



# elsay

## MODE D'EMPLOI

### Friteuse à air chaud

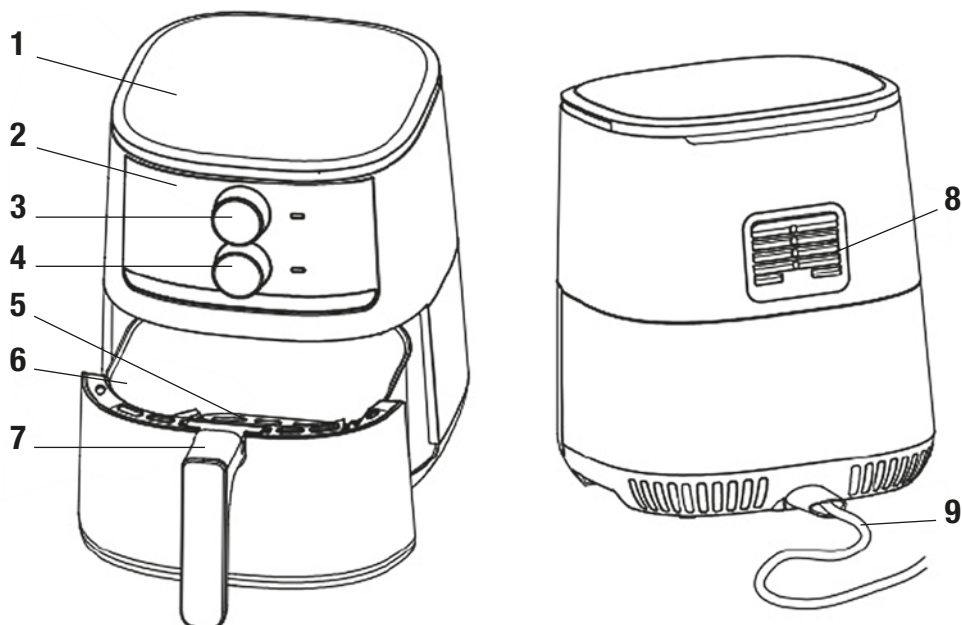
- **AF-311**



|    |      |
|----|------|
| FR | P.02 |
| ES | P.08 |
| PT | P.14 |
| PL | P.20 |
| SI | P.26 |

# FR FRITEUSE À AIR CHAUD • AF-311 CE

## INSTRUCTIONS D'ORIGINE



1. Couvercle supérieur
2. Panneau de commande
3. Minuterie
4. Molette de température
5. Plaque de cuisson

6. Panier
7. Poignée
8. Sortie d'air
9. Câble d'alimentation



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

## DONNÉES TECHNIQUES

|                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| Alimentation       | 220-240 V ~ 50-60 Hz               |
| Puissance maximale | 1500 W                             |
| Capacité du panier | 4,3 L                              |
| Classe d'isolation | classe II <input type="checkbox"/> |

## PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les précautions de sécurité suivantes doivent être prises en compte :

- Lisez toutes les instructions avant l'utilisation de l'appareil.
- **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.**
- **Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sauf si elles ont plus de 8 ans et sous surveillance. Garder l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.**
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
- les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - dans des fermes;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.



**Avertissement, surface chaude**

## **FONCTIONNEMENT**

Avant la première utilisation, veuillez nettoyer l'appareil comme indiqué dans partie NETTOYAGE ET ENTRETIEN.

Branchez votre produit à une prise de courant, mettez vos ingrédients sur la plaque de cuisson dans le panier. Remettez le panier dans la friteuse.

Attention Ne dépassez pas la marque MAX sur l'intérieur du panier.

Tournez la molette de température pour choisir une température désirée.

Ensuite, tournez la minuterie pour choisir le temps de cuisson. L'appareil se met en marche une fois que le temps soit choisi. L'indicateur ' Power ' reste allumé en jaune.

Durant la cuisson, vous pouvez retirer le panier pour observer les ingrédients ou pour les secouer. Tirez le panier et la friteuse se met en arrêt. La friteuse se remet en marche une fois que vous remettez le panier.

Lorsque le temps de cuisson est achevé, la friteuse émet un son et se met en arrêt. Vous pouvez aussi terminer la cuisson plus tôt en tournant dans le sens inverse la minuterie jusqu'à ce que vous entendiez un son.

Retirez le panier pour sortir le plat.

Attention : Ne touchez pas les parties chaudes (plaque de cuisson, intérieur du panier...) avant qu'elles soient complètement refroidies.

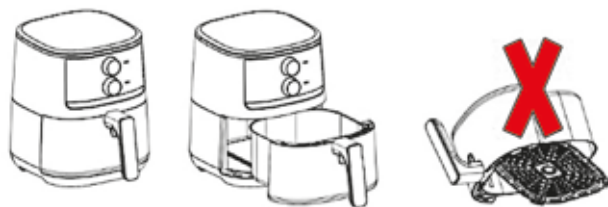
## **ASTUCES ET RECETTES**

Il est possible de faire préchauffer la friteuse sans ingrédients ; Pour certaines préparations, en l'occurrence les pâtisseries, le préchauffage du four est crucial puisque c'est grâce à la chaleur que la levure va s'activer et la pâte gonfler. Le préchauffage est également recommandé pour faire cuire de la viande rouge et des légumes, afin d'assurer une cuisson homogène et optimale.

Pour une meilleure cuisson homogène, il est conseillé de retirer le panier en cours de cuisson pour :

- Le secouer pour une cuisson de Frites, Légumes, Nuggets.
- Retourner les ingrédients pour une cuisson de Viande, Poulet, Poisson.

Nota : Utilisez une ustensile de cuisine adaptée pour faire sortir les ingrédients cuits de la friteuse et ne renversez pas le panier avec son contenu dans le plat.



