



elsay

MODE D'EMPLOI

Four électrique

- **KMO28G-AAE (M7+N2)**



FR P.02

ES P.10

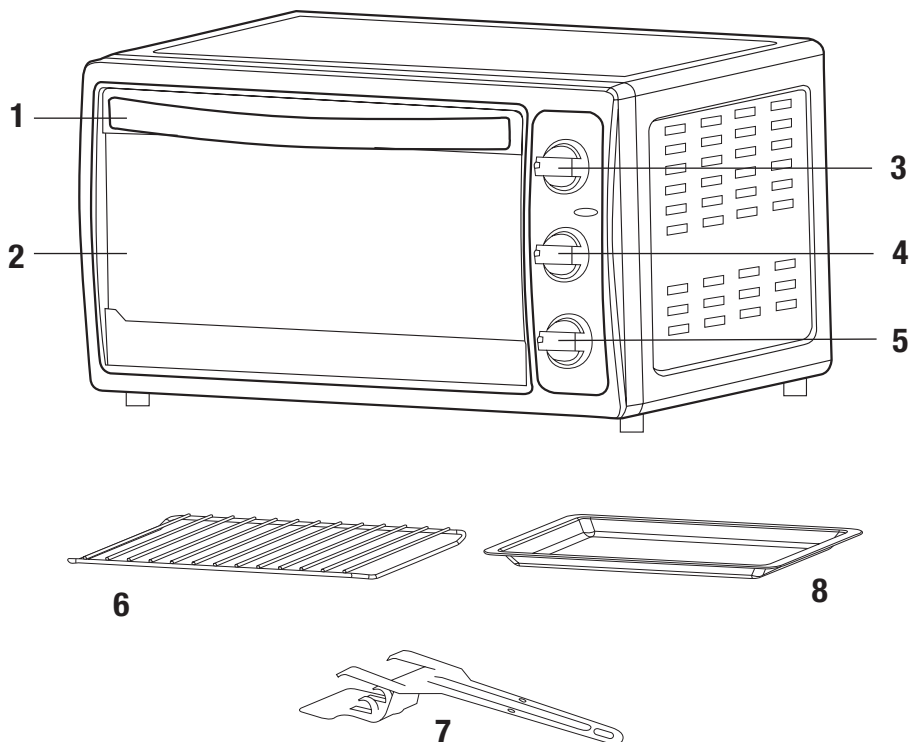
PT P.18

PL P.26

SI P.34

● **KM028G-AAE (M7+N2)**

INSTRUCTIONS D'ORIGINE



- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1. Poignée de la porte | 6. Bouton du minuteur |
| 2. Porte vitrée | 7. Grille |
| 3. Bouton de réglage du thermostat | 8. Plateau |
| 4. Voyant d'alimentation rouge | 9. Poignée du plateau/de la grille |
| 5. Bouton de fonctions | |



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

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Caractéristiques	Valeurs
Tension/Fréquence	230 V ~ 50 Hz
Puissance	1 500 W

AVERTISSEMENT

- Cet appareil est prévu pour un usage domestique et des applications similaires, notamment :
 - coins cuisine des commerces, bureaux et autres environnements de travail ;
 - fermes ;
 - hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ;
 - environnements de type chambre d'hôtes.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur agréé ou un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant une capacité physique, sensorielle ou mentale réduite, ou un manque d'expérience ou de connaissances, si elles sont surveillées ou bénéficient d'une formation au fonctionnement de l'appareil de façon sûre et comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec cet appareil. L'appareil ne doit pas être utilisé ou nettoyé par des enfants de moins de 8 ans et sans la surveillance d'un adulte.
- Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner à l'aide d'un minuteur externe ou d'un système de contrôle à distance distinct.
- Veuillez consulter les consignes de nettoyage des surfaces en contact avec les aliments au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- La porte ou la surface extérieure peut devenir chaude lorsque l'appareil fonctionne.
-  Les surfaces peuvent devenir chaudes lorsque l'appareil fonctionne.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil fonctionne.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez la poignée pour déplacer le produit.

- Ne placez pas le produit sur un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou à proximité de ces derniers, et n'autorisez personne à toucher un four ou un mini four chaud.
- La surface arrière du produit doit être placée contre un mur.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Veuillez lire ces instructions attentivement avant d'utiliser le four. Veuillez les conserver afin de pouvoir vous y référer ultérieurement.

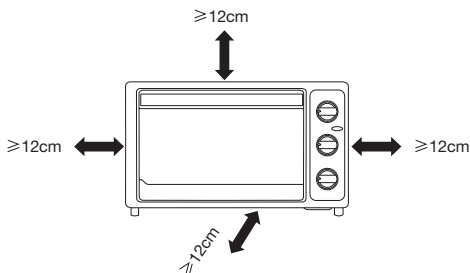
- Afin d'éviter toute électrocution, n'immergez pas le câble, la prise ou les parties du four dans de l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ou être en contact avec une surface chaude.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut être dangereuse.
- Éteignez puis débranchez le four du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer. Tenez la prise, mais ne tirez jamais sur le câble.
- Ne couvrez aucune partie du four avec du papier aluminium. Cela peut causer une surchauffe du four.
- Pour éviter les brûlures, soyez vigilant lorsque vous retirez le plateau ou jetez la graisse chaude.
- Un incendie peut se produire si le four est recouvert de matériaux inflammables, tels que rideaux, tapisseries, murs, et tout autre tissu similaire, ou lorsqu'il entre en contact avec ces derniers pendant son fonctionnement. Ne placez aucun produit sur le four lorsqu'il fonctionne.
- Soyez vigilant lorsque vous utilisez des contenants qui ne sont pas en verre ou en métal.
- Ne placez pas les matériaux suivants dans le four : papier, carton, plastique, et tout autre produit similaire.
- Ne placez aucun élément, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans le four lorsqu'il ne fonctionne pas.
- Portez toujours des gants de protection (non fournis) ou utilisez la poignée de la grille/du plateau fournie lorsque vous placez ou retirez un élément du four chaud.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- Utilisez uniquement cet appareil aux fins indiquées dans le présent manuel.
- Les aliments trop larges ou les ustensiles métalliques ne doivent pas être placés dans le four, car cela risquerait de produire un incendie ou une électrocution.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Retirez tous les matériaux d'emballage et essuyez l'extérieur du four avec un chiffon légèrement humide.

Nettoyez la grille et le plateau dans de l'eau savonneuse tiède. Essuyez-les complètement avant de les utiliser. Placez le four sur une surface plane et lisse.

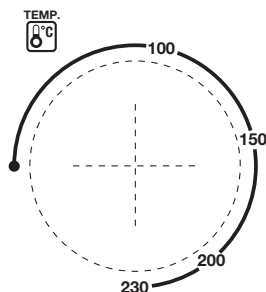
Veillez à ce qu'aucun autre équipement ne soit branché sur le même circuit que le four.



RÉGLAGE DES COMMANDES

RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Tournez le bouton du thermostat dans le sens horaire jusqu'à la température souhaitée jusqu'à 230 °C.



RÉGLAGE DES FONCTIONS

Le bouton des fonctions se règle sur OFF, grill, chauffage plus faible ou convection.

Chauffage plus faible :

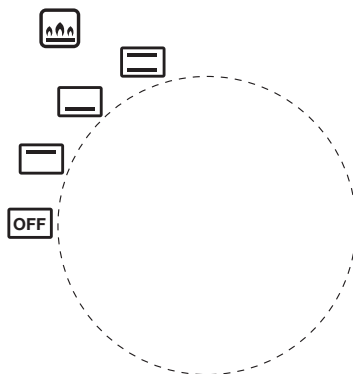
Seul l'élément de chauffe inférieur fonctionne.

Grill :

Seul l'élément de chauffe supérieur fonctionne.

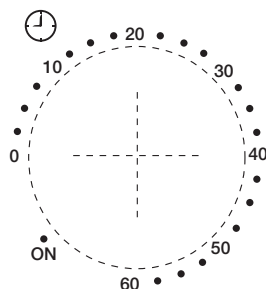
Convection :

Les éléments de chauffe supérieur et inférieur fonctionnent.



RÉGLAGE DU MINUTEUR

Le minuteur se règle jusqu'à 60 minutes.
Pour faire fonctionner le four, réglez le temps de cuisson. Pour régler le temps de cuisson souhaité, tournez le bouton du minuteur dans le sens horaire. Le voyant rouge s'allume. Une fois que le temps de cuisson s'est écoulé, un son se fait entendre.



