



elsay

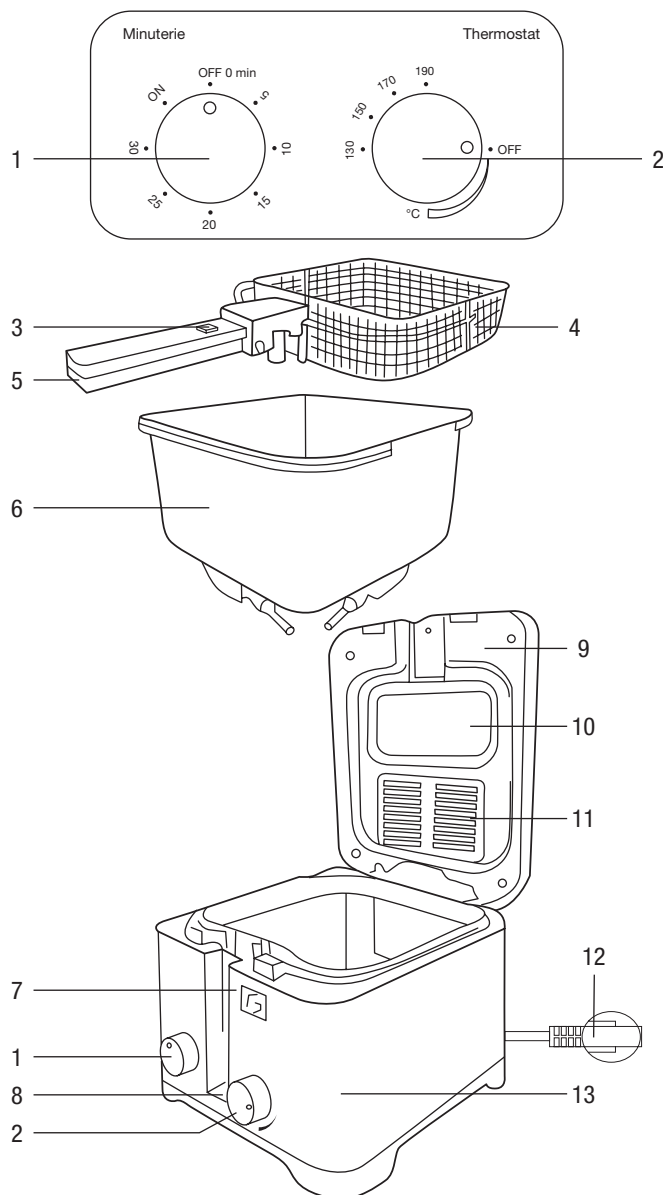
MODE D'EMPLOI

Friteuse • **BDZ-1603D**



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

NOTICE ORIGINALE



1. Minuterie
2. Thermostat
3. Bouton de déverrouillage de la poignée
4. Panier à friture
5. Poignée
6. Cuve à huile avec repères MIN et MAX
7. Bouton d'ouverture du couvercle
8. Témoin lumineux
9. Couvercle
10. Hublot de contrôle
11. Filtre
12. Câble d'alimentation et fiche
13. Corps de l'appareil



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

DONNÉES TECHNIQUES

Modèle	BDZ-1603D
Tension et fréquence	220-240 V~, 50-60 Hz
Puissance	1800 W
Capacité	Min. 2 L - Max. 2,5 L
Température max	190 °C

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Avant l'utilisation de cet appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour de futures utilisations. Si vous donnez cet appareil à une autre personne, remettez-lui aussi ce mode d'emploi.

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et plus et s'ils sont surveillés continuellement. Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
2. 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.
3. Les appareils de cuisson doivent être placés en situation stable avec les poignées (le cas échéant) positionnées pour éviter de renverser les liquides chauds.
4. L'appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.
5. L'appareil ne doit pas être immergé.
6. 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;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.

7. Attention, surface chaude. Les surfaces sont susceptibles de devenir chaudes au cours de l'utilisation.
8. Référez-vous au paragraphe NETTOYAGE ET MAINTENANCE pour les instructions sur la façon de nettoyer les surfaces qui sont au contact des denrées alimentaires ou de l'huile.
9. Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation à l'intérieur.
10. Attention, risque de brûlures ! Pour éviter les éclaboussures d'huile chaude, laissez sécher les aliments avant de les plonger dans la friteuse. N'ajoutez jamais d'eau ou d'aliments non parfaitement secs dans votre friteuse.
11. Attention, risque de brûlures ! L'huile ou la graisse chaude pourrait provoquer de graves brûlures, toujours laissez l'huile refroidir avant de déplacer la friteuse. Ne déplacez pas la friteuse pendant son utilisation.
12. Attention, risque de brûlures ! En cas d'incendie, ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. N'ajoutez jamais d'eau à l'huile. Débranchez la prise, étouffez les flammes en fermant le couvercle.
13. Attention, risque de brûlures ! Votre friteuse peut émettre de la vapeur pendant l'utilisation. Gardez-vous à une distance de sécurité de l'appareil !
14. Attention, risque d'incendie ! L'huile usagée ou l'huile contaminée peut s'enflammer spontanément en cas de surchauffe.
15. Danger d'incendie ! Si le niveau d'huile est inférieur à la marque MIN, il y a une augmentation du risque d'incendie.
16. N'utilisez pas de l'huile usagée pour la friture car elle est plus susceptible de s'enflammer du fait d'un point d'auto-inflammation plus bas et elle favorise la formation d'écume. Elle favorise en outre un développement accru de fumée et de fortes odeurs.
17. Inspectez régulièrement l'appareil pour des signes de dommage. N'utilisez pas un appareil endommagé. N'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. La réparation ne doit être faite que par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
18. Eteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation du réseau après utilisation et avant toute opération de maintenance et de nettoyage.
19. Retirez tous les éléments d'emballage avant d'utiliser l'appareil. Gardez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants, car ces matériaux peuvent constituer un danger.
20. Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension électrique de votre domicile.
21. N'exposez pas l'appareil à la chaleur. Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur telles qu'un poêle ou un appareil de chauffage.

USAGE PRÉVU

- Cet appareil est conçu pour frire des aliments. Ne pas utiliser cet appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique privé uniquement et ne saurait convenir à une utilisation commerciale ou professionnelle.

UTILISATION

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, nettoyez le panier, la cuve à huile et le couvercle et faites-les sécher (voir à la section « NETTOYAGE ET MAINTENANCE »).

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur du corps de l'appareil et du couvercle avec un chiffon doux et humide. Séchez bien.

Assemblage et remplissage de la cuve

Placez l'appareil sur une surface plane, stable et sèche.

Ouvrez le couvercle en appuyant sur le bouton de déverrouillage.

Insérez la cuve à huile dans le corps de l'appareil, de telle sorte à avoir les repères MIN et MAX indiqués à l'intérieur de la cuve, face à vous.

Remplissez la cuve d'huile ou de graisse entre les repères MIN et MAX. Ne mélangez jamais différents types de graisse ou d'huile.

Ne jamais allumer la friteuse sans huile ou graisse dans la cuve à huile.

Insérez le panier dans la rainure située sur le corps de l'appareil. Assurez-vous qu'il est installé correctement.

Pour faire descendre le panier, appuyez sur le bouton de déverrouillage de la poignée et pliez la poignée dans l'emplacement prévu à cet effet. Veillez à faire descendre le panier lentement afin d'éviter toute projection.

Fermez le couvercle.

AVERTISSEMENTS :

- Avant de remplir la cuve d'huile, assurez-vous qu'il ne reste pas d'eau dans la cuve. Essuyez les déversements d'huile sur la surface extérieure de la friteuse.
- Vérifiez le niveau d'huile avant chaque cuisson et rectifiez si nécessaire avec la même matière grasse. Si vous utilisez une matière grasse solide: coupez-la en morceaux et faites-la fondre à part pour ensuite la verser dans la cuve (ne la faites jamais fondre dans le panier, ni dans la cuve).

Note: ne mélangez pas différentes sortes de matières grasses.

- Assurez-vous que la molette de réglage de la température et la molette de réglage du temps sont réglés sur OFF avant de brancher l'appareil.

Opération

1. Placez la friteuse sur une surface plane, stable et sèche. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
2. Préparez les aliments à frire.
Coupez les aliments en morceaux de taille identiques ou choisissez des aliments de taille identique.
Les aliments à frire doivent être le plus secs possibles. Des aliments trop humides peuvent faire bouillonner l'huile et éventuellement la faire déborder. Absorbent l'excédent d'humidité à l'aide d'un papier essuie-tout (notamment pour la viande, le poisson et les légumes)
3. Réglez la température souhaitée avec le thermostat. La température de friture est indiquée sur l'emballage des aliments ou dans le tableau se trouvant dans la section CONSEILS DE CUISSON.
4. Positionnez la molette de la minuterie sur ON ou sur 15 minutes. L'indicateur lumineux s'allume.

Notes :

- Pour faire fonctionner la friteuse, vous devez sélectionner une durée (MAX 30 minutes) ou réglez la minuterie en position ON.
 - Si vous réglez la minuterie en position ON, la friteuse fonctionnera de façon continue jusqu'à ce qu'elle soit réglée en position OFF. L'indicateur lumineux s'éteint.
 - Si vous réglez la molette de la minuterie sur un temps précis, une fois le temps écoulé, la friteuse s'éteint automatiquement. Un signal sonore retentit et l'indicateur lumineux s'éteint.
 - Lorsque le thermostat est en position OFF, le témoin lumineux ne s'allume pas. L'appareil ne chauffe donc pas, même si un temps de cuisson est sélectionné.
 - Attention, risque de brûlures ! Les surfaces de l'appareil risquent de chauffer pendant l'utilisation.
5. Lorsque la température désirée est atteinte, soulevez le panier en relevant la poignée, puis verrouillez-le en position relevée. Ouvrez le couvercle, mettez les aliments dans le panier. Plongez ensuite doucement le panier dans l'huile chaude en appuyant sur le bouton de déverrouillage de la poignée et en la pliant doucement dans son logement prévu à cet effet. Fermez le couvercle. Le hublot vous permet de contrôler le processus de cuisson sans avoir besoin d'ouvrir le couvercle.

Notes :

- Soyez prudent lorsque vous manipulez le panier car il y a un risque d'éclaboussure d'huile chaude
- Ne surchargez pas le panier. La quantité d'aliment placés dans le panier ne doit pas dépasser 500 g en une fois.

