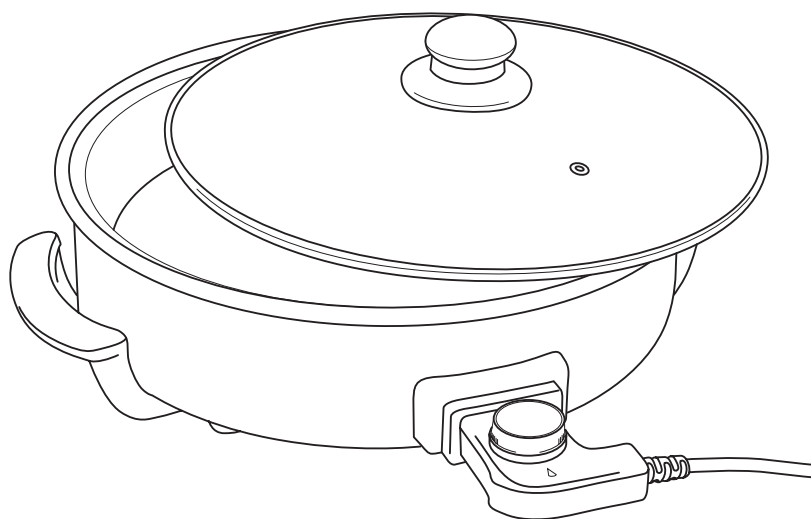


ELMA®

• Desde 1924 •

Sartén paellera /
Paella pan /
Poêle à paella /
Frigideira para paelha /



02...

ESPAÑOL

08...

ENGLISH

14...

FRANÇAISE

20...

PORTUGUÊS

01. DESCRIPCIÓN

Las sartenes paellera Elma son productos diseñados para su uso en el ámbito doméstico. Sus prestaciones técnicas permiten cocinar de una forma homogénea, repartiendo el calor igualmente por toda la superficie. Son de rápido calentamiento y vienen equipadas con termostato regulable, lo que permite elegir la temperatura ideal para cada alimento.

1.1. Características técnicas

	Sartén paellera Ø 36	Sartén paellera Ø 36	Sartén paellera Ø 40
Referencia	14.36.1	14.36.4	14.40.0
Dimensiones	Ø 36	Ø 36	Ø 40
Profundidad	7 cm	4 cm	4 cm
Potencia	1500 W	1500 W	1500 W
Voltaje	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Peso	2,80 kg	2,60 kg	3,10 kg

02. ANTES DE PONER EN MARCHA

2.1. Consejos generales

- Lee atentamente esta hoja de instrucciones cada vez que vayas a usar el aparato y consérvalo para un futuro.
- Comprueba que la sartén se encuentra en buenas condiciones, prestando especial atención a las conexiones eléctricas. En caso de detectar alguna anomalía, ponte en contacto con el distribuidor donde adquiriste el producto.
- Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, comprueba que el voltaje indicado corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.
- Utilízala únicamente en superficies niveladas y resistentes al calor.
- Mantenla alejada de materiales inflamables (papeles, cortinas, etc.).
- Nunca dejes el aparato desatendido mientras esté en marcha.
- Desenchufa el aparato después de cada uso. Para ello, tira del propio enchufe o conector. De esta manera, se evitarán posibles daños en el cable eléctrico.
- El regulador de temperatura es una parte de alta sensibilidad. No dejes que se caiga ya que podría dañarse.
- Mantén el aparato fuera del alcance de los niños.
- No sumergir jamás en agua u otros líquidos cuando esté siendo utilizado.

2.2. Consejos de uso

- Limpia y seca la sartén paellera antes de usarla.
- No toques la superficie metálica mientras la máquina esté en marcha. Utiliza las asas de tacto frío.
- No toques la placa con objetos afilados o abrasivos (así como cuchillos, tenedores o similares), ya que podría dañar la capa antiadherente.
- Mantén el cable y el regulador de temperatura alejado de cualquier líquido. Asimismo, no curves o tuerzas el cable mientras la máquina está en funcionamiento.
- No utilices el aparato si el cable o el enchufe están dañados. En tal caso, ponte en contacto con el distribuidor donde adquiriste el producto.
- Si el regulador de temperatura se estropease mientras la sartén está en funcionamiento, apágala inmediatamente y ponte en contacto con el servicio técnico.
- Usar accesorios que no están incluidos en el paquete puede causar daños, incluso incendio.
- Utiliza siempre el regulador de temperatura (**Figura 2**) que viene con la sartén. Usar otro tipo de accesorio podría causar daños.

RECUERDA

FUNCIÓN DE LA SARTÉN PAELLERA

Este aparato puede usarse sólo para cocinar alimentos. **No está autorizado su uso para procesos diferentes a los indicados por el fabricante.**

CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN

Se recomienda colocar la sartén paellera en una superficie plana y estable, para evitar oscilaciones y vibraciones durante su funcionamiento. La máquina debe instalarse en zonas lejanas a humedades, fuentes de calor, así como de zonas con material inflamable. Mantén al menos una distancia de seguridad de 15 cm entre la sartén eléctrica y la pared.

03. INSTRUCCIONES DE USO

Español

3.1. Conjunto de la sartén paellera

El producto que has adquirido consta de las siguientes partes:

1. Pomo de la tapa.
2. Tapa de cristal.
3. Placa con superficie antiadherente.
4. Asas de tacto frío
5. Clavija.
6. Piloto termostato.
7. Termostato regulable.
8. Enchufe.