Réglage de la durée

La durée peut être modifiée en cours de cuisson.
Réglez le bouton du minuteur sur le temps de cuisson souhaité.

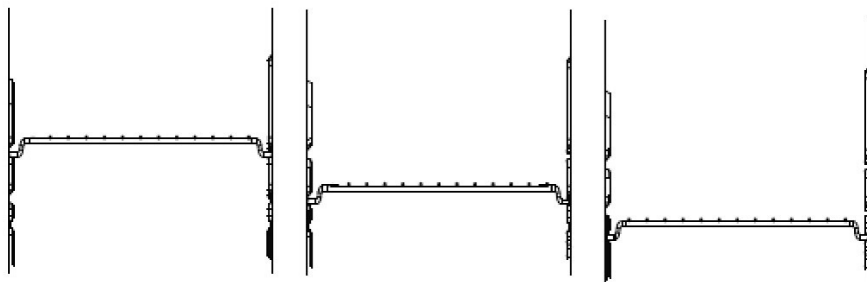
FONCTIONNEMENT

Lors de la première utilisation, réglez le thermostat sur 230 °C, réglez le bouton de fonctions sur , puis réglez le minuteur sur 15 minutes. Laissez le four fonctionner à vide.

REMARQUE : le four peut produire de la fumée en cours de cuisson. Ce phénomène qui est habituel pour un nouveau four dure uniquement entre 10 et 15 minutes.

Consignes générales

1. Placez la grille dans le four.
 - Le four contient 3 fentes : faites glisser la grille à la hauteur souhaitée en fonction des aliments à cuire.



2. De la graisse peut s'égoutter en cours de cuisson ; dans ce cas, placez les aliments sur le plateau. Veillez à toujours utiliser un contenant qui convient au four et n'utilisez jamais de contenants en plastique ou en carton.
3. Réglez la température en fonction de votre recette ou de vos souhaits.
4. Fermez convenablement la porte du four et réglez le temps de cuisson pour démarrer.
5. Pour obtenir une meilleure cuisson, il est conseillé de préchauffer le four pendant 5 à 8 minutes au préalable.

REMARQUE : il est conseillé de ne pas placer d'aliments pesant plus de 3,5 kg sur la grille/le plateau. Placez les aliments sur la grille/le plateau de façon uniforme.

Convection

Cette fonction est idéale pour rôtir de la viande et des légumes, cuire des pommes de terre, des plats cuisinés, des gratins, des plats en sauce, du pain, des gâteaux et des desserts.

1. Faites glisser le plateau dans la partie centrale du four. Refermez la porte du four.
2. Tournez le bouton de fonctions sur .
3. Tournez le bouton du thermostat pour régler la température appropriée.
4. Réglez le bouton du minuteur sur ON ou en fonction du temps de cuisson souhaité.

Grill

Cette fonction est idéale pour griller du pain, du poulet, des saucisses, des côtes de porc et du bacon.

1. Faites glisser la grille dans la partie supérieure du four.
2. Faites glisser le plateau dessous pour recueillir la graisse. Refermez la porte du four.
3. Tournez le bouton de fonctions sur .
4. Tournez le bouton du thermostat pour régler la température appropriée.
5. Réglez le bouton du minuteur sur ON ou en fonction du temps de cuisson souhaité.

Chauffage plus faible

Cette fonction qui s'utilise pour la plupart des aliments cuits selon la fonction traditionnelle, nécessite un temps de cuisson plus long.

1. Faites glisser le plateau dans la partie inférieure du four. Refermez la porte du four.
2. Tournez le bouton de fonctions sur .
3. Tournez le bouton du thermostat pour régler la température appropriée.
4. Réglez le bouton du minuteur sur ON ou en fonction du temps de cuisson souhaité.

Après la cuisson

Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton du minuteur sur « 0 ».

Pour retirer les aliments du four, utilisez toujours un gant de protection (non fourni) ou la poignée de la grille/du four fournie.

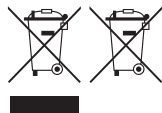
Attention : les aliments et le four sont très chauds.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débranchez le four du secteur et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Nettoyez l'extérieur du four avec un chiffon légèrement humide. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou chimiques.

Lavez toutes les pièces dans de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez-les complètement avant de les utiliser.

MISE AU REBUT



Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr

En application de la directive DEEE 2012/19/UE concernant l'environnement, il est interdit d'éliminer les appareils électriques

ou électroniques usagés dans la nature ou dans une simple décharge publique. Il est demandé de les porter dans un dépôt prévu à cet effet pour 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.*

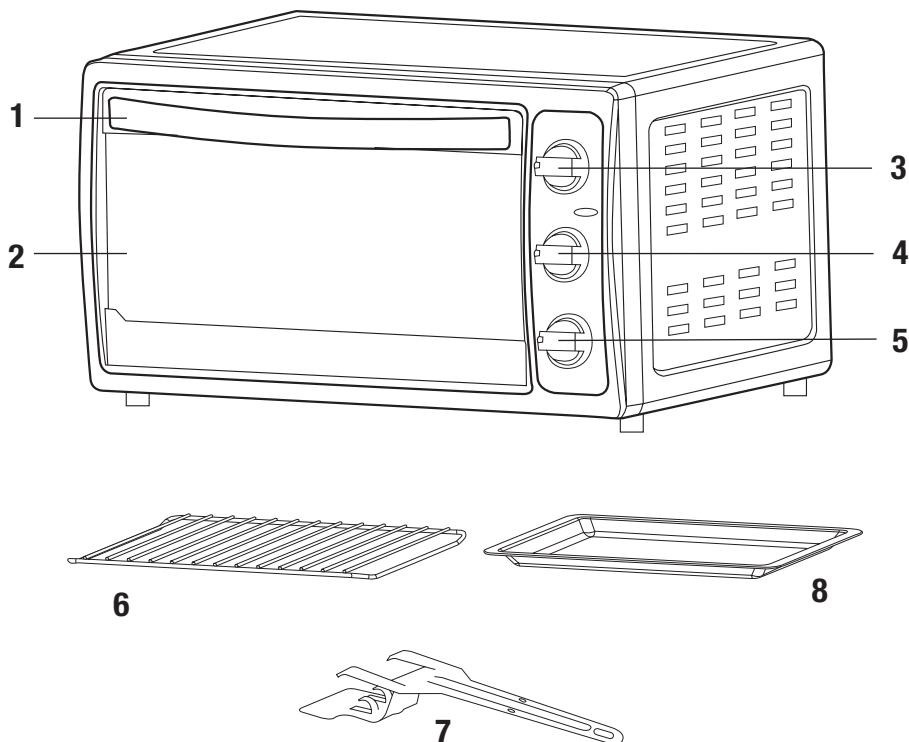
7. La garantie n'est applicable que dans les points de vente E. LECLERC. Dans l'éventualité d'un problème ou défaut, vous devez toujours vous rendre dans un point de vente E. LECLERC pour pouvoir bénéficier de la couverture de la garantie.
8. Toute demande de SAV ne pourra être traitée que si :
 - a. 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.*



● **KM028G-AAE (M7+N2)**

INSTRUCCIONES TRADUCIDAS A PARTIR DE LAS INSTRUCCIONES ORIGINALES



- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Manilla de la puerta | 5. Botones de función |
| 2. Puerta con cristal | 6. Botón del temporizador |
| 3. Botón de regulación del termostato | 7. Parrilla |
| 4. Piloto de alimentación rojo | 8. Bandeja |
| | 9. Asa de la bandeja/de la parrilla |



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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Características	Valores
Tensión/Frecuencia	230 V ~ 50 Hz
Potencia	1500W

ADVERTENCIAS

- Este aparato está previsto para un uso doméstico y unas aplicaciones similares, en particular:
 - rincones de cocina de tiendas, oficinas y demás entornos de trabajo;
 - granjas;
 - hoteles, moteles y demás entornos de carácter residencial;
 - entornos de tipo habitaciones de huéspedes.
- Para evitar cualquier peligro, si el cable de alimentación estuviera deteriorado, deberá ser sustituido por el fabricante, un técnico autorizado o un profesional cualificado.
- 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 los conocimientos necesarios, siempre y cuando estén supervisadas o hayan recibido una formación segura sobre el funcionamiento del aparato y hayan comprendido los peligros que éste implica. Los niños no deben jugar con este aparato. Los niños menores de 8 años que no estén supervisados por un adulto no deberán utilizar ni limpiar el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no está previsto para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control a distancia diferente.
- Consulte en el capítulo “Limpieza y mantenimiento”, las instrucciones de limpieza de las superficies que estén en contacto con los alimentos.
- La puerta o la superficie externa puede alcanzar una temperatura elevada mientras el aparato esté funcionando.
-  Las superficies pueden alcanzar una temperatura elevada mientras el aparato esté funcionando.
- La temperatura de las superficies accesibles puede ser elevada cuando el aparato está funcionando.
- No toque las superficies calientes. Utilice la empuñadura para desplazar el producto.

