



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

**FREIDORA INOX "FILTRA PLUS"**  
**FRITADEIRA INOX "FILTRA PLUS"**  
**INOX DEEP FRYER "FILTRA PLUS"**  
**FRITEUSE INOX «FILTRA PLUS»**  
**FRIGGITRICE INOX "FILTRA PLUS"**  
**FRITTIERGERÄT AUS EDELSTAHL "FILTRA PLUS"**

**Mod. FR680**

**Electrodomésticos JATA, S.A.**  
**ESPAÑA**

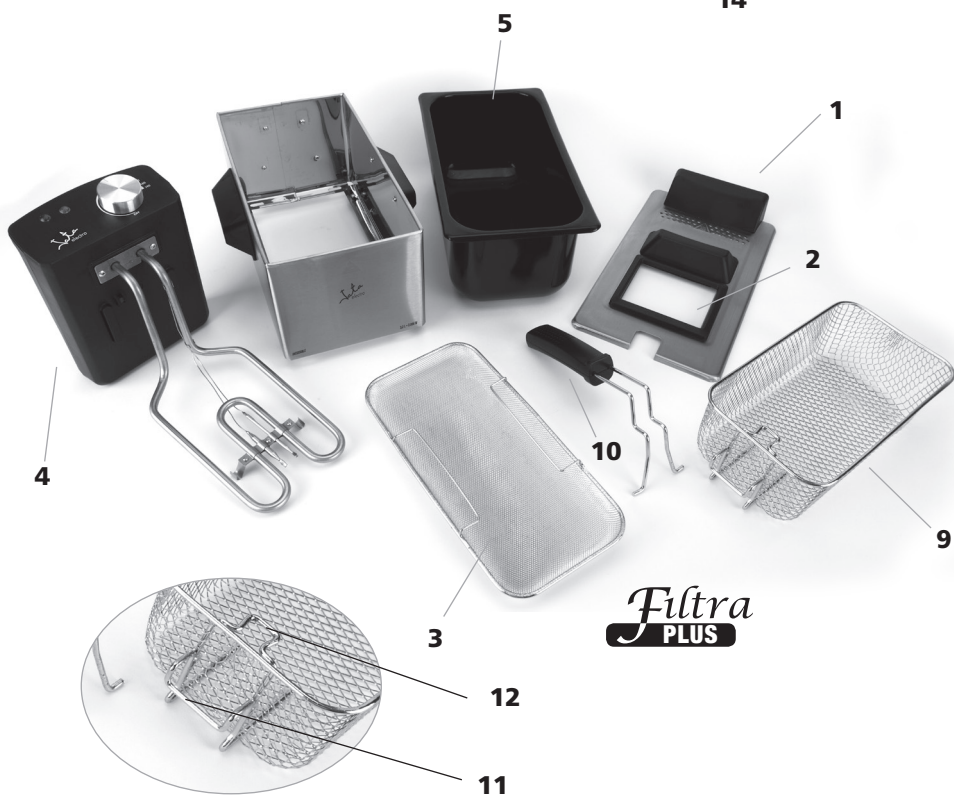
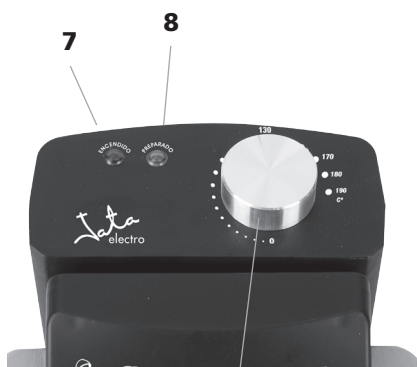
Pol. de La Serna, calle D - 31500 TUDELA - Navarra - Spain  
Tel. 94 621 55 40 • Fax 94 681 44 44

[www.jata.es](http://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](http://www.jata.pt)



