

# PLANCHA

# FORCE10



SERVICE CONTROLE

MARQUAGE  1312  
1312 BR 4566 – 1312 BR 4567  
Réf. Constructeur : N° 0029

**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**

**SAV FORCE 10**  
95, Rue de la Terraudière  
79000 NIORT (France)  
Tél. :33(0)5 49 28 60 19 – Fax: 33 (0)5 49 33 26 84

*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

La Plancha Force 10 est un grilloir par contact idéal pour une cuisson saine et diététique de vos aliments : crustacés, poissons, viandes, légumes...

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.

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. De même, lorsque vous n'utilisez plus votre appareil, fermez le robinet de la bouteille de gaz.

Pays de destination	Pression (mbar)	Catégorie
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37	I3+
DK - FI - GR - NL - NO - SE	30	I3 B/P

CARACTERISTIQUES					
Appareils	Puissance nominale	Débit Max.	Puissance mini.	Débit mini	Repère injecteur
<b>FORCE10 - 45</b>	4000 W.	291 g/h	1800 W.	131 g/h	100
<b>FORCE10 - 60</b>	2 x 3200 W.	2 x 233 g/h	2 x 1800 W.	2 x 131 g/h	2 x 87
<b>FORCE10 - 85</b>	3 x 3200 W.	3 x 233 g/h	3 x 1800 W.	3 x 131 g/h	3 x 87

### 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 m<sup>3</sup>/h requis pour l'alimentation en air de combustion.

ATTENTION :

- Des parties accessibles peuvent être très chaudes : il faut éloigner les jeunes enfants.
- Les parties protégées par le fabricant ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur appareil chaud.
- 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.
- Toute modification de l'appareil peut se révéler dangereuse.
- 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.

### 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.

### III. RACCORDEMENT AU GAZ

La PLANCHA doit être raccordée à partir du raccord situé sur le côté 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.

Le tuyau caoutchouc normalisé doit être visible et facilement accessible sur toute sa longueur.

**BUTANE/PROPANE :** Raccordement pour l'utilisation de votre appareil en catégorie I3+

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

### IV. AVANT UTILISATION

- Vérifier l'étanchéité.

- 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 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.

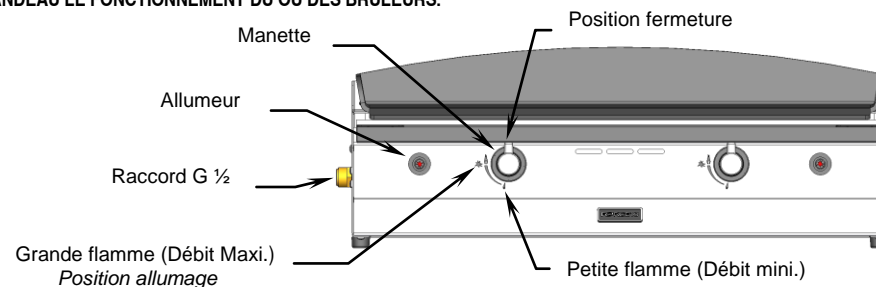
- Votre appareil est doté d'un robinet à verrouillage en position fermée (clairement signalée par un disque plein) qui assure une parfaite sécurité.

- 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.

- 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).

- **ATTENTION : LORS DE L'ALLUMAGE DE VOTRE PLANCHA FORCE 10 VERIFIER PAR LES TROIS TROUS SITUES AU CENTRE DU BANDEAU LE FONCTIONNEMENT DU OU DES BRULEURS.**



### VI. ENTRETIEN DE VOTRE PLANCHA

**PLANCHA CHAUDE** Racler les produits de cuisson à l'aide d'une spatule en bois ou inox vers la goulotte d'évacuation (ne pas utiliser de spatule plastique ou téflon) puis déglacer plusieurs fois votre plancha à l'eau claire en la rulant, ou au vinaigre blanc pour couper les odeurs entre les cuissons.

**PLANCHA FROIDE** Nettoyer avec une éponge humide et du produit à vaisselle en évitant les produits abrasifs, puis essuyer soigneusement.

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.

## 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 rapporter le tout au revendeur dans son emballage d'origine enveloppé dans un papier à bulle

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

## RESERVES DE GARANTIE

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

La garantie du grilloir émaillé exclut les dommages résultants :

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

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

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

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

## GARANTIE LEGALE

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

## ENGLISH

Plancha Force 10 is a grill by contact ideal for a healthy cooking of any type of food : shellfish, fish, meat, vegetable...

