

GARANTIE CONTRACTUELLE

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

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

La plaque en fonte est garantie 10 ans à compter 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.



Réf.: 85503C

SERVICE CONTRÔLE

PLANCHA ÉLEKTRA

"5451"



"5452"



Classe de l'appareil

Classe I

IP X4

Type "Y"

NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



Usine et Siège :
95, Rue de la Terraudière
79000 NIORT
FRANCE - ☎ 05.49.28.60.00
- Fax 05.49.33.26.84

eno@eno.fr

<http://www.eno.fr>

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 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.

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 et 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 assigné de tension	Fréquences assignée	Courant assigné	Nature courant
Elektra 45 (5451)	200 x 520 x 480	1500 W.	230 V.	50 Hz	6,5 A.	~
Elektra 60 (5452)	210 x 650 x 570	2 x 1500 W.	230 V.	50 Hz	13 A.	~

RACCORDEMENT :

La PLANCHA ÉLEKTRA 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 ÉLEKTRA 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.

BANDEAU DE COMMANDE :

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

- La position "ARRÊT" est repérée par le chiffre "0".
- Le chiffre "360" correspond à la température de cuisson la plus élevée
- Le chiffre "60" correspond à la température de cuisson la plus faible

La PLANCHA ÉLEKTRA possède deux voyants lumineux.

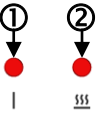
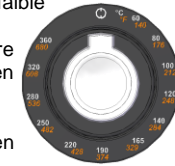
La brillance du voyant ① indique la mise sous tension de votre PLANCHA ÉLEKTRA. Le voyant est éteint lorsque la manette est en position "0".

La brillance du voyant ② est un indicateur de chaleur résiduelle.

Aussi longtemps que votre foyer PLANCHA ÉLEKTRA en fonctionnement est chaud, le voyant ② est allumé.

Lorsque votre PLANCHA ÉLEKTRA est en position arrêt, si la température est élevée, le voyant rouge de chaleur résiduelle ② reste allumé.

Doseur d'énergie



PREMIERE UTILISATION :

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

UTILISATION ET ENTRETIEN DE LA PLANCHA ELEKTRA :

Régler la pente du grilloir suivant votre mode de cuisson désiré, à l'aide des pieds réglables qui se trouvent sous l'appareil. Faites préchauffer durant 15 minutes à pleine puissance avant de poser directement vos grillades sur la plancha, tournez la manette de commande sur la gauche ou la droite suivant votre choix de cuisson, le voyant de mise en marche s'allume.

Pendant la cuisson, laissez griller à feu vif 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 retourner 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.

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 Sopalain avant d'enchaîner une autre cuisson

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

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

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.

Lorsque vous ne vous servez plus de votre Plancha, rangez-la dans un endroit sec ou recouvrez-la d'une housse en matière plastique en ayant préalablement vérifié que l'appareil est bien froid.

Le cadre inox

Pour le nettoyage utiliser une éponge humide ou un produit non abrasif du commerce. Rincez et séchez avec un chiffon doux.

Ne jamais gratter.

Lorsque vous ne vous servez plus de votre Plancha :

- Déconnecter l'appareil.

- Si votre appareil est équipé d'un couvercle fermez le, ou recouvrez votre plancha d'une housse en matière plastique **EN AYANT PREALABLEMENT VERIFIE QUE L'APPAREIL EST BIEN FROID.**

- Rangez-la dans un endroit sec.

EN CAS DE PANNE :

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

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

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

- Le voyant ou les voyants ne s'allument pas = Risque de brûlure car le danger n'est pas signalé.