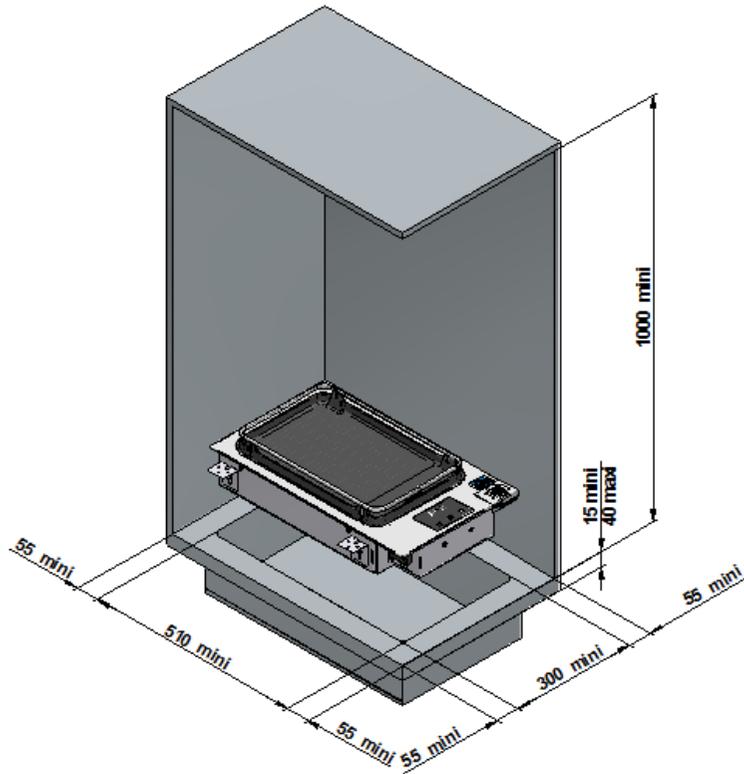


PLANCHA TRIBU COMPACT ELECTRIQUE

" 5337 "



SERVICE CONTRÔLE

Classe de l'appareil : Classe I IP X6 Type "Y"

NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



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.

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
<i>Tribu Compact</i>	130 x 310 x 520	1 800 W.	230 V.	50 Hz	7,8 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.

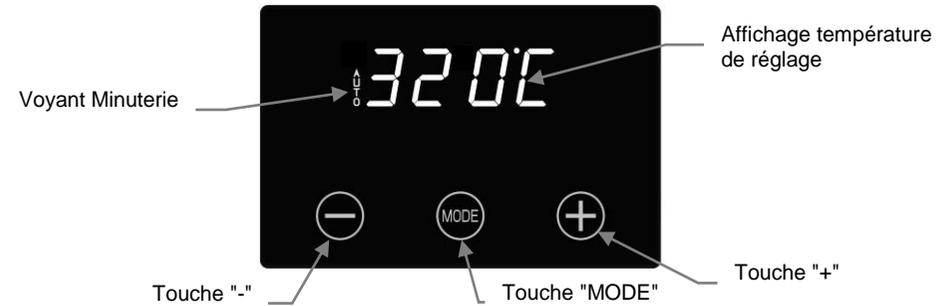
La PLANCHA peut-être branchée sur le réseau, par une prise de courant en conformité avec la CEI 60083. **La canalisation doit être protégée par disjoncteur de 16A dont le différentiel est réglé à 30 mA maximum.**

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.

- Pour mettre l'appareil en fonctionnement, appuyer sur la touche "MODE" puis appuyer 2 fois sur la touche "+" ou "-".
- Afin de régler la température désirée appuyer sur les "+" ou "-".
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"

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 en appuyant sur la touche "MODE" pendant 3 secondes (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".

INSTALLATION DE L'APPAREIL (FIG. 1)

La plancha encastrable est prévue pour être installée dans un meuble support pouvant résister sans détérioration à une température de 90° C et qui doit avoir sur le dessus une couverture rectangulaire comme indiquée sur le schéma.