**Filtra  
PLUS**

**DATOS TÉCNICOS • DADOS TECNICOS • TECHNICAL DATA**

Julio 2019

<b>Mod. FR680</b>	<b>220-240 V~</b>	<b>50-60 Hz</b>	<b>2.000 W</b>
-------------------	-------------------	-----------------	----------------

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. Visor
3. "FILTRA PLUS". Malla especial para el filtrado del aceite.
4. Cabezal extraíble.
5. Depósito.
6. Selector de temperatura.
7. Indicador luminoso encendido.
8. Indicador luminoso preparado.
9. Cestillo.
10. Asa cestillo.
11. Soporte cestillo.
12. Enganche cestillo.
13. Botón "RESET".
14. Recogecables.

## MAIN COMPONENTS

1. Lid.
2. Viewing window.
3. "Filtra Plus", special mesh for oil filtering.
4. Removable head.
5. Tank.
6. Temperature selector.
7. On indicator light.
8. Ready indicator light.
9. Basket.
10. Basket handle.
11. Basket support.
12. Hook basket.
13. "RESET" button.
14. Cord storage.

## COMPONENTI PRINCIPALI

1. Coperchio.
2. Visore.
3. "Filtra Plus", filtro speciale per l'olio.
4. Testa estraibile.
5. Deposito.
6. Selettore della temperatura.
7. Led luminoso acceso.
8. Led luminoso preparato.
9. Cestello.
10. Manico del cestello.
11. Supporto del cestello.
12. Aggancio del cestello.
13. Pulsante "RESET".
14. Avvolgicavo.

## PRINCIPAIS COMPONENTES

1. Tampa.
2. Visor.
3. "Filtra Plus", malha especial para a filtragem do óleo.
4. Cabeça extraível.
5. Depósito.
6. Selector de temperatura.
7. Indicador luminoso aceso.
8. Indicador luminoso preparado.
9. Cesto.
10. Pega do cesto.
11. Suporte do cesto.
12. Engate cesto.
13. Botão "RESET".
14. Sistema de recolha de cabos.

## PRINCIPAUX COMPOSANTS

1. Couverture.
2. Viseur.
3. "Filtra Plus", filtre à huile.
4. Tête extractible.
5. Cuve.
6. Sélecteur de température.
7. Témoin lumineux allumé.
8. Témoin lumineux préparé.
9. Panier.
10. Poignée panier.
11. Support panier.
12. Système d'accrochage du panier.
13. Bouton « RESET ».
14. Ramasse-câbles.

## HAUPTBESTANDTEILE

1. Deckel.
2. Sichtanzeige.
3. "Filtra Plus", besonderer Maschenfilter zur Filterung von Öl
4. Herausnehmbares Kopfteil.
5. Behälter.
6. Temperaturwähler.
7. Leuchtanzeige AN.
8. Leuchtanzeige BEREIT.
9. Frittierkorb.
10. Henkel Frittierkorb.
11. Frittierkorb-Unterteil.
12. Frittierkorb-Halterung.
13. "RESET" – Knopf.
14. Kabelfach.

## ATENCIÓN

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner la freidora en funcionamiento y guárdelas para futuras consultas.
- Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años. Puede ser usado por niños de 8 o más años si están continuamente supervisados y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si están supervisados o han recibido instrucción concerniente al uso del aparato de una manera segura y comprenden los riesgos que este 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.



- **PRECAUCIÓN: Superficie caliente.**
- 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.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- 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.
- Los aparatos de cocinado deben estar colocados en una situación estable para evitar el derramamiento de líquidos y con las asas (si existen) colocadas.
- 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.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio postventa o personal similar cualificado con el fin de evitar un peligro.

