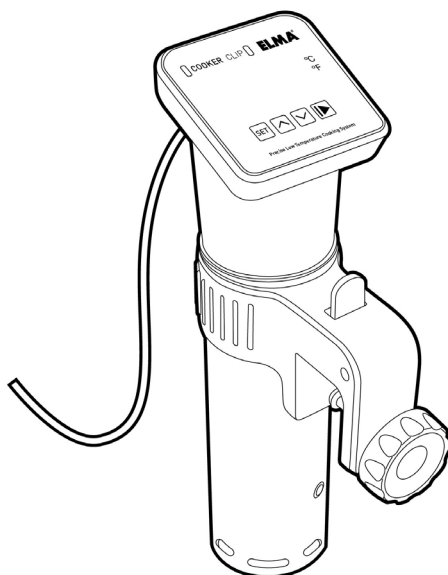


ELMA®

• Desde 1924 •

Cocedor a baja temperatura de precisión
Low temperature pressure cooker
Cuiser de précision à basse température
Cozedor a baixa temperatura de precisão

COOKER CLIP



04...

ESPAÑOL

09...

ENGLISH

14...

FRANÇAIS

19...

PORTUGUÊS

Figura ~ Figure. 1

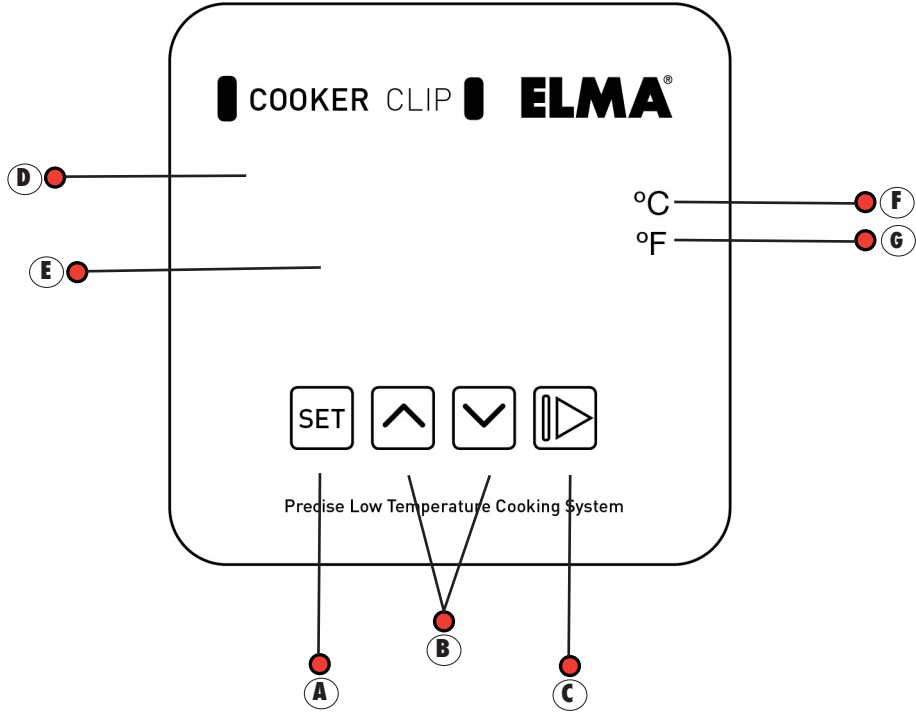
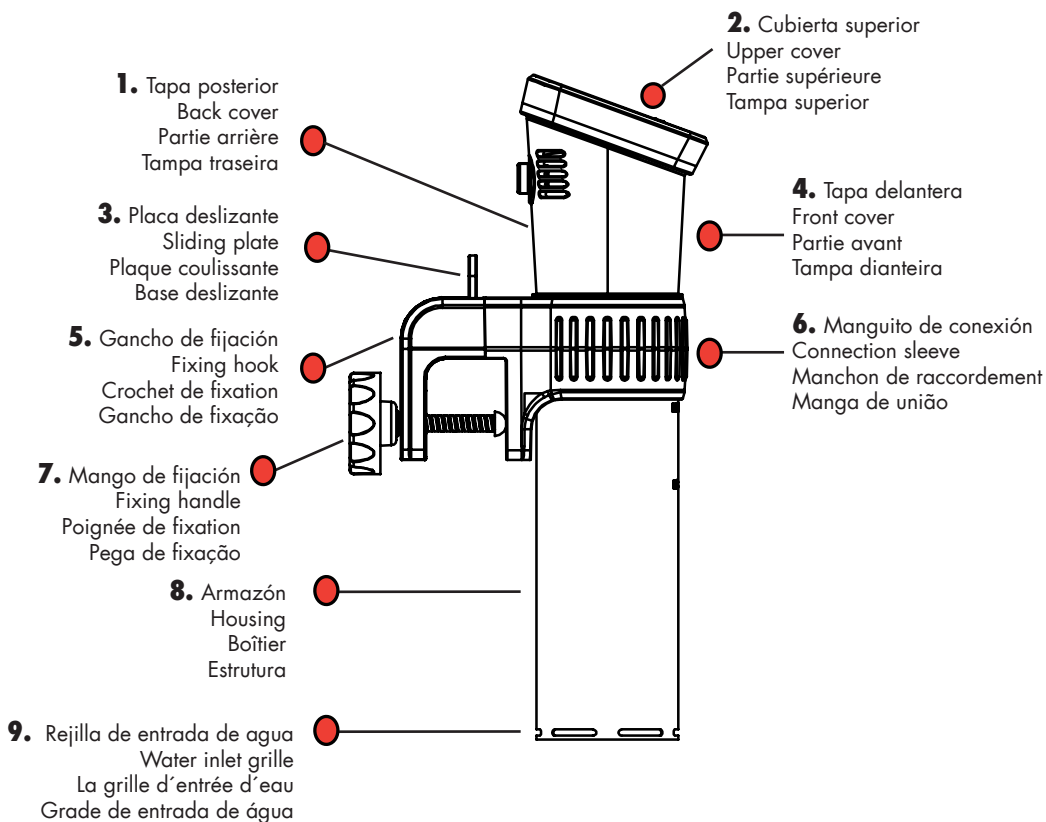


Figura ~ Figure. 2



01. INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD.



Estimado cliente:

Gracias por adquirir un producto de la marca ELMA.

Esperamos que el producto adquirido sea de su agrado durante mucho tiempo.

📖 Lea atentamente este manual de instrucciones antes de poner el aparato en marcha y guárdelo para posteriores consultas. La no observación y cumplimiento de estas instrucciones pueden comportar como resultado un accidente.

⚠️ Antes del primer uso, limpie todas las partes del producto que puedan estar en contacto con alimentos, procediendo tal como se indica en el apartado de limpieza.

- Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico o aplicaciones no industriales similares a las domésticas.
- Este aparato pueden utilizarlo personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiada respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Este aparato puede ser utilizado por niños con edad de 8 años y superior, si se les ha dado la supervisión o instrucciones apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
- Mantener el aparato y su conexión de red fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños deben estar bajo vigilancia para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Desconectar el aparato y desenchufar la alimentación antes de cambiar los accesorios o partes próximas que se mueven durante el uso, del montaje, del desmontaje o de la limpieza.
- Si la conexión a red está dañada, debe ser sustituida para evitar peligro. No intente desmontarlo o repararlo por sí mismo. Contacte con el servicio técnico de ELMA.