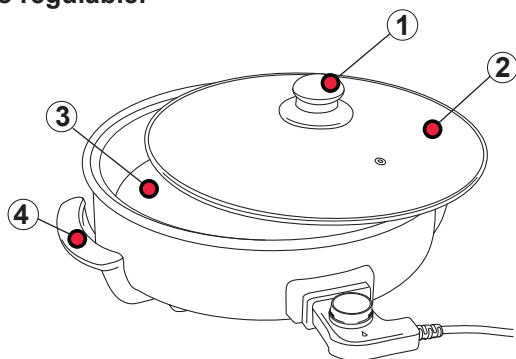


Figura 1.

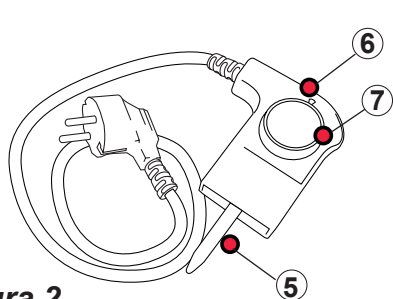


Figura 2.

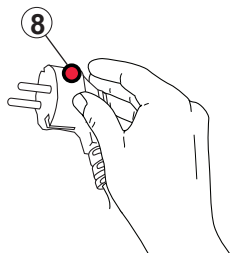


Figura 3.

3.2. Montaje y utilización

1. Antes de utilizar la sartén por primera vez, límpiala con un trapo de cocina húmedo. Sécala con cuidado y extiende un poco de aceite con un trapo o servilleta de papel.

2. Antes de cada uso, pon un poco de aceite en la superficie antiadherente.
3. Coloca la sartén en una superficie plana y estable alejada al menos en 15 cm de muebles o de la pared.
4. Inserta el enchufe en la toma de corriente.
5. Inserta el accesorio regulador de temperatura (**Figura 2**) en la clavija de entrada de la sartén paellera. Deja el indicador de temperatura en posición Off.
6. Gira el termostato regulable (**Figura 2**) en base a la temperatura de cocción que necesiten los alimentos que vayas a procesar. El piloto termostato se iluminará.
7. Espera a que la superficie adquiera la temperatura seleccionada. El piloto se apagará. Ya puedes proceder a colocar la comida en la sartén.
8. Durante el cocinado, el piloto de calentamiento se encenderá y se apagará con el objetivo de mantener una temperatura constante en todo momento.
9. Utiliza únicamente una espátula de madera para manipular los alimentos. No utilices utensilios metálicos o afilados.
10. Al enchufar y desenchufar el cable de alimentación del aparato, nunca tires del cable sino del propio enchufe o del conector (**Figura 3**).

RECUERDA

La placa de la sartén paellera está caliente. Utiliza las asas de tacto frío para manipularla.

04. LIMPIEZA

Utiliza jabón adecuado para uso doméstico. No uses nunca materiales de limpieza abrasivos que puedan dañar la capa antiadherente de la sartén. La placa y la tapa son compatibles con el lavavajillas.

1. Coloca el termostato regulable (**Figura 2**) en posición Off y desenchufa la plancha de asar.
2. Deja enfriar la máquina.
3. Extrae el accesorio termostato y límpialo con un paño húmedo. No lo introduzcas en agua u otros líquidos bajo ningún concepto.

4. Elimina con un papel de cocina el aceite sobrante antes de proceder con la limpieza de la placa.
5. Sumerge la placa de asar en agua caliente y límpiala con una esponja y detergente líquido. Sino, introdúcela en el lavavajillas.
6. Seca todos los componentes con un paño de cocina antes de guardarla o utilizarla.

RECUERDA

El termostato debe estar completamente seco antes de utilizar la máquina.

05. CONSERVACIÓN

1. Enrolla el cable de red. De esta manera, quedará protegido.
2. Guarda la máquina seca en un lugar fresco y lejos del alcance de los niños.

INFORMACIÓN

Para cualquier tipo de mantenimiento, revisión o reparación contactar directamente con Udom S.A. o con el distribuidor donde se adquirió el producto.

REPUESTOS Y RECAMBIOS

Sólo pueden usarse REPUESTOS ORIGINALES que sean autorizados y aprobados por Udom S.A. Se recomienda que los componentes o piezas deteriorados se reemplacen de inmediato para garantizar un mejor funcionamiento, ahorro de energía e incluso la prevención de averías mayores.

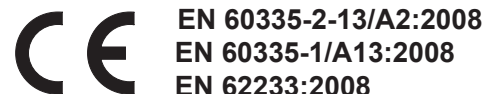
PETICIÓN DE ASISTENCIA

Las peticiones de asistencia técnica deben hacerse después de un cuidadoso análisis (detección de averías y posibles causas). En el caso de una petición por escrito, aconsejamos que se especifiquen los siguientes términos: **Tipo de máquina, Número de referencia, Descripción detallada de la avería, Tipo de pruebas que se han realizado y Ajustes realizados y sus efectos.**

06. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Español

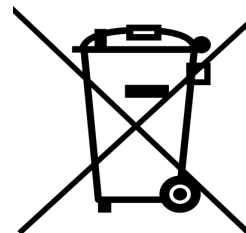
UDOM S.A. declara que los productos con referencia 14.36.1, 14.36.4 y 14.40.0 con descripción "Sartén paellera ø36 cm" y "Sartén paellera ø40 cm" cumplen con los siguientes requisitos del marcado CE:



07. RECICLAJE DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS

PROTEGE EL MEDIO AMBIENTE

El símbolo de la eliminación de residuos de máquinas eléctricas y electrónicas por parte de usuarios domésticos de la Unión Europea en el producto o en el embalaje, indica que no se puede desechar el producto junto con los residuos domésticos. Por el contrario, sí se debe eliminar este tipo de residuo, es responsabilidad del usuario entregarlo en un punto de recogida designado para el reciclado de máquinas electrónicas y eléctricas. El reciclaje y la recolección por separado de estos residuos en el momento de la eliminación ayudará a preservar los recursos naturales y a garantizar que el reciclaje proteja nuestra salud y el medio ambiente. Si deseas información adicional sobre los lugares donde puedes depositar estas máquinas para su reciclado, ponte en contacto con las autoridades locales de tu ciudad, con el servicio de gestión de residuos domésticos o con la tienda donde adquiriste el producto.



Cuando desees desechar la máquina en un futuro, llévalo a un centro de recogida para el reciclaje de piezas electrónicas. Puedes prevenir el riesgo de accidentes en los niños separando la clavija de red antes de reciclar el aparato, ya que esto lo hace inservible. Retira asimismo las piezas con bordes cortantes (cuchillas...) para proteger a los niños.

01. DESCRIPTION

Elma paella pans are appliances designed for domestic use. Their technical specifications enable uniform cooking conditions with homogeneous heat distribution over the entire active surface. They heat up quickly and are fitted with an adjustable thermostat that allows you to select the ideal temperature for each dish.

1.1. Technical specifications

	ø 36 cm Paella Pan	ø 36 cm Paella Pan	ø 40 cm Paella Pan
Reference	14.36.1	14.36.4	14.40.0
Dimensions	ø 36	ø 36	ø 40
Depth	7 cm	4 cm	4 cm
Power	1500 W	1500 W	1500 W
Voltage	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Weight	2,80 kg	2,60 kg	3,10 kg

02. BEFORE INSTALLATION

2.1. Technical specifications

- Read this instruction sheet carefully every time you intend to use the device and keep it in a safe place for future reference.
- Check that the pan is in good condition with special attention to the electrical connections. Contact the distributor where you acquired the product in the event of any anomaly.
- Before connecting the device to the power supply check that the voltage indicated is the same as that of your local network.
- Use only on level, heatproof surfaces.
- Keep clear of flammable materials (paper, curtains, etc.).
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Unplug the pan after each use. To do so, pull out the connector or the plug itself. This will prevent damage to the electric cord.
- The temperature regulator is a highly sensitive component. Protect it from falls and impacts which could cause damage.
- Keep the appliance out of reach of children.
- Never submerge in water or other liquids when connected.

2.2. Recommendations for use.

- Clean and dry the pan before use.
- Refrain from touching the metal surface when the appliance is being used. Use the cool-touch handles.
- Do not touch the plate with sharp or abrasive objects (such as knives, forks, etc.) as this may damage the non-stick coating.
- Keep the cord and temperature regulator clear of all liquids. Refrain from twisting or bending the cord while the appliance is working.
- Do not use the appliance if the cord or plug are damaged. In this case contact the distributor where you acquired the product.
- If the temperature regulator fails while the appliance is in use, turn it off immediately and contact the technical service.
- The use of accessories not included in the package may cause damage, including fire.
- Always use the temperature regulator (**Figure 2**) that comes with the pan. Using different accessories may cause damage.

REMEMBER

FUNCTION OF THE PAELLA PAN

This appliance may only be used to cook food. **It is not approved for uses different from those specified by the manufacturer.**

INSTALLATION CONDITIONS

It is recommendable to place the pan on a firm level surface to avoid rocking or vibrations during operation. It must be kept well clear of moisture, heat sources and areas containing flammable materials. Maintain a safety distance of at least 15 cm between the pan and any vertical surface.

03. INSTRUCTION FOR USE

English

3.1. Composition of the electric griddle

The product consists of the following parts:

1. Cover knob.
2. Glass cover.
3. Heatplate with non-stick surface.
4. Cool-touch handles.
5. Pin.
6. Thermostat pilot light.
7. Adjustable thermostat.
8. Plug

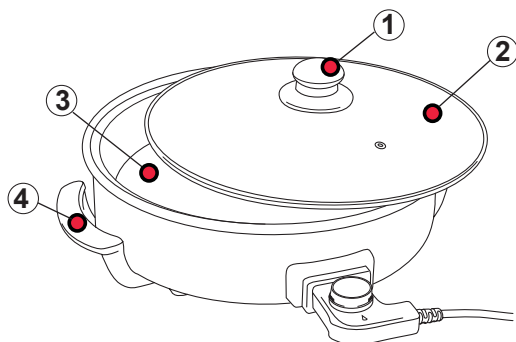


Figure 1.