Vous pouvez vous référer au menu simple sur le couvercle supérieur qui indique le temps et la température recommandés pour différents ingrédients.

Sachez que ça reste à titre indicatif car le temps de cuisson dépend du poids des ingrédients à cuire mais aussi de votre gout dégustait.

Pour bien maîtriser la cuisson, surveillez-la, en ouvrant le panier encours de cuisson. Vous pouvez ainsi prolonger ou arrêter la cuisson.

|                                                                  |                                                     |                                                     |                                                     |                                                     |                                                     |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|                                                                  |                                                     |                                                     |                                                     |                                                     |                                                     |
| <b>Frites traditionnelles surgelées/Frites surgelées au four</b> | <b>Viandes</b>                                      | <b>Poulet</b>                                       | <b>Fruit de mer</b>                                 | <b>Poisson</b>                                      | <b>Légumes</b>                                      |
| Poids : 1 kg<br>T° : 200 °C<br>Temps : 18 à 25 min               | Poids : 500 g<br>T° : 180 °C<br>Temps : 10 à 16 min | Poids : 500 g<br>T° : 180 °C<br>Temps : 30 à 45 min | Poids : 500 g<br>T° : 180 °C<br>Temps : 10 à 15 min | Poids : 500 g<br>T° : 180 °C<br>Temps : 10 à 20 min | Poids : 600 g<br>T° : 160 °C<br>Temps : 30 à 35 min |

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Pour la première utilisation, enlevez les bandes collantes sur les côtés du panier. Nettoyer la machine comme décrit ci-dessous :

Essayez l'extérieur de la friteuse avec un chiffon doux et légèrement humide. Le panier et la plaque de cuisson peuvent être détachés et nettoyés. Veuillez les nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse, assurez-vous de bien les rincer et les laisser sécher complètement avant de les réutiliser.

Si la friteuse vient d'être utilisée, débranchez l'appareil avant le nettoyage. Il faut attendre au moins 30 min pour la laisser refroidir avant de la nettoyer.

### Attention

Ne laissez pas de l'eau entrer à l'intérieur de l'appareil. N'immergez pas la friteuse dans l'eau.

N'UTILISEZ PAS de produits nettoyants abrasifs. –

L'appareil ne doit pas être réparé par l'utilisateur. Veuillez confier la réparation au service après-vente.

## STOCKAGE

Veuillez stocker le produit dans un endroit frais, sec et bien ventilé.

**CE** Produit conçu et réalisé conformément aux normes et directives Européennes

## MISE EN REBUT



Les produits électriques ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Merci de les recycler dans les 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

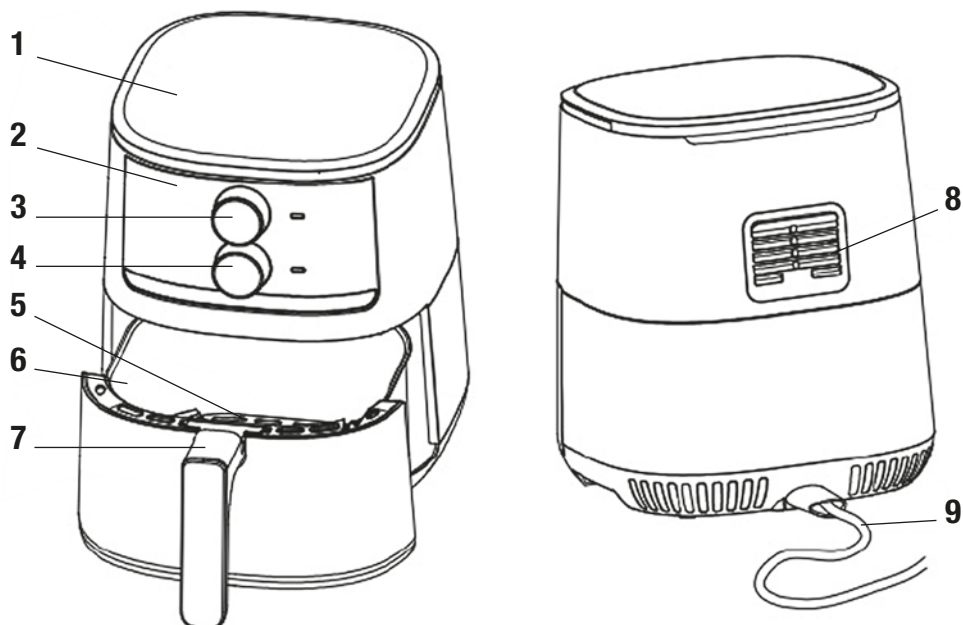
*\*Suite à une analyse effectuée par les points SAV E. LECLERC ou par le point de vente E. LECLERC.*

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.*

● **AF-311**

INSTRUCCIONES TRADUCIDAS A PARTIR DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES



1. Tapadera superior
2. Panel de control
3. Temporizador
4. Rueda de temperatura
5. Placa de cocción

6. Cesto
7. Empuñadura
8. Salida de aire
9. Cable eléctrico



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

## FICHA TÉCNICA

|                      |                                   |
|----------------------|-----------------------------------|
| Alimentación         | 220-240 V ~ 50-60 Hz              |
| Potencia máxima      | 1500 W                            |
| Capacidad del cesto  | 4,3 l                             |
| Clase de aislamiento | clase II <input type="checkbox"/> |

## PRECAUCIONES DE USO

Al utilizar aparatos eléctricos se deben tener en cuenta las siguientes precauciones de seguridad:

- Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
- **Si el cable de alimentación estuviera estropeado, deberá ser cambiado por el fabricante, por su servicio técnico o por personas con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.**
- **Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante y por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas o que carezcan de la experiencia o el conocimiento necesarios, siempre y cuando estén correctamente supervisados o hayan recibido instrucciones previas relativas al uso de este aparato con total seguridad y sean completamente conscientes de los peligros a los que se exponen. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por los niños salvo si éstos tienen más de 8 años y lo hacen bajo supervisión. Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.**
- Los niños no deben utilizar el aparato como un juguete.
- Los aparatos no están pensados para funcionar con un temporizador exterior o un sistema de control a distancia separado.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en aplicaciones domésticas y análogas como:
  - rincones de cocina reservados para el personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales;
  - granjas;
  - hoteles, moteles y demás entornos de carácter residencial;
  - casas de huéspedes y entornos similares.



