



elsay

MODE D'EMPLOI

Blender chauffant

- **SM617**



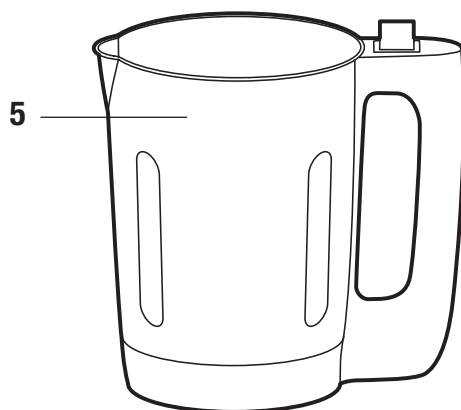
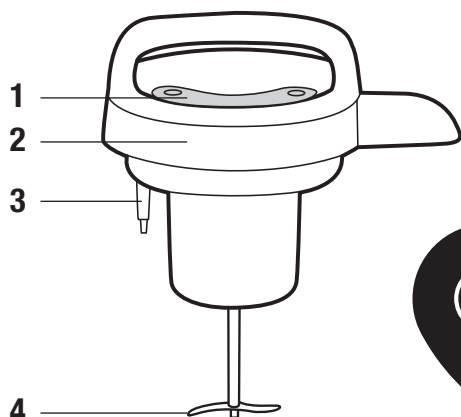
- FR P.02
- ES P.11
- PT P.20
- PL P.29
- SI P.38

FR BLENDER CHAUFFANT

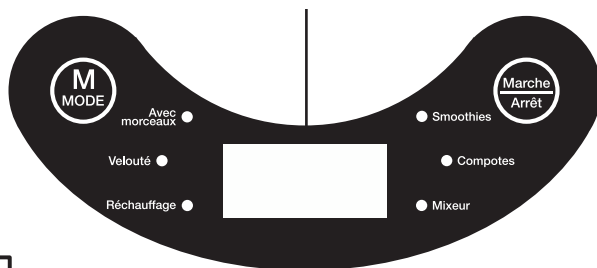
● SM617



MANUEL D'INSTRUCTION



PANNEAU DE CONTRÔLE



Le bouton MODE permet de sélectionner l'un des six programmes suivants : Soupe avec morceaux, velouté, smoothie, compote, mixeur ou réchauffage.

1. Panneau de contrôle
2. Couvercle
3. Capteur anti-débordement

4. Lame
5. Bol



Lire attentivement ce manuel avant toute utilisation et le conserver pour une consultation ultérieure.

DONNÉES TECHNIQUES

Alimentation	220-240 V ~ 50-60 Hz
Puissance du moteur	140-160 W
Puissance d'échauffement	800-1000 W
Capacité minimale	1,3 L
Capacité maximale	1,6 L

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES :

Les consignes suivantes doivent être respectées lors de l'utilisation d'appareils électriques :

1. Lire toutes les instructions.
2. Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à la tension électrique de votre domicile. Si ce n'est pas le cas, contactez votre revendeur et n'utilisez pas l'appareil.
3. Cet appareil a été fabriqué avec une fiche de mise à la terre. Veuillez-vous assurer que la prise murale de votre maison est bien reliée à la terre.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés.
5. Gardez le produit et son cordon hors d'atteinte des enfants de moins de 8 ans.
6. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
7. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - les fermes ;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements de type chambres d'hôtes. Il n'est pas destiné à être utilisé dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.

8. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
9. L'appareil ne doit pas être immergé.
10. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
11. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
12. L'appareil de cuisine doit être stabilisé avec les poignées (si présentes) positionnées pour éviter un déversement de liquides chauds.
13. **AVERTISSEMENT** : les lames de mélange sont très coupantes. Manipuler ces lames avec précaution lors de l'utilisation et du nettoyage.
14. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des couteaux affûtés, lorsqu'on vide le bol et lors du nettoyage.
15. Ne pas utiliser l'appareil avec des mains humides ou mouillées.
16. Être vigilant si un liquide chaud est versé dans l'appareil dans la mesure où il peut être éjecté de l'appareil en raison d'une ébullition soudaine.
17. L'appareil ne doit être utilisé qu'avec le support fourni.
18. Ne jamais utiliser l'appareil sur des surfaces chaudes ou à côté de cuisinières à gaz.
19. Installer votre appareil loin des bords de votre plan de travail.
20. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à côté d'un point d'eau.
21. **AVERTISSEMENT** : afin de se protéger contre le feu, les chocs électriques et les blessures, ne pas immerger le câble, la fiche ou l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.
22. Ne jamais utiliser l'appareil sur une surface inclinée ou instable.
23.  **Attention** : les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
24. Ne pas toucher les parties chauffantes de l'appareil, seulement la poignée ou les boutons.
25. La surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation.
26. Une attention particulière doit être maintenue lorsque vous déplacez un appareil avec des éléments chauffants.
27. Verser la préparation avec attention pour éviter un risque de blessures.
28. Ne pas faire chauffer les aliments trop longtemps.
29. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
30. Laisser l'appareil refroidir avant le montage ou le démontage des pièces détachées et avant leur nettoyage.
31. Ne pas utiliser l'appareil à vide.
32. S'assurer que l'appareil est éteint avant de le retirer de sa base.
33. Éviter tout débordement sur le connecteur.

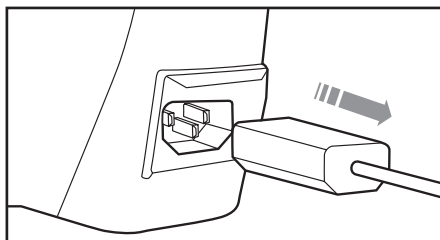
- 34. En ce qui concerne les durées de fonctionnement référez-vous au paragraphe PROGRAMMES de la notice.
- 35. En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous au paragraphe NETTOYAGE ET ENTRETIEN de la notice.
- 36. AVERTISSEMENT : une mauvaise utilisation de l'appareil peut entraîner des blessures.
- 37. AVERTISSEMENT : éviter tout contact avec les parties en mouvement.
- 38. AVERTISSEMENT : ne pas dépasser le niveau Max lorsque vous remplissez l'appareil avec des aliments ou de l'eau.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

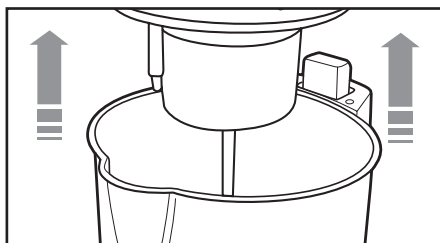
Déballiez l'appareil et vérifiez que tous les accessoires sont en bon état. Nettoyez et séchez chaque partie de l'appareil comme indiqué dans le paragraphe NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

UTILISATION

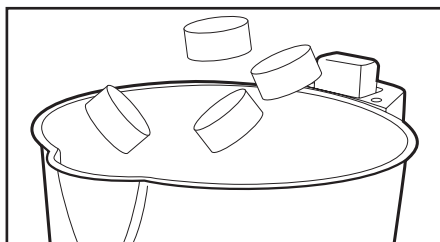
- Assurez-vous que toutes les parties du blender chauffant soient sèches et que l'appareil est bien débranché du réseau électrique.



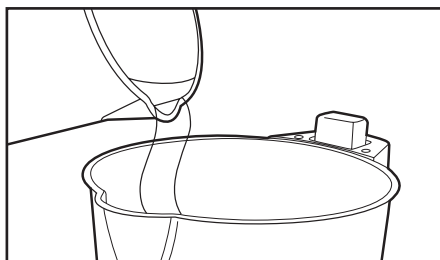
- Retirez le couvercle avec précaution. Veillez à ne pas toucher la lame.



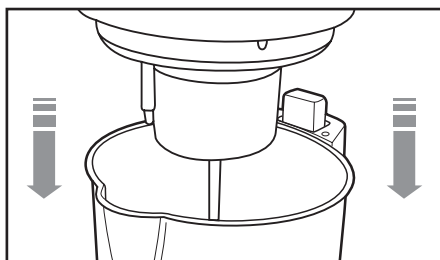
- Placez tous les ingrédients dans le bol. Les ingrédients doivent être coupés en dés fins de 2 cm environ.
Note : si votre recette contient de la viande, veillez à la cuire séparément avant de la transférer dans le bol.



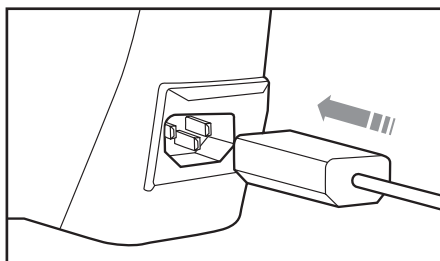
- Ajoutez le liquide en veillant à respecter les niveaux minimum (1,3 L) et maximum (1,6 L) indiqués sur le bol. Nous recommandons de respecter le ratio de 2 rations de nourritures pour 3 rations d'eau.



- Insérez le couvercle sur le bol. Assurez-vous qu'il est bien en place.

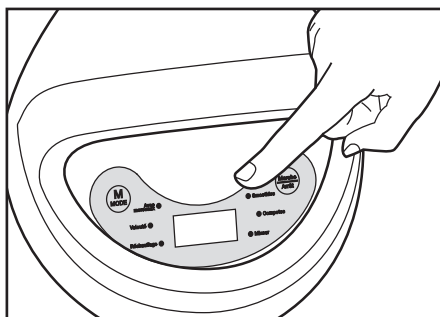


- Branchez l'appareil sur le réseau. Les icônes clignotent.



- Appuyez sur le bouton Mode jusqu'à ce que l'icône du programme souhaité s'allume. Une fois le programme sélectionné, appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pour lancer la préparation.

Si vous avez sélectionné le mauvais programme appuyez sur le bouton Marche/Arrêt pendant deux secondes. L'appareil se mettra en mode veille et vous pourrez sélectionner de nouveau le programme souhaité à l'aide du bouton Mode comme indiqué ci-dessus.



Lorsque le programme est lancé l'écran affiche le temps restant en minutes.

NOTE : si l'écran affiche "E1" cela signifie que le niveau maximal (1,6 L) a été dépassé. L'alimentation électrique est automatiquement coupée. Retirez les ingrédients jusqu'au bon niveau (entre 1,3 L et 1,6 L) et nettoyez le capteur anti-débordement situé sous le couvercle avant de relancer la préparation.

A la fin du programme l'appareil bipe pendant 60 secondes. Après ces 60 secondes l'appareil s'éteint automatiquement et garde la préparation au chaud pendant 30 minutes.

- Débranchez l'appareil du réseau et retirez le couvercle.

ATTENTION : ne pas retirer le couvercle avant l'arrêt complet de la lame.

NOTE : lors de la première utilisation de l'appareil, il est possible que de la fumée/vapeur s'échappe du couvercle. Ceci est normal, le phénomène disparaîtra après quelques utilisations.

AVERTISSEMENT : ne pas utiliser l'appareil pendant plus de 3 cycles consécutifs. Après 3 cycles d'utilisation laisser l'appareil refroidir pendant 30 minutes.

PROGRAMMES

NOTE : chaque programme a une durée prédéfinie. Il n'est pas possible de modifier cette durée.

NOTE : pour réaliser des soupes froides, utilisez dans un premier temps le programmes "Avec morceaux" ou "Velouté" puis laisser refroidir et réfrigérer la préparation.

• Soupe avec Morceaux

Durée : 28 minutes

Durant ce programme il n'y a pas de mélange ; seulement un échauffement.

