



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

FREIDORA
FRITADEIRA
DEEP FRYER
FRIGGITRICE
FRITEUSE
FRITTEUSE

Mod.FR326E

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

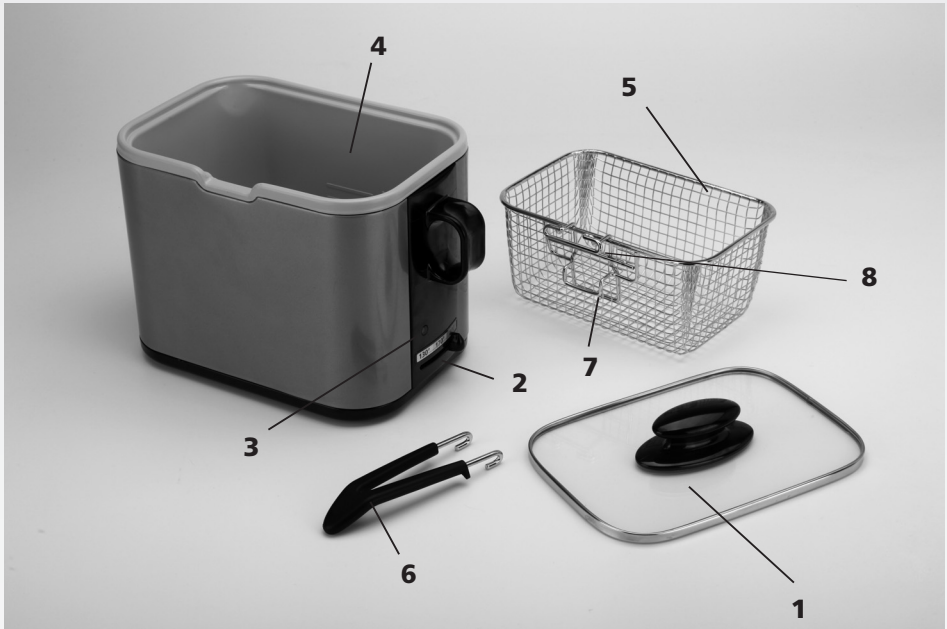
PORTUGAL

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. FR326E

230V.~

50 Hz.

1.000 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.Selector de temperatura.
- 3.Indicador luminoso.
- 4.Depósito.
- 5.Cestillo.
- 6.Asa cestillo.
- 7.Soporte cestillo.
- 8.Enganche cestillo.

PRINCIPAIS COMPONENTES

- 1.Tampa.
- 2.Selector de temperatura.
- 3.Luz piloto.
- 4.Depósito.
- 5.Cesto.
- 6.Pega do cesto.
- 7.Suporte do cesto.
- 8.Engate cesto.

MAIN COMPONENTS

- 1.Lid.
- 2.Temperature selector.
- 3.Pilot light.
- 4.Oil tank.
- 5.Basket.
- 6.Basket handle.
- 7.Basket support.
- 8.Hook basket.

PRINCIPAUX COMPOSANTS

- 1.Couvercle.
- 2.Sélecteur de température.
- 3.Indicateur lumineux.
- 4.Cuve.
- 5.Panier.
- 6.Poignée panier.
- 7.Support panier.
- 8.Système d'accrochage du panier.

COMPONENTI PRINCIPALI

- 1.Coperchio.
- 2.Selettore di temperatura.
- 3.Indicatore luminoso.
- 4.Vasca.
- 5.Cestello.
- 6.Impugnatura cestello.
- 7.Sostegno cestello.
- 8.Aggancio del cestello.

HAUPTBESTANDTEILE

- 1.Deckel.
- 2.Temperaturauswahl.
- 3.Signallicht.
- 4.Behälter.
- 5.Frittierkorb.
- 6.Frittierkorbgriff.
- 7.Halterung Frittierkorb
- 8.Frittierkorbbefestigung.

