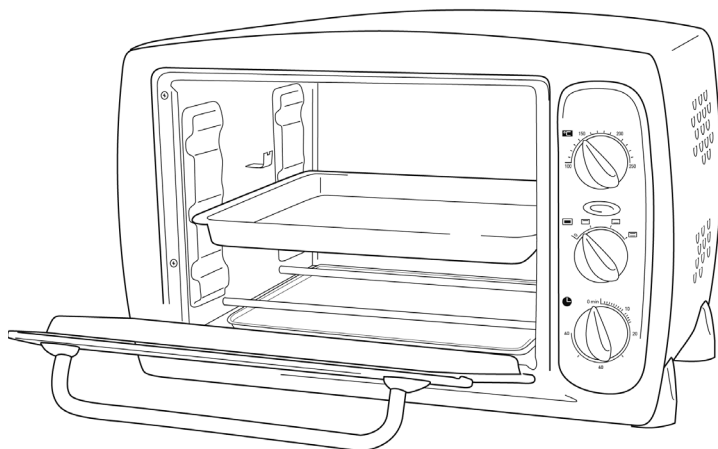


ELMA®

• Desde 1924 •

Horno portátil /
Portable oven /
Four portatif /
Forno portátil /

HM20 black line



03...

ESPAÑOL

10...

ENGLISH

17...

FRANÇAIS

24...

PORTUGUÊS

01. DESCRIPCIÓN

Español

El horno portátil HM20 black line es un producto diseñado para la cocción de alimentos en cocinas interiores domésticas. Con este horno podrás conseguir unos resultados excelentes a la hora de hornear tus recetas.

1.1. Características técnicas

	Horno portátil HM20 black line 14.50.0
Potencia	1500 W
Voltaje	230 V - 50 Hz
Dimensiones exteriores	475 x 345 x 320 mm
Peso	4,7 Kg
Capacidad interior	20 litros
Temporizador	60 minutos
Material interior	Aluminio

02. ANTES DE PONER EN MARCHA

- Lee atentamente esta hoja de instrucciones cada vez que vayas a usar el horno.
- Conserva esta hoja de instrucciones para un futuro.
- Comprueba que el producto se encuentre en buenas condiciones, prestando especial atención a las partes móviles. En caso de detectar alguna anomalía, ponte en contacto con el distribuidor donde adquiriste el producto.
- Antes de conectar el producto a la red eléctrica, comprueba que el voltaje indicado en la máquina corresponde con el voltaje de la red eléctrica local.
- Nunca dejes el aparato desatendido mientras esté en marcha.
- Desenchufa el aparato después de cada uso.
- Mantén el aparato fuera del alcance de los niños.

FUNCIÓN DE LOS HORNOS

El horno ha sido diseñado única y exclusivamente para la cocción de alimentos en el ámbito doméstico.

No está autorizado el uso del horno para procesos diferentes a los indicados por Elma. No introduzcas jamás animales vivos dentro del horno. No introduzcas alimentos envasados en recipientes que no sean aptos para su uso en hornos convencionales. Se corre el riesgo de deformar los recipientes, estropear los alimentos e incluso de provocar incendios.

CONDICIONES DE LA INSTALACIÓN

Se recomienda colocar el horno en una superficie rígida y horizontal resistente al calor. El horno debe instalarse en zonas lejanas a humedades, fuentes de calor, así como de zonas con material inflamable.

El horno no puede estar encastrado y se debe dejar espacio suficiente entre la pared y las ranuras de ventilación para que la ventilación sea eficaz. De lo contrario, las paredes podrían quemarse o ennegrecerse.

03. INSTRUCCIONES DE USO

3.1. Precauciones

Los hornos alcanzan temperaturas elevadas (superiores a 100°C) cuando son utilizados, es por ello que sus componentes externos e internos pueden estar muy calientes. Por ello, no debes tocar la carcasa exterior ni la puerta del horno mientras esté en uso o mientras permanezca caliente. Para abrir la puerta del horno, debes hacer uso del asa de la puerta, diseñada para no transmitir calor.

Las bandejas y paredes internas también alcanzan temperaturas extremas. Si vas a manipular las bandejas mientras el horno esté caliente utiliza siempre paños de cocina o manoplas adecuadas. Haz uso de las ruletas de los selectores para regular su funcionamiento

Se recomienda no recubrir las paredes internas del horno de film de aluminio y/o otros productos, ya que puede afectar negativamente al correcto funcionamiento del horno.

No sumergir jamás el horno en agua y en cualquier otro líquido, puede provocar cortocircuitos que dañen el producto e incluso producir la muerte al usuario.

3.2. Antes del primer uso

Limpia las paredes interiores con un paño mojado en agua caliente y jabón neutro. Limpia también los accesorios que incluye el horno, puedes utilizar un paño húmedo con jabón neutro o el lavavajillas. Seca correctamente el interior del horno y los accesorios con un paño seco.

Antes de usar por primera vez el horno, te recomendamos que calientes el horno en vacío y con la puerta abierta durante 15 minutos aproximadamente. Es posible que durante esta operación el horno emita olores e incluso un leve humo. Es algo normal que sólo sucederá durante el primer uso. Para realizar esta operación, selecciona en la ruleta de temperatura 250°C, en la ruleta de resistencias la posición de dos resistencias y por último, posiciona la ruleta del temporizador en la marca de 15 minutos.

3.3. Conjunto de componentes:

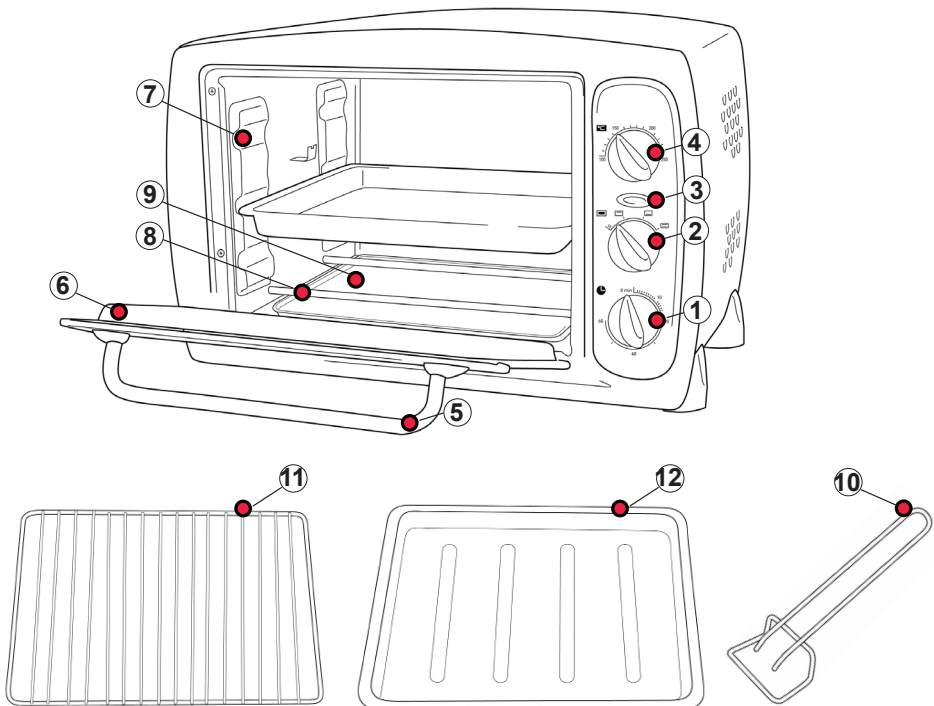
El producto que has adquirido consta de las siguientes partes:

Lista de componentes:

1. Temporizador
2. Selector de resistencia
3. Piloto luminoso
4. Selector de temperatura
5. Asa
6. Puerta
7. Ranuras de sujeción (3 niveles)
8. Resistencias.
9. Bandeja recogemigas

Accesorios:

10. Pinzas
11. Parrilla
12. Bandeja esmaltada



3.4. Montaje y utilización

Para comenzar a utilizar el horno deberás ajustar las distintas ruletas de selección que equipa el horno, te recomendamos proceder en el siguiente orden. Es necesario activar todas las ruletas para que el horno comience a funcionar, cuando esto suceda se iluminará el piloto luminoso (3).

3.4.1. Selección de temperatura

La ruleta del selector de temperatura (4) se encuentra en la parte superior del horno. Gira la ruleta hacia la derecha hasta hacer coincidir el indicador de la ruleta con la temperatura que desees. Puedes variar la temperatura seleccionada mientras el horno esté en funcionamiento.

3.4.2. Selección de resistencia

Este horno equipa dos resistencias, situadas en la zona superior e inferior del horno. Gira la ruleta de selección de resistencia (2) hacia la derecha hasta seleccionar la opción que mejor se adapte a la cocción de desees hacer:

-  -Posición 1: en esta posición sólo se conectará la resistencia superior. Indicada para dorar y gratinar alimentos.
-  -Posición 2: en esta posición sólo se conectará la resistencia inferior. Indicada para calentar alimentos.
-  -Posición 3: en esta posición se activarán ambas resistencias. Indicada para asar alimentos de una manera homogénea, consiguiendo un mejor reparto del calor dentro del horno.

3.4.3. Temporizador

Una vez ajustada la temperatura y las resistencias a utilizar, es necesario establecer el tiempo de cocción para que el horno comience a funcionar. El horno viene equipado con un temporizador (1) de 60 minutos. Gira la ruleta a la derecha hasta seleccionar el tiempo requerido de cocción del alimento. Cuando sueltes la ruleta, ésta comenzará a girar suavemente hacia la izquierda, iniciando una cuenta atrás hasta llegar a "0". Cuando la cuenta atrás haya terminado, sonará un timbre.

Si se desea restar tiempo de cocción, gira suavemente la ruleta del temporizador hacia la izquierda hasta seleccionar el tiempo deseado. Si por el contrario, se desea sumar tiempo de cocción, realiza la operación a la inversa.

Para parar por completo la cocción, gira la ruleta hasta el punto "0" suavemente, se deberá escuchar el timbre y apagarse el piloto luminoso.

Una vez hayas terminado de usar el horno, te recomendamos que posiciones todos los selectores en la posición "0" para evitar accionamientos involuntarios en el futuro.

3.4.4. Ranuras de sujeción

El horno viene equipado con ranuras de sujeción (7) que permiten posicionar las bandejas a distintas alturas según la necesidad. Es importante que al ajustar las bandejas, el alimento no toque las resistencias por motivos de higiene y seguridad.

RECUERDA

Las bandejas pueden alcanzar altas temperaturas, utiliza siempre un paño o una manopla para manipularlas.

3.4.5. Accesorios

El horno viene equipado con la siguiente lista de accesorios, a continuación te ofrecemos una serie de consejos para su utilización:

-Pinzas (10): las pinzas se acoplan tanto a la parrilla como a la bandeja, facilitan su manipulación, mejorando la seguridad del usuario. Se recomienda hacer uso de un paño o manopla para manipular las bandejas aunque se utilice la pinza.

-Parrilla (11): indicado para cocinar pizzas, carnes y pescados. Especialmente indicado para asar homogéneamente el alimento por ambos lados sin necesidad de darle la vuelta.

-Bandeja esmaltada (12): especialmente indicada para gratinar alimentos y apta para asar cualquier tipo de alimento. La bandeja cuenta con un recubrimiento que permite disponer los alimentos directamente en la bandeja, siendo su posterior limpieza fácil y cómoda.

04. LIMPIEZA

Limpia el horno después de cada uso para asegurar una correcta higiene y rendimiento del producto. Antes de proceder con la limpieza, desconecta el horno y desenchúfalo. Espera hasta que el horno se enfríe para evitar quemaduras y otro tipo de accidentes.

Para la limpieza del horno y sus accesorios, utilizaremos un paño húmedo y jabón neutro. Comenzaremos por la bandeja recogemigas (9): el horno viene equipado con una bandeja plana en la parte inferior interna del horno. Su función es recoger las migas, grasas y otros restos que se puedan desprender de los alimentos durante su cocción. De esta manera, se facilita la limpieza de la parte inferior del horno. Para proceder a su limpieza es tan sencillo como tirar de ella con suavidad y frotarla con el paño.

Continuaremos limpiando las paredes interiores del horno, la puerta y las resistencias. **Importante: asegúrate de que el horno se ha enfriado correctamente.** Finalizaremos con la carcasa exterior y las ruletas del panel de mandos.

Por último, secaremos el horno por medio de un paño limpio y seco. Recuerda que los accesorios son compatibles con el lavavajillas.

ATENCIÓN

No utilices estropajos abrasivos o cepillos de púas ya que podrías dañar las paredes del horno y sus elementos.

No utilices bajo ningún concepto desengrasantes industriales o gasolina para la limpieza del horno, ya que son productos altamente tóxicos.

No sumerjas bajo ningún concepto el horno en agua u otros líquidos. Existe riesgo de cortocircuito.