Si vous trouvez que votre soupe est trop épaisse après la cuisson, vous pouvez mélanger la préparation en utilisant le programme Mixeur. Pour réaliser ce mélange, référez-vous au paragraphe "Mixeur/Blender" ci-dessous.

• Velouté

Durée : 21 minutes

Ce programme permet la réalisation de soupe liquide.

• Réchauffage

Durée : 20 minutes

Ce programme permet de réchauffer les préparations.

• Smoothies

Durée : 2 minutes

Ce programme permet la réalisation de boisson fraîche.

ATTENTION : ne pas insérer de cubes de glace dans l'appareil.

• Compotes

Durée : 18 minutes

Note : la présence d'amidon et de sucres dans certains aliments peut entraîner des brûlures sur le fond de l'appareil s'ils sont en contact direct avec la base intérieure du bol. Pour prévenir ce phénomène, ajoutez une demi tasse d'eau avant de placer les ingrédients solides puis ajouter la quantité de liquide souhaitée.

• Mixeur / Blender

Durée : 20 secondes maximum

Ce programme fonctionne sans échauffement et permet de mélanger une préparation pour obtenir la consistance désirée.

NOTE : pour accéder à ce programme après en avoir utilisé un autre vous aurez besoin de débrancher puis de rebrancher votre appareil. Cette réinitialisation permet de sélectionner le programme Mixeur avec le bouton MODE. Lorsque l'icône Mixeur est allumée, maintenez appuyé le bouton Marche/Arrêt pour mélanger le contenu de l'appareil.

NOTE : au-delà de 20 secondes, l'alimentation électrique sera automatiquement coupée pour prévenir tout risque de surchauffe. Si cela se produit, attendez 10 secondes avant de réutiliser la fonction Mixeur.

AVERTISSEMENT : cette fonction n'est pas adaptée pour hacher de la viande crue ni pour piler de la glace.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

ATTENTION : la surface de l'élément chauffant présente une chaleur résiduelle après utilisation. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer.

ATTENTION : l'appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.

ATTENTION : les lames sont très coupantes. Elles doivent être manipulées avec précaution.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis au lave-vaisselle.

- Essuyez les surfaces externes avec un chiffon humide

- Passez le couvercle avec les lames sous de l'eau chaude puis essuyer avec une éponge douce accompagnée d'un détergent doux. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon sec et propre.

- Pour nettoyer l'intérieur de l'appareil utilisez de l'eau chaude savonneuse et une éponge douce. Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon sec et propre. Si des aliments sont brûlés à l'intérieur de l'appareil, laissez-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 15 minutes avant de réaliser le nettoyage.

ATTENTION : n'utilisez pas de grattoir, de paille de fer, de solvants ou de produits abrasifs, ils risqueraient d'abimer la surface de l'appareil.

STOCKAGE

Rangez l'appareil dans son emballage, dans un endroit frais et sec, hors de la portée des enfants.

RECYCLAGE ET MISE AU REBUT



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

Cet appareil électrique ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. Cet appareil doit être mis au rebut dans un centre de recyclage

d'appareils électriques et électroniques. En collectant et en recyclant les déchets, vous contribuez à la préservation des ressources naturelles, et veillez à ce que l'appareil soit mis au rebut en respectant l'environnement et la santé humaine.

SERVICE APRÈS-VENTE / GARANTIE

1. Les produits ELSAY sont conçus selon les standards de qualité des produits les plus exigeants pour l'univers de la maison.
 2. Les produits ELSAY bénéficient de la durée de garantie légale (**24 mois**) qui débute à compter de la date d'achat du consommateur ou de la date de livraison du produit. En complément de cette garantie légale une extension d'un an (**12 mois**) est offerte par E. Leclerc. Ceci porte la durée de garantie totale à 3 ans (**36 mois**).
Cette extension de garantie offerte par E. Leclerc ne s'applique pas aux accessoires* (sac aspi, verseuse, etc.).
 3. Les interventions au titre de la garantie légale de conformité auront pour effet de faire bénéficier le produit d'une extension de garantie légale de conformité de 6 mois. Toutefois, les interventions effectuées au cours de la période de garantie complémentaire offerte par E. Leclerc ne pourront pas bénéficier de cette extension de garantie
 4. Sont couverts toutes pannes ou défauts, rendant le produit impropre à son usage, et entraînant un retour du produit par le consommateur pendant la durée de la garantie.
 5. Si le produit ELSAY ne peut être réparé durant la période de la garantie totale de garantie (garantie légale de conformité et extension de garantie offerte par E. Leclerc), le produit sera remplacé et la garantie totale sera renouvelée.
 6. Sont exclus de la garantie*, tous dommages, pannes, défaillances ou défauts liés :
 - a. à un emploi ou une installation non conforme aux prescriptions indiquées dans la notice fournie ;
 - b. aux dommages résultant d'une cause externe au produit
 - c. à la suite à une modification des caractéristiques techniques par l'utilisateur
 - d. à une utilisation à caractère professionnelle
- *Suite à une analyse effectuée par les points SAV E. LECLERC ou par le point de vente E. LECLERC.*
7. La garantie n'est applicable que dans les points de vente E. LECLERC. Dans l'éventualité d'un problème ou défaut, vous devez toujours vous rendre dans un point de vente E. LECLERC pour pouvoir bénéficier de la couverture de la garantie.
 8. Toute demande de SAV ne pourra être traitée que si :
 - a. Une preuve d'achat est fournie (ticket de caisse ou carte E. LECLERC)
 - b. Le produit est strictement identique à celui acheté
 9. Pour toute information complémentaire, votre magasin E. LECLERC se tient à votre disposition.
 10. Le numéro vert 0800 35 35 20 (appel non surtaxé) est également à votre disposition.

* Si accessoires vendus séparément du produit.

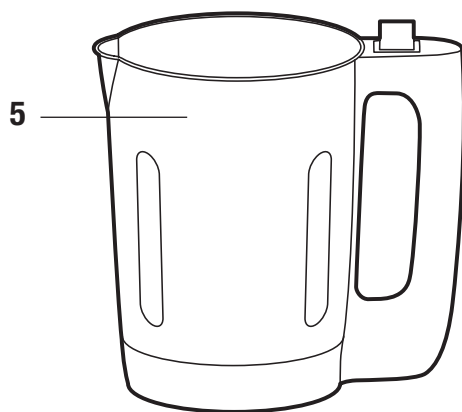
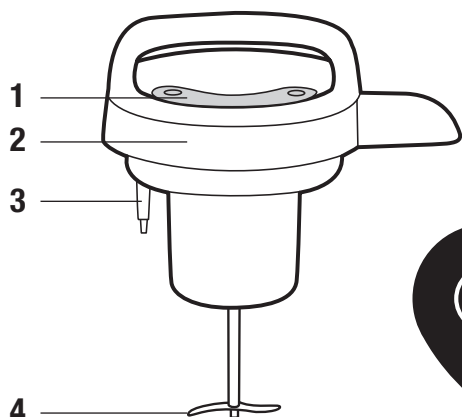


ES BATIDORA CALENTADORA

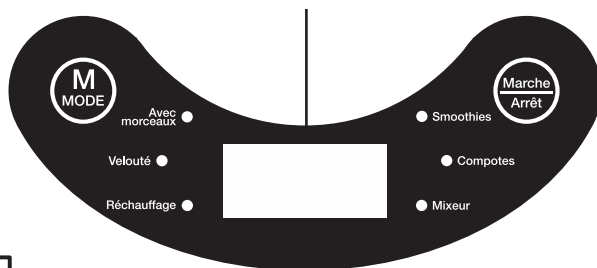


• SM617

MANUAL DE INSTRUCCIONES



PANEL DE CONTROL



El botón MODE permite seleccionar uno de los seis programas siguientes:
Sopa con tropezones,
crema, batido, compota,
batidora o calentado.

1. Panel de control
2. Tapadera
3. Sensor antidesbordamiento

4. Cuchilla
5. Bol



Lea detenidamente este manual antes de utilizar el aparato y consérvelo para futuras consultas.

FICHA TÉCNICA

Alimentación	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potencia del motor	140-160 W
Potencia de calentamiento	800-1000 W
Capacidad mínima	1,3 L
Capacidad máxima	1,6 L

INDICACIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES:

Cuando se utilicen aparatos eléctricos siempre deberán seguirse las siguientes indicaciones:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Antes de enchufar el aparato a la corriente eléctrica, asegúrese de que la tensión indicada en la placa de características del aparato se corresponda con la tensión eléctrica de su domicilio. Si no fuera el caso, contacte con su distribuidor y no utilice el aparato.
3. Este aparato incorpora de fábrica una conexión a tierra. Asegúrese de que la toma de pared de su hogar esté correctamente conectada a tierra.
4. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia o el conocimiento necesarios siempre y cuando estén correctamente supervisadas o hayan recibido instrucciones previas relativas al uso de este aparato con total seguridad y sean completamente conscientes de los peligros a los que se exponen. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por los niños salvo si éstos tienen más de 8 años y lo hacen bajo supervisión.
5. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
6. Los niños no deben jugar con este aparato.
7. Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como:
 - las granjas;
 - el uso por parte de clientes de hoteles, moteles y demás entornos de carácter residencial;
 - entornos del tipo habitaciones de huéspedes. El aparato no está destinado a usarse en rincones de cocina reservados al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales.

8. Desconecte siempre el aparato de la red eléctrica si lo deja sin vigilancia y antes de desmontarlo, montarlo o limpiarlo.
9. No debe sumergirse el aparato.
10. Si el cable de alimentación estuviera estropeado, deberá ser cambiado por el fabricante, su servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar todo peligro.
11. Este aparato no está pensado para funcionar con un temporizador exterior o un sistema de mando a distancia separado.
12. El aparato de cocina debe estabilizarse con las asas (si las hubiera) instaladas para evitar un desbordamiento de líquidos calientes.
13. ADVERTENCIA: las cuchillas de la batidora están muy afiladas. Manipúlelas con precaución cuando utilice el aparato y cuando las lave.
14. Las cuchillas afiladas deben manipularse con precaución cuando se vacíe el bol y cuando se vaya a lavarlas.
15. No utilice el aparato con las manos húmedas o mojadas.
16. Tenga precaución cuando vierta un líquido caliente en el aparato, ya que puede salir expulsado de éste si hierve de repente.
17. El aparato solo debe utilizarse con el soporte incluido.
18. No utilice nunca el aparato sobre superficies calientes o junto a cocinas de gas.
19. Instale el aparato lejos de los bordes de la superficie de trabajo.
20. No utilice el aparato en el exterior ni junto a un punto de agua.
21. ADVERTENCIA: para protegerse del fuego, las descargas eléctricas y evitar heridas físicas, no sumerja el cable ni el enchufe o el aparato en agua ni en cualquier otro líquido.
22. No utilice nunca el aparato sobre una superficie inclinada o inestable.
23.  **Atención:** las superficies pueden alcanzar elevadas temperaturas mientras se utiliza el aparato.
24. No toque las partes del aparato que emitan calor, solo la empuñadura o los botones.
25. La superficie de la resistencia mantiene el calor residual después de utilizar el aparato.
26. Adopte una especial precaución cuando desplace un aparato con resistencias.
27. Vierta la preparación con precaución para evitar cualquier riesgo de sufrir heridas.
28. No caliente los alimentos demasiado tiempo.
29. Apague el aparato y desenchúfelo de la corriente antes de cambiar los accesorios o de acercarse a las piezas que son móviles cuando el aparato está en funcionamiento.
30. Espere a que el aparato se enfríe antes de montar o de desmontar las piezas extraíbles y antes de limpiarlas.
31. No utilice nunca el aparato en vacío.
32. Asegúrese de que el aparato esté apagado antes de retirarlo de su base.
33. Evite cualquier desbordamiento sobre el conector.

