



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

**HELADERA DE FRUTAS**  
**MÁQUINA DE FAZER GELADOS DE FRUTAS**  
**FREEZE STATION**  
**SORBETIÈRE POUR FRUITS**  
**GELATIERA DI FRUTTA**  
**FRUCHTEISMASCHINE**

**Mod. HF114**

**Electrodomésticos JATA, S.A.**

**ESPAÑA**

Zubibitarte, 8 • 48220 ABADIANO - Bizkaia

Tel. 902 100 110 / 94 621 55 40 • Fax 902 100 111 / 94 681 44 44

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

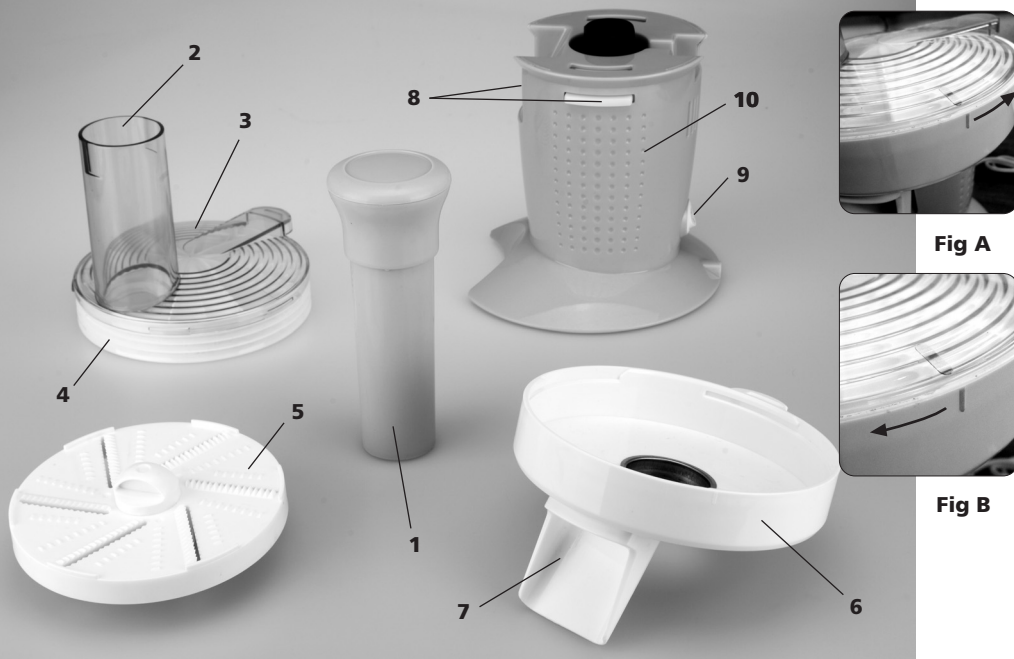
**PORTUGAL**

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)



## COMPONENTES PRINCIPALES

1. Empujador.
2. Boca de entrada.
3. Tapa.
4. Tapa inferior.
5. Disco cortador.
6. Base del disco.
7. Salida helado.
8. Pulsadores extracción base del disco.
9. Interruptor de encendido.
10. Cuerpo principal.

## PRINCIPAIS COMPONENTES

1. Êmbolo.
2. Abertura para entrada de alimentos.
3. Tampa.
4. Tampa inferior.
5. Disco de corte.
6. Base do disco.
7. Saída do gelado.
8. Botões para a extração da base do disco.
9. Interruptor para ligar.
10. Estrutura principal.

## MAIN COMPONENTS

1. Pusher.
2. Feeder tube.
3. Lid.
4. Lower lid.
5. Blade.
6. Blade base.
7. Ice fruit outlet.
8. Pushers to remove the blade base.
9. On switch.
10. Main body.

## PRINCIPAUX COMPOSANTS

1. Poussoir.
2. Goulotte d'introduction.
3. Couverture.
4. Couverture inférieure.
5. Disque.
6. Base du disque.
7. Sortie glace.
8. Boutons extraction base du disque.
9. Interrupteur de mise en marche.
10. Corps principal.

## COMPONENTI PRINCIPALI

1. Premicibo.
2. Imboccatura di riempimento.
3. Coperchio.
4. Coperchio inferiore.
5. Disco di taglio.
6. Base del disco.
7. Uscita del gelato.
8. Pulsante di estrazione della base del disco.
9. Interruttore di accensione.
10. Corpo base.

## HAUPTBESTANDTEILE

1. Stößel
2. Einfüllschaft
3. Deckel
4. Untere Abdeckung
5. Schnittscheibe
6. Sockel der Scheibe
7. Ausgang Eis
8. Knöpfe zum Herausziehen der Scheibe
9. An-/Aus-Schalter
10. Gerätekörper

## DATOS TÉCNICOS • DADOS TECNICOS • TECHNICAL DATA

MOD. HF114	230V.~	50 Hz.	150 W.
------------	--------	--------	--------

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

## ATENCIÓN

- Lea atentamente estas instrucciones antes de poner su heladera en funcionamiento y guárdelas para futuras consultas.
- Este aparato puede ser utilizado por personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas o tengan falta de experiencia y conocimiento, si son supervisados o han recibido una instrucción adecuada en lo que respecta al funcionamiento seguro del aparato y entienden los riesgos que entraña.
- Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- No deje al alcance de los niños bolsas de plástico o elementos del embalaje. Pueden ser fuentes potenciales de peligro.
- No la conecte sin asegurarse que el voltaje indicado en la placa de características del aparato y el de su casa coinciden.
- **MUY IMPORTANTE: No introduzca nunca el cuerpo principal en agua u otros líquidos.**
- Mantenga el aparato desenchufado cuando no vaya a usarlo.
- No utilice nunca los dedos para empujar las frutas.
- No desmonte el aparato sin antes haberlo desconectado y hasta que el disco esté totalmente parado.

- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el aparato. Mantenga la heladera fuera de su alcance.
- Colóquelo sobre una superficie estable y alejado de las fuentes de calor.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. No debe mantenerlo en funcionamiento ininterrumpidamente por un períodos superiores a 2 minutos. Después de este período, déjelo reposar 1 minuto. Si la utiliza durante 3 ciclos consecutivos es conveniente dejarla reposar unos minutos.
- Desconéctela siempre de la red si la deja desatendida y antes del montaje, desmontaje o limpieza.
- Al desconectarlo, tire de la clavija; nunca del cable.
- Si el cable de alimentación se deteriorase, debe ser sustituido por un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.

#### **ANTES DE SU PRIMERA UTILIZACION**

- Lave y seque todas las piezas de la heladera, excepto el cuerpo principal (10). Si necesita limpiarlo use un paño ligeramente humedecido.
- Extraiga el disco cortador (5).
- Mantenga presionados los dos pulsadores de extracción (8) y retire la base del disco cortador (5)

#### **Para montar el aparato**

1. Coloque la base del disco (6) encima del cuerpo principal (10) y presione para que quede correctamente enganchado.
2. Coloque el disco (5).
3. Coloque la tapa (3). Para colocar la tapa, haga coincidir la indicación que esta posee, con la indicación de la base del disco, y gire la tapa en dirección antihoraria hasta que haga tope quedando correctamente enganchada (Fig. A).
4. Para retirar la tapa gírela en dirección horaria hasta que la indicación de la misma coincida con la indicación de la base del disco (Fig. B).

#### **PREPARACION DE LAS FRUTAS**

- Lave las frutas que va a utilizar y trocéelas en un tamaño adecuado para que puedan introducirse por la boca de entrada (2).

Tiene que tener en cuenta que:

- Melocotones, cerezas, albaricoques, ciruelas, etc. debe quitarles el hueso.
- Las naranjas, limones, kiwis, mandarinas, etc. hay que pelarlas.
- A melones, sandías, se les deben quitar las pepitas.

- Introduzca los trozos de fruta en el congelador.

## INSTRUCCIONES DE USO

- Tenga en cuenta antes de utilizarla que la fruta debe de estar congelada.
- Saque los trozos de fruta del congelador y déjelos 5-10 minutos a temperatura ambiente.
- Coloque un recipiente debajo de la salida del helado (7).
- Conecte el aparato a la red y pulse el interruptor de encendido (9) a su posición "I". Introduzca los trozos de fruta por la boca de entrada (2) y presiónelos con el empujador (1). Si lo desea puede añadir junto con las frutas unos trocitos de chocolate.
- Recuerde: no emplee nunca los dedos y tenga en cuenta que al introducir los alimentos el motor debe estar siempre en marcha.
- Una vez obtenido el helado, coloque el interruptor de encendido (9) en posición apagado (0) y desconecte el aparato de la red.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de proceder a su limpieza asegúrese que el aparato está desconectado de la red y el motor parado.
- Retire la tapa (3), la tapa inferior (4), el disco cortador (5) y la base del disco (6). Para proceder a su limpieza. Estos accesorios son aptos para el lavavajillas. Pueden ser lavados también con agua y un detergente apto para vajillas.
- No utilice en su limpieza productos químicos o abrasivos, estropajos metálicos, etc. que puedan deteriorar las superficies.
- El cuerpo principal puede limpiarlo con un paño ligeramente humedecido.
- Es importante que la operación de limpieza sea efectuada en el momento en que haya acabado de usar la heladera, para evitar que los pigmentos de algunas frutas lleguen a decolorar el plástico.

## PROTECCION DEL MEDIO AMBIENTE

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



## PORTUGUÊS

## ATENÇÃO

- Leia atentamente estas instruções antes de colocar o aparelho em funcionamento e guarde-as para futuras consultas.
- Este aparato pode ser utilizado por pessoas cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontrem reduzidas ou tenham falta de experiência e conhecimento sempre que forem supervisionadas

ou receberem instruções adequadas no que respeita ao funcionamento seguro do aparelho e entenderem os riscos que lhe estão associados.

- Este aparelho não deve ser usado por crianças. Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças.
- Não deixe sacos de plástico ou partes 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.
- **MUITO IMPORTANTE: Nunca introduza o corpo principal em água ou outro líquido.**
- Mantenha o aparelho desligado quando o não estiver a utilizar.
- Nunca utilize os dedos para empurrar as frutas.
- Não desmonte o aparelho sem antes o ter desligado e até que o disco esteja totalmente parado.
- Deve tomar atenção para que as crianças não brinquem com o aparelho. Mantenha a máquina de gelados fora do seu alcance.
- Coloque-a sobre uma superfície estável e afastada das fontes de calor.
- Este aparelho foi concebido, exclusivamente, para uso doméstico. Não deve mantê-lo em funcionamento de forma contínua por períodos superiores a 2 minutos. Após esse período, deixe repousar por 1 minuto. Se o utilizar durante 3 ciclos consecutivos é conveniente deixá-lo repousar por alguns minutos.

- Desligue-a sempre da rede se a deixar sozinha, antes da montagem, da desmontagem ou da sua limpeza.
- Ao desligá-la puxe pela ficha e nunca pelo cabo.
- Se o cabo de alimentação do aparelho se deteriorar, deve ser substituído num Serviço de Assistência Técnica Autorizado.

### **ANTES DA PRIMERA UTILIZAÇÃO**

- Lave e seque todas as partes da máquina de gelados, exceto o corpo principal (10). Se necessário, limpe-o com um pano levemente humedecido.
- Retire o disco de corte (5).
- Mantenha pressionados os dois botões de extração (8) e remova a base do disco de corte (5).

### **Para montar o aparelho**

1. Coloque a base do disco (6) por cima do corpo principal (10) e pressione para que fique corretamente encaixado.
2. Coloque o disco (5).
3. Coloque a tampa (3). Para colocar a tampa faça coincidir a indicação de que esta possui com a indicação da base do disco e rode a tampa na direção contrária à dos ponteiros do relógio até sentir pressão, ficando corretamente encaixada (Fig. A).
4. Para remover a tampa rode-a no sentido dos ponteiros do relógio até que a indicação da mesma coincida com a indicação da base do disco (Fig. B).