- No coloque el producto sobre un quemador de gas o eléctrico que esté caliente, ni cerca de éstos, y no permita que nadie toque un horno o un minihorno caliente.
- La superficie trasera del producto debe situarse contra una pared.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el horno. Guarde esta información para futuras consultas.

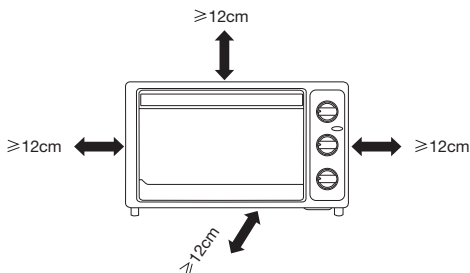
- Para evitar cualquier electrocución, no sumerja el cable, el enchufe o las piezas del horno en el agua o en cualquier otro líquido.
- No deje que el cable quede colgando de una mesa o una encimera, ni que entre en contacto con una superficie caliente.
- Puede ser peligroso utilizar accesorios que no sean los recomendados por el fabricante.
- Apague el horno y desenchúfelo de la corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo. Agarre el enchufe, pero no tire nunca del cable.
- No cubra ninguna parte del horno con papel de aluminio ya que podría hacer que éste se recalentase.
- Para evitar las quemaduras, tenga cuidado cuando retire la bandeja o deseche la grasa caliente.
- Podría producirse un incendio si el horno estuviese recubierto de materiales inflamables como cortinas, tapices, paredes y cualquier otro tejido similar, o si entrase en contacto con estos últimos durante su funcionamiento. No coloque ningún producto sobre el horno mientras esté funcionando.
- Tenga cuidado cuando utilice recipientes que no sean de cristal o metal.
- No introduzca los siguientes materiales en el horno: papel, cartón, plástico y cualquier otro producto similar.
- Cuando el horno no esté funcionando, no introduzca en él ninguna pieza diferente de los accesorios recomendados por el fabricante.
- Utilice siempre guantes de protección (no incluidos) o el asa de la parrilla/ de la bandeja incluida cuando introduzca o retire una pieza del horno caliente.
- No utilice el aparato en el exterior.
- Utilice el aparato únicamente para el objeto indicado en el presente manual.
- Los alimentos demasiado grandes o los utensilios metálicos no deben introducirse en el horno ya que podrían provocar un incendio o una electrocución.

ANTES DE UTILIZAR EL APARATO POR PRIMERA VEZ

Retire todos los materiales de embalaje y limpie la parte exterior del horno con un paño ligeramente humedecido.

Lave la parrilla y la bandeja en agua templada con jabón. Séquelas totalmente antes de utilizarlas. Instale el horno en una superficie plana y lisa.

Procure que ningún otro equipo esté enchufado al mismo circuito que el horno.



AJUSTE DE LOS MANDOS

AJUSTE DE LA TEMPERATURA

Gire el botón del termostato en el sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la temperatura deseada hasta 230°C

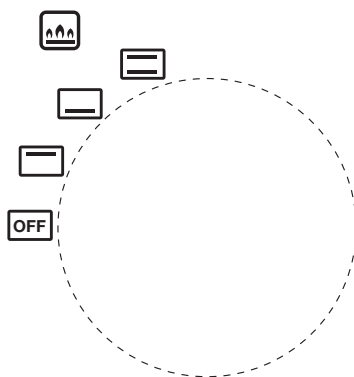
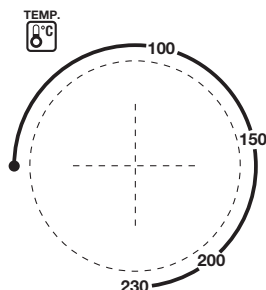
AJUSTE DE LAS FUNCIONES

El botón de las funciones se ajusta en OFF, parrilla, calentado más suave o convección.

 **Calentado más suave:**
solo funciona la resistencia inferior.

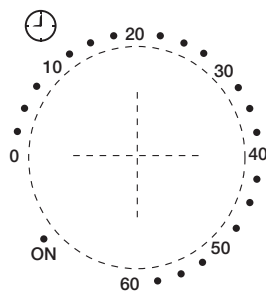
 **Parrilla:**
solo funciona la resistencia superior.

 **Convección:**
funcionan las resistencias superior e inferior.



AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

El temporizador se ajusta hasta 60 minutos. Para poner el horno en funcionamiento, ajuste el tiempo de cocción. Para ajustar el tiempo de cocción que desee, gire el botón del temporizador en el sentido de las agujas del reloj. Se encenderá el piloto rojo. Una vez transcurrido el tiempo de cocción, se oirá un sonido.



Ajuste de la duración

La duración puede modificarse durante la cocción.

Ajuste el botón del temporizador en el tiempo de cocción que desee.

FUNCIONAMIENTO

Cuando vaya a utilizar el aparato por primera vez, ajuste el termostato en 230°C, el botón de función en , y el temporizador en 15 minutos. Deje que el horno funcione en vacío.

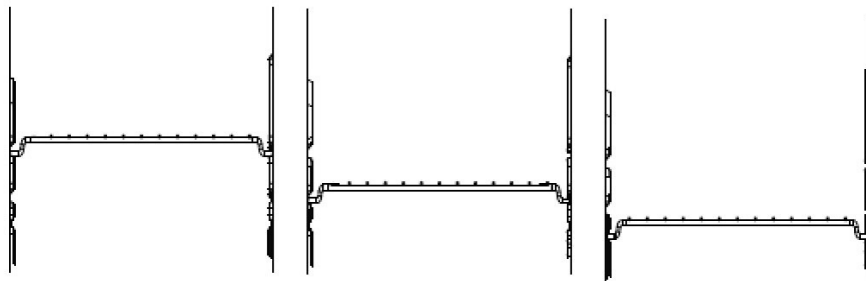
NOTA: el horno puede desprender humo durante la cocción.

Este fenómeno, que es habitual en el caso de un horno nuevo, durará solamente entre 10 y 15 minutos.

Recomendaciones generales

1. Coloque la parrilla en el horno.

- El horno contiene 3 ranuras: deslice la parrilla a la altura que desee en función de los alimentos que vaya a cocinar.



2. Durante la cocción puede gotear grasa; en ese caso, coloque los alimentos sobre la bandeja. Procure utilizar siempre un recipiente apto para el horno y no utilice nunca recipientes de plástico o cartón.
3. Ajuste la temperatura en función de su receta o de sus gustos.
4. Cierre adecuadamente la puerta del horno y ajuste el tiempo de cocción para poner el aparato en marcha.
5. Para lograr una mejor cocción, se recomienda precalentar el horno durante 5 a 8 minutos.

NOTA: se recomienda no colocar en la parrilla/la bandeja alimentos que pesen más de 3,5 kg. Coloque los alimentos en la parrilla/la bandeja de manera uniforme.

Convección

Esta función resulta ideal para asar carne y verduras, cocer patatas, preparar platos cocinados, gratenes, platos en salsa, pan, pasteles y postres.

1. Introduzca la bandeja en la parte central del horno. Vuelva a cerrar la puerta del horno.
2. Gire el botón de función hasta .
3. Gire el botón del termostato para ajustar la temperatura adecuada.
4. Ajuste el botón del temporizador en ON o en función del tiempo de cocción que desee.

Parrilla

Esta función resulta ideal para tostar pan, asar pollo, salchichas, costilla de cerdo y beicon.

1. Introduzca la parrilla en la parte superior del horno.
2. Introduzca la bandeja debajo para recoger la grasa. Vuelva a cerrar la puerta del horno.
3. Gire el botón de función hasta .
4. Gire el botón del termostato para ajustar la temperatura adecuada.
5. Ajuste el botón del temporizador en ON o en función del tiempo de cocción que desee.

Calentado más suave

Esta función, que se utiliza para la mayoría de los alimentos cocinados según la función tradicional, requiere un tiempo de cocción más largo.

1. Introduzca la bandeja en la parte inferior del horno. Vuelva a cerrar la puerta del horno.
2. Gire el botón de función hasta .
3. Gire el botón del termostato para ajustar la temperatura adecuada.
4. Ajuste el botón del temporizador en ON o en función del tiempo de cocción que desee.