- Antes de conectar el aparato a la red, verificar que el voltaje indicado en la placa de características coincide con el voltaje de red.
- Conectar el aparato a una base de toma de corriente provista de toma de tierra y que soporte como mínimo 10 amperios.
- La clavija del aparato debe coincidir con la base eléctrica de la toma de corriente.
- No forzar el cable eléctrico de conexión. Nunca usar el cable eléctrico para levantar, transportar o desenchufar el aparato.
- No enrollar el cable eléctrico de conexión alrededor del aparato.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede atrapado o arrugado.
- No dejar que el cable eléctrico de conexión quede colgando de la mesa o quede en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Verificar el estado del cable eléctrico de conexión. Los cables dañados o enredados aumentan el riesgo de choque eléctrico.
- No tocar la clavija de conexión con las manos mojadas.
- No utilizar el aparato con el cable eléctrico o la clavija dañada.
- Si alguna de las partes envolventes del aparato se rompe, desconectar inmediatamente el aparato de la red para evitar la posibilidad de sufrir un choque eléctrico.
- No utilizar el aparato si se ha caído ó si hay señales visibles de daños.
- Mantener el área de trabajo limpia y bien iluminada. Las áreas desordenadas y oscuras son propensas a que ocurran accidentes.
- Bloquear firmemente el aparato sujetándolo en el lateral del recipiente u olla. Colocar el recipiente en una superficie uniforme para evitar derrames y vuelcos. No colocar el aparato en una estufa o horno.
- No sumergir el aparato por encima de la marca de nivel máximo grabada en el cuerpo de acero inoxidable.

- Este aparato no es adecuado para uso en exteriores, utilizar sólo en interiores.
- No utilizar ni guardar el aparato a la intemperie.
- No exponer el aparato a la lluvia o condiciones de humedad. El agua que entre en el aparato aumentará el riesgo de choque eléctrico.
- No usar el aparato, en el caso de personas insensibles al calor (ya que el aparato tiene superficies calefactadas).
- No tocar las partes móviles del aparato en marcha.
- No tocar las partes calefactadas del aparato, ya que pueden provocar quemaduras.
- No tocar las partes metálicas o el cuerpo del aparato cuando está en funcionamiento, ya que puede provocar quemaduras.
- No toque directamente el líquido para verificar la temperatura, utilice la pantalla de temperatura o el termómetro.
- Durante el uso de la máquina, vigile y asegúrese que el nivel de agua debe estar entre el nivel de agua más bajo **"MIN"** y el nivel de agua más alto **"MAX"** para evitar dañar la máquina.

UTILIZACIÓN Y CUIDADOS:

- Antes de cada uso, desenrollar completamente el cable de alimentación del aparato.
- No usar el aparato si sus accesorios no están debidamente acoplados.
- No usar el aparato si los accesorios acoplados a él presentan defectos. Proceda a sustituirlos inmediatamente.
- No poner el aparato en marcha sin agua.
- No usar el aparato si su dispositivo de puesta en marcha/paro no funciona.
- No utilizar el aparato inclinado, ni darle la vuelta.
- No dar la vuelta al aparato mientras está en uso o conectado a la red.
- Guardar este aparato fuera del alcance de los niños y/o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento.

- No guardar ni transportar el aparato si todavía está caliente.
- Riesgo de quemadura: el recipiente de cocción, la parte de acero inoxidable del aparato y las bolsas de los alimentos se calientan cuando se usan. Se recomienda utilizar guantes o pinzas para horno durante su manipulación. Dejar enfriar el sistema antes de vaciar el baño de agua.
- Mantener el aparato en buen estado. Compruebe que las partes móviles no estén desalineadas o trabadas, que no haya piezas rotas u otras condiciones que puedan afectar al buen funcionamiento del aparato.
- Utilizar el aparato solamente con agua.
- No utilizar agua deionizada.
- El servicio de mantenimiento del aparato debe ser realizado por personal especializado, y en caso de precisar consumibles/recambios, éstos sean originales.

ADVERTENCIA

Existe el riesgo de incendio en caso de que la limpieza del aparato no se realice conforme a estas instrucciones.

Toda utilización inadecuada, o en desacuerdo con las instrucciones de uso, puede comportar peligro, anulando la garantía y la responsabilidad del fabricante.



¡¡**ATENCIÓN!!** Cuando desee desprenderse del aparato, **NUNCA** lo deposite en la basura, sino que acuda al PUNTO LIMPIO o de recogida de residuos más cercano a su domicilio, para su posterior tratamiento. De esta manera, esta contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

02. INSTRUCCIONES DE USO.



El Cocedor Sous Vide, Cooker Clip 14.60.0, está diseñado para cocinar productos previamente envasados al vacío como carnes, pescados, aves, verduras, pates, mermeladas, conservas, aceites aromáticos...etc. También se puede usar para pasteurizar elaboraciones cocinadas con técnicas tradicionales. Sus prestaciones le hacen apto para los usuarios más exigentes que necesiten de esta técnica.

Cooker Clip se caracteriza por las siguientes ventajas:

- La cocción al vacío y a baja temperatura evita la deshidratación de los alimentos respetando al máximo su estructura natural.
- La cocción al vacío y a baja temperatura potencia los aromas y los sabores de sus alimentos y de los condimentos usados.
- Al respetar la cadena de cocción se prolonga considerablemente la vida de los alimentos.
- Permite elaborar platos con antelación.
- Al cocinar en agua aseguramos resultados más precisos que en un horno convencional.
- Ergonómico y compacto.

Características técnicas

Referencia: 14.60.0
Dimensiones: 92 x 161 x 330 mm
Peso: 1,8 Kg
Potencia: 1200 W
Voltaje: 220-240 V ~ 50 Hz
Selector temperatura: 5°-95°C
Material del cuerpo: Acero Inoxidable
Timer: 0-99 horas
Tolerancia Máxima: ±0.5°C

Modo de uso

1. Desenrollar completamente el cable antes de enchufar.
2. Ajuste firmemente el aparato sujetándolo en el lateral del recipiente u olla.

3. Gire la manilla de fijación en sentido contrario a las agujas del reloj, para que el mango de fijación tenga espacio para el depósito de agua.

4. El aparato necesita un recipiente u olla de hasta 30 litros de capacidad y que sea mayor de 14 cm de altura.

5. Ajuste la temperatura y el tiempo necesario (consulte el panel de control de la función del aparato, botón de ajuste **"A"**).

6. Sumerja los alimentos envasados previamente, en el recipiente u olla.

7. Presione el botón **"START/STOP"**, el aparato empezará a trabajar.

8. Después de transcurrir el tiempo ajustado previamente, el aparato emitirá un pitido.

9. Saque el alimento del recipiente, entonces su comida estará lista.

10. Después de usar el aparato, desconecte la fuente de alimentación y sáquelo del recipiente u olla. Coloque el aparato en posición vertical. Después de que se seque y se enfríe, guárdelo en un lugar seco.

Notas

- El nivel de agua (después de la entrada del alimento) debe ser mayor que el **"MIN"** pero inferior al **"MAX"** marcado en el aparato.

- Antes de empezar con la cocción a baja temperatura, los alimentos deben estar previamente envasados al vacío.

- Después de reiniciar el funcionamiento, el aparato volverá a contar desde el principio.

- Si no hay acción, el aparato emitirá un pitido después de 20 segundos y la temperatura del agua se mantendrá en la temperatura preestablecida.

