



elsay

MODE D'EMPLOI

Four électrique

- **WH-48A**



FR P.02

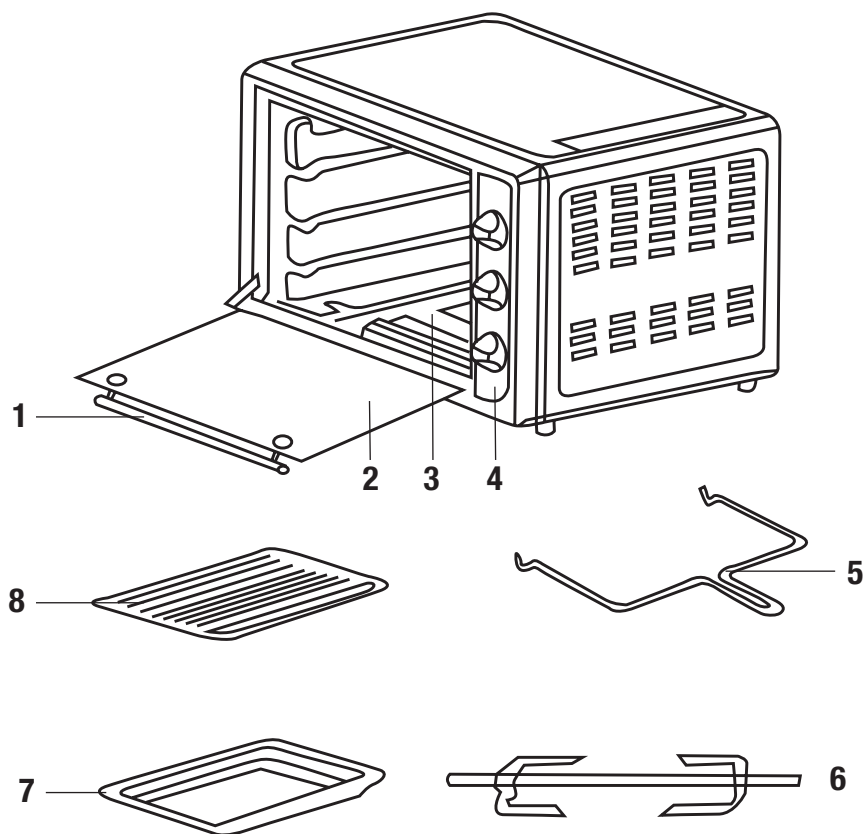
ES P.10

PT P.18

PL P.26

SI P.34

INSTRUCTIONS D'ORIGINE



1. Poignée de porte
2. Porte en verre
3. Élément chauffant
4. Panneau de commandes

5. Support tournebroche
6. Accessoire tournebroche
7. Plateau de cuisson
8. Grille



ATTENTION : Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour une éventuelle consultation ultérieure.

DONNÉES TECHNIQUES

Caractéristiques	Valeurs
Tension nominale	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance nominale	2 000 W
Volume	48 L

MISES EN GARDE IMPORTANTES

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances s'ils ont reçu une supervision ou une instruction concernant l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et comprendre les dangers impliqués.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
- Garder l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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.
- Les accessoires (grille, plateau de cuisson, tournebroche) qui sont en contact avec les aliments doivent être nettoyés avec de l'eau chaude savonneuse.
-  Attention, surface chaude ! La température de la surface accessible peut être élevée lorsque l'appareil est en marche. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée ou les boutons.
- L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou par un système de commande à distance séparé.
- Ne pas utiliser à l'extérieur.

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies, y compris les suivantes :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée ou les boutons.
3. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.

4. Pour se protéger contre les chocs électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ou toute partie du four dans l'eau ou dans d'autres liquides.
5. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes.
6. Ne pas faire fonctionner l'appareil avec un cordon ou une prise endommagé, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil, ou qu'il ait été endommagé de quelque manière que ce soit, retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut provoquer des risques ou des blessures.
8. La face arrière du four doit être placée contre un mur.
9. Ne pas placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ou dans un four chauffé, ou dans un four à micro-ondes.
10. Lorsque vous actionnez le four, gardez au moins 12 cm d'espace sur les faces latérales et sur le dessus de l'appareil pour permettre une circulation d'air adéquate.
11. Débrancher la prise de courant lorsqu'elle n'est pas utilisée ou avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces, ou avant de le nettoyer.
12. Ne couvrez aucune partie du four avec du papier métallique. Cela peut provoquer une surchauffe du four.
13. Une extrême prudence doit être exercée lors du retrait du plateau ou de l'élimination de graisse chaude ou d'autres liquides chauds.
14. Ne nettoyez pas le four avec des tampons à récurer métalliques. Les copeaux de métal touchent les pièces électriques et peuvent provoquer un risque de choc électrique.
15. Un incendie peut se produire si le four est couvert ou placé près d'un matériau inflammable, y compris les rideaux, tentures, murs, et autres, lorsqu'il est en service. N'entrez aucun objet sur le four pendant le fonctionnement.
16. Il faut faire preuve d'une extrême prudence lors de l'utilisation de récipients qui ne sont ni en métal ni en verre.
17. Ne placez aucun des matériaux suivants dans le four : carton, plastique, papier, ou quelque chose de semblable.
18. N'entrez aucun des matériaux, autres que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four lorsqu'il n'est pas utilisé.
19. Pour débrancher, tournez n'importe quelle commande sur "OFF", puis retirez la fiche de la prise murale. Tenez toujours la fiche, mais ne tirez jamais sur le cordon.
20. Portez toujours des protections lorsque vous insérez ou enlevez des plats du four chaud.
21. Cet appareil est doté d'une porte de sécurité en verre trempé. Ce verre est plus solide que le verre ordinaire et plus résistant à la rupture. Évitez de rayer la surface de la porte ou d'entailler les bords. Si le verre de porte a une égratignure ou une entaille, contactez le centre de service autorisé le plus proche pour examen et réparation.

22. Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que prévu.
23. Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
24. La porte en verre ne peut pas supporter de charge en position entièrement ouverte.
25. La porte ou la surface extérieure peut être chaude lorsque l'appareil fonctionne.

Conserver ces instructions précieusement

Avant d'utiliser votre four pour la première fois, assurez-vous :

1. De lire toutes les instructions incluses dans ce manuel
2. Déballer l'appareil et vérifier que toutes les pièces et accessoires sont présents. Nettoyer toutes les pièces.
3. Sécher les pièces et assemblez les
4. Chauffer le four à vide :
 - insérer le plateau de cuisson et la grille de cuisson
 - régler le sélecteur de mode de cuisson sur convection, le thermostat sur 230 °C puis chauffer le four à vide pendant 10 minutes.
5. Après avoir laissé refroidir, débrancher la prise électrique et rincer les accessoires.

Remarque : il se peut qu'il y ait une odeur de fumée et de brûlé lors de la première utilisation, ceci est normal.

COMMENCER L'UTILISATION

1. Assurez-vous que la tension sur la plaque signalétique est conforme à votre alimentation électrique domestique.
2. Ne laissez pas le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du plan du travail pour éviter que les enfants trébuchent.
3. Si le cordon d'alimentation est endommagé, le four ne doit pas être utilisé avant d'être réparé.
4. Le four doit être envoyé au fabricant, à l'agent de service autorisé ou à une personne qualifiée de la même manière afin d'éviter tout risque.

Cet appareil est doté d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'accident. Une rallonge peut être utilisée si vous êtes prudent dans son utilisation :

1. la puissance nominale de la rallonge doit être au moins aussi grande que la puissance électrique de l'appareil.
2. une rallonge avec le cordon d'alimentation doit être positionnée de sorte qu'elle ne soit pas accessible sur le plan de travail ou de la table où ils peuvent être tirés accidentellement par des enfants.

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Grille : support de plats pour la cuisson. S'utilise également pour les aliments à griller.

Plateau de cuisson : à utiliser pour cuire, griller et rôtir divers aliments. S'utilise également avec l'accessoire tourne broche pour récupérer les jus de cuisson.

Accessoire tournebroche : permet de cuire en rôtisserie un rôti ou un poulet jusqu'à environ 1,5 kg.

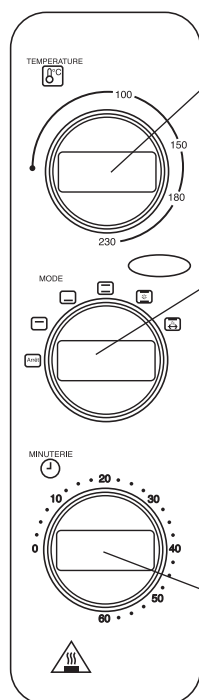
Support tournebroche : à utiliser pour retirer l'accessoire tournebroche du four.

Poignée de la porte : poignée froide pour éviter toute brûlure.

Porte en verre : le verre trempé transparent vous permet de voir la cuisson convenablement.

