

SERVICE CONTROLE

Riviera 45 → 5301 / Riviera 60 → 5302 / Riviera 75 → 5303

Modèles Peint

Bergerac 45 → 5313 32 / Bergerac 60 → 5314 32 / Bergerac 75 → 5317 32

Modèles Inox

Chambord 45 → 5313 32 / Chambord 60 → 5314 32 / Chambord 75 → 5317 32

MARQUAGE  1312
1312 BQ 4205 – 1312 BQ 4206 – 1312 CQ 6106



Emailleur depuis 1909

SAV ENO 95, rue de la Terraudière 79000 NIORT - France
tél. +33 (0)5 49 28 60 19 fax. +33 (0)5 49 33 26 84
www.eno.fr

LA PLANCHA®








Emailleur depuis 1909

PLANCHA® RIVIERA 45 – 60 – 75
PLANCHA® BERGERAC 45 – 60 – 75
PLANCHA® CHAMBORD 45 – 60 – 75

NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN
INSTRUCTION FOR USE
BEDIENUNGSANLEITUNG UND TECHNISCHE BESCHREIBUNG
ISTRUZIONI PER L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTRUCCIONES DE EMPLEO Y DE MANTENIMIENTO
GEbruIKSAANWIJZING EN ONDERHOUDSVOORSCHRIFTEN

Avant l'utilisation de l'appareil consulter la notice
Please read carefully these instructions, prior to any use of the product
Vor der ersten Inbetriebnahme sind diese Anleitungen sorgfältig durchzulesen
Leggere bene prima di utilizzare
Leer con mucho cuidado esa nota antes de usar
Lees aandachtig deze gebruiksaanwijzing voor het eerste gebruik van uw toestel.

Français	Brûleur	Puissance Nominale (kW)	Débit réduit (kW)	Butane 28 - 30 mbar (G30) Propane 30 - 37 mbar (G31)			Gaz naturel 20 mbar (G20) Gaz naturel 25 mbar (G25)			Butane 50 mbar (G30) Propane 50 mbar (G31)		
				Repère injecteur	Débit Butane (g/h)	Débit Propane (g/h)	Repère injecteur	Débit G20 (l/h)	Débit G25 (l/h)	Repère injecteur	Débit Butane (g/h)	Débit Propane (g/h)
English	Burner	Nominal Output (kW)	Low setting (kW)	Butane 28 - 30 mbar (G30) Propane 30 - 37 mbar (G31)			Natural Gas 20 mbar (G20) Natural Gas 25 mbar (G25)			Butane 50 mbar (G30) Propane 50 mbar (G31)		
				Nozzle	Butane Output (g/h)	Propane Output (g/h)	Nozzle	G20 Output (l/h)	G25 Output (l/h)	Nozzle	Butane Output (g/h)	Propane Output (g/h)
Deutsch	Brenner	Heizleistung (kW)	Kleine Stellung (kW)	Butan 28 - 30 mbar (G30) Propan 30 - 37 mbar (G31)			Erdgas 20 mbar (G20) Erdgas 25 mbar (G25)			Butan 50 mbar (G30) Propan 50 mbar (G31)		
				Injektor	Butan Stellung (g/h)	Propan Stellung (g/h)	Injektor	G20 Stellung (g/l)	G25 Stellung (g/l)	Injektor	Butan Stellung (g/h)	Propan Stellung (g/h)
Italiano	Bruciatore	Nominale Potenza (kW)	Ridotta Potenza (kW)	Butano 28 - 30 mbar (G30) Propano 30 - 37 mbar (G31)			Gas naturale 20 mbar (G20) Gas naturale 25 mbar (G25)			Butano 50 mbar (G30) Propano 50 mbar (G31)		
				Rif. Iniettore	Butano Capacita (g/h)	Propano Capacita (g/h)	Rif. Iniettore	G20 Capacita (l/h)	G25 Capacita (l/h)	Rif. Iniettore	Butano Capacita (g/h)	Propano Capacita (g/h)
Espanol	Quemador	Potencia nominal (kW)	Potencia mini. (kW)	Butano 28 - 30 mbar (G30) Propano 30 - 37 mbar (G31)			El Gas natural 20 mbar (G20) El Gas natural 25 mbar (G25)			Butano 50 mbar (G30) Propano 50 mbar (G31)		
				Inyector	Caudal Butano (g/h)	Caudal Propano (g/h)	Inyector	Caudal G20 (l/h)	Caudal G25 (l/h)	Inyector	Caudal Butano (g/h)	Caudal Propano (g/h)
Nederlands	Brander	Nominaal vermogen (kW)	Beperkt vermogen (kW)	Butaan 28 - 30 mbar (G30) Propan 30 - 37 mbar (G31)			Aardgas 20 mbar (G20) Aardgas 25 mbar (G25)			Butaan 50 mbar (G30) Propan 50 mbar (G31)		
				Injectie teken	Butaan Vermogen (g/u)	Propan Vermogen (g/u)	Injectie teken	G20 Vermogen (l/u)	G25 Vermogen (l/u)	Injectie teken	Butaan Vermogen (g/u)	Propan Vermogen (g/u)
Riviera 45 Mania 45		2,8 kW	0,7	87	204	200	126	266,5	310	80	204	200
Bergerac 45 Chambord 45			1,2									
Riviera 60		2 x 2,4 = 4,8 kW	2 x 0,7	2 x 80	349	343	2 x 117	457	531	2 x 70	349	343
Riviera 75		3 x 2,1 = 6,3 kW	3 x 0,7	3 x 75	458	450	3 x 109	600	698	3 x 67	458	450
Bergerac 60 Chambord 60		2 x 3 = 6 kW	2 x 1,2	2 x 87	436	428	2 x 126	571	664	2 x 80	436	428
Bergerac 75 Chambord 75		3 x 2,5 = 7,5 kW	3 x 1,2	3 x 80	545	536	3 x 117	714	830	3 x 70	545	536

FRANÇAIS

Madame, Monsieur,

La Plancha est un grilloir par contact idéal pour une cuisson saine et diététique de vos aliments : crustacés, poissons, viandes, légumes... Adoptée par les plus grands cuisiniers depuis quelques années, elle est aujourd'hui disponible en trois tailles, 45 ; 60 et 75 cm, pour accompagner vos moments de détente, en famille et avec vos amis.

Les appareils ENO sont conçus et fabriqués en France. Leur origine est certifiée par le Label Origine France Garantie.

Dans la cadre de sa politique qualité et de son engagement pour le développement durable, ENO conçoit des appareils robustes, entièrement réparables et recyclables.

Soucieux de répondre à toutes vos attentes, nous avons conçu cet appareil pour qu'il puisse fonctionner avec les bouteilles de gaz butane ou propane 6 Kg et 13 Kg disponibles dans le commerce, mais aussi à partir d'une alimentation au gaz naturel.

La puissance de chauffe de votre Plancha est telle, que le plan de support de votre appareil doit être en matériau résistant à la chaleur de type béton, briques réfractaires ou céramique. Pour votre confort, nous avons conçu une table roulante spécifique, élégante et adaptée. N'hésitez pas à contacter votre revendeur.

Nous vous assurons une garantie de deux ans pièces et main d'œuvre, effective à partir de la date d'achat de l'appareil. La plaque en fonte et les brûleurs sont garantis 10 ans à compter de la date d'achat. Notre service après-vente vous garantit la disponibilité des pièces détachées de ce modèle au moins 5 ans après votre achat. Néanmoins, nous vous recommandons de suivre strictement nos recommandations techniques d'emploi et d'entretien. Le non-respect de ces règles d'utilisation peut être dangereux et risque d'entraîner une détérioration sérieuse de votre appareil.

Pour votre sécurité, nous vous rappelons que la Plancha ne doit être utilisée qu'à l'extérieur des locaux et qu'aucun matériau combustible ne doit se trouver dans un rayon de 0,5 m environ autour et sous l'appareil. Nous vous recommandons de ne jamais entreposer ou utiliser des liquides ou des vapeurs inflammables à proximité. En cas d'odeur de gaz, vous devez fermer le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet mural du gaz naturel, puis réaliser un contrôle d'étanchéité comme indiqué dans le paragraphe III "Raccordement au gaz", si le problème persiste contacter le SAV ENO. De même, lorsque vous n'utilisez plus votre appareil, fermez le robinet de la bouteille de gaz ou le robinet mural pour le gaz naturel.

Nous vous remercions pour la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil ENO. Il a été conçu pour vous donner la plus grande satisfaction à chaque fois que vous l'utiliserez.

Pays de destination	Pression (mbar)	Catégorie
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	G30/G31 (28 - 30/37 mbar)	I3+
AT - BG - CZ - DE - DK - FI - GR - NL - NO - RO - SE - SK - SI	G30/G31 (30 mbar)	I3 B/P
AT - CH - DE - LU	G30/G31 (50 mbar)	I3 B/P
BE - FR	G20/G25 (20/25 mbar) G30/G31 (28-30/37 mbar)	II2E+3+

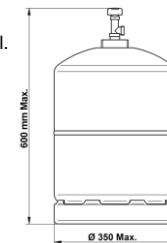
I. CONDITIONS REGLEMENTAIRES

LA PLANCHA NE DOIT ETRE UTILISEE QU'A L'EXTERIEUR DES LOCAUX
Votre appareil n'est pas raccordé à un dispositif d'évacuation des produits de la combustion. Il doit être installé et raccordé conformément aux règles d'installation en vigueur.

Une attention particulière doit être accordée aux dispositions applicables en matière de ventilation. Prévoir un débit d'air neuf de 15 m³/h requis pour l'alimentation en air de combustion.

ATTENTION :

- Lors d'un changement de bouteille, effectuer cette manipulation loin de toutes flammes et contrôler l'étanchéité comme indiqué dans le paragraphe III "Raccordement au gaz".
- Des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables pendant son utilisation.
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.
- L'appareil ne doit pas être déplacé lorsqu'il est en fonctionnement.
- Il est recommandé d'utiliser des gants protecteurs lors de la manœuvre des éléments particulièrement chauds.
- Le récupérateur de jus doit être manipulé appareil froid.
- Avant tout nettoyage, attendre que l'appareil soit froid.
- Fermer le robinet du récipient de gaz après usage du gaz butane/propane ou le robinet mural pour le gaz naturel.
- Ne pas modifier l'appareil.
- Suivant votre commande, nous préconisons les bouteilles 6 Kg ou 13 Kg, Butane ou Propane du commerce, en utilisant le détendeur à sécurité approprié.
- Ne pas utiliser de détendeur réglable.
- Cet appareil peut être alimenté au gaz naturel, consultez votre vendeur.
- La longueur du tube souple reliant l'appareil au récipient de gaz ou à la vanne d'arrêt ne doit pas dépasser 1,50 m.



II. CHOIX DU GAZ

Votre PLANCHA est réglée au gaz butane/propane 28 – 30 / 37 mbar en usine, suivant les informations indiquées sur la plaque signalétique de votre appareil. Dans le cas d'une utilisation au gaz naturel, vous devez consulter votre vendeur ou prendre contact avec le service après vente ENO pour la fourniture nécessaire des injecteurs.

ATTENTION : Dans le cas d'une utilisation avec le gaz naturel, la pose de votre PLANCHA sur une table roulante ou sur un chariot est strictement interdite. Votre appareil doit être fixe.

III. RACCORDEMENT AU GAZ

La PLANCHA doit être raccordée à partir du raccord situé à l'arrière de l'appareil.