05. MANTENIMIENTO Y ADVERTENCIAS

5.1. Normas de mantenimiento

Para la limpieza y mantenimiento de la máquina o reposición de piezas, es necesario apagar y desenchufar el horno, esperando hasta que se haya enfriado.

5.2. Información

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

5.3. Repuestos y recambios

Sólo pueden usarse REPUESTOS ORIGINALES que sean autorizados y aprobados por Udom S.A.. 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 en el producto.

5.4. Almacenamiento

Es importante que el producto se almacene en un lugar seco y fresco, alejado de productos químicos agresivos o fuentes de calor.

5.5. Petición de asistencia

Las peticiones de asistencia técnica deben de 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: 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 el producto con referencia 14.50.0 y descripción "Horno portátil HM20 black line" cumple con los siguientes requisitos del marcado CE:



EN 55014-1:2006 / EN55014-2:1997+A1 / EN 61000-3-2:2006 /
EN 61000-3-3:1995+a1+a2 / EN 60335-1:2002+a1+a11+a12+a2+a13 /
EN 60335-2-9:2003+a1+a2+a12 / EN 62233:2008

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 el enchufe antes de reciclar el aparato, ya que esto lo hace inservible.



01. DESCRIPTION

The HM20 black line portable oven is a product designed for cooking food in indoor domestic kitchens. With this oven you can achieve excellent results when baking your recipes.

1.1. Technical specifications

	Portable oven HM20 black line 14.50.0
Power	1500 W
Voltage	230 V - 50 Hz
Exterior dimensions	475 x 345 x 320 mm
Weight	4,7 Kg
Interior capacity	20 litres
Timer	60 minutes
Interior material	Aluminium

02. BEFORE USE

- Read this instruction sheet carefully every time you use the machine.
- Keep this instruction sheet for future reference.
- Check that the machine is in good condition, paying special attention to the moving parts. If you detect any anomaly, please contact the distributor where you acquired the product.
- Before connecting the machine to the power supply check that the voltage indicated is the same as that of your local network.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- Unplug the appliance after every use.
- Keep the appliance out of reach of children.

FUNCTION OF THE OVENS

The oven has been solely and exclusively designed for cooking food in a domestic environment.

Use of the oven for different processes other than those indicated by Elma is not authorised. Never place live animals inside the oven.

Do not place food in containers that are not appropriate for use in conventional ovens. There is a risk of deforming of the containers, spoiling the food and even causing fires.

INSTALLATION CONDITIONS

It is recommended that the oven is placed on a rigid, heat-resistant surface. The oven must be installed away from moisture, heat sources and areas containing flammable materials.

The oven must not be built-in and sufficient space must be left between the wall and the ventilation slots so that the ventilation is effective. Otherwise, the walls could get burnt or become blackened.

03. INSTRUCTIONS FOR USE

3.1. Precautions

The ovens reach high temperatures (over 100°C) when they are used, meaning that their external and internal components can be very hot. Therefore, you must not touch the outside structure nor the oven door while it is in use or while it is hot. To open the oven door, you must use the door handle, designed to not transmit heat.

The trays and internal walls also reach extremely high temperatures. If you are going to handle the trays while the oven is hot, always use kitchen cloths or adequate oven gloves. Use the selector wheels to regulate its operation.

It is recommended that the internal walls of the oven are not covered with tinfoil and/or other products, as it can negatively affect the correct operation of the oven.

Never immerse the oven in water or in any other liquid as it can cause short-circuits that could damage the product and even result in the death of the user.

3.2. Before the first use

Clean the interior walls with a wet cloth, hot water and neutral soap. Also clean the accessories included with the oven, you can use a damp cloth with neutral soap or clean them in a dishwasher. Carefully dry the inside of the oven and the accessories with a dry cloth.

Before using the oven for the first time, we recommend that you heat the empty oven with the door open for approximately 15 minutes. It is possible that during this operation the oven may emit smells and even some smoke. This is normal and will only happen during the first use. To carry out this operation, select 250°C on the temperature wheel, the position for two elements on the element wheel and last of all turn the timer wheel up to 15 minutes.

3.3. Components

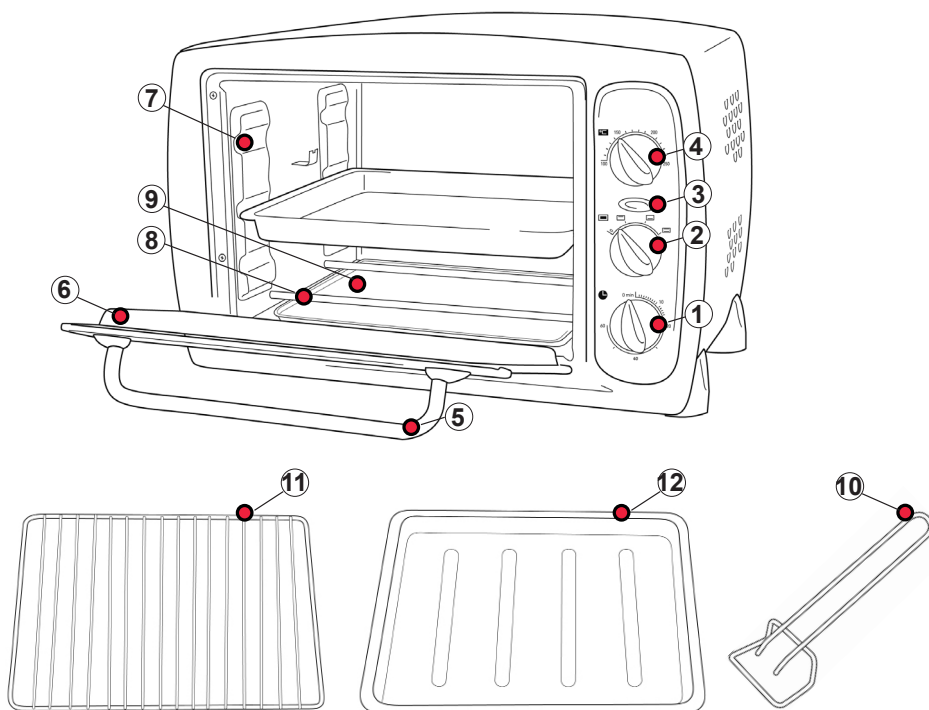
The product you have purchased includes the following parts:

Component list:

1. Timer
2. Element selector
3. Pilot light
4. Temperature selector
5. Handle
6. Door
7. Slots (3 levels)
8. Elements.
9. Crumb tray
10. Plug

Accessories:

10. Tongs
11. Grill
12. Enamelled tray



3.4. Assembly and use

To start to use the oven you must adjust the different selection wheels the oven is equipped with; we recommend that you proceed in the following order. It is necessary to activate all the wheels so that the oven starts to operate, when this happens the pilot light will turn on (3).