Poignée de préhension : à utiliser pour retirer le plateau de cuisson et/ou la grille.

PANNEAU DE CONTRÔLE



Bouton de température :

Sélection de la température de 0 à 230 °C selon le plat à cuire.

Bouton de fonction :

Sélection du mode de fonctionnement

: Élément chauffant supérieur (grill)

: Élément chauffant inférieur (sole chauffante)

: Élément chauffant supérieur + inférieur (convection naturelle)

: Élément chauffant supérieur + inférieur + convection (convection forcée) L'air chaud circule dans la cavité : cuisson uniforme

: Élément chauffant supérieur + convection + tournebroche (grill ventilé + tournebroche) pour la cuisson des pièces rôties à la broche.

Minuterie :

Régler le minuteur sur la durée de cuisson appropriée au plat à cuire. Le voyant lumineux vous permet de vérifier que le four est en fonctionnement. Vous pouvez éteindre manuellement le four en cours de cuisson en tournant le bouton dans le sens inverse jusqu'à la position « 0 ».

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Placez les aliments sur la grille ou le plateau de cuisson et fermez la porte du four.
 - a. Ne pas utiliser de contenant en papier ou en plastique
 - b. Utiliser le plateau de cuisson pour tout aliment de petite taille ou susceptible de couler pendant la cuisson. Utilisez-le pour la cuisson au tourne broche (niveau 1).
 - c. Placer l'aliment ou le plat uniformément sur la grille ou le plateau de cuisson
2. Régler le temps de cuisson, le mode de cuisson et la température en fonction du type d'aliments.
3. À la fin de la cuisson, une sonnerie retentit.
 - a. Utiliser le support tournebroche ou des gants de protection pour enlever les aliments chauds du four.
4. Débrancher l'appareil de la prise de courant après la cuisson.

Remarques :

- Le temps de cuisson peut varier selon les aliments, la température et le poids.
- Le poids des aliments placés sur le plateau ou la grille ne doit pas dépasser 3,5 kg. Répartir la charge sur le plateau ou la grille.

Aliments	Quantité	Mode de cuisson	Niveau	Température de cuisson	Temps de cuisson
Gâteau de Savoie	1 unité	Convection ventilée	1 - sur la grille	150	40 minutes
Petits gâteaux	20 unités	Convection ventilée	2 - sur le plat de cuisson	160	30 minutes
Rôti de boeuf	0,8 kg	Convection	2 - plat sur la grille	230	20 à 25 minutes
Rôti de porc	1 kg	Convection	2 - plat sur la grille	200	60 à 80 minutes
Poulet	1,8 kg	Tourne broche rôtisserie	Accessoire tourne broche + plateau de cuisson au niveau 1	220	70 minutes
Quiche lorraine	1 unité	Convection ventilée	1	200	35 minutes
Saucisses	8 unités	Grill	Grille : niveau 3 Plateau : niveau 2	230	12-15 min : 1re face 8-10 min : 2nd face

Conseils d'utilisation des accessoires :

- Plateau de cuisson : ailes de poulet grillées, steak hachés, etc. Pour le retrait du plateau du four, utiliser la poignée.
- Grille : poser directement des aliments à griller dessus (par exemple, des saucisses) en installant le plateau de cuisson sur un niveau inférieur afin de récupérer les jus de cuisson.

Vous pouvez régler la hauteur de la grille ou du plateau sur 3 niveaux différents.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le four et laissez le refroidir avant de le nettoyer.

Nettoyez les parois avec une éponge imbibée d'eau chaude et de produit vaisselle.

ATTENTION : n'utilisez pas d'éponges métalliques ou de nettoyant abrasif.

Lavez tous les accessoires avec de l'eau chaude savonneuse ou au lave vaisselle.

Utilisez un chiffon humide pour la porte et essuyez-la avec un chiffon sec.

Nettoyez la porte vitrée extérieur du four avec un nettoyant pour surface vitrée ou un détergent doux. Laissez sécher le four avant de refermer la porte.

MISE AU REBUT



FR

Cet appareil et
ses accessoires
se recyclent

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

Les appareils électriques ne doivent pas être jetés avec les déchets communs mais dans un centre approprié pour l'élimination des déchets électroniques.

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

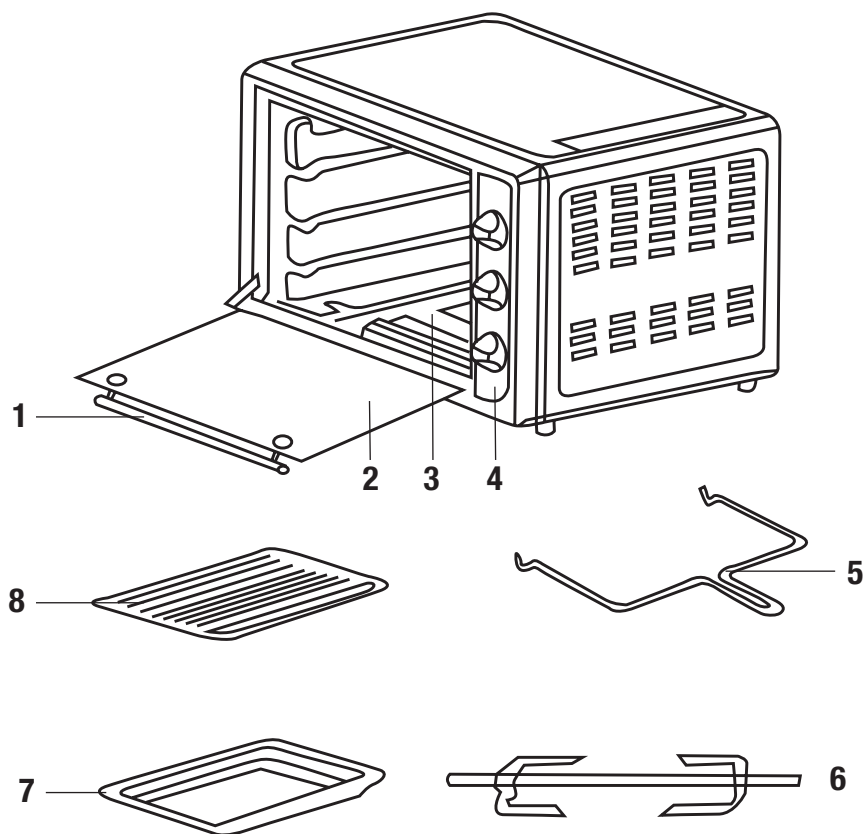
**Suite à une analyse effectuée par les points SAV E. LECLERC ou par le point de vente E. LECLERC.*

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. Tirador de la puerta
2. Puerta de vidrio
3. Resistencia
4. Panel de control

5. Soporte del asador
6. Accesorio asador
7. Bandeja de cocción
8. Parrilla



ATENCIÓN: lea atentamente estas instrucciones de uso y consérvelas para poder consultarlas en el futuro.

FICHA TÉCNICA

Características	Valores
Tensión nominal	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia nominal	2 000 W
Volumen	48 L

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas carentes de experiencia o conocimientos, siempre y cuando estén supervisadas o hayan recibido instrucciones previas al uso del aparato y hayan comprendido los peligros que éste implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por los niños salvo si éstos tienen 8 años o más y están supervisados.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- 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.
- Los accesorios (parrilla, bandeja de cocción, asador) que estén en contacto con los alimentos deben lavarse con agua caliente y jabón.
-  Atención: ¡superficie caliente! La temperatura de la superficie accesible puede ser elevada cuando el aparato está funcionando. No toque las superficies calientes. Utilice el asa o los botones.
- El aparato no está destinado a ponerse en funcionamiento por medio de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia separado.
- No lo utilice en el exterior.

Cuando se utilicen aparatos eléctricos, siempre deberán adoptarse unas precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice el asa o los botones.
3. Cuando un aparato lo utilicen niños o se use cerca de éstos, deberá mantenerse una estrecha vigilancia.