### **PREPARAÇÃO DAS FRUTAS**

- Lave as frutas que vai usar e corte-as com um tamanho adequado para que possam ser introduzidas na entrada (2).

Tem que ter em conta:

- Aos pêssegos, cerejas, alperces, ameixas, etc. deve ser retirado o caroço.
- As laranjas, limoes, kiwis, tangerinas, meloes, etc. devem ser descascados.
- Aos meloes, melancias, devem ser retiradas as pevides.

- Coloque os pedaços de fruta a congelar.

### **INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

- Antes de utilizar a fruta esta deve estar congelada.
- Retire os pedaços de fruta do congelador e deixe-os 5-10 minutos à temperatura ambiente.
- Coloque um recipiente por baixo da saída do gelado (7).
- Ligue o aparelho à rede e pressione o interruptor para acender (9) para a posição "I". Introduza os pedaços de fruta pela entrada (2) e pressione-os com o empurrador (1). Se desejar pode adicionar, em conjunto com a fruta, uns pedacinhos de chocolate.
- Lembre-se: nunca utilize os dedos e tenha em atenção que, ao introduzir os alimentos, o motor deve estar sempre em funcionamento.
- Depois de obter o gelado coloque o interruptor para acender (9) na posição "apagado" (0) e desligue o aparelho da rede.

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Antes de o limpar certifique-se que o espremedor está desligado da rede e se motor está parado.
- Para efetuar a limpeza retire a tampa (3), a tampa inferior (4), o disco de corte (5) e a base do disco (6). Estes acessórios são adequados para a máquina de lavar louça. Também podem ser lavados com água e um detergente de louça.
- Na sua limpeza não utilize produtos químicos ou abrasivos, esfregões metálicos, etc. que possam deteriorar as superfícies.
- corpo principal pode ser limpo com um pano levemente humedecido.
- É importante que a limpeza seja efetuada quando terminar de utilizar a máquina de gelados para evitar que os pigmentos de alguns frutos tinjam o plástico.

## PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

- Na sua qualidade de consumidor, quando desejar desfazer-se do aparelho deposite-o, para o seu posterior tratamento, num centro de recolha de resíduos ou contentor destinado para tal fim.
- Nunca o deite para o lixo. Assim, estará a contribuir para o cuidado e o melhoramento do meio ambiente.



ENGLISH

## ATTENTION

- Carefully read these instructions before using your appliance for the first time and keep it for future enquiries.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, if they have been received supervision or instruction concerning the use of the appliances by a person responsible for their safety and understand the possible risk of this appliance.
- This appliance must not be used by children. Keep the appliance and the cable cord out of the reach of children.
- 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.
- **VERY IMPORTANT: never immerse the main body of the appliance in water or other liquid.**
- Keep the appliance unplugged while not in use.
- Never use your fingers to push the fruit.
- Do not disassemble the appliance without making sure it is switched off and wait for the blade to stop.
- Don't allow children play with the appliance. Keep the appliance out of the reach of children.
- Always place over a resistance surface and keep out of heating elements.
- This appliance has been designed for domestic use only. Do not use it for more than 2 minutes working continuously. After this period of time let it to rest 1 minute. If you use it for 3 consecutive cycles, it is recommended to rest the appliance for some minutes.
- Always disconnect it from the mains when you do not use it and before assembling / disassembling or when cleaning.
- To unplug, pull from the plug, never from the cable.
- If the cable were to deteriorate it must be changed by an Authorised Service Centre.

## BEFORE ITS FRIST USE

- Clean and dry all the pieces of the appliance, except the main body (10). If necessary, clean it with a slightly dampened cloth.
- Take out the blade (5).
- Keep pressed the two pushers (8) and remove the blade base (5).

## To assemble the appliance

1. Place the blade base (6) over the main body (10) and press it to leave it correctly fixed.
2. Insert the blade (5).
3. Place the lid (3). To place the lid, make coincide the indication of the lid with the indication of the blade base and turn it anticlockwise till the end to leave it correctly fixed (Fig. A).
4. To remove the lid, turn it clockwise till the indication of the lid coincides with the indication of the blade base (Fig. B).

## PREPARING THE FRUITS

- Clean all the fruit you are going to use, cut them into small pieces, it will help you when inserting the fruit through the feeder tube (2).

You must bear in mind:

- The stone must be taken out of peaches, cherries, apricots, plumbs, etc.
- Oranges, lemons, kiwis, tangerines, melons, etc. must be peeled.
- The pips of melons, water melons must be taken out.

- Insert the pieces of fruit into the freezer.

## INSTRUCTIONS OF USE

- Have in mind that the fruit must be frozen.
- Take out the pieces of fruit from the freezer and leave them around 5-10 minutes at room temperature.
- Place a recipient under the ice fruit outlet (7).
- Plug the appliance into the mains and push the on switch (9) to the « I » position. Insert the pieces of fruit in the feeder tube (2) and press them with the pusher (1). If you wish, you can add some pieces of chocolate together the fruits.
- Remember: never use your fingers and bear in mind that when putting food into the appliance the motor must always be running.
- Once the ice fruit has been obtained place the on switch (9) in the off position (0) and unplug the appliance from the mains.

## MAINTENANCE AND CLEANING

- Before you proceed to cleaning it, ensure the appliance is unplugged and the motor is not running.
- Take out the lid (3), the lower lid (4), the blade (5) and the blade base (6) for cleaning. Those accessories are suitable for cleaning on the dishwasher. You also can clean them with water and suitable dish soap.
- Do not use chemical or abrasive products, such as metallic scourers, which may deteriorate the surfaces of the appliance.
- The main body of the appliance may be cleaned with a slightly dampened cloth.
- It is important to clean the appliance as soon as you have finished, to avoid the pigments of some fruits or vegetables staining the plastic.