#### **INSTRUCCIONES DE USO**

- Antes de utilizar la freidora por primera vez retire la tapa (1), extraiga el cestillo (9) y el asa.
- Coloque el asa (10) en el enganche del cestillo (12). Para ello presione entre sí los dos alambres del asa e introduzca sus extremos en los agujeros del enganche. A continuación, gírela hacia fuera hasta que quede anclada en la parte superior del enganche del cestillo.
- Saque el cabezal (4) junto con la malla especial para el filtrado del aceite (3) y resistencia tirando de él hacia arriba y retire el depósito (5).
- Limpie el cestillo y el depósito con un trapo humedecido y séquelos bien a continuación.
- Coloque de nuevo el depósito, la malla especial para el filtrado del aceite y el cabezal
- Verifique que el cabezal (4) 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.
- Extraiga totalmente el cable del recogecables (14).
- Vierta aceite en el depósito (5). 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” (7). Este indicador permanecerá iluminado siempre que la freidora esté conectada a la red.

- Gire en dirección horaria el selector de temperatura (6) a la posición adecuada, de acuerdo a los alimentos que vaya a freír. Se iluminará el indicador “preparado” (8) y el aceite iniciará el calentamiento. Habitualmente las temperaturas más altas son las más adecuadas para freír.
- Espere que el indicador luminoso “preparado” se apague; entonces el aceite ha alcanzado la temperatura seleccionada.
- Coloque los alimentos a freír en el cestillo (9). 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 rebosados, 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 (5). Si lo desea puede colocar la tapa (1) y vigilar la fritura a través del visor (2).
- Cuando los alimentos estén en su punto, retire el cestillo y espere que escurran dejando el cestillo colgado por su soporte (11) 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” (13)**

- 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 bajo 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 (4), junto con la malla especial para el filtrado del aceite (3) tirando de él hacia arriba.
- El cestillo, la malla especial para el filtrado del aceite 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.

### **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.



## ATENÇÃO

- Leia atentamente estas instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento e guarde-as para futuras consultas.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças com idade inferior a 8 anos. Este aparelho pode ser usado por crianças maiores de 8 anos se estiverem continuamente supervisionadas 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 tenham recebido instruções para a utilização do aparelho de forma segura e de modo a que compreendam os riscos 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.
-  **ATENÇÃO: Superfície quente.**
- 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.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.

- 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.
- Os aparelhos para cozinhar devem manter-se colocados de forma estável para evitar o derramamento de líquidos e com as pegas (se existirem) colocadas.
- 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.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço pós-venda ou por pessoal devidamente qualificado, a fim de evitar situações de perigo.

#### **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

- Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez retire a tampa (1), o cesto (9) e a pega.
- Coloque a pega (10) no engate do cesto (12). Para isso pressione entre si os dois arames da pega e introduza os seus extremos nos orifícios do engate. Seguidamente, rode-a para fora até que fique engatada na parte superior do engate do cesto.
- Retire a cabeça (4) juntamente com a malha especial para filtrar o óleo (3), puxe a resistência puxando-a para cima e retire o depósito (5).
- Limpe o cesto e o depósito com um pano humedecido e, depois, seque-os bem.
- Coloque de novo o depósito, a malha especial para filtrar o óleo e a cabeça.
- Verifique se a cabeça (4) 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.
- Desenrole totalmente o cabo do sistema de recolha do cabo (14).
- Deite óleo no depósito (5). 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 “aceso” (7). Este indicador permanecerá iluminado enquanto a fritadeira estiver ligada à rede.
- Rode o selector de temperatura (6) na direcção dos ponteiros do relógio para a posição adequada, de acordo com os alimentos que vai fritar. Iluminar-se-á o indicador “preparado” (8) e o óleo iniciará o aquecimento. Habitualmente, as temperaturas mais elevadas são as mais adequadas para fritar.
- Espere que o indicador luminoso “preparado” se apague; o óleo atingiu, então, a temperatura seleccionada.
- Coloque os alimentos a fritar no cesto (9). Esta operação deve ser efectuada com o cesto fora do depósito, não devendo os alimentos ultrapassar as três quartas partes do seu volume.