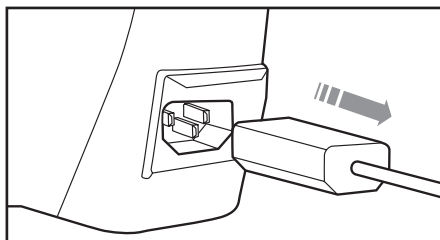
34. En lo referente a los tiempos de funcionamiento consulte el apartado PROGRAMAS del manual de instrucciones.
35. Para obtener información detallada sobre cómo limpiar las superficies en contacto con los alimentos, consulte el apartado LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO del manual de instrucciones.
36. ADVERTENCIA: un uso incorrecto del aparato puede provocar heridas.
37. ADVERTENCIA: evite todo contacto con las piezas en movimiento.
38. ADVERTENCIA: no supere el nivel Máx. cuando añada al aparato alimentos o agua.

ANTES DE USAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

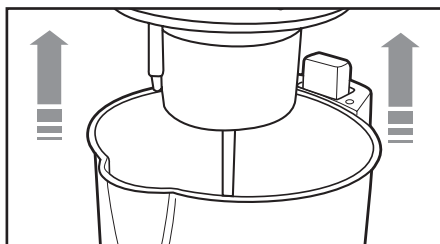
Desembale el aparato y asegúrese de que todos los accesorios se encuentren en buen estado. Limpie y seque cada pieza del aparato tal como se indica en el apartado LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

USO

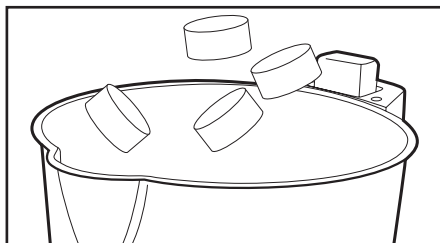
- Asegúrese de que todas las piezas de la batidora calentadora estén secas y de que el aparato esté correctamente desenchufado de la corriente eléctrica.



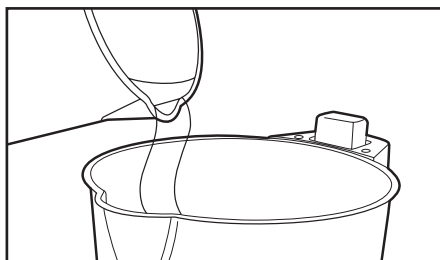
- Retire la tapa con precaución. Procure no tocar la cuchilla.



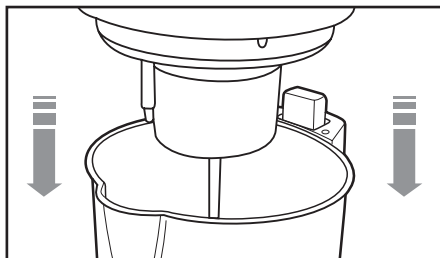
- Introduzca todos los ingredientes en el bol. Los ingredientes deben cortarse en dados finos de aprox. 2 cm. **Nota:** si su receta contiene carne, cuézala por separado antes de introducirla en el bol.



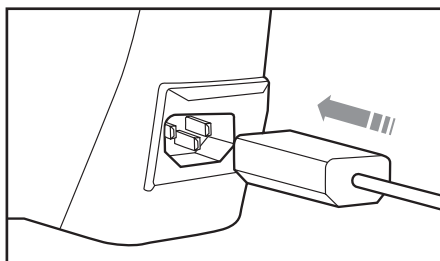
- Añada el líquido asegurándose de respetar los niveles mínimo (1,3 L) y máximo (1,6 L) indicados en el bol. Le recomendamos que respete la proporción de 2 raciones de alimento por 3 raciones de agua.



- Coloque la tapa sobre el bol. Asegúrese de que esté correctamente colocada.

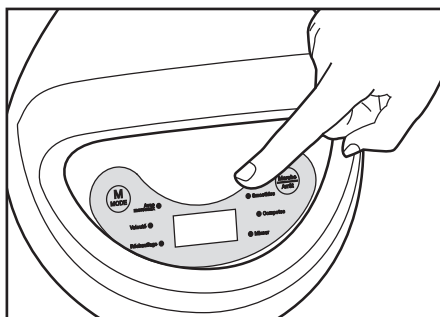


- Enchufe el aparato a la corriente eléctrica. Los iconos parpadean.



- Pulse el botón Mode hasta que se encienda el icono del programa que desee. Una vez seleccionado el programa, pulse el botón de Encendido/Apagado para iniciar la preparación.

Si ha seleccionado el programa incorrecto pulse el botón de Encendido/Apagado durante dos segundos. El aparato se pondrá en modo espera y podrá seleccionar el nuevo programa que desee con el botón Mode tal como se indica anteriormente.



Cuando se inicia el programa, la pantalla indica el tiempo restante en minutos.
NOTA: si la pantalla muestra 'E1' significa que el nivel máximo (1,6 L) se ha superado. En ese caso la corriente eléctrica se cortará automáticamente. Retire los ingredientes hasta que se sitúen al nivel adecuado (entre 1,3 L y 1,6 L) y limpie el sensor antidesbordamiento situado bajo la tapa antes de volver a iniciar la preparación.

Al finalizar el programa, el aparato emite un bip durante 60 segundos. Transcurridos esos 60 segundos, el aparato se apaga automáticamente y mantiene la preparación caliente durante 30 minutos.

- Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y retire la tapa.

ATENCIÓN: no retire la tapa antes de que la cuchilla se haya detenido completamente.

NOTA: cuando utilice el aparato por primera vez, de la tapa puede desprenderse humo o vapor. Este fenómeno es normal y desaparecerá después de varios usos.

ADVERTENCIA: no utilice el aparato durante más de 3 ciclos consecutivos. Después de 3 ciclos de uso, espere a que el aparato se enfríe durante 30 minutos.

PROGRAMAS

NOTA: cada programa tiene una duración predefinida. Esta duración no puede modificarse.

NOTA: para preparar sopas frías, utilice primero los programas 'Con tropezones' o 'Crema', a continuación déjelas enfriar y luego guárdelas en el frigorífico.

• Sopa con tropezones

Duración: 28 minutos

En este programa no se realiza batido; solo un calentamiento. Si la sopa le parece demasiado espesa después de la cocción, puede batirla utilizando el programa Batidora. Para realizar este batido consulte el apartado 'Batidora' que figura a continuación.

• Crema

Duración: 21 minutos

Con este programa puede prepararse una sopa líquida.

• Calentado

Duración: 20 minutos

Con este programa pueden calentarse las preparaciones.

• Batidos

Duración: 2 minutos

Con este programa puede prepararse una bebida fresca. **ATENCIÓN:** no introduzca cubitos de hielo en el aparato.

• Compotas

Duración: 18 minutos

Nota: la presencia de almidón y de azúcares en algunos alimentos puede provocar quemaduras en el fondo del aparato si están en contacto directo con la base interior del bol. Para prevenir este fenómeno, añada media taza de agua antes de introducir los ingredientes sólidos y a continuación añada la cantidad de líquido que desee.

• Batidora

Duración: máximo 20 segundos

Este programa funciona sin calentamiento y permite batir una preparación para obtener la consistencia que desee.

NOTA: para acceder a este programa tras haber utilizado otro tendrá que desenchufar y volver a enchufar el aparato. Esta reiniciación permite seleccionar el programa Batidora con el botón MODE. Cuando el icono Batidora se ilumine, mantenga pulsado el botón de Encendido/Apagado para batir el contenido del aparato.

NOTA: transcurridos 20 segundos, la corriente eléctrica se cortará automáticamente para prevenir cualquier riesgo de recalentamiento. Si esto ocurriera, espere 10 segundos antes de volver a utilizar la función Batidora.

ADVERTENCIA: esta función no es apta para picar carne cruda ni hielo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el aparato después de cada uso.

ATENCIÓN: la superficie de la resistencia mantiene el calor residual después de utilizar el aparato. Deje enfriar completamente el aparato antes de limpiarlo.

ATENCIÓN: el aparato no debe sumergirse en agua.

ATENCIÓN: las cuchillas están muy afiladas. Deben manipularse con precaución. Este aparato no es apto para lavarse en el lavavajillas.

- Limpie las superficies externas con un paño humedecido.
- Pase la tapa con las cuchillas bajo el agua caliente y a continuación lávelas con una esponja y un detergente suaves. Aclárelas con agua limpia y séquelas con un paño seco y limpio.

- Para limpiar el interior del aparato utilice agua caliente y jabón y una esponja suave. Aclárelo con agua limpia y séquelo con un paño seco y limpio. En caso de que se hubiesen quemado alimentos en el interior del aparato, déjelo a remojo en agua caliente y jabón durante 15 minutos antes de proceder a lavarlo.

ATENCIÓN: no utilice rascadores, estropajos de alambre, disolventes o productos abrasivos, ya que podrían dañar la superficie del aparato.

ALMACENAMIENTO

Guarde el aparato en su embalaje, en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de los niños.

RECICLAJE Y ELIMINACIÓN



Este aparato eléctrico no debe desecharse junto con los residuos domésticos. Este aparato debe desecharse en un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Mediante la recogida y al reciclar los residuos, usted contribuye a la preservación de los recursos naturales y garantiza la eliminación respetuosa del aparato con el medio ambiente y la salud humana.

SERVICIO POSVENTA / GARANTÍA

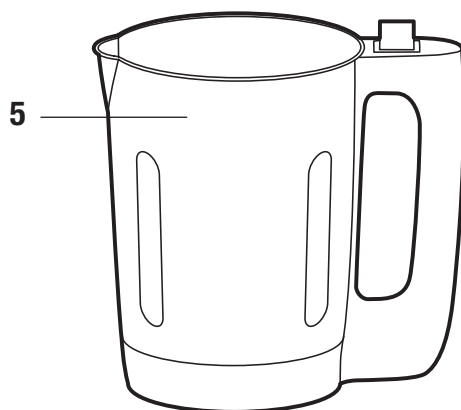
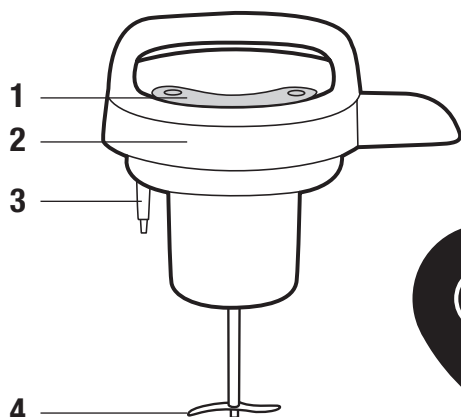
1. Los productos ELSAY están diseñados conforme a los estándares de calidad de los productos más exigentes para el mundo del hogar.
 2. Los productos ELSAY gozan del período de garantía legal **(24 meses)** que entrará en vigor a partir de la fecha de compra del consumidor o de la fecha de entrega del producto. Como complemento de esta garantía legal, E. Leclerc ofrece una garantía adicional de un año **(12 meses)**. Esto hace que la garantía total sea de 3 años **(36 meses)**.
Esta ampliación de garantía que ofrece E. Leclerc no se aplica a los accesorios* (bolsa de la aspiradora, jarra, etc.).
 3. Las intervenciones con arreglo a la garantía legal harán que el producto goce de una ampliación de garantía legal de 6 meses. No obstante, las intervenciones que se realicen dentro del período de garantía adicional que ofrece E. Leclerc no podrán beneficiarse de esta ampliación de garantía.
 4. La garantía cubrirá cualquier avería o defecto que haga que el producto no resulte apto para su uso, y que dé lugar a una devolución de éste por parte del consumidor durante el período de garantía.
 5. Si el producto ELSAY no puede repararse durante el período total de la garantía (garantía legal de conformidad y ampliación de garantía ofrecida por E. Leclerc), el producto será sustituido y la garantía total se renovará.
 6. La garantía* no incluye cualquier daño, avería, fallo o defecto asociado:
 - a. a un uso o una instalación que no cumpla las recomendaciones indicadas en el manual de instrucciones facilitado
 - b. a los daños provocados por una causa ajena al producto
 - c. a una modificación de las características técnicas por parte del usuario
 - d. a un uso de carácter profesional
- *Tras un análisis realizado por los puntos de servicio posventa E. LECLERC o por el punto de venta E. LECLERC.*
7. La garantía solo será aplicable en los puntos de venta E. LECLERC. En caso de que el producto sufra cualquier problema o fallo, deberá acudir siempre a un punto de venta E. LECLERC. para poder disfrutar de la cobertura de la garantía.
 8. Cualquier solicitud al servicio posventa solo podrá atenderse si:
 - a. Se facilita una prueba de compra (ticket de caja o tarjeta E. LECLERC)
 - b. El producto es estrictamente idéntico al comprado
 9. Su tienda E. LECLERC está a su disposición para ofrecerle cualquier información complementaria.
 10. También tiene a su disposición el número verde 0800 35 35 20 (llamada sin tarificación adicional).

