Jata electro

INSTRUCCIONES DE USO

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO • INSTRUCTIONS OF USE
INSTRUCTIONS D'USAGE • ISTRUZIONI PER L'USO
BEDIENUNGSANLEITUNG

FREIDORA INOX

FRITADEIRA INOX

INOX DEEP FRYER

FRITEUSE INOX

FRIGGITRICE INOX

FRITTIERGERÄT AUS EDELSTAHL

Mod. FR700

Electrodomésticos JATA, S.A.
ESPAÑA
Zubibitarte, 8 • 48220 ABADIANO - Bizkaia
Tel. 902 100 110 / 94 621 55 40 • Fax 902 100 111 / 94 681 44 44

www.jata.es

PORTUGAL
Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3
1070-102 Lisboa
Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt

DATOS TÉCNICOS • DADOS TECNICOS • TECHNICAL DATA

MOD. FR700	**220-240V.~**	**50-60 Hz.**	**2.000 W.**

Los textos, fotos, colores, figuras y datos corresponden al nivel técnico del momento en que se han impreso. Nos reservamos el derecho a modificaciones, motivadas por el desarrollo permanente de la técnica en nuestros productos.

COMPONENTES PRINCIPALES

1.Tapa.
2.Tapa filtro.
3.Visor.
4.Filtro.
5.Cabezal extraíble.
6.Depósito.
7.Selector de temperatura.
8.Indicador luminoso encendido (color rojo).
9.Indicador luminoso preparado (color verde).
10.Cestillos pequeños.
11.Cestillo grande.
12.Asas cestillos (dos).
13.Soporte cestillo.
14.Enganche cestillo.
15.Botón "RESET".

PRINCIPAIS COMPONENTES

1.Tampa.
2.Tampa filtro.
3.Visor.
4.Filtro.
5.Cabeça extraível.
6.Depósito.
7.Selector de temperatura.
8.Indicador luminoso aceso (cor vermelha).
9.Indicador luminoso preparado (cor verde).
10.Cestos pequenos.
11.Cesto grande.
12.Pegas dos cestos (dois).
13.Suporte do cesto.
14.Engate cesto.
15.Botão "RESET".

MAIN COMPONENTS

1.Lid.
2.Filer lid.
3.Viewing window.
4.Filter.
5.Removable head.
6.Tank.
7.Temperature selector.
8.On indicator light (red color).
9.Ready indicator light (green color).
10.Small baskets.
11.Big basket.
12.Basket handles (two).
13.Basket support.
14.Hook basket.
15."RESET" button.

PRINCIPAUX COMPOSANTS

1.Couvercle.
2.Couvercle filtre.
3.Viseur.
4.Filtre.
5.Tête extractible.
6.Cuve.
7.Sélecteur de température.
8.Témoin lumineux allumé (couleur rouge).
9.Témoin lumineux préparé (couleur verte).
10.Petits paniers.
11.Grand panier.
12.Poignées paniers (deux).
13.Support panier.
14.Système d'accrochage du panier.
15.Bouton « RESET ».

COMPONENTI PRINCIPALI

1.Coperchio.
2.Coperchio filtro.
3.Visore.
4.Filtro.
5.Testa estraibile.
6.Deposito.
7.Selettore della temperatura.
8.Led luminoso acceso (color rosso).
9.Led luminoso preparato (color verde).
10.Cestello piccolo.
11.Cestello grande.
12.Manico del cestello (due).
13.Supporto del cestello.
14.Aggancio del cestello.
15.Pulsante "RESET".

HAUPTBESTANDTEILE

1.Deckel.
2.Deckel-Filter.
3.Sichtanzeige.
4.Filter.
5.Herausnehmbares Kopfteil.
6.Behälter.
7.Temperaturwähler.
8.Leuchtanzeige AN (rotes Licht).
9.Leuchtanzeige BEREIT (grünes Licht).
10.Kleine Frittierkörbe.
11.Großer Frittierkorb.
12.Henkel Frittierkörbe (zwei).
13.Frittierkorb-Unterteil.
14.Frittierkorb-Halterung.
15."RESET" – Knopf.

ATENCIÓN

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner la freidora en funcionamiento y guárdelas para futuras consultas.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o instrucción apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- No deje al alcance de los niños bolsas de plástico o elementos del embalaje. Pueden ser fuentes potenciales de peligro.
- No conecte el aparato sin asegurarse que el voltaje indicado en la placa de características y el de su casa coinciden.
- Asegúrese que la base del enchufe dispone de una toma de tierra adecuada.
- No conecte nunca la freidora sin que el aceite supere el nivel mínimo del depósito, no sobrepasando el máximo.
- No introduzca ningún otro líquido que no sea aceite en el depósito.
- MUY IMPORTANTE: Nunca debe de sumergir en agua ni en ningún otro líquido la parte eléctrica del aparato.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el aparato. Mantenga la freidora fuera de su alcance.
- El cuerpo puede alcanzar una temperatura elevada. Evite tocarlo hasta pasado un tiempo después de haber desconectado el aparato.
- No la deje en funcionamiento sin vigilancia.
- Evite mover o cambiar la freidora de lugar cuando está en funcionamiento.
- No use la tapa durante la fritura ni cuando el aceite está caliente o calentándose.
- Este aparato no está destinado a ser puesto en funcionamiento por medio de un temporizador externo o un sistema separado de control remoto.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No utilice la freidora con la clavija o el cable dañado.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlo los niños sin supervisión
- Si el cable de alimentación del aparato se deteriorase, debe ser sustituido por un Servicio Técnico Autorizado.

INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de utilizar la freidora por primera vez retire la tapa (1), extraiga los cestillos (10-11) y las asas.
- Coloque los alambres del asa (12) en el enganche del cestillo (14). Para ello presione entre sí los dos alambres e introduzca sus extremos en los agujeros del enganche. A continuación manteniendo presionados los alambres gírela hacia fuera hasta que quede anclada en la parte superior del enganche del cestillo.
- Saque el cabezal (5) junto con la resistencia tirando de él hacia arriba y retire el depósito (6).
- Limpie los cestillos y el depósito con un trapo humedecido y séquelos bien a continuación.
- Coloque de nuevo el depósito y el cabezal.
- Verifique que el cabezal (5) está correctamente encajado en sus guías ya que posee un sistema de seguridad que evita que el aparato pueda ponerse en funcionamiento si el cabezal no está correctamente encajado o está fuera de su alojamiento.
- Vierta aceite en el depósito (6). Tenga en cuenta que el aceite debe de quedar siempre por encima del nivel mínimo (MIN) y no debe sobrepasar el nivel máximo (MAX). Ambos niveles están indicados en el interior del depósito.
- Mientras prepara los alimentos puede ir calentando el aceite. Para ello conecte la freidora a la red. Se iluminará el indicador encendido (color rojo) Este indicador permanecerá iluminado siempre que la freidora esté conectada a la red.
- Gire en dirección horaria el selector de temperatura (7) a la posición adecuada, de acuerdo a los alimentos que vaya a freír. Se iluminará el indicador preparado (color verde) y el aceite iniciará el calentamiento. Habitualmente las temperaturas más altas son las más adecuadas para freír.
- Espere que el indicador luminoso preparado (color verde) se apague; entonces el aceite ha alcanzado la temperatura seleccionada.
- Coloque los alimentos a freir en el cestillo elegido. Esta operación debe efectuarse con el cestillo fuera del depósito, y los alimentos no deben rebasar las tres cuartas partes de su volumen.
- Puede emplear el cestillo grande, o bien uno o los dos cestillos pequeños. El uso de los dos cestillos pequeños le da la opción de poder freir simultáneamente distintos alimentos.
- En caso que los alimentos a freir sean rebozados, es aconsejable colocarlos con el cestillo dentro del depósito para evitar que se adhieran al mismo.
- Introduzca el cestillo con los alimentos en el depósito (6). Si lo desea puede colocar la tapa (1) y vigilar la fritura a través del visor (3).
- Cuando los alimentos estén en su punto, retire el cestillo y espere que escurran dejando el cestillo colgado por su soporte (13) en el borde del depósito.
- Cuando haya finalizado la fritura desconecte la freidora de la red, y sitúe el selector de temperatura en su posición 0.
- Espere que esté totalmente fría y coloque la tapa para preservar el aceite de partículas ambientales.

Botón "RESET" (15)

- La freidora dispone de un dispositivo de seguridad que la desconecta de forma automática si se produce un sobrecalentamiento. Esta desconexión también puede producirse si se conecta el aparato sin aceite, o si el nivel del aceite se encuentra por debajo del mínimo indicado en el depósito.
- Si esto sucediese se debe de proceder al rearme del sistema de seguridad. Para ello espere que el aceite y la resistencia se enfríen totalmente.
- Pulse con un pequeño destornillador el botón situado junto a la indicación "RESET" hasta oír un "click" que indica que el termostato ha rearmado. Una vez efectuada esta operación la freidora volverá a funcionar con normalidad.
- Si se produjese la desconexión del dispositivo de seguridad de forma continuada el aparato debe de ser revisado por un Servicio Técnico Autorizado.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza asegúrese que la freidora está desconectada de la red.
- Extraiga el cabezal (5) tirando de él hacia arriba.
- Los cestillos y el depósito puede limpiarlos con agua y jabón, procurando aclararlos y secarlos bien a continuación.
- La tapa límpiela con un trapo húmedo y no la sumerja en agua ni la introduzca en el lavavajillas.
- La resistencia puede limpiarse con un paño ligeramente humedecido. Nunca debe sumergirla en agua.
- Las partes exteriores límpielas con un paño húmedo.
- No utilice en su limpieza productos químicos o abrasivos, estropajos metálicos, etc que puedan deteriorar las superficies.

- Proceda periódicamente, dependiendo del uso de la freidora, a la limpieza del filtro. Para ello retire la tapa del filtro (2) levantándola de la lengüeta que esta posee. Puede dejarlo sumergido en un recipiente con agua caliente y jabón para eliminar todos los restos de grasa. Déjelo secar totalmente antes de colocarlo de nuevo en su posición original.

PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE

- En su calidad de consumidor, cuando desee desprenderse del aparato deposítelo para su posterior tratamiento en un centro de recogida de residuos o contenedor destinado a tal fin.
- Nunca lo tire a la basura. De esta manera estará contribuyendo al cuidado y mejora del medio ambiente.

PORTUGUÊS

ATENÇÃO

- Leia atentamente estas instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento e guarde-as para futuras consultas.
- Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, sempre que lhes seja dada a supervisão apropriada ou instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os perigos inerentes.
- Não deixe sacos de plástico ou elementos da embalagem ao alcance das crianças. Podem ser potenciais fontes de perigo.
- Não o ligue sem se certificar que a voltagem indicada na placa de características e a da rede coincidem.
- Certifique-se que a tomada dispõe da adequada ligação à terra.
- Nunca ligue a fritadeira sem que o óleo ultrapasse o nível mínimo do depósito não ultrapassando também o máximo.
- Não introduza no depósito outro líquido à excepção de óleo ou azeite.
- MUITO IMPORTANTE: Nunca deve mergulhar a parte eléctrica do aparelho em água ou qualquer outro líquido.
- Deve vigiar para que as crianças não brinquem com o aparelho. Mantenha o aparelho fora do seu alcance.
- O corpo pode atingir temperaturas elevadas. Evite tocá-lo durante algum tempo após ter desligado o aparelho.
- Não o deixe em funcionamento sem vigilância.
- Evite mudar a fritadeira de lugar enquanto estiver a funcionar.
- Não use a tampa durante a fritura nem quando o óleo está quente ou a aquecer.
- Este aparelho não deverá ser colocado em funcionamento através de um temporizador externo ou de um sistema separado de controlo remoto.

