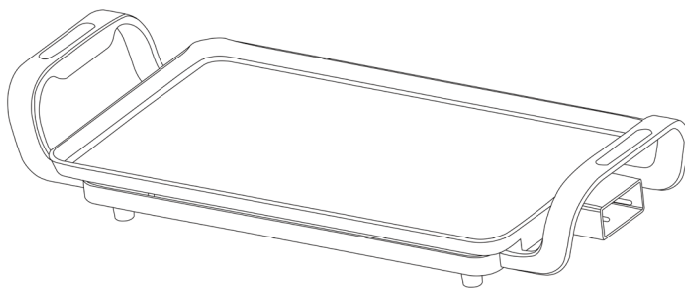


ELMA®

◊ Desde 1924 ◊

Plancha de asar eléctrica PA4728
Electric griddle PA4728
Plancha à griller électrique PA4728
Grelhador elétrico PA4728

14.20.2



03...

ESPAÑOL

06...

ENGLISH

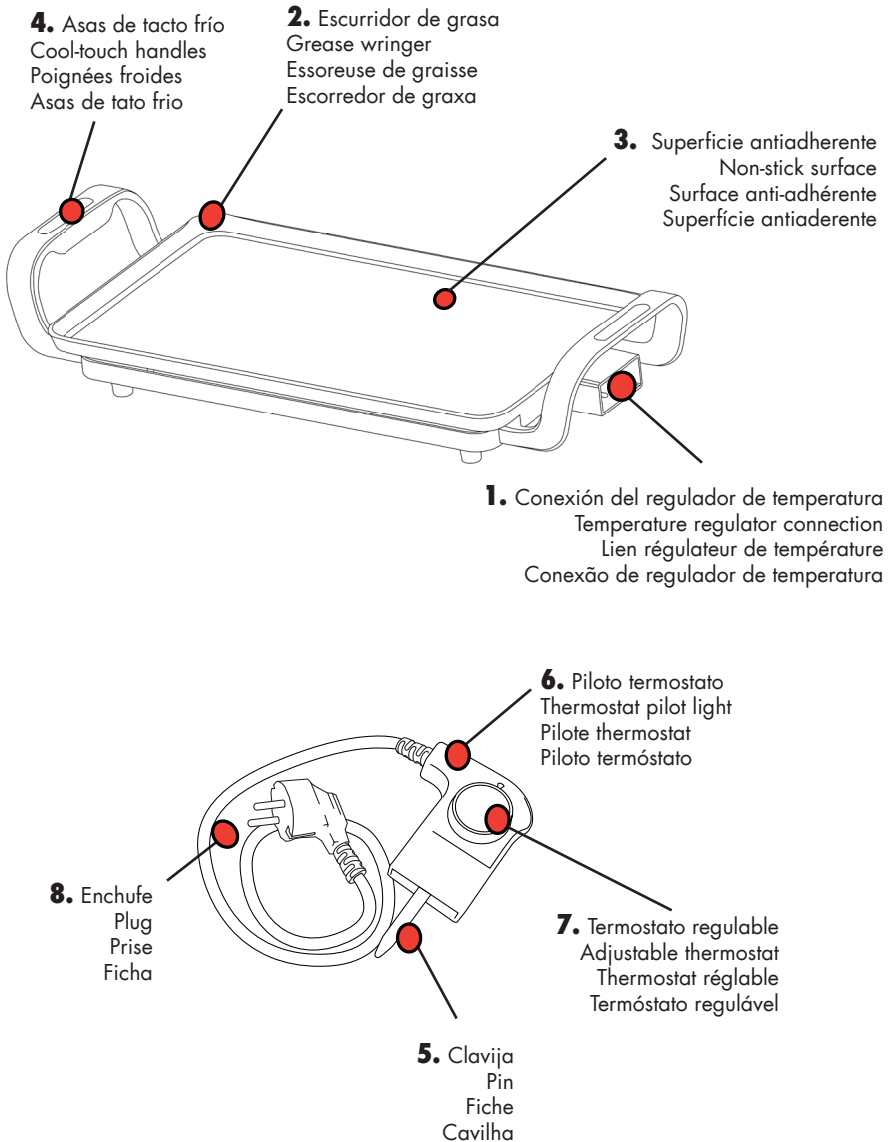
09...

FRANÇAIS

12...

PORTUGUÊS

Figura ~ Figure. 1





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.

- Compruebe que el aparato se encuentra en buenas condiciones, prestando especial atención a las conexiones eléctricas. En caso de detectar alguna anomalía, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto.