**En el caso de accesorios del producto vendidos por separado.*

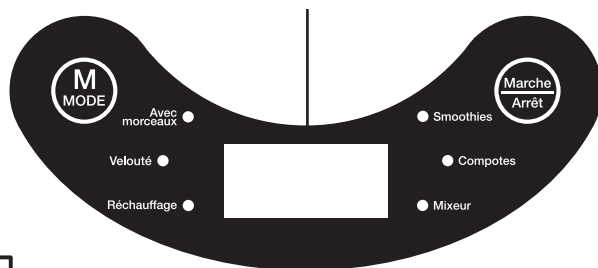


● **SM617**

MANUAL DE INSTRUÇÕES



PAINEL DE CONTROLO



O botão MODO permite selecionar um dos seis programas seguintes:

Sopa com pedaços,
creme, batido, puré de fruta,
tritador ou aquecimento.

1. Painel de controlo
2. Tapa
3. Sensor anti-derrame

4. Lâmina
5. Copo



Leia atentamente este manual de instruções antes da utilização e conserve-o para futuras referências.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentação	220-240 V ~ 50-60 Hz
Potência do motor	140-160 W
Potência de aquecimento	800-1000 W
Capacidade mínima	1,3 L
Capacidade máxima	1,6 L

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES:

As seguintes precauções devem ser observadas durante a utilização de aparelhos elétricos:

1. Leia as instruções na íntegra.
2. Antes de ligar o aparelho a uma tomada elétrica, certifique-se de que a tensão indicada na placa das especificações do aparelho corresponde à tensão elétrica da sua habitação. Caso contrário, contacte o seu revendedor e não utilize o aparelho.
3. Este aparelho foi fabricado com uma ficha de terra. Certifique-se de que a tomada elétrica da sua habitação está bem ligada à terra.
4. Este aparelho pode ser utilizado por crianças com, pelo menos, 8 anos de idade, e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou ensinadas a usar o aparelho com toda a segurança e tenham entendido os perigos incorridos. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos de idade e que estiverem vigiados.
5. Mantenha o artigo e respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
6. As crianças não devem brincar com o aparelho.
7. Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Quintas;
 - utilização por clientes de hotéis, pensões e outros ambientes com carácter residencial;
 - ambientes de tipo quartos de hóspedes. Não se destina a ser utilizado em espaços de refeição reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais.

8. Desligue sempre o aparelho da alimentação se o deixar sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
9. O aparelho não deve ser colocado dentro de líquidos.
10. Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou pessoas igualmente qualificadas de modo a evitar qualquer perigo.
11. O aparelho não foi concebido para ser ligado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando remoto separado.
12. O aparelho de cozinha deve ser colocado de modo estável, com as pegas (se for o caso) posicionadas de modo a evitar o derrame de líquidos quentes.
13. AVISO: as lâminas de trituração estão muito afiadas. Manuseie as lâminas com cautela durante a utilização e a lavagem.
14. Devem ser tomadas precauções durante o manuseio das lâminas afiadas, ao esvaziar o copo e durante a lavagem.
15. Não utilizar o aparelho com as mãos molhadas ou húmidas.
16. Tenha especial cuidado se deitar líquidos quentes para o aparelho, pois poderiam ser ejetados devido a uma ebulição repentina.
17. O aparelho só deve ser utilizado com o suporte incluído.
18. Nunca utilizar o aparelho em superfícies quentes ou ao lado de fogões de gás.
19. Instale o aparelho afastado da bancada.
20. Não utilize o aparelho no exterior ou na proximidade de água.
21. AVISO: Para evitar eventuais riscos de incêndio, choques elétricos ou lesões, não coloque o cabo, a ficha ou o aparelho dentro de água nem em qualquer outro líquido.
22. Nunca utilizar o aparelho em superfícies inclinadas ou instáveis.
23.  **Atenção:** As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
24. Não toque nas partes do aparelho que aquecem, apenas na pega ou nos botões.
25. A superfície do elemento de aquecimento apresenta um calor residual depois da utilização.
26. Deve ter-se uma atenção especial quando um aparelho com elementos que aquecem for deslocado.
27. Deite o preparado com cuidado, para evitar um risco de lesões.
28. Não deixe os alimentos aquecerem demasiado tempo.
29. Desligue o aparelho e retire a ficha da tomada elétrica antes de mudar de acessório ou de se aproximar das partes que ficam móveis durante o funcionamento.
30. Deixe o aparelho arrefecer antes da montagem ou desmontagem das peças destacáveis e antes de as lavar.
31. Não utilize o aparelho vazio.
32. Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de o retirar da base.
33. Evite eventuais derrames para cima do conector.

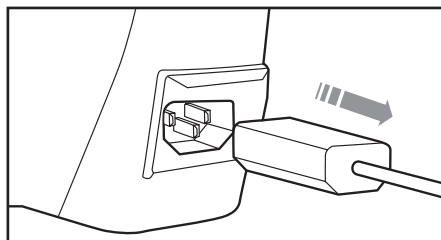
34. No que respeita aos tempos de funcionamento, refira-se ao parágrafo PROGRAMAS das instruções.
35. No que respeita às informações pormenorizadas relativas ao modo de limpar as superfícies em contacto com alimentos, refira-se ao parágrafo CUIDADOS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO das instruções.
36. AVISO: a utilização incorreta do aparelho pode provocar lesões.
37. AVISO: evite o contacto com as partes em movimento.
38. AVISO: não exceda o nível Máx. quando encher o aparelho com alimentos ou água.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

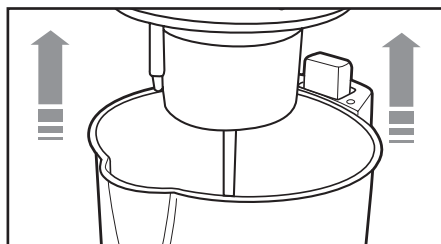
Desembrulhe o aparelho e certifique-se de que todos os acessórios estão em bom estado. Lave e seque cada parte do aparelho como indicado no parágrafo CUIDADOS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

UTILIZAÇÃO

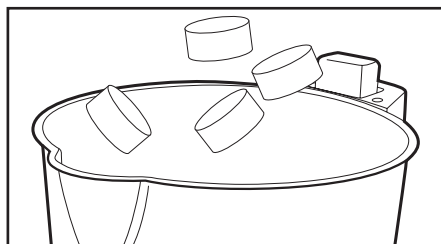
- Certifique-se de que todas as partes do liquidificador aquecedor estão secas e que o aparelho está desligado da tomada elétrica.



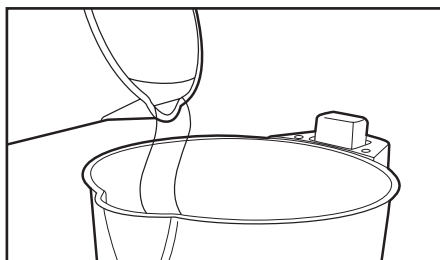
- Retire a tampa com cautela. Cuidado em não tocar na lâmina.



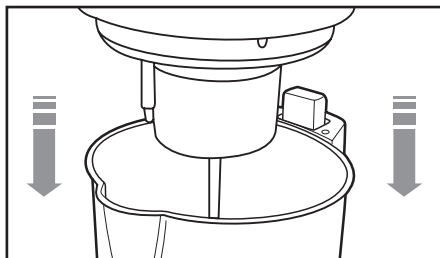
- Introduza todos os ingredientes no copo. Os ingredientes devem ser cortados em cubos pequenos de 2 cm aprox. Nota: Se a receita contiver carne, coza-a em separado antes de a transferir para o copo.



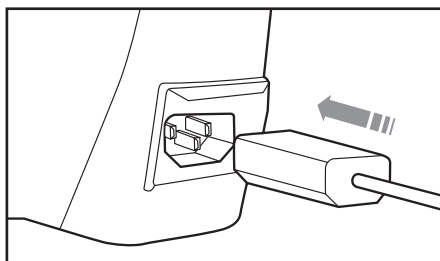
- Acrescente o líquido, observando os níveis mínimo (1,3 L) e máximo (1,6 L) indicados no copo. Recomenda-se que respeite o rácio de 2 porções de alimentos por 3 porções de água.



- Insira a tampa no copo. Certifique-se de que está no devido lugar.

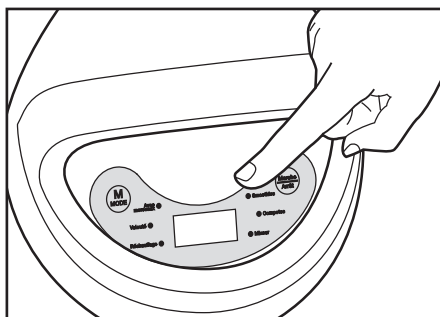


- Ligue o aparelho à eletricidade. Os ícones piscam.



- Pressione o botão Modo até o ícone do programa desejado se ligar. Uma vez o programa selecionado, pressione o botão Ligar/Desligar para dar início à preparação.

Se tiver selecionado um programa incorreto, pressione o botão de Ligar/Desligar durante dois segundos. O aparelho colocar-se-á em modo de espera e será novamente possível selecionar o programa desejado com o botão Modo, como acima indicado.



Quando o programa tiver iniciado, o visor apresenta o tempo restante em minutos. **NOTA:** Se o visor indica 'E1' significa que o nível máximo (1,6 L) foi excedido. A alimentação elétrica foi automaticamente desligada. Retire os ingredientes até ao nível certo (entre 1,3 L e 1,6 L) e lave o sensor anti-derrames situado por baixo da tampa antes de ligar novamente o aparelho.

Ao fim do programa, o aparelho emite um bip sonoro durante 60 segundos. Passados esses 60 segundos, o aparelho desliga-se automaticamente e mantém o preparado quente durante 30 minutos.

- Desligue o aparelho da eletricidade e retire a tampa.