- Este aparato foi concebido exclusivamente para uso doméstico.
- Não utilize a fritadeira com a ficha ou o cabo danificado.
- A limpeza e a manutenção a ser realizada pelo utilizador não deve ser executada por crianças sem vigilancia.
- Se o cabo de alimentação se deteriorar, deverá ser substituído num Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez retire a tampa (1), retire os cestos (10-11) e as pegas.
- Coloque os arames da pega (12) no engate do cesto (14). Para isso pressione, entre si, os dois arames e introduza os seus extremos nos orifícios do engate. Seguidamente, mantendo pressionados os arames, rode-a para fora até que fique engatada na parte superior do engate do cesto.
- Retire a cabeça (5), conjuntamente com a resistência, puxando por aquela para cima e, seguidamente, retire o depósito (6).
- Limpe os cestos e o depósito com um pano humedecido e seque-os bem.
- Coloque novamente o depósito e a cabeça de controlo.
- Verifique se a cabeça (5) está correctamente encaixada nas suas guias pois possui um sistema de segurança que evita que o aparelho possa colocar-se em funcionamento se a cabeça não está correctamente encaixada ou está fora de seu compartimento.
- Deite óleo no depósito (6). Tenha em atenção que o óleo deve ficar sempre acima do nível mínimo (MIN) não devendo também ultrapassar o nível máximo (MAX). Os dois níveis estão indicados no interior do depósito.
- Enquanto prepara os alimentos pode ir aquecendo o óleo. Para isso, ligue a fritadeira à rede. Iluminar-se-á o indicador (cor vermelha). Este indicador permanecerá iluminado enquanto a fritadeira estiver ligada à rede.
- Rode o selector de temperatura (7) na direcção dos ponteiros do relógio para a posição adequada, de acordo com os alimentos que vai fritar. Iluminar-se-á o indicador "preparado" (cor verde) e o óleo iniciará o aquecimento. Habitualmente, as temperaturas mais elevadas são as mais adequadas para fritar.
- Espere que o indicador luminoso preparado (cor verde) se apague; o óleo atingiu, então, a temperatura seleccionada.
- Coloque os alimentos a fritar no cesto escolhido. Esta operação deve ser efetuada com o cesto fora do depósito e os alimentos não devem ultrapassar as três quartas partes do seu volume.
- Pode utilizar o cesto grande ou, então, um ou os dois cestos pequenos. A utilização dos dois cestos pequenos dá-lhe a opção de poder fritar, simultaneamente, diferentes alimentos.
- No caso dos alimentos a fritar serem panados é aconselhável colocá-los com o cesto dentro do depósito para evitar que adiram ao mesmo.
- Introduza o cesto com os alimentos no depósito (6). Se o desejar pode colocar a tampa (1) e vigiar a fritura através do visor (3).
- Quando os alimentos estiverem prontos, retire o cesto e espere que escorram deixando o cesto pendurado pelo suporte (13) no rebordo do depósito.
- Quando tiver terminado a fritura desligue a fritadeira da rede e coloque o selector de temperatura na posição 0.
- Espere que arrefeça totalmente e coloque a tampa para preservar o óleo de partículas ambientais.

Disjuntor "RESET" (15)

- A fritadeira dispõe de um dispositivo de segurança que a desliga automaticamente se ocorre um sobreaquecimento. Esta desconexão também pode acontecer se o aparelho é ligado sem óleo ou, se o nível deste, não se encontra por baixo do mínimo indicado en el depósito.
- Se tal ocorrer deverá restablecer o sistema de segurança. Para tal, espere que o óleo e a resistencia arrefeçam totalmente.
- Carregue com uma pequena chave de parafusos o botão situado junto da indicação "RESET" até ouvir um clique que indica que o termóstato voltou a estar activo. Após esta operação, a fritadeira voltará a funcionar normalmente.
- Se o disposivito de segurança da fritadeira se desliga de forma contínua, o aparelho deverá ser levado a um Serviço de Asistencia Técnica Autorizado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de proceder à sua limpeza certifique-se que a fritadeira está desligada da rede.
- Retira a cabeça (5) puxando-a para cima.
- Os cestos e o depósito podem ser lavados com água e detergente procurando enxaguar e secá-los bem.
- A tampa deverá ser limpa com um pano húmido não a mergulhando em água nem a introduza no lava-louças.
- A resistência pode ser limpa com um pano ligeiramente humedecido. Nunca deve mergulhá-la em água ou qualquer outro líquido.
- As partes exteriores devem ser limpas com um pano húmido.
- Na sua limpeza não utilize produtos químicos ou abrasivos, esfregões metálicos, etc. que possam deteriorar as superfícies.
- Faça periodicamente, dependendo da utilização da fritadeira, a limpeza do filtro. Para tal retire a tampa do filtro (2) levantando-a da lingueta que esta possui. Pode deixá-lo mergulhado num recipiente com água quente e detergente para eliminar todos os restos de gordura. Deixe-o secar totalmente antes de o colocar novamente na sua posição original.

PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

- Na sua qualidade de consumidor, quando desejar deitar o aparelho fora coloque-o, para tratamento posterior, num centro de recolha de resíduos ou contentor destinado a tal fim.
- Nunca o deite no lixo caseiro. Assim, estará a contribuir para o cuidado e melhoria do meio ambiente.

ENGLISH

ATTENTION

- Carefully read these instructions before using the appliance for the first time and keep it for future enquires.
- This appliance can be used by children at the age of 8 or more and people with physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given an appropriate supervision or instruction concerning the safety use of the appliances and understand the dangers involved.
- Keep all plastic bags and packaging components out of the reach of children. They are potentially dangerous.
- Do not connect the appliance to the mains without checking that the voltage on the characteristics plate and that of your household are the same.
- Do not connect the appliance before making sure the plug has an adequate earth base.
- Do not connect the fryer without an appropriate oil level in the tank, over the minimum and under the maximum.
- Do not put any other liquid in the tank but oil.
- VERY IMPORTANT: Never immerse the electric part of the appliance in water or any other liquid.

- Don't allow children play with the appliance. Keep the appliance out of the reach of children.
- The body of the appliance may reach high temperatures, avoid touching it until after it has been unplugged for some time.
- Do not leave unattended while in use.
- Avoid moving or changing the location of the fryer while in use.
- Do not use the lid while frying food nor when the oil is hot or heating up.
- This appliance is not intended for using with an external timer or a separate system of remote control.
- This appliance has been designed for domestic use only.
- Do not use the fryer with a damaged plug or a deteriorated cable.
- The cleaning and maintenance done by users, can not be done by children without any supervision.
- If the cable were to deteriorate it must be changed by an Authorised Technician.