- Si la bolsa de envasado al vacío se rompe durante la cocción, los alimentos pueden salirse de la bolsa y pueden bloquear el canal de circulación del aparato. En este caso, retire los alimentos del recipiente y cambie el agua. Y limpie el filtro si está bloqueado.

*Para obtener resultados óptimos recomendamos el uso de bolsas para cocinar al vacío de la marca ELMA.

Bolsas de envasado al vacío

Envase los alimentos correctamente, asegúrese de que las bolsas utilizadas pueden soportar temperaturas de hasta 100 ° C o 212 ° F.

Cocción Sous Vide

- Este aparato dispone de un termostato regulador dentro de la máquina. Llene de agua el recipiente y luego ajuste la temperatura y el tiempo deseado desde el panel de control.

- Asegúrese de que el recipiente de agua pueda soportar temperaturas de hasta 100 ° C o 212 ° F.

A. Botón "SET", ajuste de temperatura.

- Pulse una vez, y parpadeará el display "D".

- Presione "ΛV", para programar la temperatura deseada.

- Volver a pulsar "SET" y volverá a parpadear el display "E".

- Presione "ΛV", para programar el tiempo deseado.

Nota

Por defecto el aparato tiene programado 60°C y 24:00 horas.

B. Botón de ajuste ("ΛV").

C. Botón de encendido/apagado ("|▷").

Una vez programado el tiempo y la temperatura, pulse el botón "C".

Nota

Si se quiere parar antes del tiempo establecido, pulse el botón "C".

En caso contrario el aparato dejará de funcionar.

D. Display, visualización de temperatura.

E. Display, visualización del tiempo.

F. Grado centígrado (°C)

G. Grado Fahrenheit (°F)

Nota

Puedes inspirarte con las recetas Sous Vide disponibles en nuestro blog de ELMA.

www.elblogdeelma.es

03. MANTENIMIENTO Y ADVERTENCIAS.



LIMPIEZA

Parte exterior

Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo, utilizando jabón neutro y séquelo después.

Parte interior

1. Coloque la máquina en el recipiente. Vierta agua en el recipiente hasta la línea **"MAX"** del aparato. Utilice una proporción en 5 g de vinagre con 10 L de agua; Agregue vinagre en el agua en proporción al volumen del recipiente.

2. Encienda la máquina, establezca la temperatura de trabajo en 80 ° C (176 ° F), el tiempo de trabajo en 3 horas (03:00) y pulse **"START"**. Después de 3 horas, el aparato emitirá un pitido, luego puede apagar el aparato y desenchufar el cable de alimentación.

3. Compruebe si el aparato está lo suficientemente limpio. Si no, agregue nuevamente el vinagre al recipiente y vuelva a ejecutar el paso N°2. Si el aparato está lo suficientemente limpio, aclárelo con agua fresca, séquelo y luego almacénelo.

Nota: Recomendamos limpiar el aparato en profundidad cada 20 usos o 100 horas de uso.

Problema	Razón	Solución
El aparato no funciona	1. El cable de alimentación no está bien enchufado. 2. Problema de la fuente de alimentación.	1. Enchufe y encienda el aparato. 2. Compruebe si otras máquinas funcionan normalmente.
La temperatura del agua NO aumenta	1. Ajuste de temperatura por debajo o cerca de la temperatura del agua. 2. El tiempo de calentamiento es demasiado corto.	1. Compruebe el ajuste. 2. Prolongar el tiempo de calentamiento.
El agua se calienta después de que la temperatura ajustada es alcanzada	1. El programa es incorrecto. 2. El sensor de temperatura no es válido. 3. El circulador no gira.	1. Revise el programa y reinicie el interruptor de encendido. 2. Contactar con el servicio técnico. 3. Contactar con el servicio técnico.
En la pantalla aparece E01	1. El nivel de agua es demasiado bajo o demasiado alto. 2. El aparato se ha sacado del agua mientras estaba trabajando.	1. Añada agua, asegúrese de que el nivel de agua esté entre la línea "MIN" y "MAX". 2. Coloque el aparato en el agua y reinicie el interruptor de alimentación.
Alto ruido de los decibelios de la bomba	1. Aire dentro de la bomba. 2. Suciedad dentro de la bomba.	1. Acumulación de aire, dejar actuar. Desaparecerá por sí sólo. 2. Limpie el aparato y la bomba de acuerdo a los pasos establecidos en el manual de instrucciones (o contacte con el servicio técnico).



01. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS.

Dear client,

Thank you for purchasing an ELMA brand product.

We hope that you will enjoy the product that you have purchased for a long time.

📖 Read this instruction manual closely before turning on the device, and keep it for later consultation. The non-observation or compliance with these instructions may result in an accident.

⚠ Before using the product for the first time, clean all parts of the product which may come into contact with food, proceeding as indicated in the cleaning section.

- This device has been designed for domestic and similar non-industrial applications.

- This device may be used by individuals with reduced physical, sensory or mental capacities, or with a lack of experience and knowledge, if they are appropriately supervised or trained in using the device in a safe manner, and understand the dangers that it entails.

- This device may be used by children of 8 years and over, if they have appropriate supervision or instructions for using the device in a safe manner and understand the dangers that it entails.

- Children must not carry out the user cleaning or maintenance unless they are over 8 years of age and are supervised.

- Keep the device and its power supply out of the reach of children under 8 years of age.

- Children must be supervised to ensure that they do not play with the device.

- Disconnect the device and unplug it from its power supply before changing the accessories or parts which move during use, during assembly, disassembly and cleaning.

- If the power connection is damaged, it must be replaced to prevent danger. Do not attempt to disassemble it or repair it yourself. Contact ELMA technical support.

- Before connecting the device to the power supply, check that the voltage shown on the type label matches the power supply voltage.

- Connect the device to a power supply with a ground connection, and which supports a minimum of 10 amps.

- The plug of the device must match the electrical connection of the power supply.

- Do not force the electrical cable. Never use the electrical cable to lift, move or unplug the device.

- Do not wrap the electrical cable around the device.

- Do not let the electrical cable become caught or twisted.

- Do not leave the electrical cable hanging over the edge of the table or let it come into contact with the hot surfaces of the device.

- Check the state of the electrical cable. Damaged or tangled cables increase the risk of electric shock.

- Do not touch the connection plug with wet hands.

- Do not use the device if the electrical cable or plug is damaged.

- If any part of the device casing breaks, immediately disconnect the device from the power supply to prevent the possibility of an electric shock.

- Do not use the device if it has fallen or if there are visible signs of damage.

- Keep the work area clean and well lit. Untidy and dark areas are likely to cause accidents.

- Firmly attach the device, fastening it to the side of the container or pot. Place the container on a flat surface to prevent spillage and tipping. Do not place the device on a stove or oven.

- Do not submerge the device over the maximum level shown on the stainless steel body.

- This device is not suitable for use outdoors; use only indoors.

- Do not use or keep the device in inclement weather.

- Do not expose the device to the rain or wet conditions. Water entering the device will increase the risk of electric shock.

- The device should not be used by individuals who cannot detect heat (as this device has heated surfaces).

- Do not touch the moving parts of the device while it is operating.

- Do not touch the heated parts of the device, as this may cause burns.

- Do not touch the metallic parts or body of the device when it is operating, as this may cause burns.

- Do not directly touch the liquid to check its temperature; use the temperature screen or the thermometer.
- During use of the machine, check the water level, which must be between the lowest level, **"MIN"**, and the highest level, **"MAX"**, to prevent damage to the machine.