La hauteur minimale du caisson d'encastrement doit être de 130 mm. Il est nécessaire de laisser un vide entre le fond de la table et le dessus de la paroi horizontale immédiatement en dessous de manière à conserver la distance de 24 mm. De même, dans le cas où un appareil quelconque est prévu pour s'encastrer sous la table, la distance de 24 mm doit être respectée et le dessus de cet appareil doit pouvoir supporter une température permanente de 90° C sans détérioration. Il est impératif de laisser une plage de 55 mm minimum entre les bords de la découpe et les parois verticales adjacentes.

Toutes les dimensions indiquées (en mm) dans le schéma doivent être impérativement respectées.

La plancha doit être fixée au meuble support à l'aide des pattes de fixation livrées avec l'appareil et suivant les indications des croquis.

Suivant l'épaisseur du plan de travail du meuble support, les pattes de fixation doivent être positionnées de façon différente, comme indiqué sur le croquis. Utiliser ensuite des vis adéquates pour fixer les pattes métalliques sous le plan de travail.

Vérifier que le joint périphérique d'étanchéité est suffisamment comprimé pour assurer sa fonction. À défaut, insérer des rondelles plates entre la face inférieure du plan de travail et les pattes métalliques de fixation pour provoquer son écrasement. Veiller cependant à ce que la plaque d'accrochage ne soit pas déformée sous l'effet de la pression des pattes de fixations car un mauvais fonctionnement, voire un fonctionnement dangereux, pourrait en découler.

Pour votre sécurité, ne jamais entreposer ou utiliser des liquides ou des vapeurs inflammables à proximité (Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables pendant l'utilisation).

PREMIÈRE 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

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

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 YouTube PLANCHAENO.

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 ou couper au disjoncteur la ligne.

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

EN CAS DE PANNE :

SI UNE DES ANOMALIES MENTIONNÉES CI-DESSOUS APPARAÎT, EFFECTUER LES GESTES INDIQUÉS. 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.

CHANGEMENT DE FACE DU GRILLOIR

- Manipuler le grilloir à froid.

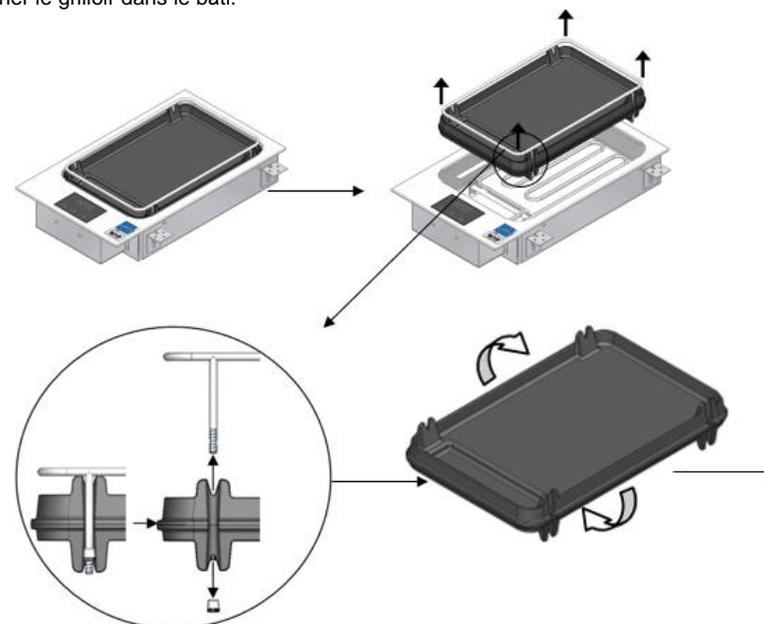
- Retirer le grilloir en le tirant verticalement par le cadre.

- Dévisser les boulons.

- Retourner le grilloir.

- Revisser les boulons.

- Repositionner le grilloir dans le bâti.



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.

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.

RÉSERVES DE GARANTIE

La garantie de l'appareil ne couvre pas les incidents dû 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.

