



elsay

MODE D'EMPLOI

Friteuse

• **DF-03K**



FR P.02

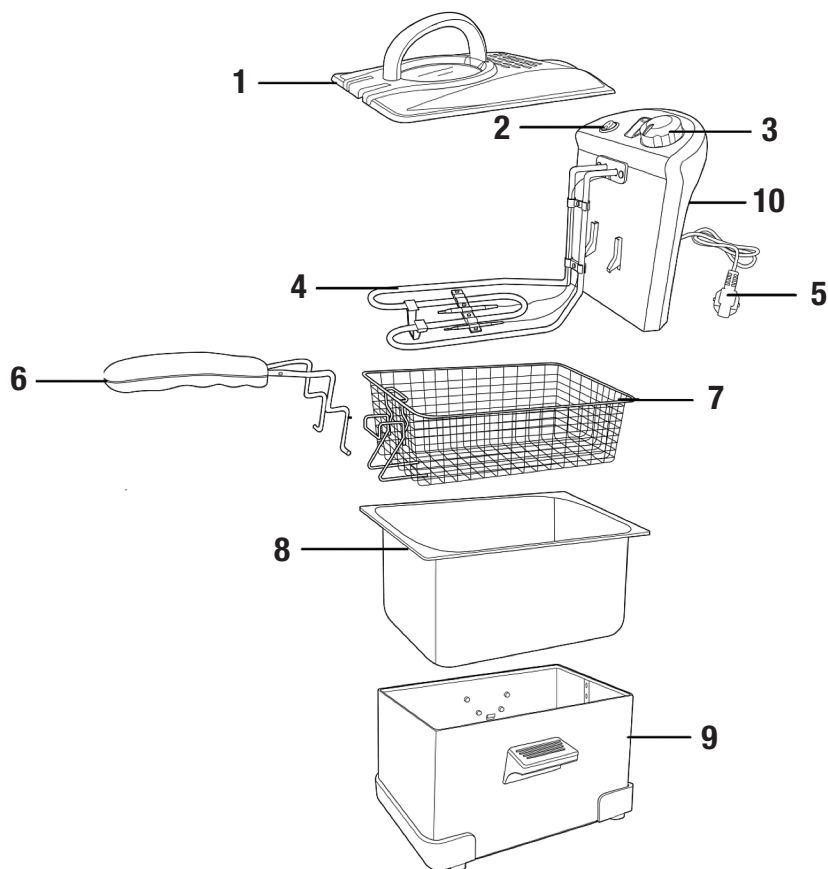
ES P.12

PT P.22

PL P.32

SI P.42

INSTRUCTIONS D'ORIGINE



- | | |
|--|--|
| 1. Couvercle | 6. Poignée |
| 2. Interrupteur O/I (ON/OFF) | 7. Panier |
| 3. Bouton de réglage de la température | 8. Cuve |
| 4. Résistance | 9. Corps de l'appareil |
| 5. Câble d'alimentation | 10. Emplacement du dispositif de sécurité réarmable. |



Lire attentivement les instructions avant utilisation et les conserver précieusement pour référence ultérieure.

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	DF-03K
Tension et fréquence	220-240 V~, 50 Hz
Puissance	2100 W
Capacité	3 litres
Température max 190°C	190°C

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Avant l'utilisation de cet appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour de futures utilisations.

Si vous donnez cet appareil à une autre personne, remettez-lui aussi ce mode d'emploi.

- Utilisez cet appareil comme décrit dans ce mode d'emploi. Toute mauvaise manipulation et toute utilisation contraire à mode d'emploi n'engagera en aucun cas la responsabilité du fabricant.
- Il y a un risque de blessures en cas de mauvaise utilisation.
- Le non-respect des consignes de sécurité et d'utilisation peut provoquer un risque de choc électrique, d'incendie et/ou des blessures aux personnes.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant ; ceux-ci peuvent endommager l'appareil et/ou provoquer des blessures.
- Installez l'appareil à un endroit stable.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants de 0 à 8 ans.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans s'ils sont surveillés de manière continue. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque de connaissance s'ils ont bénéficié d'une surveillance ou d'instruction concernant l'utilisation de l'appareil de manière sûre et comprennent les risques encourus. Gardez l'appareil et sa corde hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance usuelle ne doivent pas être apportés par des enfants.
- N'installez pas l'appareil près de sources de flammes nues, telles que des bougies allumées.

- N'installez pas l'appareil :
 - À des endroits où il peut avoir un contact direct avec les rayons du soleil
 - Près d'appareils à chaleur rayonnante (par exemple, des chauffages électriques).
 - Près ou sur d'autres équipements produisant beaucoup de chaleur (équipements audiovisuels, stéréos, informatiques, etc.).
 - À des endroits sujets à de constantes vibrations.
 - À des endroits exposés à l'humidité, aux intempéries et dans des lieux mouillés.
- N'exposez pas l'appareil à des égouttements d'eau ou des éclaboussures. Aucun objet rempli de liquide tel que des vases ne doit être placé sur l'appareil.
- Ne gênez pas l'aération par l'obstruction des ouvertures d'aération par des objets tels que journaux, nappes, rideaux, etc.
- Gardez une distance minimale autour de l'appareil pour une aération suffisante.
- La prise courant doit demeurer aisément accessible.
- Avant tout branchement, vérifiez:
 - Que l'appareil et le câble ne soient pas abîmés. Dans ce cas-là, n'utilisez pas l'appareil et rapportez-le à votre revendeur pour toute inspection et réparation.
 - Que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne démontez pas l'appareil vous-même. Tout démontage, réparation, vérification devront être faits exclusivement par une personne qualifiée.
- 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.
- N'utilisez pas cet appareil à des fins commerciales.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- N'immergez pas la base de l'appareil et le câble dans l'eau et dans tout autre liquide.
- Avant de débrancher l'appareil, éteignez-le et attendez qu'il soit complètement refroidi.
- Déconnectez l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
- Ne laissez pas les enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
- Les pièces en contact avec les aliments doivent être nettoyées avec de l'eau savonneuse.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes;

- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
- les environnements de type «chambres d'hôtes»
- Tirez toujours la prise et non le cordon.
- Attention aux dommages matériels.
- Ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes, telles que des plaques chauffantes ou près de flammes nues.
- N'utilisez jamais de produits nettoyants abrasifs ou corrosifs car ces types de produit pourraient endommager les surfaces.
- Pour se protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon, la fiche ou l'appareil lui-même dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
- Laissez refroidir l'appareil avant de mettre ou d'enlever accessoires.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil avec un cordon ou une fiche endommagés ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit; retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- N'entreposez pas de matériaux autres que les accessoires recommandés par le fabricant dans cet appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par les moyens d'une minuterie externe ou par un système de contrôle à distance.
- Cet appareil est prévu seulement pour une utilisation domestique en intérieur.
- Les appareils de cuisson devront être positionnés sur une surface stable avec les poignées (s'il y a) positionnés de manière à éviter le débordement de liquides chauds.



Les surfaces peuvent être chaudes pendant l'utilisation.

- La température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en marche.
- Pour plus de détails sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec des aliments ou de l'huile, veuillez-vous reporter à la section «Nettoyage et maintenance».
- Avant le nettoyage et la maintenance, assurez-vous que la friteuse soit éteinte et que la minuterie soit mise à zéro. Laissez refroidir l'huile ou la graisse avant de débrancher la friteuse.
- **Attention** : Ne déplacez pas la friteuse et son contenu tant qu'elle n'est pas complètement refroidie.
- Si la friteuse n'est pas utilisée régulièrement, il est recommandé de débarrasser l'huile et de la conserver dans un récipient prévu à cet effet. Laissez l'huile refroidir. Ouvrez le couvercle et retirez le panier. Filtrez l'huile à travers un tamis fin dans le récipient pour éliminer les particules d'aliments de l'huile ou de la graisse. Conservez l'huile dans un endroit frais et sec.

UTILISATION

NOTES : Nous vous recommandons d'utiliser de l'huile ou de la graisse liquide pour la friture.

Avant toute utilisation, vérifiez que le bouton du dispositif de sécurité soit enfoncé dans l'appareil.

Utilisation

- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez le panier, la cuve et le couvercle et faites-les sécher (voir à la section «Nettoyage et maintenance»).
- Positionnez la friteuse horizontalement sur une surface plane et stable.
- Si la friteuse est placée sous une hotte aspirante, assurez-vous qu'elle ne soit pas installée sur une table de cuisson.
- Mettez la cuve dans le corps de l'appareil.
- Installez la résistance dans la cuve (la résistance doit être positionnée dans le fond de l'appareil). Assurez-vous de sa correcte installation.
- Remplissez la friteuse d'huile ou de graisse (3 litres d'huile ou 2,5 kg de graisse). Veuillez respecter le niveau minimum et le niveau maximum marqués sur la face intérieure de la cuve. Ne mélangez jamais différents types de graisse ou d'huile.
- Mettez le panier sur le bord de l'appareil en utilisant le crochet se trouvant à l'arrière du panier.
- Sortez complètement le câble d'alimentation de son rangement.
- Branchez l'appareil à l'alimentation électrique. Le câble d'alimentation ne doit pas être en contact avec les parties chaudes de la friteuse.
- Allumez la friteuse en appuyant sur l'interrupteur «O/I».
- Réglez la température souhaitée avec le thermostat. La température de friture est indiquée sur l'emballage des aliments ou dans le tableau se trouvant dans la section « Conseils de cuisson ». L'indicateur lumineux vert (en haut du panneau de commande) va s'allumer.
- La graisse/huile atteint la température requise en 10/15 minutes.
- Pendant que la friteuse chauffe, l'indicateur lumineux vert s'allume et s'éteint plusieurs fois. Lorsque la température sélectionnée est atteinte, l'indicateur lumineux s'éteint.
- Lorsque la température désirée est atteinte, mettez les aliments dans le panier. Plongez ensuite le panier dans l'huile chaude. Fermez l'appareil en installant le couvercle. Il y a une fenêtre d'inspection sur le couvercle pour observer le processus de friture.
- Pendant la friture, retirez régulièrement le panier de l'huile et secouez délicatement le contenu.
- Suivez le temps de cuisson indiqué sur l'emballage de vos aliments ou dans le tableau se trouvant dans la section « Conseils de cuisson ».
- Après la friture, retirez le couvercle et accrochez le panier au bord de l'appareil

pour permettre à l'huile de s'égoutter.

- Soulevez ensuite délicatement le panier. Placez les aliments frits dans un récipient ou sur du papier absorbant.
- Vous pouvez recommencer une nouvelle cuisson en suivant les mêmes étapes.
- Lorsque vous avez fini toutes les cuissons, éteignez la friteuse en appuyant sur le bouton «O/I» et réglez le thermostat sur le niveau le plus bas (MIN).
- Laissez l'appareil complètement refroidir avant tout nettoyage.