USE AND PRECAUTIONS:

- Before each use, fully unroll the power cable of the device.
- Do not use the device if its accessories are not duly attached.
- Do not use the device if accessories attached to it have faults. Replace them immediately.
- Do not start the device without water.
- Do not use the device if its start/stop mechanism does not work.
- Do not use the device at an angle, and do not turn it upside down.
- Do not turn the device while it is in use or connected to the power supply.
- Keep this device out of the reach of children and/or individuals with reduced physical, sensory or mental capacities or lack of experience and knowledge.
- Do not keep or transport the device if it is still hot.
- Risk of burns: the cooking container, the stainless steel section of the device, and the bags of food become hot when used. It is recommended to use gloves or tongs to handle them. Let the system cool before emptying the water tank.
- Keep the device in a good state of repair. Check that the moving parts are not unaligned or locked, that there are no broken pieces or other conditions that may affect the proper operation of the device.
- Use the device only with water.
- Do not use deionised water.
- Maintenance of the device must be carried out by specialised personnel, and in the case of requiring consumables/replacement parts, these must be original.

WARNING

If the device is not cleaned in accordance with these instructions, there is the risk of fire.

All inappropriate use, non-compliance with the instructions for use may constitute a danger, voiding the guarantee and the responsibility of the manufacturer.



CAUTION! When you wish to dispose of the device, NEVER put it in the bin. Instead, take it to the WASTE FACILITY or waste collection centre closest to your home for processing. You will thereby be helping to take care of the environment.



02. INSTRUCTIONS FOR USE.

The Cooker Clip 14.60.0 Sous Vide Cooker is designed for cooking products which have been previously vacuum packed, such as meat, fish, poultry, vegetables, pâté, jams, preserves, aromatic oils, etc. It may also be used to pasteurise preparations cooked with traditional techniques. Its features make it suitable for more demanding users who require this technique.

Cooker Clip is characterised by the following advantages:

- Vacuum and low temperature cooking prevents the dehydration of foods, respecting their natural structure to the maximum.
- Vacuum and low temperature cooking gives foods the aromas and flavours of the foods and condiments used.
- Respecting the cooking chain considerably prolongs the lifespan of foods.
- It allows dishes to be prepared in advance.
- By cooking in water, we ensure more precise results than in a conventional oven.
- Ergonomic and compact.

Technical characteristics

Reference: 14.60.0
Dimensions: 92 x 161 x 330 mm
Weight: 1,8 Kg
Power: 1200 W
Voltage: 220-240 V ~ 50 Hz
Temperature selector: 5°-95°C
Body material: Stainless Steel
Timer: 0-99 hours
Maximum tolerance: ±0.5°C

Mode of use

1. Fully unroll the cable before plugging it in.
2. Attach the device firmly by fastening it to the side of the container or pot.

3. Turn the fastening handle anti-clockwise, so that the fastening handle has space for the water tank.

4. The device requires a container or pot with a capacity of up to 30 litres, over 14 cm tall.

5. Set the temperature and time necessary (see the control panel for the device function, button "A").

6. Submerge the previously packaged food into the container or pan.

7. Press the "Start / Stop" button, and the device will start to operate.

8. After the previously set time has passed, the device will emit a beep.

9. Remove the food from the container, and your meal will be ready.

10. After using the device, disconnect it from the power source and remove it from the container or pot. Place the device in a vertical position. After it dries and cools, keep it in a dry place.

Notes

- The water level (after the food has been input) must be greater than the "MIN" but less than the "MAX" levels marked on the device.
- Before beginning the vacuum cooking, food must have been vacuum packed.
- After restarting operation, the device will count from the start.
- If nothing happens, the device will emit a beep after 20 seconds and the water temperature will be kept at the preset temperature.

- If the vacuum packed bag breaks during cooking, the food may come out of the bag and block the flow channel of the device. In this case, remove the food from the device, change the water, and clean the filter if it is blocked.

* For optimum results, we recommend the use of ELMA vacuum cooking bags.

Vacuum packed bags

Correctly package the food, ensuring that the bags used can withstand temperatures of up to 100°C or 212°F.

Sous Vide Cooking

- This device has a regulating thermostat inside the machine. Fill the container with water and then set the desired temperature and time from the control panel.

- Ensure that the water container can withstand temperatures of up to 100°C or 212°F.

A. "SET" button, temperature setting.

- Press once and the display will flash "D".
- Press "ΛV" to programme the desired temperature.
- Press "SET" again and the display will flash "E".
- Press "ΛV" to programme the desired time.

Note

By default, the device is programmed for 60°C and 24:00 hours.

B. ("ΛV") Setting button.

C. ("|▷") On/off button.

Once the time and temperature are programmed, press the "C" button.

Note

If you wish to stop before the established time, press the "C" button.

Otherwise, the device will stop working.

D. Display, temperature display.

E. Display, time display.

F. Degrees Celsius (°C)

G. Degrees Fahrenheit (°F)



03. MAINTENANCE AND WARNINGS.

CLEANING

Exterior part

Clean the exterior part of the device with a damp cloth, using a neutral soap, and then drying it.

Interior part

1. Place the machine on the container. Pour water into the container up to the **"MAX"** line of the device. Use a proportion of 5g of vinegar with 10 litres of water. Add the vinegar to the water based on the volume of the container

2. Turn on the machine, set the temperature to 80°C (176°F), the time to 3 hours (03:00), and press **"Start"**. After 3 hours, the device will emit a beep, after which you can turn off the device and unplug it from the power supply.

3. Check whether the device is sufficiently clean. If not, add the vinegar to the container again and carry out step 2. If the device is sufficiently clean, rinse it with clean water, dry it and then store it.

Note: We recommend thoroughly cleaning the device after every 20 uses or 100 hours of use.

Problem	Cause	Solution
The device does not work	1. The power cable is not correctly plugged in. 2. Problem with the power supply.	1. Plug in and turn on the device. 2. Check whether other machines operate normally.
The water temperature does not rise	1. The temperature is set under or near to the water temperature. 2. The heating time is too short.	1. Check the setting. 2. Increase the heating time.
The water heats up after the temperature set has been reached	1. The programme is incorrect. 2. The temperature sensor is not working. 3. The circulator does not turn.	1. Check the programme and reset the power switch. 2. Contact technical support. 3. Contact technical support.
E01 appears on the screen	1. The water level is too low or too high. 2. The device has come out of the water while operating.	1. Add water, ensure that the water level is between the "MIN" and "MAX" lines. 2. Place the device in the water and reset the power switch.
Loud noise from the pump	1. Air inside the pump. 2. Dirt inside the pump.	1. Accumulation of air, let it operate. It will dissipate by itself. 2. Clean the device and the pump, following the steps established in the instruction manual (or contact technical support).

01. CONSIGNES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ.



Cher(e) client(e) :

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit de la marque ELMA et espérons que vous en profiterez pendant très longtemps.

□ Lisez attentivement ce manuel d'utilisation avant de mettre l'appareil en marche et conservez-le en cas de doutes ultérieurs. Le non-respect de ces instructions peut comporter des risques d'accidents.

△ Avant de l'utiliser pour la première fois, veuillez nettoyer toutes les parties du produit pouvant entrer en contact avec les aliments en procédant comme indiqué dans la section nettoyage.

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique ou des applications non industrielles analogues.

- Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances dans ce domaine, à condition qu'elles soient formées et supervisées de façon adéquate pour l'utiliser en toute sécurité et qu'elles comprennent les risques que son utilisation implique.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de huit ans ou plus, à condition qu'ils soient supervisés et aient reçu les instructions adéquates pour utiliser cet appareil en toute sécurité, et qu'ils comprennent les risques que son utilisation implique.

- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants de moins de 8 ans et sans surveillance.

- Maintenez l'appareil et ses câbles hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

- Les enfants doivent être surveillés pour veiller à ce qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Éteignez et débranchez l'appareil avant de changer les accessoires ou les pièces mal fixées durant l'usage, ou avant le montage, le démontage ou le nettoyage.

- Si le raccordement au réseau est endommagé, il doit être remplacé pour éviter tout danger. N'essayez pas de le démonter ou de le réparer vous-même, faites plutôt appel au service technique d'ELMA.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique soit la même que la tension du réseau.

- Branchez l'appareil à une prise de courant reliée à la terre et pouvant supporter au minimum 10 ampères.

- La fiche de l'appareil doit correspondre à la base électrique de la prise de courant.

- Ne forcez pas sur le câble électrique. Ne l'utilisez jamais pour soulever, transporter ou débrancher l'appareil.

- N'enroulez pas le câble électrique autour de l'appareil.

- Ne pliez pas le câble électrique et faites attention à ne pas le coincer.

- Ne laissez pas le câble électrique pendre de la table ou entrer en contact des surfaces chaudes de l'appareil.

- Vérifiez l'état du câble électrique. Les câbles endommagés ou emmêlés favorisent les risques de décharge électrique.

- Ne touchez pas la fiche de connexion avec les mains mouillées.

- N'utilisez pas l'appareil si le câble électrique ou la fiche sont endommagés.

- Si l'une des parties extérieures de l'appareil se casse, débranchez-le immédiatement afin d'éviter le risque de décharge électrique.

- N'utilisez pas l'appareil s'il est tombé ou s'il présente des signes visibles de détérioration.

- L'espace de travail doit être propre et bien éclairé. Les espaces désordonnés et sombres sont propices aux accidents.

- Accrochez fermement l'appareil au côté du récipient ou de la casserole et posez le récipient sur une surface uniforme afin d'éviter qu'il ne se renverse. Ne le placez pas sur la cuisinière ni dans le four.

- Ne plongez pas l'appareil au-dessus de la ligne de niveau maximum gravée sur le corps en acier inoxydable.

- Cet appareil n'est pas adapté à des usages extérieurs. Usages intérieurs uniquement.
- N'utilisez ou ne rangez pas l'appareil en extérieur.
- N'exposez pas l'appareil à la pluie ou à l'humidité. L'eau qui entrera dans l'appareil favorisera le risque de décharge électrique.
- Les personnes insensibles à la chaleur ne doivent pas utiliser l'appareil (celui-ci étant doté de surfaces chauffantes).
- Ne touchez pas les parties amovibles de l'appareil lorsqu'il est allumé.
- Ne touchez pas les parties chauffantes de l'appareil afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Ne touchez pas les parties métalliques ou le corps de l'appareil lorsque celui-ci est allumé afin d'éviter tout risque de brûlures.
- Ne touchez pas le liquide pour en vérifier la température, utilisez plutôt l'écran de température ou le thermomètre.
- Durant l'utilisation, assurez-vous que le niveau d'eau se situe entre le niveau le plus faible, « **MIN** », et le niveau le plus élevé, « **MAX** », afin d'éviter d'endommager la machine.
- Ne conservez ni ne transportez pas l'appareil tant qu'il est encore chaud.
- Risque de brûlures : le récipient de cuisson, la partie en acier inoxydable et les sachets des aliments deviennent chauds lors de l'utilisation de l'appareil. Il est recommandé d'utiliser des gants ou des pinces à four durant leur manipulation. Laissez le système refroidir avant de vider l'eau du récipient.
- Gardez l'appareil en bon état. Vérifiez que toutes les parties amovibles ne soient pas décalées ou emmêlées, qu'il n'y ait pas de pièces cassées ou toute autre situation pouvant affecter le bon fonctionnement de l'appareil.
- N'utilisez cet appareil qu'avec de l'eau.
- N'utilisez pas d'eau déionisée.
- La maintenance de l'appareil doit être effectuée par un spécialiste, et dans le cas où vous auriez besoin de pièces de rechange, celles-ci doivent être d'origine.

UTILISATION ET ENTRETIEN:

- Avant chaque utilisation, déroulez complètement le câble d'alimentation de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si ses composants ne sont pas correctement raccordés.
- N'utilisez pas l'appareil si les accessoires qui lui sont raccordés sont défectueux. Faites les remplacer immédiatement.
- Ne mettez pas l'appareil en marche sans eau.
- N'utilisez pas l'appareil si le système de marche/arrêt ne fonctionne pas.
- N'inclinez pas l'appareil et ne le tournez pas non plus.
- Ne tournez pas l'appareil tant qu'il est utilisé ou raccordé au réseau.
- Conservez cet appareil hors de portée des enfants et/ou des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances dans ce domaine.

AVERTISSEMENT

Il existe un risque d'incendie si vous ne nettoyez pas l'appareil en suivant les instructions données. Toute utilisation inadéquate ou contraire aux instructions de ce manuel d'utilisation peut comporter des risques, annulant ainsi la garantie et dégageant le fabricant de toute responsabilité.



ATTENTION: Lorsque vous souhaitez vous défaire de l'appareil, ne le jetez JAMAIS à la poubelle. Rendez-vous à la DÉCHETTERIE ou au point de collecte de déchets le plus proche de votre domicile pour qu'il y soit traité ultérieurement. Vous contribuez ainsi à la protection de l'environnement.

02. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.



Le cuiseur sous vide Cooker Clip 14.60.0 est conçu pour cuisiner des produits préalablement emballés sous vide comme de la viande, du poisson, des légumes, du pâté, des confitures, des conserves, des huiles aromatiques, etc. Il peut également s'utiliser pour la pasteurisation de plats cuisinés suivant des techniques traditionnelles. Ses prestations ont fait la meilleure solution pour les plus exigeants des utilisateurs de cette technique.

Cooker Clip se caractérise par les avantages suivants :

- La cuisson à basse température et le sous vide évite la déshydratation des aliments tout en respectant au mieux leur structure naturelle.
- La cuisson à basse température et le sous vide donne plus de goût et de saveur aux aliments et aux condiments utilisés.
- En respectant la chaîne de cuisson, on prolonge considérablement la durée de vie des aliments.
- Il permet de préparer des plats à l'avance.
- La cuisson à l'eau garantit un résultat plus précis que le four traditionnel.
- Ergonomique et compact.

Caractéristiques techniques

Référence: 14.60.0
Dimensions: 92 x 161 x 330 mm
Poids: 1,8 Kg
Puissance: 1200 W
Tension: 220-240 V ~ 50 Hz
Sélecteur de température: 5°-95°C
Matériau du corps: Acier inoxydable
Minuterie: 0-99 heures
Tolérance maximale: ±0.5°C

Mode d'emploi

1. Déroulez complètement le câble avant de brancher.
2. Accrochez fermement l'appareil au côté du récipient ou de la casserole.

3. Tournez la poignée de fixation dans le sens inverse des aiguilles d'une montre de façon à laisser suffisamment d'espace au récipient d'eau.

4. Le récipient ou la casserole doivent pouvoir contenir jusqu'à 30 litres et mesurer plus de 14 cm de haut.

5. Réglez la température et le temps de cuisson nécessaire (consultez le panneau de contrôle de la fonction de l'appareil, bouton de réglage « **A** »).