INSTRUCTIONS OF USE

- Before using the deep fryer for the first time open the lid (1) remove the baskets (10-11) and the handles.
- Assemble the handle hooks (12) in the basket hook (14). To do it press at the same time the two buttons of the handle and introduce the wires ends into the holes of the support. Then turn it outwards to leave it fixed in the upper basket hook.
- Remove the head (5) together with the resistance by pulling upwards and remove the tank (6).
- Clean the baskets and the tank with a damp cloth and dry them carefully.
- Replace the tank and the head.
- Verify that the head (5) is correctly put in place in its guides as it has a safety device which prevents the fryer from working if the head is not correctly placed or out of its housing.
- Pour the oil into the tank (6). Bear in mind that the oil level must always be between the minimum (MIN.) and the maximum (MAX.) levels. Both levels are indicated in the inside of the tank.
- While you prepare the food for cooking you may heat up the oil. To do so, plug the deep fryer into the mains. The on indicator light (red color) will light on. This indicator will be always on when the deep fryer is plugged to the mains.
- Turn the temperature selector (7) clockwise to the adequate position according to the food to be fried. The ready indicator (green color) will light on and the oil will begin to heat up. The higher temperatures are usually the most adequate for frying food.
- Wait for the ready indicator light (green color) goes off; then the oil will have reached the selected temperature.
- Place the food to be fried in the selected basket. This must be done with the basket out of the tank, and the food must not exceed the three-quarter parts of the volume of the basket.
- You can use the big basket or any of the two small baskets. You can fry different food at the same time with the two small baskets.
- If the food to be fried is in batter, it is advisable to put them in with the basket in the oil to avoid them sticking to the basket.
- Put the basket with the food in the tank (6). You can place the lid (1) if you need it and check the fried food through the window (3).
- Once the food are ready, remove the basket and await till they wring, leaving the basket hung on its support (13) in the edge of the tank.
- When you have finished frying unplug the fryer from the mains and set the temperature selector to 0.
- Wait for it to be completely cold and replace the lid to keep the oil clean of dust and other particles.

“RESET” button (15)

- The fryer has a safety device that automatically disconnects it if it should overheat. It may also overheat if the appliance is connected without oil in the tank or if the oil level is under the minimum level shown on the tank.
- If this were to happen you must proceed to reset the safety device. To do so, wait for the oil and the resistance to cool completely.
- With a small screwdriver press the button situated next to the “reset” mark until you hear a click, which indicates that the thermostat has rest itself. Once this is done the fryer will work normally.
- If the device were to disconnect itself repeatedly, the appliance should be revised by an authorised technical service.

MANTENANCE AND CLEANING

- Before you proceed to cleaning it, ensure the fryer is unplugged from the mains.
- Remove the head (5) by pulling upwards.
- The baskets and the lid with may be cleaned with soap and water, taking care to rinse and dry them carefully afterwards.
- The lid can be cleaned with a dampened cloth and do not immerse in water neither into the dishwasher.
- The resistance may be cleaned with a damp cloth. Never immerse in water.
- Clean the outside of the appliance with a damp cloth.
- Do not use chemical or abrasive products, such as metallic scourers, which may deteriorate the surfaces of the appliance.
- Usually and depending of the using of the deep fryer it is necessary to clean the filter. To do that remove the filter lid (2). You can leave it immersed in a recipient with hot water and soap to clean it. Leave it dry totally before placing it once again in its original position.

ENVIRONMENT PROTECTION

- Dispose the appliance according to the local garbage regulations.
- Never throw it away to the rubbish. So you will help to the improvement of the environment.

FRANÇAIS

ATTENTION

- Lisez attentivement ces instructions avant de mettre l’appareil en fonctionnement et conservez-les pour de futures consultations.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, si elles ont reçu l’instruction ou la surveillance pertinentes concernant l’utilisation de l’appareil d’une façon sûre et comprennent les dangers qu’il implique.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants de plus de 8 ans et les personnes handicapées physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience ni connaissance, si elles ont reçu l’instruction ou la surveillance pertinentes concernant l’utilisation de l’appareil d’une façon sûre et comprennent les dangers qu’il implique.
- Ne pas laisser de sacs en plastique ou d’éléments de l’emballage à la portée des enfants. Ce sont des sources potentielles de danger.

- Ne pas connecter la cafetière sans d'abord s'assurer que la tension indiquée sur la plaque de caractéristiques correspond bien à celle de l'installation.
- Vérifier que la base de la prise dispose d'une prise de terre adaptée.
- Ne jamais connecter la friteuse si l'huile ne dépasse pas le niveau minimum de la cuve, sans pour autant dépasser le maximum.
- Ne pas introduire d'autre liquide qui ne soit de l'huile dans la cuve.
- TRÈS IMPORTANT: Ne jamais plonger la partie électrique de l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide.
- Il faut veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec l'appareil. Maintenir l'appareil hors de leur portée.
- Le corps peut atteindre une température élevée. Eviter de le toucher durant un certain temps après avoir débranché l'appareil.
- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement sans surveillance.
- Eviter de déplacer ou de changer la friteuse de place lorsqu'elle est en fonctionnement.
- Ne mettez pas le couvercle pendant la friture des aliments, ni même lorsque l'huile a commencé à chauffer.
- Cet appareil a été conçu exclusivement pour l'usage domestique.
- Ne pas utiliser la friteuse si la fiche ou le câble est endommagé.
- Le nettoyage et la maintenance à réaliser par l'usager ne doivent pas être effectués par les enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un Service Technique Agréé.

MODE D'EMPLOI

- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, retirez le couvercle (1), ôtez les paniers (10-11) et les poignées.
- Placez les tiges de fer de la poignée (12) dans le crochet du panier (14). Pour cela, serrez les tiges l'une contre l'autre et introduisez leurs extrémités dans les trous du crochet. Ensuite, tout en continuant à appuyer sur les crochets, tournez-la vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle soit ancrée dans la partie supérieure du crochet du panier.
- Retirez la tête (5) avec la résistance en la tirant vers le haut et retirez la cuve (6).
- Lavez les paniers et le réservoir à l'aide d'un chiffon humide puis séchez-les bien.
- Replacez le réservoir et la tête.
- Vérifiez que la tête (5) est correctement emboîtée dans ses guides car elle possède un système de sécurité qui évite que l'appareil se mette en marche si la tête n'est pas correctement emboîtée ou est hors de son logement.
- Versez l'huile dans la cuve (6). Prenez en compte que l'huile doit dépasser le niveau minimum (MIN) et ne pas excéder le niveau maximum (MAX). Les deux niveaux sont indiqués à l'intérieur de la cuve.
- Pendant que vous préparez les aliments, vous pouvez faire chauffer l'huile. A cet effet, branchez la friteuse au secteur. Le témoin allumé s'éclairera (en rouge). Ce témoin demeurera allumé tant que la friteuse est branchée au secteur.
- Tournez le sélecteur de température (7) dans le sens horaire à la position convenant aux aliments que vous allez faire frire. Le témoin préparé (couleur verte) s'illuminera et l'huile commencera à chauffer. Habituellement, les températures les plus hautes sont les mieux indiquées pour frire.

