalliques tels que couteaux, fourchettes et cuillères lorsque l'appareil est en fonctionnement.

Si le grilloir est fêlé, déconnecter l'appareil de l'alimentation pour éviter tout risque de choc électrique.

CARACTERISTIQUES :

Appareil	Dimensions (Hors tout HxLxP mm)	Puissance nominale	Plage assignée de tension	Fréquences assignées	Courant assigné	Nature courant
Enosign 40 (5751)	200 x 520 x 480	1800 W.	230 V.	50 Hz	7,8 A.	~
Enosign 65 (5752)	210 x 650 x 570	2 x 1500 W.	230 V.	50 Hz	13 A.	~

RACCORDEMENT :

La PLANCHA est livrée avec un cordon d'alimentation 3 conducteurs prolongé d'une fiche surmoulée normalisée (3 G 1,5² - 2 pôles + terre) et ne peut fonctionner que sous une tension de 230 V ~ monophasée 50 Hz.

La PLANCHA peut-être branchée sur le réseau, par une prise de courant en conformité avec la CEI 60083. La canalisation doit être protégée par disjoncteur de 16A dont le différentiel est réglé à 30 mA maximum.

Attention : L'appareil doit être installé de manière à ce que la fiche de prise, de raccordement soit accessible.

L'appareil doit être alimenté par un réseau comportant un disjoncteur différentiel dont le courant résiduel de réglage n'excède pas 30 mA.

L'appareil doit être connecté à une prise de courant comportant la terre qui doit être accessible aisément.

UTILISATION DU BANDEAU DE COMMANDE :

Connecter votre plancha à une prise électrique de 16 A., l'affichage "OFF" apparaît pendant 10 secondes puis s'éteint.


- Pour mettre l'appareil en fonctionnement, appuyer sur la touche "MODE" pendant 3 secondes, puis appuyer sur la touche "+" ou "-" pour sélectionner la température désirée. L'appareil se met en préchauffe, la température désirée clignote avec la lettre "P", une fois la température atteinte l'écran arrête de clignoter.

L'affichage "OFF" correspond à la position "ARRET".

L'affichage "FULL" correspond à la température de cuisson la plus élevée.

L'affichage "40°C" correspond à la température de cuisson la plus faible

- Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil, appuyer sur la touche "MODE" pendant 3 secondes et l'écran affiche "OFF" pendant 10 secondes.

Le voyant  est un indicateur de chaleur résiduelle, aussi longtemps que votre foyer est chaud, le voyant reste allumé. Lorsque votre PLANCHA est à l'arrêt, le voyant de chaleur résiduelle reste affiché si votre grilloir est chaud.

Lors du fonctionnement, vous pouvez changer l'affichage de degrés Celsius en Fahrenheit. Il faut appuyer simultanément sur les touches "+" et "-".

MINUTEUR

Chaque foyer possède un minuteur.

Vous pouvez l'utiliser uniquement lorsque l'appareil est en fonctionnement et la préchauffe terminée.

Pour activer la fonction "Durée de cuisson", appuyer sur la touche "MODE" (L'écran affiche "dur"), puis appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler la durée de cuisson en minute (Le voyant "AUTO" s'affiche). Une fois la durée atteinte, une sonnerie retentit et l'appareil cesse de fonctionner. Pour arrêter la sonnerie appuyer sur la touche "MODE".

SONDE DE CUISSON (En option)

Vous pouvez l'utiliser uniquement lorsque l'appareil est en fonctionnement en branchant la sonde sur la prise Jack qui se trouve en façade de l'appareil. Puis régler la température de consigne que vous désirez en appuyant sur les touches "+" ou "-" et le voyant "P" s'allume. Plongez la sonde au cœur de la pièce à cuire.

Une fois la température atteinte, une sonnerie retentit. Pour arrêter la sonnerie appuyer sur la touche "MODE". Lors du fonctionnement de la sonde, vous pouvez régler la puissance de chauffe de votre grilloir.

Pour cela, vous devez appuyer sur la touche "MODE" et l'affichage passera en mode réglage puissance de chauffe, puis appuyer sur les touches "+" ou "-" pour régler la nouvelle puissance de chauffe désirée.

PREMIERE UTILISATION :

Nettoyer votre grilloir à froid avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle et rincer à l'eau. Puis faire fonctionner votre plancha à vide dans la position "FULL" pendant 15 minutes. Une légère odeur peut alors se dégager durant quelques instants.