## 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 cette notice avant de mettre l'appareil en fonctionnement et conservez-la pour vous y reporter au besoin.
- Cet appareil n'est pas destiné à l'usage des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou manquant d'expérience et de connaissances à moins qu'elles ne reçoivent des instructions précises concernant l'utilisation de cet appareil ou ne soient supervisées par une personne responsable de la sécurité.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants.
- Ne laissez pas les sacs plastique ou les éléments de l'emballage à la portée des enfants. Ceux-ci peuvent constituer un danger.
- Avant de connecter le four, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique et celle de votre domicile coïncident.
- **TRÈS IMPORTANT: Ne plongez jamais le corps principal de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.**
- Débranchez l'appareil après chaque utilisation.

- Ne poussez jamais les fruits avec les mains.
- Ne démontez pas l'appareil avant de l'avoir débranché et avant que le disque soit complètement arrêté.
- Les enfants ne doivent en aucun cas jouer avec l'appareil. Maintenez la sorbetière hors de leur portée.
- Placez l'appareil sur une surface stable et tenez-le éloigné des sources de chaleur.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation exclusivement domestique. Ne pas le faire fonctionner sans interruption pendant plus de 2 minutes. Passé cette période, laissez-le reposer 1 minute. Si vous l'utilisez pendant 3 cycles consécutifs, il convient de la laisser reposer quelques minutes.
- Déconnectez-le toujours du secteur, lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de montage / démontage or lors du nettoyage.
- Pour le débrancher, tirez la prise, jamais le câble.
- Si le câble d'alimentation de l'appareil se détériorait, il devra être remplacé par un Service Technique Autorisé.

#### **AVANT UNE PREMIÈRE UTILISATION**

- Lavez et séchez toutes les pièces de la sorbetière, sauf le corps principal (10). S'il a besoin d'être nettoyé, utilisez un chiffon légèrement humide.
- Ôtez le disque (5).
- Appuyez sur les deux boutons d'extraction (8) et retirez la base du disque (5).

#### **Pour monter l'appareil**

1. Placez la base du disque (6) sur le corps principal (10) et appuyez pour qu'elle soit bien emboîtée.
2. Installez le disque (5).

3. Placez le couvercle (3). Pour mettre le couvercle, faites coïncider son indication et l'indication de la base du disque, puis tournez le couvercle à fond dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit bien enclenché (Fig. A).
4. Pour retirer le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à faire coïncider l'indication du couvercle et l'indication de la base du disque (Fig. B).

## PRÉPARATION DES FRUITS

- Lavez les fruits que vous souhaitez utiliser et coupez-les en morceaux de façon à pouvoir les introduire dans la cheminée de remplissage (2).

Quelques consignes à respecter:

- Vous devez retirer le noyau des pêches, cerises, abricots, prunes, etc.
- Les oranges, citrons, kiwis, mandarines, etc. doivent être épluchés.
- Vous devez retirer les pépins des melons et pastèques.

- Placez les morceaux de fruits au congélateur.

## CONSEILS D'UTILISATION

- Pensez qu'avant de les utiliser, les fruits doivent être congelés.
- Sortez les morceaux de fruits du congélateur et laissez-les 5-10 minutes à température ambiante.
- Placez un récipient sous la sortie de la glace (7).
- Branchez l'appareil et appuyez sur la position « I » de l'interrupteur (9). Introduisez les morceaux de fruits par la cheminée de remplissage (2) en appuyant avec le poussoir (1). Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter aux fruits des morceaux de chocolat.
- Rappel: ne mettez jamais les doigts et tenez compte du fait que le moteur doit toujours être en marche quand vous introduisez les aliments.
- Une fois la glace obtenue, placez l'interrupteur (9) sur sa position d'arrêt (0) et débranchez l'appareil.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant de procéder au nettoyage de l'appareil, assurez-vous que celui-ci est débranché et que le moteur est à l'arrêt.
- Retirez le couvercle (3), le couvercle inférieur (4), le disque (5) et la base du disque (6). Nettoyez-les. Ces accessoires passent au lave-vaisselle. Vous pouvez également les laver à l'eau avec un savon pour la vaisselle.
- Le corps peut être nettoyé à l'aide d'un chiffon légèrement humide. Il ne doit jamais être submergé dans de l'eau.
- N'utilisez pas de produit chimique ni abrasif, d'éponges métalliques, etc. pouvant détériorer les surfaces de l'appareil.
- Il est important de nettoyer la sorbetière quand vous avez terminé de l'utiliser pour éviter que les pigments de certains fruits colorent le plastique.

## 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 può essere utilizzato da persone con disabilità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o mancanza di conoscenza tecnica, se consci dei pericoli che comporta l'apparecchio stesso e se ben istruiti sul funzionamento dello stesso.
- Quest'apparecchio non deve essere usata da bambini. Mantenga l'apparecchio e il cavo lontano dai bambini.
- 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.
- **MOLTO IMPORTANTE: Non immergere il corpo principale dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.**
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, la spina deve essere disinserita dalla presa di corrente.
- Non utilizzare mai le dita per spingere gli alimenti all'interno dell'imboccatura di riempimento.

- Non smonti l'apparecchio senza prima averlo staccato dalla corrente e fino a che il disco si sia completamente fermato.
- Controlli che i bambini non giochino con l'apparecchio. Mantenga la gelatiera fuori dalla loro portata.
- Collocare solo su superfici stabili e conservare lontano da fonti di calore.
- Questo apparecchio é stato disegnato per un uso esclusivamente domestico. Non deve tenerlo acceso ininterrottamente per piú di 2 minuti. Dopo questo lasso di tempo lo lasci riposare per 1 minuto. Se lo utilizza per 3 cicli consecutivi é conveniente lasciarlo riposare per alcuni minuti.
- La stacchi sempre dalla corrente elettrica soprattutto se la lascia incustodita, prima del montaggio, smontaggio o pulizia.
- Per disinserirlo staccare la spina dalla presa di corrente senza tirare il cavo d'alimentazione.
- Qualora il cavo dell'alimentazione fosse danneggiato, rivolgersi ad un Servizio Tecnico Autorizzato per la sua sostituzione.

