



**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**

Pol. de la Serna, calle D • 31500 TUDELA - Navarra  
Tel. (34) 94 621 55 40 • Fax (34) 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)



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

**Julio 2018**

<b>MOD. FR326E</b>	<b>230V.~</b>	<b>50 Hz.</b>	<b>1.000 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.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.Temperatúrauswahl.
- 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 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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) enganchándole 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.



## 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 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.
- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças menores de 8 anos.
- 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.
- Os aparelhos para cozinhar devem manter-se colocados de forma estável para evitar o derramamento de líquidos e com as pegas (se existirem) colocadas.
- 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.
- 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 enxaguar e, seguidamente, secá-los bem.
- Na limpeza o depósito não utilize objectos metálicos pois pode danificar a sua cobertura.
- Limpe a parte exterior com um pano húmido.
- Na sua limpeza não utilize produtos químicos ou abrasivos, esfregões metálicos, etc., que possam deteriorar a superfície. PRO

## TECÇÃO 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 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 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.
- Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children less than 8 years old.
- 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.
- The cooking devices must be placed in a stable position to avoid spill of liquids and with the handles (if any) placed.
- 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.
- 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.

## 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 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.
- 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 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.
- 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.
- 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.
- 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 remplacez 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 récuser 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.
- 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.
- Mantenga l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- 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.
- L'apparecchio deve essere collocato in maniera stabile per evitare che i liquidi cadano e inoltre con i manici (se ci sono) collocati.
- 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.
- 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).
- Collochiamo 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 disinserito 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.



## 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.
- 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.
- 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.
- 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 2/3 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 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 so aplicáveis em Portugal Continental (no incluí Madeira e Aores).

### GARANTIA GERAL (2 ANOS) - GARANTIA TOTAL.

- Esta garantia cobre 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 aplicação 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.

#### 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 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, sólo son aplicables a España peninsular y Baleares.

#### GARANTIA 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 percederos, 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 garantia  
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**

Pol. de la Serna, calle D • 31500 TUDELA - Navarra  
Tel. (34) 94 621 55 40 • Fax (34) 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)



Recibo S.A.T. N°. .....

Fecha de compra .....