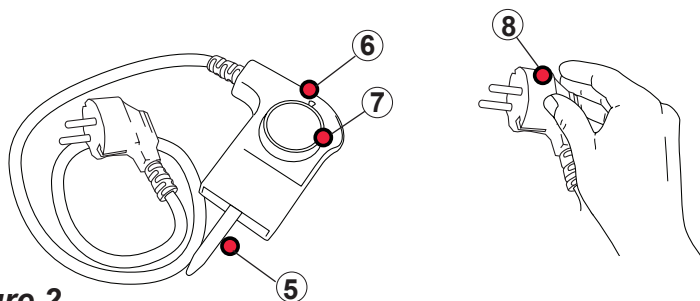


Figure 2.

Figure 3.

3.2. Assembly and use

1. Clean the pan with a damp cloth before using for the first time. Dry carefully and spread the cooking surface with a little oil using a cloth or paper napkin.

2. Spread a little oil on the non-stick surface before each use.
3. Place the pan on a firm level surface at least 15 cm from walls or furnishings.
4. Insert the plug into the power supply socket.
5. Insert the temperature regulator accessory (**Figure 2**) into the power intake of the paella pan. Set the temperature indicator to Off.
6. Turn the adjustable thermostat (**Figure 2**) to the temperature required for cooking the dish you are preparing. The thermostat indicator will light up.
7. Wait until the surface reaches the selected temperature. The pilot light will turn off. Now you can place the ingredients in the pan.
8. The pilot light will alternately light up and turn off, indicating that the pan is maintaining a constant temperature at all times.
9. Handle the food in the pan with a wooden spatula. Avoid metallic utensils and sharp edges.
10. On plugging in or unplugging the power supply cord never pull or push the cord itself. Always use the plug or connector (**Figure 3**).

CAUTION

The heatplate is hot. Use the cool-touch handles to move it.

04. CLEANING

Use kitchen soap. Never use abrasive materials which could damage the non-stick coating. The body and cover are dishwasher safe.

1. Set the adjustable thermostat (**Figure 2**) to Off and unplug the cord.
2. Allow the appliance to cool.
3. Remove the thermostat and clean it with a damp cloth. Under no circumstances submerge it in water or any other liquid.
4. Remove any excess oil with a paper napkin before cleaning the plate.
5. Submerge the cooking plate in hot water and clean with a sponge and liquid detergent. It may also be washed in the dishwasher.
6. Dry all components with paper napkins before storing or using again.

REMEMBER

The thermostat must be completely dry before using the appliance.

05. STORAGE INSTRUCTIONS

1. Roll up the power cord. This will protect it from damage.
2. Store the appliance in a cool place out of reach of children.

INFORMATION

Contact Udom S.A. directly for any kind of maintenance, review or repair.

SPARE PARTS AND CONSUMABLES

Only ORIGINAL PARTS authorised and approved by Udom S.A. must be used. It is recommended that deteriorated parts or components are replaced immediately in order to guarantee better operation, energy saving and preventing more serious faults.

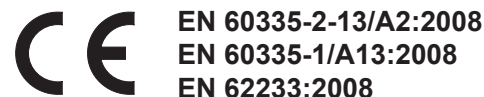
REQUESTING SUPPORT

Requests for technical support must be made after a careful analysis (detection of faults and possible causes). In the case of a written request, it is advised to include the following: **Type of machine, Reference number, Detailed description of the fault, The type of tests carried out and The adjustments made and their effects.**

06. DECLARATION OF CONFORMITY

English

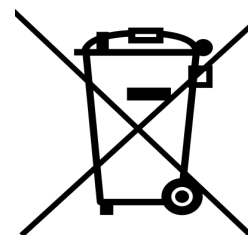
UDOM S.A. hereby declares that products with reference codes 14.36.1, 14.36.4 and 14.40.0, description "ø 36 cm Paella Pan" and "ø 40 cm Paella Pan" meet the following requirements for CE marking:



07. RECYCLING OF ELECTRIC AND ELECTRONIC DEVICES

PROTECT THE ENVIRONMENT

The symbol for electric and electronic machine waste disposal by domestic users in the European Union on the product or its packaging indicates that the product may not be disposed of together with other domestic wastes. If this type of waste must be disposed of, it is the user's responsibility to take it to a collection point designated for recycling electric and electronic machines. Recycling and separate collection of these wastes at the time of disposal will help to preserve natural resources and guarantee that recycling protects the health and the environment. If you would like further information about the places where these machines can be taken for recycling, please contact the local authorities in your city, a domestic waste management service or the store where you purchased the product.



When the machine is disposed of in the future, take it to a collection point for recycling electronic parts.

To prevent the risk of accidents to children, remove the plug from the power cable before the machine is recycled, as this is irreversible.

Also remove parts with sharp edges (blades, etc.) to protect children.

01. DESCRIPTION

Les poêles à paella Elma sont des produits conçus pour un usage domestique. Leurs prestations techniques permettent de cuisiner de manière homogène, en répartissant uniformément la chaleur sur toute la surface de cuisson. Elles chauffent rapidement et sont munies d'un thermostat réglable, ce qui permet de choisir la température idéale pour chaque aliment.