#### **PRIMA DI USARE L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA**

- Lavi e asciughi tutti i pezzi della gelatiera, tranne il corpo principale (10). Se necessita pulirlo utilizzi solo un panno leggermente umido.
- Estragga il disco di taglio (5).
- Mantenga premuti i due pulsanti di estrazione (8) e tolga la base del disco di taglio (5).

#### **Per montare l'apparecchio**

1. Collochi la base del disco (6) sopra il corpo principale (10) e prema in modo che rimanga correttamente agganciato.

2. Collochi il disco (5).
3. Collochi il coperchio (3). Per collocare il coperchio, faccia coincidere l'indicazione che possiede con l'indicazione della base del disco e giri il coperchio in direzione antioraria fino a che faccia click, rimanendo correttamente ancorato (Fig. A).
4. Per togliere il coperchio lo giri in direzione oraria fino a che l'indicazione della stessa coincida con l'indicazione della base del disco (Fig. B).

## PREPARAZIONE DEGLI FRUTTA

- Lavi la frutta che utilizzerá, e la tagli in pezzi piccoli in modo che possano entrarvi (2).

Si deve tener presente che:

- Pesche, ciliegie, albicocche, prugne, ecc. devono essere snocciolate.
- Arance, limoni, kiwi, mandarini, ecc. devono essere sbucciati.
- Meloni, angurie ecc. devono esser privati dei semi.

- Introduca i pezzi di frutta nel congelatore.

## ISTRUZIONI PER L'USO

- Consideri, prima di utilizzarla, che la frutta deve essere congelata
- Tolga i pezzi di frutta dal congelatore e li lasci 5-10 minuti a temperatura ambiente.
- Collochi un recipiente sotto l'uscita del gelato (7).
- Attacchi l'apparecchio alla corrente e prema l'interruttore di accensione (9), mettendolo nella posizione "I". Introduca i pezzi di frutta (2) e prema con il pressiatore (1). Se lo desidera, può aggiungere, insieme alla frutta, alcuni pezzi di cioccolata.
- Attenzione: non utilizzi le dita al posto del pressiatore .
- Una volta ottenuto il gelato, collochi l'interruttore di accensione (9) nella posizione di spegnimento (0) e stacchi l'apparecchio dalla corrente.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

- Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia, accertarsi di aver disinserito la spina dalla rete elettrica e che il motore sia spento.
- Tolga il coperchio (3), il coperchio inferiore (4), il disco di taglio (5) e la base del disco (6) per procedere alla loro pulizia. Questi accessori si possono mettere in lavastoviglie e possono anche essere lavati con acqua e detergente per piatti.
- Il corpo motore può essere pulito con un panno leggermente umido. Non immergere in acqua.
- Nella pulizia dell'apparecchio evitare di utilizzare prodotti chimici o abrasivi, pagliette metalliche o simili che potrebbero deteriorare la sua superficie.
- E' importante che l'operazione di pulizia sia effettuata subito dopo aver terminato di utilizzare la gelatiera in modo da evitare che i pigmenti di alcune frutta arrivino a decolorare la plastica.

## 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

- Lesen Sie sich die Gebrauchsanleitung vor Nutzung der Eismaschine aufmerksam durch und bewahren Sie diese für Referenzzwecke auf.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung bzw. fehlendem Wissen bzgl. des Umgangs mit dem Gerät benutzt werden, wenn Sie beaufsichtigt werden oder eine angemessene Einweisung zur Gewährleistung einer einwandfreien und sicheren Gerätefunktion erhalten haben und die mit der Nutzung verbundenen Risiken verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Plastiktüten bzw. Verpackungsteile für Kinder unzugänglich aufbewahren, da sie für diese gefährlich sein können.
- Schalten Sie das Gerät nicht ein, ohne zuvor überprüft zu haben, dass die auf dem Typenschild angegebene Stromspannung und die der Steckdose übereinstimmen.
- **SEHR WICHTIG: Den Motorblock bzw. das Hauptteil des Geräts niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.**
- Bitte trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie es nicht benutzen.

- Verwenden Sie niemals ihre Finger, um Obst nachzudrücken, während sich der Entsafter in Betrieb befindet.
- Zerlegen Sie das Gerät nicht, ehe sie es vom Stromnetz getrennt haben und die Scheibe komplett zum Stillstand gekommen ist.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen. Bewahren Sie die Eismaschine außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Stellen Sie das Gerät - weit entfernt von Wärmequellen - auf eine stabile Oberfläche.
- Das Gerät sollte ununterbrochen nicht länger als 2 Minuten betrieben werden. Danach sollte es für 1 Minute abgeschaltet werden. Falls Sie das Gerät über 3 Zyklen hinweg benutzen, sollte es danach einige Minuten lang nicht benutzt werden.
- Trennen Sie den Mixer stets vom Stromnetz, wenn Sie ihn nicht benutzen und auch vor dem Aufbau, Abbau und der Reinigung.
- Ziehen Sie beim Abschalten immer am Stecker und nicht am Kabel.
- Sollte das Netzkabel des Gerätes beschädigt sein, muss es von einem Autorisierten Technischen Kundendienst ersetzt werden.

#### **VOR DER ERSTEN BENUTZUNG**

- Waschen und trocknen Sie die Teile der Eismaschine - mit Ausnahme des Gerätekörpers (10) - gründlich. Der Gerätekörper lässt sich mit einem leicht angefeuchteten Tuch einfach reinigen.
- Ziehen Sie die Schnittscheibe (5) heraus.
- Halten Sie die beiden Knöpfe zum Herausziehen (8) gedrückt und nehmen Sie die Schnittscheibe (5) ab.