4. Para protegerse de las descargas eléctricas, no sumerja el cable de alimentación, el enchufe o cualquier parte del horno en agua o cualquier otro líquido.
5. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la superficie de trabajo, ni lo deje en contacto con superficies calientes.
6. No ponga en marcha un 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.
7. El uso de accesorios que no sean los recomendados por el fabricante del aparato puede provocar riesgos o lesiones.
8. La cara trasera del horno debe situarse contra una pared.
9. No lo instale encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico, o dentro de un horno caliente o de un horno microondas.
10. Cuando encienda el horno, deje al menos 12 cm de espacio a los lados y por encima del aparato, para una correcta circulación del aire.
11. Desconecte el enchufe de la corriente cuando no lo utilice o antes de proceder a limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de colocar o de retirar piezas, o antes de limpiarlo.
12. No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio. Esto podría provocar un recalentamiento del horno.
13. Cuando se retire la bandeja o se elimine grasa caliente u otros líquidos calientes deberá adoptarse una extrema prudencia.
14. No limpie el horno con estropajos metálicos. Los hilos metálicos entran en contacto con las piezas eléctricas y pueden provocar un peligro de descarga eléctrica.
15. Puede producirse un incendio si estando en funcionamiento el horno, éste se cubre o se instala cerca de un material inflamable, incluidas las cortinas, tapizados, paredes y demás. No coloque ningún objeto sobre el horno mientras éste se encuentre funcionando.
16. Se recomienda mantener una extrema prudencia cuando se utilicen recipientes que no sean ni de metal ni de vidrio.
17. No introduzca en el horno ninguno de los siguientes materiales: cartón, plástico, papel o similares.
18. Cuando no vaya a utilizar el horno, no almacene en éste materiales distintos de los accesorios recomendados por el fabricante.
19. Para desconectarlo, gire cualquier mando hasta "OFF" y a continuación retire el enchufe de la toma de pared. Agarre siempre el enchufe, pero no tire nunca del cable.
20. Utilice siempre guantes de protección cuando introduzca o retire bandejas del horno caliente.
21. Este aparato está dotado de una puerta de seguridad de vidrio templado. Este vidrio es más sólido que el normal y más resistente a la rotura. Evite rayar la superficie de la puerta o cortar los bordes. En caso de que el vidrio de la puerta presente un arañazo o un corte, póngase en contacto con el servicio autorizado más cercano para que lo examinen y reparen.

22. No utilice el aparato para un uso que no sea el previsto.
23. Este aparato está únicamente destinado a un uso doméstico.
24. La puerta de vidrio no puede soportar ninguna carga en posición totalmente abierta.
25. La puerta o la superficie exterior puede alcanzar una temperatura elevada cuando el aparato esté funcionando.

Conserve cuidadosamente estas instrucciones.

Antes de utilizar el horno por primera vez, asegúrese:

1. De haber leído todas las instrucciones incluidas en este manual.
2. De desembalar y comprobar si se encuentran todas las piezas y accesorios.
De lavar todas las piezas.
3. De secar las piezas y montarlas.
4. De calentar el horno en vacío:
 - Introduzca la bandeja de cocción y la parrilla.
 - Ajuste el selector de modo de cocción en convección y el termostato en 230°C y a continuación caliente el horno en vacío durante 10 minutos.
5. Tras haber esperado a que se enfríe, desconecte el enchufe y enjuague los accesorios.

Nota: durante el primer uso podría desprenderse un olor a humo o quemado, lo cual resulta normal.

COMENZAR A USAR EL APARATO

1. Asegúrese de que la tensión que figura en la placa de características técnicas coincide con la de su corriente eléctrica doméstica.
2. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la superficie de trabajo para evitar que los niños tropiecen.
3. Si el cable de alimentación estuviese dañado, el horno no deberá utilizarse antes de haberlo llevado a reparar.
4. De la misma manera, para evitar cualquier riesgo, el horno deberá enviarse al fabricante, al agente de servicio autorizado o a una persona cualificada.

Este aparato está dotado de un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de sufrir un accidente. Puede utilizar un alargador si hace un uso prudente de éste:

1. La potencia nominal del alargador debe ser como mínimo igual de alta que la potencia eléctrica del aparato.
2. Un alargador con el cable de alimentación debe colocarse de manera que no resulte accesible en la superficie de trabajo o de la mesa del que puedan tirar accidentalmente los niños.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Parrilla: soporte de bandejas para la cocción.

También se utiliza para los alimentos que se van a poner a la parrilla.

Bandeja de cocción: puede usarse para cocer, asar y poner a la parrilla diferentes alimentos. También se utiliza con el accesorio asador para recoger el jugo de la cocción.

Accesorio asador: permite preparar al estilo asador un rollo de carne o un pollo de hasta aprox. 1,5 kg.

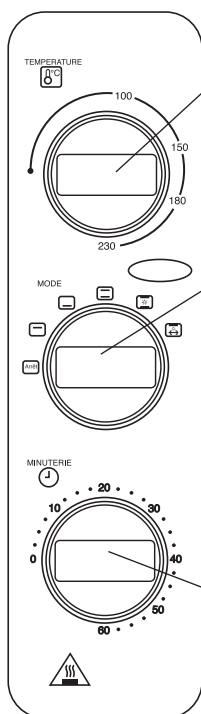
Soporte del asador: se utiliza para retirar el accesorio asador del horno.

Tirador de la puerta: tirador frío para evitar sufrir cualquier quemadura.

Puerta de vidrio: el vidrio templado transparente le permite ver la cocción de manera adecuada.

Empuñadura de agarre: se utiliza para retirar la bandeja de cocción y/o la parrilla.

PANEL DE CONTROL



Botón de temperatura:

Selección de la temperatura de 0 a 230°C en función del plato que se vaya a cocinar.

Botones de función:

Selección del modo de funcionamiento

: Resistencia superior (parrilla)

: Resistencia inferior (base)

: Resistencia superior + inferior (convección natural)

: Resistencia superior + inferior + convección (convección forzada). El aire caliente circula por la cavidad: cocción uniforme

: Resistencia superior + convección + asador (parrilla ventilada + asador) para la cocción de piezas al espeto.

Temporizador:

Ajuste el temporizador en función del tiempo de cocinado adecuado al plato que se va a preparar. El piloto luminoso le permite comprobar si el horno está funcionando. Durante la cocción puede apagar el horno manualmente girando el botón en el sentido contrario hasta la posición "0".

INSTRUCCIONES DE USO

- Coloque los alimentos en la parrilla o en la bandeja de cocción y cierre la puerta del horno.
 - No utilice ningún envase de papel o de plástico.
 - Utilice la bandeja de cocción para cualquier alimento de pequeño tamaño o que pueda soltar jugo durante la cocción. Utilícela para las preparaciones en el asador (nivel 1).
 - Coloque el alimento o el plato de manera uniforme por la parrilla o la bandeja de cocción.
- Ajuste el tiempo de cocción, el modo de cocción y la temperatura en función del tipo de alimentos.
- Al final de la cocción, sonará una alarma.
 - Utilice el soporte del asador o unos guantes de protección para retirar los alimentos calientes del horno.
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente después de la cocción.

Observaciones:

- El tiempo de cocción puede variar en función de los alimentos, la temperatura y el peso.
- El peso de los alimentos colocados en la bandeja o la parrilla no debe superar los 3,5 kg. Distribuya la carga por la bandeja o la parrilla.

Alimentos	Cantidad	Modo de cocción	Nivel	Temperatura de cocción	Tiempo de cocción
Bizcocho de Saboya	1 unidad	Convección ventilada	1 - en la parrilla	150	40 minutos
Pastelillos	20 unidades	Convección ventilada	2 - en la bandeja de cocción	160	30 minutos
Rollo de buey	0,8 kg	Convección	2 - bandeja sobre la parrilla	230	20 a 25 minutos
Rollo de cerdo	1 kg	Convección	2 - bandeja sobre la parrilla	200	60-80 minutos
Pollo	1,8 kg	Asador	Accesorio asador + bandeja de cocción al nivel 1	220	70 minutos
Quiche lorraine	1 unidad	Convección ventilada	1	200	35 minutos
Salchichas	8 unidades	Parrilla	Parrilla: nivel 3 Bandeja: nivel 2	230	12-15 min: por un lado 8-10 min: por el otro lado

Consejos de uso de los accesorios:

- Bandeja de cocción: alas de pollo asadas, carne picada, etc. Utilice la empuñadura de agarre para retirar la bandeja del horno.
- Parrilla: coloque directamente encima los alimentos que vaya a asar (por ejemplo, salchichas) e instale la bandeja de cocción en un nivel inferior para recoger el jugo de la cocción.

Puede ajustar la altura de la parrilla o de la bandeja en 3 niveles diferentes.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte el horno y espere a que se enfríe antes de limpiarlo. Limpie las paredes con una esponja humedecida en agua caliente y un producto lavavajillas.

ATENCIÓN: no utilice estropajos metálicos ni productos de limpieza abrasivos.

Lave todos los accesorios con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.

Utilice un paño húmedo para la puerta y séquela con un paño seco. Limpie la puerta de vidrio exterior del horno con un limpiador para superficies de cristal o un detergente suave. Deje secar el horno antes de volver a cerrar la puerta.

ELIMINACIÓN



Los aparatos eléctricos no deben tirarse junto con los residuos domésticos, sino que deben llevarse a un centro apropiado para la eliminación de residuos electrónicos.

Para solicitar información, el manual de instrucciones, las indicaciones de seguridad y las condiciones de uso:

SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCIA.