**Advertencia: superficie caliente**

## **FUNCIONAMIENTO**

Antes del primer uso, limpie el aparato como se indica en el apartado de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.

Enchufe el producto a una toma de corriente, coloque los ingredientes en la cesta sobre la bandeja de cocción. Vuelva a colocar el cesto en la freidora.

Atención No supere la marca MÁX. del interior de la cesta.

Gire la rueda de temperatura para seleccionar la temperatura deseada.

A continuación, gire el temporizador para seleccionar el tiempo de cocción. El aparato se pone en marcha una vez seleccionado el tiempo. El indicador 'Power' permanece encendido de color amarillo.

Durante la cocción, puede retirar el cesto para observar los ingredientes o para sacudirlos. Si tira de la cesta, la freidora se detiene. La freidora se pondrá de nuevo en marcha cuando vuelva a colocar el cesto.

Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, la freidora emitirá un sonido y se detendrá. También puede finalizar la cocción antes girando el temporizador en el sentido contrario hasta que oiga un sonido.

Retire el cesto para sacar la fuente.

Atención: No toque las partes calientes (placa de cocción, interior del cesto...) antes de que se hayan enfriado completamente.

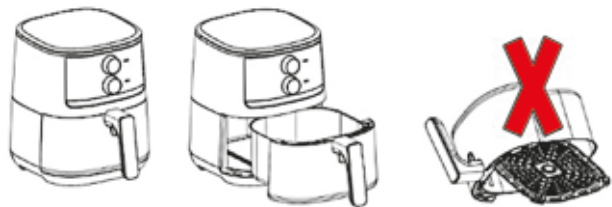
## **TRUCOS Y RECETAS**

Es posible precalentar la freidora sin ingredientes; Para algunas preparaciones como la bollería, el precalentamiento del horno es crucial porque gracias al calor, la levadura se activará y la masa subirá. También se recomienda el precalentamiento al cocinar carnes rojas y verduras para garantizar una cocción uniforme y óptima.

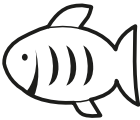
Para lograr una cocción más homogénea, se recomienda retirar la cesta durante el proceso de cocción para:

- Sacudirla mientras se preparan patatas fritas, verduras y nuggets.
- Voltear los ingredientes cuando se cocina carne, pollo o pescado.

Nota: Utilice un utensilio de cocina adecuado para retirar los ingredientes cocinados de la freidora y no vuelque la cesta con su contenido en la bandeja.



Puede consultar el menú simple sobre la tapadera superior que indica el tiempo y la temperatura recomendados para diferentes ingredientes. Tenga en cuenta que esto es solo una indicación, ya que el tiempo de cocción depende del peso de los ingredientes que se van a cocinar y de su gusto. Para controlar el proceso de cocción, vigílelo abriendo la cesta de cocción. Esto le permite prolongar o detener el proceso de cocción.

|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |  |
| Patatas fritas congeladas tradicionales/<br>Patatas fritas congeladas al horno    | Carnes                                                                            | Pollo                                                                             | Marisco                                                                           | Pescado                                                                           | Verduras                                                                           |
| Peso: 1 kg<br>T°: 200 °C<br>Tiempo: 18 a 25 min                                   | Peso: 500 g<br>T°: 180 °C<br>Tiempo: 10 a 16 min                                  | Peso: 500 g<br>T°: 180 °C<br>Tiempo: 30 a 45 min                                  | Peso: 500 g<br>T°: 180 °C<br>Tiempo: 10 a 15 min                                  | Peso: 500 g<br>T°: 180 °C<br>Tiempo: 10 a 20 min                                  | Peso: 600 g<br>T°: 160 °C<br>Tiempo: 30 a 35 min                                   |

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

La primera vez que utilice el aparato, retire las bandas adhesivas de los laterales de la cesta.  
Limpie el aparato como se describe a continuación:

Limpie el exterior de la freidora con un paño suave ligeramente humedecido.

La cesta y la placa de cocción pueden extraerse y limpiarse. Límpielas con agua caliente y jabón. Asegúrese de aclararlas bien y déjelas secar totalmente antes de volver a utilizarlas.

Si acaba de usar la freidora, desenchúfela antes de limpiarla. Hay que esperar al menos 30 minutos para dejarla enfriar antes de limpiarla.

#### Atención

No deje que entre agua en el interior del aparato. No sumerja la freidora en agua.

NO UTILICE productos limpiadores abrasivos. –

El aparato no debe ser reparado por el usuario, sino por el servicio de atención al cliente.

## **ALMACENAMIENTO**

Guarde el producto en un lugar fresco, seco y ventilado.

 Producto diseñado y realizado conforme a las normas y directivas europeas.

## **ELIMINACIÓN**



Los productos eléctricos no deben ir a la basura junto con los residuos domésticos. Recíclelos en los puntos de recogida previstos para ello. 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).