UTILISATION DE VOTRE PLANCHA:

ATTENTION: EN FONCTIONNEMENT NE PAS TOUCHER LA ZONE DE CHAUFFE, RISQUE DE BRULURES

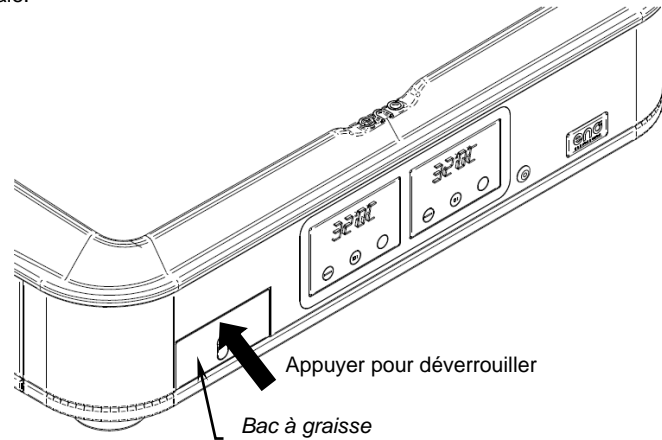
Régler l'inclinaison du grilloir suivant le mode de cuisson désiré, à l'aide des pieds réglables qui se trouvent sous l'appareil.

Faites préchauffer durant 15 minutes à pleine puissance position "FULL" avant de poser directement vos aliments sur la plancha. Appuyer sur les touches "+" ou "-" pour obtenir la température désirée.

Pendant la cuisson, laissez colorer quelques instants les aliments afin de former une légère coloration brune; c'est la caramélisation des sucres dite effet de Maillard. A l'aide de la spatule ENO, décollez les aliments de la plaque et retournez les afin de caraméliser chaque face. Laissez ensuite la cuisson se poursuivre à feu doux afin de chauffer à cœur les aliments. Ainsi vous obtiendrez une cuisson juteuse, légèrement croustillante qui rendra en bouche toute les saveurs des aliments.

ENTRETIEN DE LA PLANCHA

NETTOYAGE DU BAC A GRAISSE - Pour retirer le bac à graisse de la plancha, appuyer au-dessus du niveau jusqu'à entendre un clic. Vous pouvez nettoyer votre bac au produit à vaisselle. Une fois nettoyé, replacer le dans sa position initiale.



Entre les cuissons, grattez la plaque avec le plat de la spatule ENO de manière à décoller les résidus de cuisson. En utilisant la boule en inox ENO à sec, vous obtiendrez un nettoyage parfait de la plaque qu'il suffira d'essuyer avec un essuie tout avant d'enchaîner une autre cuisson.

Déconnecter la PLANCHA avant de procéder au nettoyage complet de votre appareil.

En fin de cuisson: pendant que la plaque est encore chaude, grattez la à nouveau avec la spatule ENO. Si la plaque est très encrassée, vous pouvez déglacer avec un peu d'eau à température ambiante en grattant pour décoller les résidus de cuisson. Utilisez ensuite la boule inox ENO pour nettoyer parfaitement la plaque puis essuyez-la avec un essuie tout.

PLANCHA FROIDE, pour redonner un aspect neuf à la plaque utilisez le PLANCHA CLEANER ENO avec la boule inox et un peu d'eau pour redonner tout son éclat à l'émail. Essuyez avec un chiffon microfibre ENO et votre plancha redeviendra comme neuve.

Retrouvez toutes les astuces et des recettes sur la chaîne You Tube PLANCHAENO.

Le cadre inox

Pour nettoyer utiliser un chiffon microfibre avec de l'eau ou un produit non abrasif du commerce. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

Attention : Ne jamais utiliser de produits à base de chlore sur de l'inox.

Ne jamais utiliser d'accessoires abrasifs sur l'inox poli.

Lorsque vous ne vous servez plus de votre Plancha :

- Déconnecter l'appareil.

- Si votre appareil est équipé d'un couvercle, fermez le ou recouvrez l'ensemble d'une housse ENO avec son système POP UP pour permettre à l'air de circuler entre le capot et la housse. **EN AYANT PREALABLEMENT VERIFIE QUE L'APPAREIL SOIT BIEN FROID.**

- Rangez-la dans un endroit sec.

NB : les capots proposés en accessoires sont des capots de protection et non de cuisson.

EN CAS DE PANNE :

SI UNE DES ANOMALIES MENTIONNEES CI-DESSOUS APPARAIT, EFFECTUER LES GESTES INDICUES. SI LE PROBLEME PERSISTE, CONTACTER VOTRE VENDEUR.

- La PLANCHA ne chauffe pas = Vérifier le disjoncteur correspondant de votre tableau électrique.