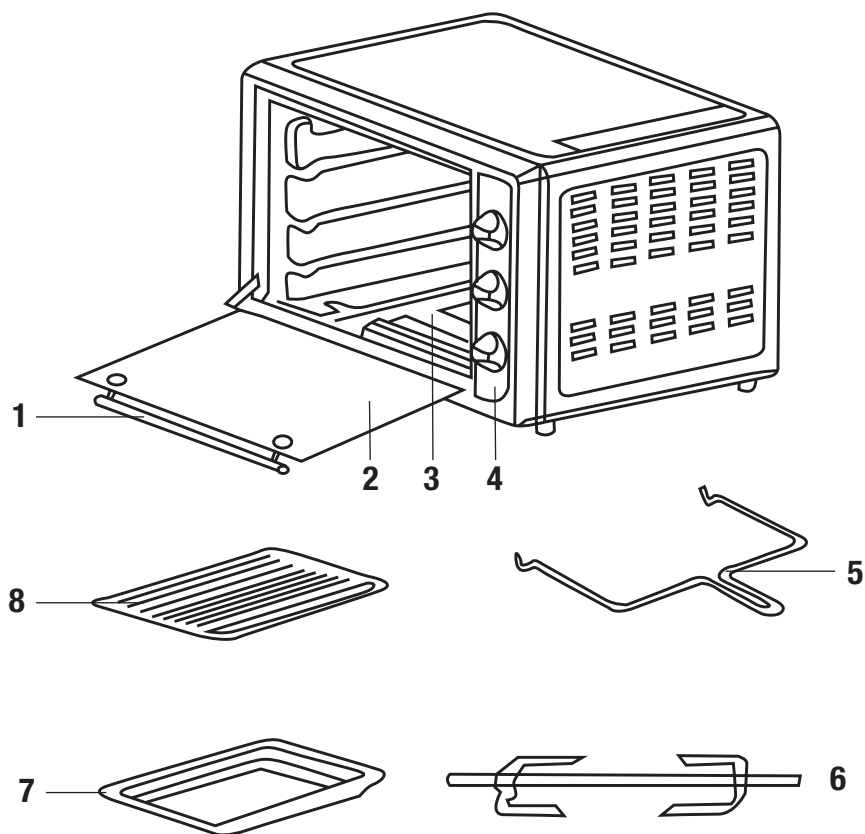
SERVICIO POSVENTA / GARANTÍA

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. Pega da porta | 5. Suporte do espeto rotativo |
| 2. Porta em vidro | 6. Acessório espeto rotativo |
| 3. Elemento de aquecimento | 7. Tabuleiro |
| 4. Painel de comandos | 8. Grelha |



ATENÇÃO: leia atentamente este manual de instruções e conserve-o para eventuais referências futuras.

DADOS TÉCNICOS

Características	Valores
Tensão nominal	220-240 V~, 50-60 Hz
Potência nominal	2 000 W
Volume	48 L

AVISOS IMPORTANTES

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais e 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.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos de idade e beneficiem de supervisão.
- Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, respetivo Serviço de Apoio ao Cliente ou pessoas igualmente qualificadas de modo a evitar qualquer perigo.
- Os acessórios (grelha, tabuleiro, espeto rotativo) em contacto com os alimentos devem ser lavados com água quente e sabão.
-  Atenção, superfície quente! A temperatura da superfície acessível pode ficar elevada quando o aparelho está em funcionamento. Não toque nas superfícies quentes. Use apenas a pega ou os botões.
- O aparelho não foi concebido para ser ligado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando remoto separado.
- Não utilizar no exterior.

Durante a utilização de aparelhos elétricos, deverá sempre ter em conta precauções de segurança básicas, incluindo as seguintes:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque nas superfícies quentes. Use apenas a pega ou os botões.
3. É necessária uma supervisão acrescida quando um aparelho for utilizado por crianças ou perto destas.

4. Para se proteger de choques elétricos, não coloque o cabo, a ficha ou qualquer parte do forno dentro de água ou outros líquidos.
5. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou bancada nem o deixe entrar em contacto com superfícies quentes.
6. 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.
7. A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante do aparelho pode provocar riscos ou ferimentos.
8. A face traseira do forno deve ser instalada contra uma parede.
9. Não coloque em cima ou perto de um fogão a gás ou elétrico, dentro de um forno quente ou de um forno de micro-ondas.
10. Quando acionar o forno, deixe um espaço de pelo menos 12 cm nas partes laterais e superior do aparelho para permitir uma circulação correta do ar.
11. Desligue a ficha da tomada elétrica quando não utilizar o aparelho ou antes de o limpar. Deixe-o arrefecer antes de instalar ou retirar peças e antes de o limpar.
12. Não revista parte alguma do forno com papel de alumínio. O forno poderia aquecer excessivamente.
13. Seja extremamente cauteloso quando retirar o tabuleiro ou eliminar gordura quente ou outros líquidos quentes.
14. Não limpe o forno com esfregões metálicos. As aparas de metal tocam nas peças elétricas, podendo provocar um risco de choque elétrico.
15. Um incêndio pode ocorrer se o forno estiver a funcionar coberto ou instalado perto de um material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e outros. Nenhum objeto deve ser colocado em cima do forno durante o funcionamento.
16. Seja extremamente cauteloso durante a utilização de recipientes que não forem de metal ou vidro.
17. Nenhum dos seguintes elementos deve ser colocado dentro do forno: Cartolina, plástico, papel ou semelhantes.
18. Quanto não estiver a ser utilizado, não guarde dentro do forno materiais que não sejam acessórios recomendados pelo fabricante.
19. Para desligar o forno, gire qualquer comando, colocando-o em “OFF” e retire a ficha da tomada de parede. Segure sempre na ficha, sem puxar pelo cabo.
20. Use sempre proteções quando introduzir ou retirar pratos do forno quente.
21. Este aparelho vem equipado com uma porta de segurança em vidro temperado. Esse vidro é mais sólido do que o vidro clássico e mais resistente à rutura. Evite riscar a superfície da porta ou entalhar as bordas. Se o vidro da porta apresentar alguma racha ou entalhe, contacte o centro de Apoio ao Cliente autorizado mais próximo para proceder ao seu exame e reparação.
22. Não utilize o aparelho para outros fins que não os previstos.
23. Este aparelho destina-se a um uso exclusivamente doméstico.

24. A porta em vidro não pode suportar cargas na posição totalmente aberta.
25. A porta ou a superfície exterior podem ficar quentes quando o aparelho estiver em funcionamento.

Conserve cuidadosamente as presentes instruções

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, não se esqueça de:

1. Ler todas instruções incluídas no manual
2. Desembrulhar o aparelho e verificar que todas as peças e acessórios estão presentes. Limpar todas as peças.
3. Secar as peças e montá-las
4. Aquecer o forno vazio:
 - Insira o tabuleiro e a grelha
 - Regule o seletor do modo de cozedura, colocando-o em convecção, o termóstato em 230°C e deixe aquecer o forno vazio durante 10 minutos.
5. Deixe-o arrefecer, desligue a ficha da tomada elétrica e passe os acessórios por água.

Nota: É normal que o forno liberte um odor a fumo e queimado durante a primeira utilização.

ANTES DA UTILIZAÇÃO

1. Certifique-se de que a tensão indicada na placa das características está em conformidade com a alimentação elétrica doméstica.
2. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou bancada, de modo a evitar a queda eventual de crianças.
3. Se o cabo de alimentação estiver danificado, o forno não deverá ser utilizado antes de ser reparado.
4. O forno deve ser enviado para o fabricante, um agente de serviço de Apoio ao Cliente autorizado ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar eventuais riscos.

Este aparelho está provido de um cabo de alimentação curto para reduzir os riscos de acidente. Pode ser utilizada uma extensão, desde que cumpridos os seguintes requisitos de segurança:

1. A potência nominal da extensão deve ser pelo menos equivalente à potência elétrica do aparelho.
2. Uma extensão com cabo de alimentação deve ser posicionada de modo a não ficar acidentalmente acessível a crianças que puxem por ela a partir da bancada ou mesa.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

Grelha: Suporte de pratos. Utiliza-se também para grelhar alimentos.

Tabuleiro: Utiliza-se para assar, grelhar e tostar diversos alimentos. Utiliza-se também com o acessório espeto rotativo para recuperar os sucos dos alimentos assados.

Acessório espeto rotativo: Permite assar em churrasco pedaços de carne ou frangos até cerca de 1,5 kg.

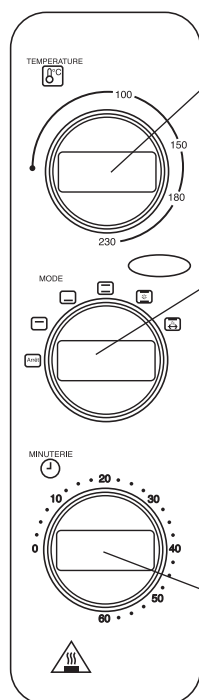
Suporte do espeto rotativo: Utiliza-se para retirar o acessório espeto rotativo do forno.

Pega da porta: Pega fria para evitar eventuais queimaduras.