1.1. Caractéristiques techniques

	Poêle à paella ø36 cm	Poêle à paella ø36 cm	Poêle à paella ø40 cm
Référence	14.36.1	14.36.1	14.40.0
Dimensions	ø 36	ø 36	ø 40
Profondeur	7 cm	4 cm	4 cm
Puissance	1500 W	1500 W	1500 W
Voltage	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Poids	2,80 kg	2,60 kg	3,10 kg

02. AVANT L'INSTALLATION

2.1. Conseils généraux

- Veuillez lire attentivement cette feuille d'instruction à chaque fois que vous allez utiliser l'appareil et conservez-la.
- Vérifiez que la poêle se trouve dans de bonnes conditions, en faisant particulièrement attention aux connexions électriques. Si vous détectez une anomalie quelconque, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.
- Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué correspond au voltage du réseau électrique local.
- Ne l'utilisez que sur des surfaces planes et résistantes à la chaleur.
- Maintenez l'appareil éloigné des matières inflammables (papiers, rideaux, etc.).
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation. Pour cela, retirez la fiche ou le connecteur. De cette manière, vous éviterez d'endommager le câble électrique.
- Le régulateur de température est un composant à haute sensibilité. Ne le laissez pas tomber car il pourrait être endommagé.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne jamais le plonger dans l'eau en cours d'utilisation.

2.2. Conseil pour son utilisation

- Nettoyez et séchez la poêle avant son utilisation.
- Ne touchez pas la surface métallique lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utilisez les poignées froides.
- Ne touchez pas la plaque avec des objets pointus ou abrasifs (comme couteaux, fourchettes ou similaires), ils pourraient endommager la couche anti-adhérente.
- Maintenez le câble et le régulateur de température loin de tout liquide. De même, ne pliez ou ne tordez pas le câble lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés. Le cas échéant, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.
- Si le régulateur de température s'abîme alors que la poêle est en fonctionnement, éteignez immédiatement l'appareil et contactez le service technique.
- Utiliser des accessoires qui ne sont pas inclus dans le colis peut provoquer des dommages, et même un incendie.
- Utilisez toujours le régulateur de température (**Figure 2**) qui est fourni avec la poêle. Utiliser tout autre type d'accessoire peut provoquer des dommages.

RAPPEL

FONCTION DE LA POÊLE À PAELLA

Cet appareil doit être utilisé exclusivement pour la cuisson des aliments. **Les usages autres que ceux indiqués par le fabricant ne sont pas autorisés.**

CONDITIONS D'INSTALLATION

Nous vous recommandons de placer la poêle sur une surface plane et stable, afin d'éviter les oscillations et les vibrations lors de son fonctionnement. La machine doit toujours être installée loin de zones humides, sources de chaleur, mais aussi des zones comportant des matériaux inflammables. Conservez une distance de sécurité d'au moins 15 cm entre la poêle électrique et le mur.

03. INSTRUCTIONS

3.1. Ensemble de la poêle à paella

Le produit que vous avez acheté comporte les éléments suivants:

1. Poignée du couvercle.
2. Couvercle en verre.
3. Plaque avec surface anti-adhérente.
4. Poignées froides.
5. Fiche.
6. Pilote thermostat.
7. Thermostat réglable.
8. Prise.

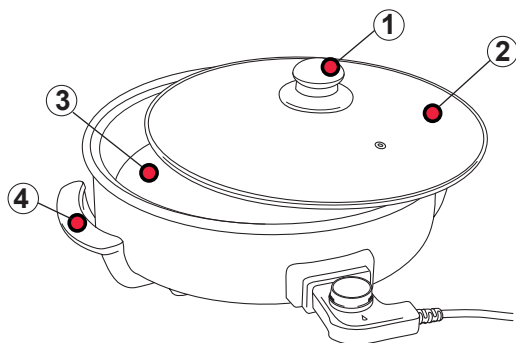


Figure 1.

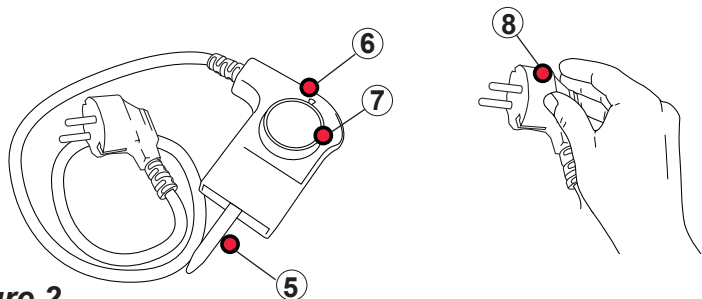


Figure 2.

Figure 3.

3.2. Montage et utilisation

1. Avant la première utilisation, nettoyez-la avec un chiffon de cuisine humide. Séchez-la soigneusement et passez un peu d'huile avec un chiffon ou une serviette en papier.

Française

2. Avant chaque utilisation, passez un peu d'huile sur la surface anti-adhérente.
3. Placez la poêle sur une surface plane et stable, à une distance minimale de 15 cm des meubles et des murs.
4. Insérez la fiche dans la prise de courant.
5. Insérez l'accessoire régulateur de température (**Figure 2**) dans la fiche d'entrée de la poêle à paella. Mettez l'indicateur de température sur la position Off.
6. Tournez le thermostat réglable (**Figure 2**) en fonction de la température de cuisson que les aliments que vous cuisinez requièrent. Le pilote du thermostat s'allume.
7. Attendez que la surface atteigne la température sélectionnée. Le pilote s'éteint. Vous pouvez alors placer la nourriture dans la poêle.
8. Lors de la cuisson, le pilote de chauffage s'allume et s'éteint dans le but de maintenir une température constante à tout moment.
9. N'utilisez que des spatules en bois pour manipuler les aliments. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou pointus.
10. Lorsque vous branchez ou débranchez le câble d'alimentation de l'appareil, ne tirez jamais sur le câble directement, mais tirez sur la prise ou le connecteur.