- Placez les aliments uniformément dans le panier en vous assurant que ceux-ci sont bien secs.
- 6. Réglez à nouveau la minuterie sur le temps souhaité ou en position ON, comme expliqué au point 4. Si vous souhaitez régler la minuterie sur 5 minutes, positionnez la molette au-delà de 6 minutes, puis revenez en arrière sur 5 minutes.
- 7. Lorsque les aliments sont cuits, relevez prudemment la poignée pour soulever le panier. Attendez un petit instant afin que l'huile s'égoutte de la nourriture avant d'ouvrir le couvercle.
Note : à tout moment pendant la cuisson, vous pouvez éteindre la friteuse en positionnant la molette de la minuterie et/ou le thermostat sur OFF.
- 8. Ouvrez le couvercle. Soulevez ensuite délicatement le panier. Placez les aliments frits dans un récipient avec du papier absorbant.
Note : lors de l'ouverture du couvercle, il convient d'être attentif à l'émission de vapeur chaude.
- 9. Vous pouvez recommencer une nouvelle cuisson en suivant les mêmes étapes.
- 10. Après utilisation, régler le thermostat et la minuterie en position OFF. Puis débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- 11. Laissez l'appareil totalement refroidir avant tout nettoyage.
Note : gardez l'appareil hors de la portée des enfants pendant le refroidissement.

CONSEILS DE CUISSON

Graisses à utiliser

Huiles de friture, telles que huiles et graisses tempérées, huile de maïs pure, huiles de soja et de tournesol.

Les matières grasses solides peuvent servir d'alternative à l'huile. Dans ce cas, faites fondre la matière grasse solide dans une casserole adaptée avant de la transférer dans la cuve.

Suivez le temps de cuisson indiqué sur l'emballage de vos aliments ou suivez le tableau ci-dessous. Les temps de cuisson sont donnés à titre indicatifs. Ils peuvent varier en fonction des quantités, de l'épaisseur des aliments et du goût de chacun.

Type d'aliment	Température	Quantité en g	Durée en minutes
Frites fraîches	190°C	500	10
Frites surgelées	190°C	500	10
Pilons de poulet frais	170°C	400	10-15
Nuggets	190°C	500	5-10
Filet de poisson	150°C	300	6-10

NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Attention, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et attendez que l'appareil soit totalement refroidi avant de procéder à toute opération de nettoyage.

Entretien de l'huile de cuisson

- L'huile peut être utilisée plusieurs fois. Pour la conserver, laissez-la dans la cuve à huile, fermez le couvercle.
- L'huile doit être changée régulièrement pour des raisons d'hygiène (toutes les 5 à 10 utilisations maximum).
- N'ajoutez jamais d'huile nouvelle à l'huile usagée. Cela conduirait à la formation de mousse et augmenterait les risques d'éclaboussures.
- Lorsque vous videz la cuve, ne versez jamais l'huile dans un évier. Videz-la dans un bidon et apportez celui-ci dans une déchèterie.

Nettoyage de l'appareil

1. Nettoyez le couvercle et le panier avec la poignée avec de l'eau chaude savonneuse.
Note : pour retirer le couvercle, ouvrez-le en position verticale puis soulevez-le.
2. Nettoyez l'intérieur de la cuve à huile avec de l'eau chaude savonneuse. L'extérieur de la cuve ne doit être essuyé qu'avec un chiffon humide et une solution légèrement savonneuse. Faites surtout attention à ne pas mouiller les éléments chauffants. Laissez-le sécher.
N'immergez jamais la cuve dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Nettoyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide et une solution légèrement savonneuse.
4. Ne plongez pas le corps de l'appareil, le bac à huile ou le câble d'alimentation et sa prise dans de l'eau ou autres liquides. Ne mettez jamais ces pièces sous l'eau courante !

5. N'utilisez jamais de détergents corrosifs, de brosses métalliques ou de tampons à récurer abrasifs, d'outils métalliques ou abrasifs pour nettoyer l'appareil.
6. Séchez toutes les pièces soigneusement après le nettoyage et avant l'utilisation.

Rangement

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

MISE AU REBUT



Collecte sélective des déchets électriques et électroniques.

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

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

Pour toute 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

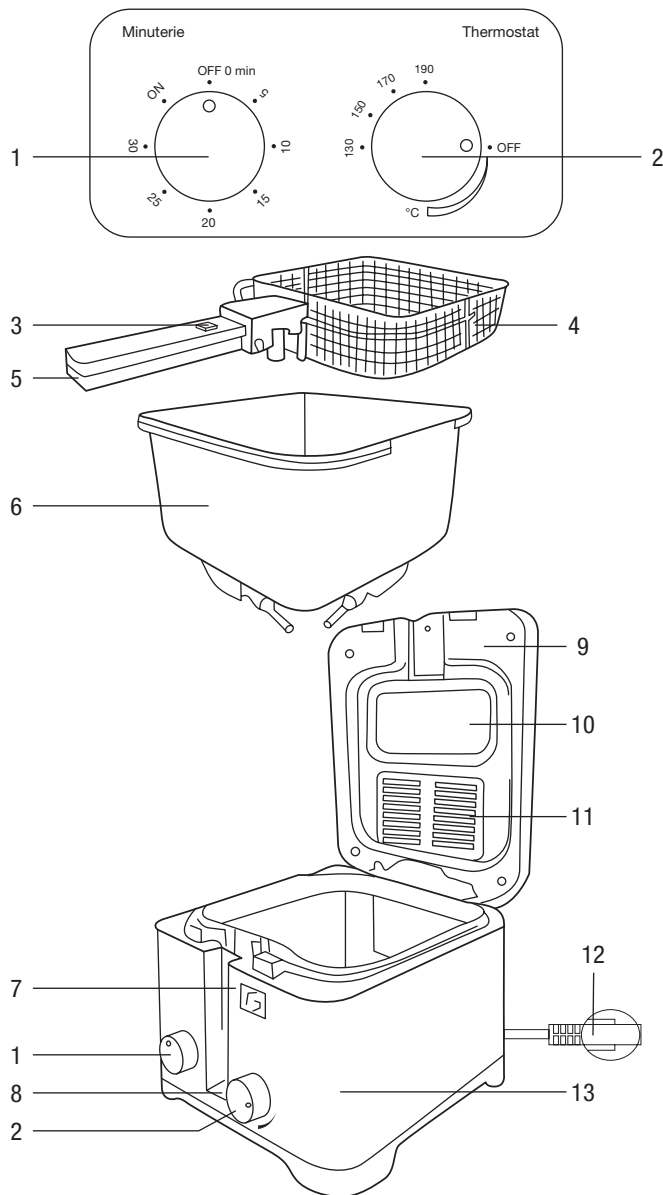
**Suite à une analyse effectuée par les points SAV E. LECLERC ou par le point de vente E. LECLERC.*

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.*



MANUAL DE INSTRUCCIONES TRADUCIDO A PARTIR DE LA VERSIÓN ORIGINAL EN FRANCÉS



- 1.** Temporizador
- 2.** Termostato
- 3.** Botón de desbloqueo de la empuñadura
- 4.** Cesta
- 5.** Empuñadura
- 6.** Cubo de aceite con marcas de MIN. y de MÁX.
- 7.** Botón de apertura de la tapadera
- 8.** Piloto luminoso
- 9.** Tapadera
- 10.** Ventanilla de control
- 11.** Filtro
- 12.** Cable de alimentación y enchufe
- 13.** Cuerpo del aparato



Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el aparato y consérvelas para futuras consultas

FICHA TÉCNICA

Modelo	BDZ-1603D
Tensión y frecuencia	220-240 V~, 50-60 Hz
Potencia	1800 W
Capacidad	Mín. 2 L - Máx. 2,5 L
Temperatura máx	190 °C

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Antes de utilizar este aparato, lea detenidamente este manual de instrucciones y consérvelo para futuras consultas. Si entrega este aparato a otra persona, incluya también el manual de instrucciones.

1. Este aparato no debe ser utilizado por niños de 0 a 8 años. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante que estén supervisados de forma continua. Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas carentes de experiencia o conocimientos, siempre y cuando estén supervisadas por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido instrucciones previas al uso del aparato y hayan comprendido los peligros que éste implica. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Los niños no deben jugar con este aparato. La limpieza y el mantenimiento a cargo del usuario no deben ser realizados por niños.
2. Si se estropea el cable de alimentación, deberá ser remplazado por el fabricante, su servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar todo peligro.
3. Los aparatos de cocinado deben colocarse sobre una superficie estable, con las asas insertadas en su lugar (si procede) para evitar que se vuelquen los líquidos calientes que puedan contener.
4. El aparato no se ha fabricado para que funcione con temporizadores exteriores ni con un sistema de mando a distancia separado.
5. No debe sumergirse el aparato.
6. 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;
 - el uso por los clientes de los hoteles, moteles y demás entornos de carácter residencial;

- entornos del tipo habitaciones de huéspedes.
- 7. Atención, superficie caliente. Las superficies pueden alcanzar elevadas temperaturas mientras se utiliza el aparato.
- 8. En lo referente a las instrucciones sobre la manera de limpiar las superficies en contacto con los alimentos o con aceite, consulte el apartado LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO.
- 9. Este aparato está diseñado únicamente para ser utilizado en interiores.
- 10. ¡Atención, peligro de sufrir quemaduras! Para evitar las salpicaduras de aceite caliente, deje secar los alimentos antes de introducirlos en la freidora. No añada nunca a la freidora agua ni alimentos que no estén totalmente secos.
- 11. ¡Atención, peligro de sufrir quemaduras! El aceite o la grasa caliente podrían provocar quemaduras graves; espere siempre a que el aceite se haya enfriado antes de desplazar la freidora. No desplace la freidora mientras la esté utilizando.
- 12. ¡Atención, peligro de sufrir quemaduras! En caso de incendio, no apague nunca el fuego con agua. No añada nunca agua al aceite. Desconecte el enchufe y apague las llamas cerrando la tapadera.
- 13. ¡Atención, peligro de sufrir quemaduras! Su freidora puede desprender vapor mientras se esté usando. ¡Manténgase a una distancia de seguridad del aparato!
- 14. ¡Atención, peligro de incendio! El aceite usado o contaminado puede inflamarse espontáneamente en caso de recalentamiento.
- 15. ¡Peligro de incendio! Si el nivel de aceite es inferior a la marca MIN. aumenta el riesgo de incendio.
- 16. No utilice aceite usado para la fritura ya que tiene más probabilidades de inflamarse, puesto que su punto de autoinflamación es más bajo, y favorece la formación de espuma. Además, favorece un mayor desarrollo de humo y de fuertes olores.
- 17. Revise regularmente el aparato para asegurarse de que no presente daños. No utilice un aparato dañado. No intente reparar el aparato usted mismo. La reparación solo debe realizarla el fabricante, su servicio posventa o personas con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- 18. Apague el aparato y desenchufe el cable de alimentación de la corriente eléctrica después de utilizarlo y antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento y de limpieza.
- 19. Retire todos los elementos de embalaje antes de utilizar el aparato. Guarde los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños, ya que estos materiales pueden suponer un peligro.
- 20. Asegúrese de que la tensión de alimentación indicada en la placa de características se corresponda con la tensión eléctrica de su domicilio.
- 21. No exponga el aparato al calor. No coloque el aparato cerca de fuentes de calor como una estufa o un aparato de calefacción.