Porta em vidro: O vidro temperado transparente permite-lhe ver corretamente o progresso da cozedura dos alimentos.

Pega de prensão: Utiliza-se para retirar o tabuleiro e/ou a grelha.

PAINEL DE CONTROLO



Botão da temperatura:

Seleção da temperatura de 0 a 230°C consoante o prato a confeccionar.

Botão de função:

Seleção do modo de funcionamento

: Elemento de aquecimento superior (grill).

: Elemento de aquecimento inferior (base).

: Elemento de aquecimento superior + inferior (convecção natural).

: Elemento de aquecimento superior + inferior + convecção (convecção forçada) O ar quente circula pela cavidade: cozedura uniforme.

: Elemento de aquecimento superior + convecção + espeto (Grill ventilado + espeto) para assar no espeto em churrasco.

Temporizador:

Regule o temporizador, colocando-o no tempo de funcionamento adequado para o prato a confeccionar. O indicador luminoso permite-lhe certificar-se de que o forno está em funcionamento. Pode desligar manualmente o forno durante o funcionamento, girando o botão no sentido inverso até à posição "0".

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

1. Coloque os alimentos em cima da grelha ou do tabuleiro e feche a porta do forno.
 - a. Não utilize recipientes em papel ou plástico
 - b. Utilize o tabuleiro para alimentos de pequenas dimensões ou alimentos que possam escorrer durante a confeção. Utilize-o para as confeções com o espeto rotativo (nível 1).
 - c. Coloque o alimento ou prato uniformemente na grelha ou no tabuleiro
2. Regule o tempo e o modo de cozedura em função do tipo de alimentos.
3. No final da cozedura, ouvirá um sinal sonoro.
 - a. Utilize o suporte do espeto rotativo ou luvas de proteção para retirar os alimentos quentes do forno.
4. Quando tiver terminado de utilizar o forno, desligue-o da tomada elétrica.

Notas:

- O tempo de cozedura pode variar consoante os alimentos, a temperatura e o peso. O peso dos alimentos colocados em cima do tabuleiro ou da grelha não deve exceder 3,5 kg. Distribua os alimentos pelo tabuleiro ou a grelha.

Alimentos	Quantidade	Modo de cozedura	Nível	Temperatura de cozedura	Temperatura de cozedura
Pão-de-ló	1 unidade	Convecção ventilada	1 - na grelha	150	40 minutos
Biscoitos	20 unidades	Convecção ventilada	2 - no tabuleiro	160	30 minutos
Rosbife	0,8 kg	Convecção	2 - prato na grelha	230	20 a 25 minutos
Lombo de porco	1 kg	Convecção	2 - prato na grelha	200	60 à 80 minutos
Frango	1,8 kg	Espeto rotativo p/churrasco	Acessório espeto rotativo + tabuleiro no nível 1	220	70 minutos
Quiche	1 unidade	Convecção ventilada	1	200	35 minutos
Salsichas	8 unidades	Grelha	Grelha: nível 3 Tabuleiro: nível 2	230	12-15 min: 1º lado 8-10 min: 2º lado

Conselhos de utilização dos acessórios:

- Tabuleiro: Asas de frango, hambúrgueres, etc. Para retirar o tabuleiro do forno, use a pega.
- Grelha: Coloque diretamente os alimentos a grelhar em cima (por exemplo, salsichas) instalando o tabuleiro num nível inferior de modo a recuperar os sucos dos alimentos assados.

A altura da grelha ou do tabuleiro pode ser regulada em 3 níveis distintos

CUIDADOS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Desligue o forno e deixe-o arrefecer antes de o limpar. Limpe as paredes com uma esponja embebida em água quente e detergente da louça.

ATENÇÃO: Não use esponjas metálicas ou detergentes abrasivos. Lave todos os acessórios com água quente e sabão ou coloque-os na máquina de lavar louça. Use um pano húmido para a porta e limpe-a com um pano seco. Limpe a porta de vidro exterior do forno com um detergente para superfícies vidradas ou um detergente suave. Deixe secar o forno antes de voltar a fechar a porta.

ELIMINAÇÃO



Os aparelhos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico, mas sim levados para um centro próprio para a eliminação dos resíduos eletrónicos.

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

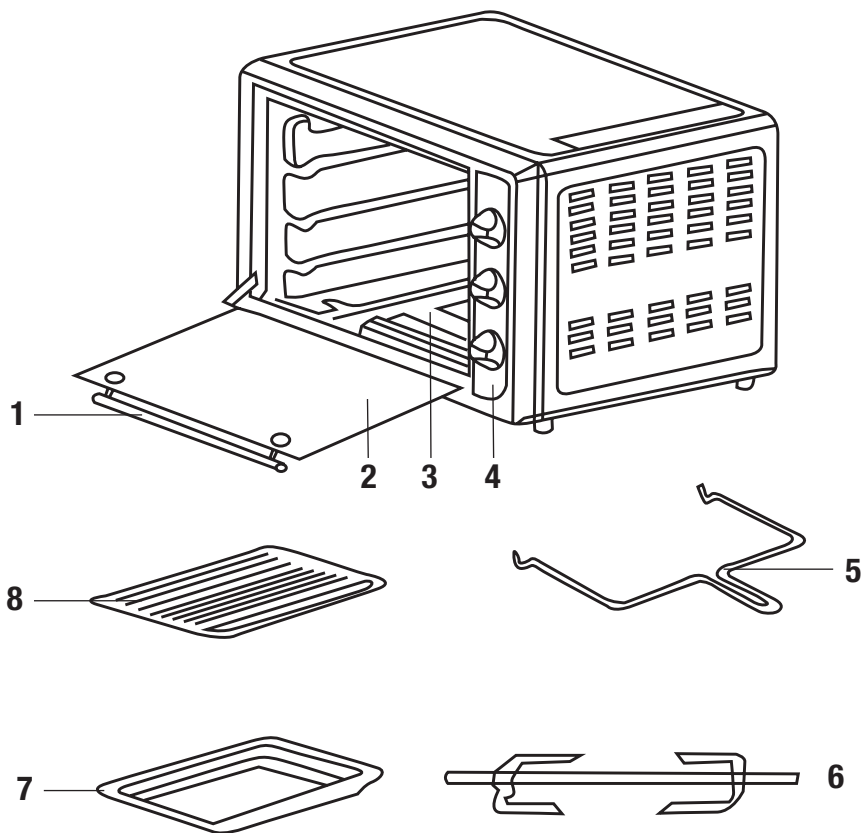
1. Os produtos ELSAY são concebidos segundo os mais altos padrões de qualidade dos produtos para o lar.
 2. Os produtos ELSAY beneficiam do período de garantia legal **(24 meses)** que inicia a contar da data de compra do produto por parte do consumidor ou da data de entrega do produto. Em complemento 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.*



PL PIEKARNIK ELEKTRYCZNY • WH-48A CE

TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI



1. Uchwyt drzwiczek
2. Szklane drzwiczki
3. Element grzejny
4. Panel sterowania

5. Widelki do różna obrotowego
6. Zestaw różna obrotowego
7. Blacha do pieczenia
8. Ruszt



UWAGA: prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego wglądu

DANE TECHNICZNE

Charakterystyka	Wartości
Napięcie znamionowe	220-240 V~, 50-60 Hz
Moc znamionowa	2000 W
Pojemność	48 l

WAŻNE OSTRZEŻENIA

- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, a także przez osoby nie posiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli są właściwie nadzorowane lub uzyskały wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumiały związane z nim zagrożenia.
- Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem.
- Czyszczenie i czynności konserwacyjne należące do użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod opieką osoby dorosłej.
- Umieszczać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby posiadające podobne kwalifikacje, aby uniknąć wszelkiego zagrożenia.
- Akcesoria (ruszt, blacha do pieczenia, rożen obrotowy) mające kontakt z żywnością należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego.
-  Uwaga! Gorąca powierzchnia! Temperatura dostępnych powierzchni może być wysoka podczas funkcjonowania urządzenia. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać wyłącznie uchwytu lub przycisków.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie używać na zewnątrz pomieszczeń.

Podczas użytkowania urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad ostrożności, łącznie z przedstawionymi poniżej zaleceniami:

1. Przeczytać wszystkie zalecenia.
2. Nie dotykać gorących powierzchni. Używać wyłącznie uchwytu lub przycisków.
3. W przypadku używania urządzenia przez dzieci lub w pobliżu dzieci konieczny jest ścisły nadzór.