- Antes de conectar la plancha a la red eléctrica, compruebe que el voltaje indicado corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.

- Utilícela únicamente en superficies planas, estables y resistentes al calor, para evitar oscilaciones y vibraciones durante su funcionamiento (ver condiciones de instalación).

- Mantenga la plancha alejada de materiales inflamables (papeles, cortinas, etc.).

- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté en marcha.

- Desenchúfelo después de cada uso. Para ello, tire del propio enchufe o conector. De esta manera, se evitarán posibles daños en el cable eléctrico.

- El regulador de temperatura es un componente de alta sensibilidad. No deje que se caiga ya que podría dañarse.

- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.

- No sumerja jamás en agua cuando esté siendo utilizada.

- No toque la superficie metálica mientras esté en marcha. Utilice las asas de tacto frío.

- Mantenga el cable y el regulador de temperatura alejado de cualquier líquido. Asimismo, no curve o tuerza el cable mientras la plancha esté en funcionamiento.

- Si el regulador de temperatura se estropease mientras la plancha está en funcionamiento, apague la máquina inmediatamente y póngase en contacto con el servicio técnico.

- Usar accesorios que no están incluidos en el paquete puede causar daños, incluso incendio.

- Utilice siempre el regulador de temperatura que viene incluido con la plancha. Usar otro tipo de accesorio podría causar daños.

- Este aparato no está destinado para ser utilizado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- No realice ninguna modificación ni reparación en el aparato. Ante cualquier anomalía en el cable u otra parte del aparato, no lo use y acuda a un servicio de asistencia autorizado.

- Evite que el cable de alimentación entre en contacto con aristas cortantes o superficies calientes. No deje el cable colgando por el borde de la mesa o encimera, para evitar que los niños tiren de él y hagan caer el aparato.

- Retire todas las bolsas de papel o de plástico, láminas plásticas, cartones y pegatinas eventuales que se encuentran dentro o fuera del aparato que sirvieron como protección de transporte o promoción de venta.

- No toque el aparato con las manos húmedas cuando esté en funcionamiento.

- ELMA no se hace responsable de los posibles daños causados por una instalación inadecuada o uso incorrecto del aparato.

⚠ La plancha alcanza temperaturas elevadas, manéjela con cuidado. Utilice las asas de tacto frío para manipularla.

RECUERDE

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

02. INSTRUCCIONES DE USO.



La plancha de asar eléctrica PA4728 ELMA es un producto diseñado para su uso en el ámbito doméstico. Sus prestaciones técnicas permiten cocinar de una forma homogénea, repartiendo y manteniendo el calor en toda la superficie de cocción. Ideal para una cocina saludable, incluyendo un escurridor de grasas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Referencia: 14.20.2
Dimensiones: 46 x 26 cm
Peso: 3,0 Kg
Potencia: 1800 - 2100 W
Voltaje: 220-240V / 50 hZ

CONDICIONES INSTALACIÓN

Coloque la plancha de asar eléctrica en una superficie segura, manteniendo al menos una distancia de seguridad de 15 cm entre la plancha de asar eléctrica y la pared.

MODO DE USO

1. Antes de utilizar la plancha por primera vez, límpiela con un trapo de cocina húmedo. Séquela con cuidado y extienda un poco de aceite con un trapo o servilleta de papel.

2. Antes de cada uso, ponga un poco de aceite en la superficie antiadherente.

3. Coloque la plancha de acuerdo a las condiciones de instalación.

4. Inserte el accesorio regulador de temperatura en la clavija de entrada de la plancha de asar eléctrica. Deje el indicador de temperatura en posición 0.

5. Inserte el enchufe en la toma de corriente.

6. Gire el termostato regulable en base a la temperatura de cocción que necesiten los alimentos que vaya a procesar. El piloto termostato se iluminará. Recomendamos seleccionar una posición baja de temperatura y, una vez estabilizada, seleccionar la temperatura deseada.

7. Cuando la superficie adquiera la temperatura seleccionada el piloto se apagará. Esto indicará que la plancha está lista para su uso.

8. Coloque los alimentos sobre la superficie de la plancha.

9. Durante el cocinado, el termostato regulable mantendrá una temperatura estable. El piloto se encenderá y se apagará cuando éste actúe.

10. Utilice únicamente una espátula de madera para manipular los alimentos. No utilice utensilios metálicos o afilados ya que podrían dañar la superficie antiadherente.