3.4.1. Temperature selection

The temperature selector wheel (4) is at the top of the oven. Turn the wheel clockwise until the indicator on the wheel coincides with the temperature you want. You can vary the temperature chosen while the oven is in operation.

3.4.2. Element selection

This oven is equipped with two elements, located at the top and bottom of the oven. Turn the element selector wheel (2) clockwise until you choose the most appropriate option for the cooking you want to do:

-  -Position 1: in this position only the upper element will be connected. Indicated for browning and grilling food.
-  -Position 2: in this position only the lower element will be connected. Indicated for heating food.
-  -Position 3: in this position both elements will be activated. Indicated for uniformly roasting food, achieving a better distribution of heat within the oven.

3.4.3. Timer

Once the temperature and the elements to be used have been adjusted, it is necessary to set the cooking time for the oven to start to operate. The oven is equipped with a 60-minute (1) timer. Turn the wheel clockwise until you reach the cooking time required for the food. When you release the wheel, it will start to turn slowly to the left, starting a countdown until reaching "0". When the countdown has finished, a bell will ring.

If you want to reduce the cooking time softly turn the timer wheel anticlockwise until you reach the desired time. However, if you want to add more cooking time, carry out the previous operation in reverse.

To completely stop cooking, gently turn the wheel to the "0" position, the bell should ring and the pilot light should turn off.

Once you have finished using the oven, we recommend that you leave all selectors at the "0" position to avoid future accidental activation.

3.4.4. Slots

The oven is equipped with slots (7) that allow you to position the trays at different heights according to the need. It is important that when you adjust the trays, the food does not touch the elements for hygiene and safety reasons.

REMEMBER

The trays can reach high temperatures, always use a cloth or an oven glove to handle them.

3.4.5. Accessories

The oven is equipped with the following list of accessories, below we offer you advice on their use:

-Tongs (10): the tongs attach to the grill and the tray, making them easier to handle and improving the user's safety. It is recommended that you use a cloth or oven glove to handle the trays even if the tongs are used.

-Grill (11): indicated for cooking pizzas, meat and fish. Especially indicated for uniformly roasting the food on both sides without needing to turn it over.

-Enamelled tray (12): especially indicated for grilling food and suitable for roasting any type of food. The tray has a coating that allows you to place food directly on the tray, which is easily and conveniently cleaned later.

04. CLEANING

Clean the oven after each use to ensure correct hygiene and performance of the product. Before proceeding to clean, disconnect and unplug the oven. Wait for the oven to cool down to avoid burns and other types of accidents.

To clean the oven and its accessories, we will use a damp cloth and neutral soap. We will start with the crumb tray (9): the oven is equipped with a flat tray inside at the bottom. Its function is to collect the crumbs, grease and other residues that may drop from the food while it is cooking. This way it is easier to clean the bottom of the oven. To clean it, it is as easy as gently pulling it out and wiping it with a cloth.

We will continue by cleaning the inside walls of the oven, the door and the elements. **Important: make sure that the oven has cooled down correctly.** We will finish with the outer structure and the wheels of the control panel.

Last of all, we will dry the oven with a clean, dry cloth. Remember that the accessories are compatible with dishwashers.

ATTENTION

Do not use abrasive scourers or scrubbers as you could damage the walls of the oven and the elements.

Never use industrial degreasers or petrol to clean the oven, as they are highly toxic products.

Do not immerse the oven in water or in other liquids under any circumstances. There is a risk of short-circuit.

05. MAINTENANCE AND WARNINGS

5.1. Maintenance regulations

For the cleaning and maintenance of the product or the replacement of parts, you must switch off and unplug the oven, waiting for it to cool down.

5.2. Information

For any type of maintenance, revision or repair contact Udom S.A. directly.

5.3. Replacement parts

Only ORIGINAL REPLACEMENT PARTS authorised and approved by Udom S.A. may be used. We recommend that damaged components or parts be replaced immediately to guarantee better operation, energy savings and even the prevention of more serious breakdowns in the device.

5.4. Storage

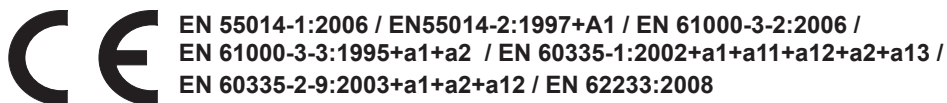
It is important to store the oven in a cool, dry place, away from aggressive chemical products or sources of heat.

5.5. Request for support

Requests for technical support must be made after careful analysis (detection of breakdowns and possible causes). In the event of a written request, we advise you specify the following terms: **Machine type, Reference number, Detailed description of the fault, Tests you have carried out and Adjustments made and their effects.**

06. DECLARATION OF CONFORMITY

UDOM S.A. declares that the product with reference 14.50.0 and description "Portable oven HM20 black line" complies with the following CE mark requirements:



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.



01. DESCRIPTION

Français

Le four portatif HM20 black line est un produit conçu pour la cuisson des aliments dans un cadre domestique. Ce four vous permettra d'obtenir d'excellents résultats pour la cuisson de vos recettes.

1.1. Caractéristiques techniques

	Four portatif HM20 black line 14.50.0
Puissance	1500 W
Voltage	230 V - 50 Hz
Dimensions extérieures	475 x 345 x 320 mm
Poids	4,7 Kg
Capacité intérieure	20 litres
Minuteur	60 minutes
Matériau intérieur	Aluminium

02. AVANT LA MISE EN ROUTE

- Lisez attentivement cette feuille d'instructions à chaque utilisation de la machine.
- Conservez cette feuille d'instructions pour la consulter à l'avenir.
- Vérifiez que la machine se trouve dans de bonnes conditions, en faisant particulièrement attention aux parties détachables. Si vous détectez une anomalie quelconque, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.
- Avant de brancher la machine au réseau électrique, vérifiez que le voltage indiqué correspond au voltage du réseau électrique local.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.
- Conservez l'appareil hors de portée des enfants.

FONCTION DES FOURS

Le four a été conçu dans le seul et unique but de cuire des aliments dans un cadre domestique.

Les usages du produit autres que ceux indiqués par Elma ne sont pas autorisés. Ne jamais introduire d'animaux vivants à l'intérieur du four.