- 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 (5). Se o desejar pode colocar a tampa (1) e vigiar a fritura através do visor (2).
- Quando os alimentos estiverem prontos, retire o cesto e espere que escorram deixando o cesto pendurado pelo suporte (11) 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" (13)**

- 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 em el depósito.
- Se tal ocorrer deverá restabelecer o sistema de segurança. Para tal, espere que o óleo e a resistencia arrefeçam totalmente.
- Pressione com uma pequena chave de fendas o botão que se encontra por baixo da indicação "RESET" até ouvir um "clique" indicando que o termóstato foi ativado. Após esta operação, a fritadeira voltará a funcionar normalmente.
- Se o dispositivo de segurança da fritadeira se desliga de forma contínua, o aparelho deverá ser levado a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

### **LIMPEZA E MANUTENÇÃO**

- Antes de proceder à sua limpeza certifique-se que a fritadeira está desligada da rede.
- Retire a cabeça (4) juntamente com a malha especial para filtrar o óleo (3) puxando-a para cima.
- O cesto, a malha especial para filtrar o óleo e o depósito podem ser lavados com água e detergente procurando, em seguida, 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.

### **PROTEÇÃO 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 appliance for the first time and keep it for future enquires.
- This appliance must not be used by children under the age of 8. It can be used by children at the age of 8 or more if they are continuously supervised and by people with physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if are supervised or they have received instruction concerning to the correct 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.



### **ATTENTION: Hot surface.**

- 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.
- Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
- 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.
- The cooking devices must be placed in a stable position to avoid spill of liquids and with the handles (if any) placed.
- 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.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or by its after-sales service or similar qualified personnel in order to avoid a danger.

#### **INSTRUCTIONS OF USE**

- Before using the deep fryer for the first time open the lid (1) remove the basket (9) and the handle.
- Assemble the handle (10) in the basket hook (12). To do it press the two wires of the handle and introduce them in the holes of the support. Then turn it outside wards until it is inserted in the upper side of the basket support.
- Remove the head (4) together the special mesh for oil filtering (3) and the resistance by pulling upwards and remove the tank (5).
- Clean the basket and the tank with a damp cloth and dry them carefully.
- Replace again the tank, the special mesh and the head.
- Verify that the head (4) 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.
- Completely remove the cable from the cable collector (14).
- Pour the oil into the tank (5). 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 (7) will light on. This indicator will be always on when the deep fryer is plugged to the mains.
- Turn the temperature selector (6) clockwise to the adequate position according to the food to be fried. The "ready" indicator (8) 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 goes off; then the oil will have reached the selected temperature.
- Place the food to be fried in the basket (9). 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.
- 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 (5). You can place the lid (1) if you need it and check the fried food through the window (2).
- Once the food are ready, remove the basket and await till they wring, leaving the basket hung on its support (11) 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 (13)**

- 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.
- Press with a small screwdriver on the button marked “RESET” until you hear a “click” indicating that the thermostat has rearmed. Once this operation done, the deep fryer will operate normally.
- If the device were to disconnect itself repeatedly, the appliance should be revised by an authorised technical service.

### **MAINTENANCE AND CLEANING**

- Before you proceed to cleaning it, ensure the fryer is unplugged from the mains.
- Remove the head (4) with the special mesh (3) by pulling upwards.
- The basket, the special mesh and the tank can 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.

### **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.



## ATTENTION

- Lisez attentivement ces instructions avant de mettre l'appareil en fonctionnement et conservez-les pour de futures consultations.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans. Il peut être utilisé par les enfants à l'âge de 8 ou plus se ils sont continuellement surveillés et par des personnes avec 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.



- **ATTENTION: surface chaude.**
- 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.
- Gardez l'appareil et le câble à la portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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.
- Les appareils de cuisine doivent être placés sur un emplacement stable pour éviter les écoulements de liquides et avec les anses (le cas échéant) installées.
- 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 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'utilisateur ne doivent pas être effectués par les enfants.
- Si le câble d'alimentation est abîmé, il doit être remplacé par le fabricant, par son service après-vente ou par du personnel équivalent qualifié afin d'éviter tout danger.