11. Cuando deje de utilizar la plancha desenchufe la clavija de la toma de corriente.

12. Al enchufar y desenchufar el cable de alimentación del aparato, nunca tire del cable sino del propio enchufe o del conector.



03. MANTENIMIENTO Y ADVERTENCIAS.

LIMPIEZA

1. Utilice jabón neutro adecuado para uso doméstico. No use nunca materiales de limpieza abrasivos que puedan dañar la placa antiadherente de la plancha. Puede usar el lavavajillas, dejando secar la plancha correctamente.
2. Coloque el termostato regulable en posición 0 y desenchufe la plancha de asar.
3. Deje enfriar la plancha de asar.
4. Extraiga el accesorio termostato y límpielo con un paño húmedo. No lo introduzca en agua u otros líquidos bajo ningún concepto.
5. Elimine con un papel de cocina el aceite sobrante antes de proceder con la limpieza de la placa.
6. Seque todos los componentes con un paño de cocina antes de guardarla o utilizarla.

RECUERDE

El mando del termostato nunca debe ser sumergido en agua. Retírelo antes de la limpieza del aparato.

CONSERVACIÓN

1. Enrolle el cable de red. De esta manera, quedará protegido.
2. Guárdela en un lugar fresco, seco y alejado del alcance de los niños.

INFORMACIÓN

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

REPUESTOS Y RECAMBIOS

Sólo deben usarse **REPUESTOS ORIGINALES** que sean autorizados y aprobados por Udom S.L. Se recomienda que los componentes o piezas deterioradas 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 para una respuesta más precisa y ágil: Tipo de máquina, Número de referencia, Descripción detallada de la avería, Tipo de pruebas que se han realizado y Ajustes realizados y sus efectos.



¡¡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, está contribuyendo al cuidado del medio ambiente.

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.

- Check that the appliance 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.

- It is recommendable to place the electric griddle on a firm level surface to avoid rocking or vibrations during operation (see installation conditions).

- Keep clear of flammable materials (paper, curtains, etc.).

- Never leave the appliance unattended when it is operating.

- Disconnect after every use. To do so, pull on the plug or connector. To avoid damage, refrain from pulling on 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 when connected.

- This appliance is not to be used by persons (or children) whose physical, sensorial or mental capacities are impaired, or who have no experience or knowledge, unless supervised or instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Refrain from touching the metal surface when the appliance is being used. Use the cool-touch handles.

- Keep the cord and temperature regulator clear of all liquids. Refrain from twisting or bending the cord while the appliance is working.

- 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 that comes with the griddle. Using different accessories may cause damage.

- Do not make any modifications or repairs to the appliance. In the event of any anomaly in the cord or any other part of the appliance, do not use it and take it to an authorised service centre.

- Make sure the cord does not come into contact with sharp edges or hot surfaces. Do not leave the cord hanging over the edge of a table or worktop, to prevent children from pulling it and causing the appliance to fall.

- Remove all elements from the inside or outside of the appliance used for protection during transport or for sales promotions, such as paper or plastic bags, plastic sheets, cardboard and stickers.

- Do not touch the appliance with wet hands when in operation.

- ELMA can not be held responsible for any damage caused by improper installation or incorrect use of the appliance.

⚠ The grill reaches high temperatures. Handle it with care. Use the cold-touch handles to manipulate it.

👉 REMEMBER

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



02. INSTRUCTIONS FOR USE.

The electric griddle PA4728 ELMA is a product designed for use in the home. Its technical features allow cooking in a homogeneous way, distributing and maintaining the heat throughout the cooking surface. Ideal for a healthy kitchen thanks to its grease wringer.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Reference: 14.20.2
Cooking surface: 46 x 26 cm
Weight: 3,0 Kg
Power: 1800-2100 W
Voltage: 220-240V / 50 hz

INSTALLATION CONDITIONS

It is recommendable to place the electric griddle on a safe level surface, maintain a safety distance of at least 15 cm between the appliance and any vertical surface.

MODE OF 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 appliance according to the installation conditions.
4. Insert the temperature regulator accessory into the power intake of the griddle. Set the temperature indicator to 0.
5. Insert the plug into the power supply socket.
6. Turn the adjustable thermostat to the temperature required for cooking the dish you are preparing. The thermostat indicator will light up. We recommend selecting a low temperature position and once stabilized select desired temperature.

7. When surface reaches the selected temperature the pilot light will turn off, this will indicate that the iron is ready for use.