## Aufbau des Geräts

1. Setzen Sie den Sockel der Scheibe (6) auf den Gerätekörper (10) und drücken diesen etwas nach unten, damit er richtig einrastet.
2. Setzen Sie die Scheibe (5) ein.
3. Setzen Sie die Abdeckung (3) auf. Beim Einsetzen der Abdeckung ist darauf zu achten, dass das Zeichen auf dem Deckel mit dem Zeichen auf dem Gerätekörper übereinstimmt. Drehen Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn bis zum Anschlag (Abb. A).
4. Zum Entfernen drehen Sie die Abdeckung gegen den Uhrzeigersinn, bis das Zeichen auf dem Deckel mit dem Zeichen auf dem Gerätekörper (Abb. B) übereinstimmt.

## VORBEREITUNG VON FRÜCHTEN

- Waschen Sie die Früchte, die Sie verwenden möchten, und schneiden Sie diese klein, so dass Sie in die Einfüllöffnung (2) gegeben werden können.

Bitte beachten Sie:

- Entfernen Sie bei Pfirsichen, Kirschen, Aprikosen, Pflaumen, etc. den Kern.
- Schälen Sie Orangen, Zitronen, Kiwis, Mandarinen, etc.
- Entfernen Sie bei Honig- und Wassermelonen, etc. die Kerne.

- Geben Sie die Fruchtstücken in den Gefrierschrank/das Gefrierfach.

## NUTZUNGSHINWEISE

- Bitte beachten Sie, dass das Obst, aus dem Sie Eis machen möchten, gefroren sein muss.
- Holen Sie die Fruchtstückchen aus dem Gefrierschrank/Gefrierfach und lassen Sie diese 5-10 Minuten bei Raumtemperatur antauen.
- Stellen Sie einen Behälter unter den Ausgang der Eismaschine (7).
- Schließen Sie das Gerät ans Stromnetz an und stellen Sie den An-/Aus-Schalter (9) auf die Position „I“. Geben Sie die Fruchtstücke in die Einfüllöffnung (2) und drücken Sie diese mit dem Stößel (1) zusammen. Falls Sie möchten, können Sie neben den Fruchtstücken noch einige Stückchen Schokolade dazutun.
- Die Zutaten dürfen niemals mit den Fingern hinein gegeben und nachgedrückt werden. Bitte füllen Sie die Zutaten, wenn sich das Gerät in Betrieb befindet.
- Nach der vollständigen Ausgabe des Eises stellen Sie den An-/Aus-Schalter (9) auf die Position AUS (0) und trennen das Gerät vom Stromnetz.

## WARTUNG UND REINIGUNG

- Vergewissern Sie sich vor der Reinigung des Geräts, dass es vom Stromnetz getrennt ist.
- Zur einfachen Reinigung entfernen Sie die Abdeckung (3), untere Abdeckung (4) entnehmen Sie die Schnittscheibe (5) und den Sockel der Scheibe (6). Diese Zubehörteile sind spülmaschinenfest. Sie können auch einfach mit Wasser und Spülmittel gereinigt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine chemischen oder scheuernden Mittel, keine Metallschwämme, etc., um Beschädigungen der Oberfläche zu vermeiden.
- Der Gerätekörper kann mit einem leicht angefeuchteten Tuch gereinigt werden.
- Es ist wichtig, das Gerät und die Zubehörteile direkt nach der Benutzung der Eismaschine zu reinigen, da einige Früchte Farbstoffe enthalten, die Kunststoff verfärben 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.



**Prepare helados con todo tipo de fruta congelada: plátano, fresas, mango, piña, sandía, frambuesas, melocotones, etc. Es recomendable trocear la fruta antes de congelar.**

**Podrá obtener una textura más cremosa congelando fruta madura y sacándola del congelador 5 minutos antes de su elaboración.**

**En el momento de consumirlo, puede decorar con sirope de sabores, virutas de chocolate, frutos secos, etc.**

**Para conseguir helados más cremosos, puede utilizar una base de plátano, piña, melocotón o mango.**

• **1. Helado de plátano y chocolate:**

Ingredientes: 2 plátanos congelados y ralladura de chocolate.

1. Introducir el plátano.
2. Añadir ralladura de chocolate.
3. Añadir el segundo plátano.

• **2. Helado de piña y fresas:**

Ingredientes:  
Una taza de fresas congeladas y una piña troceada congelada.

1. Introducir las fresas.
2. Añadir la piña.

• **3-Helado de limón y frambuesa:**

Ingredientes: 2 plátanos congelados, ralladura de limón y una taza de frambuesas congeladas.

1. Introducir el plátano.
2. Añadir ralladura de limón.
3. Añadir las frambuesas.

• **4- Helado de melocotón y fresas:**

Ingredientes: 2 melocotones congelados y fresas congeladas.

1. Introducir el melocotón.
2. Añadir las fresas.
3. Añadir el segundo melocotón.

• **5- Helado de frutos rojos:**

Ingredientes: 2 plátanos congelados, moras, frambuesas, arándanos, fresas congeladas.

1. Introducir el plátano.
2. Añadir los frutos rojos.
3. Añadir el segundo plátano.

• **6- Helado tropical:**

Ingredientes: 2 plátanos congelados, piña congelada, mango congelado y coco rallado.

1. Introducir el plátano.
2. Añadir la piña.
3. Añadir el mango.
4. Añadir el segundo plátano.
5. Espolvorear el coco rallado.

# Receitas

---

**Prepare gelados com todo o tipo de frutas congeladas: banana, morango, manga, ananás, melancia, framboesas, pêssegos, etc. É aconselhável cortar a fruta aos pedaços antes de a congelar.**

**Poderá obter uma textura mais cremosa congelando a fruta madura e retirando-a do congelador 5 minutos antes de a preparar.**

**Na altura de consumir o gelado pode decorá-lo com xarope de sabores, raspas de chocolate, frutos secos, etc.**

**Para obter gelados mais cremosos pode fazê-los à base de banana, ananás, pêssego ou manga.**

• **1. Gelado de banana e chocolate:**

Ingredientes: 2 bananas congeladas e chocolate ralado.