Ne jamais introduire des aliments conditionnés dans des récipients qui ne sont pas adaptés pour un usage dans des fours traditionnels. Il existe un risque de déformation des contenants, altération des aliments et même d'incendie.

CONDITIONS D'INSTALLATION

Nous recommandons de placer le four sur une surface rigide et horizontale, résis-

tant à la chaleur. Le four doit toujours être installé loin de zones humides et des sources de chaleur, mais aussi des zones comportant des matériaux inflammables.

Le four ne peut pas être encastré et un espace suffisant entre le mur et les grilles de ventilation doit être conservé afin de garantir une ventilation efficace. Dans le cas contraire, les murs ou parois peuvent prendre feu ou noircir.

03. MODE D'EMPLOI

3.1. Précautions

Les fours atteignent des températures élevées (supérieures à 100°C) en fonctionnement. Leurs composants extérieurs et intérieurs peuvent donc être très chauds. Par conséquent, vous ne devez pas toucher le châssis extérieur ni la porte du four tant qu'il est en cours de fonctionnement, et tant qu'il reste chaud. Pour ouvrir la porte du four, vous devez utiliser la poignée de la porte, elle est conçue pour ne pas transmettre la chaleur.

Les plateaux et parois intérieurs peuvent eux aussi atteindre des températures très élevées. Si vous devez manipuler les plateaux alors que le four est chaud, veillez à utiliser des gants de cuisine ou des maniques adaptées. Utilisez les commutateurs pour régler son fonctionnement.

Nous recommandons de ne pas recouvrir les parois intérieures du four avec un film en aluminium et/ou d'autres produits car ils peuvent nuire au bon fonctionnement du four.

Ne plongez jamais le four dans de l'eau ou tout autre liquide : vous provoqueriez des court-circuits endommageant l'appareil et feriez courir un danger de mort à l'utilisateur.

3.2. Avant la première utilisation

Nettoyez les parois intérieures avec un chiffon mouillé, de l'eau chaude et du savon neutre. Nettoyez également les accessoires que le four comporte. Vous pouvez utiliser un chiffon humidifié avec un savon neutre ou les mettre dans le lave-vaisselle. Séchez soigneusement l'intérieur du four ainsi que les accessoires avec un chiffon sec.

Avant d'utiliser le four pour la première fois, nous vous recommandons de chauffer le four à vide et porte ouverte pendant 15 minutes environ. Lors de cette opération, il est possible que le four émette une légère fumée ou des odeurs. Cela est normal et ne se produit que lors de la première utilisation. Pour effectuer cette opération, sélectionnez 250°C sur le bouton des températures, la position des deux résistances chauffantes sur le bouton des résistances et enfin, placez le bouton du minuteur sur le signe de 15 minutes.

3.3. Composants

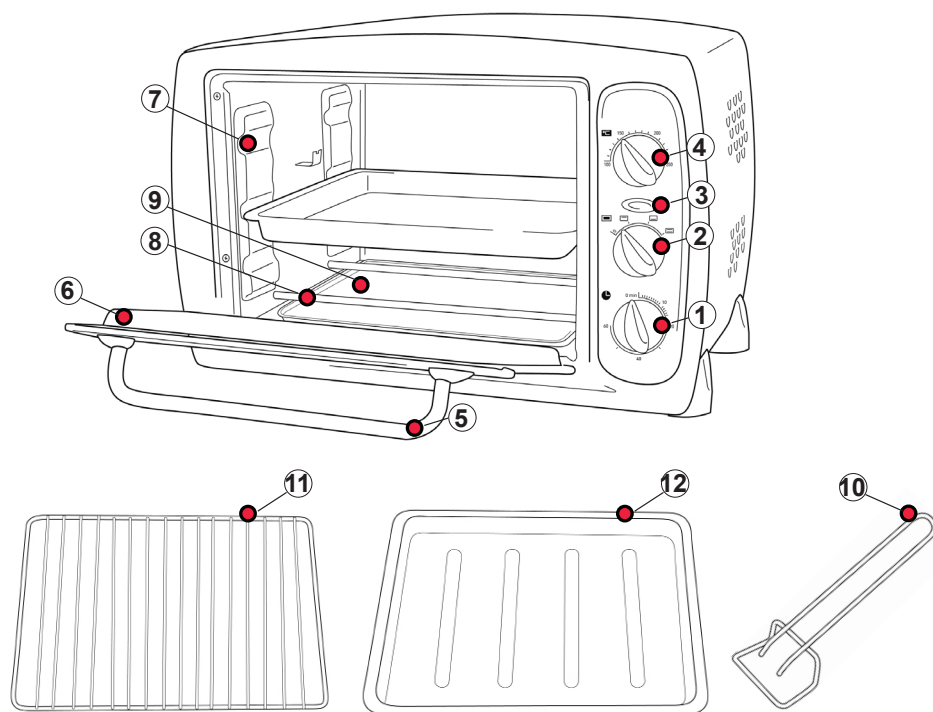
Le produit que vous avez acheté comporte les éléments suivants:

Liste des composants :

1. Minuteur
2. Commutateur de résistance
3. Voyant lumineux
4. Commutateur de température
5. Poignée
6. Porte
7. Encoches supports (3 niveaux)
8. Résistances
9. Plateau ramasse-miettes

Accessoires :

10. Pincès
11. Grille
12. Plateau émaillé



3.4. Utilisation de l'appareil

Pour commencer à utiliser le four, il vous faudra régler les différents commutateurs que comporte le four, nous vous recommandons de procéder dans l'ordre suivant. Il est nécessaire d'activer tous les commutateurs pour que le four commence à fonctionner. Dès lors que cette opération est effectuée, le voyant lumineux s'allumera (3).

3.4.1. Choix des températures

Le commutateur de température (4) se trouve sur la partie supérieure du four. Tournez le commutateur vers la droite jusqu'à ce que la marque du commutateur se trouve en face de la température choisie. Vous pouvez modifier la température sélectionnée lorsque le four est en cours de fonctionnement.

3.4.2. Choix des résistances

Ce four est équipé de deux résistances, situées sur la sole et sur la voûte du four. Tournez le commutateur de résistance (2) vers la droite pour choisir l'option s'adaptant le mieux à la cuisson que vous souhaitez effectuer.

-  -Position 1 : cette option activera la résistance supérieure seulement. Elle est indiquée pour dorer et gratiner des aliments.
-  -Position 2 : cette option activera la résistance inférieure seulement. Elle est indiquée pour réchauffer des aliments.
-  -Position 3 : sur cette position, les deux résistances sont activées. Elle est indiquée pour cuire des aliments de manière homogène, fournissant une meilleure répartition de la chaleur à l'intérieur du four.