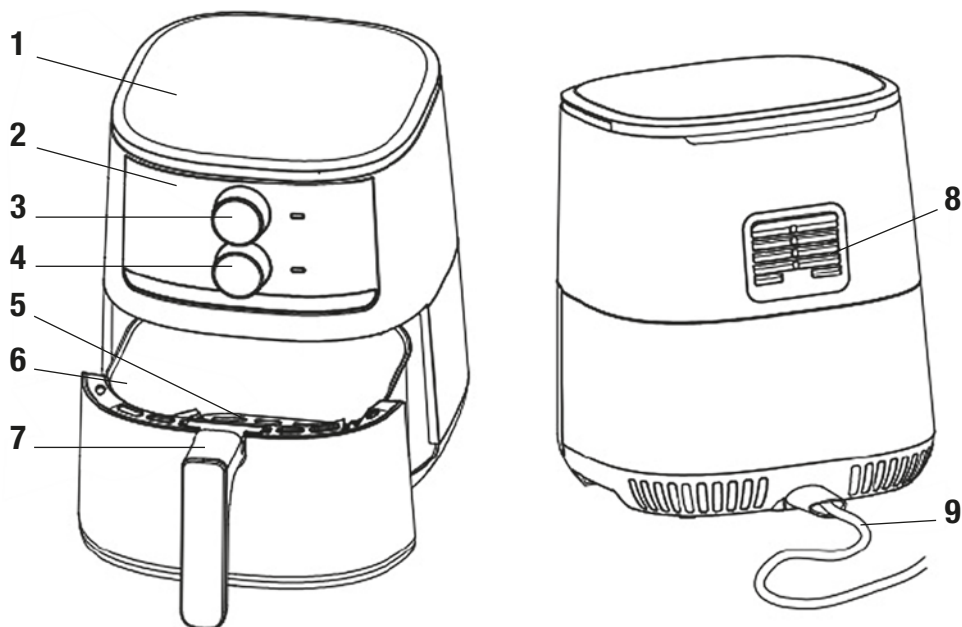
*\*En el caso de accesorios del producto vendidos por separado.*

# PT FRITADEIRA DE AR QUENTE

CE

## ● AF-311

INSTRUÇÕES TRADUZIDAS A PARTIR DA VERSÃO ORIGINAL



1. Tampa superior
2. Painel de comando
3. Temporizador
4. Manípulo da temperatura
5. Placa de cozedura

6. Cesto
7. Pega
8. Saída do ar
9. Fio da alimentação



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

## **DADOS TÉCNICOS**

|                      |                                    |
|----------------------|------------------------------------|
| Alimentação          | 220-240 V ~ 50-60 Hz               |
| Potência máxima      | 1500 W                             |
| Capacidade do cesto  | 4,3 L                              |
| Classe de isolamento | classe II <input type="checkbox"/> |

## **PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

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

- Leia todas as instruções antes da utilização do aparelho.
- **Se o fio da alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou pessoas igualmente qualificadas, de modo a evitar qualquer perigo.**
- **Este aparelho pode ser utilizado por crianças com pelo menos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência ou conhecimentos, desde que tenham beneficiado de uma supervisão correta ou instruções relativas à utilização do aparelho com toda a segurança e tenham entendido os perigos incorridos. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças, exceto se tiverem mais de 8 anos de idade e forem supervisionadas. Mantenha o aparelho e o fio da alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.**
- **As crianças não devem utilizar o aparelho como brinquedo.**
- **Os aparelhos não foram criados para serem ligados através de um temporizador exterior ou por um sistema de comando à distância separado.**
- **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.



**Atenção, superfície quente.**

## **FUNCIONAMENTO**

Antes da primeira utilização, limpe o aparelho conforme indicado na secção LIMPEZA E MANUTENÇÃO.

Ligue o artigo a uma tomada elétrica e coloque os ingredientes dentro do cesto, por cima da placa de aquecimento. Volte a colocar o cesto na fritadeira. Atenção Não ultrapasse a marca MAX no interior do cesto.

Rode o manípulo da temperatura para escolher a temperatura desejada.

A seguir, rode o temporizador para definir o tempo de cozedura. O aparelho começa a funcionar quando o tempo for selecionado. O indicador "Power" permanece ligado a amarelo.

Durante a cozedura, pode retirar o cesto para observar ou sacudir os ingredientes. Puxe o cesto e a fritadeira interrompe-se. A fritadeira volta a funcionar quando voltar a inserir o cesto.

Quando o tempo de cozedura termina, a fritadeira emite um som de aviso e desliga-se. Também pode terminar a cozedura mais cedo, rodando o temporizador no sentido inverso até ouvir um som de aviso. Retire o cesto.

Atenção: Não toque nas partes quentes (placa de cozedura, interior do cesto...) antes de terem arrefecido por completo.

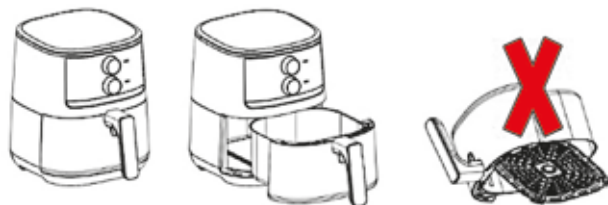
## **DICAS E RECEITAS**

É possível pré-aquecer a fritadeira sem ingredientes; Para algumas preparações, nomeadamente, de pastelaria, é fundamental pré-aquecer o forno, pois é graças ao calor que o fermento se ativa e a massa cresce. O pré-aquecimento também é recomendado para cozinhar carnes vermelhas e legumes para garantir um cozimento uniforme e ideal.

Para uma cozedura mais homogénea, é aconselhável retirar o cesto durante a cozedura para:

- O sacudir para cozinhar Batatas fritas, Legumes, Nuggets.
- Virar os ingredientes para cozinhar Carne, Frango, Peixe.

Nota: Utilize um utensílio de cozinha adequado para retirar os ingredientes cozinhados da fritadeira e não vire o cesto com o seu conteúdo para a travessa.