Vous utiliserez deux clés pour changer le raccordement suivant votre choix : une côté entrée gaz de l'appareil, l'autre côté raccord à visser. L'étanchéité au niveau du raccord doit être vérifiée à l'aide d'eau savonneuse après ouverture de la bouteille. L'absence totale de bulle sur le raccord enduit d'eau savonneuse indique une bonne étanchéité. Ne jamais présenter une flamme pour vérification de l'étanchéité.

- Pour un montage correct, les courbures trop importantes ainsi que les torsions de vos tuyaux doivent être évitées.
- Lors d'un changement du récipient gaz, effectuer cette manipulation loin de toutes sources d'inflammations.

BUTANE/PROPANE

- Pour le gaz Butane G30, utiliser un détendeur à sécurité NF 28 mbar et un flexible à choisir suivant les modèles ci-dessous :
- Tuyau flexible sans date de limite d'emploi NFD36-125 / longueur : 1 m
 - Tuyau flexible XPD36-112 / longueur : 1 m
 - Tube souple avec 2 colliers XPD36-110 / longueur : 1 m / utiliser l'about à tétine joint avec l'appareil

- Pour le gaz Propane G31, utiliser un détendeur à sécurité NF 37 mbar et un flexible à choisir suivant les modèles ci-dessous :
- Tuyau flexible sans date de limite d'emploi NFD36-125 / longueur : 1 m
 - Tuyau flexible XPD36-112 / longueur : 1 m

GAZ NATUREL (Pour une utilisation au gaz naturel commander auprès du SAV ENO le Kit injecteurs, voir page 27)

- Pour le gaz Naturel G20, utiliser un flexible suivant les modèles ci-dessous :
- Tuyau flexible sans date de limite d'emploi NFD36-121
 - Tuyau flexible NFD36-103

Le tuyau caoutchouc normalisé doit être visible et facilement accessible sur toute sa longueur, de l'appareil au robinet mural spécifique gaz naturel.

IV. AVANT UTILISATION

- Régler la pente du grilloir suivant votre mode de cuisson désiré, à l'aide des pieds réglables qui se trouvent à l'arrière de l'appareil.
- Vérifier l'étanchéité, **si vous constatez une fuite de gaz couper l'alimentation gaz.**
- Vérifier que votre tuyau ou flexible ne soit pas en contact avec des parties de l'appareil pouvant devenir chaudes.
- Dans le cas d'une utilisation sur son chariot, la plancha doit être posée au centre du plateau dédié à la supporter.
- Si votre appareil est équipé d'un couvercle ou d'une housse de protection contre les poussières et l'humidité, celui-ci doit être enlevé lors de votre utilisation.
- Lors de la première utilisation, il est conseillé de faire fonctionner votre plancha à vide pendant 15 minutes. Une légère odeur peut alors se dégager durant quelques instants.
- Un récipient permet la récupération des jus de cuisson, il doit être manipulé appareil froid.
- Avant toute cuisson, un préchauffage de 10 minutes est conseillé: positionner les manettes sur la grande flamme.

V. ALLUMAGE DE VOTRE PLANCHA

Le brûleur est commandé par un robinet à sécurité par thermocouple avec manette de manœuvre et un allumeur. La manette de manœuvre comporte une indication qui sert à indiquer l'état du robinet.

- Ouvrir la bouteille de butane ou propane ou le robinet mural gaz naturel suivant votre appareil.

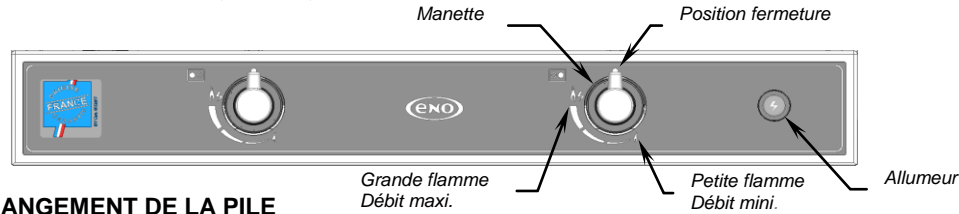
- Votre appareil est doté d'un robinet à verrouillage en position fermée (clairement signalée par un disque plein) qui assure une parfaite sécurité.

- Appuyer sur la manette et la faire tourner vers le symbole de la grande flamme.

- Actionner l'allumeur, un dé clic se produit et l'étincelle provoque l'allumage du brûleur en maintenant la manette du robinet enfoncée pendant 10 secondes environ pour permettre l'enclenchement de la sécurité. Vérifier que le brûleur est bien allumé.

- Relâcher la manette. Si le brûleur ne tient pas allumé, recommencer l'opération. Régler ensuite à volonté la longueur de la flamme en tournant progressivement vers le symbole de la petite flamme. Pour l'extinction, ramener la manette vers le symbole de fermeture (disque plein).

- **NOTA (Version Riviera):** En cas de défaillance de l'allumeur, un orifice sous le bandeau de commande permet d'allumer le(s) brûleur(s) en utilisant une allumette grande longueur du commerce.



VI. CHANGEMENT DE LA PILE

- Dévisser le bouchon de l'allumeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, changer la pile de 1,5V type R6 et de bonne qualité.

- Remonter l'ensemble dans le sens inverse du démontage.

- Si vous n'utilisez pas votre Plancha pour une longue période, il est conseillé d'enlever la pile.

VII. ENTRETIEN DE VOTRE PLANCHA

PLANCHA CHAUDE - 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 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.

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

- 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 Sopalin.

- 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.

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.

Vérifiez régulièrement le bon état du tuyau de caoutchouc (NF). N'hésitez pas à le changer s'il vous semble douteux. Vérifiez notamment la date de péremption.

Ne tordez pas ce tuyau et tenez-le éloigné de toutes parties pouvant être chaudes. Il nécessite un minimum de précautions et d'entretien pour remplir convenablement son rôle.

Chaque appareil est contrôlé à tous les stades de fabrication. Dans le cas où des anomalies seraient relevées, il est nécessaire de bien s'assurer que les prescriptions de la notice ont été scrupuleusement respectées, en particulier que le détendeur utilisé est bien adapté à votre bouteille de gaz et que les indications de sa plaque signalétique correspondent bien au choix de votre type de gaz.

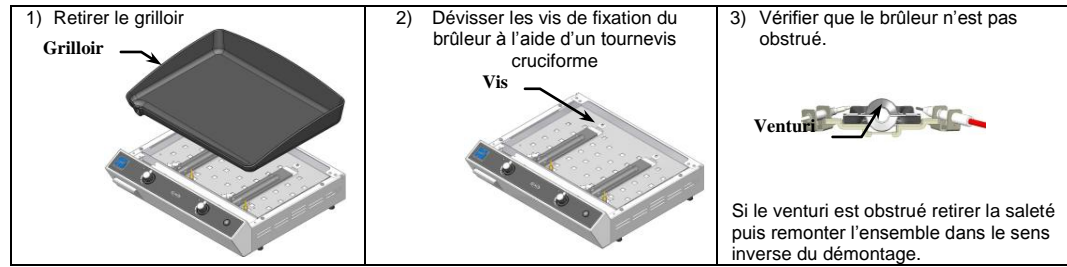
Lors d'une absence d'utilisations de longue durée, vérifiez que le venturi du brûleur n'est pas obstrué.

Version Riviera ; Bergerac 45 ; Chambord 45

- 1) Retirer le grilloir
 - 2) Dévisser le chapeau du brûleur
 - 3) Vérifier que le brûleur n'est pas obstrué.
- Si le brûleur est obstrué retirer la saleté puis remonter l'ensemble dans le sens inverse du démontage



Version "Bergerac 60 - 75" & "Chambord 60 - 75"



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 les brûleurs sont garantis 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 déficient 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.

ENGLISH

Dear customer,
Plancha is a grill by contact ideal for a healthy cooking of any type of food: shellfish, fish, meat, vegetable... It has been used for a few years by the most famous "chefs", and is now available in three sizes, 45 ; 60 & 75 cm, to go along with your relaxing moments with family and friends.

The ENO planchas are designed and manufactured in France. They are "Certified French Origin" guaranteed.

ENO is designing sustainable, recyclable quality products.

In order to fulfill your expectations, we have designed this item to be operated on all available gas cylinders or from a connection to natural gas.

The heat output of your Plancha is such that the support of your product must be made of an inflammable material: concrete, fire-proof bricks or ceramics. For your comfort, we have designed a specific and elegant range of trolleys. Please ask your retailer for more details on these.

We ensure a two year guarantee for parts and labour, starting from the purchasing date. Cast-iron hotplates and burners have a 10-year warranty from purchase date. Our service department commits to ensure availability of parts during 5 years minimum after your purchase. However, we recommend to strictly follow our technical instructions for use and maintenance. Not respecting these instructions may be dangerous or might generate serious damages on your product.

For your safety, we remind you that Plancha is for outdoor use and that no flammable material must be in a radius of ca 0,50 m around and beneath the product. We also recommend not to store any flammable liquid or vapors next to the product.

In case you notice a gas smell, you have to shut the valve of gas cylinder or the connection to natural gas. When not using the Plancha, shut as well the valve of gas cylinder or connection to natural gas.

We thank you for the confidence in buying an ENO product, which has been designed to give you the best satisfaction every time you use it.

Destination countries	Pressure (mbar)	Category
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	G30/G31 (28 - 30/37 mbar)	I3+
AT - BG - CZ - DE - DK - FI - GR - NL - NO - RO - SE - SK - SI	G30/G31 (30 mbar)	I3 B/P
AT - CH - DE - LU	G30/G31 (50 mbar)	I3 B/P
BE - FR	G20/G25 (20/25 mbar) G30/G31 (28-30/37 mbar)	II2E+3+

I. LEGAL CONDITIONS

YOUR PRODUCT CAN ONLY BE INSTALLED OUTDOOR

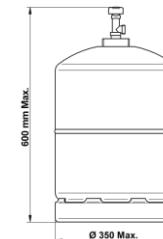
PLANCHA is not equipped with an exhaust system for burnt material.

It must installed and connected according to current legal installation rules.

A special attention will be paid to rules about air ventilation. An input of 15 m³ / h of fresh air is required for the feeding in combustion air.

CAREFUL :

- Accessible parts can be very warm, keep young children away.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- It may be dangerous to modify any part of the product
- Do not move the product
- After use, shut gas valve on cylinder or wall (Natural gas)
- Wait until it is cold before cleaning
- Do not use adjustable regulator
- Do not modify the appliance
- We advise to use 6 or 13 kg cylinders (Butane or Propane) along with a safe regulator. This item can also operate with natural gas (Ask advise from your retailer)
- The bowl must be handled when the product is cold
- The length of flexible hose between product and gas tank must not exceed 1,50 m.



II. CHOOSING GAS :

Your PLANCHA is adjusted in factory for butane / propane 28 / 37 mbar use according to information a data badge. In case of use of natural gas, ask advise from your retailer or contact our after sales service to receive the right nozzles.

CAREFUL: In case of use of natural gas, it is strictly forbidden to put your PLANCHA on a mobile table or a trolley. Your product must be fixed.

III. GAS CONNECTION

Two keys are necessary one for the side of gas inlet, the other on the side to screw

To ensure a proper setting up, avoid to twist or curve the rubber tube.

Changing containers must never be undertaken in the presence of a naked flame.

