

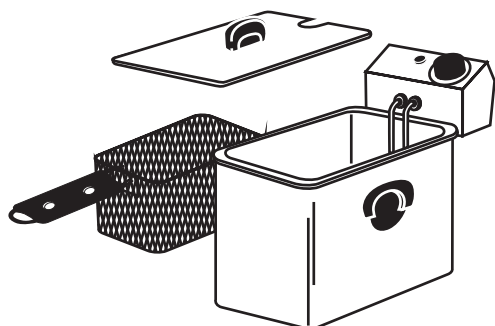
08/2010

# **Mod: F8+8/X**

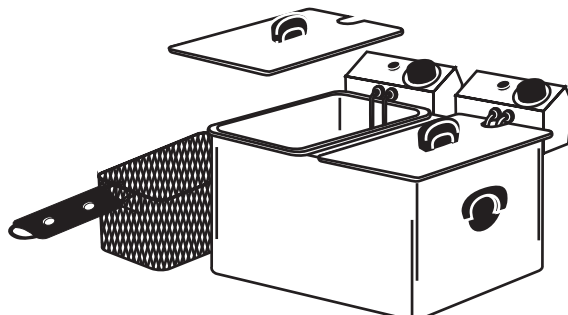
**Production code: FMI 8+8**



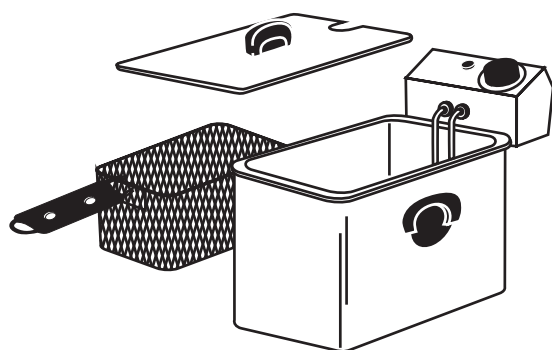
**Diamond**  
catering equipment



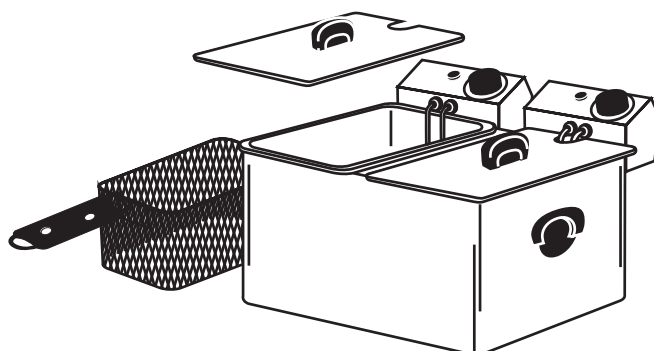
**4LTS**



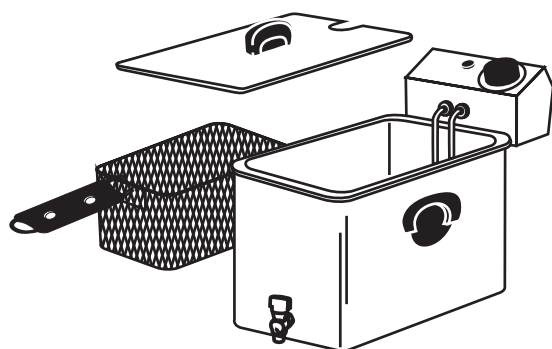
**2X4LTS**



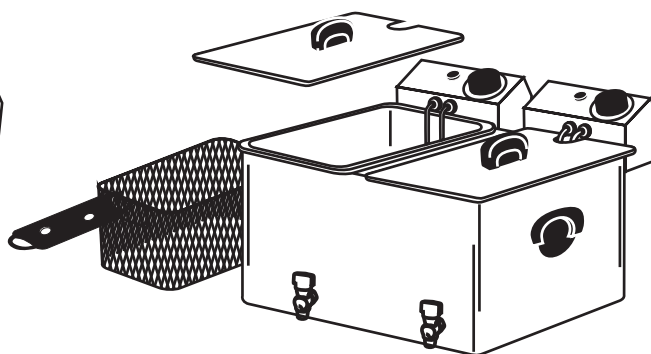
**8LTS**



**2X8LTS**



**8LTS TR**



**2X8LTS TR**

| Capacidade<br>Capacity<br>Capacité<br>Capacidad<br>Capacità | Potência/Tensão<br>Potency/Tension<br>Puissance/Tension<br>Potencia/Tensión<br>Potenza/Tensione | Carga máx.<br>Max. load<br>Charge max.<br>Carga máx.<br>Carico massimo |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <b>4LTS</b>                                                 | 3000W/230V                                                                                      | 0,4Kg                                                                  |
| <b>2X4LTS</b>                                               | 3000W/230V+3000W/230V                                                                           | 0,4Kg + 0,4Kg                                                          |
| <b>8LTS</b>                                                 | 3500W/230V                                                                                      | 0,8Kg                                                                  |
| <b>2X8LTS</b>                                               | 3500W/230V+3500W/230V                                                                           | 0,8Kg + 0,8Kg                                                          |

## **Friteuse Professional**

Quand vous avez choisi cet appareil, vous avez choisi la meilleure friteuse de leur catégorie avec élément-chauffant submersé.

Leur dessin et sa fonctionnalité, associée au fait d'avoir toutes les normes de qualité, vous donnera pendant long temps une totale satisfaction.

### **Description**

- 1 - Couvercle,
- 2 - Anse de le couvercle,
- 3 - Bouton du thermostat reg. de la température,
- 4 Lampe témoin,
- 5 - Anses du corps,
- 6 - Interrupteur automatique de sécurité,
- 7 - Panneau frontal,
- 8 - Élément-chauffant,
- 9 - Panier,
- 10 Poigné du panier,
- 11 - Cordon d'alimentation,
- 12 - Cuve inox,
- 13 - Indicateur du niveau de l'huile,
- 14 - Corps.