Conseils

Confection de frites maison

- Les pommes de terre utilisées dans la friteuse ne doivent pas avoir de pousses.
 - Coupez les pommes de terre selon vos souhaits (en lanières, en dés ou en tranches).
 - Mettez les pommes de terre dans l'eau environ une heure avant de les faire frire. Cela élimine les sucres, l'une des principales substances responsables de la formation d'acrylamide.
 - Faites sécher complètement les pommes de terre.
 - Faites toujours frire les frites maison deux fois. La première fois pendant 4 à 6 minutes à 160°C, puis pendant 2 à 4 minutes à 180°C maximum.
 - Lorsque vous faites frire pour la deuxième fois, sortez le panier de la friteuse et secouez-le. De cette façon, les frites prendront tous une belle couleur dorée.
 - Les frites surgelées sont précuites et n'ont donc besoin d'être frites qu'une seule fois. Suivez les instructions du fabricant.
 - Les produits surgelés (-16°C à -18°C) refroidissent considérablement l'huile. Il ne cuisent donc pas aussi rapidement et peuvent absorber un excès d'huile ou de graisse. Ceci peut être évité en procédant comme suit:
 - Ne faites pas frire de grandes quantités en même temps (reportez-vous au le tableau se trouvant dans la section « Conseils de cuisson »).
 - Faites chauffer l'huile pendant au moins 15 minutes avant d'ajouter les frites surgelées.
 - Réglez le thermostat à la température spécifiée dans les instructions ou sur l'emballage.
 - Laissez les frites surgelées décongeler à température ambiante.
 - Enlevez le plus de glace et d'eau possible avant de placer les frites dans la friteuse.
- Les produits congelés ont tendance à faire éclabousser l'huile ou la graisse chaude.

Comment éliminer les goûts indésirables

Certains aliments, notamment le poisson, libèrent des liquides lors de la friture. Ces liquides s'accumulent dans l'huile ou la graisse et affectent l'odeur et le goût d'autres produits qui sont ensuite frits dans la même huile ou graisse. Le goût de l'huile ou de la graisse peut être neutralisé comme suit :

- Chauffez l'huile ou la graisse à 160°C et ajoutez deux fines tranches de pain ou du persil dans la friteuse. Attendez que l'huile ou la graisse cesse de bouillonner et retirez le pain ou le persil. La saveur de la graisse ou de l'huile est maintenant redevenue neutre.

Les nutritionnistes recommandent l'utilisation d'huiles et de graisses végétales contenant des acides gras insaturés (par exemple, l'huile d'olive). Cependant, ces huiles et graisses perdent leurs propriétés positives plus rapidement que les autres types et doivent donc être changées plus fréquemment. Les informations suivantes sont fournies à titre indicatif uniquement:

- Si la friteuse est généralement utilisée pour des frites ou si l'huile ou la graisse est filtrée après chaque utilisation, elle pourra être utilisée 10 ou 12 fois.
- N'utilisez pas la même l'huile plus de six mois.
- En règle générale, l'huile ou la graisse ne peut pas être utilisée pendant une longue période si elle est utilisée pour frire des aliments riches en protéines, tels que de la viande ou du poisson.
- Ne mélangez pas de l'huile propre avec de l'huile usée.
- Changez l'huile ou la graisse si elle commence à mousser lorsqu'elle est chauffée, si elle dégage une odeur étrange ou si elle fonce et/ou à une consistance sirupeuse.

Conseils de cuisson

Ce tableau indique les quantités de produits alimentaires, la température requise et les temps de friture. Si les instructions du fabricant diffèrent des valeurs indiquées dans ce tableau, veuillez donc suivre les instructions du fabricant se trouvant sur les emballages des aliments.

Type d'aliment	Température	Poids (gr)	Temps de cuisson (en mn)
Crevettes entières	140°C	200	3 à 5
Filet de poisson	150°C	300	5 à 7
Cuisses de poulet	170°C	4 cuisses	12 à 14
Nuggets de poulet	170°C	400	4 à 5
Croquettes de poisson	170°C	300	3 à 5
Oignons	190°C	350	2 à 4
Frites fraîches	160°C puis 190°C 160°C puis 190°C	400 1000	2 à 4 puis 3 à 5 3 à 4 puis 7 à 9
Frites surgelées	190°C	400	5 à 7

NETTOYAGE

NOTE : La graisse peut être conservée dans la friteuse. Cependant ne la laissez pas se solidifier complètement.

- Débranchez l'appareil du secteur.
- Attendez que l'huile ou la graisse soit froide avant de la nettoyer.
- Pour vider la friteuse, retirez le couvercle, le panier et la résistance. Retirez le récipient de la friteuse et versez l'huile ou la graisse dans un récipient prévu à cet effet.
- Nettoyez le couvercle, le panier et la cuve avec de l'eau chaude savonneuse. Ces éléments ne doivent pas être mis dans un lave-vaisselle.
- La résistance ne doit être plongée dans l'eau ou dans tout autre liquide. Pour nettoyer cette partie, utilisez un chiffon humide.
- Réassemblez la friteuse en insérant le récipient, la résistance et enfin le panier.
- Enroulez le câble d'alimentation et insérez-le dans le logement prévu à cet effet.
- Soulevez la friteuse à l'aide des poignées latérales.
- Rangez la friteuse avec le couvercle fermé. Cela gardera la friteuse propre et sans poussière.

Enlever les résidus

L'huile ou la graisse usagée peut être remise dans sa bouteille en plastique d'origine si elle est bien scellée. Si vous utilisez de la graisse, laissez-la se solidifier dans la friteuse puis retirez-la.

MAINTENANCE

Dispositif de sécurité réarmable :

En cas de surchauffe, un dispositif de sécurité déconnectera la friteuse du réseau électrique. Le phénomène de surchauffe peut se produire si la friteuse n'est pas suffisamment remplie d'huile ou si de la graisse dure fond dans la friteuse.

Pour remettre la friteuse en fonctionnement :

- Laissez refroidir l'huile ou la graisse
- Appuyez avec précaution sur le bouton "Reset" situé à l'arrière de la friteuse à l'aide d'un petit tournevis.
- Votre friteuse ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur.
- Consultez votre revendeur si vous avez des doutes sur le fonctionnement de votre équipement.

STOCKAGE

Rangez l'appareil et les accessoires de préférence dans leur emballage, dans un endroit sec et hors de la portée des enfants.

MISE EN REBUT



Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les

produits ménagers. Selon la Directive Européenne 2012/19/UE pour le rebut des matériels électriques et électroniques et de son exécution dans le droit national, les produits électriques usagés doivent être collectés séparément et disposés dans des points de collecte prévus à cet effet. Adressez-vous auprès des autorités locales ou de votre revendeur pour obtenir des conseils sur le recyclage.

Pour demande d'information, manuel d'instruction, points de sécurité et conditions d'utilisation : SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, France.

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

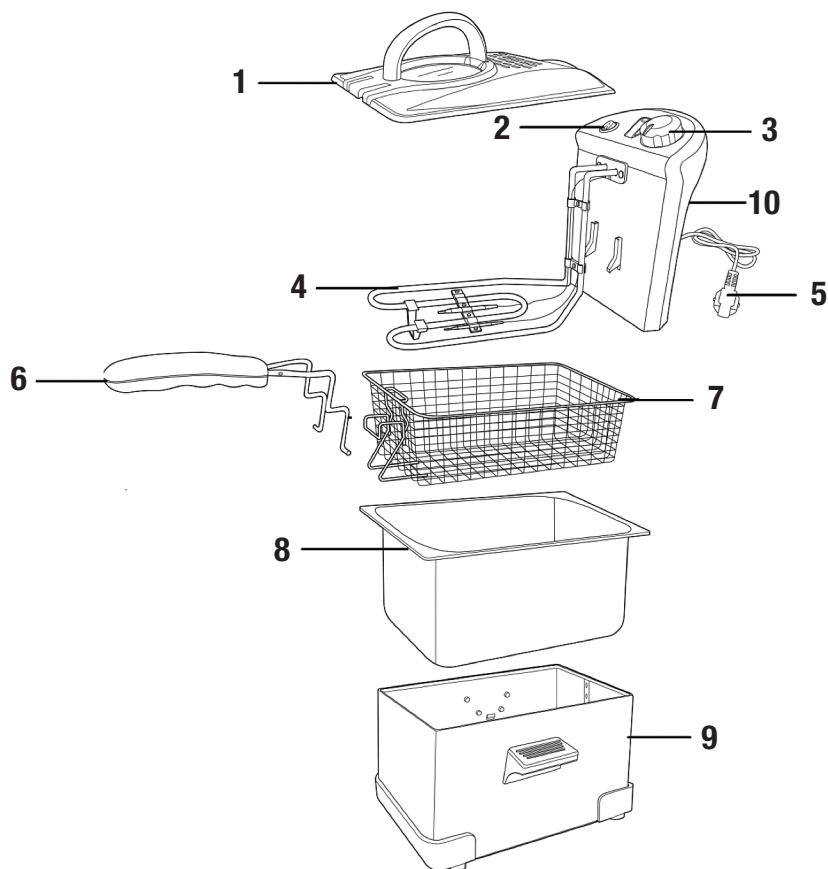
**Suite à une analyse effectuée par les points SAV E. LECLERC ou par le point de vente E. LECLERC.*

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.*



INSTRUCCIONES TRADUCIDAS A PARTIR DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES



- | | |
|--|--|
| 1. Tapadera | 6. Empuñadura |
| 2. Interruptor O/I (ON/OFF) | 7. Cesto |
| 3. Botón de regulación de la temperatura | 8. Cuba |
| 4. Resistencia | 9. Cuerpo del aparato |
| 5. Cable eléctrico | 10. Ubicación del dispositivo de seguridad reinicial |



Lea detenidamente las instrucciones antes de usar este aparato y consérvelas cuidadosamente para futuras consultas.

FICHA TÉCNICA

Modelo	DF-03K
Tensión y frecuencia	220-240 V~, 50 Hz
Potencia	2100 W
Capacidad	3 litros
Temperatura máx.	190°C

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar este aparato, lea detenidamente este manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas.

Si entrega este aparato a otra persona, incluya también el manual de instrucciones.

- Utilice este aparato tal y como se indica en el manual. El fabricante no se hará responsable en ningún caso de una mala manipulación o un uso contrario al manual de instrucciones.
- Un uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones.
- El incumplimiento de las normas de seguridad y de uso puede suponer un riesgo de descarga eléctrica, incendio y/o lesiones.
- No utilice accesorios distintos a los recomendados por el fabricante, ya que pueden dañar el aparato y/o provocar lesiones.
- Instale el aparato en un lugar estable.
- Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante siempre y cuando estén vigilados de forma continua. Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas carentes de conocimientos, siempre y cuando estén supervisadas o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato y hayan comprendido los peligros que este implica. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Los niños no deben jugar con este aparato.
- La limpieza y el mantenimiento habituales no deben ser realizados por niños.
- No instale el aparato cerca de fuentes de llamas abiertas como velas encendidas.

- No instale el aparato:
 - En lugares donde pueda tener contacto directo con los rayos solares.
 - Cerca de aparatos con calor radiante (por ejemplo, radiadores eléctricos).
 - Cerca o sobre otros equipos que generen mucho calor (equipos audiovisuales, estéreos, informáticos, etc.).
 - En lugares sujetos a vibraciones constantes.
 - En lugares expuestos a la humedad, a las inclemencias meteorológicas y en lugares mojados.
- No exponga el aparato a goteos de agua ni salpicaduras. No sitúe ningún objeto que contenga líquido, como un florero, sobre el aparato.
- No dificulte la ventilación poniendo en las aberturas objetos como periódicos, manteles, cortinas, etc.
- Mantenga una distancia mínima alrededor del aparato para dejar una ventilación suficiente.
- La toma de corriente debe estar fácilmente accesible.
- Antes de conectar el aparato, compruebe lo siguiente:
 - Que el aparato y el cable no estén dañados; en cuyo caso, no utilice el aparato, y llévelo a su distribuidor para que se lo examine y repare.
 - Que la tensión indicada en la placa de características del aparato corresponde efectivamente a la de su instalación eléctrica.
- No desmonte nunca el aparato usted mismo. Todo desmontaje, reparación y comprobación deberán ser realizados exclusivamente por una persona cualificada.
- Si se estropea el cable de alimentación, deberá ser remplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar todo peligro.
- No utilice este aparato con fines comerciales.
- No utilice el aparato en exteriores.
- No sumerja la base del aparato y el cable en agua o en cualquier otro líquido.
- Antes de desenchufar el aparato, apáguelo y espere a que se haya enfriado por completo.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica si va a dejarlo sin vigilancia, y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
- No permita que los niños utilicen este aparato sin vigilancia.
- Las piezas en contacto con los alimentos deben limpiarse con agua y jabón.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como:
 - rincones de cocina reservados al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales;
 - granjas;
 - hoteles, moteles y demás entornos de carácter residencial;
 - entornos de tipo «casas de huéspedes».