Connection for use in category I3+ (Butane / Propane)

The product must be connected on the side, close to the knob

For butane (G30), use a safety regulator NF 28 mbar

- Flexible metal hose NFD 36 - 125 (Length 1 m)
- Flexible hose XPD 36 - 112 (Length 1 m)
- Flexible hose with two clips XPD 36 - 110 (Length 1 m)

For propane (G 31), use a safety regulator NF 37 mbar

- Flexible metal hose NFD 36 - 125 (Length 1 m)
- Flexible hose XPD 36 - 112 (Length 1 m)

The tightness must be checked with soapy water after opening the cylinder. No bubble shows a *good tightness*.

DANGER: *Never check tightness with a flame.*

Connection for use in category I2E + (Natural gas).

You can receive an advise from your retailer or from our after sales service

For natural gas (G 20)

- Flexible metal hose NFD 36 - 121
- Flexible hose NFD 36 - 103

The hose must be corresponding to standards and visible on its whole length (From the wall valve to product), it must be as well easy to reach.

The tightness must be checked with soapy water after opening of the wall valve. No bubble shows a good tightness.

DANGER : Never check tightness with a flame. it is strictly forbidden to use a connector for butane gas.

IV. BEFORE USE

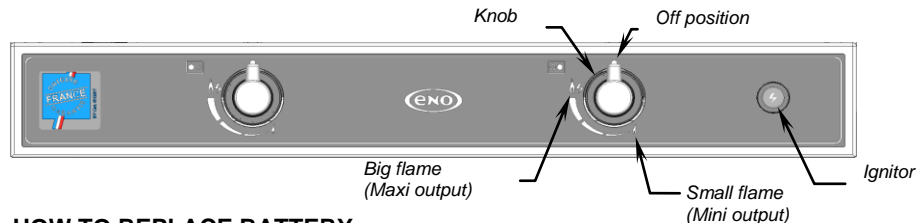
- Check tightness, **if you notice a leakage, shut gas inlet**
- Check that hose cannot be in contact with parts of the product that can become warm
- If you have equipped your product with a lid against dust or humidity, check that this one is removed
- Before the first use, operate empty PLANCHA during 15 minutes (A light smell can be noticed for a while)
- The bowl to receive juices must be handled when cold
- Before any cooking preheat during 10 minutes (Knobs on bigger flame)

V. IGNITING YOUR PLANCHA

Burner is operated by a safety valve with FFO, equipped with an operating knob and an ignitor. The knob bears an indication of valve position

- Open butane or propane cylinder or wall valve if using natural gas
- Your product is equipped with a locking valve in off position (Mark is clearly indicated with a full disk) giving a total security
- Press the knob and rotate it towards big flame (Sparkle symbol). Then operate the ignitor, a click can be heard and the sparkle ignites the burner, keep the knob pressed during 10 seconds to action the security. Check that burner is well ignited
- Release the knob. If the burner does not remain ignited, start operation again. Then adjust the length of the flame by rotating the knob toward the small flame symbol. To shut the PLANCHA, rotate the knob toward off position (Full disk)

NOTICE: In case the igniter is not working properly, a hole in the front enables to ignite the burner with a long match.



VI. HOW TO REPLACE BATTERY

- Unscrew battery support cap – at the back of the appliance – in an anti-clockwise direction, replace 1,5 V battery (R6 type).
- Re-assemble by proceeding in the reverse order.
- If you do not use your appliance for a long period, remove battery.

VII. MAINTENANCE OF YOUR PLANCHA MANIA

Warm plancha : during cooking , let food grill for a few seconds until slightly brown ; this is the so-said “Maillard Effect” caramelization of juices. Unstick the food from the plate with the ENO spatula and turn it to caramelize both sides.

Then gently cook the food over low heat . You'll get a juicy , slightly crunchy and very tasty cooking.

Between cookings : scrape the hotplate with the ENO spatula to remove residues, scratch with the ENO stainless ball and wipe with an absorbing cloth. Your plancha is ready for the following dish.

After cooking : before your plancha cools, scrape the hotplate with the ENO spatula. If the plate is very dirty, pour a little water and scrape to remove residues. Use the ENO stainless ball to clean the hotplate and wipe with an absorbing cloth.

Cold plancha : apply Plancha Cleaner with the stainless ball and a little water, then wipe with the ENO microfiber cloth : your plancha will resume its original shine.

More user tips and recipes on YouTube PLANCHAENO

When you do not use any longer your PLANCHA, store it in a dry place or cover it with a plastic bag (Once it is completely cold)

Regularly check your hose. Do not hesitate to change it if any doubt (Check validity date)

Do not twist the gas hose and keep it away from any part that might be warm. To remain in good condition, it requires a minimum care

Each product is checked all along manufacturing process.

If something un normal occurs, please check that all instructions have been carefully respected. Especially check that the regulator used is corresponding to gas and pressure from your cylinder and that the data badge on product is corresponding to the gas you are using.

Not respecting these rules might damage your product.

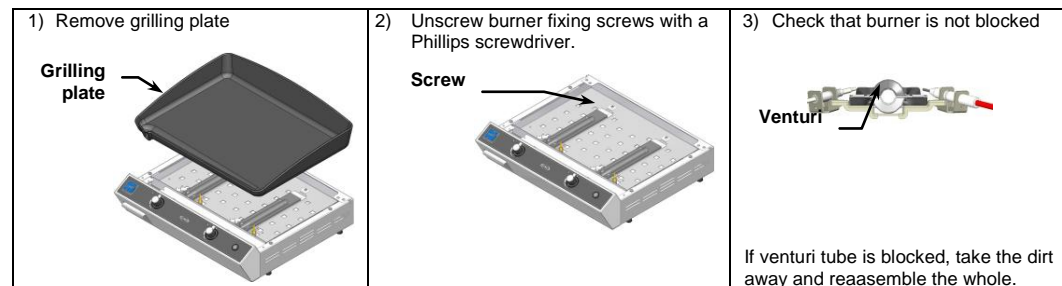
If not used for a long period, check that burner venturi tube is not blocked.

Riviera ; Bergerac 45 ; Chambord 45

- 1) Remove grilling plate
 - 2) Unscrew the burner cap
 - 3) Check that burner is not blocked
- If venturi tube is blocked, take the dirt away and reassemble the whole.



Bergerac 60 - 75 & Chambord 60 - 75



CONTRACT GUARANTEE

In case of problem, contact the retailer whom you bought the Plancha from.

This product is guaranteed 2 years from date of purchase, against all manufacturing or operating failures.

Cast-iron hotplates and burners have a 10-year warranty from purchase date

During this guarantee, ENO after sales department takes the charge of cost of parts and labour to fix the product.

To operate this guarantee, you have to show the purchasing invoice and the guarantee sheet duly filled and bring the product back to your retailer in its original packaging with a proper over packing.

Prior to the guarantee exercise, your retailer will have to give his formal agreement.

EXCLUSIONS OF GUARANTEE

This guarantee does not cover incidents due to a bad maintenance or faulty use : fall, shock, mistake in connection...

Guarantee of enamelled plate excludes damages resulting from following circumstances:

- Fall or shock
- Wrong use or not in conformity with users instructions
- Lack of maintenance or cleaning
- Use of corrosive detergents is not suitable with enamelled surfaces.
- Adaptation not complying with safety regulations

This guarantee is not applied if a person or company not duly entitled by ENO has made repairs or interventions. Availability of parts is guaranteed during 5 years minimum.

Freight and packaging cost are taken over by customer. Returns carriage forward are not accepted. Once the product is repaired, damages in transport are not covered by this guarantee. Les dommages subis pendant le transport des appareils, une fois réparés, ne sont pas couverts par cette garantie. They must be confirmed by registered mail to the transport company within 3 days. We cannot ensure a guarantee in case these prescriptions are not respected.

In case of dispute, the only recognized jurisdiction is the Court of Commerce in NIORT- FRANCE (This clause is considered as essential without which, this guarantee should not exist).

LEGAL GUARANTEE

The dispositions of this guarantee do not exclude the benefit for the purchaser of the legal guarantee against defaults and flaws which is generally applicable by law.

DEUTSCH

Sehr geehrte Frau, sehr geehrter Herr,

Die PLANCHA ist ein Bratkocher durch Kontakt. Sie ist ideal für gesündere Kochen von seinen Nahrungsmitteln: Fisch, Seetiere, Fleisch, Gemüse... Viele berühmte Köche benutzen die PLANCHA. Wir bieten drei Modelle an: 45; 60 und 75 cm um Outdoor-Freizeit mit Familie oder Freunden zu schätzen.

Die ENO Plancha werden Frankreich entwickelt und produziert. Sie sind "Certified French Origin" und damit garantiert französischen Ursprungs.

ENO entwickelt nachhaltige und recyclingfreundliche Qualitäts-Produkte.

Dieses Gerät kann mit Gasflaschen von 5 oder 11 kg funktionieren. Es ist ganz einfach diese Flasche in Handel zu finden.

Wegen der Heizleistung von PLANCHA, muss das Gerät über einer hitzebeständigen Auflage: Beton, feuerfeste Ziegel... Für Ihren Komfort, haben wir einen eleganten und praktischen Tragwagen gezeichnet, den Ihre Wiederverkäufer anbieten kann.

Wir beschaffen eine Garantie von zwei Jahren (Teile und Arbeitskosten) ab Datum von Einkauf. Die gusseisernen Platte und die Brenner sind mit einer 10-jährigen Garantie ab Einkaufsdatum versehen. Die Ersatzteile werden mindestens fünf Jahre nach Einkauf verfügbar sein. Trotzdem, empfehlen wir unseren Benutzungsanweisungen vorsichtig zu folgen. Die nicht Beachtung dieser Regeln kann gefährlich sein oder eine Verschlimmerung des Gerätes zur Folge haben.

Für seine Sicherheit, erinnern wir Ihnen dass PLANCHA nur außerhalb benutzt werden kann und dass kein brennbar Stoff muss sich im Umkreis von 50 cm um und unter das Gerät treffen. Wir empfehlen niemals brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe vom Gerät zu handeln oder halten. Im Fall von Gasgeruch, sofort Gasflasche zu machen. Wenn das Gerät nicht mehr in Betrieb ist, Flaschenhahn zudrehen.

Wir danken Ihnen für sein Vertrauen für ein ENO Produkt. PLANCHA ist entwickelt worden um Ihnen beste Zufriedenheit zu geben wann Sie dieses Gerät benutzen.

Bestimmungsland	Betriebsdruck (mbar)	Kategorie
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	G30/G31 (28 - 30/37 mbar)	I3+
AT - BG - CZ - DE - DK - FI - GR - NL - NO - RO - SE - SK - SI	G30/G31 (30 mbar)	I3 B/P
AT - CH - DE - LU	G30/G31 (50 mbar)	I3 B/P
BE - FR	G20/G25 (20/25 mbar) G30/G31 (28-30/37 mbar)	II2E+3+

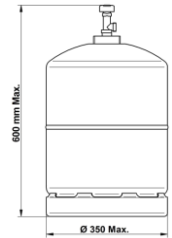
I. GESETZLICHE REGELUNG

PLANCHA MANIA SOLL NUR DRAUSSEN BENUTZT WERDEN

Das Gerät wird nicht an einer Abgasanlage angeschlossen.
Es soll entsprechend gesetzliche Regelung installiert werden sein.
Besonders wichtig sind die Bestimmungen bezüglich der Belüftung.
Ein Fluss von frischem Luft von 15 m³ pro Stunde ist zu beachten.