USO PREVISTO

- Este aparato está diseñado para freír alimentos. No utilice este aparato para un uso diferente de aquel para el que está diseñado.
- Este aparato está destinado a un uso doméstico únicamente privado y no está adaptado para un uso comercial o profesional.

USO

Antes del primer uso

Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie la cesta, la cuba de aceite y la tapadera, y déjelos secar (consulte la sección «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO»). Limpie el interior y el exterior del cuerpo del aparato y de la tapadera con un paño suave y húmedo. Séquela perfectamente.

Montaje y llenado de la cuba

Coloque el aparato sobre una superficie plana, estable y seca.

Abra la tapadera pulsando el botón de desbloqueo.

Introduzca la cuba de aceite en el cuerpo del aparato de manera que las marcas de MÍN. y de MÁX. indicadas en el interior de la cuba queden de frente a usted. Llene la cuba de aceite o de grasa a un nivel situado entre las marcas de MÍN. y de MÁX. No mezcle nunca distintos tipos de grasa o de aceite.

No encienda nunca la freidora sin que haya aceite o grasa en la cuba de aceite. Introduzca la cesta en la ranura situada en el cuerpo del aparato. Asegúrese de que esté correctamente instalado.

Para hacer bajar la cesta, pulse el botón de desbloqueo de la empuñadura y pliéguela en el emplazamiento previsto para ella. Baje la cesta lentamente para evitar cualquier salpicadura.

Cierre la tapadera.

ADVERTENCIAS:

- Antes de llenar la cuba de aceite, asegúrese de que no quede agua en ésta. Limpie los derrames de aceite de la superficie externa de la freidora.
- Compruebe el nivel de aceite antes cocinar y rectifíquelo eventualmente utilizando la misma materia grasa. En caso de que utilice una materia grasa sólida, córtela en pedazos y fúndala aparte para luego añadirla a la cuba (no la funda nunca en la cesta ni en la cuba.

Nota: no mezcle diferentes tipos de materias grasas).

- Asegúrese de que la rueda de ajuste de la temperatura y la rueda de ajuste del tiempo se encuentren en OFF antes de enchufar el aparato.

Cómo funciona

1. Coloque la freidora sobre una superficie plana, estable y seca. Enchufe el aparato a la red eléctrica.
2. Prepare los alimentos que vaya a freír.
Corte los alimentos en trozos de tamaño idéntico o escoja alimentos de tamaño idéntico.
Los alimentos que se vayan a freír deben estar lo más secos posible. Unos alimentos demasiado húmedos pueden hacer hervir el aceite y eventualmente hacer que se desborde. Absorba el excedente de humedad con un papel absorbente (en particular, para la carne, el pescado y las verduras).
3. Ajuste la temperatura deseada con el termostato. La temperatura para freír figura indicada en el envase de los alimentos o en la tabla que figura en la sección CONSEJOS DE COCINADO.
4. Sitúe la rueda del temporizador en ON o en 15 minutos. El indicador luminoso se enciende.

Notas:

- Para poner en marcha la freidora debe seleccionar un tiempo (MÁX. 30 minutos) o ajustar el temporizador en la posición ON.
 - Si ajusta el temporizador en la posición ON, la freidora funcionará de manera continua hasta que se desplace a la posición OFF. El indicador luminoso se apaga.
 - Si ajusta la rueda del temporizador en un tiempo preciso, una vez agotado el tiempo, la freidora se apagará automáticamente. Entonces sonará una señal y el indicador luminoso se apagará.
 - Cuando el termostato se encuentra en la posición OFF, el piloto luminoso no se enciende. Por tanto, el aparato no calienta, aunque se haya seleccionado un tiempo de cocinado.
 - ¡Atención, peligro de sufrir quemaduras! Las superficies del aparato pueden alcanzar una temperatura elevada mientras se está utilizando.
5. Cuando se alcance la temperatura deseada, levante la cesta elevando la empuñadura y bloquéela en posición elevada. Abra la tapadera e introduzca los alimentos en la cesta. A continuación, introduzca lentamente la cesta en el aceite caliente presionando el botón de desbloqueo de la empuñadura y plegándola suavemente en su alojamiento previsto para ello. Cierre la tapadera. La ventanilla le permite controlar el proceso de cocinado sin necesidad de abrir la tapadera.

Notas:

- Sea prudente cuando manipule la cesta, ya que podría salpicarse con aceite caliente.
- No sobrecargue la cesta. La cantidad de alimentos introducidos en la cesta no debe superar los 500 g de cada vez.
- Coloque los alimentos de manera uniforme en la cesta, asegurándose de que estén bien secos.

6. Ajuste nuevamente el temporizador durante el tiempo que desee o sitúelo en posición ON, tal como se explica en el punto 4. Si desea ajustar el temporizador en 5 minutos, sitúe la rueda más allá de 6 minutos y luego vuelva atrás situándola en 5 minutos.
7. Una vez que los alimentos estén cocinados, levante con cuidado la empuñadura para elevar la cesta. Antes de abrir la tapadera espere unos segundos para dejar que el aceite de los alimentos escurra.
Nota: puede apagar la freidora en cualquier momento del cocinado situando la rueda del temporizador y/o el termostato en OFF.
8. Abra la tapadera. A continuación, levante la cesta con cuidado. Coloque los alimentos fritos en un recipiente con papel absorbente.
Nota: cuando abra la tapadera, se recomienda estar atento a la emisión de vapor caliente.
9. Puede volver a cocinar siguiendo las mismas etapas.
10. Después de utilizar el aparato, ajuste el termostato y el temporizador en la posición OFF. A continuación, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica.
11. Deje enfriar completamente el aparato antes de limpiarlo.
Nota: mientras se enfría el aparato, manténgalo fuera del alcance de los niños.

CONSEJOS DE COCINADO

Grasas que pueden usarse

Aceites de fritura como aceites y grasas templadas, aceite puro de maíz, aceites de soja y de girasol.

Las materias grasas sólidas pueden usarse como alternativa al aceite. En ese caso, funda la materia grasa sólida en una cacerola adaptada antes de introducirla en la cuba.

Respete el tiempo de cocinado indicado en el envase de los alimentos o en la tabla que figura a continuación. Los tiempos de cocinado se ofrecen de manera orientativa. Estos pueden variar en función de las cantidades, del grosor de los alimentos y de los gustos de cada persona.

Tipo de alimento	Temperatura	Cantidad en g	Tiempo en minutos
Patatas fritas frescas	190°C	500	10
Patatas fritas ultracongeladas	190°C	500	10
Muslos de pollo fresco	170°C	400	10-15
Nuggets	190°C	500	5-10
Filete de pescado	150°C	300	6-10

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Atención, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y espere a que se haya enfriado totalmente antes de realizar cualquier operación de limpieza.

Mantenimiento del aceite de cocinado

- El aceite puede usarse varias veces. Para conservarlo, déjelo en la cuba de aceite y cierre la tapadera.
- Por razones de higiene, el aceite debe cambiarse regularmente (cada 5 ó 10 usos máximo).
- No mezcle nunca aceite nuevo con aceite usado, ya que provocaría la formación de espuma y aumentaría los riesgos de salpicaduras.
- Cuando vacíe la cuba, no vierta nunca el aceite por el fregadero. Vacíelo en un bidón y llévelo a un centro de reciclaje.

Limpieza del aparato

1. Limpie la tapadera y la cesta con la empuñadura con agua caliente y jabón.
Nota: para retirar la tapadera, ábrala en posición vertical y luego levántela.
2. Limpie el interior de la cuba de aceite con agua caliente y jabón. El exterior de la cuba solo debe limpiarse con un paño húmedo y una solución ligeramente jabonosa. Asegúrese sobre todo de no mojar las resistencias. Déjelo secar.
No sumerja nunca la cuba en agua o en cualquier otro líquido.
3. Limpie el cuerpo del aparato con un paño húmedo y una solución ligeramente jabonosa.
4. No sumerja nunca el cuerpo del aparato, el recipiente de aceite o el cable de alimentación y su toma en agua u en otros líquidos. ¡No pase nunca estas piezas por el agua del grifo!
5. No utilice nunca detergentes corrosivos, cepillos metálicos o estropajos abrasivos ni herramientas metálicas o abrasivas para limpiar el aparato.

6. Seque todas las piezas cuidadosamente después de limpiarlas y antes de usarlas.

Conservación

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

ELIMINACIÓN



Recogida selectiva de residuos eléctricos y electrónicos.