6. Plongez les aliments préalablement emballés dans le récipient ou dans la casserole.

7. Appuyez sur le bouton « **Start / Stop** » pour allumer l'appareil.

8. Une fois écoulé le temps de cuisson défini précédemment, l'appareil émettra un signal sonore.

9. Sortez l'aliment du récipient. Votre repas est prêt.

10. Après utilisation de l'appareil, débranchez-le et retirez-le du récipient ou de la casserole. Placez-le en position verticale. Une fois sec et refroidi, rangez-le dans un endroit sec.

Notes

- Le niveau d'eau (une fois l'aliment introduit) doit être supérieur au niveau « **MIN** » mais inférieur au niveau « **MAX** » gravés sur l'appareil.

- Les aliments doivent avoir été emballés sous vide avant le début de leur cuisson à basse température.

- En réinitialisant l'appareil, le minuteur reprendra depuis zéro.

- En cas d'inactivité, l'appareil émettra un signal sonore au bout de 20 secondes et la température de l'eau sera maintenue à la température prédéfinie.

- Si l'emballage sous vide se rompt durant la cuisson, les aliments peuvent s'en échapper et bloquer le canal de circulation de l'appareil. Dans ce cas, sortez-les du récipient et changez l'eau. Nettoyez également le filtre s'il est bouché.

* Pour obtenir les meilleurs résultats que nous vous recommandons d'utiliser des sacs de cuisson sous vide de la marque ELMA.

Emballage sous vide

Emballer les aliments correctement en vous assurant que les sachets utilisés puissent supporter des températures pouvant atteindre jusqu'à 100 °C ou 212 °F.

Cuisson sous vide

- Cet appareil est doté d'un thermostat régulateur interne. Remplissez le récipient d'eau puis réglez la température et le temps de cuisson souhaités depuis le panneau de contrôle.

- Vérifiez que le récipient d'eau puisse supporter des températures pouvant atteindre jusqu'à 100 °C ou 212 °F.

A. Bouton « SET », réglage de la température.

- Appuyez une fois. L'écran « D » clignote.
- Appuyez sur « $\wedge \vee$ » pour régler la température.
- Appuyez de nouveau sur « SET ». L'écran « E » clignote.
- Appuyez sur « $\wedge \vee$ » pour régler le temps de cuisson.

Note

L'appareil est programmé par défaut à 60°C et 24 heures.

B. Bouton de réglage (« $\wedge \vee$ »).

C. Bouton marche/arrêt (« $\triangleright$ »).

Une fois programmés la température et le temps de cuisson, appuyez sur le bouton « C ».

Note

Si vous souhaitez arrêter l'appareil avant la fin du minuteur, appuyez sur le bouton « C ».

Dans le cas contraire, l'appareil cessera de fonctionner.

D. Écran, visualisation de la température.

E. Écran, visualisation du temps de cuisson.

F. Degré Celsius (°C)

G. Degré Fahrenheit (°F)

03. ENTRETIEN ET PRÉCAUTIONS.



NETTOYAGE

Partie extérieure

Nettoyez la partie extérieure de l'appareil avec un tissu humide en utilisant du savon neutre puis séchez-la ensuite.

Partie intérieure

1. Placez la machine dans le récipient puis versez de l'eau jusqu'à atteindre le niveau « **MAX** » de l'appareil. Ajoutez du vinaigre à l'eau en respectant une proportion de 5 g de vinaigre pour 10 L d'eau en fonction du volume du récipient.

2. Allumez la machine, réglez la température à 80 °C (176 °F), la minuterie à 3 heures (03:00) et appuyez sur « **Start** ». Après 3 heures, l'appareil émettra un signal sonore. Éteignez-le alors et débranchez-le.

3. Veillez à ce que l'appareil soit suffisamment propre. Si ce n'est pas le cas, ajoutez de nouveau du vinaigre au récipient et reprenez à partir de l'étape 2. Si l'appareil est suffisamment propre, rincez-le avec de l'eau fraîche, séchez et rangez.

Note: Nous recommandons de nettoyer l'appareil en profondeur toutes les 20 utilisations ou toutes les 100 heures.

Problème	Raison	Solution
L'appareil ne fonctionne pas	1. Le câble d'alimentation n'est pas bien branché. 2. Il y a un problème avec la source d'alimentation.	1. Branchez et allumez l'appareil. 2. Branchez d'autres machines afin de vérifier qu'elles fonctionnent correctement.
La température de l'eau n'augmente PAS	1. La température est réglée en-dessous ou à la même température que l'eau. 2. La durée de cuisson est trop courte	1. Vérifiez les réglages. 2. Prolongez le temps de cuisson.
L'eau continue de chauffer même une fois atteinte la température définie	1. Le programme est incorrect. 2. Le capteur thermique ne fonctionne pas. 3. Le circulateur ne tourne pas.	1. Vérifiez le programme et redémarrez la machine. 2. Contactez le service technique. 3. Contactez le service technique.
L'écran affiche « E01 »	1. Le niveau d'eau est trop faible ou trop élevé. 2. L'appareil a été sorti de l'eau alors qu'il était encore en fonctionnement.	1. Ajoutez de l'eau et assurez-vous que le niveau se situe entre les lignes « MIN » et « MAX ». 2. Placez l'appareil dans l'eau et redémarrez la machine.
La pompe est très bruyante	1. Il y a de l'air dans la pompe. 2. Il y a des résidus dans la pompe.	1. En cas d'accumulation d'air, ne faites rien, le bruit disparaîtra automatiquement. 2. Nettoyez l'appareil et la pompe en suivant les étapes décrites dans le manuel d'utilisation. (ou contactez le service technique).



01. INSTRUÇÕES SEGURANÇA GERAL.

Estimado cliente:

Obrigado por adquirir um produto da marca ELMA.

Esperamos que usufrua do produto comprado por muito tempo.

📖 Por favor, leia este manual de instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-o para referência futura. Se não seguir estas instruções, pode provocar um acidente.

⚠ Antes da utilização, limpar todas as partes do produto, que possam estar em contacto com os alimentos, procedendo como indicado no parágrafo sobre Limpeza.

- Este aparelho destina-se ao uso doméstico ou aplicações similares não-comerciais.

- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou que têm falta de experiência ou conhecimentos, exceto sob supervisão, ou após receberem formação apropriada sobre a utilização do aparelho, de uma forma segura e após total compreensão dos perigos que implica.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, se estiverem sob supervisão ou seguindo instruções apropriadas em relação ao uso do aparelho de uma maneira segura e compreenderem os perigos que implica.

- A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não devem ser feitas por crianças a menos que sejam maiores de 8 anos e estejam sob supervisão.

- Manter o aparelho e a sua ligação à rede fora do alcance das crianças com menos de 8 anos.

- As crianças devem estar sob supervisão para garantir que não brincam com o aparelho.

- Desligar o aparelho e desligar da corrente elétrica antes de trocar os acessórios ou as partes próximas que se movem durante o uso, a montagem, a desmontagem ou a limpeza.

- Se a ligação à rede estiver danificada, tem de ser substituída para evitar perigo. Não tente desmontá-lo nem reparar sozinho. Contacte o serviço técnico da ELMA.

- Antes de ligar o aparelho à rede, verificar que a tensão indicada na placa de características coincide com a tensão de rede.

- Ligar o aparelho a uma base de tomada de corrente equipada com tomada de terra e que suporte no mínimo 10 amperes.