Pode consultar o menu simples na tampa superior, que indica o tempo e a temperatura recomendadas para os diferentes ingredientes.

Os tempo de cozedura são meramente indicativos, pois dependem do peso dos ingredientes bem como dos gostos de cada um.

Para controlar bem a cozedura, observe, abrindo o cesto durante a cozedura. A confeção pode, assim, ser prolongada ou interrompida.

|                                                                              |                                               |                                               |                                               |                                               |                                               |
|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------|
|                                                                              |                                               |                                               |                                               |                                               |                                               |
| <b>Batatas fritas tradicionais/<br/>Batatas fritas congeladas para forno</b> | <b>Carnes</b>                                 | <b>Frango</b>                                 | <b>Marisco</b>                                | <b>Peixe</b>                                  | <b>Legumes</b>                                |
| Peso: 1 kg<br>T°: 200 °C<br>Tempo: 18 a 25min                                | Peso: 500g<br>T°: 180 °C<br>Tempo: 10 a 16min | Peso: 500g<br>T°: 180 °C<br>Tempo: 30 a 45min | Peso: 500g<br>T°: 180 °C<br>Tempo: 10 a 15min | Peso: 500g<br>T°: 180 °C<br>Tempo: 10 a 20min | Peso: 600g<br>T°: 160 °C<br>Tempo: 30 a 35min |

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de começar a utilizar, retire as faixas colantes nas partes laterais do cesto.

Lave o aparelho como abaixo descrito:

Passe o exterior da fritadeira com um pano suave e ligeiramente embebido em água.

O cesto e a placa de aquecimento podem ser retirados e lavados. Lave-os com água quente e detergente, passe-os por água e deixe-os secar por completo antes de os voltar a utilizar.

Se tiver acabado de utilizar a fritadeira, desligue o aparelho antes de o limpar. É necessário esperar, no mínimo, 30 minutos para deixar a fritadeira arrefecer antes de proceder à limpeza.

### Atenção

Não deixe a água entrar no interior do aparelho. Não coloque a fritadeira dentro de água.

**NÃO UTILIZE** produtos de limpeza abrasivos. –

O aparelho não deve ser reparado pelo utilizador. Leve-o para ser reparado no Serviço Pós-Venda.

## **ARMAZENAMENTO**

Guarde o produto num local fresco, seco e bem ventilado.

**CE** Produto criado e fabricado em conformidade com as normas e diretivas europeias.

## **ELIMINAÇÃO**



Os produtos elétricos não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico. Recicle-os nos pontos de recolha previstos para o efeito. 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**

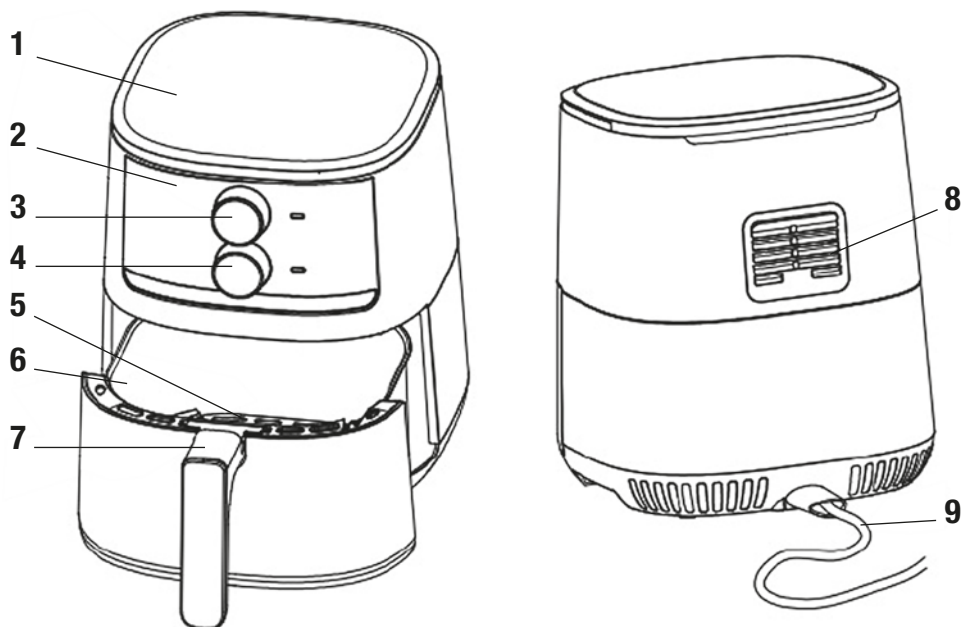
1. Os produtos ELSAY são concebidos segundo os mais altos padrões de qualidade dos produtos para o lar.
  2. Os produtos ELSAY beneficiam do período de garantia legal **(24 meses)** que inicia a contar da data de compra do produto por parte do consumidor ou da data de entrega do produto. Em complemento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

PL FRYTKOWNICA NA GORĄCE  
POWIETRZE • **AF-311**

CE

TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI



1. Pokrywa górna
2. Panel sterowania
3. Minutnik
4. Pokrętko temperatury
5. Płyta grzejna

6. Koszyk
7. Uchwyt
8. Wylot powietrza
9. Kabel zasilający



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

## **DANE TECHNICZNE**

|                   |                                   |
|-------------------|-----------------------------------|
| Zasilanie         | 220-240 V ~ 50-60 Hz              |
| Maksymalna moc    | 1500 W                            |
| Pojemność koszyka | 4,3 l                             |
| Klasa izolacji    | klasa II <input type="checkbox"/> |

## **ŚRODKI OSTROŻNOŚCI**

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy przestrzegać wymienionych poniżej zasad bezpieczeństwa:

- Przeczytać wszystkie instrukcje przed użyciem urządzenia.
- **Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o podobnych kwalifikacjach w celu uniknięcia jakiegokolwiek zagrożenia.**
- **Urządzenie może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, a także przez osoby nieposiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli są właściwie nadzorowane lub uzyskały wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały związane z nim zagrożenia. Czyszczenie i czynności konserwacyjne należące do użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci, chyba że są w wieku powyżej 8 lat i znajdują się pod opieką osoby dorosłej. Należy umieszczać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.**
- **Dzieci nie powinny używać urządzenia jako zabawki.**
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.**
- **Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:**
  - kąpiki kuchenne zarezerwowane dla personelu w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach firmowych;
  - gospodarstwa rolne;
  - użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych lokali o charakterze mieszkalnym;
  - lokale typu pokoi gościnnych.