- Attendez que le témoin lumineux préparé (couleur verte) s'éteigne; l'huile a alors atteint la température sélectionnée.
- Placez les aliments à frire dans le panier choisi. Cette opération doit être faite à l'extérieur du réservoir et les aliments ne doivent pas remplir plus des trois quarts du volume du panier.
- Vous pouvez utiliser le grand panier ou bien l'un des deux petits paniers. L'utilisation des deux petits paniers permet de frire simultanément différents aliments.
- Si les aliments à frire sont panés, il est recommandé de les placer quand le panier est dans la cuve afin d´éviter qu'ils ne s'y adhèrent.
- Introduisez le panier avec les aliments dans le réservoir (6). Si vous le désirez, vous pouvez placer le couvercle (1) et surveiller la friture à travers le viseur (3).
- Quand les aliments sont à point, retirez le panier et laissez-les s'égoutter en suspendant le panier de son support (13) sur le bord du réservoir.
- Quand la friture sera terminée, débranchez la friteuse du secteur et placez le sélecteur de température sur sa position éteinte 0.
- Attendez qu'elle soit totalement refroidie et placez le couvercle pour préserver l'huile des particules ambiantes.

Bouton "RESET" (15)

- La friteuse est munie d'un dispositif de sécurité qui la déconnecte automatiquement en cas de surchauffage. Cette déconnexion peut également se produire si l'appareil est connecté sans huile ou bien si le niveau d'huile se trouve en dessous du minimum indiqué sur le réservoir.
- Dans ce cas, il faut procéder au redémarrage du système de sécurité. A cet effet, l'huile et la résistance doivent d'abord être entièrement refroidies.
- Appuyez avec un petit tournevis sur le bouton situé à côté de l'indication "RESET" jusqu'à entendre un "clic" qui indique que le thermostat a redémarré. Suite à cette opération, la friteuse fonctionnera à nouveau normalement.
- Si la déconnexion du dispositif se produisait de façon continue, il faudra faire réviser l'appareil par un Service Technique Agréé.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

- Avant toute opération, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau.
- Retirez la tête (5) en le tirant vers le bas.
- Les paniers et le réservoir peuvent être nettoyés à l'eau et au savon, puis rincés et bien séchés.
- Le couvercle doit être nettoyé avec un chiffon humide et l'appareil ne doit jamais être submergé dans l'eau ou introduit dans un lave-vaisselle.
- La résistance peut être nettoyée avec un linge légèrement humide. Ne la plongez jamais dans l'eau.
- Les parties extérieures seront nettoyées avec un linge humide.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou abrasifs, de tampons à récurer métalliques, etc, qui pourraient endommager les surfaces.
- Nettoyez régulièrement le filtre, suivant l'utilisation de la friteuse. Pour cela, retirez le couvercle du filtre (2) en le relevant par sa languette. Vous pouvez le plonger dans un récipient rempli d'eau chaude et de savon pour éliminer tout reste de graisse. Laissez-le sécher complètement avant de le replacer dans sa position originale.

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- En votre qualité de consommateur, lorsque vous souhaitez vous défaire de l'appareil, déposez-le pour son postérieur traitement dans un centre de recueil de déchets ou un container destiné à telle fin.
- Ne le jetez jamais à la poubelle. De cette façon, vous participerez aux soins et à l'amélioration de l'environnement.

ATTENZIONE

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di usare l'apparecchio e conservarle per eventuali future consultazioni.
- Questo apparecchio puó essere utilizzato da bambini con etá uguale o maggiore a 8 anni, persone con discapacitá fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di conoscenza tecnica, se consci dei pericoli che comporta l'apparecchio stesso e se ben istruiti sul funzionamento dello stesso.
- Conservare fuori dalla portata dei bambini le borse di plastica o gli elementi d'imballaggio. Possono essere fonti potenziali di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio, accertarsi che il voltaggio indicato nella targhetta delle caratteristiche tecniche dell'apparecchio corrisponda al voltaggio della rete locale.
- Assicurarsi che la spina abbia un adeguato scarico a terra.
- Non accendere la friggitrice senza che vi sia un adeguato livello di olio nel serbatoio, sopra il minimo e sotto il massimo.
- Introdurre nella vasca esclusivamente olio, evitare qualsiasi altro liquido.
- MOLTO IMPORTANTE: la parte elettrica non si dovrà mai sommergere in acqua o altro liquido.
- Fare attenzione affinché i bambini non giochino con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio lontano dai bambini.
- Il corpo della friggitrice potrebbe raggiungere temperature elevate, evitare di toccarlo subito dopo averlo utilizzato.
- Non lasciare incustodito durante il funzionamento.
- Evitare di muovere la friggitrice mentre é in funzione.
- Non utilizzare il coperchio mentre si frigge né quando l'olio è caldo o in fase di riscaldamento.
- Il presente apparecchio non è adatto ad essere messo in funzione attraverso un temporizzatore esterno o un sistema separato di controllo remoto.
- Questo prodotto é stato concepito per un uso domestico.
- Non utilizzi la friggitrice con una presa rotta o un cavo deteriorato.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza supervisione di un maggiore.
- Se il cavo si dovesse deteriorarsi deve essere sostituito da uno nuovo, in un centro di assistenza.

ISTRUZIONI D' USO

- Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta tolga il coperchio (1) estragga i cestelli (10-11) e i manici.
- Collochi i pernetti dei manici (12) nell'aggancio del cestello (14). Per fare ció prema tra di loro i due pernetti e li introduca nell'aggancio, a continuazione li faccia girare in modo che rimangano perfettamente ancorati alla parte superiore del cestello.
- Rimuovere la testata (5) insieme alla resistenza sollevando ed estraendo il serbatoio (6).
- Pulisca i cestelli e il contenitore con un panno umido e in seguito lo asciughi bene.
- Collochi di nuovo il contenitore e la testata.
- Verifichi che la testata (5) sia correttamente posizionata. L'apparecchio possiede un sistema di sicurezza che evita che si possa accendere se la testata si trovasse in una posizione errata.
- Versare l'olio nel serbatoio (6). Consideri che il livello dell'olio deve essere sempre superiore al minimo (MIN) e inferiore o uguale al massimo (MAX). Entrambi i livelli sono indicati all'interno del serbatoio.
- Mentre prepara gli alimenti potrà anche riscaldare l'olio. Basta allacciare la friggitrice alla corrente. S'illuminerà il led acceso (color rosso). Questa spia resterà accesa, sempre che la friggitrice si trovi allacciata alla corrente.
- Girare in senso orario il selettore di temperatura (7) sulla posizione adeguata, d'accordo con gli alimenti da friggere. S'illuminerà il led (color verde) e l'olio inizierà a riscaldarsi. Di solito le temperature più alte sono le più adeguate alla frittura.
- Aspettare che il led luminoso (color verde) si spenga; solo allora l'olio ha raggiunto la temperatura selezionata.
- Collochi gli alimenti da friggere nel cestello prescelto. Questa operazione deve essere effettuata con il cestello fuori dal contenitore, e gli alimenti non devono superare tre quarti del suo volume.
- Puó utilizzare il cestello grande o anche uno o due cestelli piccoli. L'uso di due cestelli piccoli le dá la possibilitá di potere friggere simultaneamente distinti alimenti.
- Se il cibo é ricoperto di pastella, si consiglia di depositarli nel cestello all'interno del serbatoio per fare in modo che non si attacchino alla struttura stessa.
- Inserire il cestello con gli alimenti nella vaschetta (6). Se si desidera, si può coprire con il coperchio (1) e controllare la frittura dal visore (3).
- Quando gli alimenti sono al loro punto, ritirare il cestello e aspettare che scolino lasciando il cestello sul suo supporto (13) sul bordo del deposito.
- Una volta terminata la frittura, stacchi la friggitrice dalla corrente e metta il regolatore della temperatura su 0.
- Attenda che l'olio si raffreddi e ricopra con il coperchio in modo da preservarlo da polvere e sporco.