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.

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. When not using the Plancha, shut as well the valve of gas cylinder

Destination countries	Pressure (mbar)	Category
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37	I3+
DK - FI - GR - NL - NO - SE	30	I3 B/P

CHARACTERISTICS					
PLANCHA	Nominal Output (Watt)	Max. Output (g/h)	Low setting (Watt)	Mini Output (g/h)	Nozzle
<b>FORCE10 - 45</b>	4000 W.	291 g/h	1800 W.	131 g/h	100
<b>FORCE10 - 60</b>	2 x3200 W.	2 x 233 g/h	2 x 1800 W.	2 x 131 g/h	2 x 87
<b>FORCE10 - 85</b>	3 x 3200 W.	3 x 233 g/h	3 x 1800 W.	3 x 131 g/h	3 x 87

## 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 m<sup>3</sup> / h of fresh air is required for the feeding in combustion air.

### CAREFUL :

- Accessible parts can be very warm, keep young children away.
- Do not move the product while in use
- After use, shut gas valve on cylinder
- It may be dangerous to modify any part of the product
- Wait until it is cold before cleaning
- Do not use adjustable regulator
- We advise to use 6 or 13 kg cylinders (Butane or Propane) along with a safe regulator.
- The bowl must be handled when the product is cold
- The protected parts must not be touched by user when item is still warm.

## II. CHOOSING GAS :

Your PLANCHA is adjusted in factory for butane / propane 28 / 37 mbar use according to information a data badge.

## III. GAS CONNECTION

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

### 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.*

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.

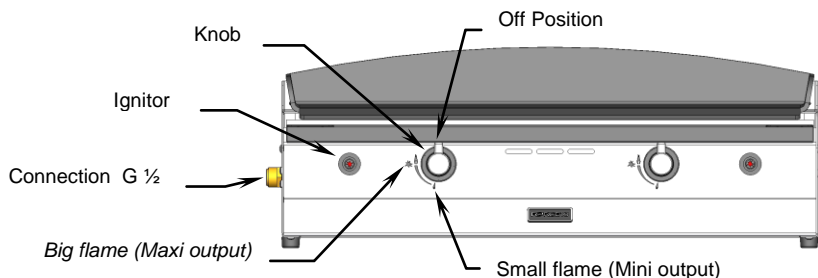
#### IV. BEFORE USE

- Check tightness
- 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 valve, equipped with an operating knob and an ignitor.  
The knob bears an indication of valve position

- Open butane or propane cylinder.
- 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.
- 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)



#### VI. MAINTENANCE OF YOUR PLANCHA MANIA

Warm PLANCHA : take away the wastes with a wooden or stainless steel spoon towards the bowl, then put white vinegar and salt

Your cold PLANCHA : must be cleaned with a wet sponge and some wash up liquid (Avoid corrosive materials) and dry very carefully with a cloth

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 unnormal 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.

#### 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.

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

Die PLANCHA Force 10 ist ein Bratkoher durch Kontakt. Sie ist ideal für gesündere Kochen von seinen Nahrungsmitteln: Fisch, Seetiere, Fleisch, Gemüse...

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.

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.

Bestimmungsland	Betriebsdruck (mbar)	Kategorie
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37	I3+
DK - FI - GR - NL - NO - SE	30	I3 B/P

TECHNICHEN					
PLANCHA	Heizleistung (Watt)	Max Stellung (g/h)	Kleine Stellung (Watt)	Min Stellung (g/h)	Injektor
FORCE10 - 45	4000 W.	291 g/h	1800 W.	131 g/h	100
FORCE10 - 60	2 x 3200 W.	2 x 233 g/h	2 x 1800 W.	2 x 131 g/h	2 x 87
FORCE10 - 85	3 x 3200 W.	3 x 233 g/h	3 x 1800 W.	3 x 131 g/h	3 x 87

## 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 m<sup>3</sup> pro Stunde ist zu beachten.

### ACHTUNG :

- Gewisse Teile können heiss werden: junge Kinder weit vom Gerät halten
- Der Benutzer kann die von Hersteller beschützte Teile nicht erreichen, wenn das Gerät noch warm ist
- Das Gerät kann erst umgestellt werden, wenn es außer Betrieb ist
- Handschuhe sind zu tragen, wenn man besonders warme Elemente erreichen muss
- Um die Fettauffangschale 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
- Wir beraten die Benutzung von Gasflaschen von 6 oder 13 kg, Propan – Butan mit Sicherheitsregler
- Regelbare Regler nicht benutzen