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 el aparato en agua u otro líquido.**
- 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), y extraiga el cestillo (5).
- Coloque el asa (6) enganchándola en la varilla del cestillo, presione entre sí los dos alambres que posee y gírela hacia fuera para que quede correctamente encajada en el enganche del cestillo (8).
- Limpie el cestillo y el depósito con un trapo humedecido y séquelos bien a continuación.
- Vierta aceite en el depósito (4). 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 señalados en su interior.
- Mientras prepara los alimentos puede ir calentando el aceite. Para ello conecte la freidora a la red. Se iluminará el indicador luminoso (3) y el aceite iniciará el calentamiento. Deslice el selector de temperatura (2) a la posición adecuada, de acuerdo a los alimentos que vaya a freír. Habitualmente las temperaturas más altas son las más adecuadas para freír.
- Espere que el indicador luminoso (3) se apague; entonces el aceite ha alcanzado la temperatura seleccionada.
- Coloque los alimentos a freír en el cestillo (5). Esta operación debe efectuarse con el cestillo fuera del depósito, y los alimentos no deben rebasar las tres cuartas partes de su volumen.
- En caso que los alimentos a freír 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 (4).
- Cuando los alimentos estén en su punto, retire el cestillo y espere que escurran dejando el cestillo colgado por su soporte (7) en el borde del depósito.
- Cuando haya finalizado la fritura desconecte la freidora de la red.
- Espere que esté totalmente fría y coloque la tapa para preservar el aceite de partículas ambientales.

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza asegúrese que la freidora está desconectada de la red.
- El cestillo y la tapa puede limpiarlos con agua y jabón, procurando aclararlos y secarlos bien a continuación.
- El depósito puede limpiarlo con agua y jabón, procurando aclarar y secar bien a continuación. No emplee objetos metálicos en su limpieza ya que puede dañar el recubrimiento.
- 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.



PROTECCIÓN 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 ao alcance das crianças sacos de plástico ou elementos da embalagem. Podem ser potenciais fontes de perigo.
- Não ligue o aparelho sem se certificar que a voltagem indicada na placa de características coincide com a da rede.
- Verifique se a tomada dispõe da adequada ligação à terra.
- Nunca ligue a fritadeira sem que o óleo atinja o nível mínimo da cuba, ou ultrapasse o máximo.

- Nunca introduza qualquer outro líquido excepto óleo ou azeite na cuba.
- **MUITO IMPORTANTE: Nunca deve mergulhar 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.
- A fritadeira pode atingir temperaturas elevadas. Evite tocar-lhe até passado algum tempo após desligado.
- Durante o seu funcionamento não a deixe sem vigilância.
- Evite mover ou mudar a fritadeira de lugar durante o seu funcionamento.
- 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 aparelho 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 vigilância.
- 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), e o cesto (5).
- Coloque a pega (6) engatando-a na grelha do cesto; pressione, entre si, os dois arames que esta possui e rode-a para fora para que fique corretamente encaixada no sistema de engate do cesto (8).
- Limpe o cesto e o depósito com um pano humedecido e, em seguida, seque-os bem.
- Deite óleo no depósito (4). Tenha em atenção que o óleo deve ficar sempre acima do nível mínimo (MIN) e não deve ultrapassar o nível máximo (MAX). Os dois níveis estão assinalados no interior do depósito.

- Enquanto prepara os alimentos pode ir aquecendo o óleo. Para tal, ligue a fritadeira à rede. A luz piloto (3) acender-se-á e o óleo iniciará o seu aquecimento. Faça deslizar o selector de temperatura (2) para a posição adequada, de acordo com os alimentos que vai fritar. Habitualmente, as temperaturas mais altas são as mais adequadas para fritar.
- Espere que a luz piloto (3) se apague. Nessa altura o óleo terá atingido a temperatura adequada.
- Coloque os alimentos a fritar no cesto (5). Esta operação deverá ser efectuada com o cesto fora do depósito e os alimentos não deverão ultrapassar as três quartas partes do seu volume.
- No caso dos alimentos serem panados é aconselhável colocá-los com o cesto dentro da cuba para evitar que adiram à mesma.
- Introduza o cesto com os alimentos no depósito (4).
- Quando terminar de fritar os alimentos, retire o cesto e espere que escorram deixando o cesto pendurado no seu suporte (7) no rebordo do depósito.
- Quando tiver terminado de fritar desligue a fritadeira da rede.
- Espere que esteja totalmente fria e coloque a tampa para preservar o óleo de partículas ambientais.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de proceder à sua limpeza certifique-se que a fritadeira está desligada da rede.
- O cesto, o depósito e a tampa podem ser lavados com água e detergente, procurando enxaguá-los e, seguidamente, secá-los bem.
- Na limpeza o depósito não utilize objectos metálicos pois pode danificar a sua cobertura.
- Limpe a parte exterior com un pano húmido.
- Na sua limpeza não utilize produtos químicos ou abrasivos, esfregões metálicos, etc., que possam deteriorar a superfície.



