

eno

MANUFACTURE

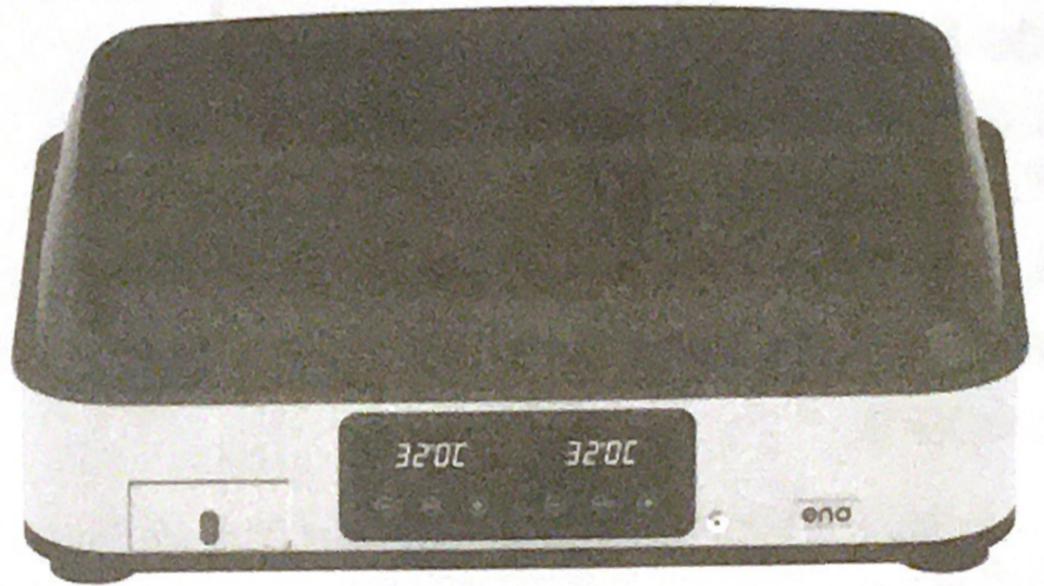
1909

PLANCHA ENOSIGN ELECTRIQUE

"5751"



"5752"



*Classe de l'appareil
Classe I
IP X4
Type "Y"*

NOTICE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN



RACCORDEMENT :

La PLANCHA est livrée avec un cordon d'alimentation 3 conducteurs prolongé d'une fiche surmoulée normalisée (3 G 1,5² - 2 pôles + terre) et ne peut fonctionner que sous une tension de 230 V ~ monophasée 50 Hz.

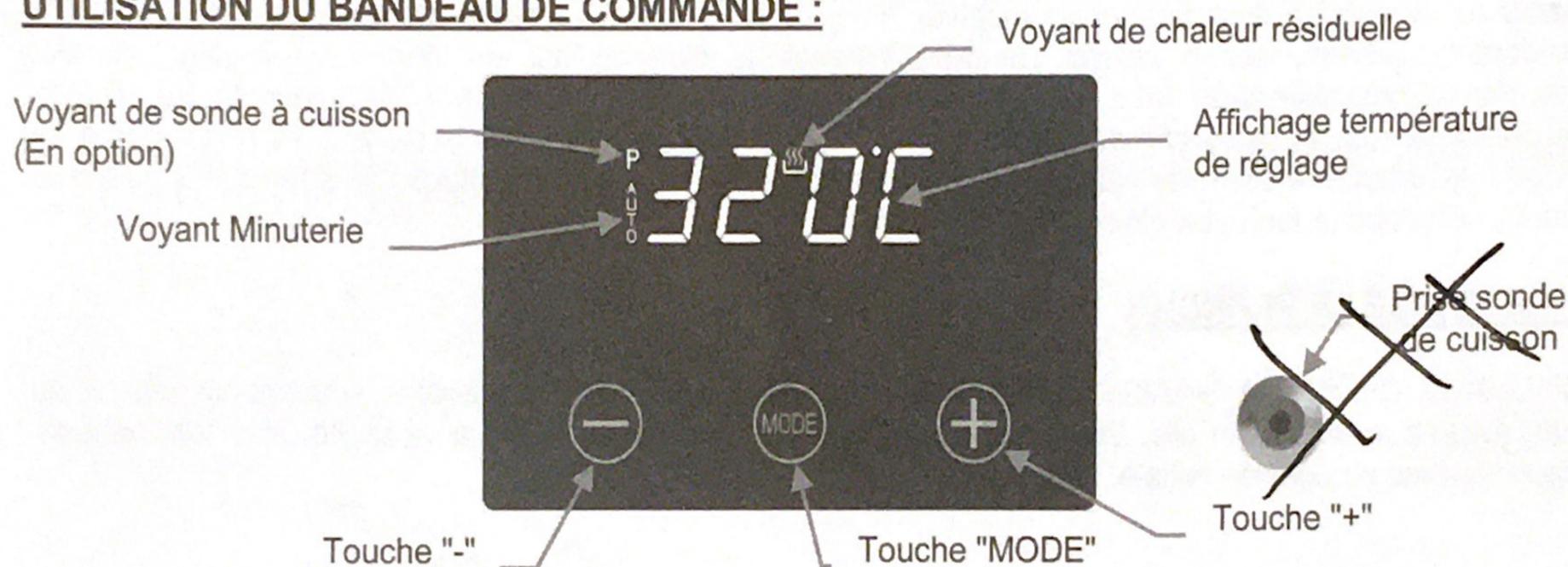
La PLANCHA peut-être branchée sur le réseau, par une prise de courant en conformité avec la CEI 60083. La canalisation doit être protégée par disjoncteur de 16A dont le différentiel est réglé à 30 mA maximum.