Tras la cocción

Una vez finalizada la cocción, gire el botón del temporizador hasta "0".

Para retirar los alimentos del horno, utilice siempre un guante de protección (no incluido) o el asa de la parrilla/del horno incluida.

Atención: los alimentos y el horno alcanzan una temperatura muy elevada.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el horno de la corriente y espere a que se enfríe totalmente antes de limpiarlo. Limpie el exterior del horno con un paño ligeramente humedecido. No utilice nunca productos abrasivos o químicos. Lave todas las piezas en agua templada y jabón. Aclárelas y séquelas totalmente antes de utilizarlas.

DESECHAMIENTO



Con arreglo a la directiva DEEE 2012/19/UE relativa al medio ambiente, se prohíbe desechar los aparatos eléctricos o electrónicos usados en la naturaleza o en un simple vertedero público. Estos deben llevarse a un lugar previsto a este efecto para su reciclaje.

Para solicitar información, el manual de instrucciones, las indicaciones de seguridad y las condiciones de uso, escribir a: 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.*

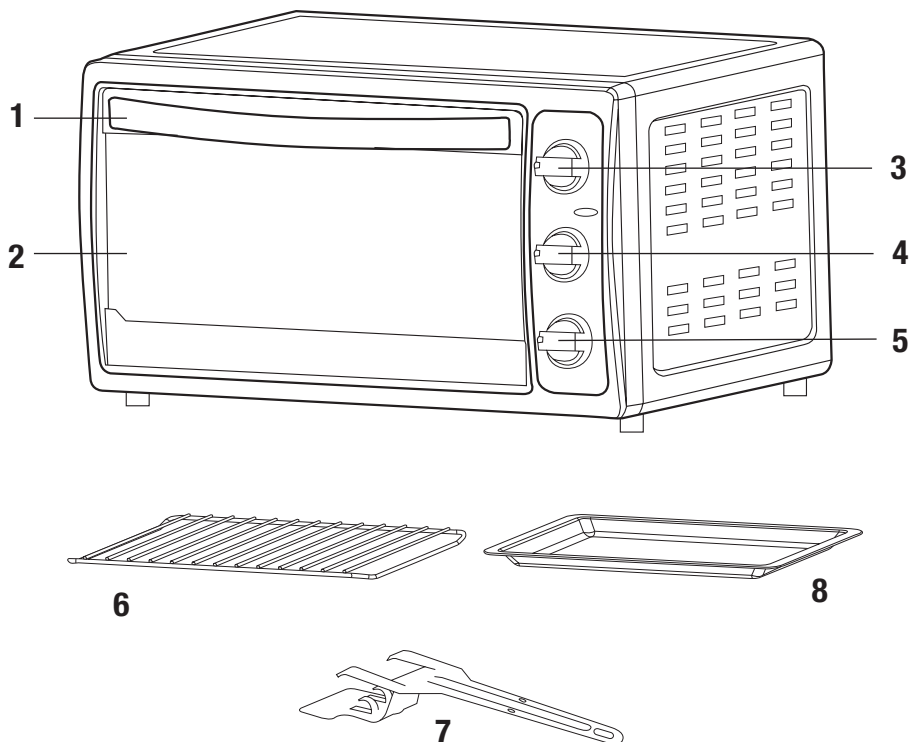


PT FORNO ELÉTRICO

● **KM028G-AAE (M7+N2)**



INSTRUÇÕES TRADUZIDAS A PARTIR DA VERSÃO ORIGINAL



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Pega da porta | 6. Botão do temporizador |
| 2. Porta de vidro | 7. Grelha |
| 3. Botão de regulação do termóstato | 8. Tabuleiro |
| 4. Indicador luminoso vermelho | 9. Pega do tabuleiro/da grelha |
| 5. Botão de funções | |



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Características	Valores
Tensão/Frequência	230 V ~ 50 Hz
Potência	1500 W

AVISOS

- Este aparelho destina-se a um uso doméstico e aplicações semelhantes tais como:
 - espaços de refeição de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais;
 - quintas;
 - hotéis, pensões e outros ambientes com caráter residencial;
 - ambientes de tipo quartos de hóspedes.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, um reparador autorizado ou um profissional habilitado, de modo a evitar qualquer perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pessoas com falta de experiência ou conhecimentos, desde que tenham 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 este aparelho. O aparelho não deve ser utilizado nem limpo por crianças com menos de 8 anos de idade e sem a supervisão de um adulto.
- Mantenha o aparelho e respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idades inferiores a 8 anos.
- Este aparelho não foi concebido para ser ligado através de um temporizador externo ou de um sistema de comando remoto separado.
- Refira-se aos cuidados de limpeza das superfícies em contacto com alimentos no capítulo “Cuidados de limpeza e manutenção”.
- A porta ou superfície exterior podem ficar quentes quando o aparelho estiver em funcionamento.
-  As superfícies podem ficar quentes quando o aparelho estiver em funcionamento.
- A temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento.

- Não toque nas superfícies quentes. Use a pega para deslocar o artigo.
- Não coloque o artigo em cima de uma placa elétrica ou de gás quente, nem na proximidade das mesmas, e não autorize ninguém a tocar num forno ou mini-forno quente.
- A superfície traseira do artigo deve ser instalada contra uma parede.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

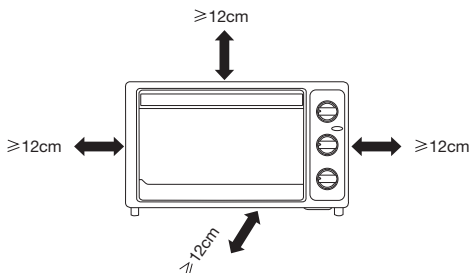
Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o forno. Conserve-as para eventuais referências futuras.

- De modo a evitar quaisquer riscos de eletrocussão, não coloque o cabo, a ficha ou partes do forno em água ou qualquer outro líquido.
- Não deixe o cabo pender de uma mesa ou bancada ou entrar em contacto com superfícies quentes.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ser perigosa.
- Desligue e retire a ficha da tomada elétrica do forno quando este não estiver a ser utilizado e antes de o limpar. Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar. Segure na ficha, mas nunca puxe pelo cabo.
- Não revista as partes do forno com papel de alumínio. O forno poderia aquecer excessivamente.
- Para evitar queimaduras, tenha especial cuidado ao retirar o tabuleiro ou ao deitar fora gordura quente.
- Existe um risco de incêndio se o forno estiver coberto por materiais inflamáveis, tais como cortinados, tapeçarias, papel de parede ou qualquer outro material semelhante ou se entrar em contacto com os mesmos durante o funcionamento. Não coloque nada em cima do forno quando este estiver a funcionar.
- Tenha especial cuidado quando utilizar recipientes que não forem de vidro ou de metal.
- Não coloque os materiais seguintes dentro do forno: papel, cartão, plástico e qualquer outro material semelhante.
- Não coloque nenhum elemento no forno, para além dos acessórios recomendados pelo fabricante, quando este não estiver a funcionar.
- Use sempre luvas de proteção (não incluídas) ou use a pega da grelha/do tabuleiro incluída para colocar ou retirar um elemento do forno quente.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Utilize este aparelho unicamente para os fins indicados no presente manual.
- Alimentos demasiado largos ou utensílios metálicos não devem ser colocados dentro do forno, de modo a não provocar um incêndio ou eletrocussão.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Retire todos os materiais da embalagem e limpe o exterior do forno com um pano ligeiramente húmido. Lave a grelha e o tabuleiro com água morna e detergente. Limpe-os totalmente antes de os utilizar. Instale o forno em cima de uma superfície lisa e horizontal.

Certifique-se de que mais nenhum equipamento está ligado no mesmo circuito que o forno.



REGULAÇÃO DOS COMANDOS

REGULAÇÃO DA TEMPERATURA

Gire o botão do termóstato para o sentido horário até à temperatura pretendida, sendo 230 °C o máximo.

REGULAÇÃO DAS FUNÇÕES

O botão das funções pode ser regulado em OFF, grelhador, baixo aquecimento ou convecção.