PULSANTE "RESET" (15)

- La friggitrice è munita di un dispositivo di sicurezza che la disinserisce automaticamente in caso di surriscaldamento. Questo disinserimento si può verificare anche in caso di assenza d'olio o se il livello dello stesso è al di sotto del minimo indicato nella vaschetta.
- Se questo accadesse si dovrá procedere al resettaggio del sistema di sicurezza. Prima di effettuarlo peró aspetti che l'olio si sia raffreddato.
- Spinga, con un piccolo cacciavite, il pulsante situato accanto all'indicaziione "resettaggio" fino a sentire il "click" che indica che il termostato si é resettato. Una volta effettuata questa operazione la friggitrice tornerá a funzionare normalmente.
- Se il dispositivo di sicurezza non dovesse piú funzionare l'apparecchio dovrá essere revisionato in un centro di assistenza.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi di aver disinserito la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica.
- Rimuovere la testa (5) tirando verso l'alto.
- I cestelli e il contenitore possono essere puliti con acqua e sapone e devono essere asciugati attentamente.
- Pulire il coperchio con un panno umido e non immergerlo in acqua, né lavarlo in lavastoviglie.
- La resistenza potrà essere pulita con un panno leggermente umido. Non sommergerla mai in acqua.
- Le pareti esterne si puliscono con un panno umido.
- Nella pulizia dell'apparecchio evitare di utilizzare prodotti chimici o abrasivi, pagliette metalliche o simili che potrebbero deteriorare la sua superficie.

• Proceda periodicamente, dipendendo dall'utilizzo, alla pulizia della friggitrice. Per fare ció, tolga il coperchio del filtro (2) alzandolo dalla linguetta che possiede. Puó lasciarlo in un recipiente con acqua calda e sapone per eliminare tutti i resti di grasso.Successivamente lo lasci asciugare prima di rimetterlo a posto.

PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

• Quando sia necessario smaltire questo apparecchio, il consumatore, deve consegnarlo ad un apposito centro di raccolta di rifiuti o depositarlo in un apposito cassonetto.
• Mai buttare mai questo apparecchio nella spazzatura. Si contribuisce così al rispetto e alla protezione dell'ambiente.

DEUTSCH

ACHTUNG

- Vor Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie bitte die Anweisungen aufmerksam durch und heben Sie diese zur späteren Einsicht auf.
- Dieses Gerät kann von Kindern, die 8 Jahre und älter sind, sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung oder Kenntnissen benutzt werden, falls sie beaufsichtigt werden oder falls sie bezüglich der Benutzung des Gerätes in einer sicheren Weise unterwiesen werden und die damit verbundenen Risiken verstehen.
- Bewahren Sie Plastiktüten und Verpackungselemente außerhalb der Reichweite von Kindern auf, da sie potentielle Gefahrenquellen darstellen.
- Ehe Sie das Gerät anschließen, vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Voltzahl mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Prüfen Sie, ob die Steckdose über einen ordnungsgemäßen Erdanschluss verfügt.
- Schließen Sie niemals die Fritteuse an, wenn das Öl im Behälter nicht die Minimalgrenze erreicht oder wenn es die Maximalgrenze überschreitet.
- Führen Sie ausschließlich geeignetes Frittieröl in den Behälter ein. Andere Flüssigkeiten sind nicht erlaubt.
- WARNHINWEIS: Die elektrische Vorrichtung des Gerätes darf niemals in Wasser oder anderen Flüssigkeiten getaucht werden.
- Vermeiden Sie, dass Kinder mit dem Gerät spielen. Halten Sie das Gerät außerhalb ihrer Reichweite.
- Das Gehäuse kann eine erhöhte Temperatur annehmen. Berühren Sie das Gehäuse erst nach einer gewissen Zeit nachdem Sie das Gerät abgeschaltet haben.

- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Während die Fritteuse in Betrieb ist, darf sie nicht bewegt oder an einer anderen Position gestellt werden.
- Setzen Sie den Deckel nicht auf, solange das Öl heiß ist oder sich abkühlt.
- Dieses Gerät eignet sich nicht zur Inbetriebnahme über einen externen Zeitschalter oder ein getrenntes Fernbedienungssystem.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Heimgebrauch gedacht.
- Bei beschädigtem Stecker oder Kabel ist die Verwendung der Fritteuse untersagt.
- Die vorzunehmende Reinigung und Pflege darf von Kindern nicht ohne Beaufsichtigung vorgenommen werden.
- Sollte das Netzkabel des Gerätes beschädigt sein, muss es von einem Autorisierten Technischen Kundendienst ersetzt werden.