## 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 30 Mbar, normalisierte Regler und biegsamen Schlauch benutzen

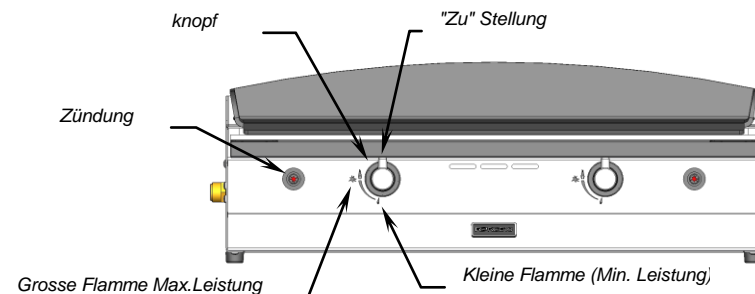
## III. VOR BENUTZUNG

- Dichtheit prüfen
- 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 Fettauffangschale nur beim kalten Apparat behandeln.
- Vor jeder Benutzung, die Plancha 10 Minuten auf maximaler Stellung vorheizen lassen.

## IV. ZÜNDUNG DER PLANCHA

Brenner ist durch einem zündgesicherten Hahn und einem Zünder kontrolliert. Die Knopfmarkierung zeigt die Hahnsstellung.

- Gasflasche öffnen
- Auf Stellung "zu", ist der Hahn eingeriegelt
- Bedienungsknopf eindrücken und auf " große Flamme " Symbol stellen.
- Zündknopf drücken, das Funke zündet den Brenner an.
- Zündet der Brenner nicht gleich, dann ist der Vorgang zu wiederholen.
- Um die Flame zu regulieren, den Knopf bis zum " kleine Flame " Symbol drehen.
- Abschalten : Knopf nach "zu" .( volle Scheibe ) Symbol drehen



## V. WARTUNG - REINIGUNG

WARM: Rückstand von Kochen mit einem Holz - oder Rostfreispatel in Richtung der Auffangschale ( kein Kunststoff oder Teflon ) abziehen, dann mit weißem Essig schütten.

KALT: mit einem nassen Schwamm und Geschirrmittel reinigen (Kein schleifender Stoff benutzen) dann sorgfältig trocknen.

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. Verjähungsdatum regelmäßig prüfen.

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

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



## 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.

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 emaillierten Platte schaltet Schaden aus:

- Fall, Stoss  
Unrichtige Handlung oder nicht Beachtung der Bedienungsanweisungen.
- Erhaltungs- oder Reinigungsnot.
- Gebrauch von Reinigungsmitteln, die zur Reinigung emaillierten 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)

## ITALIANO

La Plancha è un sistema di grigliatura per contatto, ideale per una cuttura sana e dietetica dei suoi alimenti : crostacei, pesce, carne, verdure, ecc...

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.

Per la sua sicurezza noi le ricordiamo che la Plancha deve esse 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'aapparevcchio. In caso di odore di gas lei deve chiudere subito la valvola di alimentazione della bombola. Naturalmente, quando lei non utilizza l'apparecchio, la valvola della bombola del metano devono restare chiusi.

Paese di destinazione	Pressione (mbar)	Categoria
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37	I3+
DK - FI - GR - NL - NO - SE	30	I3 B/P

POTENZE					
PLANCHA	Nominale Potenza (Watt)	Ridotta Capacita (g/h)	Ridotta Potenza (Watt)	Ridotta Capacita (g/h)	Rif. Inietture
<b>FORCE10 - 45</b>	4000 W.	291 g/h	1800 W.	131 g/h	100
<b>FORCE10 - 60</b>	2 x3200 W.	2 x 233 g/h	2 x 1800 W.	2 x 131 g/h	2 x 87
<b>FORCE10 - 85</b>	3 x 3200 W.	3 x 233 g/h	3 x 1800 W.	3 x 131 g/h	3 x 87

## I. CONDIZIONI REGOLAMENTARI

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

LA PLANCHA E' 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 m<sup>3</sup>/h.

### ATTENZIONE !

- Le parti accese possono diventare molto calde : attenzione ai bambini.
- Le parti protette dal fabbricante non devono essere manipolate quando l' apparecchio è ancora caldo.
- 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.
- Per le bombole di GPL da 6 Kg o 15 Kg raccomandiano l'uso del regolatore di pressione specifico.
- Non usare regolatori di pressione mabuali o comunque non regolamentari.

## 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.

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.