3.4.3. Minuteur

Dès lors que vous avez choisi la température et les résistances que vous souhaitez utiliser, il convient de fixer le temps de cuisson pour que le four commence à fonctionner. Le four comporte un minuteur (1) de 60 minutes. Tournez le minuteur vers la droite pour choisir la durée de cuisson requise pour l'aliment. Lorsque vous lâchez le minuteur, celui-ci commencera à tourner lentement vers la gauche, lançant un compte à rebours jusqu'à parvenir à "0". Lorsque le compte à rebours est terminé, un signal sonore le signalera.

Si vous souhaitez ôter du temps de cuisson, tournez lentement le minuteur vers la gauche jusqu'à obtenir la durée souhaitée. Si au contraire vous souhaitez ajouter du temps de cuisson, effectuez l'opération inverse.

Pour arrêter complètement la cuisson, tournez le minuteur jusqu'au point "0" lentement. Vous entendrez un signal sonore et vous verrez le voyant lumineux s'éteindre.

Après avoir utilisé le four, nous vous recommandons de placer tous les commutateurs sur la position "0" afin d'éviter toute manipulation postérieure accidentelle.

3.4.4. Encoches supports

Le four comporte des encoches (7) qui permettent de placer les plateaux à différentes hauteurs en fonction des besoins. Il est important que, lors du réglage des plateaux, l'aliment ne touche pas les résistances, pour des raisons d'hygiène et de sécurité.

RAPPEL

Les plateaux peuvent atteindre des températures élevées, veillez à toujours utiliser un gant ou une manique pour les manipuler.

3.4.5. Accessoires

Le four comporte la liste d'accessoires suivante. Nous vous proposons à suivre quelques conseils pour son utilisation :

-Pincés (10): les pincés vont avec la grille comme avec le plateau. Elles facilitent leur manipulation et améliorent la sécurité de l'utilisateur. Nous vous recommandons d'utiliser un gant ou une manique pour manipuler les plateaux, même si vous utilisez la pince.

-Grille (11): elle est indiquée pour cuire des pizzas, des viandes et des poissons. Elle est notamment indiquée pour cuire de manière homogène les aliments des deux côtés, sans avoir à les retourner.

-Plateau émaillé (12): il est spécialement indiqué pour gratiner des aliments et est adapté à la cuisson de tout type d'aliments. Le plateau est revêtu d'un matériau permettant de placer les aliments directement dessus, et son nettoyage est simple

04. NETTOYAGE

Nettoyez le four après chaque utilisation pour assurer une hygiène et un rendement de l'appareil corrects. Avant de procéder à son nettoyage, déconnectez le four et débranchez-le. Attendez que le four refroidisse pour éviter toute brûlure ou tout autre type d'accident.

Pour le nettoyage du four et de ses accessoires, utilisez un chiffon humide et du savon neutre. Commencez par nettoyer le plateau ramasse-miettes (9) : le four est fourni avec un plateau plat dans la partie basse intérieure du four. Son rôle est de ramasser les miettes, les graisses et autres restes pouvant provenir des aliments lors de leur cuisson. Ainsi, le nettoyage de cette partie du four est simplifié. Pour le nettoyer, il suffit de tirer dessus légèrement et frotter avec un chiffon.

Poursuivez en nettoyant les parois intérieures du four, la porte et les résistances. **Important : veillez à vérifier que le four a refroidi correctement avant toute manipulation.** Finissez par le châssis extérieur et les commutateurs du tableau de commandes.

Enfin, séchez le four avec un chiffon propre et sec. Nous vous rappelons que les accessoires sont compatibles avec le lave-vaisselle.

ATTENTION

N'utilisez jamais de tampons à récurer ou brosses métalliques, vous pourriez endommager les parois du four et ses éléments.

N'utilisez sous aucun prétexte des dégraissants industriels ou de l'essence pour nettoyer le four, dans la mesure où il s'agit de produits hautement toxiques.

Ne plongez sous aucun prétexte le four dans de l'eau ou tout autre liquide. Risque de court-circuit.

05. ENTRETIEN - PRÉCAUTIONS

5.1. Règles d'entretien

Il est nécessaire d'éteindre et de débrancher le four et d'attendre qu'il refroidisse pour son nettoyage et son entretien ou lors du remplacement de pièces.

5.2. Informations

Pour tout type de maintenance, révision ou réparation, veuillez contacter directement Udom S.A.

5.3. Pièces de rechange

Seules des PIÈCES DE RECHANGE ORIGINALES autorisées et approuvées par Udom S.A. peuvent être utilisées. Nous vous recommandons de remplacer aussitôt les composants ou pièces détériorés afin de garantir un fonctionnement optimal, d'économiser de l'énergie et même de prévenir des pannes plus importantes sur l'appareil.

5.4. Stockage

Il est important de stocker le four dans un endroit sec et frais, éloigné de produits chimiques agressifs ou sources de chaleur.

5.5. Demande d'assistance

Les demandes d'assistance technique doivent être effectuées seulement après avoir fait une analyse précise (détection des pannes et causes possibles). Si vous souhaitez nous contacter par écrit, nous vous conseillons de spécifier les points suivants : **Type de machine, Numéro de référence, Description détaillée de la panne, Type d'essais effectués et Réglages réalisés ainsi que leurs effets.**

06. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

Français

UDOM S.A. déclare que le produit référencé 14.50.0 et avec la description "Four portatif HM20 black line" est conforme aux exigences suivantes du marquage CE:



EN 55014-1:2006 / EN55014-2:1997+A1 / EN 61000-3-2:2006 /
EN 61000-3-3:1995+a1+a2 / EN 60335-1:2002+a1+a11+a12+a2+a13 /
EN 60335-2-9:2003+a1+a2+a12 / EN 62233:2008

07. ÉLIMINATION DES MACHINES ÉLECTRONIQUES ET ÉLECTRIQUES

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.

01. DESCRIÇÃO

O forno portátil HM20 black line é um produto concebido para a cozedura de alimentos em cozinhas interiores domésticas. Com este forno, poderá obter resultados excelentes na hora de meter as suas receitas no forno.