4. Aby uniknąć ryzyka porażenia prądem, nigdy nie zanurzać przewodu, wtyczki lub jakiegokolwiek części piekarnika w wodzie ani innej cieczy.
5. Przewód zasilający nie może być przewieszony przez krawędź stołu lub blatu ani stykać się z gorącymi powierzchniami.
6. Nie włączać urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone lub w przypadku nieprawidłowego działania urządzenia albo jakiegokolwiek uszkodzenia. Przekazać urządzenie do najbliższego autoryzowanego punktu serwisowego w celu wykonania przeglądu, naprawy lub regulacji.
7. Używanie innych akcesoriów niż zalecane przez producenta urządzenia może stwarzać ryzyko obrażeń ciała.
8. Tylna strona piekarnika powinna znajdować się przy ścianie.
9. Nie ustawiać urządzenia na palniku gazowym lub elektrycznym albo w ich pobliżu ani nie umieszczać go w gorącym piekarniku lub w kuchence mikrofalowej.
10. Gdy piekarnik jest włączony, należy zachować co najmniej 12 cm wolnej przestrzeni po bokach i na górze urządzenia w celu umożliwienia odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
11. Wyjąć wtyczkę z gniazda prądu, jeżeli urządzenie nie jest używane lub przed przystąpieniem do czyszczenia. Pozostawić piekarnik do ochłodzenia przed włożeniem lub wyjęciem elementów albo przed czyszczeniem.
12. Nie przykrywać żadnej części piekarnika folią aluminiową. Może to doprowadzić do przegrzania piekarnika.
13. Należy zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania blachy lub usuwania gorącego tłuszczu lub innych gorących płynów.
14. Nie czyścić piekarnika za pomocą metalowych druciaków. Metalowe opilki stykają się z elektrycznymi elementami i mogą stwarzać ryzyko porażenia prądem.
15. Pożar może powstać w przypadku przykrycia piekarnika lub umieszczenia uruchomionego urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, np. zasłon, tapet, ścian lub innych przedmiotów. Nie kłaść żadnego przedmiotu na piekarniku podczas jego działania.
16. Należy zachować nadzwyczajną ostrożność w czasie używania naczyń, które nie są wykonane z metalu lub szkła.
17. Nie wkładać do piekarnika takich materiałów jak: karton, plastik, papier lub podobne.
18. Nie umieszczać w nieużywanym piekarniku akcesoriów innych niż zalecane przez producenta.
19. W celu odłączenia piekarnika od zasilania należy ustawić dowolne pokrętko w pozycji „OFF”, a następnie wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego. Zawsze chwycić za wtyczkę i nigdy nie ciągnąć za kabel.
20. Używać zawsze środków ochronnych podczas wkładania lub wyjmowania naczyń z gorącego piekarnika.
21. Urządzenie posiada drzwiczki bezpieczeństwa z hartowanego szkła. To szkło jest mocniejsze i bardziej odporne na pękanie. Chronić przed porysowaniem powierzchni i uszkodzeniem krawędzi. Jeśli na szkłe drzwiczek pojawi się rysa lub nacięcie, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym punktem serwisowym w celu przeprowadzenia naprawy.

22. Nie używać urządzenia do celów innych niż przewidziane.
23. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego.
24. Szklane drzwiczki nie wytrzymują obciążeń w pozycji całkowitego otwarcia.
25. Drzwiczki lub powierzchnia zewnętrzna mogą nagrzewać się podczas pracy urządzenia.

Przechować starannie instrukcję.

Przed pierwszym użyciem piekarnika należy:

1. Przeczytać wszystkie zalecenia podane w niniejszej instrukcji obsługi.
2. Rozpakować urządzenie i upewnić się, że w opakowaniu znajdują się wszystkie części i akcesoria. Wyczyścić wszystkie części.
3. Wysuszyć części i złożyć je razem.
4. Uruchomić pusty piekarnik:
 - Włożyć blachę do pieczenia i ruszt.
 - Ustawić pokrętkę trybu pieczenia w pozycji konwekcji, termostat na 230°C, a następnie nagrzewać pusty piekarnik przez 10 minut.
5. Po ochłodzeniu piekarnika odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i wypłukać akcesoria.

Uwaga: może się zdarzyć, że podczas pierwszego użycia z piekarnika wydobywa się nieprzyjemny zapach dymu lub spalenizny, ale jest to normalne zjawisko.

ROZPOCZĘCIE UŻYTKOWANIA

1. Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z zasilaniem domowej sieci elektrycznej.
2. Przewód zasilający nie może być przewieszony przez krawędź stołu lub blatu, aby uchronić dzieci przed potknięciem się o kabel.
3. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, nie należy używać piekarnika przed wykonaniem naprawy.
4. Piekarnik powinien być przekazany do producenta, autoryzowanego serwisu lub wykwalifikowanej osoby w celu uniknięcia wszelkiego zagrożenia.

Urządzenie jest wyposażone w krótki przewód zasilający, co zmniejsza ryzyko wypadków. Można korzystać z przedłużacza pod warunkiem zachowania ostrożności:

1. Moc znamionowa przedłużacza powinna być co najmniej taka sama jak moc elektryczna urządzenia.
2. Przedłużacz z przewodem zasilającym powinien być umieszczony w taki sposób, aby nie był dostępny na blacie lub stole, skąd mógłby zostać pociągnięty przypadkowo przez dzieci.

OPIS URZĄDZENIA

Ruszt: służy do ustawiania naczyń z produktami do pieczenia. Można go również używać do grillowania.

Blacha do pieczenia: służy do gotowania, grillowania i pieczenia różnych produktów. Jest także używana z różnym obrotowym do zbierania tłuszczu z pieczenia.

Zestaw różna obrotowego: umożliwia pieczenie na różnie mięsa lub kurczaka o wadze do 1,5 kg.

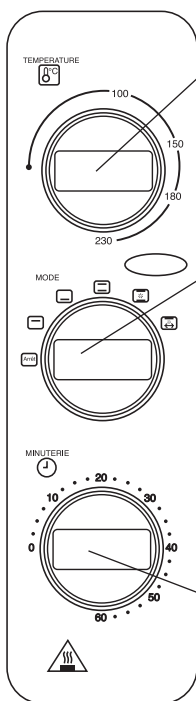
Widelki do różna obrotowego: służą do wyjmowania zestawu różna obrotowego z piekarnika.

Uchwyt drzwiczek: zimny uchwyt pozwalający uniknąć oparzenia.

Szklane drzwiczki: przezroczyste szkło hartowane umożliwia odpowiedni podgląd procesu pieczenia.

Uchwyt do wyjmowania: służy do wyjmowania blachy do pieczenia i/lub rusztu.

PANEL STEROWANIA



Pokrętko regulacji temperatury:

Wybór temperatury od 0°C do 230°C w zależności od potrawy.

Przycisk funkcji:

Przełącznik trybu pracy

: Górny element grzejny (grill)

: Dolny element grzejny (grzanie od dołu)

: Górny element grzejny + dolny element grzejny (konwekcja naturalna)

: Górny element grzejny + dolny element grzejny + konwekcja (wymuszona konwekcja). Gorące powietrze krąży we wnętrzu: jednolite pieczenie

: Górny element grzejny + konwekcja + rożen obrotowy (wentylowany grill + rożen obrotowy) -do pieczenia produktów na różnie.

Zegar:

Ustawić zegar na czas pieczenia odpowiedni dla danej potrawy. Kontrolka świetlna pozwala sprawdzić, czy piekarnik działa. W trakcie pieczenia można ręcznie wyłączyć piekarnik obracając pokrętko w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara aż do pozycji „0”.

ZALECENIA DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

1. Umieścić produkty na ruszcie lub blasze do pieczenia i zamknąć drzwiczki piekarnika.
 - a. Nie używać pojemników z papieru lub plastiku.
 - b. Używać blachy do pieczenia do wszystkich małych produktów lub produktów, które mogą wytwarzać soki podczas pieczenia. Używać blachy podczas pieczenia na rożnie (poziom 1).
 - c. Równo rozmieścić produkt lub potrawę na ruszcie lub blasze do pieczenia.
2. Ustawić czas pieczenia, tryb pieczenia i temperaturę w zależności od rodzaju produktu.
3. Po zakończeniu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy.
 - a. Do wyjmowania gorących potraw z piekarnika korzystać z widelca do rożna lub rękawic ochronnych.
4. Po zakończeniu pieczenia odłączyć urządzenie od zasilania.

Uwagi:

- Czas pieczenia może różnić się w zależności od rodzaju produktu, temperatury i wagi.
- Waga produktów umieszczanych na blasze lub ruszcie nie może przekraczać 3,5 kg. Rozłożyć równomiernie produkty na blasze lub ruszcie.