8. Place the ingredients on the electric griddle surface.

9. During cooking, the adjustable thermostat will maintain a stable temperature. The pilot will turn on and off when the pilot acts.

10. Use only a wooden spatula to handle food. Do not use metal or sharp utensils as they may damage the non-stick surface.

11. When you stop using the electric griddle, unplug the plug from the socket.

12. On plugging in or unplugging the power supply cord never pull or push the cord itself. Always use the plug or connector.

03. MAINTENANCE AND WARNINGS.



CLEANING

1. Use neutral soap suitable for household use. Never use abrasive materials which could damage the non-stick coating. You can use the dishwasher, allowing the dish to dry properly.
2. Set the adjustable thermostat to 0 and unplug the power cord.
3. Allow the electric griddle to cool.
4. Remove the thermostat and clean it with a damp cloth. Under no circumstances submerge it in water or any other liquid.
5. Remove any excess oil with a paper napkin before cleaning the plate.
6. Dry all components with paper napkins before storing or using again.

REMEMBER

The thermostat control should never be submerged in water. Remove it before cleaning the appliance.

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.L. directly for any kind of maintenance, review or repair.

SPARE PARTS AND CONSUMABLES

Only **ORIGINAL PARTS** authorised and approved by Udom S.L. 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 for one answer more precise and agile: Type of machine, Reference number, Detailed description of the fault, The type of tests carried out and The adjustments made and their effects.



CAUTION! When you want to dispose of the appliance, NEVER throw it in the rubbish bin. Take it to the CLEAN POINT or waste collection centre closest to your home for processing. You will thus be helping to take care of the environment.



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.

- Vérifiez que l'appareil 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 la plancha au réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué correspond au voltage du réseau électrique local.

- Nous vous recommandons de placer la plancha à griller électrique sur une surface plane et stable, afin d'éviter les oscillations et les vibrations lors de son fonctionnement (voir les conditions d'installation).

- Maintenez la plancha éloignée des matières inflammables (papiers, rideaux, etc.).

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.

- Débranchez-le après chaque utilisation. Pour cela, tirez sur la fiche même 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.

- Ne touchez pas la surface métallique lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utilisez les poignées froides.

- Maintenez le câble et le régulateur de température loin de tout liquide. De même, ne pliez ou ne tordez pas le câble lorsque la plancha est en fonctionnement.

- Si le régulateur de température s'abîme alors que la plancha est en fonctionnement, éteignez immédiatement la machine et contactez le service technique.

- Utiliser des accessoires qui ne sont pas fournis dans le colis peut provoquer des dommages, et même un incendie.

- Utilisez toujours le régulateur de température qui est fourni avec la plancha. Utiliser tout autre type d'accessoire peut provoquer des dommages.

- À moins d'avoir été supervisées ou d'avoir reçu les instructions d'usage de la personne responsable de leur sécurité, les personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance, ne doivent pas utiliser cet appareil.

- Ne modifiez ni ne réparez jamais l'appareil.

Si vous constatez une anomalie sur le cordon ou une autre partie de l'appareil, ne l'utilisez pas et amenez-le à un centre de service technique agréé.

- Prenez garde à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des éléments tranchants ou des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre au bord de la table ou du plan de travail afin d'éviter que les enfants ne tirent dessus et ne le fassent tomber.

- Ne touchez pas l'appareil en marche avec les mains humides.

- ELMA n'est pas responsable de tout dommage causé par une mauvaise installation ou une utilisation incorrecte.

⚠ La plancha peut atteindre des températures élevées. Manipulez-la avec précaution. Utilisez les poignées tactiles fraîches pour manipuler.

👉 RAPPELLE

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

02. INSTRUCTIONS D'UTILISATION.



La plancha à griller électrique PA4728 ELMA est un produit conçu pour un usage domestique. Ses prestations techniques permettent de cuisiner de manière homogène, en répartissant et maintenant la chaleur sur toute la surface de cuisson. Idéal pour une cuisine saine y compris à un essoreuse de graisse.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Référence: 14.20.2
Surface de cuisson: 46 x 26 cm
Poids: 3,0 Kg
Puissance: 1800-2100 W
Voltage: 220-240V / 50 hZ

CONDITIONS D'INSTALLATION

Nous vous recommandons de placer la plancha à griller électrique sur une surface assurée, conservez une distance de sécurité d'au moins 15 cm entre la plancha à griller électrique et le mur.