- Tire siempre del enchufe y no del cable.
- Cuidado con los daños materiales.
- No coloque el aparato sobre superficies calientes, como placas eléctricas o cerca de llamas abiertas.
- No utilice nunca productos de limpieza abrasivos o corrosivos, ya que este tipo de productos podrían dañar las superficies.
- Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o el propio aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Deje que se enfríe el aparato antes de poner o quitar accesorios.
- No ponga en marcha este aparato con un cable o enchufe dañados, o tras presentar un mal funcionamiento o sufrir algún daño. Si eso ocurre, lleve el aparato al centro técnico autorizado más cercano para que se lo examinen, reparen o apliquen el mantenimiento adecuado.
- El uso de accesorios que no sean los recomendados por el fabricante del aparato puede provocar lesiones.
- No almacene materiales distintos a los accesorios recomendados por el fabricante en este aparato cuando no lo vaya a utilizar.
- El aparato no está destinado a utilizarse por medio de un temporizador externo o un sistema de mando a distancia.
- Este aparato está previsto únicamente para un uso doméstico y en el interior.
- Los aparatos de cocción deberán colocarse sobre una superficie estable con las asas (si procede) colocadas de forma a evitar el desbordamiento de líquidos calientes.



Las superficies pueden estar calientes durante la utilización.

- La temperatura de las superficies accesibles puede ser muy elevada cuando el aparato está en funcionamiento.
- Para obtener más detalles sobre la manera de limpiar las superficies en contacto con alimentos o aceite, consulte la sección «Limpieza y mantenimiento».
- Antes de la limpieza y el mantenimiento, asegúrese de que la freidora esté apagada y que el temporizador esté en cero. Deje enfriar el aceite o la grasa antes de desconectar la freidora.
- **Atención:** no desplace la freidora y su contenido mientras no se haya enfriado completamente.
- Si la freidora no se utiliza periódicamente, se recomienda eliminar el aceite y conservarlo en un recipiente previsto para este efecto. Deje que el aceite se enfríe. Abra la tapa y retire el cesto. Filtre el aceite con un tamiz fino dentro del recipiente para sacar del aceite o la grasa las partículas de los alimentos. Conserve el aceite en un lugar fresco y seco.

USO

NOTAS: le recomendamos utilizar aceite o grasa líquida para la freidora.

Antes de proceder a cualquier uso, asegúrese de que el botón del dispositivo de seguridad esté activado en el aparato.

Uso

- Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie el cesto, la cuba y la tapadera, y déjelos secar (consulte la sección «Limpieza y mantenimiento»).
- Coloque la freidora en posición horizontal sobre una superficie plana y estable.
- Si la freidora se sitúa bajo una campana extractora, asegúrese de que no esté instalada sobre una placa de cocción.
- Coloque la cuba en el cuerpo del aparato.
- Instale la resistencia en la cuba (la resistencia debe colocarse en el fondo del aparato). Asegúrese de instalarla correctamente.
- Llene la freidora de aceite o grasa (3 litros de aceite o 2,5 kg de grasa). Respete el nivel mínimo y el nivel máximo marcados en la cara interior de la cuba. No mezcle nunca distintos tipos de grasa o de aceite.
- Coloque el cesto en el borde del aparato utilizando el gancho situado en la parte trasera del cesto.
- Extraiga completamente el cable eléctrico del compartimento donde se guarda.
- Enchufe el aparato a la red eléctrica. El cable eléctrico no debe estar en contacto con las partes calientes de la freidora.
- Encienda la freidora pulsando el interruptor «O/I».
- Ajuste la temperatura deseada con el termostato. La temperatura para freír está indicada en el envase de los alimentos o en la tabla que figura en la sección «Consejos de cocción». El indicador luminoso verde (en la parte superior del panel de control) se encenderá.
- El aceite o la grasa alcanza la temperatura deseada en 10/15 minutos.
- Mientras que la freidora se calienta, el indicador luminoso verde se enciende y se apaga varias veces. Cuando se alcance temperatura seleccionada, el indicador luminoso se apagará.
- Cuando se alcance la temperatura deseada, ponga los alimentos en el cesto. A continuación, sumerja el cesto en el aceite caliente. Cierre el aparato poniendo la tapadera. Hay una ventana de inspección en la tapadera para observar el proceso de fritura.
- Durante la fritura, saque regularmente el cesto del aceite y sacuda con cuidado el contenido.
- Respete el tiempo de cocción indicado en el envase de los alimentos o en la tabla que figura en la sección «Consejos de cocción».

- Después de freír, retire la tapadera y cuelgue el cesto en el borde del aparato para dejar que se escurra el aceite.
- A continuación, levante el cesto con cuidado. Coloque los alimentos fritos en un recipiente o sobre papel absorbente.
- Puede realizar una nueva cocción siguiendo las mismas etapas.
- Cuando haya terminado todas las cocciones, apague la freidora pulsando el botón «O/I» y ajuste el termostato al nivel inferior (MIN).
- Deje enfriar completamente el aparato antes de limpiarlo.

Consejos

Elaboración de patatas caseras

- Las patatas utilizadas en la freidora no deben presentar brotes.
- Corte las patatas según prefiera (en tiras, dados o rodajas).
- Meta las patatas en agua durante una hora aproximadamente antes de freírlas. De este modo, se eliminan los azúcares, una de las principales sustancias responsables de la formación de acrilamida.
- Seque las patatas se sequen completamente.
- Fría siempre las patatas caseras dos veces. La primera vez durante 4 a 6 minutos a 160 °C, después de 2 a 4 minutos a 180 °C como máximo.
- Cuando fría por segunda vez, saque el cesto de la freidora y sacúdalo. De esta forma, las patatas adquirirán un bonito color dorado.
- Las patatas fritas ultracongeladas están precocinadas, por lo que solo necesitan freírse una vez. Siga las instrucciones del fabricante.
- Los productos ultracongelados (-16 °C a -18 °C) enfrían notablemente el aceite. Por lo tanto, no se cocinan tan rápido y pueden absorber un exceso de aceite o de grasa. Esto puede evitarse procediendo de la siguiente manera:
 - No fría grandes cantidades al mismo tiempo (consulte la tabla que figura en la sección «Consejos de cocción»).
 - Caliente el aceite durante al menos 15 minutos antes de añadir las patatas fritas ultracongeladas.
 - Regule el termostato a la temperatura especificada en las instrucciones o en el envase.
 - Deje descongelar las patatas fritas ultracongeladas a temperatura ambiente.
 - Retire todo el hielo y el agua que pueda antes de colocar las patatas fritas en la freidora. Los productos congelados tienden a hacer saltar el aceite o la grasa caliente.

Cómo eliminar los sabores indeseables

Algunos alimentos, especialmente el pescado, liberan líquidos al freírse. Estos líquidos se acumulan en el aceite o la grasa y alteran el olor y el sabor de los otros productos que se fríen después en el mismo aceite o grasa. El sabor del aceite o de la grasa puede neutralizarse de la siguiente forma:

- Caliente el aceite o la grasa a 160 °C y añada dos rebanadas de pan finas o

un poco de perejil a la freidora. Espere hasta que el aceite o la grasa dejen de hervir y retire el pan o el perejil. El sabor del aceite o de la grasa habrá vuelto a ser neutro. Los nutricionistas recomiendan usar aceites y grasas vegetales que contengan ácidos grasos no saturados (por ejemplo, aceite de oliva). Estos aceites y grasas, sin embargo, pierden sus propiedades positivas más rápidamente que los otros tipos y, por lo tanto, deben cambiarse con más frecuencia. La información siguiente se facilita solamente a título indicativo:

- Si la freidora se utiliza generalmente para freír patatas o si el aceite o la grasa se filtran después de cada uso, podrá utilizarse de 10 a 12 veces.
- No utilice el mismo aceite durante más de seis meses.
- En general, el aceite o la grasa no puede utilizarse tanto tiempo si se usa para freír alimentos ricos en proteínas, como la carne o el pescado.
- No mezcle aceite nuevo con aceite usado.
- Cambie el aceite o la grasa si empieza a producir espuma cuando se calienta, si desprende un olor extraño o si se oscurece y/o tiene una consistencia de sirope.

Consejos de cocción

Esta tabla indica las cantidades de alimentos y la temperatura necesaria, así como los tiempos de fritura.

Si las instrucciones del fabricante son distintas de los valores indicados en esta tabla, asegúrese de seguir las instrucciones del fabricante que figuran en los envases de los alimentos.

Tipo de alimento	Temperatura	Peso (g)	Tiempo de cocción (en minutos)
Gambas enteras	140°C	200	3 a 5
Filetes de pescado	150°C	300	5 a 7
Muslos de pollo	170°C	4 muslos	12 a 14
Nuggets de pollo	170°C	400	4 a 5
Croquetas de pescado	170°C	300	3-5
Cebollas	190°C	350	2 a 4
Patatas fritas frescas	160°C y luego 190°C 160°C y luego 190°C	400 1000	2 a 4 y luego 3 a 5 3 a 4 y luego 7 a 9
Patatas fritas ultracongeladas	190°C	400	5 a 7

LIMPIEZA

NOTA: la grasa puede conservarse en la freidora. No obstante, no deje que se solidifique completamente.

- Desenchufe el aparato de la corriente.
- Espere a que el aceite o la grasa se haya enfriado antes de limpiar el aparato.
- Para vaciar la freidora, retire la tapadera, el cesto y la resistencia. Retire el recipiente de la freidora y vierta el aceite o la grasa en un recipiente previsto para ello.
- Limpie la tapadera, el cesto y la cuba con agua caliente y jabón. Estos elementos no deben lavarse en un lavavajillas.
- La resistencia no debe sumergirse en agua ni en ningún otro líquido. Para limpiar esta parte, utilice un paño húmedo.
- Vuelva a montar la freidora insertando el recipiente, la resistencia y, por último, el cesto.
- Enrolle el cable eléctrico e introdúzcalo en el compartimento previsto para este efecto.
- Levante la freidora con las asas laterales.
- Guarde la freidora con la tapadera cerrada. Esto mantendrá la freidora limpia y sin polvo.

Eliminar los residuos

El aceite o la grasa usados pueden introducirse en su botella de plástico original si esta se cierra adecuadamente. Si utiliza grasa, deje que se solidifique en la freidora y luego retírela.

MANTENIMIENTO

Dispositivo de seguridad reinicialable:

En caso de recalentamiento, un dispositivo de seguridad desconectará la freidora de la corriente eléctrica.

El fenómeno de recalentamiento puede producirse si la freidora no está lo bastante llena de aceite o si se funde grasa dura en la freidora.

Para volver a poner la freidora en funcionamiento:

- Espere a que se enfríe el aceite o la grasa
- Pulse con precaución el botón “Reset” situado en la parte trasera de la freidora utilizando un destornillador pequeño.
- La freidora no contiene ninguna pieza que el usuario pueda reparar.
- Consulte con su distribuidor si tiene alguna duda sobre el funcionamiento de este equipo.