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

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

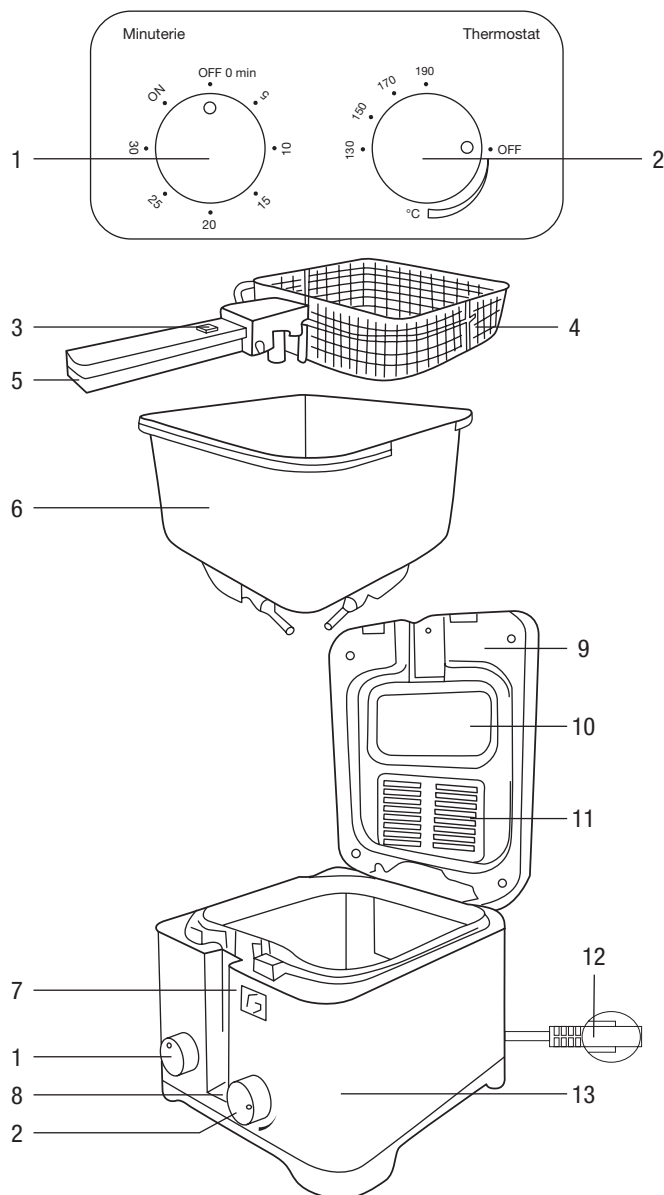
SERVICIO POSVENTA / GARANTÍA

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

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



MANUAL DE INSTRUÇÕES TRADUZIDO A PARTIR DA VERSÃO ORIGINAL



1. Temporizador
2. Termóstato
3. Botão de desbloqueio do punho
4. Cesto de fritar
5. Punho
6. Cuba de óleo com marcas MÍN e MÁX
7. Botão de abertura da tampa
8. Indicador luminoso
9. Tampa
10. Janela de controlo
11. Filtro
12. Cabo de alimentação e ficha
13. Estrutura do aparelho



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

DADOS TÉCNICOS

Modelo	BDZ-1603D
Tensão e frequência	220-240 V~, 50-60 Hz
Potência	1800 W
Capacidade	Mín. 2 L - Máx. 2,5 L
Temperatura máx.	190 °C

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia com atenção estas instruções antes de utilizar o aparelho e conserve-as para referências futuras. Se transmitir este aparelho a outra pessoa, disponibilize também as instruções.

1. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças dos 0 aos 8 anos de idade. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade, caso haja uma supervisão constante. Este aparelho pode ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou pessoas sem experiência ou conhecimentos, desde que sejam supervisionadas ou ensinadas a usar o aparelho com toda a segurança e tenham entendido os perigos incorridos. Mantenha o aparelho e respetivo cabo fora do alcance de crianças com menos de 8 anos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser efetuadas por crianças.
2. Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda ou pessoas igualmente qualificadas, de modo a evitar qualquer perigo.
3. Os aparelhos de cozinha devem ser colocados de modo estável, com as pernas (se for o caso) posicionadas de modo a evitar o derrame de líquidos quentes.
4. Este aparelho não foi concebido para ser ligado através de um temporizador exterior ou um sistema de controlo à distância em separado.
5. O aparelho não deve ser colocado dentro de líquidos.
6. 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;

- A utilização por clientes de hotéis, pensões e outros ambientes com caráter residencial;
 - Ambientes de tipo quartos de hóspedes.
7. Atenção, superfície quente. As superfícies podem ficar quentes durante a utilização.
 8. Refira-se ao parágrafo CUIDADOS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO para as instruções relativas ao modo de limpar as superfícies em contacto com alimentos ou óleo.
 9. Este aparelho foi criado para ser utilizado somente em interiores.
 10. Atenção, risco de queimaduras! Para evitar eventuais riscos de salpicos de água quente, deixe secar os alimentos antes de os colocar dentro da fritadeira. Nunca adicione água ou alimentos que não estejam perfeitamente secos dentro da fritadeira.
 11. Atenção, risco de queimaduras! O óleo ou a gordura quente poderiam causar graves ferimentos, deixe sempre o óleo arrefecer antes de deslocar a fritadeira. Não desloque a fritadeira durante a utilização.
 12. Atenção, risco de queimaduras! Em caso de incêndio, nunca apague o fogo com água. Nunca acrescente água ao óleo. Desligue a ficha e abafe as chamas, fechando a tampa.
 13. Atenção, risco de queimaduras! A fritadeira pode emitir vapor durante a utilização. Mantenha-se a uma distância de segurança do aparelho!
 14. Atenção, risco de incêndio! O óleo usado ou contaminado pode incendiar-se espontaneamente em caso de sobreaquecimento.
 15. Perigo de incêndio! Em caso de nível de óleo inferior à marca MÍN, existe um aumento do risco de incêndio.
 16. Não utilize óleo usado para fritar pois poderia incendiar-se a partir de um ponto de autoignição mais baixo, para além de favorecer a formação de espuma. Existiria, ainda, um maior risco de fumo e fortes odores.
 17. Inspeccione regularmente o aparelho à procura de sinais de danos. Não utilize um aparelho danificado. Não tente reparar o aparelho por si próprio. As reparações só devem ser efetuadas pelo fabricante, o serviço pós-venda ou pessoas igualmente qualificadas, de modo a evitar qualquer perigo.
 18. Desligue o aparelho e o cabo de alimentação da corrente elétrica depois da utilização e antes de qualquer operação de manutenção ou limpeza.
 19. Retire todos os elementos de embalagem antes de utilizar o aparelho. Mantenha os materiais de embalagem fora do alcance das crianças, pois estes materiais podem constituir um perigo.
 20. Certifique-se de que a tensão indicada na placa de características corresponde à da instalação elétrica da sua habitação.
 21. Não exponha o aparelho ao calor. Não instale o aparelho perto de fontes de calor como fogões ou aparelhos de aquecimento.

USO PREVISTO

- Este aparelho foi criado para fritar alimentos. Não utilize este aparelho com outros intuitos para além daquele para que se destina.
- Este aparelho destina-se a um uso exclusivamente doméstico e privado e não a uma utilização comercial ou profissional.

UTILIZAÇÃO

Antes da primeira utilização

Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave o cesto, a cuba e a tampa e deixe-os secar (ver a secção «CUIDADOS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO»).

Limpe o interior e o exterior da estrutura do aparelho e da tampa com um pano macio e humedecido. Seque bem.

Montagem e enchimento da cuba

Coloque o aparelho em cima de uma superfície plana, estável e seca.

Para abrir a tampa, pressione o botão de desbloqueio.

Insira a cuba de óleo na estrutura do aparelho, de maneira a que as marcas MÍN e MÁX indicadas no interior da cuba estejam à sua frente.

Encha a cuba com óleo ou gordura entre as marcas MÍN e MÁX. Nunca misture diferentes tipos de gordura ou de óleo.

Nunca ligue a fritadeira sem óleo ou gordura na cuba de óleo.

Insira o cesto na ranhura situada na estrutura do aparelho. Certifique-se de que é instalado corretamente.

Para o cesto ir para baixo, pressione o botão de desbloqueio do punho e dobre o punho, inserindo-o no local previsto para tal. Cuidado em fazer descer lentamente o cesto, de modo a evitar as projeções.

Feche a tampa.

AVISOS:

- Antes de encher a cuba de óleo, certifique-se de que não resta água na cuba. Limpe os derrames de óleo na superfície exterior da fritadeira.
- Verifique o nível do óleo antes de cada fritura e, se necessário, acrescente com a mesma matéria gorda. Se utilizar uma matéria gorda sólida: corte-a em pedaços e faça-a derreter à parte e, em seguida, coloque-a dentro da cuba (nunca a faça derreter no cesto ou na cuba).

Nota: Não misture diferentes tipos de matérias gordas).

- Certifique-se de que o manípulo de regulação da temperatura e o manípulo de regulação do tempo estão em OFF antes de desligar o aparelho.

Funcionamento

1. Coloque a fritadeira em cima de uma superfície plana, estável e seca. Ligue o aparelho à alimentação elétrica.
2. Prepare os alimentos para fritar.
Corte os alimentos em pedaços de dimensões idênticas ou escolha alimentos de tamanho idêntico.
Os alimentos para fritar devem estar o mais seco possível. Alimentos demasiado húmidos podem fazer ferver o óleo e, eventualmente, fazê-lo transbordar. Absorva a humidade excessiva com papel de cozinha (nomeadamente carne, peixe e legumes)
3. Defina a temperatura desejada com o termóstato. A temperatura de fritura vem indicada na embalagem dos alimentos ou no quadro situado na secção CONSELHOS DE FRITURA.
4. Posicione o manípulo do temporizador em ON ou em 15 minutos. O indicador luminoso liga-se.

Notas :

- Para colocar a fritadeira em funcionamento, selecione um tempo (MÁX 30 minutos) ou regule o temporizador, colocando-o na posição ON.
 - Se o temporizador for colocado na posição ON, a fritadeira funcionará de modo contínuo até este ser colocado na posição OFF. O indicador luminoso desliga-se.
 - Se o manípulo do temporizador for colocado num determinado tempo, a fritadeira desliga-se automaticamente decorrido esse tempo. É emitido um sinal sonoro e o indicador luminoso desliga-se.
 - Quando o termóstato está na posição OFF, o indicador luminoso não se liga e, por isso, o aparelho não aquece, mesmo que um tempo de fritura tenha sido selecionado.
 - Atenção, risco de queimaduras! As superfícies do aparelho podem aquecer durante a utilização.
5. Uma vez a temperatura desejada alcançada, levante o cesto, colocando o punho para cima e bloqueie-o em posição para cima. Retire a tampa, coloque os alimentos no cesto. Em seguida, introduza cuidadosamente o cesto dentro do óleo quente, pressionando o botão de desbloqueio do punho e dobrando-o cuidadosamente para dentro do respetivo alojamento previsto para tal. Feche a tampa. A janela permite controlar a fritura sem ser preciso abrir a tampa.

Notas:

- Seja cauteloso ao manusear o cesto pois existe um risco de salpicos de óleo quente.
- Não sobrecarregue o cesto. A quantidade de alimentos colocados no cesto não deve exceder 500 g de cada vez.
- Coloque os alimentos uniformemente dentro do cesto, certificando-se de que estão bem secos.