Baixo aquecimento:

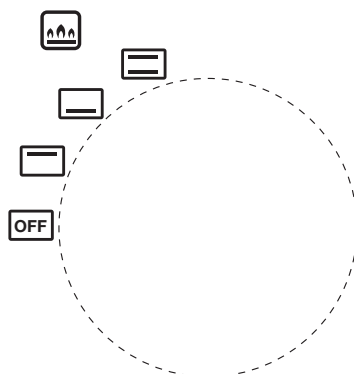
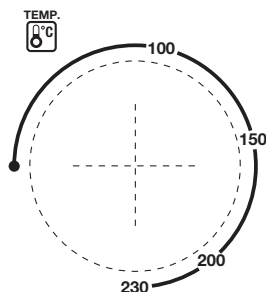
Apenas o elemento de aquecimento inferior funciona.

Grelhador:

Apenas o elemento de aquecimento superior funciona.

Convecção:

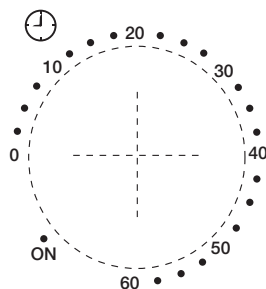
Os elementos de aquecimento superior e inferior funcionam.



REGULAÇÃO DO TEMPORIZADOR

O temporizador pode ser regulado até 60 minutos. Para colocar o forno em funcionamento, defina o tempo de cozedura.

Para definir o tempo de cozedura desejado, gire o temporizador no sentido horário. O indicador luminoso vermelho acende-se. Uma vez o tempo de cozedura decorrido, é emitido um som.



Regulação do tempo

O tempo de cozedura pode ser alterado durante o funcionamento. Regule o botão do temporizador segundo o tempo de cozedura desejado.

FUNCIONAMENTO

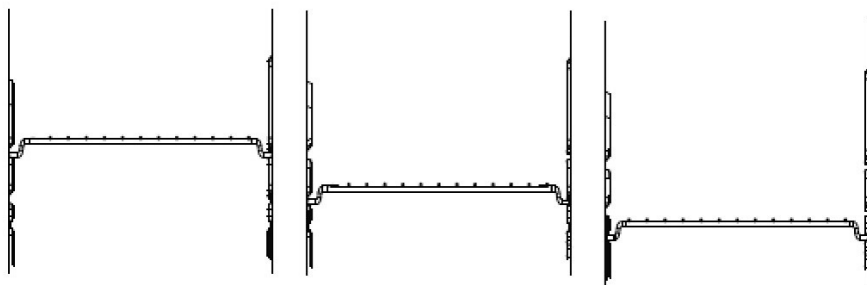
Na primeira utilização, coloque o termóstato em 230 °C, o botão de funções em , e o temporizador em 15 minutos. Deixe o forno funcionar em vazio.

NOTA: o forno pode produzir fumos durante esta operação. Este fenómeno, que é normal para um forno novo, dura apenas entre 10 e 15 minutos.

Instruções gerais

1. Introduza a grelha no forno.

- O forno possui 3 ranhuras: coloque a grelha na altura desejada em função dos alimentos a confeccionar.



2. É possível que escorra gordura durante a confeitão; nesse caso, coloque os alimentos no tabuleiro. Cuidado em utilizar sempre recipientes adaptados ao forno e nunca recipientes em plástico ou cartão.
3. Regule a temperatura em função da receita ou dos resultados desejados.
4. Antes de começar, feche convenientemente a porta do forno e defina o tempo de cozedura.
5. Para resultados de confeitão otimizados, aconselha-se pré-aquecer previamente o forno durante 5 a 8 minutos.

NOTA: Aconselha-se a não colocar alimentos com peso superior a 3,5 kg na grelha/tabuleiro. Coloque os alimentos de maneira uniforme em cima da grelha/do tabuleiro.

Convecção

Esta função é ideal para assar carne e legumes, cozer batatas, pratos preparados, gratinados, guisados, pão, bolos e sobremesas.

1. Insira o tabuleiro na parte central do forno. Feche a porta do forno.
2. Gire o botão de funções e coloque-o em .
3. Gire o botão do termóstato para selecionar a temperatura desejada.
4. Coloque o botão do temporizador em ON ou defina o tempo de cozedura desejado.

Grelhador

Esta função é ideal para torrar pão, grelhar frango, salsichas, costeletas e bacon.

1. Insira o tabuleiro na parte superior do forno.
2. Coloque o tabuleiro por baixo para recolher as gorduras. Feche a porta do forno.
3. Gire o botão de funções e coloque-o em .
4. Gire o botão do termóstato para selecionar a temperatura desejada.
5. Coloque o botão do temporizador em ON ou defina o tempo de cozedura desejado.

Baixo aquecimento

Esta função, que pode ser utilizada para a maior parte dos alimentos confeccionados na função tradicional, requer um tempo de cozedura maior.

1. Insira o tabuleiro na parte inferior do forno. Feche a porta do forno.
2. Gire o botão de funções e coloque-o em .
3. Gire o botão do termóstato para selecionar a temperatura desejada.
4. Coloque o botão do temporizador em ON ou defina o tempo de cozedura desejado.

Depois da cozedura

Assim que a cozedura tiver terminado, posicione manualmente o botão do temporizador em “0”. Para retirar alimentos do forno, use sempre uma luva de proteção (não incluída) ou a pega da grelha/do forno incluída. Atenção: os alimentos e o forno ficam muito quentes.

CUIDADOS E CONSELHOS DE LIMPEZA

Desligue o forno e deixe-o arrefecer por completo antes de o limpar. Limpe o exterior do forno com um pano ligeiramente húmido. Nunca use detergentes abrasivos ou químicos. Lave todas as peças com água morna e detergente da louça. Passe-os por água e seque-os totalmente antes de os utilizar.

ELIMINAÇÃO



Nos termos da Diretiva REEE 2012/19/UE relativa ao ambiente, é proibido eliminar aparelhos elétricos ou eletrónicos usados na natureza ou numa descarga pública de resíduos simples. Coloque-os num depósito especialmente previsto para o efeito com vista à sua 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

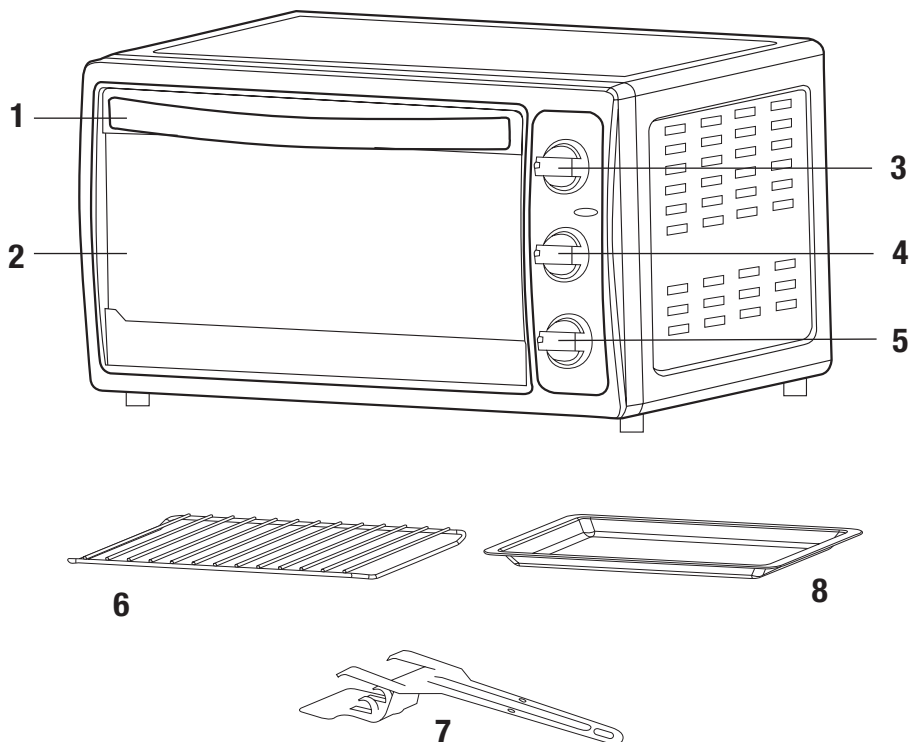
1. Os produtos ELSAY são concebidos segundo os mais altos padrões de qualidade dos produtos para o lar.
 2. Os produtos ELSAY beneficiam do período de garantia legal **(24 meses)** que inicia a contar da data de compra do produto por parte do consumidor ou da data de entrega do produto. Em complemento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



• **KM028G-AAE (M7+N2)**

TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI



- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1. Uchwyt drzwiczek | 6. Pokrętło timera |
| 2. Przeszkłone drzwiczki | 7. Ruszt |
| 3. Pokrętło regulacyjne termostatu | 8. Blacha do pieczenia |
| 4. Kontrolka zasilania czerwona | 9. Uchwyt do blachy/rusztu |
| 5. Pokrętło wyboru funkcji | |