1.1. Características técnicas

	Forno portátil HM20 black line 14.50.0
Potência	1500 W
Voltagem	230 V - 50 Hz
Dimensões exteriores	475 x 345 x 320 mm
Peso	4,7 Kg
Capacidade interior	20 litros
Temporizador	60 minutos
Material interior	Alumínio

02. ANTES DE COMEÇAR

- Leia atentamente esta folha de instruções sempre que for usar a máquina.
- Guarde esta folha de instruções para o futuro.
- Confirme que a máquina está em boas condições, prestando especial atenção às partes móveis. No caso de se detetar alguma anomalia, contacte o distribuidor onde adquiriu o produto.
- Antes de ligar a máquina à rede elétrica, confirme que a voltagem indicada na máquina corresponde à voltagem da rede elétrica local.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância enquanto estiver a funcionar.
- Desligue o aparelho depois de cada uso.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.

FUNÇÃO DOS FORNOS

O forno foi concebido única e exclusivamente para a cozedura de alimentos no âmbito doméstico.

Não está autorizado o uso do forno para processos diferentes dos indicados pela Elma. Nunca introduza animais vivos dentro do forno. Não introduza alimentos embalados em recipientes que não sejam apropriados para uso em fornos convencionais. Corre o risco de deformar os recipientes, estragar os alimentos e ainda provocar incêndios.

CONDIÇÕES DA INSTALAÇÃO

Recomenda-se colocar o forno numa superfície rígida e horizontal resistente ao calor. O forno deve ser instalado em zonas longe de humidade, de fontes de calor, assim como de zonas com material inflamável.

O forno não pode estar encastrado e deve-se deixar espaço suficiente entre a parede e as ranhuras de ventilação para que a ventilação seja eficaz. Caso contrário, as paredes poderão queimar-se ou ficar negras.

03. INSTRUÇÕES DE USO

3.1. Precauções

Os fornos atingem temperaturas elevadas (superiores a 100°C) quando são utilizados, é por isso que os seus componentes externos e internos podem estar muito quentes. Por isso, não deve tocar na carcaça exterior nem na porta do forno enquanto estiver em uso ou quente. Para abrir a porta do forno, deve usar a pega da porta, desenhada para não transmitir calor.

As bandejas e paredes internas também atingem temperaturas extremas. Se for manipular as bandejas enquanto o forno estiver quente, utilize sempre panos de cozinha ou luvas adequadas. Use os seletores para regular o seu funcionamento.

Recomenda-se não tapar as paredes internas do forno com película de alumínio e/ou outros produtos, pois isso pode afetar negativamente o correto funcionamento do forno.

Nunca submergir o forno em água ou em qualquer outro líquido, pois pode provocar curto-circuitos que danifiquem o produto e inclusive provocar a morte do utilizador.

3.2. Antes do primeiro uso

Limpe as paredes interiores com um pano molhado, água quente e sabonete neutro. Limpe também os acessórios incluídos no forno, pode utilizar um pano húmido com sabonete neutro ou na máquina de lavar loiça. Seque corretamente o interior do forno e os acessórios com um pano seco.

Antes de usar pela primeira vez o forno, recomendamos que aqueça o forno vazio e com a porta aberta durante 15 minutos aproximadamente. É possível que durante esta operação o forno emita odores e inclusive um leve fumo. É normal que só suceda durante o primeiro uso. Para realizar esta operação, selecione no botão de temperatura 250°C, no botão de resistências a posição de duas resistências e, por último, posicione o botão do temporizador na marca de 15 minutos.

3.3. Componentes

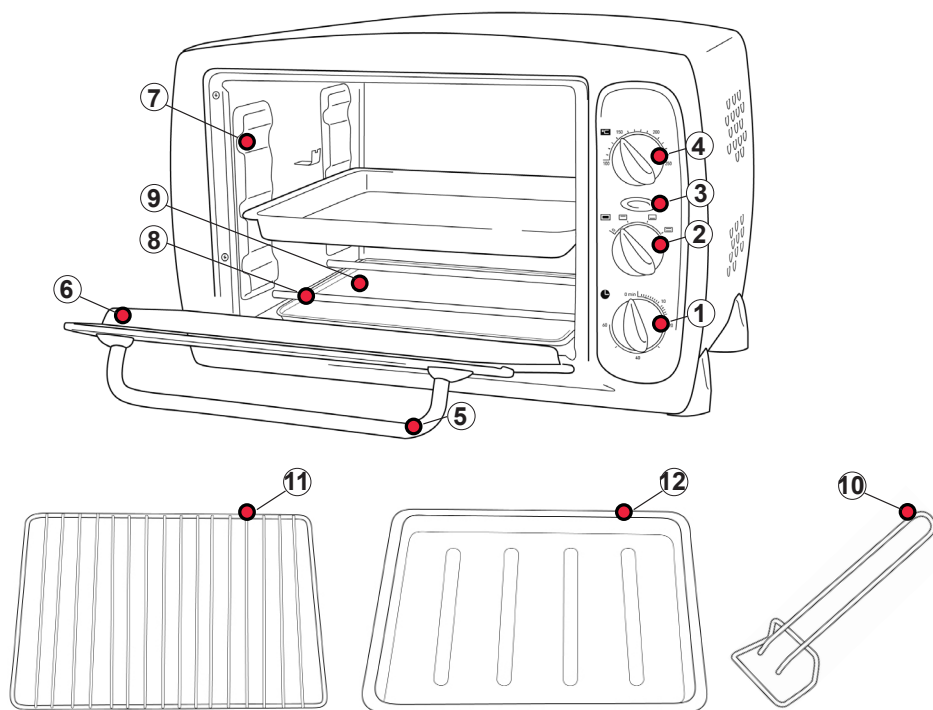
O produto que adquiriu consta das seguintes partes:

Lista de componentes:

1. Temporizador
2. Seletor de resistência
3. Piloto luminoso
4. Seletor de temperatura
5. Pega
6. Porta
7. Ranhuras de fixação (3 níveis)
8. Resistências.
9. Bandeja recolhe-migalhas
10. Ficha

Acessórios:

10. Pinças
11. Grelha
12. Bandeja esmaltada



3.4. Montagem e utilização

Para começar a utilizar o forno, deverá ajustar os diferentes botões de seleção do forno, recomendamos proceder pela seguinte ordem. É necessário ativar todos os botões para que o forno comece a funcionar, quando isto acontecer o piloto luminoso acender-se-á (3).

3.4.1. Seleção de temperatura

O botão do seletor de temperatura (4) está na parte superior do forno. Rode o botão para a direita até fazer coincidir o indicador do botão com a temperatura que quiser. Pode variar a temperatura selecionada enquanto o forno estiver em funcionamento.