ALMACENAMIENTO

Guarde el aparato y los accesorios preferiblemente en su envase, en un lugar seco y fuera del alcance de los niños.

ELIMINACIÓN



Recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos.

Los productos eléctricos no se deben desechar junto con los residuos domésticos. Según la Directiva Europea 2012/19/UE sobre eliminación de materiales eléctricos y electrónicos, y su transposición al derecho nacional, los productos eléctricos usados deben recogerse por separado y disponerse en puntos de recogida previstos al efecto. Pregunte en su ayuntamiento o en la tienda en la que los ha comprado para que le informen sobre su reciclaje.

Para solicitar información, el manual de instrucciones, los puntos de seguridad y las condiciones de uso: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, Francia.

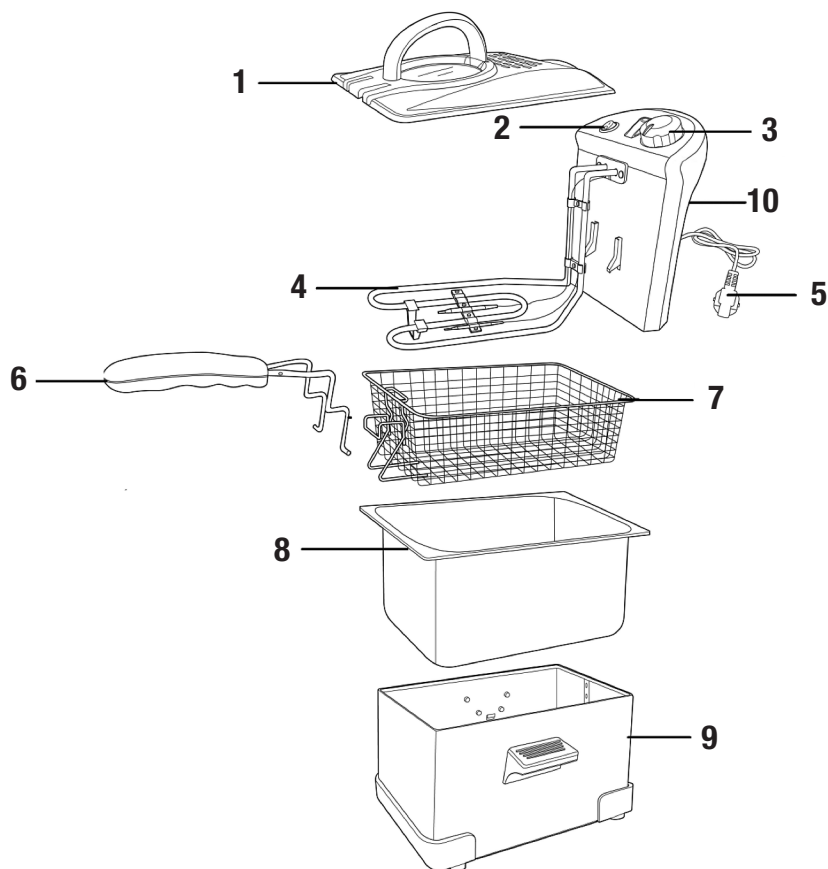
SERVICIO POSVENTA / GARANTÍA

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.*



INSTRUÇÕES TRADUZIDAS A PARTIR DA VERSÃO ORIGINAL



- | | |
|--------------------------------------|--|
| 1. Tapa | 6. Punho |
| 2. Interruptor O/I (ON/OFF) | 7. Cesto |
| 3. Botão de regulação da temperatura | 8. Cuba |
| 4. Resistência | 9. Corpo do aparelho |
| 5. Cabo de alimentação | 10. Localização do dispositivo de segurança com rearme |



Antes de utilizar, leia atentamente as instruções e conserve-as cuidadosamente para referências futuras.

DADOS TÉCNICOS

Modelo	DF-03K
Tensão e frequência	220-240 V~, 50 Hz
Potência	2100 W
Capacidade	3 litros
Temperatura	190°C

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o aparelho e guarde-as para referências futuras.

Se transmitir este aparelho a outra pessoa, disponibilize também as instruções.

- Utilize o aparelho conforme descrito no manual. Qualquer manuseamento impróprio e utilização contrária a este manual de utilização não poderá, de forma alguma, imputar responsabilidade ao fabricante.
- Existe um risco de lesões em caso de utilização incorreta.
- O incumprimento dos conselhos de segurança e utilização pode resultar em risco de choque elétrico, de incêndio e/ou lesões nas pessoas.
- Não utilize outros acessórios que não os recomendados pelo fabricante; estes podem danificar o aparelho e/ou causar ferimentos.
- Instale o aparelho num local estável.
- Este aparelho não deve ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos de idade.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade se forem vigiados de maneira permanente. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pessoas sem experiência ou conhecimentos, se tiverem beneficiado de uma vigilância ou instruções prévias em relação à utilização do aparelho com toda a segurança e tenham entendido os perigos incorridos. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças.
- Não instale o aparelho perto de fontes de chamas abertas, tais como velas acesas.

- Não instale o aparelho:
 - Em lugares onde possa ter contato direto com raios de sol.
 - Perto de aparelhos irradiadores de calor (por ex. aquecedores elétricos).
 - Próximo ou sobre outros equipamentos que produzam muito calor (equipamento audiovisual, aparelhagens, computadores, etc.).
 - Em locais sujeitos a vibrações constantes.
 - Em locais expostos à humidade, a intempéries e lugares molhados.
- Não exponha o aparelho a gotejamento ou salpicos de água. Não coloque objetos com água, como copos, em cima do aparelho.
- Não obstrua o arejamento, obstruindo as aberturas de ventilação com objetos como jornais, toalhas, cortinas, etc.
- Mantenha uma distância mínima em torno do aparelho, para um arejamento adequado.
- A tomada elétrica deve permanecer facilmente acessível.
- Antes de qualquer ligação, certifique-se de que:
 - O aparelho e o cabo não estão danificados. Se estiverem, não utilize o aparelho e devolva-o ao vendedor para inspeção e reparação.
 - A tensão indicada na placa de características do dispositivo corresponde à da sua instalação elétrica.
- Não desmonte o aparelho por si próprio. Qualquer desmontagem, reparação ou verificação deve ser realizada exclusivamente por uma pessoa qualificada.
- 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.
- Não utilize este aparelho para fins comerciais.
- Não utilize este aparelho ao ar livre.
- Não mergulhe a base do aparelho e o cabo em água ou qualquer outro líquido.
- Antes de desligar o aparelho, desligue-o e aguarde até que arrefeça completamente.
- Desligue o aparelho da tomada elétrica se o deixar sem supervisão e antes da montagem, desmontagem ou limpeza.
- Não permita que as crianças usem o aparelho sem supervisão.
- As peças em contacto com os alimentos devem ser sempre lavadas com água e detergente.
- Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes tais como:
 - Espaços de refeição reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - Quintas;
 - Utilização por clientes de hotéis, pensões e outros ambientes com carácter residencial.
 - Ambientes de tipo «quartos de hóspedes».

- Puxe sempre pela tomada e não pelo cabo.
- Atenção aos danos materiais.
- Não coloque o aparelho sobre superfícies quentes, tais como placas de fogão ou perto de chamas abertas.
- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos ou corrosivos pois estes tipos de produtos podem danificar as superfícies.
- Para se proteger de choques elétricos, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou outros líquidos.
- Deixe arrefecer o aparelho antes de colocar ou retirar acessórios.
- Não utilize o aparelho com um cabo ou ficha danificados, ou depois de uma avaria do aparelho ou se tiver sido danificado de alguma forma. Devolva o aparelho ao centro de assistência autorizado mais próximo para análise, reparação ou ajuste.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode causar ferimentos.
- Quando não estiver em utilização, não guarde neste aparelho materiais que não sejam acessórios recomendados pelo fabricante.
- O aparelho não foi concebido para ser ligado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando remoto separado.
- Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico e no interior.
- Os aparelhos de cozinha devem ser colocados de modo estável, com as pernas (se for o caso) posicionadas de modo a evitar o derrame de líquidos quentes.



As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta quando o aparelho estiver em funcionamento.
- Para mais informações relativas à maneira de limpar as superfícies em contacto com alimentos ou óleo, refira-se à secção «Cuidados de limpeza e manutenção».
- Antes de proceder a operações de limpeza e manutenção, certifique-se de que a fritadeira está desligada e o temporizador em zero. Deixe arrefecer o óleo ou a gordura antes de desligar a fritadeira.
- **Atenção:** Não desloque a fritadeira e respetivo conteúdo enquanto esta não tiver totalmente arrefecido.
- Se a fritadeira não for utilizada regularmente, recomendamos que guarde o óleo num recipiente previsto para o efeito. Deixe o óleo arrefecer. Abra a tampa e retire o cesto. Filtre o óleo ou a gordura com uma peneira fina para um recipiente, de modo a retirar as partículas alimentares do óleo ou da gordura. Guarde o óleo num local fresco e seco.

UTILIZAÇÃO

NOTAS : Recomenda-se utilizar óleo ou gordura líquida para fritar.

Antes de utilizar, certifique-se sempre de que o botão do dispositivo de segurança se encontra para dentro no aparelho.

Utilização

- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave o cesto, a cuba e a tampa e deixe-os secar (ver a secção «Cuidados de limpeza e manutenção»).
- Posicione a fritadeira horizontalmente em cima de uma superfície plana e estável.
- Se a fritadeira for colocada por baixo de um exaustor, certifique-se de que a placa de cozinha não está ligada.
- Coloque a cuba no corpo do aparelho.
- Instale a resistência na cuba (a resistência deve ser posicionada no fundo do aparelho). Certifique-se de que está corretamente instalada.
- Encha a fritadeira com óleo ou gordura (3 litros de óleo ou 2,5 kg de gordura). Observe os níveis mínimo e máximo indicados na face interior da cuba. Nunca misture diferentes tipos de gordura ou de óleo.
- Coloque o cesto na borda do aparelho, utilizando o gancho situado na parte de trás do cesto.
- Extraia por completo o cabo de alimentação do respetivo compartimento de armazenamento.
- Ligue o aparelho à alimentação elétrica. O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com as partes quentes da fritadeira.
- Ligue a fritadeira, pressionando o interruptor «O/I».
- Defina a temperatura desejada com o termóstato. A temperatura de fritura vem indicada na embalagem dos alimentos ou no quadro situado na secção «Conselhos de confeção». O indicador luminoso verde (na parte superior do painel de comando) vai ligar-se.
- A gordura/óleo alcança a temperatura desejada em 10/15 minutos.
- Enquanto a fritadeira aquece, o indicador luminoso verde liga-se e desliga-se várias vezes. Quando a temperatura selecionada é atingida, o indicador luminoso apaga-se.
- Quando a temperatura desejada for alcançada, coloque os alimentos dentro do cesto. Em seguida, coloque o cesto dentro do óleo quente. Feche o aparelho, instalando a tampa. A fritura pode ser controlada através da janela de inspeção situada na tampa.
- Durante a fritura, retire regularmente o cesto do óleo e sacuda cuidadosamente o conteúdo.
- Siga o tempo de fritura indicado na embalagem dos alimentos ou no quadro situado na secção «Conselhos de confeção».