UTILISATION

1. Avant la première utilisation de la plancha, 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.
2. Avant chaque utilisation, passez un peu d'huile sur la surface anti-adhérente.
3. Placez la plancha selon les conditions d'installation.
4. Insérez l'accessoire régulateur de température dans la fiche d'entrée de la plancha à griller électrique. Mettre l'indicateur de température sur la position 0.
5. Insérez la fiche dans la prise de courant.

6. Tournez le thermostat réglable en fonction de la température de cuisson que les aliments que vous cuisinez requièrent. Le pilote du thermostat s'allume. Nous vous recommandons de choisir une position à basse température et une fois stabilisé sélectionnez la température désirée.

7. Lorsque la surface atteint la température sélectionnée, le pilote s'éteint, cela indique que le fer est prêt à l'emploi.

8. Placez les aliments sur la surface de la plancha à griller électrique.

9. Pendant la cuisson, le thermostat réglable doit maintenir une température stable. Le pilote se allume et éteint quand le pilote est en marche.

10. N'utilisez que des spatules en bois pour manipuler les aliments. N'utilisez pas d'accessoires métalliques ou pointus qui pourraient endommager la couche anti-adhérente.

11. Lorsque vous arrêtez d'utiliser le fer retirez la fiche de la prise.

12. 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.



03. ENTRETIEN ET PRÉCAUTIONS.

NETTOYAGE

1. Utilisez un savon doux pour un usage domestique. N'utilisez jamais des produits de nettoyage abrasifs qui peuvent endommager la plaque anti-adhérentes de la plancha. Vous pouvez utiliser le lave-vaisselle et laisser sécher correctement.
2. Placez le thermostat réglable sur la position 0 et débranchez la plancha.
3. Laisser refroidir la plaque de grill électrique.
4. 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.
5. Éliminez avec un papier absorbant l'huile en trop avant de procéder au nettoyage de la plaque.
6. Séchez tous les composants avec un chiffon de cuisine avant de la ranger ou de l'utiliser.

RAPPELLE

Le bouton du thermostat ne doit jamais être immergé dans l'eau. Retirez-le avant de nettoyer.

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.L.

REPLACEMENT ET PIÈCES DE RECHANGE

Vous ne pouvez utiliser que des **PIÈCES DE RECHANGE D'ORIGINE**, autorisées et validées par Udom S.L. 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 pour une réponse plus précise et rapide: Type de machine, Numéro de référence, Description détaillée de la panne, Type d'essais réalisés, Réglages effectués et leurs effets.



ATTENTION ! Pour mettre l'appareil au rebut, **NE LE JETEZ JAMAIS** à la poubelle. Déposez-le dans un **POINT DE RECYCLAGE** ou à la déchetterie la plus proche afin qu'il y soit traité comme il convient. Vous contribuerez ainsi à préserver l'environnement.

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.

- Confirme que o aparelho 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 grelhador à rede elétrica, confirme que a voltagem indicada corresponde à voltagem da rede elétrica local.

- Recomenda-se colocar o grelhador elétrico numa superfície plana e estável, para evitar oscilações e vibrações durante o seu funcionamento (ver as condições de instalação).

- Mantenha o grelhador longe de materiais inflamáveis (papéis, cortinas, etc.).

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a funcionar.

- Desligue-o da tomada depois de cada uso. Para isso, puxe a própria ficha ou o conetor. Desta maneira, evitará possíveis danos no cabo elétrico.

- O regulador de temperatura é um componente de alta sensibilidade. Não deixe que caia pois pode-se danificar.

- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

- Nunca submergir em água quando estiver a ser utilizado.

- Não toque na superfície metálica enquanto estiver a funcionar. Utilize as asas de tato frio.

- Mantenha o cabo e o regulador de temperatura longe de qualquer líquido. Da mesma forma, não dobre nem torça o cabo enquanto o grelhador estiver em funcionamento.

- Se o regulador de temperatura se estragar enquanto o grelhador estiver em funcionamento, desligue a máquina 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 que vem incluído com o grelhador. Usar outro tipo de acessório poderá causar danos.

- Este aparelho não está destinado para as pessoas (incluindo crianças) que apresentem capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto se forem supervisionadas ou receberam instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Não realize qualquer modificação nem reparação ao aparelho. Perante qualquer anomalia no cabo ou noutra parte do aparelho, não o utilize e contacte um serviço de assistência autorizado.