3.4.2. Seleção de resistência

Este forno está equipado com duas resistências, situadas na zona superior e inferior do forno. Rode o botão de seleção de resistência (2) para a direita até selecionar a opção que melhor se adapte à cozedura que quer fazer:

-  -Posição 1: nesta posição, só se ligará a resistência superior. Indicada para dourar e gratinar alimentos.
-  -Posição 2: nesta posição, só se ligará a resistência inferior. Indicada para aquecer alimentos.
-  -Posição 3: nesta posição, ativar-se-ão ambas as resistências. Indicada para assar alimentos homogeneamente, obtendo uma melhor distribuição do calor dentro do forno.

3.4.3. Temporizador

Depois de ajustada a temperatura e as resistências a utilizar, é necessário estabelecer o tempo de cozedura para que o forno comece a funcionar. O forno vem equipado com um temporizador (1) de 60 minutos. Rode o botão para a direita até selecionar o tempo requerido de cozedura do alimento. Quando soltar o botão, este começará a rodar suavemente para a esquerda, iniciando uma contagem decrescente até chegar ao “0”. Quando a contagem decrescente terminar, tocará uma campainha.

Se quiser reduzir o tempo de cozedura, rode suavemente o botão do temporizador para a esquerda até selecionar o tempo desejado. Se, pelo contrário, quiser aumentar o tempo de cozedura, realize a operação inversa.

Para parar por completo a cozedura, rode o botão até ao ponto “0” suavemente, e deverá ouvir a campainha e o piloto luminoso apagar-se-á.

Depois de acabar de usar o forno, recomendamos-lhe que posicione todos os seletores na posição “0” para evitar acionamentos involuntários no futuro.

3.4.4. Ranhuras de fixação

O forno vem equipado com ranhuras de fixação (7) que permitem posicionar as bandejas em alturas diferentes, conforme a necessidade. É importante que, ao ajustar as bandejas, o alimento não toque nas resistências por motivos de higiene e segurança.

LEMBRE-SE

As bandejas podem atingir altas temperaturas, utilize sempre um pano ou uma luva para mexer nelas.

3.4.5. Acessórios

O forno vem equipado com a seguinte lista de acessórios, e de seguida, oferecemos-lhe uma série de conselhos para a sua utilização:

-Pinças (10): as pinças acoplam-se tanto à grelha como à bandeja, facilitando a sua manipulação e melhorando a segurança do utilizador. Recomenda-se o uso de um pano ou uma luva para manipular as bandejas embora se use a pinça.

-Grelha (11): indicada para cozinhar pizzas, carnes e peixes. Especialmente indicada para assar homogeneamente o alimento de ambos os lados sem necessidade de o rodar.

-Bandeja esmaltada (12): indicada para cozinhar pizzas, carnes e peixes. Especialmente indicada para assar homogeneamente o alimento de ambos os lados sem necessidade de o rodar.

04. LIMPEZA

Limpe o forno depois de cada uso para assegurar a correta higiene e rendimento do produto. Antes de proceder à limpeza, desligue o forno da corrente. Espere até o forno arrefecer para evitar queimaduras e outro tipo de acidentes.

Para a limpeza do forno e dos seus acessórios, utilizaremos um pano húmido e sabonete neutro. Começaremos pela bandeja recolhe-migalhas (9): o forno vem equipado com uma bandeja plana na parte inferior interna do forno. A sua função é recolher as migalhas, gorduras e outros restos que se possam soltar dos alimentos durante a sua cozedura. Desta maneira, facilita-se a limpeza da parte inferior do forno. Para proceder à sua limpeza, é tão simples quanto puxá-la suavemente e esfregá-la com o pano.

Continuaremos a limpar as paredes interiores do forno, a porta e as resistências.

Importante: assegure-se de que o forno arrefeceu corretamente.

Finalizaremos com a carcaça exterior e os botões do painel de comandos.

Por último, secaremos o forno com um pano limpo e seco. Lembre-se que os acessórios são compatíveis com a máquina de lavar loiça.

ATENÇÃO

Não utilize esfregões abrasivos ou escovas de puas pois poderá danificar as paredes do forno e os seus elementos.

Não utilize por motivo algum desengordurantes industriais ou gasolina para a limpeza do forno, pois são produtos altamente tóxicos.

Não submerja por motivo algum o forno em água ou outros líquidos. Existe o risco de curto-circuito.

05. MANUTENÇÃO E AVISOS

5.1. Normas de manutenção

Para a limpeza e manutenção da máquina ou reposição de peças, é necessário desligar o forno da corrente, esperando até ter arrefecido.

5.2. Informação

Para qualquer tipo de manutenção, revisão ou reparação, contactar diretamente a Udom S.A.

5.3. Peças sobresselentes

Só se pode usar peças sobresselentes originais que sejam autorizadas e aprovadas pela Udom S.A. Recomenda-se que os componentes ou as peças deteriorados se substituam imediatamente para garantir um melhor funcionamento, poupança de energia, e inclusive a prevenção de avarias maiores no aparelho.

5.4. Armazenamento

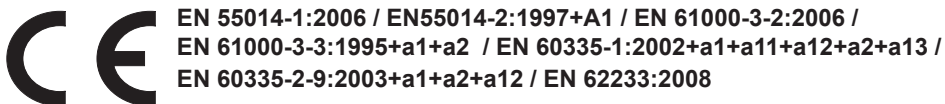
É importante que o forno seja armazenada num lugar seco e fresco, longe de produtos químicos agressivos ou fontes de calor.

5.5. Pedido de assistência

Os pedidos de assistência técnica devem ser feitos depois de uma cuidadosa análise (deteção de avarias e possíveis causas). No caso de um pedido por escrito, aconselhamos que se especifique os seguintes termos: Tipo de máquina, Número de referência, Descrição detalhada da avaria, Tipo de ensaios que se realizaram e Ajustes realizados e seus efeitos.

06. DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

A UDOM S.A. declara que o produto com a referência 14.50.0 e descrição “Forno portátil HM20 black line” cumpre os seguintes requisitos da marcação CE:



RECICLAGEM DE EQUIPAMENTOS ELÉTRICOS E ELETRÔNICOS

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 protege 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.



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.

Français

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.

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

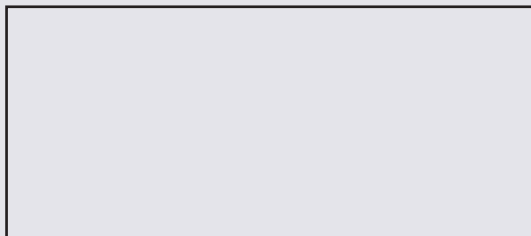
.....

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. Goian, Zabaldea, 1, de Legutiano.



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



[illegible]

ELMA[®]

• Desde 1924 •

www.elma.es



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

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