**Uwaga! Gorąca powierzchnia.**

## **FUNKCJONOWANIE**

Przed pierwszym użyciem należy wyczyścić urządzenie zgodnie z zaleceniami w rozdziale CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.

Podłączyć produkt do gniazdka elektrycznego, umieścić składniki na siatce w koszu. Włożyć koszyk z powrotem do frytkownicy.

Uwaga: nie przekraczać oznakowania MAX w wewnętrznej części kosza.

Przekręcić pokrętkę temperatury, aby wybrać odpowiednią temperaturę.

Obrócić pokrętkę timera, aby wybrać czas smażenia. Urządzenie uruchamia się po wybraniu czasu. Wskaźnik „Power” pozostanie podświetlony na żółto.

Podczas smażenia można wyjąć kosz, aby obserwować składniki lub potrząsnąć nimi. Pociągnąć za kosz, a frytkownica przerwie pracę. Wznowi ją po ponownym umieszczeniu kosza.

Po zakończeniu czasu smażenia frytkownica wydaje sygnał dźwiękowy i wyłącza się. Można także zakończyć smażenie wcześniej, obracając timer w przeciwnym kierunku, aż rozlegnie się sygnał dźwiękowy.

Zdjąć kosz, aby wyjąć potrawę.

Uwaga: nie dotykać gorących części (ruszt, wnętrze kosza itp.), dopóki całkowicie nie ostygną.

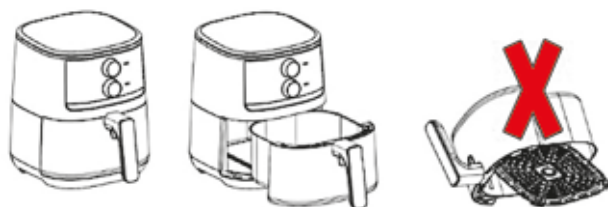
## **WSKAZÓWKI I PRZEPISY**

Możliwe jest wstępne rozgrzanie frytkownicy bez składników. W przypadku niektórych produktów, w tym przypadku ciastek, wstępne podgrzanie piekarnika ma kluczowe znaczenie, ponieważ ciepło aktywuje drożdże i sprawia, że ciasto rośnie. Wstępne podgrzewanie jest również zalecane w przypadku przyrządzania czerwonego mięsa i warzyw, aby zapewnić równomierne i optymalne smażenie.

W celu zapewnienia równomiernego smażenia zaleca się wyjęcie kosza w trakcie smażenia, aby:

- potrząsnąć nim podczas smażenia frytek, warzyw, nuggetsów
- odwrócić składniki na drugą stronę podczas smażenia mięsa, kurczaka i ryb.

Uwaga: do wyjmowania usmażonych produktów z frytkownicy należy używać odpowiedniego przyboru kuchennego i nie przechylać kosza z zawartością do naczynia.



Można skorzystać z prostego menu na górnej pokrywie, które pokazuje zalecany czas i temperaturę dla różnych składników.

Należy pamiętać, że jest to tylko wskazówka, ponieważ czas smażenia zależy od wagi smażonych składników, a także od Twojego gustu.

Aby kontrolować proces smażenia, należy go obserwować, otwierając kosz podczas pracy. Można wtedy przedłużyć lub zatrzymać proces smażenia.

|                                                               |                                                        |                                                        |                                                        |                                                        |                                                        |
|---------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
|                                                               |                                                        |                                                        |                                                        |                                                        |                                                        |
| <b>Tradycyjne mrożone frytki/ mrożone frytki z piekarnika</b> | <b>Mięso</b>                                           | <b>Kurczak</b>                                         | <b>Owoce morza</b>                                     | <b>Ryba</b>                                            | <b>Warzywa</b>                                         |
| Waga: 1 kg<br>Temperatura: 200°C<br>Czas: 18-25 minut         | Waga: 500 g<br>Temperatura: 180°C<br>Czas: 10-16 minut | Waga: 500 g<br>Temperatura: 180°C<br>Czas: 30-45 minut | Waga: 500 g<br>Temperatura: 180°C<br>Czas: 10-15 minut | Waga: 500 g<br>Temperatura: 180°C<br>Czas: 10-20 minut | Waga: 600 g<br>Temperatura: 160°C<br>Czas: 30-35 minut |

## **CZYSZCZENIE I KONSERWACJA**

Przy pierwszym użyciu należy usunąć paski klejące znajdujące się po bokach kosza.

Wyczyścić urządzenie w sposób opisany poniżej:

Wytrzeć zewnętrzną powierzchnię miękką i lekko zwilżoną szmatką.

Kosz i płyta grzejna mogą być wyjęte i osobno wyczyszczone. Przed ponownym użyciem należy je umyć w ciepłej wodzie z mydłem, dokładnie opłukać i pozostawić do całkowitego wyschnięcia.

Jeśli frytkownica była dopiero co używana, przed czyszczeniem odłączyć urządzenie od zasilania. Przed czyszczeniem należy odczekać co najmniej 30 minut, aby ostygła.