RAPPEL

La plaque de la poêle à paella est chaude. Utilisez les poignées froides pour la manipuler.

04. NETTOYAGE

Utilisez un savon adapté à usage domestique. N'utilisez jamais des produits de nettoyage abrasifs qui peuvent endommager la plaque anti-adhérente de la poêle. La plaque et le couvercle vont au lave-vaisselle.

1. Placez le thermostat réglable (**Figure 2**) sur la position Off et débranchez la poêle à paella.
2. Laissez refroidir la machine.

3. Ôtez l'accessoire thermostat et nettoyez-le avec un chiffon humide. Ne le plongez pas dans l'eau ni dans d'autres liquides, sous aucun prétexte.
4. Éliminez avec un papier absorbant l'huile en trop avant de procéder au nettoyage de la plaque.
5. Plongez la plaque à griller dans de l'eau chaude et nettoyez-la avec une éponge et un nettoyant liquide. Ou bien mettez-la au lave-vaisselle.
6. Séchez tous les composants avec un chiffon de cuisine avant de la ranger ou de l'utiliser.

RAPPEL

Le thermostat doit être entièrement sec avant l'utilisation de l'appareil.

05. STOCKAGE

1. Enroulez le câble réseau. De cette façon, il sera protégé.
2. Conservez l'appareil sec dans un endroit frais et hors de portée des enfants.

INFORMATION

Pour l'entretien, la révision ou la réparation de la machine, veuillez directement contacter Udom S.A.

REPLACEMENT ET PIÈCES DE RECHANGE

Vous ne pouvez utiliser que des PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE, autorisées et validées par Udom S.A. Il est recommandé de remplacer immédiatement les composants ou les pièces défectueuses afin de garantir un meilleur fonctionnement de l'appareil, une économie d'énergie et y compris pour prévenir tout autre dysfonctionnement plus grave.

DEMANDE D'ASSISTANCE

Les demandes d'assistance technique doivent être réalisées après avoir effectué une analyse correcte de la machine (détection des pannes et causes possibles). En cas de demande faite par écrit, nous vous recommandons de préciser les points suivants: **Type de machine, Numéro de référence, Description détaillée de la panne, Type d'essais réalisés, Réglages effectués et leurs effets.**

06. DÉCLARATION

Française

DE CONFORMITÉ

UDOM S.A. déclare que les produits référencés 14.36.1, 14.36.4 et 14.40.0 avec la description "Poêle à paella ø36 cm" et "Poêle à paella ø40 cm" sont conformes aux suivantes exigences du marquage CE:



EN 60335-2-13/A2:2008

EN 60335-1/A13:2008

EN 62233:2008

07. ÉLIMINATION DES MACHINES ÉLECTRONIQUES

PROTÉGEZ L'ENVIRONNEMENT

Le symbole de l'élimination des déchets de machines électriques et électroniques par les utilisateurs domestiques de l'Union européenne figurant sur le produit ou l'emballage indique que l'on ne peut pas jeter le produit avec les déchets domestiques. Si l'utilisateur souhaite éliminer ce type de résidu, il lui incombe de le remettre à un centre de traitement assurant le recyclage des machines électroniques et électriques. Le recyclage et le tri de ces résidus lors de leur élimination contribuera à préserver les ressources naturelles et à garantir que le recyclage protège votre santé et l'environnement. Si vous souhaitez des informations supplémentaires sur les endroits où déposer ces machines en vue de leur recyclage, veuillez contacter les organismes locaux de votre ville, avec le service de gestion des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acquis le produit.



Si vous souhaitez vous débarrasser de l'appareil, emmenez-le dans un centre de traitement pour le recyclage des composants électroniques.

Pour prévenir tout risque d'accidents impliquant des enfants, veuillez séparer la prise électrique avant de recycler la machine, de sorte que cette dernière soit inutilisable. Retirez également les pièces tranchantes (lames, etc.) pour protéger les enfants.

01. DESCRIÇÃO

As frigideiras para paelha Elma são produtos concebidos para uso no âmbito doméstico. As suas prestações técnicas permitem cozinhar de uma forma homogênea, repartindo o calor igualmente por toda a superfície. São de rápido aquecimento e vêm equipadas com termóstato regulável, o que permite escolher a temperatura ideal para cada alimento.

1.1. Características técnicas

	Frigideira para paelha ø36 cm	Frigideira para paelha ø36 cm	Frigideira para paelha ø40 cm
Referência	14.36.1	14.36.4	14.40.0
Dimensões	ø 36	ø 36	ø 40
Profundidade	7 cm	4 cm	4 cm
Potência	1500 W	1500 W	1500 W
Voltagem	230V/50Hz	230V/50Hz	230V/50Hz
Peso	2,80 kg	2,60 kg	3,10 kg

02. ANTES DA INSTALAÇÃO

2.1. Conselhos gerais

- Leia atentamente esta folha de instruções sempre que usar o aparelho e guarde-a para o futuro.
- Confirme que a frigideira está em boas condições, prestando especial atenção às ligações elétricas. No caso de se detetar alguma anomalia, contacte o distribuidor onde adquiriu o produto.
- Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, confirme que a voltagem indicada corresponde à voltagem da rede elétrica local.
- Utilize-o unicamente em superfícies niveladas e resistentes ao calor.
- Mantenha longe de materiais inflamáveis (papéis, cortinas, etc.).
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a funcionar.
- Desligue o aparelho depois de cada uso. Para isso, puxe a própria ficha ou o conector. Desta maneira, evitará possíveis danos no cabo elétrico.
- O regulador de temperatura é uma parte de alta sensibilidade. Não deixe que caia pois pode-se danificar.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- Nunca submergir em água ou noutros líquidos quando estiver a ser utilizada.