- Impossible de stopper le fonctionnement de l'appareil = Déconnecter l'appareil.

GARANTIE CONTRACTUELLE

En cas de problème, contacter le revendeur où vous avez acheté votre plancha.

La plaque en fonte est garantie à vie.

Les foyers chauffants et le châssis sont garantis 10 ans à compter de la date d'achat.

L'appareil est garanti 2 ans contre tout vice de fabrication et défaut de fonctionnement à partir de la date d'achat.

Pendant la période de la garantie, le service après-vente ENO prend entièrement en charge les pièces et les frais de main d'œuvre destinés à la remise en état de l'appareil.

Pour bénéficier de cette garantie, vous devez présenter la facture d'achat et le bon de garantie du grilloir dûment complété (le cas échéant) et rapporter le tout au revendeur dans son emballage d'origine enveloppé dans un papier à bulle.

Tout exercice de la garantie devra faire l'objet d'une acceptation préalable de votre revendeur.

RESERVES DE GARANTIE

La garantie de l'appareil ne couvre pas les incidents dus à un entretien défectueux ou à un mauvais usage : chute, choc, erreur de raccordement...

La garantie du grilloir émaillé exclut les dommages résultants :

- de chute ou choc
- d'une manipulation incorrecte ou non conforme au mode d'emploi
- du manque d'entretien ou de nettoyage
- de l'usage de détergents agressifs non adaptés à l'émaillage
- de l'adaptation non conforme aux réglementations de sécurité.

La présente garantie cesse de s'appliquer si un tiers non agréé par ENO effectue des réparations ou des interventions. Notre service après-vente garantit la disponibilité des pièces détachées pendant 5 ans après la date d'achat.

Les frais de port aller et l'emballage sont à la charge de l'utilisateur. Les retours en port dû ne sont pas acceptés. Les dommages subis pendant le transport des appareils, une fois réparés, ne sont pas couverts par cette garantie. Ils doivent, selon l'article 105 du Code de Commerce, donner lieu à des réserves motivées à la réception des appareils et être confirmées dans les 3 jours par lettre recommandée au transporteur. Nous ne pouvons en aucun cas assurer la garantie en cas de non observation de ces prescriptions.

En cas de litige, la seule juridiction reconnue est celle du Tribunal de Commerce de Niort (Clause réputée essentielle, sans laquelle nous n'aurions pas traité).

GARANTIE LEGALE

Les dispositions du présent Bon de Garantie ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, qui s'applique en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

ATTENTION

This device can be used by children from 8 years and older and by people with physical abilities, reduced sensory or mental or lack of experience and knowledge provided they have been supervised or instructed to use the device safely and understand the hazards involved. Children should not play with the apparatus. Cleaning and maintenance by the user should not be carried out by children, unless they are more than 8 years old and are supervised.

Keep the device and cord out of reach of children under 8 years.

Surfaces are likely to become hot during use.

The apparatus is not intended to be operated by means of an external timer or by remote control separate.

Check that the power cord is not in contact with a hot surface. If it is damaged, it should be replaced by the manufacturer, his after-sales service or similar qualified people in order to avoid a hazard.

system

The device is suitable for outdoor and domestic use.

The power cable should be checked regularly for signs of deterioration, and if the cable is damaged, the device should not be used.

The plancha must rest absolutely horizontal and flat.

Do not place a closed can on the heating zone, it may burst.

The juice picker must be handled cold.

Parts protected by the manufacturer must not be handled by the user.

Do not move the unit during operation.

It is recommended to use protective gloves when handling particularly hot elements.

Do not place or use plastic on the cooking area.

Do not leave your cooking surface running without food to cook, apart from preheating the broiler.

Never use the appliance as a heater!

Do not place metal objects such as knives, forks and spoons when the appliance is in operation.

If the broiler is cracked, disconnect the appliance from the power supply to avoid any risk of electric shock.

FEATURES:

Apparatus	Dimensions (Overall HxLxP mm)	Power nominal	Beach assigned to tension	Frequencies assigned	Current assigned	Nature current
<i>Enosign 40</i> (5751)	200 x 520 x 480	1800 W.	230 V.	50 Hz	7.8A	~
<i>Enosign 65</i> (5752)	210 x 650 x 570	2 x 1500 W.	230 V.	50 Hz	13 A.	~

CONNECTING:

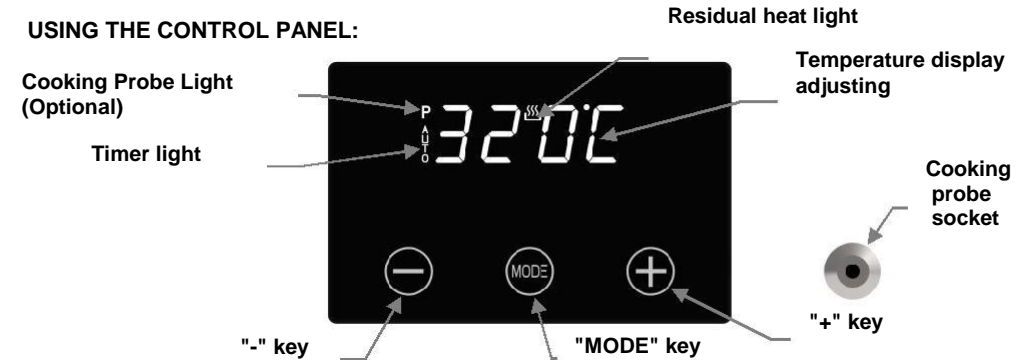
The PLANCHA comes with a 3-conductor power cord extended with a standardized overmolded plug (3 G 1.5² - 2 poles + ground) and can only operate under a voltage of 230 V σινγλε πηρασε 50 Ηζ.

The PLANCHA can be connected to the grid via a power outlet in accordance with IEC 60083. The line must be protected by 16A circuit breaker whose differential is set to 30 mA maximum.

Caution: The unit must be installed so that the plug, connecting plug is accessible. The device must be supplied by a network with a differential circuit breaker whose residual current of setting does not exceed 30 mA.

The unit must be connected to a grounded power outlet that must be easily accessible.

USING THE CONTROL PANEL:




Connect your plancha to an electrical outlet of 16 A., the display "OFF" appears for 10 seconds then turns off.

- To turn the unit on, press the "MODE" button for 3 seconds, then press the "+" or "-" button to select the desired temperature. The unit measures in preheating, the desired temperature flashes with the letter "P", once the temperature reaches the screen stops flashing.

The "OFF" display corresponds to the "OFF" position.

The "FULL" display corresponds to the highest cooking temperature. The "40°C" display is the lowest cooking temperature

- To stop the operation of the device, press the "MODE" button for 3 seconds and the screen displays "OFF" for 10 seconds.

The indicator light  is a residual heat indicator, as long as your fireplace is warm, the indicator light stays on. When your PLANCHA is stopped, the residual heat indicator remains displayed if your grill is hot.

During operation, you can change the display from degrees Celsius to Fahrenheit. Press the "+" and "-" keys simultaneously.

TIMER

Each fireplace has a timer.

You can use it only when the unit is running and the preheat is complete.

To activate the "Cooking time" function, press the "MODE" button (the screen displays "hard"), then press the "+" or "-" button to set the cooking time in minutes (the "AUTO" light appears). Once the duration is reached, a buzzer sounds and the device stops working. To stop ringing press the "MODE" button.

COOKING PROBE (Optional)

You can use it only when the unit is in operation by plugging the probe into the jack on the front of the unit. Then set the desired set temperature by pressing the "+" or "-" buttons and the "P" light illuminates. Immerse the probe in the heart of the cooking room.

Once the temperature is reached, a bell rings. To stop ringing press the "MODE" button.

During the operation of the probe, you can adjust the heating power of your broiler.

To do this, you must press the "MODE" key and the display will switch to the heating power setting mode, then press the "+" or "-" keys to set the desired new heating power.

FIRST USE:

Clean your broiler cold with water with washing up liquid and rinse with water. Then run your plancha in the "FULL" position for 15 minutes. A slight smell can then be released for a few moments.

USE OF PLANCHA VOTING:

CAUTION : IN OPERATION DO NOT TOUCH THE HEATING ZONE, RISK OF BURNS

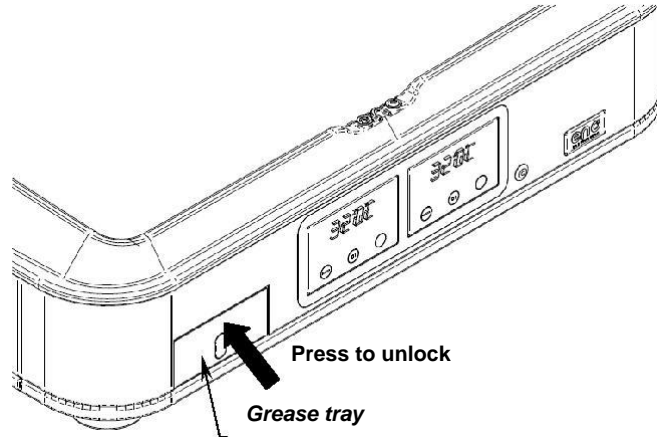
Adjust the inclination of the broiler according to the desired cooking mode, using the adjustable feet under the appliance.