#### **MODE D'EMPLOI**

- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, retirez le couvercle (1), retirez le panier (9) et la poignée.
- Placez la poignée (10) dans l'accrochage du panier (12). A cet effet, appuyez les deux tiges de fer de la poignée l'une contre l'eau eux et introduisez leurs extrémités dans les trous de l'accrochage. Ensuite, faites-la tourner vers l'extérieur jusqu'à ce qu'elle soit bien ancrée sur la partie supérieure du panier.
- Ôtez la tête (4) avec le filet spécial pour filtrer l'huile (3) et la résistance en tirant vers le haut et retirez le réservoir (5).
- Nettoyez le panier et la cuve avec un linge humide et séchez soigneusement ensuite.
- Remplacez le réservoir, le filet spécial pour filtrer l'huile et la tête.
- Vérifiez que la tête (4) 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.
- Extrait totalement du câble du range cordon (14).

- Versez l'huile dans la cuve (5). 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 (7). Ce témoin demeurera allumé tant que la friteuse est branchée au secteur.
- Tournez le sélecteur de température (6) dans le sens horaire à la position convenant aux aliments que vous allez faire frire. Le témoin « préparé » (8) 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 » s'éteigne; l'huile a alors atteint la température sélectionnée.
- Placez les aliments à frire dans le panier choisi (9). 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.
- 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 (5). Si vous le désirez, vous pouvez placer le couvercle (1) et surveiller la friture à travers le viseur (2).
- Quand les aliments sont à point, retirez le panier et laissez-les s'égoutter en suspendant le panier de son support (11) 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" (13)**

- 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 "RESET" jusqu'à ce que vous entendiez un "clac" indiquant que le thermostat a été réarmé. Une fois cette opération, la friteuse revient à un fonctionnement normal.
- 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.
- Ôtez la tête (4) avec le filet spécial pour filtrer l'huile (3) en tirant vers le haut.
- Le panier, le filet spécial pour filtrer l'huile 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.

### **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 non deve essere utilizzato da minori di 8 anni. Può essere utilizzato da maggiori di 8 anni se supervisionati o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con mancanza di esperienza e conoscenza, solo se supervisionate o solo se hanno ricevuto istruzioni per l'uso dell'apparecchio in maniera sicura e capiscono i rischi che esso implica.
- 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.
-  **ATTENZIONE: Superficie ad elevata temperatura.**
- 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.
- Mantenga l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.



- 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 è in funzione.
- L'apparecchio deve essere collocato in maniera stabile per evitare che i liquidi cadano e inoltre con i manici (se ci sono) collocati.
- Il presente apparecchio non è adatto ad essere messo in funzione attraverso un temporizzatore esterno o un sistema separato di controllo remoto.
- Questo prodotto è 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.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal fabbricante, dal suo servizio tecnico o da personale qualificato, in modo da evitare rischi.

#### **ISTRUZIONI D'USO**

- Prima di usare per la prima volta la friggitrice, dovrà togliere il coperchio (1), poi estrarre il cestello (9) e il manico.
- Collocare il manico (10) nel gancio del cestello (12). Per questo dovrà fare pressione sulle due punte di ferro del manico e inserirle nei fori di aggancio. A continuazione girarlo verso l'esterno fino a quando resterà ancorato sulla parte superiore del gancio del cestello.
- Tolga la testina (4) insieme alla maglia speciale del filtro olio (3) tirando verso su e tolga il deposito (5).
- Pulire il cestello ed il serbatoio con un panno umido ed asciugarli attentamente.
- Torni a collocare il deposito, la maglia e la testina.
- Verifichi che la testata (4) 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.
- Estragga completamente il cavo riavvolgibile (14).
- Versare l'olio nel serbatoio (5). 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 "accesso" (7). Questa spia resterà accesa, sempre che la friggitrice si trovi allacciata alla corrente.
- Girare in senso orario il selettore di temperatura (6) sulla posizione adeguata, d'accordo con gli alimenti da friggere. S'illuminerà il led (8) e l'olio inizierà a riscaldarsi. Di solito le temperature più alte sono le più adeguate alla frittura.
- Aspettare che il led luminoso si spenga; solo allora l'olio ha raggiunto la temperatura selezionata.
- Collochiamo gli alimenti a friggere nel cestello (9). Questa operazione deve essere effettuata con il cestello fuori dal serbatoio, e gli alimenti non devono superare i tre/quarti del volume del cestello stesso.
- Se il cibo è ricoperto di pastella, si consiglia di depositarli nel cestello all'interno del serbatoio per fare in modo che non si attaccino alla struttura stessa.