GEBRAUCHSHINWEISE

- Vor dem ersten Gebrauch der Fritteuse öffnen Sie die Klappe (1) und entfernen die Körbe (10-11) sowie die Henkel.
- Befestigen Sie die Drähte des Henkels (12) an der Frittierkorb-Halterung (14). Drücken Sie dabei die beiden Drähte zusammen und führen Sie die Drahtenden in die Öffnungen der Halterung ein. Halten Sie die beiden Drähte gedrückt, drehen Sie diese nach außen, bis Sie im oberen Teil der Frittierkorb-Halterung verankert bleiben.
- Entnehmen Sie die Heizvorrichtung (5) gemeinsam mit dem Heizstab, in dem Sie diese nach oben ziehen und nehmen Sie den Behälter (6) heraus.
- Reinigen Sie die Körbe und den Behälter mit einem angefeuchteten Tuch und trocknen Sie diese gründlich.
- Setzen Sie den Behälter und das Kopfteil erneut ein.
- Überprüfen Sie, ob die Heizvorrichtung (5) fehlerfrei in den Führungen positioniert wurde. Ein Sicherheitssystem verhindert die Inbetriebnahme des Gerätes, sobald die Heizvorrichtung nicht richtig befestigt wurde oder sich nicht an der richtigen Stelle befindet.
- Geben Sie Frittieröl in den Behälter (6). Beachten Sie, dass das Öl immer über der Minimalgrenze (MIN) sein sollte und niemals die Maximalbegrenzung (MAX) überschreiten darf. Beide Füllbegrenzungen sind im Inneren des Behälters angegeben.
- Während Sie die Lebensmittel zum Frittieren vorbereiten, können Sie bereits das Öl erhitzen. Schließen Sie die Fritteuse ans Stromnetz an. Dann leuchtet die Leuchtanzeige (Farbe rot) auf. Diese Leuchtanzeige leuchtet so lange auf, so lange die Fritteuse ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Drehen Sie den Temperaturwähler (7) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position. Achten Sie darauf, für jedes Lebensmittel die geeignete Stufe auszuwählen. Dann leuchtet die Leuchtanzeige in grün auf. Das Gerät ist jetzt betriebsbereit und das Öl beginnt sich zu erhitzen. Normalerweise sind hohe Temperaturen zum Frittieren geeigneter.
- Warten Sie, bis sich die Leuchtanzeige (grünes Licht) abschaltet, da dann das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat.
- Legen Sie die zu frittierenden Lebensmittel in den gewählten Korb. Füllen Sie die Lebensmittel außerhalb des Behälters in den Korb. Achten Sie darauf, dass Sie den Korb nicht zu mehr als zu dreiviertel füllen.
- Sie können den großen Frittierkorb oder die kleinen Frittierkörbe verwenden. Bei Verwendung der beiden kleinen Frittierkörbe haben Sie die Möglichkeit, parallel verschiedene Lebensmittel zu frittieren.
- Falls Sie panierte Lebensmittel frittieren möchten, wird empfohlen, diese mit dem Korb in den Behälter einzusetzen, um zu vermeiden, dass sie sich am Korb festkleben.
- Setzen Sie den Korb mit den Lebensmitteln in den Behälter (6) ein. Wenn Sie möchten, können Sie den Deckel (1) aufsetzen und den Frittiervorgang durch die Sichtanzeige beobachten (3).
- Wenn das Frittiergut seinen Garpunkt erreicht hat, heben Sie den Korb aus dem Frittieröl und haken Sie ihn in die Halterung (13) am Behälterrand ein, damit das überflüssige Fett ablaufen kann.

- Wenn Sie mit dem Frittieren fertig sind, schalten Sie die Fritteuse aus.
- Warten Sie bis die Fritteuse komplett abgekühlt ist und setzen Sie den Deckel auf die Fritteuse, um das Öl vor Unreinheiten zu schützen.

SICHERHEITSKNOPF BEI ÜBERHITZUNG (RESET) (15)

- Die Fritteuse verfügt über eine Sicherheitsvorrichtung, die das Gerät bei Überhitzung automatisch abschaltet. Der Sicherheitsmechanismus schaltet das Gerät auch dann ab, wenn in der Fritteuse kein Öl vorhanden ist oder wenn die Füllmenge unter der Mindestgrenze oder über der Maximalgrenze liegt. Beide Begrenzungen werden im Behälter angezeigt.
- Wenn dieses geschieht, sollten Sie den Sicherheitsknopf drücken. Dazu sollten Sie warten, bis das Öl und die Heizvorrichtung komplett abgekühlt sind.
- Drücken Sie mit einem kleinen Schraubenzieher den Knopf, der mit der Bezeichnung „reset" beschriftet ist, bis Sie ein deutliches Klicken gehört haben, das bedeutet, dass das Thermostat wieder einsatzfähig ist. Sobald Sie dieses durchgeführt haben, kehrt die Fritteuse zu ihrer normalen Inbetriebnahme zurück.
- Wenn das Sicherheitssystem das Gerät kontinuierlich ausschaltet, sollten Sie den entsprechenden Technischen Service konsultieren.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Stellen Sie sicher, dass Sie vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Entnehmen Sie die Heizvorrichtung (5), indem Sie sie nach oben ziehen.
- Die Frittierkörbe und der Behälter können einfach mit Wasser und Seife gewaschen werden. Spülen Sie diese mit klarem Wasser aus und trocknen Sie diese gründlich.
- Reinigen Sie den Deckel mit einem feuchten Tuch. Tauchen Sie den Deckel nicht in Wasser ein und waschen Sie ihn nicht in der Spülmaschine.
- Die Resistenz können Sie mit einem leicht angefeuchteten Tuch reinigen. Tauchen Sie die Resistenz niemals in Wasser ein.
- Reinigen Sie die äußeren Teile mit einem feuchten Tuch.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine chemischen oder abrasiven Produkte, Metallschwämme, etc., welche die Oberflächen beschädigen können.
- Reinigen Sie den Filter regelmäßig, je nachdem, wie oft Sie das Gerät benutzen. Zur Reinigung des Filters entfernen Sie den Deckel des Filters (2), indem Sie ihn an der Lasche anheben. Tauchen Sie den Deckel des Filters in einem Behälter mit warmem Wasser und Seife ein, um alle Fettreste zu entfernen. Der Deckel sollte komplett trocknen, ehe Sie ihn erneut in seine Ausgangsposition einsetzen.

UMWELTSCHUTZ

- Wenn Sie sich in Ihrer Eigenschaft als Verbraucher des Gerätes entledigen möchten, bringen Sie dieses bitte für seine korrekte Behandlung zu einem Entsorgungszentrum oder hierfür vorgesehenen Container.
- Werfen Sie es nie in den Hausmüll. Auf diese Weise tragen Sie dazu bei, die Umwelt zu schützen und zu verbessern.