Preheat for 15 minutes at full power position "FULL" before placing your food directly on the plancha. Press the "+" or "-" keys to get the desired temperature.

While cooking, allow the food to brown for a few moments to form a slight brown colour. It is the caramelization of the so-called Maillard effect. Using the ENO spatula, remove the food from the baking sheet and turn it over to caramelize each side. Then let the cooking continue over low heat to heat the food thoroughly. Thus you will get a juicy, slightly crispy cooking that will make in the mouth all the flavors of food.

PLANCHA MAINTENANCE

CLEANING THE GREASE PAN - To remove the grease pan from the plancha, press above the level until you hear a click. You can clean your dish pan. Once cleaned, return it to its original position.



In between cooking, scrape the baking sheet with the ENO spatula dish to remove the cooking residues. By using the ENO stainless steel ball dry, you will get a perfect cleaning of the plate that it will be enough to wipe with a towel all before continuing another cooking.

Disconnect the PLANCHA before thoroughly cleaning your appliance.

At the end of cooking: while the plate is still hot, scrape it again with the ENO spatula. If the baking sheet is very dirty, you can deglaze with a little water at room temperature by scraping off the cooking residues. Then use the ENO stainless steel ball to clean the plate perfectly and then wipe it with a paper towel.

When the plancha is cold, to give a new look to the plate use the PLANCHA CLEANER ENO with the stainless steel ball and a little water to restore all its shine to the enamel. Wipe with an ENO microfiber cloth and your plancha will become like new.

Find all the tips and recipes on the channel You Tube PLANCHAENO.

The stainless steel frame

To clean a microfiber cloth with water or a commercial non-abrasive product. Rinse and dry with a soft cloth.

Warning: Never use chlorine products on stainless steel.

Never use abrasive accessories on polished stainless steel.

When you stop using your Plancha:

- Disconnect the unit.

- If your device has a cover, close it or cover the entire ENO cover with its POP UP system to allow air to flow between the cover and the cover. BY HAVING

FIRST CHECK THAT THE DEVICE IS VERY COLD.

- Store it in a dry place.

NB: the covers offered as accessories are protective covers and not cooking.

IN CASE OF FAILURE:

IF ONE OF THE ANOMALIES MENTIONED BELOW APPEARS, PERFORM THE GESTURES INDICATED. IF THE PROBLEM PERSISTS, CONTACT YOUR SELLER.

- PLANCHA does not heat = Check the corresponding circuit breaker of your electrical panel.

- Cannot stop the device from working = Disconnect the device.

CONTRACTUAL GUARANTEE

In case of problem, contact the dealer where you bought your plancha.

The cast iron plate is guaranteed for life.

The heater and chassis are guaranteed for 10 years from the date of purchase.

The device is guaranteed 2 years against any manufacturing defect and malfunction from the date of purchase.

During the warranty period, the ENO After-Sales Service covers all parts and labour costs for the refurbishment of the device.

To benefit from this guarantee, you must present the purchase invoice and the guarantee voucher of the broiler duly completed (if applicable) and return it to the reseller in its original packaging wrapped in bubble wrap.

Any exercise of the warranty must be subject to prior acceptance by your reseller.

GUARANTEE RESERVES

The device warranty does not cover incidents due to faulty maintenance or misuse: fall, shock, connection error, etc.

The enamelled broiler warranty excludes damage resulting from:
fall or shock
incorrect or improper handling in accordance with the operating instructions
lack of maintenance or cleaning
the use of aggressive detergents not suitable for enamelling
adaptation not in accordance with safety regulations.

This warranty ceases to apply if a third party not approved by ENO performs repairs or interventions. Our after-sales service guarantees the availability of spare parts for 5 years after the date of purchase.

The shipping and packaging are at the user's expense. Returns are not accepted. Damage incurred during the transport of the devices, once repaired, is not covered by this warranty. They must, according to Article 105 of the Commercial Code, give rise to

Reasoned reservations upon receipt of the aircraft and be confirmed within 3 days by registered letter to the carrier. We cannot guarantee the warranty in case of non-compliance with these requirements.

In case of dispute, the only recognized jurisdiction is that of the Commercial Court of Niort (Clause deemed essential, without which we would not have dealt).

GARANTIE LEGALE

The provisions of this Warranty Note are not exclusive of the benefit, for the benefit of the buyer, of the legal warranty for hidden defects and defects, which applies in any event under the conditions of articles 1641 and following of the Civil Code.