1. Introduza uma banana.
2. Adicione o chocolate ralado.
3. Adicione a segunda banana.

• **2. Gelado de ananás e morangos:**

Ingredientes:

Uma taça de morangos congelados e um ananás congelado cortado aos pedaços.

1. Introduza os morangos.
2. Adicione o ananás.

• **3-Gelado de limão e framboesa:**

Ingredientes: 2 bananas congeladas, raspas da casca de um limão e uma taça de framboesas congeladas.

1. Introduza uma banana.
2. Adicione a raspa do limão.
3. Adicione as framboesas.

• **4-Gelado de pêssegos e morangos:**

Ingredientes: 2 pêssegos e morangos congelados.

1. Introduza um pêssego.
2. Adicione as framboesas.
3. Adicione o segundo pêssego.

• **5- Gelado de frutos vermelhos:**

Ingredientes: 2 bananas congeladas, amoras, framboesas, mirtilos, morangos congelados.

1. Introduza uma banana.
2. Junte os frutos vermelhos.
3. Adicione a segunda banana.

• **6 - Gelado Tropical:**

Ingredientes: 2 bananas congeladas, ananás congelado, manga congelada e coco ralado.

1. Introduza uma banana.
2. Adicione o ananás.
3. Adicione a manga.
4. Adicione a segunda banana.
5. Polvilhe com o coco ralado.

# Recipes

---

Prepare the ice fruit with all kind of frozen fruit: banana, strawberry, mango, pineapple, watermelon, raspberry, peach, etc. It is recommended to cut the fruit before freezing.

You can get a creamy texture by freezing ripe fruit and taking out from the freezer 5 minutes before its elaboration.

Enjoy your ice fruit with syrup, chocolate shavings, nuts, etc.

To get creamy ice fruit you can use a base of banana, pineapple, peach or mango.

## **1. Banana and chocolate ice fruit:**

Ingredients: 2 frozen bananas and chocolate shaving.

1. Insert the banana.
2. Add the chocolate shaving.
3. Add the second banana.

## **2. Pineapple and strawberry ice fruit:**

Ingredients: frozen strawberries and pieces of frozen pineapple.

1. Insert the strawberries.
2. Add the pineapple.

## **3. Lemon and raspberry ice fruit:**

Ingredients: 2 frozen bananas, lemon shaving and frozen raspberries.

1. Insert the banana.
2. Add the lemon shaving.
3. Add the raspberries.

## **4. Strawberry and peach ice fruit:**

Ingredients: 2 frozen peaches and frozen strawberries.

1. Insert the peach.
2. Add the strawberries.
3. Add the second peach.

## **5. Wild berry ice fruit :**

Ingredients: 2 frozen bananas, blackberries, raspberries, blueberries and strawberries.

1. Insert the banana.
2. Add the wild berries.
3. Add the second banana.

## **6. Tropical ice fruit:**

Ingredients: 2 frozen bananas, frozen pineapple, frozen mango and grated coconuts.

1. Insert the banana.
2. Add the pineapple.
3. Add the mango.
4. Add the second banana.
5. Sprinkle the grated coconuts.

# Recettes

---

**Préparez des glaces avec toute sorte de fruits congelés : bananes, fraises, mangues, ananas, pastèques, framboises, pêches, etc. Il est recommandé de couper les fruits en morceaux avant de les congeler.**

**Vous obtiendrez une texture plus crémeuse en congelant des fruits mûrs et en les sortant du congélateur 5 minutes avant l'élaboration des glaces.**

**Avant de servir vos glaces, vous pouvez les décorer avec des sirops de goûts différents, des vermicelles en chocolat, des fruits secs, etc.**

**Pour des glaces plus crémeuses, vous pouvez utiliser une base de banane, d'ananas, de pêche ou de mangue.**

**• 1. Glace banane-chocolat :**

Ingrédients : 2 bananes congelées et du chocolat râpé

1. Introduire une banane
2. Ajouter le chocolat râpé
3. Ajouter la deuxième banane

**• 2. Glace ananas-fraises :**

Ingrédients :  
Une tasse de fraises congelées et un ananas en morceaux congelé

1. Introduire les fraises
2. Ajouter l'ananas

**• 3-Glace citron-framboise :**

Ingrédients : 2 bananes congelées, un zeste de citron et une tasse de framboises congelées

1. Introduire la banane
2. Ajouter le zeste de citron
3. Ajouter les framboises

**• 4-Glace pêche-fraises :**

Ingrédients : 2 pêches congelées et des fraises congelées

1. Introduire une pêche
2. Ajouter les fraises
3. Ajouter la deuxième pêche

**• 5- Glace aux fruits rouges :**

Ingrédients : 2 bananes congelées, des mûres, des framboises, des myrtilles, des fraises congelées

1. Introduire une banane
2. Ajouter les fruits rouges
3. Ajouter la deuxième banane

**• 6- Glace tropicale :**

Ingrédients : 2 bananes congelées, ananas congelé, mangue congelée et noix de coco râpée

1. Introduire une banane
2. Ajouter l'ananas
3. Ajouter la mangue
4. Ajouter la deuxième banane
5. Saupoudrer la noix de coco râpée

**Prepari gelato con tutti i tipi di frutta congelata : banana, fragola, mango, ananas, anguria, lamponi , pesche , ecc . Si consiglia di tagliare la frutta prima di congelarla.**

**È possibile ottenere una consistenza piú cremosa congelamento frutta matura e uscendola dal freezer 5 minuti prima di lavorarla.**

**Prima di consumarla la può decorare con sciroppo aromatizzato, scaglie di cioccolato, frutta secca, ecc.**

**Per ottenere gelati piú cremosi può utilizzare una base di banana, ananas, pesca o mango.**

#### **- 1 - Gelato di banana e cioccolato:**

Ingredienti: 2 banane surgelate e scaglie di cioccolato.