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.

ATTENTION

- Carefully read these instructions before using the deep fryer for the first time and keep it for future enquiries.
- 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 rating plate and that of your household are the same.
- Make sure the plug has an adequate earth base.
- Never connect the deep fryer without the oil being over the minimum indication in the tank, and without exceeding the maximum.
- Do not put any other liquid but oil in the tank.
- **VERY IMPORTANT: Do not immerse 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 can reach high temperatures. Avoid touching it until it has been unplugged for some time.
- Do not leave unattended while in use.
- Avoid moving or changing the deep fryer from place while it is working.

- Do not use the lid while frying, neither when the oil is hot or getting hot.
- 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 deep fryer with a damaged or deteriorated cable or plug.
- 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 Service Centre.

INSTRUCTIONS OF USE

- Before using the deep fryer for the first time open the lid (1) and remove the basket (5).
- Place the handle (6) fixing it in the rod of the basket, press the two sticks at the same time and turn it outwards to fix it correctly in the hook of the basket (8).
- Clean the basket and the tank with a damp cloth, and dry them carefully afterwards.
- Pour the oil into the tank (4). Bear in mind that the oil level must always be between the minimum (MIN) and the maximum level (MAX). Both levels are indicated inside the tank.
- While you preparing the food for cooking you may heat up the oil. To do so, plug the deep fryer into the mains. The pilot light (3) will go on and the oil will begin to heat up. Slice the temperature selector (2) to the position according to the food to be fried. The higher temperatures are usually the most adequate for frying food.
- Wait for the pilot light (3) goes off; then the oil will have reached the selected temperature.
- Place the food to be fried in the basket (5). This must be done with the basket out of the tank, and the food must not exceed the three-quarter parts of its volume.
- If the food to be fried is in batter, it is advisable to put them with the basket in the oil to avoid sticking to the basket.
- Put the basket with the food into the tank (4).
- Once the food are ready, remove the basket and await till they wring, leaving the basket hung on its support (7) in the edge of the tank.
- Once the fried is finish, unplug the deep fryer from the mains.
- Await until it is completely cold and maintain the lid closed to keep the oil out of the environmental particles.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Before you proceed to cleaning it, ensure the deep fryer is unplugged from the mains.
- The basket, the tank and the handle can be cleaned with soap and water taking care to rinse and dry them well after cleaning.
- Do not use metallic objects for cleaning the tank as they can damage the coating.
- Clean the outside with a damp cloth.
- Do not use chemical or abrasive products, such as metallic scourers, which may deteriorate the surfaces of the appliance.



- 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.
- 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 brancher l'appareil sans s'assurer d'abord que la tension indiquée sur la plaque de caractéristiques correspond bien à celle du réseau.
- S'assurer que la base de la prise dispose d'une prise de terre adaptée.
- Ne connecter jamais la friteuse si l'huile ne dépasse pas le niveau minimum de la cuve ou si elle dépasse le niveau maximum.
- Ne jamais introduire de liquide autre que de l'huile dans la cuve.
- **TRÈS IMPORTANT: Ne submergez jamais l'appareil dans l'eau ou tout 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. Éviter de le toucher immédiatement après avoir débranché l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner 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 n'est pas destiné à être mis en marche avec un temporisateur externe ou un système séparé de commande à distance.
- Cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique.
- Ne pas utiliser la friteuse lorsque la prise ou le cordon est endommagé.
- Le nettoyage et la maintenance à réaliser par l'utilisateur 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 la première utilisation de votre friteuse, retirez le couvercle (1) et le panier (5).
- Placez la poignée (6) en fixant dans la tige du panier, appuyez sur les des bâtons en même temps et en tournant vers l'extérieur pour bien le bloquer dans le crochet du panier (8).
- Nettoyez le panier et la cuve avec un linge humide et ensuite séchez-les.
- Versez l'huile dans la cuve (4). Rappelez-vous que l'huile doit dépasser le niveau minimum (MIN) et ne pas excéder le niveau maximum (MAX). Ces deux niveaux sont signalés à l'intérieur de la cuve.
- Pendant que vous préparez les aliments, faites chauffer l'huile. Pour cela, branchez la friteuse. Le voyant (3) s'illuminera et l'huile commencera à chauffer. Faites glisser le sélecteur de température (2) vers la position souhaitée, selon le type d'aliments à frire. Normalement les températures les plus hautes sont les plus indiquées pour frire.
- Attendez que le voyant lumineux (3) s'éteigne; l'huile a alors atteint la température sélectionnée.
- Placez les aliments à frire dans le panier (5). Cette opération doit s'effectuer le panier hors de la cuve et les aliments ne doivent pas dépasser des trois quarts de son volume.
- Si les aliments à frire sont panés, il est recommandé de les placer dans le panier dans la cuve afin d'éviter qu'ils ne s'y adhèrent.
- Introduisez le panier avec les aliments dans la cuve (4).
- Lorsque les aliments sont à point, retirez le panier et laissez égoutter en suspendant le panier à son support (7) sur le bord de la cuve.
- Lorsque la friture est terminée, déconnectez la friteuse du réseau.
- Attendez que la friteuse ait totalement refroidi et replace le couvercle pour éviter que des particules contenues dans l'air ne se déposent dans l'huile.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

- Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que la friteuse est débranchée du secteur.
- Le panier, la cuve et le couvercle peuvent être nettoyés à l'eau et au savon, en prenant de bien les rincer et les sécher ensuite.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pour le nettoyage de la cuve. Cela pourrait détériorer son revêtement.

- Les parties extérieures doivent être nettoyées avec un linge humide.
- N'utilisez pas de produits chimiques ou abrasifs, de tampons à récurer métalliques, etc., qui pourraient endommager les surfaces.



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.

ITALIANO

ATTENZIONE

- Leggere attentamente queste istruzioni prima di usare l'apparecchio e conservarle per eventuali future consultazioni.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con età uguale o maggiore a 8 anni, persone con disabilità 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.
- Assicurarci che la spina abbia un adeguato scarico a terra.
- Evitare di collegare la friggitrice alla rete elettrica se l'olio non supera il livello minimo o se oltrepassa il livello massimo della vasca.
- Introdurre nella vasca esclusivamente olio, evitare qualsiasi altro liquido.
- **MOLTO IMPORTANTE: Non immergere mai l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.**

- Fare attenzione affinché i bambini non giochino con l'apparecchio. Mantenere l'apparecchio lontano dai bambini.
- Le pareti esterne della friggitrice possono raggiungere una temperatura piuttosto elevata. Prima di toccarle, scollegare l'apparecchio e lasciar trascorrere il tempo necessario per il loro raffreddamento.
- Non lasciare l'apparecchio in funzionamento senza sorveglianza.
- Evitare di muovere o spostare la friggitrice quando sia in funzionamento.
- 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 apparecchio è stato progettato per essere destinato solo all'uso domestico.
- Non utilizzare la friggitrice se la spina o il cavo sono danneggiati.
- La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini senza supervisione di un maggiore.
- Qualora il cavo dell'alimentazione fosse danneggiato, rivolgersi ad un Servizio Tecnico Autorizzato per la sua sostituzione.

ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta rimuovere il coperchio (1) ed estrarre il cestello (5).
- Colloch il manico (6) agganciandolo all'impugnatura del cestello premendo le due barrette l'una con l'altra e successivamente le giri verso l'esterno, assicurandosi che rimangano saldamente fissate al cestello (8).
- Pulire il cestello e la vasca con un straccio umido ed asciugare con cura.
- Versare l'olio nella vasca (4). Ci si deve accertare che l'olio superi sempre il livello minimo (MIN) e non oltrepassi il livello massimo (MAX). Entrambi i livelli sono indicati nella parte interna.
- Mentre si preparano gli alimenti, si può cominciare a scaldare l'olio. A tal fine, inserire la spina nella presa elettrica. L'indicatore luminoso (3) si accenderà e l'olio comincerà a riscaldarsi. Spostare il selettore della temperatura (2), posizionandolo sul valore adeguato in funzione del cibo da friggere. In generale, le temperature più alte sono le più adeguate per la frittura.
- Attendere che l'indicatore luminoso (3) si spenga, indicando che l'olio ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Mettere gli alimenti da friggere nel cestello (5). Per eseguire questa operazione, il cestello deve essere stato estratto dalla vasca e ci si deve accertare che gli alimenti non superino i tre quarti del suo volume.
- Se i cibi sono impanati, è, invece, consigliabile introdurli con il cestello già immerso nella vasca, per evitare che vi aderiscano.