Attention : L'appareil doit être installé de manière à ce que la fiche de prise, de raccordement soit accessible.

L'appareil doit être alimenté par un réseau comportant un disjoncteur différentiel dont le courant résiduel de réglage n'excède pas 30 mA.

L'appareil doit être connecté à une prise de courant comportant la terre qui doit être accessible aisément.

UTILISATION DU BANDEAU DE COMMANDE :



Connecter votre plancha à une prise électrique de 16 A., l'affichage "OFF" apparaît.

- Pour mettre l'appareil en fonctionnement, appuyer sur la touche "MODE" puis appuyer 2 fois sur la touche "+" ou "-".
- Afin de régler la température désirée appuyer sur les "+" ou "-".
 - L'affichage "OFF" correspond à la position "ARRET".
 - L'affichage "FULL" correspond à la température de cuisson la plus élevée.
 - L'affichage "40°C" correspond à la température de cuisson la plus faible
- Pour arrêter le fonctionnement de l'appareil appuyer sur la touche "MODE"

Le voyant  est un indicateur de chaleur résiduelle, aussi longtemps que votre foyer est chaud, le voyant reste allumé. Lorsque votre PLANCHA est à l'arrêt, le voyant de chaleur résiduelle reste affiché si votre grilloir est chaud.

Lors du fonctionnement, vous pouvez changer l'affichage de degrés Celsius en Fahrenheit. Il faut appuyer simultanément sur les touches "+" et "-".

MINUTEUR

Chaque foyer possède un minuteur.

Vous pouvez l'utiliser uniquement lorsque l'appareil est en fonctionnement en appuyant sur la touche "MODE" pendant 3 secondes (L'écran affiche "dur"), puis appuyer sur la touche "+" ou "-" pour régler la durée de cuisson en minute (Le voyant "AUTO" s'affiche). Une fois la durée atteinte, une sonnerie retentit et l'appareil cesse de fonctionner. Pour arrêter la sonnerie appuyer sur la touche "MODE".

SONDE DE CUISSON (En option)

Vous pouvez l'utiliser uniquement lorsque l'appareil est en fonctionnement en branchant la sonde sur la prise Jack qui se trouve en façade de l'appareil. Puis régler la température de consigne que vous désirez en appuyant sur les touches "+" ou "-" et le voyant "P" s'allume. Plongez la sonde au cœur de la pièce à cuire. Une fois la température atteinte, une sonnerie retentit. Pour arrêter la sonnerie appuyer sur la touche "MODE".

Lors du fonctionnement de la sonde, vous pouvez régler la puissance de chauffe de votre grilloir. Pour cela, vous devez appuyer sur la touche "MODE" pendant 3 secondes et l'affichage passera en mode réglage puissance de chauffe, puis appuyer sur les touches "+" ou "-" pour régler la nouvelle puissance de chauffe désirée.