- A seguir a uma fritura, retire a tampa e coloque o cesto na borda do aparelho de modo a deixar escorrer o óleo.
- Em seguida, levante cuidadosamente o cesto. Coloque os alimentos fritos num recipiente ou em cima de papel absorvente.
- Pode iniciar uma nova fritura, seguindo as mesmas etapas.
- Uma vez todas as frituras terminadas, desligue a fritadeira, premindo o botão «O/I» e coloque o termóstato no nível mais baixo (MÍN).
- Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.

Conselhos

Confeção de batatas fritas caseiras

- As batatas utilizadas na fritadeira não devem ter grelos.
- Corte as batatas a seu gosto (em palitos, cubos ou rodelas).
- Coloque as batatas dentro de água durante cerca de uma hora antes de as fritar. Os açúcares, uma das principais substâncias responsáveis pela formação de acrilamida, serão assim eliminados.
- Seque as batatas por completo.
- Frite sempre por duas vezes as batatas fritas caseiras. Frite-as num primeiro banho a 160°C, durante 4 a 6 minutos e, em seguida, num segundo banho a 180°C máximo durante 2 a 4 minutos.
- Antes do segundo banho, retire o cesto da fritadeira e sacuda-o. Deste modo, as batatas fritas ficarão com uma bela cor dourada.
- As batatas fritas congeladas são pré-fritas, pelo que apenas precisam de ser fritas num só banho. Siga as instruções do fabricante.
- Os produtos congelados (-16°C a -18°C) arrefecem consideravelmente o óleo, por isso, não ficam fritos tão rapidamente e podem absorver um excesso de óleo ou gordura. Para evitar esse excesso de gordura, proceda como se segue:
- Não frite grandes quantidades de uma só vez (consulte o quadro situado na secção «Conselhos de confeção»).
- Aqueça o óleo, pelo menos, 15 minutos antes de adicionar as batatas congeladas.
- Regule o termóstato na temperatura especificada nestas instruções ou na embalagem do produto.
- Deixe as batatas fritas congeladas descongelar à temperatura ambiente.
- Retire o máximo de gelo e água antes de colocar o produto na fritadeira. Os produtos congelados tendem a provocar salpicos de óleo ou gordura quente.

Como se livrar de sabores indesejáveis

Alguns alimentos, como o peixe, libertam líquidos durante a fritura. Estes líquidos acumulam-se no óleo ou na gordura de fritar e alteram o cheiro e o sabor dos outros alimentos que fritar a seguir no mesmo óleo ou gordura. O gosto do óleo ou da gordura pode ser neutralizado do seguinte modo.

- Aqueça o óleo ou a gordura a 160°C e adicione duas fatias de pão ou um pouco de salsa na fritadeira. Espere até que o óleo ou a gordura pare a ebulição e retire o pão ou a salsa. O sabor da gordura ou do óleo está agora neutro.

Os nutricionistas recomendam a utilização de óleos e de gorduras vegetais que contenham ácidos gordos insaturados (por exemplo, azeite). No entanto, esses óleos e gorduras perdem as suas propriedades benéficas mais rapidamente que os outros de outro tipo, pelo que devem ser substituídos com maior frequência.

As seguintes informações são apresentadas a título meramente indicativo:

- Se a fritadeira for utilizada principalmente para batatas fritas, se o óleo ou a gordura forem filtrados regularmente por uma peneira, poderá ser utilizado 10 a 12 vezes.
- Não utilize o mesmo óleo mais de seis meses.
- Habitualmente, o óleo ou a gordura não pode ser utilizado durante um longo período caso seja utilizado para fritar alimentos que contenham principalmente proteínas, como a carne ou o peixe.
- Não misture óleo limpo com óleo usado.
- Substitua o óleo ou a gordura se começar a ganhar espuma quando aquecer, se criar cheiros ou um sabor estranho ou se ficar escuro e/ou tiver uma consistência xaroposa.

Conselhos de confeção

Esta tabela indica as quantidades de alimentos, a temperatura necessária e os tempos de fritura.

Se as instruções do fabricante forem diferentes dos valores apresentados neste quadro, siga as instruções do fabricante, indicadas nas embalagens dos alimentos.

Tipo de alimento	Temperatura	Peso (g)	Tempo de cozedura (em minutos)
Camarão inteiro	140°C	200	3 a 5
Filetes de peixe	150°C	300	5 a 7
Coxas de frango	170°C	4 coxas	12 a 14
Nuggets de frango	170°C	400	4 a 5
Croquetes de peixe	170°C	300	3-5
Cebola	190°C	350	2 a 4
Batatas fritas frescas	160°C e, depois, 190°C	400	2 a 4 e, depois, 3 a 5
	160°C e, depois, 190°C	1000	3 a 4 e, depois, 7 a 9
Batatas fritas congeladas	190°C	400	5 a 7

CUIDADOS DE LIMPEZA

NOTA: A gordura pode ser conservada dentro da fritadeira. Contudo, não deixe que se solidifique por completo.

- Desligue o aparelho da eletricidade.
- Espere que o óleo ou gordura arrefeça antes de limpar.
- Para esvaziar a fritadeira, retire a tampa, o cesto e a resistência. Retire o recipiente da fritadeira e deite óleo ou gordura para um recipiente previsto para tal.
- Lave a tampa, o cesto e a cuba com água quente e sabão. Estes elementos não podem ser lavados na máquina de lavar louça.
- A resistência não deve ser colocada dentro de água ou em qualquer outro líquido. Para limpar essa parte, use um pano húmido.
- Volte a juntar os elementos da fritadeira, inserindo o recipiente, a resistência e, por fim, o cesto.
- Enrole o cabo de alimentação e insira-o no alojamento previsto para o efeito.
- Levante a fritadeira pelas pegas laterais.
- Arrume a fritadeira com a tampa fechada. Assim, a fritadeira manter-se-á limpa e sem poeira.

Retire os resíduos

O óleo ou a gordura usados podem ser novamente colocados na garrafa de plástico de origem se esta puder ser corretamente fechada. Se utilizar gordura, deixe-a solidificar-se na fritadeira e, depois, retire-a.

MANUTENÇÃO

Dispositivo de segurança com rearme:

Em caso de sobreaquecimento, um dispositivo de segurança desligará a fritadeira da rede elétrica.

Pode ocorrer um fenómeno de sobreaquecimento se a fritadeira não ficar suficientemente cheia de óleo ou se gordura de fritar sólida se dissolver na fritadeira. Para colocar novamente a fritadeira em funcionamento:

- Deixe arrefecer o óleo ou a gordura
- Carregue com cuidado no botão “Reset” situado atrás da fritadeira com uma pequena chave de fendas.
- A fritadeira não contém peças que possam ser reparadas pelo utilizador.
- Consulte o revendedor em caso de dúvidas relativas ao funcionamento do equipamento.

ARMAZENAMENTO

Guarde o aparelho e os acessórios, de preferência, dentro da embalagem de origem, num local seco e fora do alcance das crianças.

ELIMINAÇÃO



Recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrônicos.

Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. De acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos elétricos e eletrônicos e a sua transposição na legislação nacional, os aparelhos elétricos usados devem ser recolhidos separadamente e reciclados nos pontos de recolha previstos. Informe-se junto das autoridades locais ou do revendedor para obter conselhos referentes à reciclagem.

Para pedidos de informações, manual de instruções, pontos de segurança e condições de utilização: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, França.

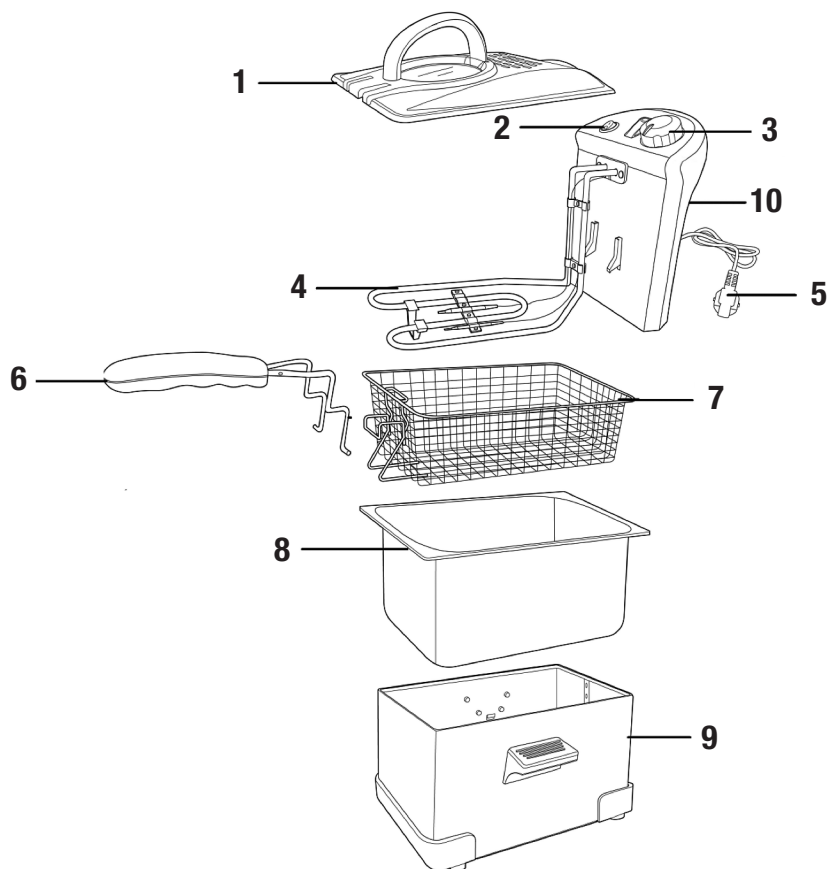
SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE/GARANTIA

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.*



TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI



- | | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Pokrywa | 6. Uchwyt |
| 2. Wyłącznik O/I (ON/OFF) | 7. Kosz |
| 3. Pokrętko regulacji temperatury | 8. Misa |
| 4. Grzałka | 9. Obudowa urządzenia |
| 5. Kabel zasilający | 10. Położenie resetowalnego mechanizmu zabezpieczającego |



Przed przystąpieniem do użytkowania należy dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego wglądu

DANE TECHNICZNE

Model	DF-03K
Napięcie i częstotliwość	220-240 V~, 50 Hz
Moc	2100 W
Pojemność	3 litry
Maks. temperatura	190°C

ZALECENIA BEZPIECZEŃSTWA

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

W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi.

- Korzystać z urządzenia zgodnie z zaleceniami instrukcji obsługi. Niewłaściwa obsługa i użytkowanie niezgodne z niniejszą instrukcją obsługi zwalnia producenta od wszelkiej odpowiedzialności.
- W przypadku niewłaściwego użycia istnieje ryzyko obrażeń ciała.
- Nieprzestrzeganie zaleceń dotyczących bezpieczeństwa i użytkowania może prowadzić do porażenia prądem, pożaru i/lub obrażeń ciała.
- Nie używać części innych niż zalecane przez producenta, gdyż takie części mogą przyczynić się do uszkodzenia urządzenia i/lub urazów.
- Umieścić urządzenie na stabilnym podłożu.
- Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 0 do 8 lat.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8 lat, jeśli są pod stałym nadzorem. Urządzenie może być użytkowane przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, a także przez osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli są nadzorowane lub uzyskały wcześniej wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały związane z nim potencjalne zagrożenia. Należy umieszczać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Czyszczenie i czynności konserwacyjne należące do użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci.
- Nie umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł otwartego ognia, na przykład zapalonych świec.