- Abbassare il cestello con gli alimenti, immergendolo nella vasca (4).
- Quando gli alimenti abbiano raggiunto il punto di cottura desiderato, estrarre il cestello e farlo scolare per eliminare l'eccesso d'olio appoggiandolo sull'apposito supporto (7) situato sul bordo della vasca.
- Completata la frittura, disinserire la spina della friggitrice dalla presa.
- Attendere che si sia completamente raffreddata e chiudere il coperchio per proteggere l'olio dalle alterazioni provocate dalle particelle presenti nell'aria.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi di aver disinserto la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica.
- Il cestello, il deposito e il coperchio si potranno pulire con acqua e sapone, cercando di sciacquarli bene e poi asciugarli.
- Nelle operazioni di pulizia della vasca non utilizzare oggetti metallici, che possono danneggiarne il rivestimento.
- 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.



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: Es ist untersagt, das Gerät in Wasser oder in anderen Flüssigkeiten zu tauchen.**
- 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 Erstgebrauch der Fritteuse, entfernen Sie den Deckel (1) und entnehmen Sie den Frittierkorb (5).
- Platzieren Sie den Griff (6), indem Sie ihn in die Korbführung einhaken. Drücken Sie dazu die beiden Griffvorrichtungen und ziehen Sie diese nach außen, damit sie fehlerfrei an der Korbbefestigung (8) fixiert werden.
- Reinigen Sie den Korb und Behälter mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie sie danach gut.
- Geben Sie Frittieröl in den Behälter (4). 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 das Frittiergut zubereiten, können Sie das Öl schon einmal erhitzen. Dazu schließen Sie die Fritteuse an. Das Signallicht (3) erleuchtet und die Heizvorrichtung beginnt das Öl zu erhitzen. Stellen Sie bei der Temperatúrauswahl (2) die gewünschte Temperatur je nach Frittiergut ein. In der Regel sind die höheren Temperaturen für das Frittieren am geeignetsten.
- Warten Sie bis das Signallicht (3) erlöscht, denn dann hat das Öl die erwünschte Temperatur erreicht.
- Geben Sie das Frittiergut in den Korb (5) außerhalb des Frittieröls. Dabei sollte das Frittiergut nicht mehr als $\frac{1}{3}$ des Korbvolumens ausmachen.
- Bei Frittiergut mit Panaden ist es ratsam, das Frittiergut direkt in den bereits im Frittieröl positionierten Korb zu geben, damit es nicht an dem Korb kleben bleibt.
- Führen Sie vorsichtig den Korb mit dem Frittiergut in den Behälter ein (4).
- Wenn das Frittiergut seinen Garpunkt erreicht hat, heben Sie den Korb aus dem Frittieröl und haken Sie ihn in die Halterung (7) 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.

WARTUNG UND REINIGUNG

- Stellen Sie sicher, dass Sie vor der Reinigung das Gerät vom Stromnetz trennen.
- Den Korb und den Deckel können Sie mit Spülmittel reinigen und danach ausreichend mit Wasser abspülen und gut trocknen.
- Den Behälter können Sie mit Spülmittel reinigen und danach ausreichend mit Wasser abspülen und gut trocknen. Verwenden Sie bei der Reinigung keine metallischen Gegenstände, da diese die Beschichtung beschädigen können.
- Den Außenbereich des Gerätes können Sie mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine chemischen oder abrasiven Produkte, Metallschwämme, etc., da sie die Beschichtung beschädigen können.

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.
- 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.
- 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.
- * Os 20 dias e a Garantia Plus, apenas são aplicáveis em Portugal Continental (não inclui 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 autres pays, le titulaire de la garantie jouira de tous les droits que la législation en vigueur lui concède.

DEUTSCH:

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.
- 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.
- 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 precederos, 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.
- * 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.



Fecha de compra



Certificado de garantía
Certificado de garantía
Mod. FR326E

Sello del Vendedor
Carimbo do Vendedor

Fecha de Venta
Data da Venta

Nombre y dirección del comprador

Nome e dirección 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



Recibo S.A.T. Nº.

Fecha de compra