6. Coloque novamente o temporizador no tempo desejado ou na posição ON, como explicado no ponto 4. Se desejar definir o temporizador por 5 minutos, posicione o manípulo para além de 6 minutos e volte para trás para 5 minutos.
7. Quando os alimentos estiverem fritos, levante cuidadosamente o punho para o cesto vir para cima. Aguarde uns instantes que o óleo esorra antes de levantar a tampa.
Nota: Em qualquer altura, durante a fritura, a fritadeira pode ser desligada, posicionando o manípulo do temporizador e/ou o termóstato em OFF.
8. Retire a tampa. Em seguida, levante cuidadosamente o cesto. Coloque os alimentos fritos num recipiente ou em cima de papel absorvente.
Nota: Durante a abertura da tampa, convém estar atento à emissão de vapor quente.
9. Pode iniciar uma nova fritura, seguindo as mesmas etapas.
10. Depois da utilização, coloque o termóstato e o temporizador na posição OFF. Em seguida, desligue o aparelho da alimentação elétrica.
11. Deixe o aparelho arrefecer por completo antes de proceder à limpeza.
Nota: guarde o aparelho fora do alcance das crianças durante o arrefecimento.

CONSELHOS DE FRITURA

Gorduras a utilizar

Óleos de fritura, como óleos e gorduras temperados, óleo de milho puro, óleos de soja e de girassol.

As matérias gordas sólidas podem servir de alternativa ao óleo. Nesse caso, faça derreter a matéria sólida num tacho adaptado antes de a transferir para a cuba.

Siga o tempo de fritura indicado na embalagem dos alimentos ou refira-se ao quadro que se segue. Os tempos de fritura são fornecidos a título indicativo, pois podem variar em função das quantidades, da espessura dos alimentos e dos gostos de cada um.

Tipo de alimento	Temperatura	Quantidade em g	Tempo em minutos
Batatas fritas frescas	190°C	500	10
Batatas fritas congeladas	190°C	500	10
Coxas de frango fresco	170°C	400	10-15
Nuggets	190°C	500	5-10
Filete de peixe	150°C	300	6-10

CUIDADOS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atenção, desligue o aparelho da alimentação elétrica e aguarde que esteja totalmente frio antes de proceder à limpeza.

Manutenção do óleo de fritura

- O óleo pode ser utilizado várias vezes. Para o conservar, deixe-o na cuba de óleo, com a tampa fechada.
- Por motivos de higiene, o óleo deve ser mudado regularmente (após 5 a 10 utilizações no máximo).
- Nunca acrescente óleo novo a um óleo usado, de modo a não favorecer a formação de espuma e o risco de salpicos.
- Nunca esvazie a cuba para um lava-louça. Esvazie-a para um bidão e leve-o a uma estação de tratamento de resíduos.

Limpeza do aparelho

1. Lave a tampa e o cesto com punho com água quente e sabão.
Nota: Para retirar a tampa, abra-a na posição vertical e levante-a.
2. Lave o interior da cuba de óleo com água quente e sabão. O exterior da cuba só deve ser limpo com um pano humedecido e uma solução que contenha um pouco de sabão. Tenha muito cuidado em não molhar os elementos de aquecimento. Deixe secar.
Nunca imirja a cuba em água ou em qualquer outro líquido.
3. Limpe a estrutura do aparelho com um pano humedecido e uma solução que contenha um pouco de sabão.
4. Não imirja a estrutura do aparelho, a cuba de óleo ou o cabo de alimentação e respetiva ficha em água ou em qualquer outro líquido. Nunca coloque esses elementos debaixo de água!
5. Nunca utilize detergentes corrosivos, escovas metálicas ou esfregões metálicos, abrasivos, ferramentas metálicas ou abrasivas para limpar o aparelho.

6. Seque cuidadosamente todas as peças depois de as lavar e antes de as utilizar.

Arrumação

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

ELIMINAÇÃO



Recolha seletiva dos resíduos elétricos e eletrônicos.

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

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

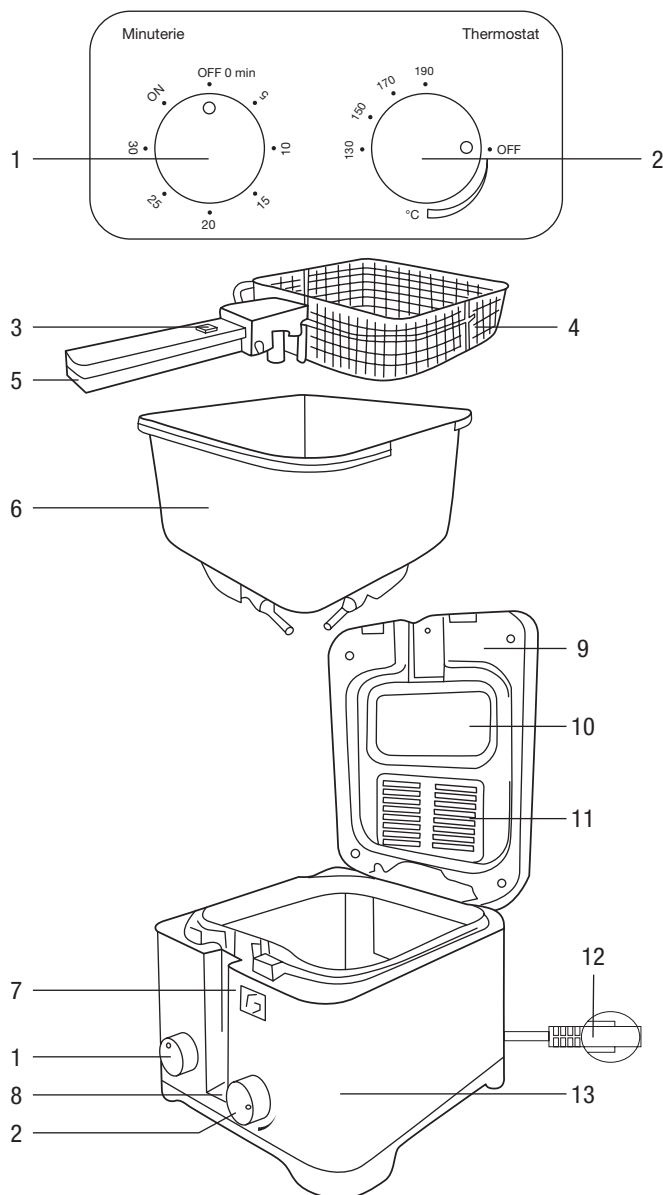
SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE/GARANTIA

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

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



TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI



1. Minutnik
2. Termostat
3. Przycisk blokady uchwytu
4. Koszyk do smażenia
5. Uchwyt
6. Zbiornik na olej z oznaczeniami MIN i MAX
7. Przycisk otwierania pokrywy
8. Lampka kontrolna
9. Pokrywa
10. Okienko podglądowe
11. Filtr
12. Przewód zasilający i wtyczka
13. Obudowa urządzenia



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

DANE TECHNICZNE

Model	BDZ-1603D
Napięcie i częstotliwość	220-240 V~, 50-60 Hz
Moc	1800 W
Pojemność	min. 2 l - maks. 2,5 l
Maks. temperatura	190°C

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi i zachować ją do późniejszego wglądu. W przypadku przekazania urządzenia innej osobie należy dołączyć do niego niniejszą instrukcję obsługi.

1. Urządzenie nie może być użytkowane przez dzieci w wieku 0-8 lat. Urządzenie może być używane przez dzieci powyżej 8 roku życia, o ile znajdują się pod stałym nadzorem. Urządzenie może być użytkowane przez osoby, których zdolności fizyczne, sensoryczne lub umysłowe są ograniczone, a także przez osoby nie posiadające doświadczenia lub znajomości urządzenia, jeśli są nadzorowane lub uzyskały wcześniej wskazówki dotyczące bezpiecznej obsługi urządzenia i zrozumiały związane z nim potencjalne zagrożenia. Należy umieszczać urządzenie i przewód zasilający poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat. Nie zezwalać dzieciom na zabawę urządzeniem. Czyszczenie i czynności konserwacyjne należące do użytkownika nie powinny być wykonywane przez dzieci.
2. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, powinien być wymieniony przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia jakiegokolwiek zagrożenia.
3. Urządzenia do gotowania należy umieszczać w stabilnej pozycji, z zamontowanymi uchwytyami (o ile je posiadają), aby uniknąć rozlania gorących płynów.
4. Urządzenie nie jest przeznaczone do uruchamiania za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
5. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
6. Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań takich jak:
 - kąćki kuchenne zarezerwowane dla personelu w sklepach, biurach i innych budynkach firmowych;
 - gospodarstwa rolne;

- użytkowanie przez klientów hoteli, moteli i innych lokali o charakterze mieszkalnym;
 - kwatery turystyczne.
7. Uwaga! Gorąca powierzchnia. Podczas użytkowania powierzchnie urządzenia mogą stać się gorące.
 8. Zalecenia dotyczące czyszczenia powierzchni mających styczność z żywnością lub olejem można znaleźć w ustępie CZYSZCZENIE I KONSERWACJA.
 9. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.
 10. Uwaga! Ryzyko poparzeń! W celu uniknięcia rozprysków gorącego oleju należy wysuszyć produkty przed włożeniem ich do frytownicy. Do frytownicy nigdy nie wlewać wody ani nie wkładać produktów, które się nie są całkowicie suche.
 11. Uwaga! Ryzyko poparzeń! Olej lub gorący tłuszcz mogą spowodować poważne oparzenia i z tego względu należy zawsze pozostawić olej do ostygnięcia przed przeniesieniem frytownicy w inne miejsce. Nie przenosić frytownicy w czasie użytkowania.
 12. Uwaga! Ryzyko poparzeń! W przypadku pożaru nie wolno nigdy gasić ognia wodą. Nigdy nie dolewać wody do oleju. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka prądu, stłumić płomienie poprzez zamknięcie pokrywy.
 13. Uwaga! Ryzyko poparzeń! Frytownica może wytwarzać parę podczas użytkowania. Należy przebywać w bezpiecznej odległości od urządzenia!
 14. Uwaga! Ryzyko pożaru! Zużyty lub zanieczyszczony olej może ulec samozapaleniu w przypadku przegrzania.
 15. Niebezpieczeństwo pożaru! Jeżeli poziom oleju jest poniżej oznaczenia MIN, zwiększa się ryzyko wystąpienia pożaru.
 16. Nie używać zużytego oleju do frytowania, ponieważ olej może się zapalić ze względu na niższy punkt samozapłonu i zwiększyć wytwarzanie piany. Ponadto istnieje większe ryzyko powstawania dymu i wydzielania nieprzyjemnych zapachów.
 17. Regularnie sprawdzać urządzenie pod kątem ewentualnych uszkodzeń. Nie używać uszkodzonego urządzenia. Nie próbować samemu naprawiać urządzenia. Naprawy powinny być wykonane wyłącznie przez producenta, jego serwis posprzedażny lub osoby o odpowiednich kwalifikacjach w celu uniknięcia zagrożenia.
 18. Przed każdą czynnością związaną z konserwacją i czyszczeniem należy wyłączyć urządzenie i odłączyć przewód zasilający od sieci.
 19. Usunąć wszystkie elementy opakowania przed użyciem urządzenia. Przechowywać materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci, ponieważ mogą stwarzać zagrożenie.
 20. Upewnić się, że napięcie podane na tabliczce znamionowej jest zgodne z napięciem w sieci domowej.
 21. Nie wystawiać urządzenia na działanie wysokich temperatur. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła, takich jak kuchenka czy grzejnik.