- Nie umieszczać urządzenia:
 - W miejscach, w których byłoby wystawione na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
 - W pobliżu urządzeń promieniujących ciepło (np. grzejników elektrycznych).
 - W pobliżu lub na innych urządzeniach wytwarzających ciepło (sprzęt RTV, komputer, itp.).
 - W miejscach podatnych na stałe drgania.
 - W miejscach wystawionych na działanie wilgoci, pogody lub w mokrych miejscach.
- Chronić urządzenie przed kroplami wody lub rozbryzgami. Nie stawiać na urządzeniu żadnych przedmiotów wypełnionych płynem, na przykład wazonów.
- Nie wolno ograniczać cyrkulacji powietrza poprzez zasłanianie otworów wentylacyjnych takimi przedmiotami jak gazety, obrusy, zasłony itp.
- Zachować minimalną wolną przestrzeń wokół urządzenia w celu zapewnienia właściwej wentylacji.
- Gniazdko zasilające musi być łatwo dostępne.
- Przed podłączeniem do zasilania należy:
 - Sprawdzić, czy urządzenie i kabel zasilający nie są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia nie korzystać z urządzenia i przekazać je do sklepu w celu przeprowadzenia przeglądu i naprawy.
 - Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu sieci elektrycznej.
- Nigdy nie podejmować prób samodzielnego demontażu urządzenia. Wyłącznie osoba wykwalifikowana może przeprowadzać demontaż, naprawę czy przegląd.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia jakiegokolwiek zagrożenia.
- Nie używać urządzenia do celów handlowych.
- Nie korzystać z urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
- Nie zanurzać podstawy urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
- Przed odłączeniem urządzenia od zasilania, należy wyłączyć je i poczekać na całkowite ostygnięcie urządzenia.
- Odłączać urządzenie od zasilania, jeżeli jest pozostawione bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie zezwalać dzieciom na używanie urządzenia bez nadzoru.
- Części stykające się z żywnością należy myć przy użyciu wody z dodatkiem środka myjącego.
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak:
 - kąćki kuchenne zarezerwowane dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach firmowych;
 - gospodarstwa rolne;

- użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych lokali o charakterze mieszkalnym,
- kwatery turystyczne.
- Zawsze pociągać za wtyczkę, a nie za przewód.
- Uwaga na szkody materialne.
- Nie umieszczać urządzenia na gorących powierzchniach, takich jak płyty kuchenne ani blisko płomieni.
- Nigdy nie używać ściernych ani korozyjnych środków do mycia, gdyż te produkty mogłyby uszkodzić powierzchnię.
- Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nigdy nie zanurzać przewodu, wtyczki lub urządzenia w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Poczekać aż urządzenie ostygnie przed wyjęciem akcesoriów.
- Nie używać urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone lub w przypadku anomalii lub uszkodzenia. Zanieść urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego celem zlecenia przeglądu, naprawy lub regulacji.
- Używanie innych akcesoriów niż zalecane przez producenta urządzenia może być przyczyną obrażeń ciała.
- Nie umieszczać w nieużywanym urządzeniu innych rzeczy niż akcesoria zalecane przez producenta.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do domowego użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Urządzenia kuchenne należy umieścić na stabilnej powierzchni w taki sposób, aby (ewentualne ręczki) nie były narażone na potrącenie i wylanie gorącej zawartości.



Powierzchnie mogą być bardzo gorące w trakcie użytkowania.

- W trakcie działania urządzenia dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się do wysokiej temperatury.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat czyszczenia powierzchni będącej w kontakcie z pożywieniem lub olejem, należy odnieść się do rozdziału „Czyszczenie i konserwacja”.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia i konserwacji upewnić się, że frytkownica jest wyłączona, a minutnik jest ustawiony na zero. Poczekać aż olej lub tłuszcz ostygnie przed odłączeniem frytkownicy od prądu.
- **Uwaga:** nie przenosić frytkownicy i jej zawartości dopóki całkowicie nie ostygnie.
- Jeśli frytkownica nie jest regularnie używana, zaleca się przelewanie oleju do butelki. Poczekać aż olej ostygnie. Otworzyć pokrywkę i wyjąć koszyk. W czasie przelewania do butelki należy precedzić olej lub tłuszcz przez drobne sito w celu usunięcia pozostałości po smażeniu. Przechowywać olej w chłodnym i suchym miejscu.

UŻYTKOWANIE

UWAGI: do smażenia zalecamy olej lub płynny tłuszcz.

Przed każdym użyciem sprawdzić, czy przycisk mechanizmu zabezpieczającego jest wciśnięty na urządzeniu.

Obsługa

- Przed pierwszym użyciem frytkownicy umyć kosz, misę i pokrywę i poczekać aż wyschną (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
- Ustawić frytkownicę na czystej i płaskiej powierzchni.
- Jeśli frytkownica znajduje się pod okapem, upewnić się, że nie znajduje się ona na płycie grzewczej.
- Umieścić misę w obudowie urządzenia.
- Umieścić grzałkę w misie (powinna znajdować się ona na dnie urządzenia). Upewnić się, że frytkownica została prawidłowo złożona.
- Napełnić frytkownicę olejem lub innym tłuszczem (3 litry oleju lub 2,5 kg tłuszczu). Przestrzegać minimalnego i maksymalnego poziomu oznakowanych wewnątrz misy. Nigdy nie używać razem różnych typów tłuszczu lub oleju.
- Przymocować kosz na brzegu urządzenia za pomocą haczyka znajdującego się z tyłu kosza.
- Wyjąć cały przewód zasilający ze schowka urządzenia.
- Podłączyć urządzenie do gniazdka ściennego. Przewód zasilający nie powinien stykać się z gorącymi częściami frytkownicy.
- Włączyć frytkownicę, przyciskając przycisk „0/1”.
- Ustawić pożądaną temperaturę przy użyciu termostatu. Temperatura frytkownicy jest podana na opakowaniu produktów spożywczych lub w tabeli w rozdziale „Porady dotyczące smażenia”. Zaświeci się zielona lampka kontrolna (w górnej części panelu kontrolnego).
- Tłuszcz/olej osiągnie wymaganą temperaturę w ciągu 10-15 minut.
- Podczas nagrzewania się frytkownicy zielona lampka kontrolna zaświeci się i zgaśnie kilkakrotnie. Po osiągnięciu ustawionej temperatury lampka kontrolna gaśnie.
- Po osiągnięciu wymaganej temperatury włożyć do kosza produkty do smażenia. Następnie zanurzyć kosz w gorącym oleju. Zamknąć urządzenie, umieszczając pokrywę. W pokrywce znajduje się okienko, aby móc nadzorować proces smażenia.
- Podczas smażenia regularnie wyjmować kosz z oleju i delikatnie potrząsać nim.
- Przestrzegać czasu smażenia podanego na opakowaniu produktów spożywczych lub w tabeli w rozdziale „Porady dotyczące smażenia”.
- Po zakończeniu smażenia wyjąć pokrywę i umieścić koszyk na górze, aby olej mógł kapkać.
- Następnie delikatnie wyjąć kosz. Przełożyć usmażoną żywność na talerz lub na papierowy ręcznik.

- Można kontynuować smażenie następnej porcji, przestrzegając tych samych etapów.
- Po zakończeniu smażenia wyłączyć frytkownicę, przyciskając przycisk „0/I” i ustawić termostat na najniższy poziom (MIN).
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed umyciem.

Wskazówki

Domowe frytki

- Ziemniaki na frytki nie powinny mieć kielków.
- Pokroić ziemniaki w dowolny sposób (w paski, kostkę lub plasterki).
- Umieścić pokrojone ziemniaki w wodzie i pozostawić je na godzinę. W ten sposób zostanie usunięty cukier, jeden ze składników odpowiedzialnych za tworzenie się akrylamidu.
- Dobrze wytrzeć ziemniaki.
- Zawsze smażyć domowe frytki dwa razy. Najpierw przez 4 do 6 minut w 160°C, a następnie przez 2 do 4 minut w maks. 180°C.
- Podczas drugiego smażenia wyjąć kosz z frytkownicy i potrząść frytkami. Dzięki temu frytki nabiorą pięknego, złocistego koloru.
- Frytki mrożone zostały wcześniej podsmażone, dlatego potrzebują tylko jednego smażenia. Postępować zgodnie z zaleceniami producenta.
- Produkty mrożone (-16°C do -18°C) znacznie obniżają temperaturę oleju. Nie smażą się więc równie szybko i mogą wchłonąć zbyt dużo oleju lub tłuszczu. Można tego uniknąć postępując w następujący sposób:
 - Nie smażyć dużych ilości jednocześnie (odnieść się do tabeli, znajdującej się w rozdziale „Porady dotyczące smażenia”).
 - Grzać olej co najmniej 15 minut przed dodaniem mrożonych frytek.
 - Ustawić termostat na temperaturę podaną w instrukcji lub na opakowaniu produktu.
 - Poczekać aż mrożone frytki rozmrożą się w temperaturze pokojowej.
 - Usunąć jak najwięcej lodu i wody przed umieszczeniem produktu we frytkownicy. Mrożone produkty zazwyczaj powodują rozpryski oleju lub gorącego tłuszczu.

Jak usunąć niepożądany smak

Niektóre produkty, w szczególności ryby, wydzielają soki podczas smażenia. Ten płyn zbiera się w oleju lub tłuszczu i zmienia zapach i smak innych produktów smażonych w tym samym oleju lub tłuszczu. Smak oleju lub tłuszczu można zneutralizować w następujący sposób:

- Zagrząć olej lub tłuszcz do temperatury 160°C i dodać dwie kromki chleba lub zieloną pietruszkę do frytkownicy. Poczekać aż olej lub tłuszcz przestanie wrzeć i wyjąć chleb lub zieloną pietruszkę. Smak oleju czy tłuszczu został już zneutralizowany.

Dietetycy zalecają spożywanie oleju i tłuszczu roślinnego zawierającego nienasycone kwasy tłuszczowe (np. oliwy z oliwek). Jednakże oleje i tłuszcze tego typu tracą swoje pozytywne właściwości szybciej niż inne i dlatego muszą być częściej wymieniane. Poniższe informacje są podane wyłącznie jako przykład:

- Jeżeli frytkownica służy głównie do smażenia frytek i jeżeli olej lub tłuszcz są regularnie filtrowane przez sitko, mogą być używane 10 do 12 razy.
- Nie używać tego samego oleju ponad sześć miesięcy.
- Zazwyczaj, olej lub tłuszcz nie mogą być używane tak długo, jeżeli frytkownica służy do smażenia innych produktów zawierających głównie białka, takich jak mięso lub ryby.
- Nie wolno używać razem nowego i starego oleju.
- Wymienić olej lub tłuszcz, jeżeli zaczyna się pienić podczas podgrzewania, wydziela niecodzienny zapach lub smak, brunatnieje i/lub ma konsystencję syropu.

Porady dotyczące smażenia

Tabela określa ilość produktów spożywczych i właściwą temperaturę oraz czas smażenia.

Jeśli zalecenia producenta różnią się od informacji podanych w tabeli, należy postępować zgodnie z zaleceniami producenta podanymi na opakowaniu produktu.

Rodzaj żywności	Temperatura	Waga (g)	Czas smażenia (w minutach)
Krewetki w całości	140°C	200	3 do 5
Filety rybne	150°C	300	5 do 7
Udka z kurczaka	170°C	4 udka	12 do 14
Nuggetsy z kurczaka	170°C	400	4 do 5
Krokiety rybne	170°C	300	3 do 5
Cebula	190°C	350	2 do 4
Frytki świeże	160°C, a następnie 190°C 160°C, a następnie 190°C	400 1000	2 do 4, a następnie 3 do 5 3 do 4, a następnie 7 do 9
Frytki mrożone	190°C	400	5 do 7

CZYSZCZENIE

UWAGA: można przechowywać tłuszcz we frytkownicy. Jednakże nie należy dopuścić, by całkowicie zastygł.