Produkty żywnościowe	Ilość	Tryb pieczenia	Poziom	Temperatura pieczenia	Czas pieczenia
Biszkopt	1 sztuka	Wymuszona konwekcja	1 - na ruszcie	150	40 minut
Ciastka	20 sztuk	Wymuszona konwekcja	2 - na blasze do pieczenia	160	30 minut
Pieczeń wołowa	0,8 kg	Konwekcja	2 - naczynie na ruszcie	230	20-25 minut
Pieczeń wieprzowa	1 kg	Konwekcja	2 - naczynie na ruszcie	200	60-80 minut
Kurczak	1,8 kg	Pieczenie na rożnie obrotowym	Zestaw rożna obrotowego + blacha do pieczenia na poziomie 1	220	70 minut
Quiche lorraine	1 sztuka	Wymuszona konwekcja	1	200	35 minut
Kiełbasy	8 sztuk	Grill	Ruszt: poziom 3 Blacha: poziom 2	230	12-15 minut: strona 1 8-10 minut: strona 2

Wskazówki dotyczące użycia akcesoriów:

- Blacha do pieczenia: grillowane skrzydełka kurczaka, steki siekane itp. Użyć uchwytu do wyjmowania blachy z piekarnika.
- Ruszt: położyć produkty na wierzchu (np. kiełbasy) i umieścić blachę na niższym poziomie w celu zebrania spływającego tłuszczu.

Można ustawić wysokość rusztu lub blachy na 3 różnych poziomach.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Wyłączyć urządzenie i pozostawić do ostygnięcia przed przystąpieniem do czyszczenia. Wyczyścić ścianki przy użyciu gąbki zwilżonej ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego.

UWAGA: Nie używać metalowych druciaków lub ściernych środków czyszczących. Umyć wszystkie akcesoria w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego lub w zmywarce. Umyć drzwiczki wilgotną szmatką i wytrzeć do suchą ściereczką. Wyczyścić zewnętrzną część szklanych drzwiczek piekarnika za pomocą środka do mycia szklanych powierzchni lub delikatnego detergentu. Pozostawić piekarnik do wyschnięcia przed zamknięciem drzwiczek.

USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Sprzęt elektryczny nie może być wyrzucany wraz odpadami komunalnymi. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu usuwania odpadów elektronicznych.

W sprawie uzyskania informacji, instrukcji obsługi, zaleceń bezpieczeństwa oraz warunków użytkowania prosimy zwrócić się do: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCJA.

SERWIS POSPRZEDAŻNY / GWARANCJA

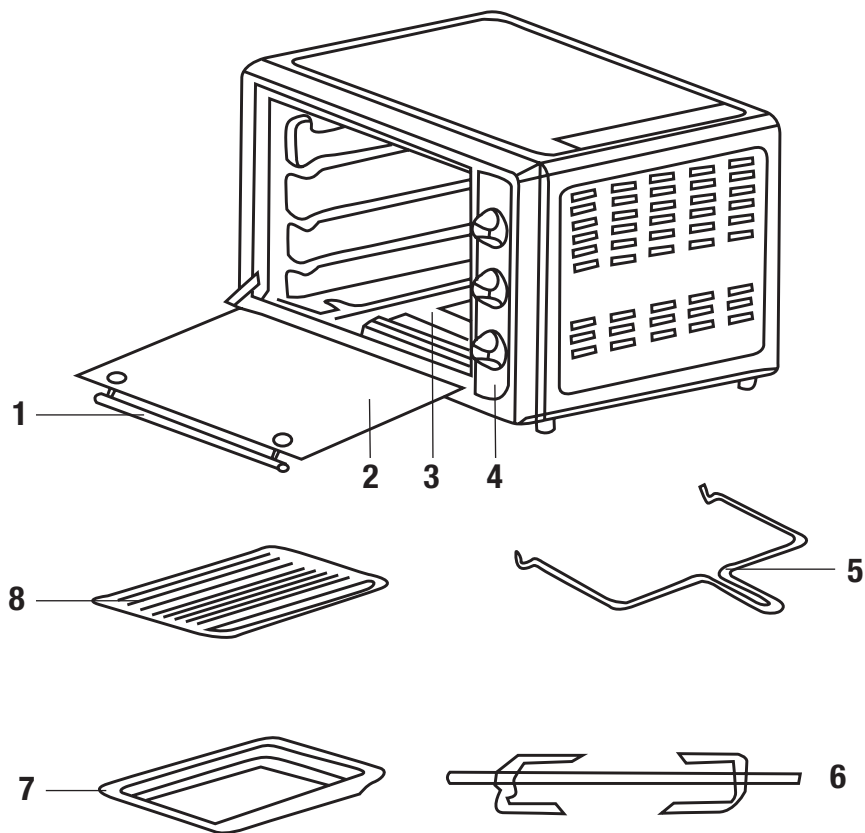
1. Produkty marki ELSAY zostały opracowane według najbardziej rygorystycznych standardów jakości dotyczących produktów dla domu.
 2. Produkty ELSAY są objęte ustawowym okresem gwarancji (**24 miesiące**) liczonym od daty dokonania zakupu przez konsumenta lub od daty dostawy produktu. Oprócz tej gwarancji 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*



SI ELEKTRIČNA PEČICA • WH-48A CE

NAVODILA, PREVEDENA IZ ORIGINALNIH NAVODIL



1. Ročaj vratc
2. Steklena vratca
3. Grelni element
4. Upravljalna plošča

5. Nosilec ražnja
6. Obračalo za raženj
7. Pekač
8. Rešetka



POZOR: pozorno preberite to navodilo za uporabo in ga shranite, da ga boste tudi kdaj kasneje še lahko pogledali.

TEHNIČNI PODATKI

Značilnosti	Vrednosti
Nazivna napetost	220-240 V~, 50-60 Hz
Nazivna moč	2 000 W
Prostornina	48 L

POMEMBNA OPOZORILA

- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali duševnimi sposobnostmi oziroma s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če jih med uporabo nekdo nadzoruje oziroma so dobili navodila za njegovo varno uporabo ter če razumejo in se zavedajo nevarnosti, ki so jim izpostavljeni.
- Otroci se z aparatom ne smejo igrati.
- Otroci aparata ne smejo čistiti in opravljati uporabniških vzdrževalnih del, razen če so starejši od 8 let in jih pri tem nekdo nadzoruje.
- Aparat in njegovo vrvico hranite zunaj dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga morajo zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servis ali podobno strokovno usposobljene osebe, da se izognete nevarnosti.
- Dodatke (rešetko, pekač, obračalo za raženj), ki so v stiku z živili, morate čistiti s toplo milnato vodo.
-  Pozor, vroča površina! Ko je aparat vklopljen, je temperatura dostopne površine lahko visoka. Ne dotikajte se vročih površin. Prijemajte samo ročaj ali gumb.
- Aparat ni namenjen za vklapljanje z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.

Pri uporabi električnih aparatov morate vedno poskrbeti za osnovne varnostne ukrepe, med katerimi so tudi naslednji:

1. Preberite vsa navodila.
2. Ne dotikajte se vročih površin. Prijemajte samo ročaj ali gumb.
3. Kadar pečico uporabljajo otroci oziroma jo uporabljate v njihovi bližini, je potreben še skrbnejši nadzor.
4. Da bi se zaščitili pred električnim udarom, vrvico, vtiča ali katerega drugega dela pečice ne smete potopiti v vodo ali katerokoli drugo tekočino.

5. Pazite, da vrvica ne visi z roba mize ali delovnega pulta in da se ne dotika vročih površin.
6. Pečice ne uporabljajte, če ima poškodovano vrvico ali vtič, če ne deluje dobro oziroma če je kakorkoli poškodovana. Odnosite jo v najbližji pooblaščen servisni center, da jo bodo pregledali, popravili ali nastavili.
7. Uporaba dodatkov, ki jih proizvajalec aparata ne priporoča, lahko privede do nevarnosti telesnih poškodb.
8. Zadnja stran pečice mora biti obrnjena proti steni.
9. Pečice ne smete postaviti na plinski ali električni gorilnik, v ogreto pečico ali v mikrovalovno pečico niti v njihovo bližino.
10. Ko vklopите pečico, pazite, da je ob stranicah in nad aparatom najmanj 12 cm prostora, da bo zagotovljeno ustrezno kroženje zraka.
11. Ko pečice ne nameravate več uporabljati ter pred čiščenjem, jo izključite iz električne vtičnice. Preden daste vanjo posamezne stvari oziroma jih odstranite iz nje ter preden jo očistite, jo pustite, da se ohladi.
12. Nobenega dela pečice ne pokrivajte s kovinskim papirjem, ki lahko povzroči, da se pečica pregreje.
13. Izjemno previdni in pazljivi morate biti pri jemanju pekača iz pečice oziroma odstranjevanju vroče maščobe ali drugih vročih tekočin.
14. Pečice ne čistite s kovinskimi gobicami za drgnjenje. Kovinski ostružki se lahko dotaknejo električnih delov in povzročijo nevarnost električnega udara.
15. Če je pečica pokrita ali pa postavljena blizu vnetljivih snovi, med katere spadajo tudi zavese, tapete, stene in podobno, lahko pride, ko je vklopljena, do požara. Med delovanjem nanjo ne polagajte nobene stvari.
16. Pri uporabi posod, ki niso kovinske ali steklene, morate biti izjemno previdni.
17. V pečico ne smete dati naslednjih materialov: kartona, plastike, papirja oziroma kakršnekoli druge podobne stvari.
18. Kadar pečice ne uporabljate, smete v njej shranjevati samo stvari, ki jih priporoča proizvajalec.
19. Za izključitev pečice obrnite katerikoli gumb na «OFF», nato pa iztaknite še vtič iz zidne vtičnice. Pri tem vedno držite in potegnite vtič, nikoli pa ne vlecite vrvice.
20. Ko v vročo pečico postavljate jedi oziroma jih jemljete iz nje, vedno nosite zaščitne rokavice ali prijemalke.
21. Pečica ima varnostna vratca iz kaljenega stekla. To steklo je trdnjše od navadnega in odpornejše proti razbitju. Pazite, da na površini vratc ne nastanejo raze in da robovi niso zarežani. Če so na steklu na vratcih praske ali zareze, se obrnite na najbližji pooblaščen servisni center, da bodo vratca pregledali in popravili.
22. Pečico uporabljajte samo za predvideno uporabo.
23. Pečica je namenjena samo za domačo uporabo.