ACHTUNG :

- Gewisse Teile können heiss werden: junge Kinder weit vom Gerät halten
- Das Gerät muss während des Betriebs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Jede Veränderung am Gerät kann gefährlich sein
- Das Gerät kann erst umgestellt werden, wenn es außer Betrieb ist
- Handschuhe sind zu tragen, wenn man besonders warme Elemente erreichen muss
- Um die Fettaufangschale zu behandeln, muss man warten, bis das Gerät kälter geworden ist
- Vor Reinigung, muss man warten, bis das Gerät kalt geworden ist
- Nach Benutzung, Gasfluss an der Flasche zumachen.
- Jede Veränderung über das Gerät kann gefährlich sein
- Das Gerät nicht verändern!
- Wir beraten die Benutzung von Gasflaschen von 6 oder 13 kg, Propan – Butan mit Sicherheitsregler
- Regelbare Regler nicht benutzen
- Die Länge des flexiblen Schlauches zum Anschluß des Gerätes darf 1,50m nicht überschreiten



II. GASANSCHLUSS :

PLANCHA ist durch seitigem Anschluss bei Gashebelknopf angeschlossen. Man muss zwei Schlüssel benutzen, um Anschluss fest zu machen: der erste befindet sich am Eingang des Gas und der zweite am Seite des Anschlusses zu schrauben. Anschlussdichtheit ist mit Seifenlauge zu prüfen. Es dürfen sich keine Blasen zeigen. Keinesfalls Dichtheit mit einer Flamme prüfen.

BUTAN / PROPAN – ANSCHLUSS ZUR BENUTZUNG VOM GERÄT (GASTYP I3 B / P)

Für Butan / Propan 50 Mbar, normalisierte Regler und biegsamen Schlauch benutzen

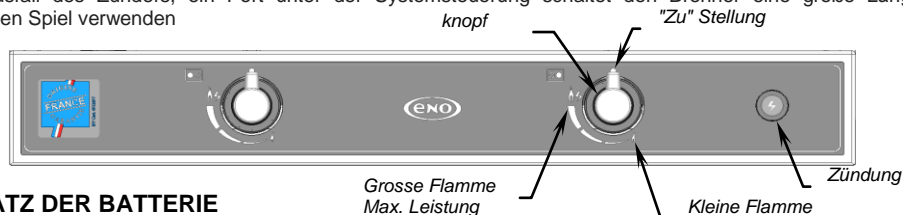
III. VOR BENUTZUNG

- Dichtheit prüfen, **beim feststellen einer Undichtigkeit sofort Gasflasche verschliessen.**
- Prüfen, dass das Schlauch nicht in Kontakt mit warmen teilen des Geräts kommt
- Sollte die Plancha auf dem Wagen betrieben werden, dann muss PLANCHA im Zentrum der Platte installiert werden.
- Zur ersten Benutzung, muss man die PLANCHA leer während ca 15 Minuten funktionieren lassen. Ein Geruch kann davon erfolgen.
- Die Fettaufangschale nur beim kalten Apparat behandeln.
- Vor jeder Benutzung, die Plancha 10 Minuten auf maximaler Stellung vorheizen lassen.

IV. ZÜNDUNG DER PLANCHA

Der Brenner wird mit einem zündgesicherten Hahn und einem Zünder kontrolliert. Die Knopfmarkierung zeigt die Hahnstellung.

- Gasflasche öffnen (Butan oder Propan).
 - Auf Stellung "zu" ist der Hahn eingeriegelt.
 - Bedienungsknopf eindrücken und auf "grosse Flamme" Symbol stellen.
 - Zündknopf drücken, der Funke zündet den Brenner an. Ca 10 Sekunden eingedrückt lassen. Stellen Sie sicher das Sie eine Flamme sehen.
 - Den Knopf langsam loslassen. Zündet er nicht gleich, dann ist der Vorgang zu wiederholen.
 - Um die Flamme zu regulieren, den Knopf bis zum "kleine Flamme" Symbol drehen.
 - Abschalten : Bedienungsknopf nach "zu" (volle Scheibe) Symbol drehen.
- NB: Bei Ausfall des Zünders, ein Port unter der Systemsteuerung schaltet den Brenner eine große Länge kommerziellen Spiel verwenden



V. ERSATZ DER BATTERIE

- Verschlusschraube des Zünders abschrauben, Batterie: 1.5 V, Type R6 von gutem Qualität ersetzen
- Dann wieder montieren
- Sollte das Gerät für eine längeren Zeitraum nicht verwendet werden, dann die Batterie entnehmen.

VI. WARTUNG - REINIGUNG

ERHITZEN Sie die Plancha: während des Garens die Speisen erst von einer Seite anbräunen; dies ist der sogenannte "Maillard Effect" die Karamelisierung der Zuckerstoffe. Lösen Sie das Gargut von der Platte mit der ENO Spatula und wiederholen Sie den Vorgang um die andere Seite zu bräunen. Danach die Speisen bei niedriger Hitze langsam garen. Sie erhalten ein saftiges leicht knackiges und leckeres Gericht.

Zwischen Gängen: schaben sie die Platte mit der ENO Spatula um Rückstände zu entfernen, reinigen Sie die Platte dann mit der ENO Edelstahlwolle und einem Fasertuch. Ihre Plancha ist nun bereit für den nächsten Gericht.

Nach dem Kochen: bevor die Plancha abkühlt, die Platte mit der ENO Spatula sauber schaben. Ist die Platte sehr verschmutzt tun sie etwas Wasser auf die Platte und schaben so die Rückstände fort. Benutzen Sie dann die ENO Edelstahlwolle und ein Fasertuch um die Plancha zu reinigen.

Kalte Plancha: tragen Sie etwas von dem Plancha Reiniger auf du reinigen Sie die Plancha mit der ENO Edelstahlwolle und dem ENO Fasertuch: ihre Plancha wird danach wieder wie zuvor glänzen.

Mehr Anwender Informationen finden Sie unter YouTube PLANCHAENO

Sollte die PLANCHA für einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden, dann das Gerät in einem trockenem Ort lagern oder mit einem Kunststoffüberzug bedecken (das Gerät soll kalt sein)

Den Schlauch muss regelmäßig kontrolliert werden. Zweifelsfalls ist den Schlauch zu ersetzen. Verjährungsdatum regelmäßig prüfen.

Für einen korrekten Einbau, sind starke Schlauchbiegungen- und Drehungen zu vermeiden. Schlauch weit von warmen Teilen halten.

Jedes Gerät ist während jeder Herstellungsstufe kontrolliert. Im Falle von Problemen, prüfen Sie dass alle Beratungen gut respektiert worden sind. Besonders, soll der Regler mit Gasflasche und Gasdruck stimmen.

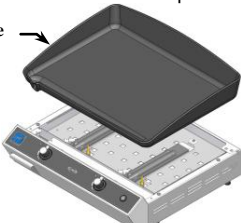


Sollte die Plancha über einen langen Zeitraum nicht benutzt werden, sicherstellen das Venturirohr nicht zugesezt ist.

Riviera ; Bergerac 45 ; Chambord 45

- 1) Entfernen Sie den Bratrost
- 2) Entfernen Sie die Brennerdeckel
- 3) Überprüfen Sie, dass der Brenner nicht behindert wird. Wenn der Brenner verstopft Schmutz entfernen und dann die Montage in umgekehrter Reihenfolge installieren



Bergerac 60 - 75& Chambord 60 - 75

<p>1) Entnehmen Sie die Grillplatte</p> <p>Grillplatte</p> 	<p>2) Lösen Sie die Brennerschrauben mit einem Kreuzschlitzschraubendreher.</p> <p>Schraube</p> 	<p>3) Stellen Sie sicher das der Brenner nicht zugesezt ist</p> <p>Venturirohr</p>  <p>Ansonsten Verschmutzung entfernen und den Brenner wieder einbauen.</p>
---	--	---

VERTRAGLICHE GARANTIE

Falls Probleme entstehen, bitte treten Sie in Verbindung mit dem Laden ,in dem Sie die Plancha gekauft haben.

Dieses Geräte ist 2 Jahre gegen Herstellungs- oder Betriebsdefekt garantiert. Diese Garantie gilt ab Einkaufsdatum.

Die gusseisernen Platte und die Brenner sind mit einer 10-jährigen Garantie ab Einkaufsdatum versehen.

Während Garantiezeit, übernimmt ENO Kundendienst alle von Teile und Arbeit entstandenen Kosten, um das Geräte wieder funktionieren zu lassen.

Damit Sie von von dieser Garantie Vorteil nehmen können, müssen auch Dokumente und Geräte nach dem Wiederverkäufer zurückbringen. Das Gerät soll in seiner ursprünglicher Verpackung sorgfältig wiederverpackt geschickt werden.

Damit Sie von dieser Garantie Vorteil nehmen können, sollen Sie auf jedem Fall eine Vorvereinbarung vom Wiederverkäufer bekommen.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Unsere Garantie gilt nicht im Fälle von durch schlechter Reinigung oder Gebrauch (bzw.: Fall, Stoss, schlechte Gasverbindung...)entstandenen Probleme

Die Garantie der emailierten Platte schaltet Schaden aus:

- Fall, Stoss
- Unrichtige Handlung oder nicht Beachtung der Bedienungsanweisungen.
- Erhaltungs- oder Reinigungsnot.
- Gebrauch von Reinigungsmitteln, die zur Reinigung emailierten Fläche nicht geeignet sind
- Einrichtung, die der Sicherheitsregeln nicht beachten.

Diese Garantie gilt nicht mehr wenn eine Person oder eine Firma , die von ENO nicht akzeptiert worden ist, Arbeit oder Reparatur über Geräte untergenommen hat. Unser Kundendienst garantiert die Verfügung von Teilen während 5 Jahre ab Einkaufsdatum.

Fracht- und Verpackungskosten sind von Kunden zu bezahlen. Keine Rücksendung wird von ENO ohne Vorauszahlung von Frachtkosten akzeptiert.. Die während Transport von reparierten Geräten entstandenen Schaden, sind in dieser Garantie nicht inbegriffen. Sie sollen Veranlassung zu Reserven durch Einschreibenbrief an der Transportfirma innerhalb 3 Tage von Erhaltung geben. Unsere Garantie gilt nicht, wenn diese Empfehlungen nicht respektiert worden sind;

Im Falle von Stratt, ist als einziger Gerichtstand das Handelsgericht von NIORT eingesetzt worden (eigentlichen Klausel, ohne das hätte ENO hätte sein Garantie nicht gegeben).

GESETZGARANTIE

Die Bedingungen von dieser Garantie schalten nicht für den Einkäufer das Vorrecht von Schützung für Defekte und Herstellungsfehler aus. (Paragraph 1641 und folgende von französischen Gesetzbuch)

Gentile Cliente,

La Plancha è un sistema di grigliatura per contatto, ideale per una cottura sana e dietetica dei suoi alimenti : crostacei, pesce, carne, verdure, ecc... Già da alcuni anni adottata dai più grandi chef di cucina, è oggi disponibile in tre misure, 45 cm ; 60 oppure 75 cm, per accompagnarla nei suoi momenti conviviali, in famiglia o con i suoi amici.

Volendo soddisfare tutte le sue aspettative, noi abbiamo progettato questo apparecchio in modo che esso possa funzionare sia con bombole di GPL da 6 Kg che da 15 Kg, ma anche con alimentazione a gas metano.