PREMIERE UTILISATION :

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

UTILISATION DE VOTRE PLANCHA:

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

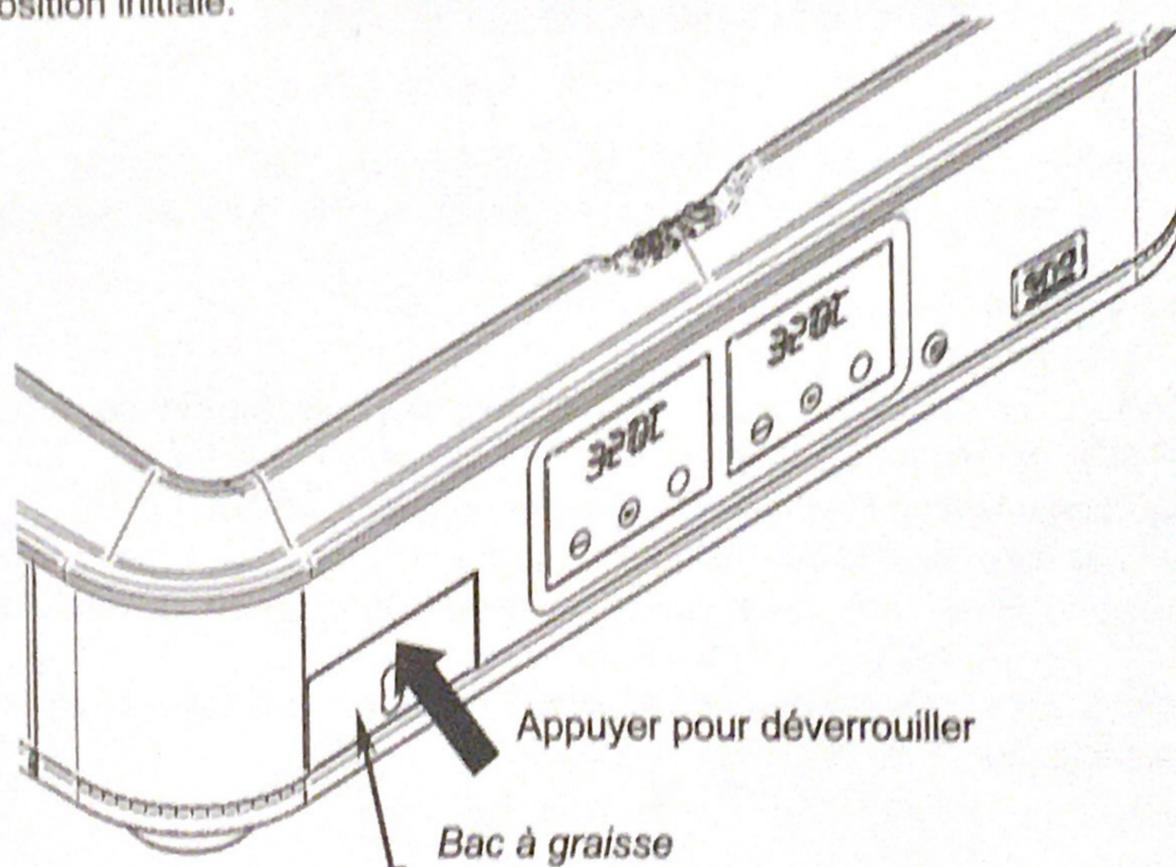
Régler l'inclinaison du grilloir suivant le mode de cuisson désiré, à l'aide des pieds réglables qui se trouvent sous l'appareil.

Faites préchauffer durant 15 minutes à pleine puissance position "FULL" avant de poser directement vos aliments sur la plancha. Appuyer sur les touches "+" ou "-" pour obtenir la température désirée.

Pendant la cuisson, laissez colorer quelques instants les aliments afin de former une légère coloration brune; c'est la caramélisation des sucres dite effet de Maillard. A l'aide de la spatule ENO, décollez les aliments de la plaque et retournez les afin de caraméliser chaque face. Laissez ensuite la cuisson se poursuivre à feu doux afin de chauffer à cœur les aliments. Ainsi vous obtiendrez une cuisson juteuse, légèrement croustillante qui rendra en bouche toute les saveurs des aliments.

ENTRETIEN DE LA PLANCHA

NETTOYAGE DU BAC A GRAISSE - Pour retirer le bac à graisse de la plancha, appuyer au-dessus du niveau jusqu'à entendre un clic. Vous pouvez nettoyer votre bac au produit à vaisselle. Une fois nettoyé, replacer le dans sa position initiale.



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

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

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

PLANCHA FROIDE, pour redonner un aspect neuf à la plaque utilisez le PLANCHA CLEANER ENO avec la boule inox et un peu d'eau pour redonner tout son éclat à l'émail. Essuyez avec un chiffon microfibre ENO et votre plancha redeviendra comme neuve.

Retrouvez toutes les astuces et des recettes sur la chaîne You Tube PLANCHAENO.