- Evite que o cabo de ligação entre em contacto com arestas cortantes ou superfícies quentes. Não permita que o cabo fique pendurado na borda da mesa, ou no tampo, de forma a evitar que as crianças puxem pelo mesmo e façam cair o aparelho.

- Retire todas as embalagens de papel ou de plástico, lâminas plásticas, cartões e eventuais autocolantes que se encontrem dentro ou fora do aparelho e que serviram como protecção de transporte ou promoção de venda.

- Não toque no aparelho com as mãos húmidas quando este estiver a funcionar.

- ELMA não se responsabiliza por qualquer dano causado pela instalação inadequada ou uso incorreto.

⚠️ O grelhador atinge temperaturas elevadas: maneje-o com cuidado. Use alças toque fresco de manipular.

👉 **LEMBRE-SE**

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



02. INSTRUÇÕES DE USO.

O grelhador elétrico PA4728 ELMA é um produto desenhado para uso no âmbito doméstico. As suas prestações técnicas permitem cozinhar de uma forma homogênea, repartindo e mantendo o calor em toda a superfície de cozedura. Ideal para cozinhar saudável incluindo um escorredor de graxa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Referência: 14.20.2
Superfície de cozedura: 46 x 26 cm
Peso: 3,0 Kg
Potência: 1800-2100 W
Voltagem: 220-240V / 50 hZ

CONDIÇÕES DA INSTALAÇÃO

Recomenda-se colocar o grelhador elétrico numa superfície adequado, mantenha pelo menos uma distância de segurança de 15 cm entre o grelhador elétrico e a parede.

MODO DE USO

1. Antes de utilizar o grelhador pela primeira vez, limpe-o com um trapo de cozinha húmido. Seque-o com cuidado e besunte-o 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 o grelhador de acordo com as condições de instalação.

4. Insira o acessório regulador de temperatura na cavilha de entrada do grelhador elétrico. Deixe o indicador de temperatura na posição 0.

5. Insira a ficha na tomada elétrica.

6. Rode o termóstato regulável na base para a temperatura de cozedura necessária para os alimentos que vai confeccionar. O piloto termóstato acenderá.

Recomendamos para seleccionar uma posição baixa temperatura e uma vez estabilizado seleccionar temperatura desejada.

7. Quando a superfície atingir a temperatura seleccionada, o piloto apagar-se-á, isso indica que o ferro está pronto para uso.

8. Colóquio los alimentos subestimado o tamanho da grade.

9. Durante a cozedura, o termostato ajustável manter uma temperatura estável. O piloto irá ligar e desligar quando agir.

10. Utilize unicamente uma espátula de madeira para manipular os alimentos. Não utilize utensílios metálicos ou afiados pois poderá danificar a superfície antiaderente.

11. Quando você parar de usar o ferro retirar a ficha da tomada.

12. Ao ligar e desligar o cabo de alimentação do aparelho, nunca puxe o cabo, mas sim a própria ficha ou o conetor.

03. MANUTENÇÃO E ADVERTÊNCIAS.



LIMPIEZA

1. Utilize sabão neutro adequado para uso doméstico. Nunca use materiais de limpeza abrasivos que possam danificar a placa antiaderente do grelhador. Você pode usar a máquina de lavar louça e deixe secar adequadamente grelhado.
2. Coloque o termostato regulável na posição 0 e desligue o grelhador.
3. Deixe a grelhador eléctrico arrefecer.
4. Retire o acessório termostato e limpe-o com um pano húmido. Não o introduza em água ou outros líquidos em situação alguma.
5. Elimine com papel de cozinha o óleo que sobrar antes de proceder com a limpeza do grelhador.
6. Seque todos os componentes com um pano de cozinha antes de o guardar ou utilizar.

LEMBRE-SE

O botão do termostato nunca deve ser imerso em água. Removê-lo antes de limpar aparelho.

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.L.

PEÇAS DE REPOSIÇÃO

Apenas pode usar **PEÇAS ORIGINAIS** autorizadas e aprovadas por Udom, S.L. 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 termos para uma resposta mais precisa e rápida: Tipo de máquina, Número de referência, Descrição detalhada dos danos, Tipo de testes e Ajustes realizados e os seus efeitos.



ATENÇÃO!!: Quando pretender desfazer-se do aparelho, **NUNCA** o deite no caixote do lixo, faça-o no seu **ECOPONTO** ou no ponto de recolha de resíduos mais perto de sua casa, para o seu posterior tratamento. Desta forma, está a contribuir para a proteção do meio ambiente.



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

Veillez 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