#### Uwaga

Chronić przed przedostaniem się wody do wnętrza urządzenia. Nie wolno zanurzać frytkownicy w wodzie.

NIE UŻYWAĆ środków ściernych do czyszczenia urządzenia. –

Urządzenie nie może być naprawiane przez użytkownika. Należy zlecić naprawę działowi obsługi klienta.

## **PRZECHOWYWANIE**

Przechowywać produkt w chłodnym, suchym i dobrze wentylowanym miejscu.

 Produkt jest zaprojektowany i wykonany zgodnie z normami i dyrektywami europejskimi

## **USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU**



Sprzęt elektryczny nie może być wyrzucany wraz z odpadami gospodarstwa domowego. Prosimy przekazać go do specjalnych punktów zbiórki w celu dalszego recyklingu. W sprawie informacji na temat recyklingu należy zwrócić się do władz lokalnych lub sprzedawcy.

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



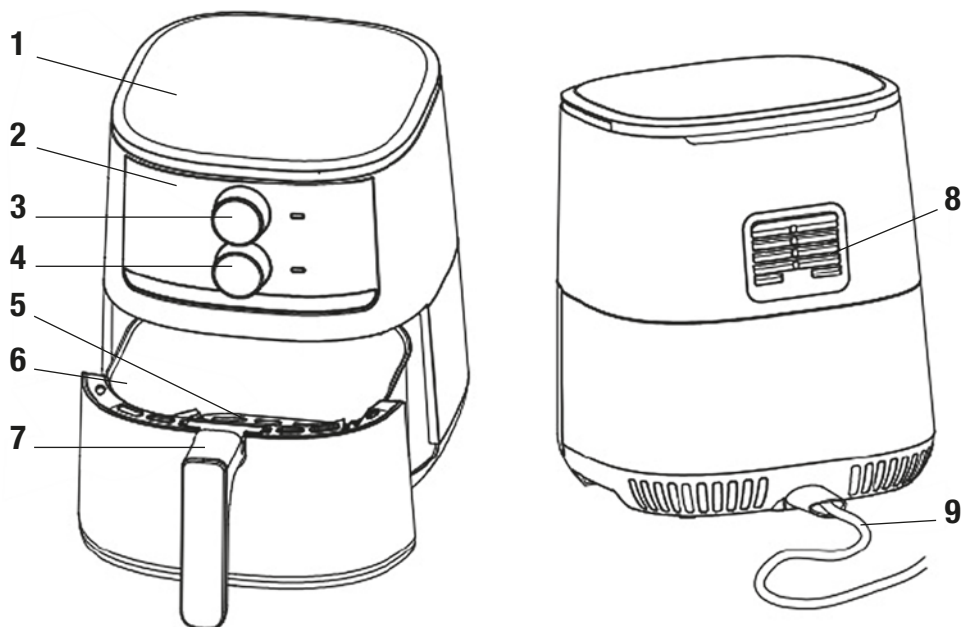
## SERWIS POSPRZEDAŻNY / GWARANCJA

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 CVRTNIK NA VROČ ZRAK • AF-311 CE

PREVOD ORIGINALNIH NAVODIL ZA UPORABO



1. Zgornji pokrov
2. Upravljalna plošča
3. Časovnik
4. Gumb za temperaturo
5. Plošča za peko

6. Košara
7. Ročaj
8. Izhod zraka
9. Napajalni kabel



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

## **TEHNIČNI PODATKI**

|                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| Napajanje          | 220-240 V ~ 50-60 Hz               |
| Največja moč       | 1500 W                             |
| Prostornina košare | 4,3 L                              |
| Razred izolacije   | razred II <input type="checkbox"/> |

## **PREVIDNOSTNI UKREPI PRI UPORABI**

Pri uporabi električnih aparatov je treba vedno upoštevati naslednje varnostne previdnostne ukrepe:

- Preden začnete aparat uporabljati, preberite vsa navodila.
- **Ce je napajalni kabel poškodovan, ga morajo zamenjati proizvajalec, njegov poprodajni servis ali podobno strokovno usposobljene osebe, da se izognete nevarnosti.**
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, ki so starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja, če jih med uporabo nekdo skrbno nadzoruje ali če so dobili navodila za njegovo varno delovanje ter če razumejo in se zavedajo nevarnosti, ki so ji izpostavljeni. Otroci aparata ne smejo čistiti in opravljati uporabniških vzdrževalnih del, razen če imajo več kot 8 let in jih pri tem nekdo nadzoruje. Aparat in njegov napajalni kabel hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Otroci aparata ne smejo uporabljati kot igračo.
- Aparat ni namenjen za delovanje z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Ta aparat je namenjen za domačo in podobno uporabo, zlasti:
  - v kuhinjskih kotičkih, ki so namenjeni zaposlenim v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
  - na kmetijah;
  - uporabljajo ga lahko gosti v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih objektih;
  - v prostorih, ki nudijo nočitev z zajtrkom.



**Opozorilo, vroča površina.**

## **DELOVANJE**

Pred prvo uporabo napravo očistite, kot je navedeno v poglavju ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.

Napravo priključite v električno vtičnico, sestavine pa položite na ploščo za peko v košari. Košaro postavite nazaj v cvrtnik.

Pozor - Ne presežite oznake MAX na notranji strani košare.

Obrnite gumb za nastavitve temperature in izberite želeno temperaturo.

Nato obrnite časovnik in izberite čas kuhanja ali peke. Ko je čas nastavljen, se naprava vklopi. Indikatorska lučka za napajanje ' Power ' sveti rumeno.

Med pečenjem ali cvrenjem lahko košaro odstranite, da pogledate sestavine in jih po potrebi pretresete. Ko košaro izvlečete, se cvrtnik izklopi. Ko postavite košaro nazaj, se cvrtnik znova vklopi.