- Odłączyć urządzenie od zasilania.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia odczekać aż olej lub tłuszcz całkowicie wystygnie.
- Aby opróżnić frytkownicę, wyjąć pokrywę, kosz i grzałkę. Wyjąć misę z frytkownicy i przelać olej lub tłuszcz do pojemnika.
- Umyć pokrywę, kosz i misę w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego. Tych elementów nie wolno myć w zmywarce.
- Nie zanurzać grzałki w wodzie ani żadnej innej cieczy. W celu wyczyszczenia urządzenia użyć lekko nawilżonej szmatki.
- Złożyć ponownie frytkownicę, wkładając misę, grzałkę i na koniec kosz.
- Zwinąć kabel zasilający i włożyć go do schowka na kabel.
- Podnieść frytkownicę, trzymając ją za boczne uchwyty.
- Przechowywać frytkownicę z zamkniętą pokrywą. Będzie ją chronić przed zabrudzeniami i kurzem.

Usunięcie osadu

Zużyty olej lub tłuszcz można przelać do plastikowej butelki, w której został zakupiony jeśli można ją dobrze zakręcić. W przypadku używania tłuszczu poczekać aż zastygnie we frytkownicy, a następnie wyjąć go.

KONSERWACJA

Resetowalny mechanizm zabezpieczający:

W przypadku przegrzania mechanizm zabezpieczający spowoduje odłączenie frytkownicy od sieci elektrycznej.

Zjawisko przegrzania może wystąpić w sytuacji, gdy frytkownica nie jest wystarczająco napełniona olejem lub topi się w niej twardy tłuszcz.

W celu ponownego uruchomienia frytkownicy:

- Pozostawić olej lub tłuszcz do ostygnięcia
- Za pomocą małego wkrętaka nacisnąć ostrożnie przycisk „Reset” znajdujący się z tyłu frytkownicy.
- Urządzenie to nie zawiera żadnej części, która mogłaby zostać naprawiona przez użytkownika.
- W przypadku wątpliwości do co funkcjonowania urządzenia skontaktować się z punktem sprzedaży.

PRZECHOWYWANIE

Nie używane urządzenie i akcesoria należy przechowywać w miejscu suchym i niedostępnym dla dzieci.

UTYLIZACJA



Selektywna zbiórka zużytego sprzętu elektronicznego i elektronicznego. Sprzęt elektryczny nie może być wyrzucany wraz z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie usuwania zużytego sprzętu elektronicznego i elektronicznego oraz wymogami krajowych przepisów, sprzęt elektryczny po wycofaniu z eksploatacji musi być usuwany oddzielnie i przekazany do specjalnych punktów zbiórki. W sprawie informacji na temat recyklingu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

Wszelkie informacje na temat instrukcji obsługi, kwestii bezpieczeństwa i warunków użytkowania można uzyskać pod adresem: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, Francja.

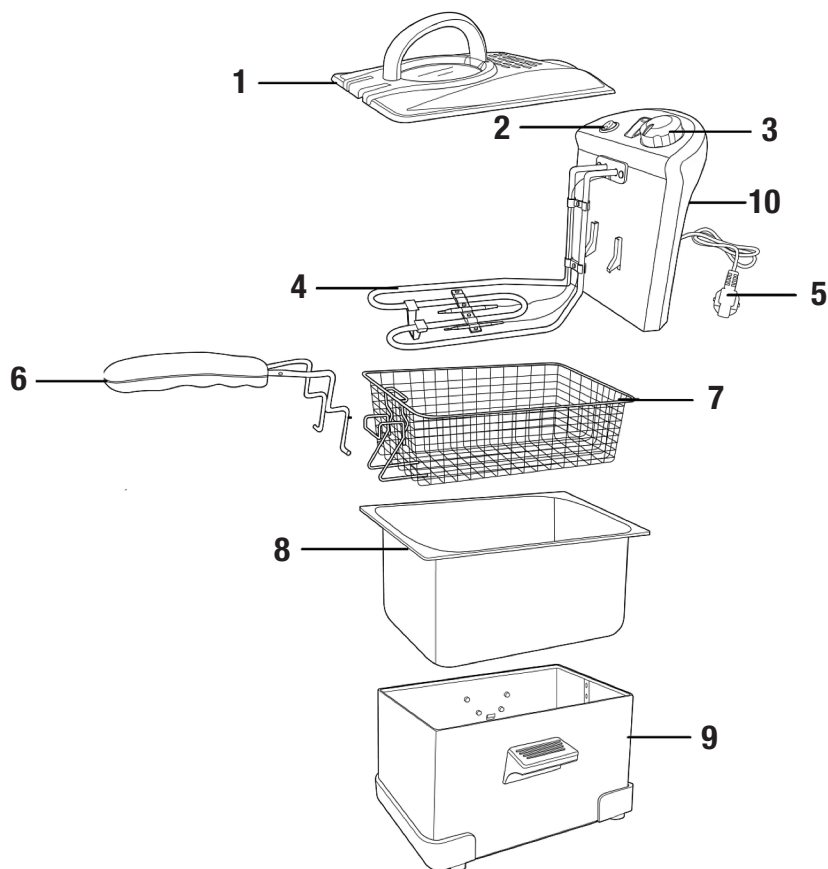
SERWIS POSPRZEDAŻNY / GWARANCJA

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*



PREVOD ORIGINALNIH NAVODIL ZA UPORABO



- | | |
|-----------------------------------|---|
| 1. Pokrov | 6. Ročaj |
| 2. Stikalo O/I (ON/OFF) | 7. Košara |
| 3. Gumb za nastavitev temperature | 8. Posoda |
| 4. Grelec | 9. Ohišje aparata |
| 5. Napajalni kabel | 10. Mesto ponastavljive varnostne naprave |



Pred začetkom uporabljanja pozorno preberite navodila in jih skrbno shranite, če jih boste kasneje želeli znova pregledati.

TEHNIČNI PODATKI

Model	DF-03K
Napetost in frekvenca	220-240 V~, 50 Hz
Moč	2100 W
Prostornina	3 litri
Najvišja temperatura	190°C

VARNOSTNA NAVODILA

Pred začetkom uporabljanja aparata pozorno preberite to navodilo za uporabo in ga shranite, če ga boste kasneje želeli znova pregledati.

Če daste aparat komu drugemu, mu predajte tudi to navodilo za uporabo.

- Aparat uporabljajte tako, kot je opisano v tem navodilu za uporabo. Proizvajalec ne bo prevzel nikakršne odgovornosti za nepravilno rokovanje oziroma uporabo, ki ne bi bila v skladu s temi navodili.
- Pri nepravilni uporabi obstaja nevarnost telesnih poškodb.
- Neupoštevanje napotkov za varnost in uporabo lahko povzroči nevarnost električnega udara, požara in/ali telesnih poškodb.
- Uporabljajte samo dodatke, ki jih priporoča proizvajalec; vsi ostali dodatki lahko aparat poškodujejo in/ali povzročijo telesne poškodbe.
- Aparat postavite na stabilno mesto.
- Tega aparata ne smejo uporabljati otroci od 0 do 8 let.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, ki so starejši od 8 let, če jih med uporabo ves čas nekdo nadzoruje. Ta aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma s pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih pri uporabi nekdo nadzoruje ali če so dobile navodila za njegovo varno uporabo ter če razumejo in se zavedajo nevarnosti, ki so jim izpostavljene. Aparat in njegovo priključno vrvico hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
- Otroci aparata ne smejo čistiti in opravljati običajnih vzdrževalnih del.
- Aparata ne postavite blizu virov odprtega plamena, kot so goreče sveče.
- Aparata ne postavite:
 - na mesta, kjer bi lahko prišel v neposreden stik s sončnimi žarki.
 - blizu naprav, ki izžarevajo toploto (npr. električni grelniki).

- na druge naprave, ki proizvajajo veliko toplote, oziroma v njihovo bližino (avdiovizualne naprave, stereo naprave, računalniška oprema, itd.).
- na mesta, ki so izpostavljena stalnim tresljajem.
- na mesta, ki so izpostavljena vlagi ali vremenskim nevšečnostim, ali na mokro podlago.
- Aparata ne izpostavljajte kapljanju ali škropljenju vode. Nanj ne smete postaviti nobene stvari, v kateri bi bila tekočina, kot so na primer vaze.
- Prezračevanje ne sme biti ovirano, zato prezračevalne odprtine ne smejo biti pokrite s stvarmi, kot so časopisi, namizni prti, zavese in podobno.
- Poskrbite, da je okoli aparata ves čas minimalna razdalja, da bo zagotovljeno zadostno zračenje.
- Električna vtičnica mora biti ves čas zlahka dostopna.
- Pred vsako priključitvijo preverite:
 - da aparat in vrvica nista poškodovana. Če sta, aparata ne uporabljajte in ga odnesite svojemu prodajalcu, kjer ga bodo pregledali in popravili.
 - da napetost, ki je navedena na podatkovni ploščici na aparatu, ustreza napetosti vaše električne napeljave.
- Aparata ne smete sami razstavljati. Aparat sme razstaviti, popraviti in pregledati samo usposobljena oseba.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga morajo zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servis ali podobno strokovno usposobljene osebe, da se izognete nevarnosti.
- Aparata ne uporabljajte za komercialne namene.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Spodnjega dela aparata in kabla ne smete potopiti v vodo ali katerokoli drugo tekočino.
- Preden aparat izklopite iz napajanja, ga izklopite in počakajte, da se povsem ohladi.
- Aparat izklopite iz napajanja, če ga nameravate pustiti brez nadzora ter pred nameščanjem, razstavljanjem ali čiščenjem.
- Ne dovolite otrokom, da bi uporabljali aparat brez nadzora.
- Dele, ki so v stiku z živili, morate čistiti z milnato vodo.
- Ta aparat je namenjen za uporabo v gospodinjstvu in podobnem okolju, kot je:
 - uporaba v kuhinjskih kotičkih, namenjenih zaposlenim v trgovinah, pisarnah in drugih poklicnih okoljih;
 - na kmetijah;
 - uporabljajo ga lahko gostje v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih objektih;
 - v prostorih, ki nudijo «nočitev z zajtrkom».
- Pri iztikanju iz vtičnice povlecite vedno vtič in ne vrvice.
- Pazite, da ne pride do materialne škode.
- Aparata ne postavite na vroče površine, kot so grelne plošče ali v bližino odprtega plamena.
- Pri čiščenju ne uporabljajte nikoli abrazivnih ali jedkih čistil, saj bi tovrstna sredstva lahko poškodovala površine.

- Da bi se zaščitili pred električnim udarom, vrvice, vtiča ali aparata samega ne smete potopiti v vodo ali katerokoli drugo tekočino.
- Preden namestite ali odstranite dodatke, pustite aparat, da se ohladi.
- Aparata ne uporabljajte, če ima poškodovano vrstico ali vtič ali če ne deluje dobro oziroma če je kakorkoli poškodovan; odnesite ga v najbližji pooblaščen servisni center, da ga bodo pregledali, popravili ali nastavili.
- Uporaba dodatkov, ki jih proizvajalec aparata ne priporoča, lahko povzroči telesne poškodbe.
- Ko aparata ne uporabljate, lahko v njem shranjujete le dodatke, ki jih priporoča proizvajalec.
- Aparat ni namenjen za uporabljanje z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Ta aparat je predviden samo za domačo uporabo v notranjosti.
- Kuhalni aparati morajo stati na stabilni površini z ročajema (če ju imajo), ki sta usmerjena tako, da se vroče tekočine ne morejo preliti čez rob.