- 1 . Introdurre una banana.
- 2 . Aggiungere le scaglie di cioccolato.
- 3 . Aggiungere la seconda banana.

#### **- 2 - Gelato ananas e fragole:**

ingredienti:Una tazza di fragole surgelate e pezzetti di ananas surgelato.

- 1 . Introdurre le fragole.
- 2 . Aggiungere l'ananas.

#### **- 3 – Gelato di limone e lampone:**

Ingredienti: 2 banane surgelate, scorza di limone e una tazza di lamponi surgelati.

- 1 . Introdurre la banana.
- 2 . Aggiungere la scorza di limone.
- 3 . Aggiungere i lamponi.

#### **- 4 - Gelato di pesche e fragole:**

**Ingredienti: 2 pesche surgelate, fragole surgelate.**

- 1 . Introdurrei la pesca.
- 2 . Aggiungere le fragole.
- 3 . Aggiungi seconda pesca.

#### **- 5 – Gelato ai frutti rossi:**

Ingredienti: 2 banane surgelate , more, lamponi, mirtilli e fragole surgelate.

- 1 . Introdurre la banana.
- 2 . Aggiungere i frutti rossi.
- 3 . Aggiungi seconda banana.

#### **- 6 – Gelato tropicale:**

Ingredienti: 2 banane surgelate, ananas surgelato , mango e cocco surgelato.

- 1 . Inserire la banana.
- 2 . Aggiungere l'ananas.
- 3 . Aggiungere il mango.
4. Aggiungi seconda banana.
- 5 . Cospargere il cocco grattugiato.



# 6 **Rezepte**

---

**Bereiten Sie Eis aus gefrorenen Früchten zu: Bananen, Erdbeeren, Mango, Ananas, Wassermelone, Himbeeren, Pfirsiche. Empfehlung: Früchte vor dem Einfrieren schneiden.**

**Sie erhalten Eis mit cremigerer Textur, wenn Sie reife Früchte einfrieren und diese bereits 5 Minuten vor der Zubereitung aus dem Gefrierfach oder der Gefriertruhe nehmen.**

**Wenn Sie das Eis servieren, können Sie es mit verschiedenen Sirup-Arten, Schokostreifen, Trockenfrüchten, etc. anrichten.**

**Cremigeres Speiseeis erhalten Sie, wenn Sie eine Grundmischung aus Bananen, Ananas, Pfirsichen oder Mango verwenden.**

## • **1. Schoko-Banenen-Eis**

Zutaten: 2 gefrorene Bananen und geriebene Schokolade.

1. Die Banane hineingeben.
2. Die geriebene Schokolade hinzufügen.
3. Die zweite Banane hinzugeben.

## • **2. Ananas-Erdbeer-Eis**

Zutaten:  
Eine Tasse gefrorene Erdbeeren und eine geschnittene gefrorene Ananas.

1. Die Erdbeeren hineingeben.
2. Die Ananas hinzufügen.

## • **3. Zitronen-Himbeer-Eis**

Zutaten: 2 gefrorene Bananen, geriebene Zitronenschale und eine Tasse gefrorene Himbeeren.

1. Die Banane hineingeben.
2. Die geriebene Zitronenschale hinzufügen.
3. Die Himbeeren hinzugeben.

## • **4. Pfirsich-Erdbeer-Eis:**

Zutaten: 2 gefrorene Pfirsiche und gefrorene Erdbeeren.

1. Den Pfirsich hineingeben.
2. Die Erdbeeren hinzufügen.
3. Den zweiten Pfirsich hinzugeben.

## • **5. Rote-Früchte-Eis:**

Zutaten: 2 gefrorene Bananen, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, gefrorene Erdbeeren.

1. Die Banane hineingeben.
2. Die roten Früchte hinzufügen.
3. Die zweite Banane hinzugeben.

## • **6. Tropisches Eis:**

Zutaten: 2 gefrorene Bananen, gefrorene Ananas, gefrorene Mango und Kokosraspeln.

1. Die Banane hineingeben.
2. Die Ananas hinzufügen.
3. Die Mango hinzugeben.
4. Die zweite Banane hinzugeben.
5. Die Kokosraspel einstreuen.



#### CONDIÇÕES DE GARANTIA – 20 DIAS \*

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

#### GARANTIA GERAL (2 ANOS) – GARANTIA TOTAL

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

#### “Exclusões da garantia geral (2 anos)”

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

#### GARANTIA PLUS – 1 ANO ADICIONAL \*

- JATA com esta garantia, aumenta de 2 para 3 anos a garantia geral, sem custo algum para o utilizador.
  - Para que a garantia JATA tenha validade, esta deverá estar devidamente preenchida, sem rasuras, nem emendas e carimbada pelo estabelecimento vendedor, com indicação clara da data de venda.
- \* Os 20 dias e a Garantia Plus, apenas são aplicáveis em Portugal Continental (não inclui Madeira e Açores).

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

#### ENGLISH:

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

#### ITALIANO:

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

#### FRANÇAIS:

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

#### DEUTSCH:

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

#### CONDICIONES DE GARANTÍA – 20 DÍAS\*

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

#### GARANTÍA GENERAL (2 AÑOS) – GARANTÍA TOTAL

##### PROMOCIONES:

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

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

#### “Exclusiones de la garantía general (2 años)”

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

#### GARANTÍA PLUS – 1 AÑO ADICIONAL\*

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

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

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



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



Fecha de compra .....



**Certificado de garantía  
Certificado de garantia**

**Mod. HF114**

Sello del Vendedor

Carimbo do Vendedor

Fecha de Venta

Data da Venta

**Nombre y dirección del comprador**

**Nome e dirección do comprador**

.....  
.....  
.....  
.....

3 años de garantía

3 anos de garantia

**Electrodomésticos JATA, S.A.**

**ESPAÑA**

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

[www.jata.es](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

.....