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

DANE TECHNICZNE

Dane techniczne	Wartości
Napięcie/Częstotliwość	230 V ~ 50 Hz
Moc	1500 W

OSTRZEŻENIE

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:
 - kąpiki kuchenne w sklepach, biurach i innych pomieszczeniach firmowych;
 - gospodarstwa rolne;
 - hotele, motele i inne lokale o charakterze mieszkalnym;
 - lokale typu pokoi gościnnych.
- Jeśli kabel zasilający jest uszkodzony, powinien być wymieniony przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowany personel w celu uniknięcia wszelkiego zagrożenia.
- Urządzenie może być używane 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 wiedzy, jeśli są nadzorowane lub uzyskały wcześniej wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i rozumiąły związane z nim zagrożenia. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Urządzenie nie może być używane lub czyszczone przez dzieci w wieku poniżej 8 lat bez nadzoru osoby dorosłej.
- Umieszczać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Urządzenie nie jest przewidziane do uruchamiania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością znajdują się w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Drzwiczki lub powierzchnia zewnętrzna mogą nagrzewać się podczas pracy urządzenia.
-  Powierzchnie mogą stać się gorące w czasie funkcjonowania piekarnika.
- W trakcie działania urządzenia dostępne powierzchnie mogą nagrzewać się do wysokiej temperatury.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwyty do przestawiania piekarnika.

- Nie umieszczać piekarnika na gorącym palniku gazowym lub elektrycznym albo w jego pobliżu oraz nie zezwalać nikomu na dotykanie gorącego piekarnika lub mini piekarnika.
- Powierzchnia tylna produktu powinna znajdować się przy ścianie.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

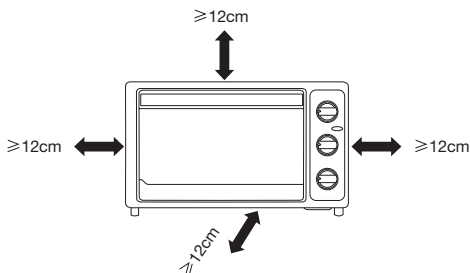
Przed przystąpieniem do użytkowania piekarnika należy przeczytać dokładnie instrukcję obsługi. Prosimy zachować ją do późniejszego wglądu.

- Aby uniknąć porażenia prądem, nie wolno zanurzać kabla, wtyczki ani elementów urządzenia w wodzie lub jakiegokolwiek innej cieczy.
- Przewód zasilający nie powinien być przewieszony przez stół lub blat ani stykać się z gorącymi powierzchniami.
- Używanie wyposażenia dodatkowego innego niż zalecane przez producenta może stwarzać zagrożenie.
- Wyłączyć piekarnik i odłączyć od zasilania sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Pozostawić urządzenie do ostygnięcia przed przystąpieniem do czyszczenia. Wyjąć wtyczkę, ale nigdy nie ciągnąć za kabel.
- Nie przykrywać żadnej części piekarnika folią aluminiową. Takie działanie może doprowadzić do przegrzania piekarnika.
- W celu uniknięcia oparzeń należy zachować ostrożność podczas wyjmowania blachy lub usuwania gorącego tłuszczu.
- Jeśli podczas pracy piekarnik jest przykryty lub styka się z łatwopalnymi materiałami, takimi jak firanki, draperie, ściany itp. może dojść do powstania pożaru. Nie stawiać żadnych przedmiotów na uruchomionym piekarniku.
- Należy zachować ostrożność podczas używania pojemników, które nie są wykonane ze szkła lub metalu.
- Nie umieszczać w piekarniku takich materiałów jak papier, karton, plastik itp.
- Gdy piekarnik nie pracuje, nie przechowywać w nim żadnych przedmiotów poza akcesoriami zalecanymi przez producenta.
- Zawsze stosować rękawice ochronne (brak w zestawie) lub korzystać z dostarczonego uchwytu do rusztu/blachy podczas wkładania lub wyjmowania potraw z gorącego piekarnika.
- Nie używać piekarnika na dworze.
- Urządzenie należy eksploatować zgodnie z przeznaczeniem określonym w niniejszej instrukcji obsługi.
- Nie umieszczać w piekarniku zbyt dużych produktów ani metalowych naczyń, ponieważ może to doprowadzić do pożaru lub porażenia prądem.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Usunąć wszystkie elementy opakowania i wytrzeć zewnętrzną obudowę piekarnika przy użyciu lekko wilgotnej szmatki. Umyć ruszt i blachę w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego. Przed użyciem wytrzeć je do sucha. Ustawić piekarnik na równej i czystej powierzchni.

Żadne inne urządzenie nie powinno być podłączone do tego samego obwodu co piekarnik.



USTAWIENIA UKŁADU STEROWANIA

USTAWIENIE TEMPERATURY

Obrócić pokrętkę termostatu zgodnie z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądanej temperaturze do 230°C.

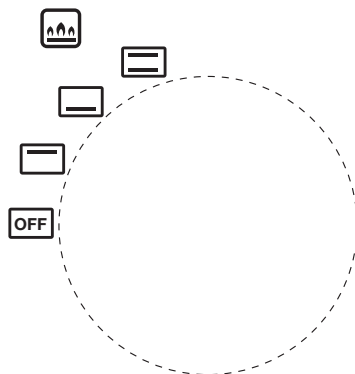
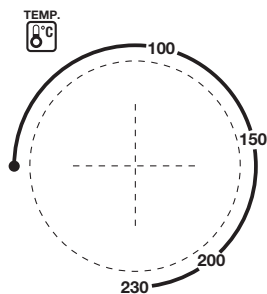
USTAWIENIE FUNKCJI

Pokrętkę wyboru funkcji można ustawić na OFF, grill, słabsze grzanie lub konwekcja.

 **Słabsze grzanie:**
Działa tylko dolna grzałka.

 **Grill:**
Działa tylko górna grzałka.

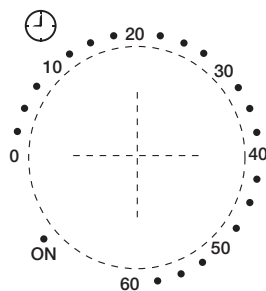
 **Konwekcja:**
Działają grzałki w dolnej i górnej części.



USTAWIENIE TIMERA

Zegar można ustawić do 60 minut. Aby uruchomić piekarnik, należy ustawić czas pieczenia.

W celu ustawienia żadanego czasu pieczenia przekręcić pokrętko timera w prawo. Zapala się czerwona kontrolka. Po upływie ustawionego czasu pieczenia rozlega się sygnał dźwiękowy.



Ustawienie czasu pieczenia

Czas można zmieniać w trakcie pieczenia.

Ustawić pokrętko timera na wymagany czas pieczenia.

DZIAŁANIE

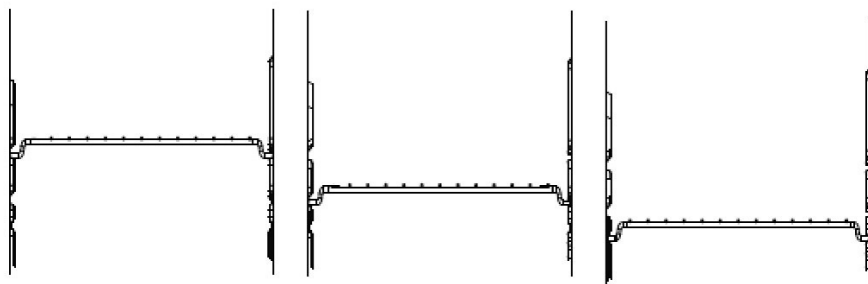
Podczas pierwszego użycia ustawić termostat na 230°C, obrócić pokrętko wyboru funkcji na , a następnie ustawić timer na 15 minut. Uruchomić pusty piekarnik.

UWAGA: podczas pieczenia z piekarnika może wydostawać się dym. Jest to normalne zjawisko w przypadku nowego piekarnika, które trwa tylko 10 -15 minut.

Ogólne zalecenia

1. Wsunąć ruszt do piekarnika.

- Piekarnik posiada 3 prowadnice: umieścić ruszt na wymaganej wysokości w zależności od pieczonych potraw.



