



MARQUE: ENO

REFERENCE: PLANCHA ECO 2 F INOX

CODIC: 3429067



PLANCHA

5322 & 5359

Catégorie I3+

(Butane 28 mbar / Propane 37 mbar)



CE 1312 BN 3641

CE 1312 BR 4567

NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN NOTICE TECHNIQUE

Avant l'utilisation de l'appareil consulter la notice

Réf. Constructeur : N° 0029

Réf. Notice : 85495 A

PRESENTATION

La **PLANCHA** est un grilloir par contact qui peut fonctionner au gaz Butane, Propane (Bouteille 13 et 6 KG).

Cet appareil ne doit être installé qu'à l'extérieur des locaux :

- sur un chariot.
- posé sur des pierres réfractaires.

Il est équipé d'un brûleur

Le brûleur est alimenté en gaz par un robinet. L'allumage est commandé par piézo mécanique.

Cet appareil est réglé en usine aux gaz Butane (G30) et Propane (G31).

Appareil	Puissance nominale (en Watt)	Débit réduit Maxi. (en Watt)	Butane 28 mbar (G30) Propane 37 mbar (G31)	
			Repère injecteurs	Débit en g/h
5322	2500	1800	78	182
5359	2 x 3200	2x 1800	2 x 87	2 x 233

RACCORDEMENT

Pour le gaz Butane (G30) → utiliser un détendeur à sécurité NF 28 mbar

- Tuyau flexible métallique NFD36-125 (Long : 1 m)
- Tuyau flexible XPD36-112 (Longueur : 1 m)
- Tube souple avec 2 colliers XPD36-110 (Long. : 1 m)

Pour le gaz Propane (G31) → utiliser un détendeur à sécurité NF 37 mbar

- Tuyau flexible métallique NFD36-125 (Long. : 1 m)
- Tuyau flexible XPD36-112 (Longueur : 1 m)

Remarques

Tube souple ou flexible :

- Eviter les torsions et les courbures importantes. Il doit être visible sur toute sa longueur (De l'appareil à la bouteille) et facilement accessible.
- Il ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Vérifier fréquemment son bon état et la date d'utilisation, toute détérioration nécessite son remplacement.
- Le détendeur doit toujours être positionné vers le coté extérieur du chariot.

Attention

L'étanchéité aux raccordements doit être vérifiée à l'aide d'eau savonneuse après ouverture de la bouteille et le réarmement du détendeur. L'absence de bulle sur les raccords enduits d'eau savonneuse indique une bonne étanchéité. (**Danger : Ne jamais présenter une flamme pour vérification de l'étanchéité**)

Lors d'un changement de bouteille, effectuer cette manipulation loin de toutes flammes.

En cas de fuite l'alimentation en gaz de l'appareil doit être coupée par le robinet de la bouteille.

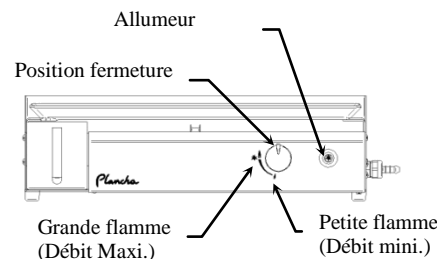
SECURITE

- Aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 0,50 m environ (autour et sous la plancha).
- Ne jamais entreposer ou utiliser des liquides ou vapeur inflammables à proximité.
- En cas d'odeur de gaz vous devez fermer le robinet de la bouteille gaz.
- Lorsque vous n'utilisez plus votre appareil fermer la bouteille de gaz.
- Ne jamais déplacer l'appareil lors de son fonctionnement.
- Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.
- Vous devez impérativement poser votre bouteille à gaz sur le support prévu à cet effet pour une utilisation sur chariot.
- Avant tout nettoyage attendre que l'appareil soit froid.

- Il est recommandé d'utiliser des gants de protection lors de la manœuvre des éléments particulièrement chauds.
- Les parties protégées par le constructeur ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.

ALLUMAGE

1. Ouvrir le robinet de la bouteille en position de pleine ouverture et appuyer sur le poussoir de sécurité du détendeur.
2. Amener le repère de la manette face au repère grande flamme.
3. Appuyer sur le bouton de l'allumeur. Un déclic se produit et une étincelle provoque l'allumage du brûleur. Vérifier si le brûleur est bien allumé.
4. Votre appareil est en fonctionnement. Vous pouvez choisir l'allure de chauffe par rotation de la manette (La position petite flamme correspond à la puissance la plus faible).
5. Pour éteindre, fermer le robinet.



UTILISATION

Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner votre **PLANCHA** à vide pendant 10 minutes.

Il est possible qu'une légère odeur se dégage de votre appareil durant quelques instants

Avant toute cuisson préchauffer votre grilloir pendant environ 10 minutes position plein débit (Grande flamme)

ENTRETIEN

Pour garder votre grilloir propre nous vous conseillons de la déglacer avec un mélange eau produit à vaisselle (appareil encore tiède) après extinction des brûleurs. Toujours utiliser une spatule en bois pour enlever les produits de cuisson et une éponge humide pour retrouver l'éclat de votre appareil. **Ne pas utiliser de produit alcalin.**

Lorsque vous ne vous servez plus de votre **Plancha** rangez-la dans un endroit sec ou recouvrez-la d'une housse en matière plastique **appareil froid.**

ATTENTION : Eviter de mettre des glaçons ou eau froide sur votre plancha chaude afin d'éviter la déformation de votre plaque.

Nous conseillons d'utiliser lors de la cuisson des ustensiles de cuisine de type bois.

(Attention la température de votre plaque est supérieure à 300°C)

Adresse service après-vente :

S.A.V.

95, rue de la Terraudière
BP 8532

79025 NIORT cedex 09

Tél : (33) 05 49 28 60 19

Fax : (33) 05 49 33 26 84

Madame, Monsieur

Nous vous félicitons d'avoir choisi un appareil de notre marque. Celui-ci a été conçu pour vous donner la plus grande satisfaction.

Nous assurons pour ce produit une garantie de un an, effective à partir de l'installation chez l'utilisateur (date d'achat).

Nous sommes heureux de vous en présenter les conditions.

GARANTIE CONTRACTUELLE

1. La garantie est valable 1 an, contre tout vice de fabrication et défaut de fonctionnement, à partir de la date d'achat.

2. Pendant cette période, le S.A.V. prend entièrement en charge les pièces et les frais de main d'œuvre destinés à la remise en état de l'appareil.

RESERVES :

1. Les frais de port aller et l'emballage sont à la charge de l'utilisateur. Les retours en port dû ne sont pas acceptés.

2. La garantie ne couvre pas les incidents dus à un entretien défectueux ou à un mauvais usage (erreur de raccordement, chute, choc...).

3. La présente garantie cesse de s'appliquer si un tiers non agré par nous effectue des réparations ou des interventions.

4. Les dommages subis pendant le transport des appareils 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 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.

5. 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).

6. Notre service après vente assure les pièces détachées pendant 5 ans après la date d'achat.

LA 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.