- Inserire il cestello con gli alimenti nella vaschetta (5). Se si desidera, si può coprire con il coperchio (1) e controllare la frittura dal visore (2).
- Quando gli alimenti sono al loro punto, ritirare il cestello e aspettare che scolino lasciando il cestello sul suo supporto (11) 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" (13)**

- 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 dovrà procedere al resettaggio del sistema di sicurezza. Prima di effettuarlo però aspetti che l'olio si sia raffreddato.
- Prema con un piccolo cacciavite il pulsante situato sotto l'indicazione "RESET" fino a sentire il "click" che indica che il termostato si è riarmato. Effettuata questa operazione la friggitrice tornerà a funzionare con normalità.
- Se il dispositivo di sicurezza non dovesse più funzionare l'apparecchio dovrà 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.
- Tolga la testina (4) insieme alla maglia speciale del filtro olio (3) tirando verso su.
- Il cestello, la maglia per l'olio ed il deposito possono essere lavati con acqua e sapone ma devono essere asciugati con attenzione.
- 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.

### **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.



## ACHTUNG

- Vor Inbetriebnahme des Geräts lesen Sie bitte die Anweisungen aufmerksam durch und heben Sie diese zur späteren Einsicht auf.
- Dieses Gerät sollte nicht von Kindern unter 8 Jahren benutzt werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber unter ständiger Beaufsichtigung sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- 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.



- **VORSICHT: Heiße Oberfläche.**
- 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.

- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich auf.
- 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.
- Die Küchengeräte sollten stets in einer stabilen Position aufgestellt werden, um das Spritzen und Über-/Auslaufen von Flüssigkeiten zu vermeiden. Derartige Geräte sollten stets an den Griffen angefasst werden, um umgestellt oder verschoben zu werden.
- 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.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, Kundendienst oder ähnlich qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, damit Gefahren vermieden werden.

#### **GEBRAUCHSHINWEISE**

- Vor der ersten Nutzung der Fritteuse entfernen Sie den Deckel (1) und entnehmen Sie den Korb (9) sowie den Griff.
- Setzen Sie den Griff (10) in die Halterung des Korbs (12) ein. Drücken Sie die beiden Drähte des Griffs und führen Sie die beiden Enden in die Löcher der Halterung ein. Drehen Sie die beiden Seitenteile des Griffs nach außen, bis sie in den oberen Teil der Halterung des Korbs einrasten.
- Entnehmen Sie das Kopfstück (4) zusammen mit dem Spezial-Netzstoff für die Filtrierung des Öls (3) und den Widerstand, indem Sie daran nach oben ziehen. Entfernen Sie dann den Behälter (5).
- Reinigen Sie den Korb und den Behälter mit einem angefeuchteten Tuch und trocknen beide im Anschluss gründlich nach.
- Setzen Sie den Behälter, den Spezial-Netzstoff für die Filtrierung des Öls sowie das Kopfstück erneut ein.
- Überprüfen Sie, ob die Heizvorrichtung (4) 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.
- Ziehen Sie das Kabel vollständig aus dem Kabelfach (14).