La potenza di riscaldamento di Plancha richiede che il piano di supporto del suo apparecchio sia di tipo cemento, o mattoni refrattari, o ceramica. Per sua comodità noi abbiamo progettato un apposito ripiano su carrello, molto pratico ed elegante. Non esiti a richiederlo al suo fornitore.

Noi le assicuriamo una garanzia di due anni su materiali e manodopera, a partire dalla data di acquisto. La piastra in ghisa è garantita 10 anni dalla data di acquisto. Inoltre il nostro servizio post vendita le garantisce la disponibilità di pezzi di ricambio di questo modello per almeno cinque anni dal suo acquisto. Però le consigliamo vivamente di attenersi strettamente alle nostre raccomandazioni tecniche per quanto riguarda l'uso e la manutenzione. Il non rispetto di queste regole di utilizzo può essere pericoloso e rischia di provocare un serio deterioramento del suo apparecchio.

Per la sua sicurezza noi le ricordiamo che la Plancha deve essere utilizzata unicamente all'esterno dei locali, e che nessun materiale combustibile deve trovarsi nel raggio di 0,50 metri almeno dall' apparecchio, o sotto di esso. Le raccomandiamo inoltre di non avvicinare o utilizzare liquidi o anche vapori infiammabili in prossimità dell'apparecchio. In caso di odore di gas lei deve chiudere subito la valvola di alimentazione della bombola o il rubinetto a muro del metano. Naturalmente, quando lei non utilizza l'apparecchio, la valvola della bombola o il rubinetto del metano devono restare chiusi.

Noi la ringraziamo per la preferenza accordataci scegliendo un apparecchio ENO. Esso è stato progettato per darle la massima soddisfazione ogni volta che lei lo utilizzerà.

Paese di destinazione	Pressione (mbar)	Categoria
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	G30/G31 (28 - 30/37 mbar)	I3+
AT - BG - CZ - DE - DK - FI - GR - NL - NO - RO - SE - SK - SI	G30/G31 (30 mbar)	I3 B/P
AT - CH - DE - LU	G30/G31 (50 mbar)	I3 B/P
BE - FR	G20/G25 (20/25 mbar) G30/G31 (28-30/37 mbar)	II2E+3+

I. CONDIZIONI REGOLAMENTARI

Come fabbricante, confermiamo che il prodotto è stato fabbricato in conformità alla direttiva europea, 90/396/CEE.

LA PLANCHA È DA USARE ESCLUSIVAMENTE ALL'ESTERNO DEI LOCALI.

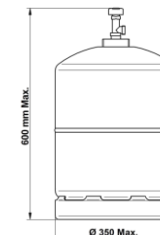
L'apparecchio non è collegato a dispositivi di evacuazione dei prodotti di combustione.

Dev'essere installato e collegato in conformità alle vigenti normative.

Prestare particolare attenzione al rispetto delle disposizioni in materia di ventilazione. La portata d'aria necessaria per la combustione è di 15 m³/h.

ATTENZIONE !

- Le parti accese possono diventare molto calde : attenzione ai bambini.
- Le parti protette dal fabbricante non devono essere manipolate.
- L'apparecchio non deve essere spostato quando è in funzione.
- Si raccomanda di usare guanti quando si toccano gli elementi particolarmente caldi.
- Prima di pulire, aspettare che l'apparecchio sia freddo.
- Dopo l' uso, chiudere il gas dalla bombola.
- Ogni modifica fatta da voi all'apparecchio può essere pericolosa.
- Non modificare il apparecchio.
- Per le bombole di GPL da 6 Kg o 15 Kg raccomandiamo l'uso del regolatore di pressione specifico.
- Non usare regolatori di pressione manuali o comunque non regolamentari.
- Il tubo flessibile fra il apparecchio e la bombola non deve essere più lungo dal 1.50 m.



II. COLLEGAMENTO AL GAS

PLANCHA è regolata dalla fabbrica per uso con gas butano/propano 30 mbar, secondo i dati riportati sulla placca informativa dell' apparecchio. Si può usare uno o l'altro tipo di gas.

PLANCHA deve essere collegata dietro l' apparecchio con tubo e regolatore.

Il controllo perfetto si effettua con acqua saponata dopo aver aperto la bombola. Se non si vedono delle bolle, la chiusura è buona. Non utilizzare mai una fiamma libera per verificare l'ermeticità.

Per un collegamento corretto, evitare le torsioni del tubo e gli angoli troppo importanti.

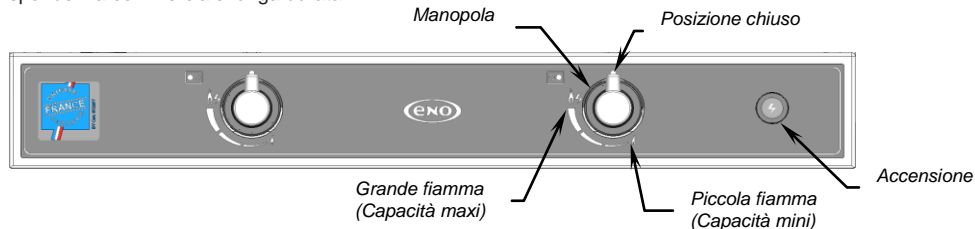
III. PRIMA D'UTILIZZARE

- Verificare la tenuta stagna e se si segna una perdita di gas, tagliare il sfogo del gas.
- Verificare che il tubo non sia in contatto con le parti dell' apparecchio che possono diventare calde.
- Nel caso di utilizzo con carrello, la PLANCHA deve essere posizionata al centro del ripiano.
- Se la vostra PLANCHA è coperta con un telo, quello dev' essere rimosso prima dell' utilizzo.
- Per la prima volta in cui viene utilizzata raccomandiamo di lasciare funzionare la PLANCHA vuota per 15 minuti. Potrebbe sentirsi un odore ed è normale.
- Il recipiente per raccogliere gli avanzi della cottura, deve essere usato quando l' apparecchio è freddo.
- Prima di ogni cottura, è raccomandato fare un preiscaldamento di 10 minuti.

IV. ACCENSIONE DELLA PLANCHA

Il bruciatore è controllato da una valvola con sicurezza termoelettrica, manopola di manovra e una accensione elettronica. Sulla manopola è riportata l'indicazione della posizione della valvola.

- 1) Aprire la bombola
 - 2) Premere la manopola girandola verso il simbolo della grande fiamma.
 - 3) Premere l'accensione, le scintille provocano l'accensione del bruciatore. Mantenere la manopola premuta per 10 secondi circa. Verificare che il bruciatore è ben acceso
 - 4) Rilasciare la manopola. Se il bruciatore non rimane acceso ripetere l'operazione.
 - 5) Quindi regolare a piacere la lunghezza della fiamma girando progressivamente verso il simbolo della fiamma piccola. Per spegnere riportare la manopola verso il simbolo di chiusura (disco pieno).
- NB: In caso di fallimento della accensione, una porta sotto il pannello di controllo accende il bruciatore con una corrispondenza commerciale lunga durata.



V. SOSTITUZIONE DELLA PILA (Solo per modelli Mania, Bergerac & Chambord)

Svitare il tappo del portapila che si trova nella parte anteriore dell'apparecchio ruotando in senso antiorario, sostituire la pila da 1,5 V di tipo R 6 con una di buona qualità.

Rimontare l'insieme eseguendo le stesse operazioni in senso inverso.

Se si prevede di non utilizzarla per un lungo periodo è opportuno togliere la pila.

VI. MANUTENZIONE DELLA PLANCHA

PLANCHA CALDA : Raschiare i prodotti di cottura con una spatola di legno o acciaio inossidabile verso il canale d'evacuazione (Non utilizzare spatola di plastica o teflon) successivamente mettere un po' d'aceto bianco.

PLANCHA FREDDA : Pulire con una spugna umida e sapone, evitando prodotti abrasivi, poi asciugare attentamente.

Quando non si utilizza più la PLANCHA, disponetela in un posto secco o copritela con uno telo di plastica doppio. Verificare che l'apparecchio sia ben freddo.

Verificare regolarmente il buono stato del tubo di gomma. Cambiatelo senza esitazione se sembra difettoso.

Non piegare il tubo e mantenerlo a distanza da tutte le parti che potrebbero essere calde. La PLANCHA necessita di un minimo di prevenzione per essere effettivamente senza pericolo.

Ogni apparecchio è controllato in tutte le fasi di fabbricazione. Nel caso in cui si verificano anomalie è necessario assicurarsi che le indicazioni date siano state rispettate.

In particolare che il regolatore di pressione sia ben adattato alla bombola del gas e che le indicazioni sulla placca informativa corrispondano al tipo di gas usato.

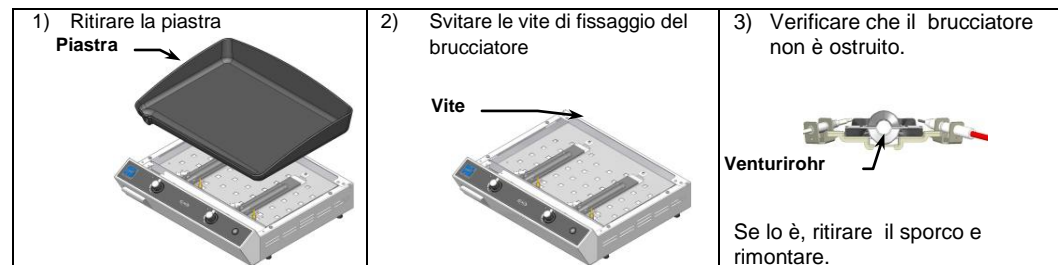
Quando non si usa durante un periodo lungo, verificare che il bruciatore non è ostruito.

Riviera ; Bergerac 45 ; Chambord 45

- 1) Ritirare la piastra
 - 2) Togliere il tappo del bruciatore
 - 3) Controllare che il bruciatore non sia ostruito.
- Se il bruciatore è ostruito rimuovere lo sporco e quindi installare il gruppo in ordine inverso



Bergerac 60 - 75 & Chambord 60 - 75



GARANZIA CONTRATTUALE

In caso di problemi contattare il rivenditore presso il quale avete acquistato la vostra Plancha.

L'apparecchio è garantito due anni contro difetti di fabbricazione e di funzionamento, a partire dalla data di acquisto.

La piastra in ghisa è garantita 10 anni dalla data di acquisto.

Durante il periodo di garanzia, il servizio post vendita di ENO assume a suo carico la sostituzione di eventuali componenti difettosi e la manodopera per rendere nuovamente funzionante l'apparecchio.

Per beneficiare di questa garanzia, si deve presentare la fattura d'acquisto ed il buono di garanzia debitamente compilato (all'occorrenza) e riportare il tutto al rivenditore nell'imballaggio originale avvolto da un foglio a bolle.

L'esercizio della garanzia deve essere sottoposto all'accettazione preliminare da parte del vostro rivenditore.

RISERVE SULLA GARANZIA

La garanzia dell'apparecchio non copre i danni dovuti a errori di manutenzione o ad un cattivo uso : cadute, urti, raccordi e collegamenti sbagliati...

La garanzia della piastra smaltata esclude i danni risultanti da :

- caduta o urto
- uso scorretto o comunque non conforme a quello previsto.
- mancanza di manutenzione o di pulizia.
- uso di detersivi aggressivi o comunque non adatti allo smalto
- installazione non conforme alle regole di sicurezza.