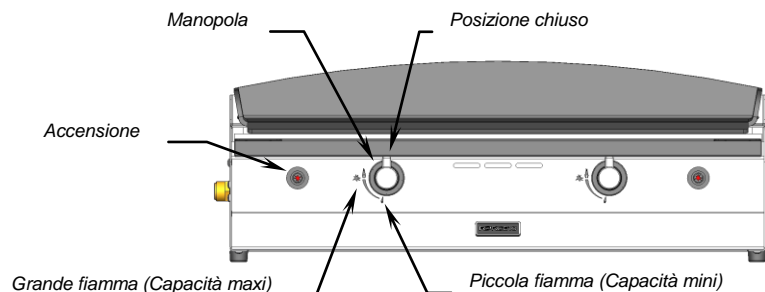
### III. PRIMA D'UTILIZZARE

- Verificare l'ermeticità secondo quanto prescrive il capitolo II.
- 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 preriscaldamento di 10 minuti.

### IV. ACCENSIONE DELLA PLANCHA

Il bruciatore è controllato da una valvola con sicurezza, manopola di manovra e una accensione. 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.
- 4) 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).



### V. MANTENIMENTO 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 un 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.

### 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.

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 detergenti 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.

# ESPAÑOL

Plancha es un asador por contacto, ideal para la cocción de vuestros alimentos: mariscos, pescados, carnes, verdura...

La Potencia es tal, que el soporte del aparato debe ser en materia resistente al calor : hormigón, ladrillas refractarias o cerámica. Hemos dibujado un carrillo elegante y adecuado. Vuestro revendedor puede aconsejar bien.

Por razones de seguridad, la Plancha debe ser usada exclusivamente al exterior y ningún material inflamable se encontrará en un radio de ca 0,5 m alrededor y debajo del aparato. Recomendamos de no almacenar líquidos o vapores inflamables al lado del aparato. En caso de olor de gas, hay que cerrar la válvula de la botella de gas. Cuando no se usa más el aparato, cerrar la válvula de la botella de gas.

País de destino	Presión (mbar)	Categoría
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37	I3+
DK - FI - GR - NL - NO - SE	30	I3 B/P

CARACTERISTICAS					
PLANCHA	Potencia nominal (Watt)	Caudal max (g/h)	Potencia mini. (Watt)	Caudal mini (g/h)	Inyector
FORCE10 - 45	4000 W.	291 g/h	1800 W.	131 g/h	100
FORCE10 - 60	2 x 3200 W.	2 x 233 g/h	2 x 1800 W.	2 x 131 g/h	2 x 87
FORCE10 - 85	3 x 3200 W.	3 x 233 g/h	3 x 1800 W.	3 x 131 g/h	3 x 87

## 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 m<sup>3</sup>/h necesarios para una buena combustión.

### CUIDADO :

- Partes accesibles pueden estar muy calientes: tener los niños alejados
- Partes protegidas por el fabricante no deben ser manipuladas por el usuario cuando el aparato está aún caliente.
- 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 está 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.
- Recomendamos cilindros de 6 Kg o 12,5 Kg (Butano o Propano), usando la alcahofa con seguridad adecuada. Prohibido de usar con gas natural.
- No usar un regulador regulable.

## II. GAS

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

## III. CONEXIÓN AL GAS

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

### CONEXIÓN BUTANO / PROPANO Y CILINDRO

El cilindro de gas : debe ser instalado sobre el soporte o el carro y ser fijado de un modo muy sólido 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.

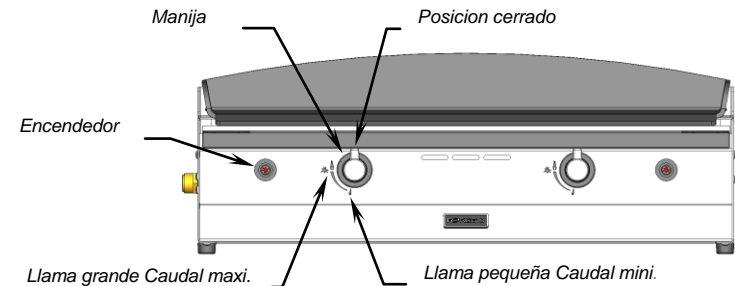
## IV. ANTES DEL USO

- Comprobar que no hay fuga de gas
- Verificar que la manguera no está 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 está 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 grande.
- Accionar el encendedor se produce un ruido, y la chispa enciende el quemador.
- Pues regular la flama girando poco a poco hacia el símbolo de la flama pequeña. Para apagar, girar la manija hacia el símbolo del disco



## VI. MANTENIMIENTO DE LA PLANCHA

### PLANCHA CALIENTE

Sacar los residuos de cocina con una espátula de madera o de acero inoxidable hacia el recipiente (No usar espátula de plástico o teflón) limpiar la plancha con vinagre blanco y sal de mar.