- A cavilha do aparelho tem de coincidir com a base elétrica da tomada de corrente.

- Não forçar o cabo elétrico de ligação. Nunca usar o cabo elétrico para levantar, transportar ou desligar o aparelho.

- Não enrolar o cabo elétrico de ligação à volta do aparelho.

- Não deixar que o cabo elétrico de ligação fique entalado ou enrugado.

- Não deixar que o cabo elétrico de ligação fique pendurado na mesa ou fique em contacto com as superfícies quentes do aparelho.

- Verificar o estado o cabo elétrico de ligação. Os cabos danificados ou enredados aumentam o risco de choque elétrico.

- Não tocar na cavilha de ligação com as mãos molhadas.

- Não utilizar o aparelho com o cabo elétrico ou a cavilha danificada.

- Se alguma das partes envolventes do aparelho se partir, desligar imediatamente o aparelho da rede para evitar a possibilidade de sofrer um choque elétrico.

- Não utilizar o aparelho se tiver caído ou se houver sinais visíveis de danos.

- Manter a área de trabalho limpa e bem iluminada. As áreas desarrumadas e escuras são propensas à ocorrência de acidentes.

- Bloquear firmemente o aparelho prendendo-o no lado do recipiente ou da panela. Colocar o recipiente numa superfície uniforme para evitar derrames e inclinações. Não colocar o aparelho numa estufa ou num forno.

- Não submergir o aparelho acima da marca de nível máximo gravada no corpo de aço inoxidável.

- Este aparelho não é adequado para uso no exterior, utilizar só no interior.
- Não utilizar nem guardar o aparelho expostos às intempéries.
- Não expor o aparelho à chuva ou a condições de humidade. A água que entrar no aparelho aumentará o risco de choque elétrico.
- Não usar o aparelho, no caso de pessoas insensíveis ao calor (pois o aparelho tem superfícies aquecidas).
- Não tocar nas partes móveis do aparelho em funcionamento.
- Não tocar nas partes aquecidas do aparelho, pois podem provocar queimaduras.
- Não tocar nas partes metálicas ou no corpo do aparelho quando estiver em funcionamento, pois pode provocar queimaduras.
- Não toque diretamente no líquido para verificar a temperatura, utilize o ecrã de temperatura ou o termómetro.
- Durante o uso da máquina, assegure-se de que o nível de água está entre o nível de água mais baixo **“MIN”** e o nível de água mais alto **“MAX”** para evitar danificar a máquina.
- Não guardar nem transportar o aparelho se ainda estiver quente.
- Risco de queimadura: o recipiente de cozedura, a parte de aço inoxidável do aparelho e os sacos dos alimentos aquecem-se quando são usados. Recomendamos utilizar luvas ou pinças para forno durante a sua manipulação. Deixar arrefecer o sistema antes de esvaziar o banho de água.
- Manter o aparelho em bom estado. Verifique se as partes móveis não estão desalinhadas ou travadas, que não há peças partidas ou outras condições que possam afetar o bom funcionamento do aparelho.
- Utilizar o aparelho apenas com água.
- Não utilizar água desionizada.
- O serviço de manutenção do aparelho deve ser realizado por pessoal especializado e, caso precise de consumíveis/peças de reposição, estes têm de ser originais.

UTILIZAÇÃO E CUIDADOS:

- Antes de cada uso, desenrolar completamente o cabo de alimentação do aparelho.
- Não usar o aparelho se os seus acessórios não estiverem devidamente acoplados.
- Não usar o aparelho se os acessórios acoplados a ele apresentarem defeitos. Proceda à sua substituição imediatamente.
- Não colocar o aparelho a funcionar sem água.
- Não usar o aparelho se o seu dispositivo de colocação em funcionamento/paragem não funcionar.
- Não utilizar o aparelho inclinado, nem dar-lhe a volta.
- Não dar a volta ao aparelho enquanto estiver em uso ou ligado à rede.
- Guardar este aparelho fora do alcance das crianças e/ou pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento.

AVISO

Existe o risco de incêndio, caso a limpeza do aparelho não seja feita conforme estas instruções. Qualquer utilização inadequada, ou em desacordo com as instruções de uso, pode implicar perigo, anulando a garantia e a responsabilidade do fabricante.



ATENÇÃO! Quando quiser desfazer-se do aparelho, NUNCA o deposite no lixo, mas dirija-se ao PONTO VERDE ou de recolha de resíduos mais próximo da sua residência, para o seu posterior tratamento. Desta maneira, está a contribuir para o cuidado do meio ambiente.



02. INSTRUÇÕES DE USO.

O Cozedor Sous Vide, Cooker Clip 14.60.0, foi concebido para cozinhar produtos previamente embalados a vácuo, como carnes, peixes, aves, verduras, patês, compotas, conservas, óleos aromáticos...etc. Também se pode usar para pasteurizar confeções cozinhadas com técnicas tradicionais. As suas prestações tornam-no apto para os utilizadores mais exigentes que precisam desta técnica.

O Cooker Clip caracteriza-se pelas seguintes vantagens:

- A cozedura a baixa temperatura e a vácuo evita a desidratação dos alimentos respeitando ao máximo a sua estrutura natural.
- A cozedura a baixa temperatura e a vácuo potencia os aromas e os sabores dos alimentos e dos condimentos usados.
- Por respeitar a cadeia de cozedura, prolonga-se consideravelmente a vida dos alimentos.
- Permite elaborar pratos com antecedência.
- Ao cozinhar em água, asseguramos resultados mais precisos do que num forno convencional.
- Ergonômico e compacto.

Características técnicas

Referência: 14.60.0
Dimensões: 92 x 161 x 330 mm
Peso: 1,8 Kg
Potência: 1200 W
Voltagem: 220-240 V ~ 50 Hz
Seletor temperatura: 5°-95°C
Material do corpo: Aço inoxidável
Temporizador: 0-99 horas
Tolerância Máxima: ±0.5°C

Modo de uso

1. Desenrolar completamente o cabo antes de ligar a ficha.
2. Ajuste firmemente o aparelho prendendo-o no lado do recipiente ou da panela.

3. Rode o manípulo de fixação no sentido contrário aos ponteiros do relógio, para que a pega de fixação tenha espaço para o depósito de água.

4. O aparelho precisa de um recipiente ou uma panela de até 30 litros de capacidade e que tenha mais de 14 cm de altura.

5. Ajuste a temperatura e o tempo necessário (consulte o painel de controlo da função do aparelho, botão de ajuste **"A"**).

6. Submerja os alimentos embalados previamente, no recipiente ou na panela.

7. Pressione o botão **"Start / Stop"** e o aparelho começará a trabalhar.

8. Depois de passar o tempo ajustado previamente, o aparelho emitirá um apito.

9. Tire o alimento do recipiente. A sua comida está pronta.

10. Depois de usar o aparelho, desligue a fonte de alimentação e tire-o do recipiente ou da panela. Coloque o aparelho em posição vertical. Depois de secar e arrefecer, guarde-o num lugar seco.

Notas

- O nível de água (depois da entrada do alimento) tem de ser superior ao **"MIN"**, mas inferior ao **"MAX"** marcados no aparelho.

- Antes de começar com a cozedura a baixa temperatura, os alimentos devem estar previamente embalados a vácuo.

- Depois de reiniciar o funcionamento, o aparelho voltará a contar desde o princípio.

- Se não houver ação, o aparelho emitirá um apito passados 20 segundos e a temperatura da água manter-se-á na temperatura pré-estabelecida.