Português

2.2. Conselhos de uso

- Limpe e seque a frigideira para paelha antes de a usar.
- Não toque na superfície metálica enquanto a máquina estiver a funcionar. Utilize as asas de tato frio.
- Não toque na placa com objetos afiados ou abrasivos (assim como facas, garfos ou semelhantes), pois poderá danificar a camada antiaderente.
- Mantenha o cabo e o regulador de temperatura longe de qualquer líquido. Da mesma forma, não dobre nem torça o cabo enquanto a máquina estiver em funcionamento.
- Não utilize o aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados. Nesse caso, contacte o distribuidor onde adquiriu o produto.
- Se o regulador de temperatura se estragar enquanto a frigideira estiver em funcionamento, desligue imediatamente e contacte o serviço técnico.
- Usar acessórios que não estejam incluídos na embalagem pode causar danos, inclusive um incêndio.
- Utilize sempre o regulador de temperatura (**Figura 2**) que vem incluído com a frigideira. Usar outro tipo de acessório poderá causar danos.

LEMBRE-SE

FUNÇÃO DA FRIGIDEIRA PARA PAELHA

Este aparelho pode ser usado só para cozinhar alimentos. **Não está autorizado o uso para processos diferentes dos indicados pelo fabricante.**

CONDIÇÕES DA INSTALAÇÃO

Recomenda-se colocar a frigideira para paelha numa superfície plana e estável, para evitar oscilações e vibrações durante o seu funcionamento. A máquina deve ser sempre instalada em zonas longe de humidade, fontes de calor, assim como de zonas com material inflamável. Mantenha pelo menos uma distância de segurança de 15 cm entre a frigideira elétrica e a parede.

03. INSTRUCCIONES DE USO

3.1. Conjunto do grelhador elétrico

O produto que adquiriu consta das seguintes partes:

1. Botão da tampa.
2. Tampa de vidro.
3. Placa com superfície antiaderente.
4. Asas de tato frio.
5. Cavilha.
6. Piloto termóstato.
7. Termóstato regulável.
8. Ficha.

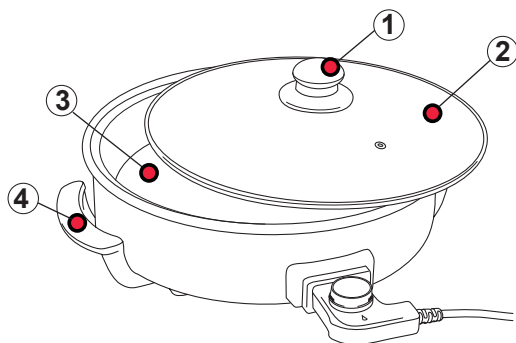


Figura 1.

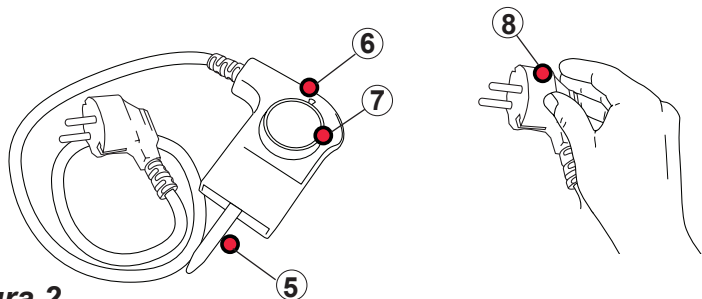


Figura 2.

Figura 3.

3.2. Montagem e utilização

1. Antes de utilizar a frigideira pela primeira vez, limpe-a com um trapo de cozinha húmido. Seque-a com cuidado e besunte-a com um pouco de óleo num trapo ou guardanapo de papel.

2. Antes de cada uso, ponha um pouco de óleo na superfície antiaderente.
3. Coloque a frigideira numa superfície plana e estável a pelo menos 15 cm de móveis ou da parede.
4. Insira a ficha na tomada elétrica.
5. Insira o acessório regulador de temperatura (**Figura 2**) na cavilha de entrada da frigideira para paelha. Deixe o indicador de temperatura na posição Off.
6. Rode o termóstato regulável (**Figura 2**) na base para a temperatura de cozedura necessária para os alimentos que vai confeccionar. O piloto termóstato acenderá.
7. Espere que a superfície atinja a temperatura selecionada. O piloto apagar-se-á. Já pode colocar a comida na frigideira.
8. Durante a confeção, o piloto de aquecimento acenderá e apagar-se-á com o objetivo de manter uma temperatura constante sempre.
9. Utilize unicamente uma espátula de madeira para manipular os alimentos. Não utilize utensílios metálicos ou afiados.
10. Ao ligar e desligar o cabo de alimentação do aparelho, nunca puxe o cabo, mas sim a própria ficha ou o conector (**Figura 3**).