Površine so lahko med uporabo vroče.

- Ko je aparat vklopljen, je lahko temperatura dostopnih površin zelo visoka.
- Podrobne napotke za čiščenje površin, ki so v stiku z živili oziroma oljem, preberite v poglavju «Čiščenje in vzdrževanje».
- Pred čiščenjem in vzdrževanjem se prepričajte, da je cvrtnik izklopljen in da je časovnik pomaknjen na nič. Preden cvrtnik izklopite iz napajanja, pustite, da se olje ali maščoba ohladi.
- **Pozor:** Cvrtnika in vsebine v njem ne prestavljajte, dokler se povsem ne ohladi.
- Če cvrtnika ne uporabljate redno, vam svetujemo, da olje prelijete in ga shranite v zanj namenjeni posodi. Pustite olje, da se ohladi. Odprite pokrov in odstranite košaro. Olje prefiltrirajte skozi fino sito v posodo, da se odstranijo oljnati ali maščobni drobcji živil. Olje hranite v hladnem in suhem prostoru.

UPORABA

OPOMBI: Priporočamo vam, da za cvrenje uporabljate olje ali tekočo maščobo.

Pred vsako uporabo preverite, ali je gumb varnostne naprave potisnjen v aparat.

Uporaba

- Preden cvrtnik prvič uporabite, očistite košaro, posodo in pokrov ter jih pustite, da se posušijo (glejte poglavje «Čiščenje in vzdrževanje»).

- Cvrtnik postavite vodoravno na ravno in stabilno površino.
- Če cvrtnik stoji pod kuhinjsko napo, poskrbite, da ni nameščen na kuhalni plošči.
- Posodo namestite v ohišje cvrtnika.
- Grelec vstavite v posodo (grelec mora biti nameščen na dnu cvrtnika). Prepričajte se, da je pravilno nameščen.
- Cvrtnik napolnite z oljem ali maščobo (3 litre olja ali 2,5 kg maščobe). Prosimo, da upoštevate minimalno in maksimalno raven, ki sta označeni na notranji strani posode. Nikoli ne pomešajte različnih vrst maščobe oziroma olja.
- Košaro namestite na rob cvrtnika in pri tem uporabite kavelj, ki je na zadnji strani košare.
- Napajalni kabel vzemite v celoti iz njegovega ležišča za shranjevanje.
- Cvrtnik priključite na električno napajanje. Napajalni kabel ne sme biti v stiku z vročimi deli cvrtnika.
- Cvrtnik vklopite s pritiskom na stikalo «O/I».
- S termostatom nastavite želeno temperaturo. Temperatura cvrenja je navedena na embalaži živil oziroma v tabeli, ki jo najdete v poglavju « Nasveti za cvrenje ».
- Zasvetila bo zelena indikatorska lučka (na vrhu upravljalne plošče).
- Maščoba/olje doseže zahtevano temperaturo v 10/15 minutah.
- Ko se cvrtnik segreva, se zelena indikatorska lučka večkrat vklopi in izklopi. Ko je dosežena izbrana temperatura, indikatorska lučka ugasne.
- Ko je zelena temperatura dosežena, stresite živila v košaro. Košaro nato potopite v vroče olje. Cvrtnik zaprite z namestitvijo pokrova. Na pokrovu je kontrolno okence, da lahko skozenj opazujete, kako cvrenje napreduje.
- Med cvrenjem redno dvigujte košaro iz olja in živila, ki se cvrejo, nežno pretresite.
- Upoštevajte čas cvrenja, ki je naveden na embalaži živil, oziroma v tabeli, ki jo najdete v poglavju « Nasveti za cvrenje ».
- Po cvrenju odstranite pokrov in obesite košaro na rob cvrtnika, da bo olje lahko odteklo.
- Zatam previdno dvignite košaro. Ocvrta živila preložite v posodo ali na vpojne papirnate brisačke.
- Začnete lahko ponovno cvreti, pri čemer sledite enakim korakom.
- Ko ste končali s cvrenjem, cvrtnik izklopite s pritiskom na gumb «O/I», termostat pa nastavite na najnižjo stopnjo (MIN).
- Pred čiščenjem pustite cvrtnik, da se popolnoma ohladi.

Nasveti

Priprava domačega ocvrtega krompirčka

- Krompir, ki ga boste cvrli v cvrtniku, ne sme kaliti.
- Krompir narežite po svoji želji (na trakove, kocke ali rezine).
- Preden začnete krompir cvreti, ga dajte približno eno uro prej v vodo, kar odstrani sladkorje, ki so ena glavnih snovi, ki pripomorejo k nastanku akrilamida.

- Krompir popolnoma osušite.
- Domač krompirček vedno ocvrite v dveh korakih. Najprej naj se cvre 4 do 6 minut pri 160°C, nato pa še 2 do 4 minute na največ 180°C.
- Ko ga cvrete drugič, košaro dvignite iz cvrtnika in jo pretresite. Krompirček bo tako dobil lepo zlato barvo.
- Zamrznjen krompirček je že predhodno ocvrt, zato je dovolj, da ga ocvrete samo enkrat. Sledite navodilom proizvajalca.
- Zamrznjeni izdelki (-16°C do -18°C) olje znatno ohladijo, zato se ne ocvrejo tako hitro, lahko pa tudi vpijejo več olja ali maščobe. Temu se lahko izognete, če upoštevate naslednje:
 - Ne cvrite istočasno velikih količin (glejte tabelo, ki je v poglavju « Nasveti za cvrenje »).
 - Olje segrevajte najmanj 15 minut, preden stresete vanj zamrznjen krompirček.
 - Termostat nastavite na temperaturo, ki je navedena v navodilih ali na embalaži.
 - Zamrznjena ocvrta živila pustite, da se odtalijo na sobno temperaturo.
 - Preden krompirček stresete v cvrtnik, odstranite z njega kar največ ledu in vode. Zamrznjena živila rada povzročijo brizganje vročega olja ali maščobe.

Kako odstraniti neprijetne vonjave

Nekatera živila, zlasti ribe, spustijo med cvrenjem tekočino, ki ostane v olju ali maščobi in vpliva na vonj in okus drugih živil, ki jih zatem cvrete v istem olju ali maščobi. Okus olja ali maščobe lahko nevtralizirate na naslednji način:

- Olje ali maščobo segrejte na 160°C in dodajte v cvrtnik dve tanki rezini kruha ali pa peteršilj. Počakajte, da olje ali maščoba preneha brbotati, nato pa kruh ali peteršilj odstranite. Okus maščobe ali olja postane zopet nevtralen.

Nutricionisti priporočajo uporabo rastlinskih olj in maščob, ki vsebujejo nenasičene maščobne kisline (na primer oljčno olje). Vendar pa takšna olja in maščobe hitreje izgubijo svoje dobre lastnosti kot druge vrste, zato jih je treba pogosteje zamenjati.

Naslednje informacije so podane zgolj za orientacijo:

- Če cvrtnik uporabljate v glavnem za cvrenje krompirčka oziroma če olje ali maščobo po vsaki uporabi filtrirate, se ju lahko uporabi 10 do 12-krat.
- Istega olja ne uporabljajte več kot šest mesecev.
- Praviloma se olja ali maščobe ne sme uporabljati daljši čas, če se ju uporablja za cvrenje živil, ki so bogata z beljakovinami, kot so meso ali ribe.
- Čistega olja ne zmešajte z rabljenim.
- Olje ali maščobo zamenjajte, če se ob segrevanju začne peniti, če oddaja čuden vonj ali če potemni in/ali dobi sirupasto gostoto.

Nasveti za cvrenje

V tej tabeli so prikazane količine živil, zahtevana temperatura in čas cvrenja. Če se navodila proizvajalca živil razlikujejo od vrednosti, ki so navedene v tej tabeli, upoštevajte proizvajalčeva navodila, ki so podana na embalaži živil.

Vrsta živila	Temperatura	Teža (gr)	Čas cvrenja (v minutah)
Cele kozice	140°C	200	3 do 5
Ribji fileji	150°C	300	5 do 7
Piščančja bedra	170°C	4 bedra	12 do 14
Piščančji medaljoni	170°C	400	4 do 5
Ribji kroketi	170°C	300	3 do 5
Čebula	190°C	350	2 do 4
Svež krompirček	160°C, nato 190°C 160°C, nato 190°C	400 1000	2 do 4, nato 3 do 5 3 do 4, nato 7 do 9
Zamrznjen krompirček	190°C	400	5 do 7

ČIŠČENJE

OPOMBA: Maščobo lahko hranite v cvrtniku, ne pustite pa je, da se popolnoma strdi.

- Cvrtnik izključite iz omrežnega napajanja.
- Preden ga očistite, počakajte, da se olje ali maščoba ohladi.
- Za izpraznitev cvrtnika odstranite pokrov, košaro in grelec. Posodo odstranite iz cvrtnika in odlijte olje ali maščobo v zanj namenjeno posodo.
- Pokrov, košaro in posodo očistite s toplo milnato vodo. Teh delov ne smete pomivati v pomivalnem stroju.
- Grelca ne smete potopiti v vodo ali katerokoli drugo tekočino. Če ga želite očistiti, uporabite vlažno krpo.
- Cvrtnik znova sestavite tako, da vstavite vanj posodo, grelec in na koncu še košaro.
- Navijte napajalni kabel in ga vstavite v zanj namenjen prostor.
- Cvrtnik dvigujte s pomočjo stranskih ročajev.
- Cvrtnik pospravite z zaprtim pokrovom, saj bo tako ostal čist in se ne bo 48 prašil.

Odstranite ostanek

Rabljeno olje ali maščobo lahko nalijete nazaj v originalno plastično steklenico, če je ta dobro zatesnjena. Če uporabljate maščobo, jo pustite, da se strdi v cvrtniku, nato pa jo vzemite ven.

VZDRŽEVANJE

Ponastavljiva varnostna naprava:

Če pride do pregrevanja, bo varnostna naprava cvrtnik izklopila iz električnega omrežja.

Do pojava pregretja lahko pride, če v cvrtniku ni dovolj olja ali pa se v njem topi trda maščoba.

Da bo cvrtnik znova začel delovati:

- Pustite, da se olje ali maščoba ohladi.
- S pomočjo majhnega izvijača previdno pritisnite na gumb "Reset", ki je na zadnji strani cvrtnika.
- Cvrtnik nima nobenega dela, ki bi ga uporabnik lahko sam popravil.
- Če imate glede delovanja naprave kakršnekoli pomisleke, se posvetujte s svojim prodajalcem.

SHRANJEVANJE

Cvrtnik in dodatke shranjujte raje v njihovi embalaži, v suhem prostoru in zunaj dosega otrok.

ODSTRANITEV



Ločeno zbiranje električnih in elektronskih naprav.

Električnih izdelkov ne smete odvreči skupaj z gospodinjskimi odpadki.

Na podlagi evropske direktive 2012/19/EU za odstranitev električnih ali elektronskih naprav in z njenim izvajanjem v nacionalnem pravu je treba odslužene električne naprave zbirati ločeno in jih odložiti na zanje namenjena zbirna mesta. Za nasvete glede recikliranja se obrnite na lokalne organe ali svojega prodajalca.

Pošnjo za informacije, priročnik z navodili, varnostna pravila in pogoje uporabe naslovite na: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, Francija.

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 zunanjega 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