VORSICHT :

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren , Personen mit körperlichen sensorischen oder geistigen eingeschränkten Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse verwendet werden , insofern als sie über Gebrauchs-und Sicherheitsempfehlungen verfügen.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen

Reinigung und Wartung dürfen auf keinen Fall von Kindern unter 8 Jahren unbeaufsichtigt durchgeführt werden.

Gerät und Kabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten

Vorsicht : beim Betrieb können Oberflächen heiß werden !

Das Gerät mit einem Außen-Timer oder separaten Fernbedienungssystem nicht betreiben.

Überprüfen Sie , daß das Netzkabel keinen Kontakt mit einer heißen Oberfläche hat. Im Falle Beschädigungen muß das Kabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder Personen mit ähnlicher Qualifikation ersetzt werden, um jede Gefahr zu vermeiden.

Das Gerät ist für eine im Freien – wie im Innenbereich Verwendung geeignet.

Die Plancha muß unbedingt horizontal und eben liegen.

Keine geschlossene Dose auf den Heizbereich stellen, da diese platzen kann.

Der Saftbehälter muss erst wenn abgekühlt behandelt werden

Die vom Hersteller geschützte Teile sollen auf keinen vom Benutzer berührt werden

Das Gerät nie bewegen , wenn es im Betrieb ist

Es wird empfohlen, Schutzhandschuhen zu tragen , wenn Sie heißen Elementen handeln

Kein Kunststoff auf den Kochbereich legen oder verwenden.

Die Grillfläche niemals ohne Kochgeschirr in Betrieb lassen– außer dem Vorheizen des Grills.

Das Gerät niemals als Heizung verwenden

Keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln und Löffeln ablegen, wenn das Gerät in Betrieb ist

Wenn der Grillrost zerbrochen ist, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, um die Gefahr eines Stromschlags zu vermeiden.

EIGENSCHAFTEN:

Gerät	Maße (Über alles HxLxP mm)	Nennleistung	Spannungsbereich	Frequenz	Nennstrom	Strom
Enosign 40 (5751)	200 x 520 x 480	1800 W.	230 V.	50 Hz	7,8 A.	~
Enosign 65 (5752)	210 x 650 x 570	2 x 1500 W.	230 V.	50 Hz	13 A.	~

ANSCHLUSS:

Die PLANCHA wird mit einem 3-Leiter-Netzkabel und einem genormten, umspritzten Stecker (3 G 1,5² - 2-polig + Erde) geliefert und kann nur mit einer einphasigen 230 V 50 Hz Spannung betrieben werden.

Die PLANCHA kann über eine Steckdose nach IEC 60083 an das Netz angeschlossen werden. Die Rohrleitung muss durch einen 16A-Leistungsschalter geschützt werden, dessen Differenzial auf maximal 30 mA eingestellt ist.

Vorsicht : Das Gerät muss so installiert sein, dass der Stecker, der Anschluss, zugänglich ist. Das Gerät muss über ein Netz mit einem Fehlerstromschutzschalter mit einem Regelreststrom von max 30 mA versorgt werden.

Das Gerät muss an eine Steckdose mit Erdung angeschlossen sein, die leicht zugänglich sein muss.

VERWENDUNG DER BLENDE ZUR STEUERUNG:

Schließen Sie Ihre Plancha an eine Steckdose von 16 A. an, dann erscheint die Anzeige "OFF".

- Um das Gerät in Betrieb zu nehmen, drücken Sie die Taste "MODE" und drücken Sie dann zweimal die Taste "+" oder "-".

Um die gewünschte Temperatur einzustellen, "+" oder "-" drücken

Die Anzeige "AUS" entspricht der Position "AUS".

Die Anzeige "FULL" entspricht der höchsten Kochtemperatur.

Die Anzeige "40°C" entspricht der niedrigsten Kochtemperatur

Um den Betrieb des Gerätes zu stoppen, Taste "MODE" drücken

Die LED ist eine Restwärmeanzeige, solange den Brenner warm ist, leuchtet die LED. Wenn die PLANCHA ausgeschaltet ist, wird die Restwärmeanzeige angezeigt, wenn das Grill heiß ist.

Während des Betriebs können Sie die Anzeige von Grad Celsius in Fahrenheit ändern. Sie müssen gleichzeitig die Tasten "+" und "-" drücken.

TIMER

Jeder Brenner hat einen Timer.