2. W trakcie pieczenia może skapywać tłuszcz i w tej sytuacji trzeba umieścić produkty na tacy. Zawsze stosować pojemnik przeznaczony do użycia w piekarniku i nie korzystać nigdy z pojemników wykonanych z plastiku lub kartonu.
3. Temperatura powinna być dostosowana do przepisu kulinarnego lub oczekiwań.
4. W celu rozpoczęcia pieczenia należy prawidłowo zamknąć drzwiczki piekarnika i ustawić czas pieczenia.
5. Aby uzyskać najlepszy efekt, zaleca się wstępne nagrzanie piekarnika przez 5-8 minut

UWAGA: nie jest zalecane umieszczanie żywności ważącej więcej niż 3,5 kg na ruszcie lub blasze. Rozłożyć równomiernie produkty na ruszcie lub blasze.

Konwekcja

Ta funkcja nadaje się idealnie do pieczenia mięsa i warzyw, gotowania ziemniaków, przyrządzania dań gotowych, zapiekanek, dań z sosami, chleba, ciastek i deserów.

1. Umieścić blachę w środkowej części piekarnika. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
2. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji na .
3. Obrócić pokrętkę termostatu w celu ustawienia odpowiedniej temperatury.
4. Ustawić pokrętkę timera na ON lub w zależności od wymaganego czasu pieczenia.

Grill

Ta funkcja nadaje się doskonale do przyrumieniania chleba, kurczaka, kiełbasek, żeberek wieprzowych i bekonu.

1. Umieścić ruszt w górnej części piekarnika.
2. Włożyć blachę pod ruszt w celu zebrania tłuszczu. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
3. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji na .
4. Obrócić pokrętkę termostatu w celu ustawienia odpowiedniej temperatury.
5. Ustawić pokrętkę timera na ON lub w zależności od wymaganego czasu pieczenia.

Słabsze grzanie

Ta funkcja używana w przypadku większości produktów żywnościowych, przygotowywanych według tradycyjnej funkcji, wymaga dłuższego czasu pieczenia.

1. Umieścić blachę w dolnej części piekarnika. Zamknąć drzwiczki piekarnika.
2. Ustawić pokrętkę wyboru funkcji na .
3. Obrócić pokrętkę termostatu w celu ustawienia odpowiedniej temperatury.
4. Ustawić pokrętkę timera na ON lub w zależności od wymaganego czasu pieczenia.

Po zakończeniu pieczenia

Po zakończeniu pieczenia ustawić pokrętko timera na „0”.

Podczas wyjmowania potraw z piekarnika należy zawsze stosować rękawicę ochronną (brak w zestawie) lub korzystać z dostarczonego uchwytu do rusztu/blachy. Uwaga: potrawy i piekarnik są bardzo gorące.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed przystąpieniem do czyszczenia należy odłączyć piekarnik od zasilania sieciowego i pozostawić go do całkowitego ostygnięcia. Czyścić zewnętrzną obudowę piekarnika za pomocą lekko zwilżonej szmatki. Nigdy nie używać środków ściernych lub chemicznych. Umyć wszystkie części piekarnika w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego. Wypłukać i wysuszyć całkowicie przed ich użyciem.

USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Zgodnie z dyrektywą WEEE 2012/19/UE dotyczącą środowiska nie wolno usuwać zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego do środowiska ani wyrzucać go do publicznego śmietnika. Należy przekazać sprzęt do specjalnego punktu zbiórki celem dalszego recyklingu.

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

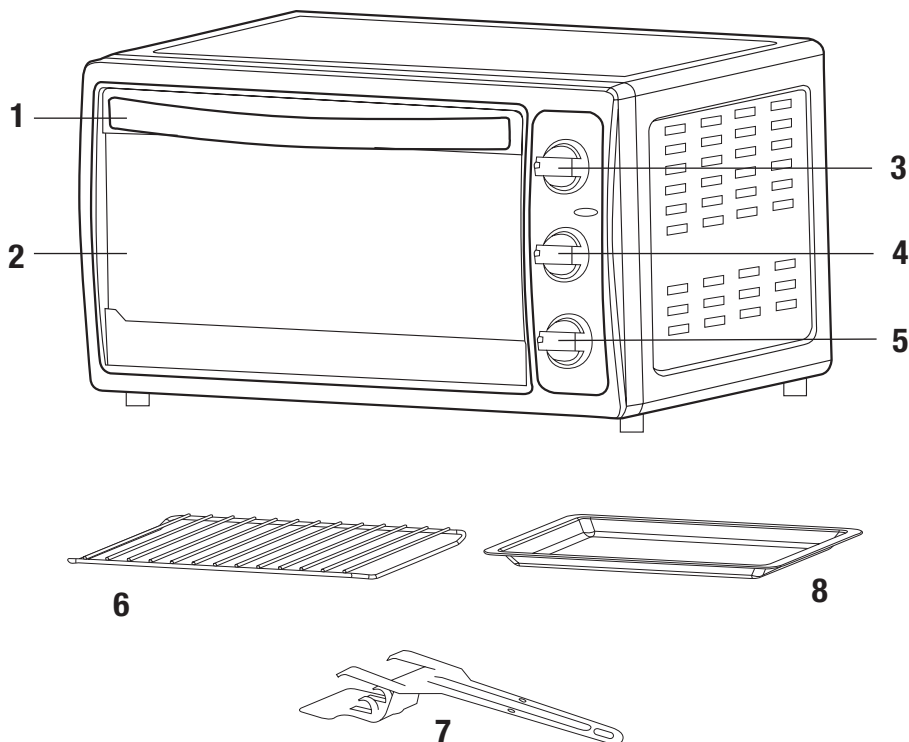


SI ELEKTRIČNA PEČICA

• **KM028G-AAE (M7+N2)**

CE

NAVODILA, PREVEDENA IZ ORIGINALNIH NAVODIL



- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1. Ročaj vrat | 6. Gumb časovnika |
| 2. Steklena vrata | 7. Rešetka |
| 3. Gumb za nastavitev termostata | 8. Pladenj |
| 4. Rdeča kontrolna lučka napajanja | 9. Ročaj pladnja/rešetke |
| 5. Funkcijski gumb | |



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

TEHNIČNI PODATKI

Značilnosti	Vrednosti
Napetost/Frekvenca	230 V ~ 50 Hz
Moč	1500 W

OPOZORILA

- Ta aparat je namenjen za domačo in podobno uporabo, zlasti:
 - v kuhinjskih kotičkih v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na kmetijah;
 - v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih;
 - v prostorih, ki nudijo nočitev z zajtrkom.
- Če je napajalna vrstica poškodovana, jo mora zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servisler ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti.
- Ta aparat lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkljivimi izkušnjami ali znanjem, če jih med uporabo nekdo nadzoruje ali če so dobili navodila za njegovo varno delovanje ter če razumejo in se zavedajo nevarnosti, ki so ji izpostavljeni. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Aparata ne smejo uporabljati ali čistiti otroci, ki so mlajši od 8 let, ter starejši, če so brez nadzora odrasle osebe.
- Aparat in njegovo napajalno vrstico imejte izven dosega otrok, mlajših od 8 let.
- Aparat ni predviden za delovanje z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom daljinskega upravljanja.
- Napotke za čiščenje površin, ki so v stiku z živili, preberite v poglavju « Čiščenje in vzdrževanje ».
-  Ko aparat deluje, lahko zunanja površina ali vrata postanejo vroča.
- Ko aparat deluje, lahko površine postanejo vroče.
- Ko aparat deluje, je temperatura dostopnih površin lahko visoka.
- Ne dotikajte se vročih površin. Pri prestavljanju naprave uporabljajte ročaj.
- Naprave ne postavite na plinski gorilnik ali vročo električno ploščo, niti v njuno bližino, in ne dovolite nikomur, da bi se dotikal vroče pečice ali male pečice.
- Zadnja stran naprave mora biti nameščena ob steni.

POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI

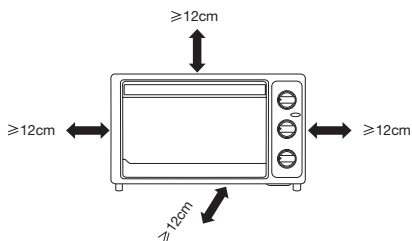
Pred začetkom uporabljanja pečice pozorno preberite ta navodila. Navodila shranite, da jih boste tudi kdaj kasneje še lahko pogledali.