LEMBRE-SE

A placa da frigideira para paelha está quente. Utilize as asas de tato frio para o manipular.

04. LIMPEZA

Utilize detergente adequado para uso doméstico. Nunca use materiais de limpeza abrasivos que possam danificar a camada antiaderente da frigideira. A placa e a tampa são compatíveis com a máquina de lavar loiça.

1. Coloque o termóstato regulável (**Figura 2**) na posição Off e desligue a frigideira para paelha.
2. Deixe a máquina arrefecer.
3. Retire o acessório termóstato e limpe-o com um pano húmido. Não o introduza em água ou noutros líquidos em situação alguma.
4. Elimine com papel de cozinha o óleo que sobrar antes de proceder com a limpeza do grelhador.

5. Submerja o grelhador em água quente e limpe-o com uma esponja e detergente líquido. Em alternativa, introduza-o na máquina de lavar loiça.
6. Seque todos os componentes com um pano de cozinha antes de o guardar ou utilizar.

LEMBRE-SE

O termóstato deve estar completamente seco antes de utilizar a máquina.

05. CONSERVAÇÃO

1. Enrole o cabo de alimentação. Desta maneira, ficará protegido.
2. Guarde a máquina seca num lugar fresco e longe do alcance das crianças.

INFORMAÇÃO

Para qualquer tipo de manutenção, revisão ou reparação contacte diretamente com Udom S.A.

PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Apenas pode usar PEÇAS ORIGINAIS autorizadas e aprovadas por Udom, SA. Recomendamos que os componentes ou peças danificadas se substituam imediatamente para garantir o melhor desempenho, poupança de energia, e até mesmo a prevenção de maiores danos.

PEDIDO DE ASSISTÊNCIA

Os pedidos de assistência técnica devem ser feitos após uma análise cuidadosa (detecção de falhas e suas possíveis causas). No caso de um pedido por escrito, recomendamos que especifique os seguintes termo: **Tipo de máquina, Número de referência, Descrição detalhada dos danos, Tipo de testes e Ajustes realizados e os seus efeitos.**

06. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Português

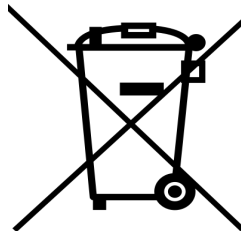
A UDOM S.A. declara que os produtos com a referência 14.36.1, 14.36.4 e 14.40.0 com descrição “Frigideira para paelha ø36 cm” e “Frigideira para paelha ø40 cm” cumprem os seguintes requisitos da marcação CE:



07. RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÓNICOS

PROTEJA O MEIO AMBIENTE

O símbolo do descarte de resíduos de máquinas elétricas e eletrônicas por usuários domésticos da União Europeia no produto ou na embalagem, indica que o produto não se pode descartar junto com o lixo doméstico. Pelo contrário, se deve remover este tipo de resíduo, é da responsabilidade do usuário entregá-lo em um ponto de coleta designado para a reciclagem de máquinas eletrônicas e elétricas. A reciclagem e a coleta seletiva destes resíduos no momento do descarte ajudará a conservar os recursos naturais e a garantir que a reciclagem proteja a sua saúde e o meio ambiente. Para obter informações adicionais sobre os locais onde pode depositar estas máquinas para a reciclagem, contacte as autoridades locais da sua cidade, com o serviço de gestão de resíduos domésticos ou com a loja onde adquiriu o produto.



Quando quiser se desfazer da máquina no futuro, leve-a para um centro de recolha para reciclagem de peças eletrônicas. Pode evitar o risco de acidentes em crianças separando a cavilha de rede antes de reciclar a máquina, pois assim a torna inutilizável. Remova também as peças com arestas cortantes (lâminas...) para proteger as crianças.

ELMA®

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

Ref.
S/N.
Fecha de venta / Sale date / Date de la vente / Data da venda/...../.....

DISTRIBUIDOR / RETAILER / DISTRIBUTEUR / DISTRIBUIDOR

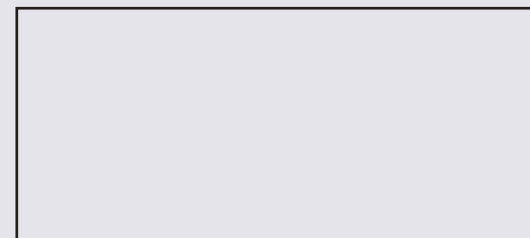
Razón social / Registered name / Raison sociale / Razão social

País / Country / Pays / País

Tel.

Email

Sello y firma / Stamp and signature / Sceau et signature / Selo e assinatura:



USUARIO / USER / UTILISATEUR / USUÁRIO

Nombre / Name / Prénom / Nome

Apellidos / Surname / Nome / Sobrenome

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.A. En este sentido Vd. consiente de forma expresa a que sus datos sean tratados por UDOM S.A., 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.A. con CIF: A20317418 y domicilio P.I. Goiain, Zabaldea, 1 de Legutiano.



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



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 garantie. Celle-ci 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), accompagné du produit défectueux durant 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 factura original ou recibo de venda (indicando a data da compra, modelo e nome do concessionário) juntamente com o produto defeituoso durante o período coberto pela garantia. Período de garantia: 2 anos.

ELMA[®]

♦ Desde 1924 ♦

www.elma.es



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

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