Sie können es verwenden, erst, wenn das Gerät in Betrieb ist, indem Sie 3 Sekunden lang die Taste "MODE" drücken (Der Bildschirm zeigt "hart") und dann die Taste "+" oder "-" drücken, um die Kochzeit in Minuten einzustellen (Die Anzeige "AUTO" wird angezeigt). Sobald die gewünschte Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Klingelton und das Gerät funktioniert nicht mehr. Um den Klingelton zu stoppen, Taste "MODE" drücken.

KOCHSONDE (Optional)

Die Sonde kann man erst verwenden, wenn das Gerät in Betrieb ist, indem die Sonde an die Buchse an der Vorderseite des Geräts anschließen soll. Stellen Sie dann die gewünschte Solltemperatur ein Tasten "+" oder "-" drücken . Dann leuchtet die Anzeige "P" . Tauchen Sie die Sonde in das Kochteil.

Sobald die Temperatur erreicht ist, ertönt ein Klingelton. Um den Klingelton zu stoppen, Taste "MODE" drücken.

Während des Betriebs der Sonde kann die Heizleistung des Grillgerätes eingestellt werden.

Taste "MODE" 3 Sekunden drücken dann wechselt das Display Heizleistung, .Tasten "+" oder "-" drücken, um die gewünschte Heizleistung einzustellen.

ERSTMALIGE VERWENDUNG:

Den kalten Grill mit Wasser und Geschirrspülmittel reinigen und mit Wasser spülen. Die leere Plancha in der Position "FULL" für 15 Minuten einschalten. Ein leichter Geruch kann dann für einige Momente freigesetzt werden.

VERWENDUNG DER PLANCHA:

ACHTUNG: WENN DAS GERAET IM BETRIEB IST, DIE HEIZZONE NIE BERÜHREN, VERBRENNUNGSGEFAHR

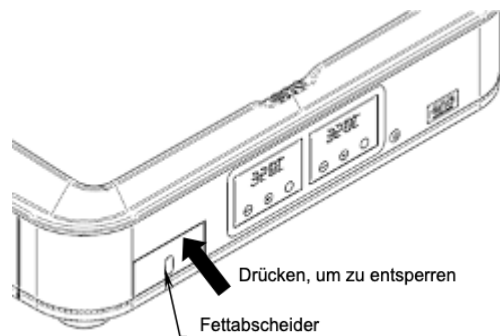
Die Neigung des Grills ist mit den verstellbaren Füßen unter dem Gerät auf den gewünschten Kochmodus einzustellen.

15 Minuten bei voller Leistung "FULL" vorheizen lassen, bevor Sie Ihr Essen direkt auf die Plancha legen. die Tasten "+" oder "-" drücken, um die gewünschte Temperatur zu erhalten.

Lassen Sie die Speisen einfärben, um eine leichte braune Färbung zu erreichen. Dies ist die Karamellisierung der sogenannten Maillard-Säfte. Mit dem ENO-Spatel die Speisen von der Platte abziehen und umdrehen, um jede Seite zu karamellisieren. Lassen Sie das Kochen bei schwacher Hitze fortsetzen, um die Speisen zu erhitzen. So erhalten Sie ein saftiges, leicht knuspriges Kochen, das im Mund den gesamten Geschmack der Speisen wiedergibt.

WARTUNG DER PLANCHA

REINIGUNG DES FETTBEHÄLTERS - Um den Fettbehälter von der Plancha zu entfernen, drücken Sie über die Ebene, bis Sie ein Klicken hören. Der Behälter kann mit dem Geschirrspülmittel reinigen werden. Nach der Reinigung wieder in die Ausgangsposition bringen.



Zwischen den verschiedenen Kochen ist die Platte mit Hilfe der ENO-Pfanne abzukratzen, um die Kochrückstände zu entfernen. Wenn Sie die ENO-Edelstahlkugel trocken verwenden, erhalten Sie eine perfekte Reinigung der Platte, die Sie einfach mit einem Tuch abwischen müssen, bevor Sie einen weiteren Kochvorgang durchführen.

Die PLANCHA abschalten, bevor Sie mit der vollständigen Reinigung Ihres Gerätes fortfahren.

Am Ende des Garvorgangs wenn die Platte noch heiß ist, können Sie nochmals mit dem ENO-Spatel abkratzen. Wenn die Platte sehr schmutzig ist, können Sie mit Wasser bei

Raumtemperatur ablösen, um die Backrückstände abzuschaben. Die ENO Edelstahlkugel verwenden, um die Platte perfekt zu reinigen, und dann mit einem Küchentuch abwischen

KALTE PLANCHA : um die Platte ein neues Aussehen zu verleihen, verwenden Sie den ENO PLANCHA CLEANER , die Edelstahlkugel und Wasser, um den Glanz des Zahnschmelzes wiederherzustellen. Wischen Sie mit einem ENO-Mikrofasertuch ab und Ihre Plancha wird wieder wie neu.