La presente garanzia viene a cessare di validità se terzi non autorizzati da ENO effettuano delle riparazioni o degli interventi. Il nostro servizio post vendita garantisce la disponibilità di pezzi di ricambio per 5 anni dalla data d'acquisto.

Le spese di spedizione e di imballaggio sono a carico dell'utilizzatore. Le spedizioni in porto assegnato non saranno accettate. I danni subiti durante il trasporto dell'apparecchio, una volta riparato, non sono coperte dalla presente garanzia. Secondo quanto previsto dalla vigente regolamentazione commerciale eventuali riserve motivate devono essere notificate al momento della consegna degli apparecchi e confermate entro 3 giorni al corriere tramite lettera raccomandata. Non si può in nessun caso assicurare la garanzia in caso non osservanza di queste prescrizioni.

In caso di contestazioni, la sola giurisdizione riconosciuta è quella del Tribunale di Commercio di Niort (Clausola reputata essenziale, senza la quale noi non tratteremo).

GARANZIA LEGALE

Le disposizioni del presente Buono di Garanzia non escludono, a tutela dell'acquirente, la vigente garanzia legale in presenza di difetti e vizi nascosti.

Estimado cliente,

Plancha es un asador por contacto, ideal para la cocción de vuestros alimentos: mariscos, pescados, carnes, verdura... Usada por los mas prestigiosos jefes de cocina desde algunos años, es disponible en tres versiones, 45; 60 y 75 cm, para acompañar a vuestros momentos de descanso, en familia o con amigos.

Los productos ENO son concebidos y fabricados en Francia. Su origen esta certificado por el "Label origine France garantie".

En el contexto de su política de calidad y su compromiso por el desarrollo sostenible, ENO concibe aparatos robustos, totalmente reparables y reciclables.

Hemos dibujado este aparato para funcionar con todas botellas de gas butano o propano disponibles, asi como con gas natural.

La Pitencia es tal, que el soportedel aparato debe ser en materia resistente al calor : hormigon, ladrillas refractarias o ceramica. Hemos dibujado un carrillo especifico, elegante y adecuado. Vuestro revendedor puede aconsejar bien.

Aseguramos una garantía de dos años para piezas y mano de obra a partir de la fecha de compra. La plancha de hierro fundido y quemadores tienen una garantía de 10 años a partir de la fecha de compra. Nuestro servicio post venta os garantiza la disponibilidad de las piezas durante 5 años como minimo despues de la compra. No obstante, os aconsejamos de respetar nuestras recommandaciones técnicas de uso y mantenimiento. No respetar a esas reglas de uso puede ser peligroso y provocar daños sobre vuestro aparato.

Por razones de seguridad, la Plancha debe ser usada exclusivamente al exterior y ningún material inflamable se encontrara en un radio de ca 0,5 m alrededor y debajó del aparato. Recomendamos de no almacenar liquidos o vapores inflamables al lado del aparato. En caso de olor de gas, hay que cerrar la valvula de la botella de gas o de la alimentación de gas natural. Cuando no se usa mas el aparato, cerrar la valvula de la botella de gas.

Agradecemos por la confianza comprando un aparato ENO que ha sido dibujado para vuestra satisfacción maxima cada vez que se usara.

País de destino	Presión (mbar)	Categoría
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	G30/G31 (28 - 30/37 mbar)	I3+
AT - BG - CZ - DE - DK - FI - GR - NL - NO - RO - SE - SK - SI	G30/G31 (30 mbar)	I3 B/P
AT - CH - DE - LU	G30/G31 (50 mbar)	I3 B/P
BE - FR	G20/G25 (20/25 mbar) G30/G31 (28-30/37 mbar)	II2E+3+

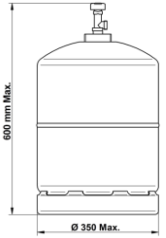
I. CONDICIONES REGLEMENTARIAS

LA PLANCHA DEBE SER INSTALADA SOLO FUERA DE CASA.

El aparato no es conectado a un sistema de evacuación de los residuos de combustión. Debe ser instalado y conectado según reglas vigentes. Hay que dar un cuidado a disposiciones vigentes sobre ventilación. Prever un caudal de aire fresco de 15 m³/h necesarios para una buena combustión.

CUIDADO :

- Partes accesibles pueden estar muy calientes: tener los niños alejados
- El aparato se debe colocar lejos de materiales inflamables durante su uso
- Las partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el usuario.
- No desplazar el aparato cuando funciona
- Es recomendado usar guantes de protección manipulando elementos calientes.
- El recipiente para residuos de cocina debe ser sacado cuando el aparato esta enfriado.
- Antes de limpiar esperar que se enfríe el aparato
- Después del uso, cerrar la valva del cilindro de gas.
- Todas modificaciones del aparato pueden ser peligrosas.
- No modificar el aparato.
- Recomendamos cilindros de 6 Kg o 12,5 Kg (Butano o Propano), usando la alcachofa con seguridad adecuada. Prohibido de usar con gas natural.
- No usar un regulador regulable.
- El tubo flexible entre el aparato y la bombona no debe ser mas largo que 1.50 m.



II. GAS

PLANCHA MANIA es regulada al gas butano/propano 28/37 mbar en fabrica, según indicaciones sobre la plancha.

III. CONEXION AL GAS

La PLANCHA MANIA debe ser conectada a partir del empalme al lado del aparato.

Para un montaje correcto las curvaturas demasiado importantes o las torsiones del tubo deben ser evitadas.

Cuando se cambia el recipiente de gas, efectuar esta manipulación lejos de toda fuente de ignición.

CONEXION BUTANO / PROPANO Y CILINDRO

El cilindro de gas : debe ser instalado sobre el soporte o el carro y ser fijado de un modo muy solido con el sistema previsto

Para gas Butano (G30), usar un regulador con seguridad 28 mbar
Hay que prever un tubo flexible de 1 m.

Para gas Propano (G31) usar un regulador con seguridad 37 mbar
Hay que prever un tubo flexible de 1m.

IV. ANTES DEL USO

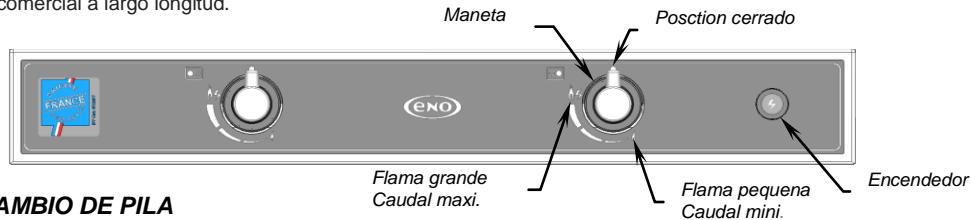
- Comprobar que no hay fuga de gas
- Verificar que la manguera no esta en contacto con partes que podrían estar muy calientes
- Si el aparato es equipado de una funda de protección, hay que retirarla antes de su uso.
- Al primer uso, recomendamos dejar la Plancha funcionar vacía durante 15 minutos. Un olor ligero puede notarse durante algunos instantes.
- Un recipiente permite recuperar los residuos de cocina, hay que manipularlo cuando el aparato esta frío.
- Antes de cocinar, recomendamos un precalentamiento de 10 minutos: poner la manija sobre la flama grande.

V. ENCENDIDO DE LA PLANCHA

El quemador se controla por una manija y un encendedor piezo. La maneta tiene una indicación del estado de la válvula de gas

- Abrir el cilindro de butano o propano.
 - El aparato tiene una válvula bloqueada en posición cerrada (disco lleno) que asegura una seguridad entera.
 - Empujar la manija y hacerla girar hacia el símbolo de la flama pequeña.
 - Accionar el encendedor se produce un ruido, y la chispa enciende el quemador. Verificar que el quemador esta bien encendido
- Mantener la manecilla presionada durante aproximadamente 10 segundos a fin de que la seguridad se engrane.
- Pues regular la flama girando poco a poco hacia el símbolo de la flama grande. Para apagar, girar la manija hacia el símbolo del disco

Nota: En caso de fallo del encendedor, un puerto bajo el panel de control se enciende el quemador utilizando un partido comercial a largo longitud.



VI. CAMBIO DE PILA

- Destornillar el tapon del encendedor poner una pila de 1,5V tipo R6 y de buena calidad
- Tornillar el tapon
- Si no se usa laPlancha durante una temporada larga se aconseja de sacar la pila.

VII. MANTENIMIENTO DE LA PLANCHA

Plancha caliente: - Durante la cocción, dejar cocer los alimentos unos instantes con fuego alto para que se caramelicen ligeramente; es la caramelización de estos jugos llamado efecto de Maillard. Con ayuda de su espátula ENO, despegue los alimentos de la plancha y darles la vuelta con el fin de caramelizar cada lado. Seguir con la cocción a fuego lento para calentar el corazón del alimento, por lo tanto obtendrán una cocción jugosa, ligeramente crujiente que devolverá en boca todo el sabor de los alimentos.

- Entre cada cocción, rascar la plancha con la parte plana de su espátula ENO de manera a despegar los residuos de cocción. Utilizando su bola inox ENO obtendrán una limpieza perfecta de la plancha, le sobrará secar la plancha con un hoja de papel de cocina para poder empezar con otra cocción.

- Al final de servicio: aprovechamos que la plancha este aun caliente y rascamos de nuevo la plancha con su espátula ENO. en caso de que la plancha este muy sucia puede tirar un poco de agua mientras rasca para despegar los residuos de la plancha de cocción. Seguidamente utilizamos la bola inox ENO para limpiar perfectamente la plancha, luego la secamos con una hoja de papel de cocina.

- En frío, para devolver un aspecto nuevo a la plancha usen el PLANCHA CLEANER ENO con la bola de inox y un poco de agua para devolverle todo su resplandor al hierro fundido. sequen la con su bayeta de microfibra ENO y su plancha quedará como nueva.

Encuentren todos los trucos y recetas en nuestro canal youtube PLANCHAENO

Quando no se usa mas la Plancha, ponerla en un lugar seco o tapparla con la funda creada especialmente después de verificar que el aparato sea bien frío.

Verificar el buen estado de la manguera. Cambiarla si tiene una duda o si la fecha de validez es superada.

Tener la manguera alejada de todas partes calientes. Necesita un mantenimiento mínimo.

Cada aparato es controlado a todos niveles de fabricación. En caso de anomalías, asegurarse que todas instrucciones de esta nota han sido respetadas. Verificar que la alcachofa usada es bien el modelo previsto según el tipo de cilindro o el tipo de gas usado.

Quando se cambia el cilindro de gas hay que tener el aparato alejado de toda flama

No respetar esas instrucciones puede dañar el aparato

Quando non si usa durante un periodo lungo, verificare che il bruciatore non è ostruito

Riviera ; Bergerac 45 ; Chambord 45

- 1) Sacar la placa
 - 2) Retire la tapa del quemador
 - 3) Controlar que el quemador no está obstruido.
- Si se obstruye el quemador eliminar la suciedad y luego instalar el conjunto en orden inverso



Bergerac 60 - 75 & Chambord 60 -75

<p>4) Sacar la placa</p> <p>Placa</p>	<p>5) Desartornillar los tornillos de fijacion del quemador Tornillos</p> <p>Tornillos</p>	<p>6) Verificar que el quemador no esta obstruido.</p> <p>Venturi</p> <p>Si lo esta, sacar lo sucio y montar de nuevo.</p>
---------------------------------------	--	--

GARANTIA CONTRACTUAL

En caso de problema, contactar al revendedor a quien hais comprado vuestra Plancha.