ATENÇÃO: Não retirar a tampa antes da passagem completa da lâmina.

NOTA: Na primeira utilização do aparelho, é possível que fumo/vapor saia pela tampa. Este fenómeno é normal e desaparecerá após algumas utilizações.

AVISO: Não utilize o aparelho durante mais de 3 ciclos consecutivos. Após 3 ciclos de utilização, deixe o aparelho arrefecer durante 30 minutos.

PROGRAMAS

NOTA: Cada programa tem um tempo pré-definido. Não é possível alterar esses tempos.

NOTA: Para confeccionar sopas frias, utilize primeiro o programa 'Com pedaços' ou 'Creme' e deixe arrefecer e refrigerar o preparado.

• Sopa com Pedaços

Tempo: 28 minutos

Durante este programa, não há trituração; apenas aquecimento. Se achar a sopa demasiado espessa depois de cozida, poderá triturar mais o preparado, utilizando o programa Triturador. Para confeccionar este preparado, refira-se ao parágrafo 'Triturador/Liquidificador' que se segue.

• Creme

Tempo: 21 minutos

Este programa permite realizar sopa líquida.

• Aquecer

Tempo: 20 minutos

Este programa permite aquecer os preparados.

• Batidos

Tempo: 2 minutos

Este programa permite confeccionar bebidas frescas. **ATENÇÃO:** Não inserir cubos de gelo no aparelho.

• Purés de fruta

Tempo: 18 minutos

Nota: A presença de amido e açúcares nalguns alimentos pode provocar queimaduras no fundo do aparelho se estiverem em contacto direto com a base interior do copo. Para prevenir este fenómeno, acrescente meia chávena de água antes de adicionar os ingredientes sólidos e, em seguida, a quantidade de líquido desejada.

• Triturador / Liquidificador

Tempo: 20 segundos no máximo

Este programa funciona sem aquecimento e permite triturar um preparado até obter a consistência desejada.

NOTA: Para aceder a este programa depois de ter utilizado outro, terá primeiro que desligar o aparelho e voltar a ligá-lo. Esta reinicialização permite seleccionar o programa Triturador com o botão MODO. Quando o ícone Triturador estiver ligado, mantenha premido o botão Ligar/Desligar para triturar o conteúdo do aparelho.

NOTA: Para além de 20 segundos, a alimentação elétrica será automaticamente desligada para prevenir eventuais riscos de sobreaquecimento. Nesse caso, aguarde 10 segundos antes de voltar a utilizar a função Triturador.

AVISO: Esta função não está adaptada para picar carne crua nem para picar gelo.

CUIDADOS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Lave o aparelho após cada utilização.

ATENÇÃO: A superfície do elemento de aquecimento apresenta um calor residual depois da utilização. Deixe o aparelho arrefecer completamente antes de o lavar.

ATENÇÃO: O aparelho não deve ser colocado dentro de água.

ATENÇÃO: As lâminas estão muito afiadas. Devem ser manuseadas com cuidado. Este aparelho não vai à máquina de lavar loiça.

- Limpe as superfícies exteriores com um pano húmido
- Passe a tampa e as lâminas por água quente e limpe-as com uma esponja macia e sabão suave. Passe por água e seque com um pano seco e limpo.

- Para limpar o interior do aparelho, use água quente com sabão e uma esponja macia. Passe por água e seque com um pano seco e limpo. Em caso de alimentos queimados no interior do aparelho, deixe de molho em água e sabão durante 15 minutos antes de proceder à lavagem.

ATENÇÃO: Não use esfregões, palha-de-aço, solventes ou produtos abrasivos, para não danificar a superfície do aparelho.

ARMAZENAMENTO

Guarde o aparelho dentro da respetiva embalagem, num local fresco e seco, fora do alcance das crianças.

RECICLAGEM E ELIMINAÇÃO



Este aparelho elétrico não deve ser eliminado juntamente com o lixo doméstico comum. Este aparelho deve ser eliminado num ponto de recolha para reciclagem de aparelhos elétricos e eletrónicos. Certifique-se de que o aparelho é descartado de modo se-guro, pois ao separar e reciclar os resíduos, está a contri-buir para a preservação dos recursos naturais, minimizando os efeitos negativos para a saúde humana e o ambiente.

SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE/GARANTIA

1. Os produtos ELSAY são concebidos segundo os mais altos padrões de qualidade dos produtos para o lar.
 2. Os produtos ELSAY beneficiam do período de garantia legal **(24 meses)** que inicia a contar da data de compra do produto por parte do consumidor ou da data de entrega do produto. Em complemento dessa garantia legal, uma extensão de um ano **(12 meses)** é proporcionada pelo E. Leclerc. O período de garantia total fica, assim, de 3 anos **(36 meses)**.
A extensão de garantia proporcionada pelo E. Leclerc não se aplica aos acessórios* (saco de aspirador, jarro, etc.).
 3. As intervenções realizadas a título da garantia legal de conformidade proporcionarão uma extensão de garantia legal de conformidade de 6 meses ao produto. Contudo, as intervenções efetuadas durante o período de garantia complementar proporcionado pelo E. Leclerc não poderão beneficiar dessa extensão de garantia.
 4. Estão abrangidas todas e quaisquer avarias ou deficiências, que tornem o produto impróprio ao uso e que resultem na devolução do produto por parte do consumidor durante o período da garantia.
 5. Se o produto ELSAY não puder ser reparado durante o período total de garantia (garantia legal de conformidade e extensão de garantia proporcionada pelo E. Leclerc), o mesmo será substituído e a garantia total será renovada.
 6. Estão excluídos da garantia* quaisquer danos, avarias, falhas ou defeitos decorrentes:
 - a. de um uso ou uma instalação não conformes com as instruções constantes do manual fornecido
 - b. de danos resultantes de uma causa externa o produto
 - c. de uma alteração das características técnicas pelo utilizador
 - d. de uma utilização profissional
- * No seguimento de uma análise efetuada pelos pontos de Serviço de Apoio ao Cliente E. LECLERC ou pelo ponto de venda E. LECLERC.*
7. A garantia aplicar-se-á exclusivamente nos pontos de venda E. LECLERC. Em caso de problema ou defeito, deverá sempre deslocar-se até um ponto de venda E. LECLERC para poder beneficiar da cobertura da garantia.
 8. Qualquer pedido de serviço pós-venda apenas poderá ser processado se:
 - a. For fornecido um comprovativo de compra (talão de caixa ou cartão E. LECLERC);
 - b. O produto for rigorosamente idêntico ao comprado.
 9. A sua loja E. LECLERC está ao seu dispor para quaisquer informações adicionais.
 10. Assim como está disponível o número verde 0800 35 35 20 (chamada sem valor acrescentado).

** Em caso de acessórios do produto vendidos em separado.*

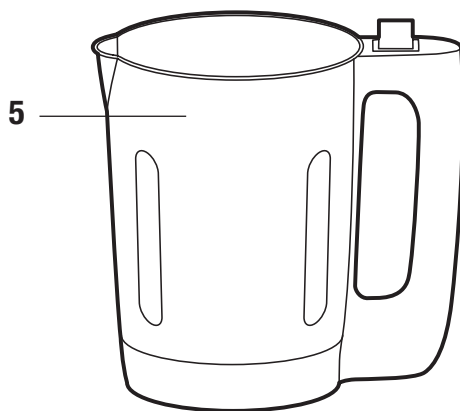
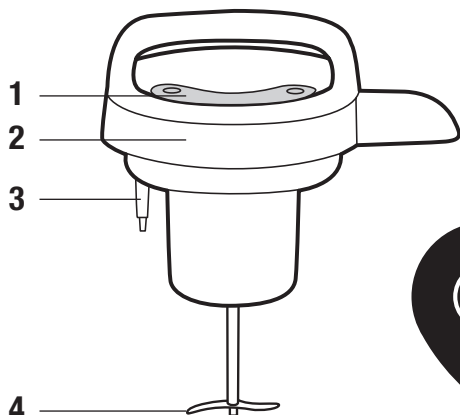


PL BLENDER Z FUNKCJĄ PODGRZEWANIA

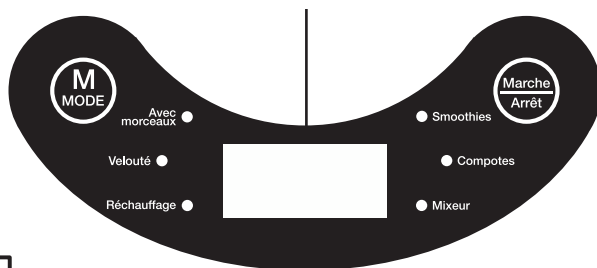


● SM617

INSTRUKCJA OBSŁUGI



PANEL STEROWANIA



Za pomocą przycisku **MODE** można wybrać jeden z 6 poniższych programów:
Zupa z kawałkami (avec morceaux), zupa krem (velouté), smoothie, kompot (compote), mikser (mixeur) lub podgrzewanie (réchauffage).

1. Panel sterowania
2. Pokrywa
3. Czujnik przepełnienia

4. Ostrze tnące
5. Pojemnik



Przed użyciem należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego wglądu.

DANE TECHNICZNE

Zasilanie	220-240 V ~ 50-60 Hz
Moc silnika	140-160 W
Moc podgrzewania	800-1000 W
Minimalna pojemność	1,3 l
Maksymalna pojemność	1,6 l

WAŻNE ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA:

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy przestrzegać poniższych zaleceń:

1. Przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Przed podłączeniem urządzenia do zasilania sieciowego sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci domowej. Jeśli tak nie jest, prosimy zwrócić się do sprzedawcy i nie korzystać z urządzenia.
3. Urządzenie zostało wyprodukowane z wtyczką uziemiającą. Upewnić się, że domowe gniazdko ściennie jest odpowiednio uziemione.
4. Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, a także przez osoby nie posiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli są właściwie nadzorowane lub uzyskały wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiwały związane z nim zagrożenia. Czyszczenie i czynności konserwacyjne należące do użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod opieką.
5. Umieszczać produkt i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
6. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
7. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak:
 - gospodarstwa rolne;
 - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych lokali o charakterze mieszkalnym;
 - lokale typu pokoi gościnnych. Nie jest przeznaczone do użytkowania w kącikach kuchennych zarezerwowanych dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach firmowych.