- Kabla, vtiča ali delov pečice ne smete nikoli potopiti v vodo ali katerokoli drugo tekočino, saj bi lahko prišlo do električnega udara.
- Pazite, da napajalna vrstica ne visi z mize ali delovnega pulta in da se ne dotika vroče površine.
- Uporaba dodatkov, ki jih proizvajalec ne priporoča, je lahko nevarna.
- Ko pečice ne nameravate več uporabljati in preden jo očistite, jo izklopite, nato pa še izključite iz omrežja. Preden pečico očistite, jo pustite, da se ohladi. Pri izklapljanju iz vtičnice držite vtič, nikoli ne potegnite kabla.
- Nobenega dela pečice ne smete pokriti z aluminijasto folijo, saj bi se pečica lahko pregrela.
- Da ne bi prišlo do opeklin, bodite pazljivi, ko jemljete pladenj iz pečice ali ko zavržete vročo maščobo.
- Če je pečica pokrita z vnetljivimi materiali, kot so stene, zavese, tapiserije in druge podobne tkanine, ali če med delovanjem pride v stik z njimi, lahko pride do požara. Ko je pečica vklopljena, ne smete nanjo ničesar postaviti.
- Bodite pazljivi pri uporabi posod, ki niso steklene ali kovinske.
- V pečico ne smete postaviti stvari iz naslednjih materialov: papir, karton, plastika in vsi ostali podobni materiali.
- Ko pečica ne deluje, ne smete vanjo dati ničesar, razen dodatkov, ki jih priporoča proizvajalec.
- Ko postavljate stvari v vročo pečico ali jih jemljete iz nje, nosite vedno zaščitne rokavice (niso priložene) ali pa uporabljajte priložen ročaj za rešetko/pladenj.
- Aparata ne uporabljajte na prostem.
- Aparat uporabljajte samo za namene, ki so navedeni v tem priročniku.
- V pečico ne smete dati prevelikih kosov živil ali kovinskega pribora, saj bi lahko prišlo do požara ali električnega udara.

PRED PRVO UPORABO

Odstranite vse embalažne dele in obrišite zunanji del pečice z rahlo navlaženo krpo. Rešetko in pladenj operite v mlačni milnati vodi. Preden ju uporabite, ju temeljito pobrišite. Pečico postavite na ravno in gladko površino.

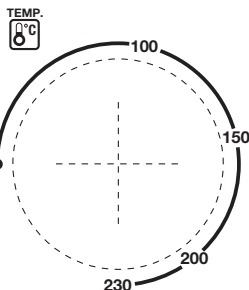
Poskrbite, da nobena druga naprava ni priključena na isti tokokrog kot pečica.



NASTAVITEV UPRAVLJALNIH GUMBOV

NASTAVITEV TEMPERATURE

Gumb termostata obrnite v smeri urinega kazalca do zelene temperature do 230 °C.



NASTAVITEV FUNKCIJ

Funkcijski gumb se lahko nastavi na OFF, žar, šibkejše segrevanje ali konvekcijo.

Šibkejše segrevanje:

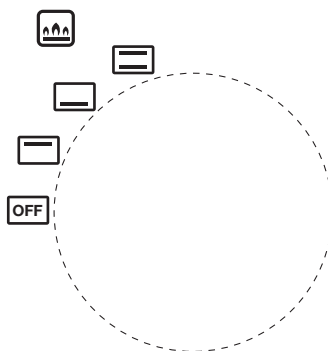
Deluje samo spodnji grelni element.

Žar:

Deluje samo zgornji grelni element.

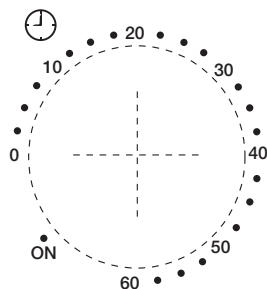
Konvekcija:

Delujeta zgornji in spodnji grelni element.



NASTAVITEV ČASOVNIKA

Časovnik se nastavi do 60 minut. Da pečica začne delovati, nastavite čas pečenja. Za nastavev zelenega časa pečenja obrnite gumb časovnika v smeri urinega kazalca. Zasveti rdeča lučka. Ko se čas pečenja izteče, se zasliši zvok.



Nastavitev časa trajanja

Čas trajanja lahko med peko spremenite. Gumb časovnika nastavite na zeleni čas peke.

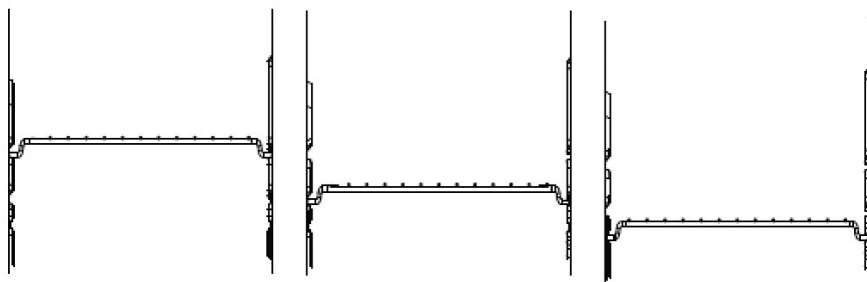
DELOVANJE

Pri prvi uporabi nastavite termostaat na 230 °C, gumb za funkcije nastavite na , nato pa nastavite še časovnik na 15 minut. Pečico pustite delovati prazno.

OPOMBA: Iz pečice se med peko lahko kadi. Ta pojav, ki je povsem običajen za novo pečico, traja samo od 10 do 15 minut.

Splošni napotki

1. V pečico namestite rešetko.
 - Pečica ima 3 reže: rešetko potisnite na zeleno višino, ki je odvisna od vrste hrane, ki jo nameravate peči.



2. Med pečenjem se lahko izceja maščoba; v takšnem primeru položite hrano na pekač. Vedno uporabljajte posode, ki so primerne za pečico, nikoli pa ne uporabljajte plastičnih ali kartonskih.
3. Temperaturo nastavite glede na recept za pripravo hrane oziroma po svojih željah.
4. Vrata pečice dobro zaprite in nastavite čas pečenja, da se bo peka lahko začela.
5. Da bo peka uspešnejša, svetujemo, da pečico predhodno razgrevate 5 do 8 minut.

OPOMBA: svetujemo, da na rešetko/pladenj ne polagate živil, ki tehtajo več kot 3,5 kg. Živila enakomerno razporedite po rešetki/pladnju.

Konvekcija

Ta funkcija je idealna za pečenje mesa in zelenjave, za kuhanje krompirja, peko že pripravljenih jedi, zapekanje jedi s skorjo, za jedi v omaki, za peko kruha, kolačev in sladic.

1. Pladenj potisnite v srednji del pečice. Znova zaprite vratca pečice.
2. Funkcijski gumb obrnite na .
3. Obrnite gumb termostata in nastavite ustrezno temperaturo.
4. Gumb časovnika pomaknite na ON oziroma nastavite z njim želeni čas peke.

Žar

Ta funkcija je idealna za popekanje kruha, peko piščanca, klobas, svinjskih reber in slanine.

1. Rešetko potisnite v zgornji del pečice.

2. Podnjo potisnite pladenj, na katerem se bo zbirala maščoba. Znova zaprite vratca pečice.
3. Funkcijski gumb obrnite na .
4. Obrnite gumb termostata in nastavite ustrezno temperaturo.
5. Gumb časovnika pomaknite na ON oziroma nastavite z njim želeni čas peke.

Šibkejše segrevanje

Ta funkcija, ki se uporablja za večino jedi, kuhanih na tradicionalen način, potrebuje daljši čas kuhe.

1. Pladenj potisnite v spodnji del pečice. Znova zaprite vratca pečice.
2. Funkcijski gumb obrnite na .
3. Obrnite gumb termostata in nastavite ustrezno temperaturo.
4. Gumb časovnika pomaknite na ON oziroma nastavite z njim želeni čas peke.

Po peki

Ko je peka končana, obrnite gumb časovnika na « 0 ». Pri jemanju živil iz pečice uporabljajte vedno zaščitno rokavico (ni priložena) ali pa priloženi ročaj rešetke/pečice. Pozor: živila in pečica so zelo vroči.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Preden pečico očistite, jo izključite iz omrežja in pustite, da se popolnoma ohladi. Zunanjo stran pečice čistite z nekoliko navlaženo krpo. Nikoli ne uporabljajte abrazivnih čistil ali kemičnih sredstev . Vse dele operite v mlačni milnati vodi. Preden jih spet uporabite, jih sperite in temeljito posušite.

ODSTRANITEV



Z uporabo direktive OEE0 2012/19/EU, ki se nanaša na okolje, je odslužene električne ali elektronske aparate prepovedano odlagati v naravo ali v navadne javne smetnjake. Prosimo vas, da jih odnesete v reciklažo na zanje namenjeno odlagalno mesto.

Pošrnjo 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