El aparato es garantizado 2 años contra todos defectos de fabricación y de funcionamiento, a partir de la fecha de compra.

Añadir los quemadores a la garantía de 10 años a partir de la fecha de compra.

Durante el tiempo de garantía, el servicio post venta de la ENO toma a su carga entera las piezas y los gastos de trabajo para remitir enl aparato en estado.

Para beneficiar de la garantía, debeis presentar la factura de compra la facture d'achat y el documento de garantia llenado y traer todo al revendoren su embalaje original.

El ejercicio de la garantía tendra que ser validado por su revendedor.

RESERVAS DE GARANTIA

La garantía del aparato no cubre los problemas debidos a un maolo mantenimiento o a un uso inadecuado : caída, choque, error de conexion

La garantía del grill esmaltado excluye los daños resultando de :

- Caída o choque ou choc
- Un uso incorrecto o no conforme a las instrucciones
- Una falta de mantenimiento o limpieza
- Del uso de detergentes abrasivos no adecuados para superficies esmaltadas.

La garantía no se aplica si una persona o entidad no homologada por la ENO hace reparaciones o intervenciones. Nuestro servicio post venta garantiza la disponibilidad de las piezas durante 5 años despues de la fecha de compra.

Los gastos de porte y embalaje son a la carga del cliente.No se aceptaran devoluciones en portes debido. Los daños durante le transporte de los aparatos reparados no son cubiertos pore sa garantía. ne sont pas couverts par cette garantie. Las reservas deben ser notificadas por carta certificada al transportista en los 3 dias despues de la recepcion. No podemos segurar la garantía si no se observan esas reglas

En caso de litigio, la unica jurisdiccion reconocida es la del Tribunal de Comercio de NIORT - FRANCIA (Clausula reputada esencial, sin cual no existiría esa garantía).

GARANTIA LEGAL

Disposiciones de la garantía no excluyen el beneficio para el comprador de la garantía legal contra defectos y vicios disimulados que se aplica en todos casos.

NEDERLANDS

Mevrouw, Mijnheer,

De Plancha is een grill die door ideaal contact voor een gezond en dietetisch bakken van uw voedingswaren instaat: geschikt voor schaaldieren, vis, vlees, groenten... Ze werd door grote koks sinds enkele jaren in gebruik genomen en is momenteel beschikbaar in 3 maten, 45; 60 en 75 cm, om uw vrije tijd met familie en vrienden aangenaam te maken.

De ENO Planchas worden ontworpen en geproduceerd in Frankrijk. De producten hebben het kenmerk "Certified French Origin"

ENO ontwerpt duurzame, recyclebare kwaliteitsproducten.

Om aan al uw verwachtingen te voldoen werd dit toestel ontworpen om met butaan- of propaangas in flessen van 6 of 13 kg die in de handel te verkrijgen zijn te gebruiken maar ook vanaf een aardgasvoeding.

De verhittingskracht van uw Plancha is zodanig hoog, dat het voetstuk van uw toestel in hittebestendig materiaal moet zijn zoals beton, hittebestendige stenen of keramiek. Voor uw comfort hebben we ook een specifieke tafel op wielen ontworpen, elegant en aangepast aan het toestel. Aarzel niet om contact op te nemen met uw leverancier.

Dit toestel heeft een garantietermijn van twee jaar op onderdelen en arbeidsloon vanaf de datum van aankoop. De gietijzeren bakplaat en branders hebben een garantie periode van 10 jaar vanaf de datum van aankoopdatum. Onze dienst na verkoop waarborgt u een beschikbaarheid van de onderdelen gedurende 5 jaar na de datum van uw aankoop. Niettemin, raden wij u aan de gebruiksaanwijzing evenals de onderhoudsvoorschriften strikt te volgen. Het niet in acht nemen ervan kan gevaarlijk zijn en kan uw toestel ernstig beschadigen.

Voor uw veiligheid herinneren wij u dat de Plancha uitsluitend buiten gebruikt mag worden en dat er zich geen brandbare materialen in een straal van 0,5 m. rond of onder het toestel mogen bevinden. Wij raden u aan nooit ontvlambare vloeistoffen of dampen rond uw toestel op te slaan of te gebruiken. In geval van gasgeur, sluit onmiddellijk de gasfleskraan of de wandkraan van het aardgas. Eveneens na gebruik, sluit de gasfleskraan of wandkraan van het aardgas.

Wij danken u voor uw vertrouwen bij de keuze van dit ENO toestel. Het werd ontworpen om u een grote voldoening te bieden bij elk gebruik.

LANDEN VAN BESTEMMING	Druk (mbar)	Categorie
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	G30/G31 (28 - 30/37 mbar)	I3+
AT - BG - CZ - DE - DK - FI - GR - NL - NO - RO - SE - SK - SI	G30/G31 (30 mbar)	I3 B/P
AT - CH - DE - LU	G30/G31 (50 mbar)	I3 B/P
BE - FR	G20/G25 (20/25 mbar) G30/G31 (28-30/37 mbar)	II2E+3+

I. REGLEMENTAIRE VOORSCHRIFTEN

DE PLANCHA MAG UITSLUITEND BUITENSHUIS GEBRUIKT WORDEN.

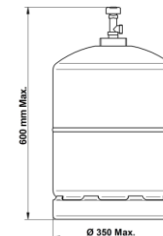
Uw toestel is niet aangesloten aan een afvoervoorziening voor de verbrandingsproducten.

Het moet geïnstalleerd worden volgens de installatievoorschriften in voege.

Men moet een bijzondere zorg dragen aan de voorzorgmaatregelen in verband met de luchtverversing. Voorzie een vernieuwde luchtverversing van 15 m³/uur vereist voor een toevoer van verbrandingslucht.

OPGELET:

- Sommige bereikbare onderdelen zijn zeer warm: jonge kinderen op afstand houden.
- Dit toestel gedurende gebruik verwijderd houden van ontvlambare materialen.
- De door de fabrikant beschermde delen mogen niet bewerkt worden door de gebruiker
- Het toestel mag niet verplaatst worden als het is werking is.
- Het is aanbevolen beschermingshandschoenen te gebruiken bij het hanteren van warme onderdelen.
- De slee voor recuperatie van de sappen mag enkel gehanteerd worden als het toestel koud is.
- Voor het reinigen van het toestel, wachten tot het volledig afgekoeld is.
- Sluit de gaskraan na gebruik van butaan/propaangas of de wandkraan voor aardgas.
- Elke verandering van het toestel kan gevaarlijk zijn.
- Het toestel niet veranderen of bewerken.
- Naar gelang uw behoeften raden wij u gasflessen van 6 Kg of 13 Kg Butaan of Propaan uit de handel aan, en gebruik daarbij de geschikte ontspanner die voldoet aan de veiligheidsvoorschriften.
- Dit toestel mag met aardgas gevoed worden, raadpleeg uw verkoper.
- De lengte van de soepele darm die het toestel met de gasvoorziening of de gastoevoer verbindt mag ni bedragen.



II. GASKEUZE

Uw PLANCHA MANIA werd in de fabriek geregeld voor butaan/propaan 28 – 30 / 37 mbar, volgens de gegevens op de signalementplaat van uw toestel. Indien u aardgas wenst te gebruiken moet u contact opnemen met uw verkoper, met de dienst na verkoop ENO voor het leveren van de nodige injectiematerialen.

OPGELET: Bij gebruik van aardgas, is het ten strengste verboden uw PLANCHA op een draaiende tafel of kar te plaatsen. Uw toestel moet bevestigd worden.

III. GASAANSLUITING

De PLANCHA MANIA moet aangesloten worden via het verbindingstuk achteraan het toestel.

U gebruikt twee sleutels om de aansluiting volgens uw keuze uit te voeren: één aan de kant van de gastoevoer van het toestel, de andere voor de aan te schroeven aansluiting. De luchtdichtheid van de aansluiting moet nagezien worden met behulp van zeepsap na het openen van de gasfles. De totale afwezigheid van luchtbellen op de aansluiting ingewreven met zeepsap is teken van een goede luchtdichtheid. Nooit geen vlam aansteken om de luchtdichtheid na te kijken.

Voor een correcte instelling moeten te grote buigingen evenals torsies van de buizen vermeden worden.

BUTAAN/PROPAAN Aansluiting voor gebruik van uw toestel in categorie I3+

Voor Butaan gas G30, gebruik een ontspanner met veiligheid NF 28 mbar en een flexibel te kiezen onder de volgende modellen:

- Flexibele slang zonder vervaldatum NFD36-125 / lengte: 1 m
- Flexibele slang XPD36-112 / lengte: 1 m
- Soepele buis met 2 ringen XPD36-110 / lengte: 1 m / gebruik hulpstuk met fopspeenvorm geleverd bij het toestel.

Voor Propaan G31, gebruik een ontspanner met veiligheid NF 37 mbar en een flexibel te kiezen onder de volgende modellen:

- Flexibele slang zonder vervaldatum NFD36-125 / lengte: 1 m
- Flexibele slang XPD36-112 / lengte: 1 m

AARDGAS Aansluiting bestellen bij DNV ENO voor gebruik van uw toestel in categorie I2E+

Voor Aardgas G20, gebruik een flexibel te kiezen onder de volgende modellen:

- Flexibele slang zonder vervaldatum NFD36-121
- Flexibele slang NFD36-103

De standaard rubberslang moet zichtbaar zijn en gemakkelijk bereikbaar zijn over gans de lengte, van het toestel tot aan de wandkraan specifiek voor aardgas.

IV. VOOR HET GEBRUIK

- Regel de helling van de grill volgens de gewenste bakwijze, met behulp van de regelbare pootjes achteraan het toestel.
- Controleer de luchtdichtheid, **indien er een lek is, verbreek onmiddellijk de gastoevoer.**
- Controleer of de slang of flexibel niet in contact kunnen komen met de onderdelen van het toestel bij het opwarmen.
- Bij gebruik van het toestel op een kar, moet de plancha in het midden van de voorbestemde plaat geplaatst worden.
- Indien u over een deksel of beschermingshoes beschikt voor uw toestel, moet deze ervan genomen voor gebruik.
- Bij een eerste gebruik is het aangeraden uw plancha gedurende 15 minuten leeg te laten werken. Een lichte geur kan gedurende enkele ogenblikken vrijkomen.
- Een slee maakt het mogelijk de baksappen op te vangen, deze moet steeds koud gehanteerd worden.
- Voor ieder gebruik, is een voorverwarming van 10 minuten aanbevolen: plaats de hendels op grote vlam.

V. AANSTEKEN VAN UW PLANCHA

De brander wordt aangedreven door een veiligheidskraan met thermokoppel en bedieningshendel en een aansteker. Het bedieningshendel bevat een indicatie die dient om de stand van de kraan aan te geven.

- Open de butaan- of propaanflus of de wandkraan voor aardgas naargelang de instelling van uw toestel.