8. Zawsze odłączać urządzenie od sieci, jeżeli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
9. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
10. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
11. Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
12. Urządzenie musi być wypoziomowane za pomocą odpowiednio ustawionych uchwyty (o ile istnieją), aby uniknąć wylewania się gorących płynów.
13. OSTRZEŻENIE: ostrza miksujące są bardzo ostre. Obchodzić się z ostrzami z dużą ostrożnością podczas użytkowania i czyszczenia.
14. Podjąć środki ostrożności podczas manipulowania ostrymi nożami, opróżniania pojemnika oraz czyszczenia.
15. Nie używać urządzenia mając wilgotne lub mokre ręce.
16. Zachować ostrożność podczas wlewania do urządzenia gorącego płynu lub gdy mieszadło znajduje się w pozycji, w której może zostać wyrzucone z urządzenia w następstwie gwałtownego wrzenia.
17. Urządzenie powinno być używane wyłącznie z dostarczoną podstawą.
18. Nigdy nie używać urządzenia na gorących powierzchniach lub w pobliżu kuchenki gazowej.
19. Umieścić urządzenie z dala od krawędzi blatu kuchennego.
20. Nie używać urządzenia na zewnątrz pomieszczeń lub w pobliżu wody.
21. OSTRZEŻENIE: aby uchronić się przed pożarem, porażeniem prądem i obrażeniami ciała, nie wolno zanurzać przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie lub innych cieczach.
22. Nigdy nie używać urządzenia na pochyłej lub niestabilnej powierzchni.
23.  **Uwaga!** Podczas użytkowania powierzchnie urządzenia mogą stać się gorące.
24. Nie dotykać nagrzewających się powierzchni urządzenia, ale wyłącznie uchwytu i przycisków.
25. Po użyciu na powierzchni grzałki pozostaje ciepło reszkowe.
26. Zachować szczególną ostrożność w czasie przedstawiania urządzenia z nagrzewającymi się powierzchniami.
27. Należy uważać podczas wylewania zawartości, aby uniknąć ryzyka obrażeń ciała.
28. Nie podgrzewać zbyt długo produktów.
29. Wyłączyć urządzenie i odłączyć je od zasilania przed wymianą akcesoriów lub zbliżeniem się do części wprawianych w ruch podczas pracy.
30. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed montażem lub demontażem ruchomych części oraz przed czyszczeniem.
31. Nie używać urządzenia bez włożonych produktów.
32. Przed zdjęciem urządzenia z podstawy upewnić się, że jest wyłączone.
33. Uważać, by zawartość nie przeleża się na złącze.

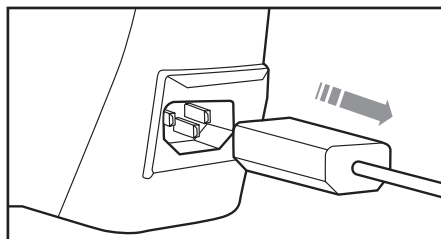
34. Informacje na temat czasu pracy urządzenia można znaleźć w ustępie instrukcji obsługi PROGRAMY.
35. Szczegółowe informacje na temat sposobu czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością znajdują się w ustępie instrukcji obsługi CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
36. OSTRZEŻENIE: niewłaściwe użytkowanie urządzenia może doprowadzić do obrażeń ciała.
37. OSTRZEŻENIE: unikać wszelkiego kontaktu z częściami wprawianymi w ruch.
38. OSTRZEŻENIE: nie przekraczać poziomu Max podczas napełniania urządzenia produktami lub wodą.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

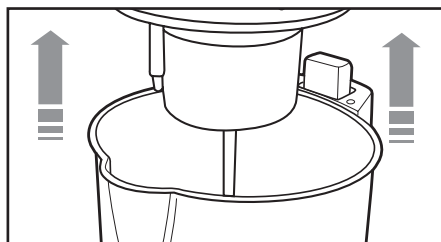
Wyjąć urządzenie z opakowania i sprawdzić, czy wszystkie akcesoria są w dobrym stanie. Wyczyścić i wysuszyć każdą część urządzenia, tak jak wskazano w ustępie CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

OBSŁUGA

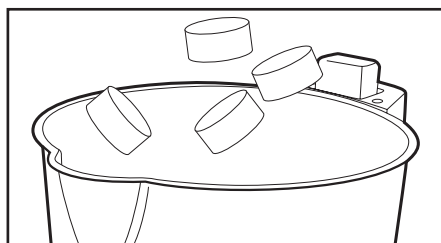
- Upewnić się, że wszystkie części blendera z funkcją podgrzewania są suche, a urządzenie jest właściwie odłączone od sieci elektrycznej.



- Zachowując ostrożność zdjąć pokrywę. Nie wolno dotykać ostrza.

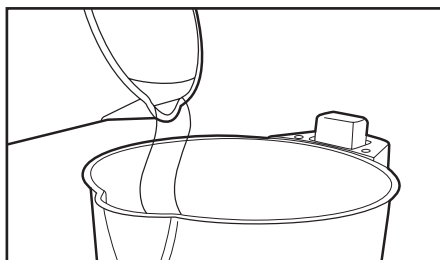


- Włożyć wszystkie składniki do pojemnika. Składniki należy pokroić w drobną kostkę o wielkości ok. 2 cm.
Uwaga: jeśli przepis zawiera mięso, ugotować je przed włożeniem do pojemnika.

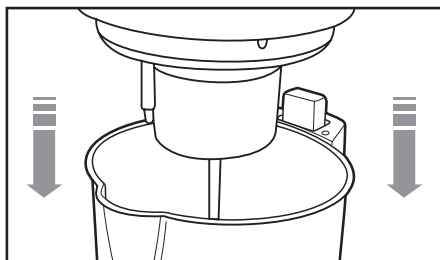


- Dolać płyn uważając, by nie przekroczyć poziomu minimalnego (1,3l) i maksymalnego (1,6l) podanego na pojemniku.

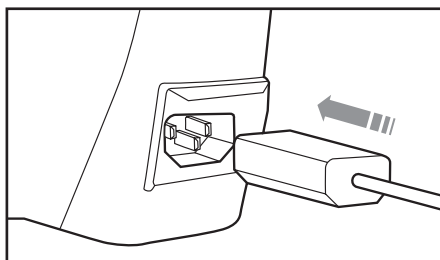
Zalecamy przestrzeganie stosunku 2 do 3 produktów żywnościowych i wody.



- Założyć pokrywę na pojemnik. Upewnić się, że jest prawidłowo zamocowana.

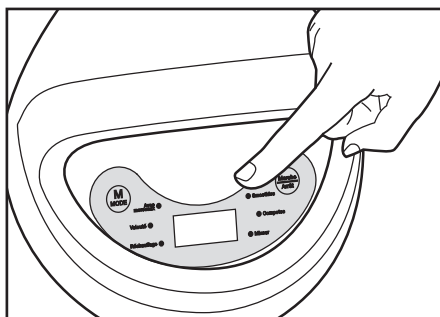


- Podłączyć urządzenie do sieci. Zaczynają migać ikony.



- Naciskać przycisk Mode aż do chwili włączenia się ikony wybranego programu. Po wybraniu programu nacisnąć przycisk Start/Stop (Marche/Arrêt), aby rozpocząć przygotowanie potrawy.

W przypadku wyboru niewłaściwego programu nacisnąć przycisk Start/Stop (Marche/Arrêt) przez dwie sekundy. Urządzenie przechodzi w tryb czuwania i można ponownie wybrać żądany program za pomocą przycisku Mode, jak podano powyżej.



Po zainicjowaniu programu na wyświetlaczu pojawia się pozostały czas w minutach. **UWAGA:** jeśli na ekranie pojawi się 'E1', oznacza to, że przekroczono maksymalny poziom (1,6 l). Zasilanie elektryczne zostaje automatycznie wyłączone. Wyjąć część składników, by uzyskać odpowiedni poziom (od 1,3 l do 1,6 l) i przed ponownym uruchomieniem urządzenia wyczyścić czujnik przelania znajdujący się pod pokrywą.

Po zakończeniu programu urządzenie emituje sygnał dźwiękowy przez 60 sekund. Po upływie 60 sekund urządzenie wyłącza się automatycznie i utrzymuje ciepło mieszanki przez 30 minut.

- Odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i zdjąć pokrywę.

UWAGA: nie zdejmować pokrywy przed całkowitym zatrzymaniem się ostrza.

UWAGA: podczas pierwszego użycia urządzenia z pokrywy może wydostawać się dym/para. Jest to normalne zjawisko, które zaniknie po kilku cyklach pracy.

OSTRZEŻENIE: nie używać urządzenia bez przerwy dłużej niż przez 3 cykle. Po 3 cyklach pracy pozostawić urządzenie do ostygnięcia na 30 minut.

PROGRAMY

UWAGA: każdy program ma wstępnie ustalony czas trwania. Nie można zmodyfikować tego czasu.

UWAGA: aby przygotować zupy na zimno, należy najpierw skorzystać z programu 'Z kawałkami' (Avec morceaux) lub 'Zupa krem' (Velouté), a następnie pozostawić ją do ostygnięcia i przechować w lodówce.

• Zupa z kawałkami (Avec morceaux)

Czas trwania: 28 minut

Podczas tego programu produkty nie są miksowane, tylko podgrzewane. Jeśli po ugotowaniu zupa jest zbyt gęsta, można zmiksować danie korzystając z programu Mikser (Mixeur). Informacje na temat przygotowania takiej potrawy można znaleźć w poniższym ustępie Mikser/Blender.

• Zupa krem (Velouté)

Czas trwania: 21 minut

Ten program umożliwia przygotowanie płynnej zupy.

• Podgrzewanie (Réchauffage)

Czas trwania: 20 minut

Ten program pozwala na podgrzanie potraw.

• Smoothie

Czas trwania: 2 minuty

Dzięki temu programowi można przygotować świeże napoje.

UWAGA: nie wkładać kostek lodu do urządzenia.

• Kompoty (Compotes)

Czas trwania: 18 minut

Uwaga: obecność skrobi i cukrów w niektórych produktach może spowodować przypalenia na dnie urządzenia, jeśli produkty zetkną się bezpośrednio z wewnętrzną podstawą pojemnika. Aby zapobiec temu zjawisku, przed umieszczeniem składników stałych w pojemniku należy wlać do niego pół filiżanki wody, a następnie dolać żądaną ilość płynu.

• Mikser / blender (Mixeur / Blender)

Czas trwania: maks. 20 sekund

Ten program działa bez podgrzewania i umożliwia miksowanie składników w celu uzyskania żądanej konsystencji.

UWAGA: aby skorzystać z tego programu po użyciu innego należy odłączyć urządzenie od zasilania, a następnie ponownie je włączyć. Ponowne uruchomienie umożliwia dokonanie wyboru programu Mikser (Mixeur) za pomocą przycisku MODE. Gdy zapala się ikona Mikser (Mixeur), nacisnąć i przytrzymać przycisk Start/Stop (Marche/Arrêt), aby wymieszać zawartość pojemnika.

UWAGA: po upływie 20 sekund zasilanie elektryczne zostanie automatycznie odcięte, aby zapobiec wszelkiemu ryzyku przegrzania. W przypadku przegrzania odczekać 10 sekund przed ponownym użyciem funkcji Mikser (Mixeur).

OSTRZEŻENIE: ta funkcja nie jest przeznaczona do siekania surowego mięsa ani kruszenia lodu.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Czyścić urządzenie po każdym użyciu.

UWAGA: po użyciu na powierzchni grzałki pozostaje ciepło resztkowe. Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.

UWAGA: nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.

UWAGA: ostrza tnące są bardzo ostre. Zachować ostrożność podczas manipulowania ostrzami.

Urządzenie nie jest przeznaczone do mycia w zmywarce.

- Wytrzeć zewnętrzne powierzchnie miękką, wilgotną szmatką.

- Opłukać pokrywę z ostrzami tnącymi pod strumieniem ciepłej wody, a następnie przetrzeć miękką gąbką z dodatkiem łagodnego detergentu. Wypłukać w czystej wodzie i wytrzeć suchą i czystą ściereczką.
- Wnętrze urządzenia czyścić przy użyciu ciepłej wody z dodatkiem środka myjącego i miękkiej gąbki. Wypłukać w czystej wodzie i wytrzeć suchą i czystą ściereczką. Jeśli w środku urządzenia znajdują się przypalone produkty, pozostawić je do namoczenia na 15 minut przed przystąpieniem do czyszczenia.

UWAGA: nie używać skrobaka, waty stalowej, rozpuszczalników ani produktów ściernych, gdyż mogą spowodować uszkodzenie powierzchni urządzenia.