### PLANCHA FRIA

Limpiar con una esponja húmeda y un poco de producto limpia platos y secar bien.

Cuando no se usa más la Plancha, ponerla en un lugar seco o taponarla 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 alcahofa usada es bien el modelo previsto según el tipo de cilindro o el tipo de gas usado.

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

No respetar esas instrucciones puede dañar el aparato



## 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.

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 garantía 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 conexión

La garantía del grill esmalatado 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 días despues de la recepción. No podemos asegurar la garantía si no se observan esas reglas

En caso de litigio, la única jurisdicción 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

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...

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.

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. Eveneens na gebruik, sluit de gasfleskraan

LANDEN VAN BESTEMMING	Druk (mbar)	Categorie
BE - CH - CZ - ES - FR - GB - GR - IE - IS - IT - LU - PT	28 - 30/37	I3+
DK - FI - GR - NL - NO – SE	30	I3 B/P

KENMERKEN					
PLANCHA	Nominaal vermogen (Watt)	Maxi vermogen (g/u)	Beperkt vermogen (Watt)	Mini vermogen (g/u)	Injectie teken
<b>FORCE10 - 45</b>	4000 W.	291 g/h	1800 W.	131 g/h	100
<b>FORCE10 - 60</b>	2 x 3200 W.	2 x 233 g/h	2 x 1800 W.	2 x 131 g/h	2 x 87
<b>FORCE10 - 85</b>	3 x 3200 W.	3 x 233 g/h	3 x 1800 W.	3 x 131 g/h	3 x 87

## 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 m<sup>3</sup>/uur vereist voor een toevoer van verbrandingslucht.

OPGELET:

- Sommige bereikbare onderdelen zijn zeer warm: jonge kinderen op afstand houden.
- Onderdelen die door de fabrikant beschermd werden moeten niet door de gebruiker gehanteerd worden als het toestel warm is.
- 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.
- Elke verandering van het toestel kan gevaarlijk zijn.
- 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.
- Geen regelbare ontspanner gebruiken.
- Dit toestel mag met aardgas gevoed worden, raadpleeg uw verkoper.

## 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.

## 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.

**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

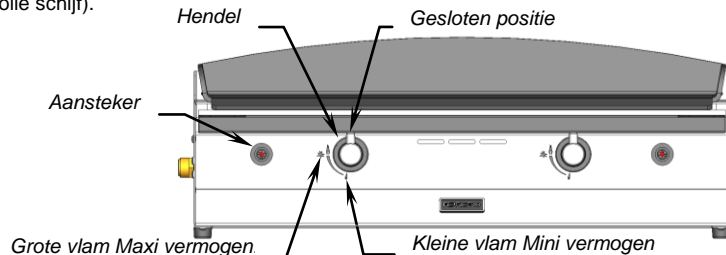
De standaard rubberslang moet zichtbaar zijn en gemakkelijk bereikbaar zijn over gans de lengte, van het toestel tot aan de wandkraan specifiek voor aardgas.

#### 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.
- 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 propaanfles 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 5 seconden zodanig dat de veiligheid ingeschakeld wordt.
  - Het hendel loslaten. Indien de brander niet blijft branden herbegint de verlichting. 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).



#### VI. ONDERHOUD VAN UW PLANCHA

**WARME PLANCHA.** De bakresten afkrabben met een houten of inox spatel naar de evacuatie slee (geen plastic of téflon spatel gebruiken), vervolgens uw plancha meerdere maal blussen met proper water door ze af te krabben, of met witte azijn om de bakgeuren af te breken.

**KOUDE PLANCHA.** Met een natte spons en afwasmiddel reinigen, schuurproducten vermijden. Vervolgens zorgvuldig afdrogen.

Wanneer u uw Plancha niet meer gebruikt, plaats ze in droge bergruimte, 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 onderhoudsvorschriften 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.

#### 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.

Gedurende de garantieperiode zal de dienst na verkoop ENO volledige verantwoordelijkheid 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 garantiesbon 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, aansluitingsvergingen...

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

- val of schok
- hardhandig gebruik of in tegenstelling met de gebruiksvorschriften
- 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 veiligheidsvorschriften.

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 Clauseule, 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.