24. Steklena vratca ne morejo prenesti obremenitve v popolnoma odprtem položaju.
25. Ko pečica deluje, so lahko vratca oziroma njena zunanja površina vroči.

Ta navodila skrbno shranite.

Preden pečico uporabite prvič, storite naslednje:

1. Preberite vsa navodila, ki so podana v tem priročniku.
2. Pečico vzemite iz embalaže in preverite, ali imate vse dele in dodatke. Vse dele očistite.
3. Dele posušite in jih sestavite.
4. Pečico segrejte prazno:
 - Vstavite pekač in rešetko za peko.
 - Stikalo za izbiro načina peke nastavite na konvekcijo, termostat pa na 230°C, nato pa pečico segrevajte prazno 10 minut.
5. Ko ste jo pustili, da se ohladi, iztaknite vtič iz vtičnice in sperite dodatke.

Opomba: Lahko se zgodi, da se pri prvi uporabi pojavi vonj po dimu in zažganem, kar ni nič nenavadnega.

ZAČETEK UPORABLJANJA

1. Prepričajte se, da je napetost, ki je navedena na podatkovni ploščici na pečici, v skladu z vašim domačim električnim napajanjem.
2. Pazite, da vrvica ne visi z roba mize ali delovnega pulta, da se otroci ne bodo spotaknili ob njo.
3. Če je napajalna vrvica poškodovana, pečice ne smete uporabljati, dokler vrvica ni popravljena.
4. Pečico morate poslati ali odnesti proizvajalcu, pooblaščenemu serviserju ali enako strokovno usposobljeni osebi, da se izognete vsem nevarnostim.

Pečica ima kratko napajalno vrvico, kar zmanjšuje nevarnost, da pride do nezgode. Podaljšek lahko uporabljate le, če ste pri njegovi uporabi pazljivi:

1. Nazivna moč podaljška mora biti vsaj tako velika, kot je električna moč aparata.
2. Podaljšek z napajalno vrvico mora ležati tako, da ni dostopen z delovnega pulta ali mize, kjer bi ga otroci lahko po nesreči povlekli

OPIS APARATA

Rešetka: podlaga za jedi za pečenje. Uporablja se tudi za živila, ki jih želite speči na žaru.

Pekač: uporablja se za pečenje, peko na žaru in pečenje na ražnju različnih živil. Uporablja se lahko tudi z obračalom za raženj, da se na njem stekajo sokovi od pečenja.

Obračalo za raženj: omogoča pečenje pečenke ali piščanca na ražnju s težo do približno 1,5 kg.

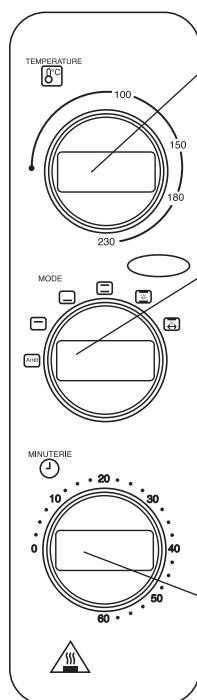
Nosilec ražnja: uporablja se za odstranitev obračala za raženj iz pečice.

Ročaj vratc: hladen ročaj, ki preprečuje opekline.

Steklena vratca: kaljeno prozorno steklo vam omogoča ustrezno spremljanje peke.

Ročaj za prijemanje: uporablja se za odstranitev pekača in/ali rešetke.

NADZORNA PLOŠČA



Gumb za temperaturo:

Izbira temperature od 0 do 230°C, ki je odvisna od vrste jedi, ki jo pečete.

Funkcijski gumb:

Izbira načina delovanja

: Vrhnji grelni element (žar)

: Spodnji grelni element (grelna plošča)

: Vrhnji + spodnji grelni element (naravna konvekcija)

: Vrhnji + spodnji grelni element + konvekcija (prisilna konvekcija)
– Vroč zrak kroži v notranjosti pečice: enakomerno pečenje

: Vrhnji grelni element + konvekcija + raženj (ventilacijski žar + raženj)
za peko kosov, ki se pečejo na ražnju.

Časovnik:

Časovnik nastavite na ustrezen čas pečenja, ki je primeren za jed, ki jo pečete.

Kontrolna lučka vam omogoča, da preverite, ali pečica deluje. Pečico lahko med peko ročno izklopite z obrnitvijo gumba v nasprotni smeri do položaja « 0 ».

NAVODILA ZA UPORABO

- Živila položite na rešetko ali pekač ter zaprite vratca pečice.
 - Ne uporabljajte papirnate ali plastične posode.
 - Pekač uporabljajte za vsa živila manjše velikosti ali takšna, ki lahko med peko spustijo tekočino. Uporabljajte ga tudi za pečenje na ražnju (nivo 1).
 - Živilo oziroma jed položite enakomerno na rešetko ali pekač.
- Nastavite čas pečenja, način peke in temperaturo, ki jih izberete glede na vrsto živila.
- Ob koncu peke se zasliši zvonjenje.
 - Pri odstranitvi vročih živil iz pečice uporabljajte nosilec ražnja ali pa zaščitne rokavice.
- Po peki pečico izključite iz električne vtičnice.

Opombi:

- Čas peke je lahko različen, saj je odvisen od vrste živila, temperature in teže.
- Teža živil, ki jih položite na pekač ali rešetko, ne sme presegati 3,5 kg. Težo porazdelite po pekaču ali rešetki.

Živila	Količina	Način peke	Nivo	Temperatura peke	Čas peke
Savojska torta	1 kos	Ventilacijska konvekcija	1 - na rešetki	150	40 minut
Manjši kolači	20 kosov	Ventilacijska konvekcija	2 - na pekaču	160	30 minut
Goveja pečenka	0,8 kg	Konvekcija	2 - jed na rešetki	230	20 do 25 minut
Svinjska pečenka	1 kg	Konvekcija	2 - jed na rešetki	200	60 - 80 minut
Piščanec	1,8 kg	Obračalo za peko na ražnju	Obračalo za raženj + pekač na nivoju 1	220	70 minut
Lorenška pita	1 kos	Ventilacijska konvekcija	1	200	35 minut
Klobase	8 kosov	Žar	Rešetka: nivo 3 Pekač: nivo 2	230	12-15 min: 1. stran 8-10 min: 2. stran

Nasveti za uporabo dodatkov:

- Pekač: pečenje piščančjih perutničk na žaru, peka polpetov iz mletega mesa in podobno. Pri jemanju pekača iz pečice primite ročaj.
- Rešetka: živila, ki jih želite speči na žaru, položite neposredno nanjo (na primer klobase), pri čemer namestite pekač na spodnji nivo, da bodo nanj kapljali sokovi od pečenja.

Višino rešetke ali pekača lahko nastavite na 3 različne nivoje.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Preden pečico očistite, jo izključite iz napajanja in pustite, da se ohladi. Stene čistite z gobico, namočeno v topli vodi, ter z detergentom za pomivanje posode. POZOR: Pri čiščenju ne uporabljajte kovinskih gobic ali abrazivnega čistila. Vse dodatke perite s toplo milnato vodo ali pa v pomivalnem stroju. Vratca očistite z vlažno krpo, nato pa jih obrišite še s suho. Steklena zunanja vratca pečice čistite s čistilom za stekleno površino ali pa z blagim detergentom. Preden vratca znova zaprete, pustite pečico, da se posuši.

ODSTRANITEV



Električnih aparatov ne smete odvreči med navadne odpadke, temveč jih morate odnesti v ustrezni center za odstranitev odsluženih elektronskih naprav.

Prošnje za informacije, priročnik z navodili, varnostne napotke 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 zunanega vzroka;
 - c. spremembe tehničnih značilnosti, ki jo je opravil uporabnik;
 - d. uporabe v profesionalne namene.

**Na podlagi presoje v poprodajnih servisah 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