PRZECHOWYWANIE

Przechowywać urządzenie w oryginalnym opakowaniu, w suchym i chłodnym miejscu poza zasięgiem dzieci.

RECYKLING I UTYLIZACJA



Nie wolno wyrzucać tego urządzenia elektrycznego wraz z odpadami gospodarstwa domowego. Urządzenie powinno być przekazane do utylizacji w centrum recyklingu sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Dzięki zbiorce i recyklingowi użytkownik przyczynia się do ochrony zasobów naturalnych. Należy upewnić się, że urządzenie jest przekazane do utylizacji w sposób przyjazny dla środowiska i zdrowia ludzkiego.

SERWIS POSPRZEDAŻNY / GWARANCJA

1. Produkty marki ELSAY zostały opracowane według najbardziej rygorystycznych standardów jakości dotyczących produktów dla domu.
 2. Produkty ELSAY są objęte ustawowym okresem gwarancji (**24 miesiące**) liczonym od daty dokonania zakupu przez konsumenta lub od daty dostawy produktu. Oprócz tej gwarancji prawnej E. Leclerc oferuje rozszerzenie gwarancji o jeden rok (**12 miesięcy**). Całkowity okres gwarancji zostanie wydłużony do 3 lat (**36 miesięcy**).
Zaoferowane przez E. Leclerc przedłużenie gwarancji nie dotyczy akcesoriów* (worek do odkurzacza, dzbanek itp.).
 3. Naprawy wykonywane w ramach prawnej gwarancji zgodności będą skutkować przedłużeniem prawnej gwarancji zgodności o 6 miesięcy. Jednakże naprawy wykonywane w okresie dodatkowej gwarancji udzielonej przez E. Leclerc nie powodują przedłużenia gwarancji.
 4. Gwarancja obejmuje wszelkie awarie lub usterki czyniące produkt niezdatnym do użytku i skutkujące jego zwrotem przez konsumenta w okresie gwarancji.
 5. Jeśli produkt ELSAY nie może zostać naprawiony w ciągu całego okresu gwarancji (prawna gwarancja zgodności i przedłużenie gwarancji oferowane przez E. Leclerc), produkt podlega wymianie na nowy i czas pełnej gwarancji biegnie od nowa.
 6. Z gwarancji wyłączone są* wszelkie uszkodzenia, awarie, nieprawidłowości lub wady wynikające z:
 - a. użycia lub instalacji produktu w sposób niezgodny z zaleceniami dołączonej instrukcji
 - b. uszkodzeń powstałych z przyczyn zewnętrznych
 - c. zmiany parametrów technicznych przez użytkownika
 - d. wykorzystywania produktu do użytku profesjonalnego.
- * Na podstawie analizy punktów obsługi posprzedażnej E. LECLERC lub punktu sprzedaży E. LECLERC.*
7. Gwarancja obowiązuje jedynie w punktach sprzedaży E. LECLERC. W razie wystąpienia problemu lub wady zawsze należy udać się do punktu sprzedaży E. LECLERC w celu skorzystania z gwarancji.
 8. Zgłoszenie serwisowe może być rozpatrzone tylko pod następującymi warunkami:
 - a. dostarczenie dowodu zakupu (paragon lub karta E. LECLERC)
 - b. produkt jest identyczny z tym, który został zakupiony.
 9. Państwa sklep E. LECLERC pozostaje do Państwa dyspozycji w przypadku dodatkowych pytań.
 10. Mogą Państwo również skorzystać z infolinii pod numerem 0800 35 35 20 (połączenie bez podwyższonej opłaty).

* Jeśli akcesoria są sprzedawane oddzielnie

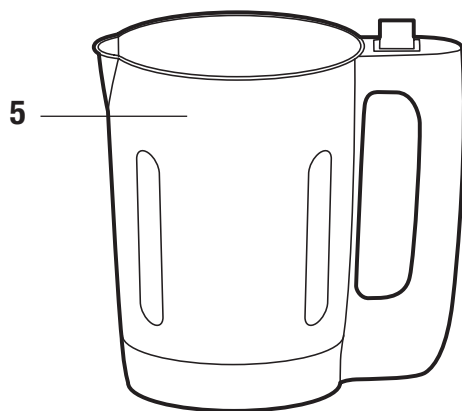
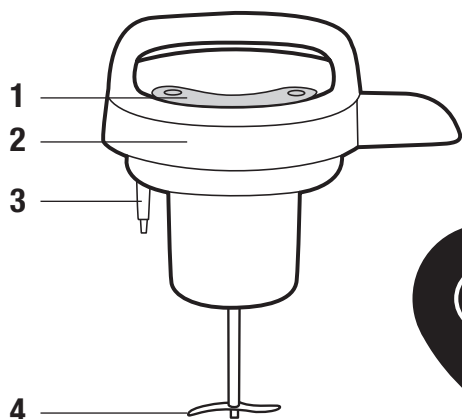


SI GRELNI MEŠALNIK

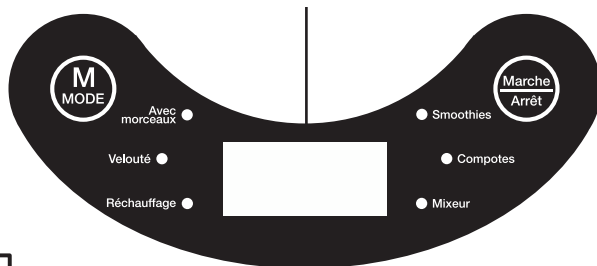
• SM617



PRIROČNIK Z NAVODILI



UPRAVLJALNA PLOŠČA



Gumb MODE omogoča izbiro enega od naslednjih šestih programov: juha s koščki, gladka kremna juha, smuti, sadna kaša, mešalnik ali segrevanje.

1. Upravljalna plošča
2. Pokrov
3. Senzor proti razlitju

4. Rezilo
5. Posoda



Pred začetkom uporabljanja natančno preberite ta priročnik in ga shranite za nadaljnjo uporabo.

TEHNIČNI PODATKI

Napajanje	220-240 V ~ 50-60 Hz
Moč motorja	140-160 W
Moč segrevanja	800-1000 W
Minimalna prostornina	1,3 L
Maksimalna prostornina	1,6 L

POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI:

Pri uporabi električnih aparatov morate upoštevati naslednje napotke:

1. Preberite vsa navodila.
2. Preden aparat priključite na omrežje, preverite, ali napetost, ki je navedena na podatkovni nalepki na njem, ustreza električni napetosti v vašem domu. Če ne ustreza, se obrnite na svojega prodajalca, aparata pa ne uporabljajte.
3. Aparat je bil izdelan z ozemljitvenim vtičem. Prepričajte se, da je stenska vtičnica v vašem domu ozemljena.
4. Ta aparat lahko uporabljajo otroci, ki so stari najmanj 8 let, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih pri uporabi nekdo skrbno nadzoruje oziroma so dobili navodila za njegovo varno uporabo ter če razumejo in se zavedajo nevarnosti, ki so jim izpostavljeni. Otroci aparata ne smejo čistiti in opravljati uporabniških vzdrževalnih del, razen če so starejši od 8 let in jih pri tem nekdo nadzoruje.
5. Aparat in njegov kabel imejte zunaj dosega otrok, ki so mlajši od 8 let.
6. Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
7. Aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu ali podobnem okolju, kot je:
 - na kmetijah;
 - uporabljajo ga lahko gostje v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih objektih;
 - v prostorih, ki nudijo nočitev z zajtrkom. Ni pa namenjen za uporabo v kuhinjskih kotičkih za zaposlene v trgovinah, pisarnah ali drugih poklicnih okoljih.
8. Če nameravate mešalnik pustiti brez nadzora ter pred sestavljanjem, razstavljanjem ali čiščenjem, ga vedno prej izklopite iz električnega napajanja.
9. Aparata ne smete potopiti v vodo.
10. Če je napajalni kabel poškodovan, ga morajo zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servis ali podobno strokovno usposobljene osebe, da se izognete nevarnosti.

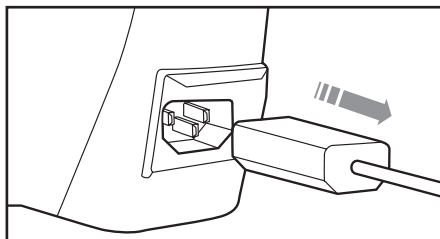
11. Aparat ni namenjen za vkapljanje z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom na daljinsko upravljanje.
12. Kuhinjski aparat morate stabilizirati s pravilno nameščenimi ročaji (če jih ima), da se prepreči razlitje vroče tekočine.
13. OPOZORILO: Mešalna rezila so zelo ostra. Med uporabo in čiščenjem rokujte z njimi zelo previdno.
14. Bodite previdni, ko rokujete z ostrimi rezili, praznite posodo in med čiščenjem.
15. Aparata ne uporabljajte z vlažnimi ali mokrimi rokami.
16. Bodite pazljivi, kadar v mešalnik vlijete vročo tekočino, saj lahko zaradi nenadnega zavretja brizgne iz njega.
17. Aparat morate uporabljati samo s priloženim podstavkom.
18. Aparata ne uporabljajte nikoli na vročih površinah ali zraven plinskega štedilnika.
19. Aparat postavite stran od roba delovnega pulta.
20. Aparata ne uporabljajte zunaj ali v bližini vode.
21. OPOZORILO: Da bi se zaščitili pred požarom, električnim udarom in telesnimi poškodbami, kabla, vtiča ali aparata ne potopite v vodo ali drugo tekočino.
22. Aparata ne uporabljajte nikoli na nagnjeni ali nestabilni površini.
23.  **Pozor:** Površine se med uporabo lahko segrejejo.
24. Ne dotikajte se vročih delov aparata, prijemajte samo ročaj ali gumbe.
25. Površina grelnega elementa je po uporabi še nekaj časa vroča.
26. Še posebej pazljivi bodite pri prestavljanju aparata s še vročimi grelnimi elementi.
27. Pripravljeno mešanico izlijte pazljivo, da ne bi prišlo do nevarnosti poškodb.
28. Živil ne segrevajte predolgo časa.
29. Aparat izklopite in ga izključite iz napajanja pred menjavo dodatnega pribora ali preden se približate delom, ki se med delovanjem premikajo.
30. Pred sestavljanjem in razstavljanjem odstranljivih delov ter pred njihovim čiščenjem pustite aparat, da se ohladi.
31. Aparata ne uporabljajte praznega.
32. Preden aparat odstranite z njegovega podstavka, se prepričajte, da je izklopljen.
33. Pazite, da se mešanica ne razlije po priključku.
34. Podatke glede časa delovanja aparata pogledajte v poglavju priročnika PROGRAMI.
35. Podrobnejše podatke in napotke za čiščenje površin, ki so v stiku z žvili, pogledajte v poglavju priročnika ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.
36. OPOZORILO: Pri nepravilni uporabi aparata lahko pride do telesnih poškodb.
37. OPOZORILO: Pazite, da ne pridete v stik s premikajočimi se deli.
38. OPOZORILO: Ko v aparat dajete žvila ali vlivате vodo, ne presežite ravni Max.

PRED PRVO UPORABO

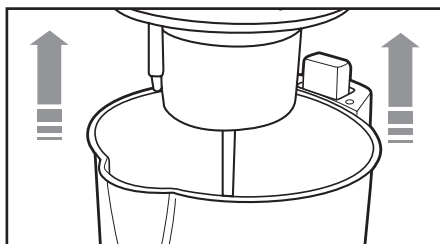
Aparat vzemite iz embalaže in preverite, ali so vsi dodatki v dobrem stanju. Vsak del aparata očistite in posušite, kot je navedeno v poglavju ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.