- Geben Sie Frittieröl in den Behälter (5). 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 (7) auf. Diese Leuchtanzeige leuchtet so lange auf, so lange die Fritteuse ans Stromnetz angeschlossen ist.
- Drehen Sie den Temperaturwähler (6) im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position. Achten Sie darauf, für jedes Lebensmittel die geeignete Stufe auszuwählen. Dann leuchtet die Leuchtanzeige (8) 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 abschaltet, da dann das Öl die gewählte Temperatur erreicht hat.
- Legen Sie die Lebensmittel zum Braten in den Korb (9). Dieser Vorgang muss mit dem entnommenen Behälter durchgeführt werden, wobei die Lebensmittel nur bis auf Dreiviertelhöhe eingefüllt werden dürfen.
- 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 (5) ein. Wenn Sie möchten, können Sie den Deckel (1) aufsetzen und den Frittiervorgang durch die Sichtanzeige beobachten (2).
- Wenn das Frittiergut seinen Garpunkt erreicht hat, heben Sie den Korb aus dem Frittieröl und haken Sie ihn in die Halterung (11) 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) (13)**

- 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 unterhalb der Angabe „RESET“, bis Sie ein „Klick“-Geräusch vernehmen. Dies gibt an, dass das Thermostat zurückgesetzt wurde. Nach Durchführen dieses Vorgangs kann die Fritteuse ganz normal weiterverwendet werden.
- 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 das Kopfstück (4) zusammen mit dem Spezial-Netzstoff für die Filtrierung von Öl (3), indem Sie daran nach oben ziehen.
- Der Korb, der Spezial-Netzstoff für die Filtrierung des Öls und der Behälter können mit Wasser und Seife gereinigt werden. Dann müssen sie noch gründlich abgespült und getrocknet werden.
- 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.

### **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 A MAIS - GARANTIA PLUS

- Esta garantia cobre, durante 20 dias de calendário, qualquer defeito de funcionamento, fazendo-se a substituição do aparelho, ou parte dele, na morada do utilizador, sem qualquer custo para este (somente Jata Pae e aquecimento).
- Para tal, é imprescindível a entrega, ao transportador, do talão de compra junto do aparelho a devolver. Este será remetido de acordo com as condições acordadas com o nosso serviço Plus.
- Os 20 dias e a Garantia Plus, apenas são aplicáveis em Portugal Continental (não inclui Madeira e Açores).

## GARANTIA GERAL (2 ANOS) - GARANTIA TOTAL

- Esta garantía cubre durante dos años cualquier defecto de funcionamiento sin coste alguno para el titular.
- Para a utilizar será indispensável a apresentação do **ticket ou fatura de compra, onde se encontra refletido o modelo adquirido com a sua data de aquisição.**
- No caso de que o ticket não apresente estes dados, para que a garantia seja válida, será necessário que o estabelecimento vendedor preencha o certificado de garantia no verso, para a perfeita identificação do produto.
- Em aparelhos obtidos em promoções ou em compras on-line certifique-se de que fica em seu poder um documento que indique o modelo, a data de entrega e a identificação do fornecedor. Sem esse documento a garantia não terá validade.
- Adicionalmente el titular de la garantía, disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.

## GARANTIA COMERCIAL

- Com esta garantia, a Jata amplia de 2 para 3 anos a garantia do seu aparelho sem qualquer custo para o seu titular.
- Para que esta ampliação seja válida, o certificado de garantia, que se junta no verso, deverá ser devidamente preenchido, sem rasuras ou emendas e selado pelo estabelecimento vendedor, indicando claramente a data da venda.

## EXCLUSÕES DA GARANTIA

- A garantia não cobre quebra ou danos causados por quedas, perda de acessórios ou partes do aparelho, instalação inadequada, manuseamento total ou parcial do produto por qualquer pessoa alheia aos Serviços Técnicos da JATA, assim como por causas de força maior alheias à JATA (fenómenos geológicos, distúrbios, utilização não doméstica, etc.).
- Igualmente, a garantia não tem efeito sobre os componentes e acessórios que estão sujeitos a desgaste pela sua utilização, bem como produtos perecíveis, tais como compostos de plástico, borracha, vidro, lâmpadas, papel, filtros, tintas, vernizes ou revestimentos danificados por uso indevido ou reação a agentes como calor, água ou produtos químicos externos.
- As avarias produzidas em tomadas, cabos e sistemas de ligação, devido à má utilização ou sulfatação dos contactos das pilhas ou baterias, devido à deterioração destas, não estão cobertas pela garantia.
- Igualmente, ficam isentas de garantia as operações de ajustamento e de limpeza, explicadas nos livros de instruções e necessárias para o bom funcionamento do aparelho.