Ko se čas pečenja izteče, cvrtnik zapiska in se izklopi. Peko lahko končate tudi prej, tako da obrnete časovnik v nasprotno smer, dokler ne zaslišite zvoka. Odstranite košaro, da boste lahko iz nje vzeli pripravljene sestavine.

Opozorilo: Ne dotikajte se vročih delov (plošča za peko, notranjost košare itd.), dokler se popolnoma ne ohladijo.

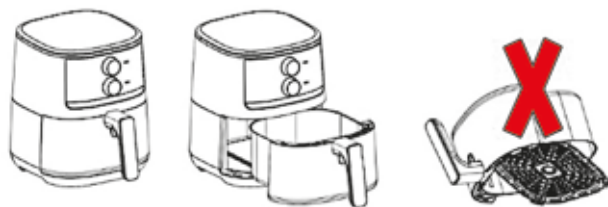
## **NASVETI IN RECEPTI**

Cvrtnik je mogoče predhodno segreti brez sestavin; pri nekaterih načinih priprave, na primer pri pecivu, je predhodno razgretje pečice ključnega pomena, ko se npr. zaradi toplote aktivira kvas in testo lahko vzhaja. Predgretje je priporočljivo tudi pri pečenju rdečega mesa in zelenjave, da se zagotovi enakomerno in optimalno peko.

Za bolj enakomerno pečenje svetujemo, da košaro med peko odstranite, da:

- jo lahko pri peki ali cvrtju krompirčka, zelenjave ali nuggetsov pretresete.
- lahko pri peki ali cvrenju mesa, piščanca ali rib sestavine obrnete.

Opomba: Pečene ali ocvrte jedi vzemite iz cvrtnika z ustreznim kuhinjskim priborom in ne tako, da bi košaro obrnili narobe in jih iz nje stresli na krožnik.



Ogledate si lahko preprost meni z nastavitvami na zgornjem pokrovu, ki prikazuje priporočeni čas in temperaturo za različne sestavine.

Vedite, da so priporočila zgolj informativne narave, saj je čas peke ali cvrenja odvisen od teže sestavin, ki jih pripravljate, pa tudi od vašega okusa.

Peko lahko spremljate tako, da med njo košaro odprete in pogledate, kako sestavine napredujejo. Tako lahko pečenje tudi podaljšate ali prekinete.

|                                                                    |                                                   |                                                   |                                                   |                                                   |                                                   |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
|                                                                    |                                                   |                                                   |                                                   |                                                   |                                                   |
| Tradicionalni zamrznjen krompirček / zamrznjen krompirček v pečici | Meso                                              | Pišcanec                                          | Morski sadeži                                     | Ribe                                              | Zelenjava                                         |
| Teža: 1 kg<br>T°: 200 °C<br>Čas:<br>18 do 25 min                   | Teža: 500 g<br>T°: 180 °C<br>Čas:<br>10 do 16 min | Teža: 500 g<br>T°: 180 °C<br>Čas:<br>30 do 45 min | Teža: 500 g<br>T°: 180 °C<br>Čas:<br>10 do 15 min | Teža: 500 g<br>T°: 180 °C<br>Čas:<br>10 do 20 min | Teža: 600 g<br>T°: 160 °C<br>Čas:<br>30 do 35 min |

## ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pri prvi uporabi odstranite lepilne trakove na straneh košare. Napravo očistite, kot je opisano spodaj:

Zunanost cvrtnika obrišite z mehko, rahlo vlažno krpo.

Košaro in ploščo za peko lahko odstranite in očistite. Operite ju s toplo milnato vodo, nato pa ju dobro sperite in pustite, da se popolnoma posušita, preden ju ponovno uporabite.

Če ste cvrtnik pravkar uporabljali, ga pred čiščenjem izključite. Preden ga začnete čistiti, morate počakati vsaj 30 minut, da se ohladi.

Pozor

Pazite, da v notranjost naprave ne pride voda. Cvrtnika ne smete potopiti v vodo. NE UPORABLJAJTE abrazivnih čistilnih sredstev. –

Naprave uporabnik ne sme sam popravljati. Prosimo, da popravilo prepustite poprodajnemu servisu.

## **SHRANJEVANJE**

Izdelek shranjujte v hladnem, suhem in dobro prezračevanem prostoru.

 Izdelek je zasnovan in izdelan v skladu z evropskimi standardi in direktivami.

## **ODSTRANITEV**



Električnih izdelkov se ne sme odvreči med gospodinjske odpadke. Prosimo, da jih odnesete v reciklažo na zanje namenjena zbirna mesta. Za nasvete glede recikliranja se obrnite na lokalne organe ali svojega prodajalca.

Prošnja 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 zunanega vzroka;
    - c. spremembe tehničnih značilnosti, ki jo je opravil uporabnik;
    - d. uporabe v profesionalne namene.
- \*Na podlagi presoje v poprodajnih servisih E. LECLERC oziroma presoje na prodajnem mestu E. LECLERC.*
7. Garancijo se lahko uveljavlja samo na prodajnih mestih E. LECLERC. V primeru morebitnih nepravilnosti oziroma težav z izdelkom se morate vedno obrniti na prodajno mesto E. LECLERC, da boste lahko izkoristili storitve, ki jih zajema garancija.
  8. Vse zahteve za storitev poprodajnega servisa se lahko obravnava le, če:
    - a. Predložite dokaz o nakupu (blagajniški listek ali kartica E. LECLERC)
    - b. Je izdelek popolnoma enak kupljenemu.
  9. Vse dodatne informacije lahko dobite v vaši trgovini E. LECLERC.
  10. Na voljo vam je tudi telefonska številka za pomoč 0800 35 35 20 (klic brez dodatne pristojbine).

*\*Če se dodatke prodaja ločeno od izdelka.*



NOTICE