UPORABA

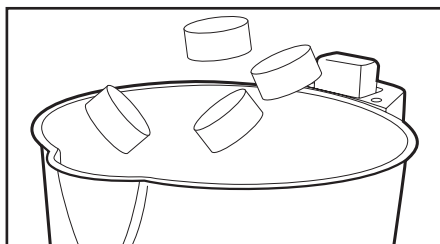
- Prepričajte se, da so vsi deli grelnega mešalnika suhi in da je aparat izključen iz električnega omrežja.



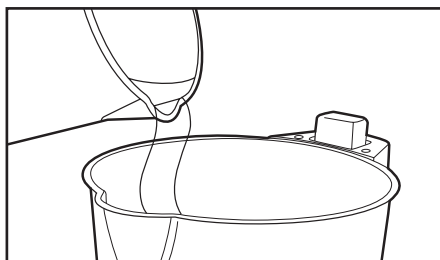
- Previdno odstranite pokrov. Pazite, da se ne dotaknete rezila.



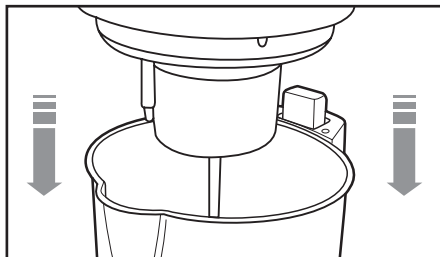
- V posodo stresite vse sestavine. Sestavine morajo biti narezane na drobne kocke približno 2 cm.
Opomba: Če je v vašem receptu meso, ga, preden ga prenesete v posodo, skuhajte ali specite ločeno.



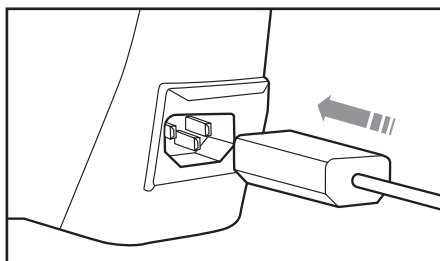
- Dodajte tekočino, pri tem pa upoštevajte minimalno (1,3 L) in maksimalno raven (1,6 L), ki sta označeni na posodi. Priporočamo, da upoštevate razmerje 2 dela hrane, 3 deli vode.



- Na posodo namestite pokrov. Prepričajte se, da je dobro nameščen.

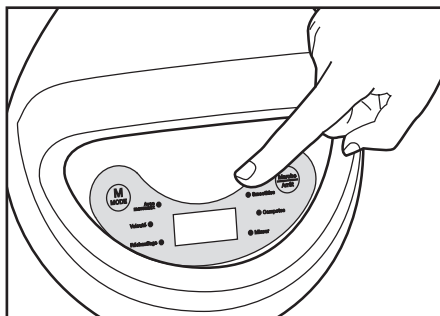


- Aparat priključite na omrežje. Ikone začnejo utripati.



- Pritisnite na gumb Mode, tako da zasveti ikona zelenega programa. Ko ste izbrali program, pritisnite na gumb za vklop/izklop, da se priprava začne.

Če ste izbrali napačen program, pritisnite za dve sekundi na gumb za vklop/izklop. Aparat se bo preklopil v stanje pripravljenosti, vi pa boste lahko z gumbom Mode znova izbrali zeleni program, kot je navedeno zgoraj.



Ko se program začne, se na zaslonu prikaže preostali čas v minutah.

OPOMBA: Če se na zaslonu prikaže 'El', pomeni, da vsebina v posodi presega maksimalno raven (1,6 L). Električno napajanje se samodejno prekine. Preden nadaljujete s pripravo, odstranite nekaj sestavin, tako da bodo segale do ustrezne ravni (med 1,3 L in 1,6 L), ter očistite senzor proti razlitju, ki je nameščen pod pokrovom.

Ob koncu programa aparat piska 60 sekund. Po teh 60 sekundah se aparat samodejno izklopi, pripravljeno mešanico pa ohranja toplo 30 minut.

- Aparat izključite iz omrežja in odstranite pokrov.

POZOR: Pokrova ne odstranite, dokler se rezilo popolnoma ne zaustavi.

OPOMBA: Pri prvi uporabi aparata se lahko zgodi, da iz pokrova uhaja dim/para. To je povsem normalen pojav, ki bo po nekaj uporabah izginil.

OPOZORILO: Aparata ne uporabljajte več kot 3 zaporedne cikle. Po 3 ciklih uporabe ga pustite ohlajati 30 minut.

PROGRAMI

OPOMBA: Vsak program ima prednastavljeno trajanje, ki ga ni mogoče spremeniti.

OPOMBA: Za pripravo hladnih juh uporabite najprej programa 'S koščki' ali pa 'Gladka kremna juha', pripravljeno mešanico pustite nato, da se ohladi, zatem pa jo postavite še v hladilnik.

• Juha s koščki

Trajanje: 28 minut

Pri tem programu se sestavine ne mešajo, temveč le segrevajo. Če se vam zdi, da je vaša juha po kuhanju pregosta, lahko pripravljeno mešanico zmešate še s programom Mešalnik. Napotke za pripravo tovrstne juhe pogledajte v spodnjem poglavju 'Mešalnik/blender'.

• Gladka kremna juha

Trajanje: 21 minut

Ta program vam omogoča, da pripravite tekočo juho.

• Segrevanje

Trajanje: 20 minut

Ta program omogoča segrevanje pripravljenih jedi.

• Smutiji

Trajanje: 2 minuti

S tem programom lahko pripravite hladne napitke.

POZOR: V aparat ne stresite kock ledu.

• Sadne kaše

Trajanje: 18 minut

Opomba: Vsebnost škroba in sladkorjev v nekaterih živilih lahko povzroči zažganine na dnu aparata, če pridejo ti v neposreden stik z notranjim spodnjim delom posode. Da se to ne bi zgodilo, vlijte pol skodelice vode, preden stresete trše sestavine, nato pa dodajte še želeno količino tekočine.

• Mešalnik / blender

Trajanje: največ 20 sekund

Ta program deluje brez segrevanja in omogoča takšno mešanje sestavin, da dobite želeno gostoto.

OPOMBA: Da bi prišli do tega programa, potem ko ste uporabljali drugega, boste morali aparat izključiti, nato pa znova priključiti. Ponovni zagon vam omogoča, da z gumbom MODE izberete program Mešalnik. Ko zasveti ikona Mešalnik, držite pritisnjen gumb za vklop/izklop, da se bo vsebina v aparatu zmešala.

OPOMBA: Po 20 sekundah se bo električno napajanje samodejno prekinilo, kar preprečuje nevarnost, da pride do pregretja. Če se to zgodi, počakajte 10 sekund, preden funkcijo Mešalnik ponovno uporabite.

OPOZORILO: Ta funkcija ni primerna za sekljanje surovega mesa in drobljenje ledu.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Aparat očistite po vsaki uporabi.

POZOR: Površina grelnega elementa ostane vroča še nekaj časa po uporabi. Preden aparat očistite, ga pustite, da se popolnoma ohladi.

POZOR: Aparata ne smete potopiti v vodo.

POZOR: Rezila so zelo ostrá, zato morate z njimi rokovati zelo previdno.

Ta aparat ni primeren za pomivanje v pomivalnem stroju.

- Zunanje površine obrišite z vlažno krpo.
- Pokrov z rezili postavite pod toplo vodo, nato pa ga obrišite z mehko gobico z blagim čistilom. Sperite s čisto vodo in posušite s suho in čisto krpo.

- Notranjost aparata očistite s toplo milnato vodo in mehko gobico. Sperite s čisto vodo in posušite s suho in čisto krpo. Če so v notranjosti aparata sprijeta oziroma zažgana živila, jih, preden se lotite čiščenja, pustite namakati v topli milni vodi 15 minut.

POZOR: Ne uporabljajte strgala, jeklene volne, topil ali abrazivnih sredstev ali pripomočkov, saj bi površino aparata lahko poškodovali.

SHRANJEVANJE

Aparat shranjujte v njegovi embalaži, na hladnem in suhem mestu ter izven dosega otrok.

RECIKLAŽA IN ODSTRANITEV



Tega električnega aparata ne smete odvreči med gospodinjske odpadke. Odnesti ga morate v zbirni reciklrni center za električne in elektronske aparate. Z zbiranjem in recikliranjem odpadkov prispevate k ohranjanju naravnih virov, zato poskrbite, da odsluženi aparat zavržete z upoštevanjem okolja in zdravja ljudi.

POPRODAJNI SERVIS / GARANCIJA

1. Izdelki ELSAY so zasnovani v skladu z najzahtevnejšimi standardi kakovosti, ki veljajo za izdelke za dom.
 2. Za izdelke ELSAY velja zakonski garancijski rok **(24 mesecev)**, ki začne teči od dneva potrošnikovega nakupa ali od datuma dobave izdelka. Poleg te zakonske garancije nudi E. Leclerc tudi podaljšanje jamstva za eno leto **(12 mesecev)**, s čimer se skupno garancijsko obdobje podaljša na 3 leta **(36 mesecev)**.
Podaljšanje garancijskega roka, ki ga ponuja E. Leclerc, ne velja za dodatke* (sesalna vrečka, vrč, itd.).
 3. Zaradi popravil in posegov v okviru zakonskega jamstva za skladnost bo izdelku zagotovljeno podaljšanje zakonske garancije za skladnost za 6 mesecev. Pri popravilih in posegih, ki bodo opravljeni v dodatnem garancijskem obdobju oziroma med trajanjem podaljšane garancije, ki jo nudi E. Leclerc, pa do podaljšanja trajanja jamstva ne bo prišlo.
 4. Garancija pokriva vse okvare ali pomanjkljivosti, zaradi katerih je izdelek neprimeren za uporabo, zato ga lahko potrošnik v garancijskem roku vrne.
 5. Če izdelka ELSAY v času celotne garancijske dobe (zakonska garancija za skladnost in podaljšanje garancije, ki ga ponuja E. Leclerc) ni mogoče popraviti, se ga zamenja, celotna garancija pa se podaljša.
 6. Garancija ne zajema* škode, okvar, pomanjkljivosti ali nepravilnosti, ki so posledica:
 - a. uporabe ali namestitve, ki ni v skladu z napotki, podanimi v priloženem navodilu;
 - b. poškodb, ki so nastale na izdelku zaradi zunanega vzroka;
 - c. spremembe tehničnih značilnosti, ki jo je opravil uporabnik;
 - d. uporabe v profesionalne namene.
- *Na podlagi presoje v poprodajnih servisih E. LECLERC oziroma presoje na prodajnem mestu E. LECLERC.*
7. Garancijo se lahko uveljavlja samo na prodajnih mestih E. LECLERC. V primeru morebitnih nepravilnosti oziroma težav z izdelkom se morate vedno obrniti na prodajno mesto E. LECLERC, da boste lahko izkoristili storitve, ki jih zajema garancija.
 8. Vse zahteve za storitev poprodajnega servisa se lahko obravnava le, če:
 - a. Predložite dokaz o nakupu (blagajniški listek ali kartica E. LECLERC)
 - b. Je izdelek popolnoma enak kupljenemu.
 9. Vse dodatne informacije lahko dobite v vaši trgovini E. LECLERC.
 10. Na voljo vam je tudi telefonska številka za pomoč 0800 35 35 20 (klic brez dodatne pristojbine).

**Če se dodatke prodaja ločeno od izdelka*





NOTICE