PRZEWIDZIANE ZASTOSOWANIE

- Urządzenie jest zaprojektowane do smażenia żywności. Nie używać urządzenia do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do prywatnego użytku domowego i nie może być używane do celów handlowych lub profesjonalnych.

UŻYTKOWANIE

Przed pierwszym użyciem

Przed skorzystaniem po raz pierwszy z frytownicy umyć koszyk, zbiornik na olej oraz pokrywę i pozostawić je do wyschnięcia (patrz rozdział „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”).

Wyczyścić wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie obudowy urządzenia i pokrywę przy użyciu miękkiej i wilgotnej szmatki. Dokładnie wysuszyć.

Montaż i napełnianie zbiornika olejem

Ustawić urządzenie na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni.

Otworzyć pokrywę naciskając przycisk blokady.

Włożyć zbiornik na olej do korpusu urządzenia w taki sposób, aby oznaczenia MIN i MAX podane wewnątrz zbiornika znalazły się naprzeciwko użytkownika.

Napełnić zbiornik olejem lub tłuszczem do poziomu pomiędzy MIN i MAX. Nigdy nie używać razem różnych rodzajów tłuszczu lub oleju.

Nigdy nie włączać frytownicy bez oleju lub tłuszczu w zbiorniku na olej.

Wsunąć koszyk w rowek znajdujący się na obudowie urządzenia. Upewnić się, że jest prawidłowo zainstalowany.

W celu opuszczenia kosza nacisnąć przycisk blokady uchwytu i złożyć uchwyt w specjalnym otworze. Koszyk należy opuszczać powoli, aby uniknąć jakichkolwiek rozprysków.

Zamknąć pokrywę.

OSTRZEŻENIA:

- Przed napełnieniem zbiornika olejem upewnić się, że w zbiorniku nie ma wody. Wyrzucić pozostałości oleju z zewnętrznej powierzchni frytownicy.
- Przed każdym smażeniem sprawdzić poziom oleju i w razie potrzeby dolać tłuszcz tego samego rodzaju. W przypadku stosowania tłuszczu stałego: pokroić tłuszcz w kawałki i oddzielnie go rozpuścić, a następnie wlać do zbiornika (nie wolno nigdy rozpuszczać tłuszczu w koszyku lub zbiorniku).
Uwaga: nie mieszać różnych rodzajów tłuszczu.
- Przed podłączeniem urządzenia do zasilania upewnić się, że pokrętko regulacji temperatury i pokrętko ustawiania czasu znajdują się w pozycji OFF.

Obsługa

1. Ustawić frytownicę na płaskiej, stabilnej i suchej powierzchni. Podłączyć urządzenie do gniazdka prądu.
2. Przygotować żywność do smażenia.
Pokroić produkty w kawałki tej samej wielkości lub wybrać produkty w identycznym rozmiarze.
Produkty przeznaczone do frytowania muszą być jak najbardziej suche. Produkty o zbyt dużej zawartości wody mogą spowodować wrzenie oleju oraz doprowadzić do wykipienia. Usunąć nadmiar wody przy użyciu ręcznika papierowego (zwłaszcza w przypadku mięsa, ryb lub warzyw).
3. Ustawić wybraną temperaturę za pomocą termostatu. Temperatura smażenia jest podana na opakowaniu produktów spożywczych lub w tabeli znajdującej się w rozdziale „PORADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA”.
4. Ustawić pokrętko minutnika w pozycji ON lub na 15 minut. Zaświeci się lampka kontrolna.

Uwagi:

- Aby uruchomić frytownicę, należy wybrać czas smażenia (MAX 30 minut) lub ustawić minutnik w pozycji ON.
 - W przypadku ustawienia minutnika w pozycji ON frytownica będzie pracować bez przerwy do chwili przesunięcia minutnika na OFF. Lampka kontrolna gaśnie.
 - Jeśli pokrętko minutnika zostanie ustawione na określony czas, po jego upływie frytownica automatycznie się wyłączy. Rozlega się sygnał dźwiękowy i gaśnie lampka kontrolna.
 - Gdy termostat znajduje się w pozycji OFF, nie świeci lampka kontrolna. Urządzenie nie nagrzewa się, nawet jeśli został wybrany czas smażenia. Uwaga! Ryzyko poparzeń! Podczas użytkowania powierzchnie urządzenia mogą nagrzewać się do wysokiej temperatury.
5. Po osiągnięciu żądanej temperatury podnieść koszyk unosząc uchwyt, a następnie zablokować go w podniesionej pozycji. Otworzyć pokrywę i włożyć produkty do koszyka. Następnie powoli zanurzyć koszyk w gorącym oleju naciskając przycisk blokady na uchwycie i złożyć delikatnie uchwyt w specjalnym otworze. Zamknąć pokrywę. Okienko podglądowe umożliwia kontrolowanie procesu smażenia bez potrzeby otwierania pokrywy.

Uwagi:

- Trzeba zachować ostrożność podczas manipulowania koszem ze względu na ryzyko rozprysków gorącego oleju.
- Nie wkładać zbyt dużej ilości produktów. Ilość żywności umieszczonej w koszyku nie może jednorazowo przekraczać 500 g.
- Rozłożyć równomiernie produkty w koszyku po sprawdzeniu, czy są całkowicie suche.

6. Ustawić ponownie minutnik na wybrany czas lub w pozycji ON, jak wyjaśniono w punkcie 4. Jeżeli minutnik ma być ustawiony na 5 minut, przy użyciu pokrętła ustawić czas powyżej 6 minut, a następnie przekręcić pokrętło do tyłu na 5 minut.
7. Po usmażeniu produktów ostrożnie podnieść uchwyt w celu uniesienia koszyka. Przed otwarciem pokrywy odczekać chwilę aż olej spłynie z żywności.
Uwaga: podczas smażenia można w każdej chwili wyłączyć frytownicę ustawiając pokrętło minutnika i/lub termostat w pozycji OFF.
8. Otworzyć pokrywę. Następnie delikatnie podnieść koszyk. Przełożyć usmażoną żywność do pojemnika wyłożonego papierem kuchennym.
Uwaga: podczas otwierania pokrywy trzeba uważać na wydostającą się gorącą parę.
9. Można kontynuować smażenie następnej porcji, postępując według tych samych etapów.
10. Po zakończeniu smażenia ustawić termostat i minutnik w pozycji OFF. Następnie odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego.
11. Przed umyciem pozostawić urządzenie do całkowitego ostygnięcia.
Uwaga: podczas stygnięcia trzymać urządzenie w miejscu niedostępnym dla dzieci.

PORADY DOTYCZĄCE SMAŻENIA

Zalecane tłuszcze

Oleje do smażenia, takie jak oleje i tłuszcze temperowane, czysty olej kukurydziany, olej sojowy lub olej słonecznikowy.

Tłuszcze stałe mogą stanowić alternatywę dla oleju. W przypadku stosowania tłuszczu stałego należy go rozpuścić w odpowiednim garnku przed waniem do misy.

Przestrzegać czasu smażenia podanego na opakowaniu produktów spożywczych lub w poniższej tabeli. Czasy smażenia mają charakter orientacyjny. Mogą różnić się w zależności od ilości, grubości produktów oraz gustów poszczególnych osób.

Rodzaj żywności	Temperatura	Ilość w g	Czas trwania w minutach
Frytki świeże	190°C	500	10
Frytki mrożone	190°C	500	10
Udka z kurczaka świeże	170°C	400	10-15
Nuggetsy	190°C	500	5-10
Filet rybny	150°C	300	6-10

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Uwaga: przed przystąpieniem do czyszczenia odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i poczekać aż ostygnie.

Przechowywanie oleju do smażenia

- Olej może być wykorzystany kilkakrotnie. W celu przechowania pozostawić go w zbiorniku na olej i zamknąć pokrywę.
- Regularnie wymieniać olej na nowy ze względów higienicznych (maksymalnie co 5-10 cykli smażenia).
- Nigdy nie dodawać nowego oleju do starego. Może to spowodować pienienie i zwiększyć ryzyko rozprysków.
- W przypadku opróżniania zbiornika nigdy nie wylewać oleju do zlewu. Przebrać olej do pojemnika i przekazać do punktu zbiórki odpadów.

Czyszczenie urządzenia

1. Umyć pokrywę i koszyk z uchwytem w ciepłej wodzie z dodatkiem środka myjącego.

Uwaga: aby zdjąć pokrywę, należy otworzyć ją do pozycji pionowej i podnieść do góry.

2. Umyć wnętrze zbiornika na olej ciepłą wodą z dodatkiem środka myjącego. Zewnętrzną powierzchnię miski można czyścić wyłącznie wilgotną szmatką i łagodnym roztworem mydła. Uważać, aby nie zmoczyć elementów grzejnych. Pozostawić do wyschnięcia.

Nie wolno nigdy zanurzać zbiornika na olej w wodzie lub innej cieczy.

3. Czyścić korpus urządzenia przy użyciu wilgotnej szmatki i łagodnego roztworu mydła.
4. Nie zanurzać korpusu urządzenia, zbiornika na olej lub kabla zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach. Nigdy nie umieszczać tych części pod bieżącą wodą!

5. Do czyszczenia nigdy nie stosować środków żrących, metalowych szczotek lub druciaków do szorowania, metalowych lub ściernych narzędzi.
6. Po czyszczeniu i przed użyciem wysuszyć dokładnie wszystkie części.

Przechowywanie

Najlepiej przechowywać urządzenie i akcesoria w oryginalnym opakowaniu, w suchym miejscu niedostępnym dla dzieci.

USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU



Selektywna zbiórka zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Sprzęt elektryczny nie może być wyrzucany wraz z odpadami gospodarstwa domowego. Zgodnie z europejską dyrektywą 2012/19/UE w sprawie usuwania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz wymogami krajowych przepisów, sprzęt elektryczny po wycofaniu z eksploatacji musi być zbierany oddzielnie i przekazany do specjalnych punktów zbiórki. 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.

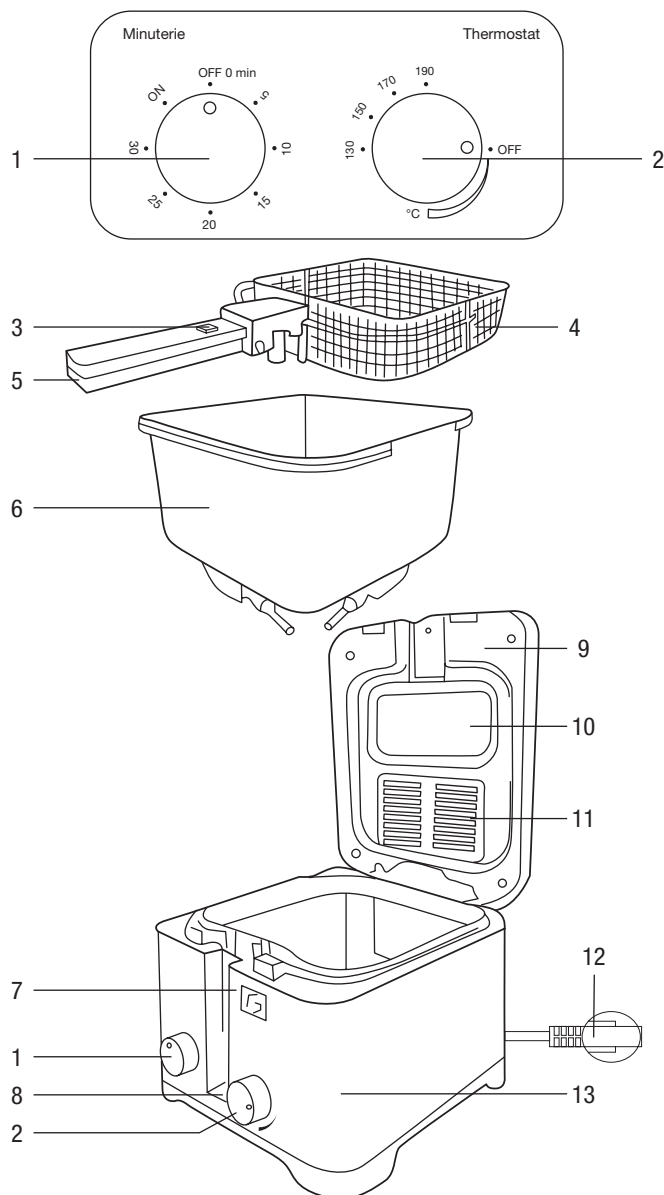
SERWIS POSPRZEDAŻNY / GWARANCJA

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*



NAVODILA, PREVEDENA IZ ORIGINALNIH NAVODIL



1. Časovnik
2. Termostat
3. Gumb za odklep ročaja
4. Košara za cvrtje
5. Ročaj
6. Posoda za olje z oznakama MIN in MAX
7. Gumb za odpiranje pokrova
8. Kontrolna lučka
9. Pokrov
10. Nadzorno okence
11. Filter
12. Napajalni kabel in vtič
13. Ohišje aparata



Pred začetkom uporabe aparata pozorno preberite ta navodila za uporabo in jih shranite za kasnejše potrebe.

TEHNIČNI PODATKI

Model	BDZ-1603D
Napetost in frekvenca	220-240 V~, 50-60 Hz
Moč	1800 W
Prostornina	min. 2 L - maks. 2,5 L
Najvišja temperatura	190 °C

VARNOSTNA NAVODILA

Preden aparat začnete uporabljati, pazorno preberite to navodilo za uporabo in ga shranite za kasnejše priložnosti. Če izročite aparat drugi osebi, ji dajte tudi to navodilo za uporabo.

1. Tega aparata ne smejo uporabljati otroci od 0 do 8 let. Ta aparat lahko uporabljajo otroci, ki so starejši od 8 let in so ves čas pod nadzorom. Aparat lahko uporabljajo osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutilnimi ali duševnimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ali znanja, če so pod ustreznim nadzorom oziroma so dobile navodila za njegovo popolnoma varno uporabo ter če razumejo in se zavedajo nevarnosti, ki so jim izpostavljene. Aparat in njegovo vrvico hranite izven dosega otrok, mlajših od 8 let. Otroci se z aparatom ne smejo igrati. Otroci aparata ne smejo čistiti in opravljati uporabniških vzdrževalnih del.
2. Če je napajalni kabel poškodovan, ga morajo zamenjati proizvajalec, njegov pooblaščen servis ali podobno strokovno usposobljene osebe, da se izognete nevarnosti.
3. Kuhalni aparati morajo biti postavljeni tako, da stabilno stojijo, ročaji (če jih imajo) pa naj bodo usmerjeni tako, da se vroča tekočina ne more politi.
4. Aparat ni namenjen za vklapljanje z zunanjim časovnikom ali z ločenim sistemom na daljinsko upravljanje.
5. Aparata ne smete potopiti v vodo.
6. Ta aparat je namenjen za domačo in podobno uporabo, kot je:
 - uporaba v kuhinjskih kotičkih, ki so namenjeni za uslužbenke v trgovinah, pisarnah ali drugih poklicnih okoljih;
 - na kmetijah;
 - uporabljajo ga lahko gosti v hotelih, motelih in drugih nastanitvenih objektih;
 - v prostorih, ki nudijo nočitev z zajtrkom.
7. Pozor, vroča površina. Površine lahko med uporabo postanejo vroče.

8. Napotke za čiščenje površin, ki so v stiku z živili ali oljem, preberite v poglavju ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE.
9. Aparat je namenjen samo za uporabo v notranjosti.
10. Pozor, nevarnost opeklin! Da bi se izognili brizganju vročega olja, pustite, da se živila, preden jih potopite v cvrtnik, posušijo. V cvrtnik nikoli ne dodajajte vode ali živil, ki niso popolnoma suha.
11. Pozor, nevarnost opeklin! Olje ali vroča maščoba bi lahko povzročila hude opekline, zato vedno, preden cvrtnik prestavite, pustite olje, da se ohladi. Cvrtnika med uporabo ne smete prestavljati.
12. Pozor, nevarnost opeklin! Če pride do požara, ognja nikoli ne gasite z vodo. Na olje nikoli ne dolivajte vode. Iztaknite vtič iz vtičnice in zaprite pokrov, da se bodo plameni lahko udušili.
13. Pozor, nevarnost opeklin! Iz cvrtnika lahko med uporabo izhaja para, zato bodite od njega varno oddaljeni!
14. Pozor, nevarnost požara! Rabljeno ali onesnaženo olje se lahko pri pregrevanju samo od sebe vname.
15. Nevarnost požara! Če je raven olja pod oznako MIN, obstaja večja nevarnost, da pride do požara.
16. Za cvrenje ne uporabljajte rabljenega olja, saj je zaradi nižje točke samovžiga večja verjetnost, da se vname, takšno olje pa se tudi bolj peni. Bolj se tudi dimi in oddaja močnejše vonjave.
17. Aparat redno pregledujte, če so na njem znaki poškodb. Ne uporabljajte poškodovanega aparata. Aparata ne poskušajte sami popravljati. Popravila lahko izvajajo samo proizvajalec, njegov pooblaščen servis ali podobno strokovno usposobljene osebe, da se izognete nevarnosti.
18. Po uporabi in pred čiščenjem in vzdrževalnimi deli aparat izklopite in iztaknite napajalni kabel iz omrežja.
19. Preden aparat začnete uporabljati, odstranite z njega vse embalažne dele. Embalažne dele hranite zunaj dosega otrok, saj so lahko nevarni.
20. Preverite, ali napajalna napetost, ki je navedena na podatkovni ploščici, ustreza električni napetosti vašega doma.
21. Aparata ne izpostavljajte vročini. Ne postavite ga v bližino virov toplote, kot so peči ali grelne naprave.

PREDVIDENA UPORABA

- Ta aparat je namenjen za cvrenje živil. Uporabljajte ga samo za namen, za katerega je bil zasnovan.
- Aparat je namenjen za uporabljanje doma, v gospodinjstvu, in ni primeren za komercialno ali profesionalno uporabo.

UPORABA

Pred prvo uporabo

Preden cvrtnik uporabite prvič, očistite košaro, posodo za olje in pokrov ter jih posušite (glejte poglavje «ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE»).

Notranji in zunanji del ohišja aparata in pokrova očistite z mehko in vlažno krpo. Dobro posušite.

Sestava in polnjenje posode

Aparat postavite na ravno, stabilno in suho površino.

Odprite pokrov s pritiskom na odklepni gumb.

V ohišje aparata vstavite posodo za olje tako, da bosta oznaki MIN in MAX, ki sta označeni v notranjosti posode, gledali proti vam.

Posodo napolnite z oljem ali maščobo, ki naj sega do ravni med oznakama MIN in MAX. Nikoli ne zmešajte različnih vrst maščobe ali olja.

Cvrtnika nikoli ne vklopite, če v posodi za olje ni olja oziroma maščobe.

Košaro vstavite v utor, ki se nahaja na ohišju aparata. Prepričajte se, da je dobro nameščena.

Za spust košare pritisnite na gumb za odklep ročaja in zložite ročaj v zanj predvideno ležišče. Pazite, da košaro počasi spustite, da ne bi prišlo do brizganja. Zaprite pokrov.

OPOZORILA:

- Preden posodo napolnete z oljem, se prepričajte, da v posodi ni ostalo nič vode. Na zunanji površini cvrtnika pobrišite morebitne sledi politega olja.
- Pred vsakim cvrenjem preverite raven olja, ki ga po potrebi dolijte oziroma dopolnite z isto vrsto olja ali maščobe. Če uporabljate trdno maščobo, jo narežite na koščke in jo posebej raztopite, nato pa jo stopljeno vlijte v posodo (maščobe nikoli ne topite v košari niti v posodi za olje).
Opomba: ne zmešajte različnih vrst maščobe.
- Preden cvrtnik priključite na napajanje, se prepričajte, da sta kolesce za nastavitev temperature in kolesce za nastavitev časa cvrenja nastavljena na izklop OFF.