Alle Tipps und Rezepte finden Sie auf der PLANCHAENO You Tube

Edelstahl-Rahmen

Mit einem Mikrofasertuch und Wasser oder einem ohne-Schleifmittel Reinigungsmittel reinigen. Mit einem weichen Tuch spülen und trocknen

Achtung: niemals chlorhaltige Produkte auf Edelstahl verwenden

Niemals abrasives Zubehör auf poliertem Edelstahl verwenden.

Wenn Sie die Plancha nicht mehr benutzen:

Gerät ausstecken

Wenn das Gerät einen Deckel hat, schließen Sie den Deckel oder decken Sie die gesamte ENO-Abdeckung mit dem POP UP-System ab, damit Luft zwischen dem Deckel und der Abdeckung zirkulieren kann.

MIT KALTEM GERAET VORGEHEN

Im Trocken lagern

NB: Die als Zubehör angebotenen Hauben sind Schutzhauben aber keine Kochhauben.

BEI STÖRUNGEN :

WENN EINE DER UNTEN AUFGEFÜHRTEN ABWEICHUNGEN AUFTRITT, BITTE WIE FOLGT VORGEHEN.

- die PLANCHA heizt nicht = Prüfen Sie den entsprechenden Leistungsschalter Ihrer Schalttafel.
- das Gerät kann nicht gestoppt werden = Gerät ausstecken

WENN DAS PROBLEM WEITERHIN BESTEHT, BITTE KONTAKT MIT IHREM VERKÄUFER NEHMEN

Vertragliche Garantie

Bei Problemen wenden Sie sich an den Händler, bei dem Sie Ihre Plancha gekauft haben.

Die Gusseisenplatte ist lebenslang garantiert.

Die beheizten Kamine und das Chassis haben eine Garantie von 10 Jahren ab Kaufdatum.

Das Gerät hat eine Garantie von 2 Jahren auf Herstellungs- und Funktionsfehler ab Kaufdatum.

Während der Garantiezeit übernimmt der ENO-Kundendienst die Teile und Arbeitskosten für die Instandsetzung des Geräts.

Um diese Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie die Kaufrechnung und den ordnungsgemäß ausgefüllten Garantieschein des Grillgeräts (falls vorhanden) vorlegen und alles in der Originalverpackung in Luftpolsterfolie an den Händler zurückgeben.

Die Ausübung der Garantie bedarf der vorherigen Zustimmung Ihres Händlers.

GEWÄHRLEISTUNGSVORBEHALT

Die Garantie des Geräts deckt keine Vorfälle ab, die auf eine fehlerhafte Wartung oder einen Missbrauch zurückzuführen sind: Sturz, Schock, Verbindungsfehler...

Die Garantie des emaillierten Grills schließt folgende Schäden aus:

- Fall oder Schock
- unsachgemäße oder unsachgemäße Handhabung
- mangelnde Pflege oder Reinigung
- Verwendung von aggressiven Reinigungsmitteln, die nicht zum Emaillieren geeignet sind
- Anpassung, die nicht den Sicherheitsvorschriften entspricht.

Diese Garantie erlischt, wenn ein nicht von ENO autorisierter Dritter Reparaturen oder Eingriffe durchführt. Unser Kundendienst garantiert die Verfügbarkeit von Ersatzteilen für 5 Jahre nach dem Kaufdatum.

Die Versandkosten und die Verpackung gehen zu Lasten des Benutzers. Versandkosten werden nicht akzeptiert. Schäden, die während des Transports der Geräte nach der Reparatur entstehen, sind nicht durch diese Garantie abgedeckt. Sie müssen gemäß Artikel 105 des Handelsgesetzbuches begründete Vorbehalte beim Empfang der Geräte begründen und innerhalb von 3 Tagen per Einschreiben an den Frachtführer bestätigt werden. Bei Nichteinhaltung dieser Vorschriften können wir keine Garantie übernehmen.

Im Falle eines Rechtsstreits ist der einzige anerkannte Gerichtsstand der des Handelsgerichts Niort (Wesentliche Klausel, ohne die wir nicht hätten verhandeln können).

GESETZLICHE GARANTIE

Die Bestimmungen dieses Garantiescheins schließen nicht aus den Vorteilen der gesetzlichen Garantie für Mängel und versteckte Mängel zugunsten des Käufers, die in jedem Fall unter den Bedingungen der Artikel 1641 ff. des Bürgerlichen Gesetzbuches gilt.