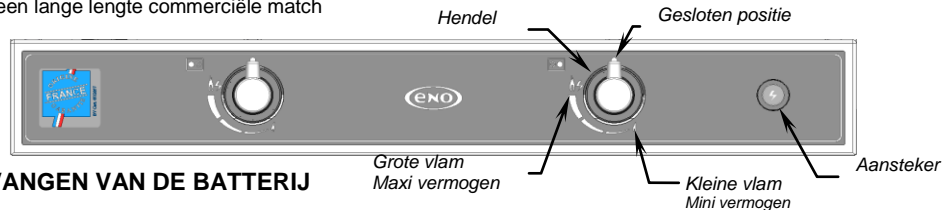
- Uw toestel heeft een vergrendelingskraan in gesloten toestand (duidelijk aangeduid met een volle schijf) die een perfecte veiligheid waarborgt.

- Duw op het hendel en draai naar het symbool van de kleine vlam.

- Schakel de aansteker in, u hoort een klik en een vonk veroorzaakt de aansteking van de brander door het induwen van het kraanhendel gedurende ongeveer 10 seconden zodanig dat de veiligheid ingeschakeld wordt. Controleer of de brander goed aangestoken werd

- Het hendel loslaten. Indien de brander niet blijft branden herbegin de verrichting. Vervolgens kan de vlam geregeld worden door naar het symbool van de grote vlam te draaien. Voor het uitdoven van het toestel, het hendel naar de gesloten positie draaien (volle schijf).

NB : In het geval van mislukking van de ontsteker, een poort onder het bedieningspaneel schakelt de brander met behulp van een lange lengte commerciële match



VI. VERVANGEN VAN DE BATTERIJ

- De stop van de aansteker losschroeven in tegenovergestelde klokrichting, vervang de batterij 1,5V type R6 met een batterij van goede kwaliteit.

- Alles terugvastmaken.

- Indien u uw Plancha gedurende een lange periode niet gebruikt is het aangewezen de batterij eruit te halen.

VII. ONDERHOUD VAN UW PLANCHA

Warme Plancha: Grill uw voedsel voor enkele seconden totdat het licht bruin wordt. Hierdoor worden de sappen gekarameliseerd, dit wordt ook wel "Maillard Effect" genoemd. Haal uw voedsel van de plaat met de ENO spatel en draai het zodat het aan beide zijden karamelliseert. Daarna voorzichtig doorkoken op een laag vuur, zodat u een heerlijk sappig stukje voedsel kan serveren
kookbeurten : schraap al het overige voedsel van de plaat met de ENO Spatel, en borstel met de ENO RVS bal, daarna schoonvegen met de absorberende doek. Hierna is uw Plancha klaar voor het volgende gerecht.

Na gebruik: voordat uw Plancha afkoelt, schraap al het overige voedsel van de plaat met de ENO spatel. Wanneer de plaat erg vies is, giet een kleine hoeveelheid water op de plaat en schraap het overige voedsel eraf. Gebruik de ENO RVS bal om de plaat helemaal schoon te borstelen en veeg de plaat schoon met de absorberende doek.

Koude Plancha: Gebruik de Plancha Cleaner met de RVS bal en een kleine hoeveelheid water. Daarna schoonvegen met de ENO Microfiber doek, hiermee krijgt uw Plancha zijn originele kleur weer terug.

Meer tips en recepten op ons Youtube kanaal PLANCHAENO

Wanneer u uw Plancha niet meer gebruikt, plaats ze in droge berguimte, dek ze af met een plastic hoes, controleer vooraf of het toestel wel koud is.

Controleer regelmatig de rubberslang (NF). Aarzel niet om hem te vervangen indien u twijfelt over zijn toestand.

Controleer de vervaldatum.

Deze slang niet plooiën of kreuken en vermijd elk contact met warme delen. Een minimum aan voorzorgmaatregelen en onderhoudsvoorschriften in acht nemen volstaan om zijn rol perfect te laten invullen.

Elk toestel wordt bij elk fabricatie stadium gecontroleerd. In geval er afwijkingen voorkomen is het belangrijk dat de voorschriften van de gebruiksaanwijzing nauwkeurig gevolgd werden.

In het bijzonder dat de gebruikte ontspanner aangepast is aan de gebruikte gasfles en in overeenstemming bij de gaskeuze met de gegevens op de signalementplaat.

Nadat het toestel lang niet gebruikt werd, controleer of de venturi van de brander niet verstopt is

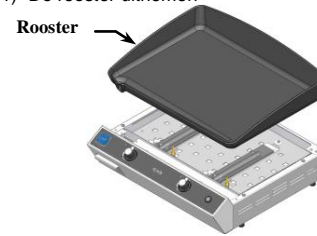
Riviera ; Bergerac 45 ; Chambord 45

- 1) De rooster uitnemen
- 2) Verwijder de brander dop
- 3) Controleer of de brander niet wordt belemmerd. Als de brander wordt belemmerd te verwijderen vuil en installeer dan de montage in omgekeerde volgorde



Bergerac 60 - 75 & Chambord 60 -75

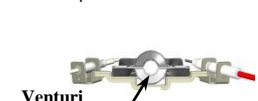
1) De rooster uitnemen



2) Maak de bevestigingsvijs van de brander los met een kruisschroevendraaier



3) Controleer of de brander niet verstopt is.



Indien de venturi verstopt zit, verwijder alle vuiligheid. Monteer het toestel zoals in zijn oorspronkelijke staat.

CONTRACTUELE GARANTIE

Wanneer er gebreken voorkomen neem onmiddellijk contact op met de verkoper bij wie u uw plancha kocht.

Dit apparaat heeft een garantietermijn op materiaal- of constructiefouten van 2 jaar vanaf de datum van aankoop.

De gietijzere bakplaat en branders hebben een garantie periode van 10 jaar vanaf de datum van aankoop.

Gedurende de garantieperiode zal de dienst na verkoop ENO volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten en de kosten ten laste nemen om uw toestel terug in orde te brengen.

Om van deze garantie te genieten, moet het aankoopbewijs (factuur) en de garantiebbon van de grill (volledig ingevuld) aan de verkoper voorgelegd worden en het toestel in zijn oorspronkelijke verpakking overhandigd worden.

De garantie wordt verleend op basis van de acceptatie van de verkoper.

GARANTIE RESERVES

Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden: laten vallen, schokken, aansluitingsvergingissen...

De garantie van de geëmailleerde grill is uitgesloten bij gebreken voortvloeiend uit:

- val of schok
- hardhandig gebruik of in tegenstelling met de gebruiksvoorschriften
- een gebrek aan onderhoud en reiniging
- het gebruik van agressieve detergents die niet geschikt zijn voor email
- de aanpassing van het toestel in tegenstelling met de veiligheidsvoorschriften.

Deze garantie vervalt indien een derde, niet bevoegd door ENO herstellingen of ingrepen uitvoert.

Onze dienst na verkoop waarborgt de beschikbaarheid van wisselstukken tot 5 jaar na aankoop van het toestel.

De portkosten voor het terugsturen van het toestel vallen ten laste van de gebruiker. De terugzendingen met de vermelding « port betaald door de bestemming » worden geweigerd. Beschadigingen tijdens het transport van herstelde toestellen worden niet gedekt door deze garantie. Deze moeten volgens artikel 105 van de Handelscode, onder voorbehoud bij receptie van het toestel en binnen de 3 dagen per aangetekend schrijven aan de transportfirma gemeld worden. Wij kunnen in geen enkel geval de garantie verzekeren indien deze voorschriften niet in acht genomen werden.

In geval van geschil, is de enige erkende rechtsbevoegdheid deze van de Handels Rechtbank van Niort (essentiële bekende Clausule, zonder dewelke wij niet gehandeld zouden hebben).

WETTELIJKE GARANTIE

De maatregelen van huidig Garantie Bon zijn onverenigbaar met winsten ten voordele van de koper, van de wettelijke garantie voor materiaal- en constructiefouten in voege volgens de voorwaarden van de artikels 1641 en volgende van het Burgerlijk Recht.

ADAPTATION BUTANE-PROPANE / GAZ NATUREL

PLANCHA	Puissance nominale (en kW)	Débit réduit Maxi. (en kW)	Butane 28 mbar (G30) Propane 37 mbar (G31)	Gaz Naturel 20 mbar (G20)	KIT Gaz Naturel Réf. ENO :
			Repère injecteurs	Repère injecteurs	
Riviera 45	2,8 kW.	0,7 kW	87	126	530104
Bergerac 45 Chambord 45	2,8 kW.	1,2 kW	87	126	530104
Riviera 60	2 x 2,4 = 4,8 kW	2 x 0,7 kW	2 x 80	117	530204
Bergerac 60 Chambord 60	2 x 3 = 6 kW	2 x 1,2 kW	2 x 87	126	531204
Riviera 75	3 x 2,1 = 6,3 kW	3 x 0,7 kW	3 x 75	109	530304
Bergerac 75 Chambord 75	3 x 2,5 = 7,5 kW	3 x 1,2 kW	3 x 80	117	531504

AVERTISSEMENT

Avant de remplacer les injecteurs, fermer l'arrivée du gaz et assurez-vous que les manettes de commande de votre appareil sont bien en position Arrêt.

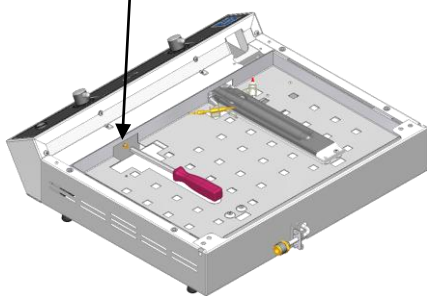
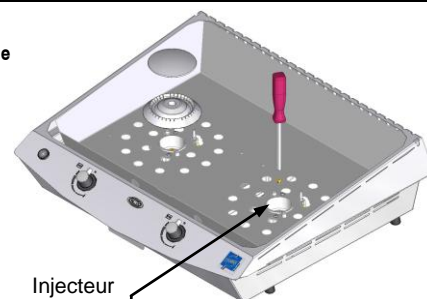
CHANGEMENT DES INJECTEURS

Le changement des injecteurs s'effectue après avoir déposé le grilloir puis les différentes pièces constituant le brûleur comme indiqué sur le croquis.

A l'aide d'un outil à forme hexagonale de 7 mm sur plats (tournevis spécial ou clef à tube), démonter les injecteurs en place et les remplacer par les injecteurs comportant les repères indiqués dans le tableau ci-dessus. L'étanchéité est obtenue par le simple contact métal sur métal en serrant normalement. Reposer les différentes pièces constituant le brûleur en veillant à leur bon positionnement qui est facilité par la présence de détrompeurs.

REGLAGE DES DEBITS REDUITS

Après avoir procédé au nouveau raccordement et au changement d'injecteurs, il est nécessaire de régler le débit réduit de chaque brûleur. Pour cela allumer l'un des deux brûleurs en se référant au paragraphe allumage. Mettre le brûleur en position débit réduit en tournant la manette du robinet correspondant vers la gauche jusqu'au symbole petite flamme. Enlever ensuite la manette afin d'avoir accès à la vis de réglage du débit réduit du brûleur correspondant. A l'aide d'un tournevis à bout plat de largeur 3,5 mm, augmenter le débit réduit jusqu'à obtenir le "ralenti" désiré en tournant la vis de réglage du débit réduit comme indiqué dans le schéma. Un bon réglage doit permettre d'obtenir une petite flamme très stable de couleur bleue. Remettre en place la manette sur la queue du robinet puis le fermer avant de passer au réglage du second brûleur en procédant de la même manière.



NOTA : L'étiquette changement gaz (fournie avec les injecteurs) doit être collée sur la plaque signalétique de la plancha lors du changement gaz.