CONDIÇÕES DE GARANTIA – 20 DIAS *

- Esta garantia, cobre, durante 20 dias úteis, qualquer defeito de funcionamento, procedendo-se à troca do aparelho no domicílio do utilizador, sem custo algum para este (somente Jata Pae e aquecimento).
- Para a sua aplicação, é imprescindível a entrega ao mensageiro do recibo de compra, junto com o aparelho que vai ser devolvido.
- O aparelho a devolver, tem de estar completo, com todos os seus acessórios, papéis, etc. e na sua embalagem original.
- As exclusões a esta garantia, são as mesmas que as "exclusões da garantia geral (2 anos)".

GARANTIA GERAL (2 ANOS) – GARANTIA TOTAL

- Esta garantia cobre, durante dois anos, a partir da data de compra, qualquer defeito de funcionamento, sem custo algum para o titular do mesmo.
- Adicionalmente, o titular da garantia desfrutará em cada momento de todos os direitos que a legislação vigente lhe conceda.

"Exclusões da garantia geral (2 anos)"

- A garantia não cobre as roturas ou avarias produzidas por caídas, instalação incorrecta, manipulação total ou parcial por pessoal alheio aos Serviços Técnicos da JATA, assim como por causas de força maior alheias à JATA (fenómenos geológicos, distúrbios, uso não doméstico, etc).
- Igualmente, a presente garantia não tem efeito sobre os componentes e acessórios que são objecto de desgaste como consequência do uso, assim como os perecíveis, tais como compostos plásticos, borracha, vidro, cabos, lâmpadas, papel, filtros, esmaltes, pinturas ou revestimentos deteriorados por uso indevido ou reacção a agentes como calor, água ou produtos químicos externos.
- Também ficam isentas da garantia as operações de ajuste e limpeza explicadas nos livros de instruções.

GARANTIA PLUS – 1 ANO ADICIONAL *

- JATA com esta garantia, aumenta de 2 para 3 anos a garantia geral, sem custo algum para o utilizador.
- Para que a garantia JATA tenha validade, esta deverá estar devidamente preenchida, sem rasuras, nem emendas e carimbada pelo estabelecimento vendedor, com indicação clara da data de venda.

* Os 20 dias e a Garantia Plus, apenas são aplicáveis em Portugal Continental (não incluí Madeira e Açores).

Os textos, fotos, cores, figuras e dados, correspondem ao nível técnico do momento em que foram impressos. Reservamo-nos o direito de efectuar modificações, motivados pelo desenvolvimento permanente da técnica nos nossos produtos.

ENGLISH:
In the rest of countries, the holder of the guarantee will enjoy all the rights that his legislation in force concedes.

ITALIANO:
Negli altri paesi, il titolare della garanzia, si avvarrà dei diritti che la legislazione in vigore prevede e tutela.

FRANÇAIS:
Dans les autre pays, le titulaire de la garantie jouira de tous les droits que la législation en vigueur lui concède.

DEUSTSCH:
Im Rest der Länder, der Garantieinhaber, geniesst alle Rechte die ihn Ihre rechtsgültige Gesetzgebung erteilt.

CONDICIONES DE GARANTÍA – 20 DÍAS*

- Esta garantía cubre durante 20 días naturales, cualquier defecto de funcionamiento, haciéndose el cambio del aparato en el domicilio del usuario, sin coste alguno para éste.
- Para su aplicación, es imprescindible la entrega al mensajero del ticket de compra junto con el aparato que se va a devolver.
- El aparato a devolver ha de estar completo, con todos sus accesorios, papeles, etc. y en su estuche original.
- Las exclusiones a esta garantía, son las mismas que las "exclusiones de la garantía general (2 años)".

GARANTÍA GENERAL (2 AÑOS) – GARANTÍA TOTAL

PROMOCIONES:

Para que la garantía sea efectiva, si su aparato ha sido obtenido a través de una promoción, asegúrese de guardar algún documento que indique el modelo y la fecha de la entrega. Sin este justificante, la garantía no tendrá validez.

- Esta garantía cubre durante dos años, a partir de la fecha de compra, cualquier defecto de funcionamiento, sin coste alguno para el titular de la misma.
- Adicionalmente, el titular de la garantía, disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.

"Exclusiones de la garantía general (2 años)"

- La garantía no cubre las roturas o averías producidas por caídas, instalación incorrecta, la manipulación total o parcial por personal ajeno a los Servicios Técnicos de JATA, así como por causas de fuerza mayor ajenas a JATA (fenómenos geológicos, disturbios, uso no doméstico, etc.)
- Igualmente, la presente garantía no tiene efecto sobre los componentes y accesorios que son objeto de desgaste como consecuencia del uso, así como los perecederos, tales como compuestos plásticos, goma, cristal, cables, lámparas, papel, filtros, esmaltes, pinturas o recubrimientos deteriorados por uso indebido o reacción a agentes como calor, agua o productos químicos externos.
- Asimismo quedan exentas de la garantía las operaciones de ajuste y limpieza, explicadas en los libros de instrucciones.

GARANTÍA PLUS – 1 AÑO ADICIONAL*

- JATA con esta garantía, amplía de 2 a 3 años la garantía general, sin coste alguno para el usuario.
- Para que la garantía JATA tenga validez ésta deberá estar debidamente cumplimentada, sin tachaduras ni enmiendas y sellada por el establecimiento vendedor, con indicación clara de la fecha de venta.

* Los 20 días y la Garantía Plus, sólo es aplicable a España peninsular y Baleares.

En el resto de países, el titular de la garantía, disfrutará de todos los derechos que su legislación vigente le conceda.

Resguardo para enviar a JATA por el S.A.T. como prueba de garantía en sus liquidaciones.
Para próximas liquidaciones en garantía, el usuario debe presentar al S.A.T., el certificado de garantía junto al recibo de la última reparación.

Mod. FR700

Fecha de compra ----------

Certificado de garantía
Certificado de garantia

Mod. FR700

Sello del Vendedor

Carimbo do Vendedor

Fecha de Venta

Data da Venta

Nombre y dirección del comprador **Nome e direcção do comprador**

3 años de garantía

3 anos de garantia

Electrodomésticos JATA, S.A.
ESPAÑA
Zubibitarte, 8 • 48220 ABADIANO - Bizkaia
Tel. 902 100 110 / 94 621 55 40 • Fax 902 100 111 / 94 681 44 44

www.jata.es

PORTUGAL
Avenida Engenheiro Duarte Pacheco, Torre 2-3, Sala 3 • 1070-102
Lisboa Tel. 213 876 355 • Fax 213 867 398

www.jata.pt

Mod. FR700

Recibo S.A.T. Nº. ----------

Fecha de compra ----------