Delovanje

1. Cvrtnik postavite na ravno, stabilno in suho površino. Priključite ga na električno napajanje.
2. Pripravite živila, ki jih želite ocvreti.
Živila narežite na koščke enake velikosti ali pa izberite enako velika živila. Živila, ki jih boste cvrli, morajo biti kar se da suha. Živila, ki so prevlažna, lahko povzročijo cvrčanje olja, ki lahko tudi brizgne čez rob. Odvečno vlago popivnajte s papirnato kuhinjsko brisačko (še zlasti meso, ribo in zelenjavo).
3. S termostatom nastavite želeno temperaturo. Temperatura za cvrenje je navedena na embalaži živil oziroma v tabeli, ki jo najdete v poglavju NASVETI ZA CVRENJE.

4. Kolesce časovnika pomaknite na ON oziroma na 15 minut. Zasveti svetlobni kazalnik.

Opombe:

- Da bo cvrtnik začel delovati, morate izbrati čas cvrenja (MAKS. 30 minut) ali pa nastaviti časovnik v položaj ON.
 - Če časovnik nastavite v položaj ON, bo cvrtnik neprekinjeno deloval, dokler ga ne pomaknete v izklopni položaj OFF. Svetlobni kazalnik ugasne.
 - Če kolesce časovnika nastavite na točno določen čas, se cvrtnik, ko ta čas poteče, samodejno izklopi. Oglasi se zvočni signal, svetlobni kazalnik pa ugasne.
 - Ko je termostat v izklopnem položaju OFF, kontrolna lučka ne sveti. Cvrtnik torej ne segreva, čeprav ste izbrali določen čas cvrenja.
 - Pozor, nevarnost opeklin! Površine cvrtnika se lahko med uporabo segrejejo.
5. Ko je dosežena želeno temperatura, dvignite košaro, kar storite tako, da privzdignete ročaj, nato pa ga v dvignjenem položaju zaklenete. Odprite pokrov in dajte živila v košaro. Košaro nato počasi potopite v vroče olje, ob tem pa pritisnite na gumb za odklep ročaja, ki ga nežno zložite v zanj predvideno ležišče. Zaprite pokrov. Skozi okence lahko spremljate, kako poteka cvrenje, ne da bi vam bilo treba odpreti pokrov.

Opombe:

- Bodite previdni, ko prijemate košaro, saj obstaja nevarnost brizganja vročega olja.
 - Košare ne napolnite preveč. Količina živil, ki jih stresete naenkrat v košaro, ne sme presegati 500 g.
 - Živila enakomerno razporedite po košari in se ob tem prepričajte, da so povsem suha.
6. Časovnik znova nastavite na želeni čas ali pa na položaj ON, kot je razloženo v točki 4. Če želite časovnik nastaviti na 5 minut, pomaknite kolesce preko 6 minut, nato pa se vrnite nazaj na 5 minut.
 7. Ko so se živila ocvrla, previdno privzdignite ročaj, da dvignete košaro. Preden odprete pokrov, počakajte nekaj sekund, da se olje odcedi s hrane.

Opomba: med cvrenjem lahko cvrtnik kadarkoli izklopite, če kolesce časovnika in/ali termostat pomaknete na OFF.

8. Odprite pokrov. Zatem počasi in previdno dvignite košaro. Ocvrta živila stresite v posodo z vpojnim papirjem.

Opomba: med odpiranjem pokrova pazite na izpuh vroče pare.

9. Po istem postopku lahko začnete z novim cvrenjem.
2. Po uporabi termostat in časovnik pomaknite v izklopni položaj OFF. Cvrtnik zatem izključite iz električnega napajanja.
3. Preden cvrtnik začnete čistiti, ga pustite, da se popolnoma ohladi.

Opomba: med ohlajanjem imejte cvrtnik zunaj dosega otrok.

NASVETI ZA CVRENJE

Maščoba, ki jo smete uporabljati

Olje za cvrenje, kot so blaga olja in maščobe, čisto koruzno olje, sojino in sončnično olje.

Kot alternativo olju lahko uporabljate tudi trdno maščobo. Če uporabljate trdno maščobo, jo prej raztopite v ustrezni kozici in jo šele zatem prelijte v posodo.

Upoštevajte čas cvrenja, ki je naveden na embalaži živil, ali pa sledite priporočilom iz spodnje tabele. Čas cvrenja je zgolj okvirjen in se lahko razlikuje glede na količino in debelino živil ter okus vsakega posameznika.

Vrsta živila	Temperatura	Količina v g	Čas v minutah
Sveži krompirček	190°C	500	10
Zamrznjen krompirček	190°C	500	10
Sveža piščančja bedra	170°C	400	10-15
Nuggets	190°C	500	5-10
Ribji file	150°C	300	6-10

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

Pozor, preden se lotite čiščenja, aparat izključite iz električnega napajanja in počakajte, da se popolnoma ohladi.

Uporaba cvrtnega olja

- Olje lahko uporabite večkrat. Shranite ga lahko tako, da ga pustite v posodi za olje in zaprete pokrov.
- Zaradi higienskih razlogov je treba olje redno menjati (na vsakih 5 do največ 10 uporab).
- Nikoli ne dolijte novega olja v rabljeno olje, saj bi to privedlo do penjenja, povečala pa bi se tudi nevarnost, da bi olje brizgalo.
- Ko posodo praznite, olja nikoli ne odlijte v pomivalno korito. Izlijte ga v posebno posodo in odnesite na ustrezno odlagalno mesto.

Čiščenje cvrtnika

1. Pokrov in košaro z ročajem operite s toplo milnato vodo.
Opomba: ko želite odstraniti pokrov, tega odprite v pokončni položaj, nato pa ga privzdignite.
2. Notranjost posode za olje čistite s toplo milnato vodo. Zunanjo stran posode lahko samo obrišete z vlažno krpo in rahlo milnato raztopino. Predvsem pazite, da ne zmočite grelnih elementov. Pustite posodo, da se posuši. Posode nikoli ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.
3. Ohišje aparata očistite z vlažno krpo in rahlo milnato raztopino.
4. Ohišja cvrtnika, posode za olje ali napajalnega kabla in vtiča ne smete nikoli potopiti v vodo ali drugo tekočino. Teh delov nikoli ne dajte pod tekočo vodo!
5. Pri čiščenju cvrtnika ne uporabljajte nikoli jedkih detergentov, kovinskih ščetk ali abrazivnih gobic za drgnjenje ter kovinskih ali abrazivnih pripomočkov.
6. Po čiščenju in pred uporabo vse dele temeljito posušite.

Shranjevanje

Najbolje je, da cvrtnik in dodatke pospravite v njihovo izvirno embalažo in jih shranjujete v suhem prostoru in izven dosega otrok.

ODSTRANITEV



Ločeno zbiranje odpadne električne in elektronske opreme.

Električnih izdelkov ne smete zavržiti skupaj z gospodinjskimi odpadki. Skladno z evropsko direktivo 2012/19/EU, ki se nanaša na odlaganje odpadne električne in elektronske opreme, ter njenim izvajanjem v nacionalnem pravu, je treba odslužene električne izdelke zbirati ločeno in jih odložiti na zanje namenjena zbirna mesta. Za nasvete glede njihovega recikliranja se obrnite na lokalne organe ali svojega prodajalca.

Za dodatne informacije, navodila za uporabo, varnostna pravila in pogoje uporabe se obrnite na: SIPLEC, CS 10020, 94859 Ivry-sur-Seine Cedex, FRANCIJA.

POPRODAJNI SERVIS / GARANCIJA

1. Izdelki ELSAY so zasnovani v skladu z najzahtevnejšimi standardi kakovosti, ki veljajo za izdelke za dom.
2. Za izdelke ELSAY velja zakonski garancijski rok **(24 mesecev)**, ki začne teči od dneva potrošnikovega nakupa ali od datuma dobave izdelka. Poleg te zakonske garancije nudi E. Leclerc tudi podaljšanje jamstva za eno leto **(12 mesecev)**, s čimer se skupno garancijsko obdobje podaljša na 3 leta **(36 mesecev)**.

Podaljšanje garancijskega roka, ki ga ponuja E. Leclerc, ne velja za dodatke* (sesalna vrečka, vrč, itd.).

3. Zaradi popravil in posegov v okviru zakonskega jamstva za skladnost bo izdelku zagotovljeno podaljšanje zakonske garancije za skladnost za 6 mesecev. Pri popravilih in posegih, ki bodo opravljeni v dodatnem garancijskem obdobju oziroma med trajanjem podaljšane garancije, ki jo nudi E. Leclerc, pa do podaljšanja trajanja jamstva ne bo prišlo.
4. Garancija pokriva vse okvare ali pomanjkljivosti, zaradi katerih je izdelek neprimeren za uporabo, zato ga lahko potrošnik v garancijskem roku vrne.
5. Če izdelka ELSAY v času celotne garancijske dobe (zakonska garancija za skladnost in podaljšanje garancije, ki ga ponuja E. Leclerc) ni mogoče popraviti, se ga zamenja, celotna garancija pa se podaljša.
6. Garancija ne zajema* škode, okvar, pomanjkljivosti ali nepravilnosti, ki so posledica:
 - a. uporabe ali namestitve, ki ni v skladu z napotki, podanimi v priloženem navodilu;
 - b. poškodb, ki so nastale na izdelku zaradi zunanjega vzroka;
 - c. spremembe tehničnih značilnosti, ki jo je opravil uporabnik;
 - d. uporabe v profesionalne namene.

**Na podlagi presoje v poprodajnih servisih E. LECLERC oziroma presoje na prodajnem mestu E. LECLERC.*

7. Garancijo se lahko uveljavlja samo na prodajnih mestih E. LECLERC. V primeru morebitnih nepravilnosti oziroma težav z izdelkom se morate vedno obrniti na prodajno mesto E. LECLERC, da boste lahko izkoristili storitve, ki jih zajema garancija.
8. Vse zahteve za storitev poprodajnega servisa se lahko obravnava le, če:
 - a. Predložite dokaz o nakupu (blagajniški listek ali kartica E. LECLERC)
 - b. Je izdelek popolnoma enak kupljenemu.
9. Vse dodatne informacije lahko dobite v vaši trgovini E. LECLERC.
10. Na voljo vam je tudi telefonska številka za pomoč 0800 35 35 20 (klic brez dodatne pristojbine).

**Če se dodatke prodaja ločeno od izdelka*





NOTICE