- Se o saco de embalagem a vácuo se romper durante a cozedura, os alimentos podem sair do saco e podem bloquear o canal de circulação do aparelho. Neste caso, retire os alimentos do recipiente e mude a água nova. E limpe o filtro se estiver bloqueado.

* Para melhores resultados, recomendamos a utilização de sacos de cozimento a vácuo de marca ELMA.

Sacos de embalagem a vácuo

Embale os alimentos corretamente, assegure-se de que os sacos utilizados podem aguentar temperaturas de até 100 °C ou 212 °F.

Cozedura Sous Vide

- Este aparelho tem um termostato regulador dentro da máquina. Encha o recipiente com água e ajuste a temperatura e o tempo desejado no painel de controlo.

- Assegure-se de que o recipiente de água pode aguentar temperaturas de até 100 °C ou 212 °F.

A. Botão "SET", ajuste de temperatura.

- Prima uma vez e piscará o display "D".

- Pressione "ΛV", para programar a temperatura desejada.

- Volte a premir "SET" e voltará a piscar o display "E".

- Pressione "ΛV", para programar o tempo desejado.

Nota

Por defeito, o aparelho tem programado 60°C e 24:00 horas.

B. Botão de ajuste ("ΛV").

C. Botão de ligar / desligar ("|▷").

Depois de programar o tempo e a temperatura, prima o botão "C".

Nota

Se quiser parar antes do tempo estabelecido, prima o botão "C".

Caso contrário, o aparelho deixará de funcionar.

D. Display, visualização de temperatura.

E. Display, visualização do tempo.

F. Grau centígrado (°C)

G. Grau Fahrenheit (°F)



03. MANUTENÇÃO E ADVERTÊNCIAS.

LIMPEZA

Parte exterior

Limpe a parte exterior do aparelho com um pano húmido, utilizando sabão neutro e seque-o depois.

Parte interior

1. Coloque a máquina no recipiente. Verta água no recipiente até à linha **"MAX"** do aparelho. Utilize uma proporção em 5 g de vinagre com 10 L de água; Junte o vinagre na água consoante o seu volume do recipiente.

2. Ligue a máquina, estabeleça a temperatura de trabalho em 80 °C (176 °F), o tempo de trabalho em 3 horas (03:00) e prima **"Start"**. Passadas 3 horas, o aparelho emitirá um apito, depois, pode apagar o aparelho e desligar o cabo de alimentação.

3. Verifique se o aparelho está suficientemente limpo. Caso não esteja, junte novamente o vinagre ao recipiente e volte a executar o passo **N.º 2**. Se o aparelho estiver suficientemente limpo, enxagúe-o com água fresca, seque-o e depois guarde-o.

Nota: Recomendamos limpar o aparelho em profundidade a cada 20 usos ou 100 horas de uso.

Problema	Razão	Solução
O aparelho não funciona	1. O cabo de alimentação não está bem ligado à tomada. 2. Problema da fonte de alimentação.	1. Ligue à corrente e ligue o aparelho. 2. Verifique se outras máquinas funcionam normalmente.
A temperatura da água NÃO aumenta	1. Ajuste de temperatura abaixo ou perto da temperatura da água. 2. O tempo de aquecimento é demasiado curto.	1. Verifique o ajuste. 2. Prolongue o tempo de aquecimento.
A água aquece depois de a temperatura ajustada ser atingida	1. O programa é incorreto. 2. O sensor de temperatura não é válido. 3. O circulador não roda.	1. Reveja o programa e reinicie o interruptor de ligação. 2. Contacte o serviço técnico. 3. Contacte o serviço técnico.
No ecrã, aparece E01	1. O nível de água é demasiado baixo ou demasiado alto. 2. O aparelho foi tirado da água enquanto estava a funcionar.	1. Acrescente água, assegure-se de que o nível de água está entre as linhas "MIN" e "MAX" . 2. Coloque o aparelho na água e reinicie o interruptor de alimentação.
Alto ruído dos decibéis da bomba	1. Ar dentro da bomba. 2. Resíduos dentro da bomba.	1. Acumulação de ar, deixar atuar. Desaparecerá sozinho. 2. Limpe o aparelho e a bomba de acordo com os passos estabelecidos no manual de instruções (ou contacte o serviço técnico).



Certificado de garantía /
Warranty certificate /
Certificat de garantie /
Certificado de garantia /

Español

Rellene esta hoja de garantía. Esta garantía tendrá validez solamente cuando se presente con la factura original o comprobante de compra (indicando la fecha de compra, modelo y el nombre del distribuidor) junto con el producto defectuoso durante el periodo que cubre la garantía. Período de garantía: 2 años.

English

Please complete this warranty card. This warranty shall only be valid when the original invoice or purchase receipt is presented (indicating the purchase date, model and the distributor's name) together with the defective product during the warranty validity period. Warranty period: 2 years.

Française

Veuillez compléter cette fiche de garantie. La garantie ne sera valable que sur présentation de la facture d'origine ou de toute pièce justificative de l'achat (signalant la date de l'achat, le modèle et le nom du distributeur), accompagnées du produit défectueux, durant toute la période couverte par la garantie. Période de garantie: 2 ans.

Português

Preencha esta garantia. Esta garantia só é válida quando se apresenta com a fatura original ou recibo de venda (indicando a data da compra, modelo e nome do distribuidor) juntamente com o produto defeituoso durante o período coberto pela garantia. Período de garantia: 2 anos.

Ref.

S/N.....

Fecha de venta / Date of sale / Date de la vente / Data da venda/...../.....

DISTRIBUIDOR / DISTRIBUTOR / DISTRIBUTEUR / DISTRIBUIDOR

Razón social / Business name / Raison sociale / Razão social

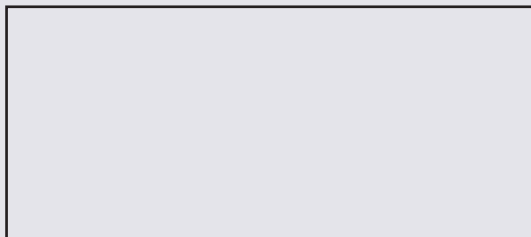
.....

País / Country / Pays / País

Tel.

Email.....

Sello y firma / Stamp and signature / Tampon et signature / Carimbo e assinatura:



USUARIO / USER / UTILISATEUR / UTILIZADOR

Nombre / Name / Prénom / Nome

Apellidos / Surname / Nom / Apelido

Dirección / Address / Adresse / Endereço

Tel. Email

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999 de 13 de diciembre sobre Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos personales quedarán incorporados en el fichero de CLIENTES y PROVEEDORES, cuyo responsable es UDOM S.L. En este sentido Vd. consiente de forma expresa a que sus datos sean tratados por UDOM S.L., con arreglo a nuestra relación comercial, así como para remitirle información de su interés, relativa al ámbito de nuestra actividad. Asimismo, le informamos que Vd. puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiéndose a UDOM S.L. con CIF: B20317418 y domicilio P.I. Goiain, Zabaldea, 1, de Legutiano.



UDOM S.L.
C/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goian) •
01170 Legutiano (Álava) • España •
info@elma.es • www.elma.es •



UDOM

ELMA[®]

• Desde 1924 •

www.elma.es



UDOM

c/ Zabaldea, 1 (Pol. Ind. Goian) • 01170 • Legutiano (Álava) Spain
• info@elma.es •

Elma es una marca de Udom S.L. empresa perteneciente a Grupo Otua. www.grupo-otua.com