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.

### FRANÇAIS:

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

### ITALIANO:

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

### DEUTSCH:

Im Rest der Länder, der Garantieinhaber, genießt alle Rechte die ihn Ihre rechtsgültige Gesetzgebung erteilt.

## CONDICIONES DE GARANTÍA – 20 DÍAS DE PLUS

- Esta garantía cubre durante 20 días naturales, cualquier defecto de funcionamiento, haciéndose el cambio del aparato o parte de él, en el domicilio del usuario, sin coste alguno para éste.
- Para su aplicación es imprescindible la entrega al mensajero del ticket de compra junto al aparato a devolver. Éste será remitido según las condiciones acordadas con nuestro servicio Plus.
- Los 20 días de garantía Plus, solo son aplicables a España peninsular y Baleares.

## GARANTÍA GENERAL (2 AÑOS) – GARANTÍA TOTAL

- Esta garantía cubre durante dos años cualquier defecto de funcionamiento sin coste alguno para el titular.
- Para hacer uso de la misma será indispensable la presentación del **ticket o factura de compra, donde estará reflejado el modelo adquirido con su fecha de adquisición.**
- En el caso de que el ticket no presente estos datos, para que la garantía sea efectiva, será necesario que el establecimiento vendedor rellene el certificado de garantía del dorso, para la perfecta identificación del producto.
- En los aparatos obtenidos en promociones o compra online, asegúrese de aportar algún documento que indique el modelo, la fecha de entrega y la identificación del proveedor. Sin ese documento la garantía no tendrá validez.
- Adicionalmente el titular de la garantía, disfrutará en cada momento de todos los derechos que la legislación vigente le conceda.

## GARANTÍA COMERCIAL

- Jata con esta garantía, amplía de 2 a 3 años la garantía de su aparato, sin coste alguno para el titular de la misma.
- Para que esta ampliación tenga validez, el certificado de garantía, que se adjunta al dorso, deberá estar debidamente cumplimentado, sin tachaduras ni enmiendas y sellado por el establecimiento vendedor, con indicación clara de la fecha de venta.

## EXCLUSIONES A LA GARANTÍA

- La garantía no cubre las roturas o averías producidas por caídas, la pérdida de accesorios o partes del aparato, instalación incorrecta, la manipulación total o parcial del producto 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 garantía no tiene efecto sobre los componentes y accesorios que son objeto de desgaste por el uso, así como de los perecederos, tales como compuestos plásticos, goma, cristal, lámparas, papel, filtros, esmaltes, pinturas o recubrimientos deteriorados por un uso indebido o reacción a agentes como calor, agua o productos químicos externos.
- Las averías producidas en enchufes, cables o conectores debido a un mal uso o por la sulfatación de los contactos de las pilas o baterías debido al deterioro de éstas, no están cubiertos por la garantía.
- Asimismo quedan exentas de la garantía las operaciones de ajuste y limpieza, explicadas en los libros de instrucciones y necesarias para el buen funcionamiento del aparato.

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. FR680**

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 garantía

**Electrodomésticos JATA, S.A.****ESPAÑA**Pol. de La Serna, calle D - 31500 TUDELA - Navarra - Spain  
Tel. 94 621 55 40 • Fax 94 681 44 44**[www.jata.es](http://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](http://www.jata.pt)****Mod. FR680**

Recibo S.A.T. Nº. \_\_\_\_\_

Fecha de compra \_\_\_\_\_