### **Attention**

**VOTRE FRITEUSE EST PROTÉGÉE AVEC UNE PELICULE EN PLASTIQUE COUVRANT LE CORPS DE L'APPAREIL ET LE RESPECTIVE COUVERCLE, LAQUELLE IL EST NÉCESSAIRE ENLEVER AVANT DE LA PREMIÈRE UTILISATION.**

- Avant de mettre l'appareil en fonctionnement, lire attentivement ce notice d'instructions.
  - Déballer totalement l'appareil, enlevant le panier du récipient et tous les documents qu'y contient.
  - Vérifier son parfait état et le fonctionnement de l'appareil après le déballé.
  - Ne pas utiliser la friteuse sans avant avoir le récipient plein d'huile.
  - Respecter les niveaux Min. et Max. d'huile. Ces marques se trouvent dedans la cuve.
  - Ne trop charger le panier de la friteuse, principalement avec des produits congelés, afin d'éviter risques de ébullition et débordement d'huile chaude.
  - Il est recommandable sécher légèrement les aliments avant les introduire dans l'huile chaude, afin d'éviter ébullition et éclaboussures.
- Pendant le temps de fonctionnement ou immédiatement après:
- Ne pas toucher dans les zones chaudes.
  - Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants.
  - Ne pas verser d'eau dans l'appareil quand l'huile est chaude et maintenir l'appareil loin des sorties d'eau et de source de chaleur.
  - Dans le cas d'inflammation de l'huile, éteindre le feu avec le couvercle ou avec une couverture, mais jamais avec de l'eau.
  - Quand vous finissez votre friture, éteignez l'appareil avec le contrôle du thermostat et après débranchez de la courant électrique.

## Sécurité

- L'interrupteur automatique de sécurité garantie que l'élément-chauffant fonctionne seulement si le panneau de contrôle est encaissé.
- A l'intérieur du panneau de contrôle il y a un thermostat de sécurité que débraye l'appareil quand il y a une surchauffe, laquelle peut être produite à faute d'huile.
- Le niveau d'huile doit être au-dessus du niveau minimum indiqué. Risques d'incendie lorsque le niveau d'huile est en dessous du niveau minimum indiqué.
- Vérifier la saturation en huile. L'huile saturée a un point d'éclair plus bas flash et seront plus facilement susceptibles d'être soudaine ébullition.
- La valve (**Fig.1**) il est équipé avec un dispositif de sécurité.

## Utilisation

- Enlever le panier et placer l'anse du même.
- Remplir le récipient d'huile jusqu'à la marque du niveau max.
- Brancher l'appareil à une fiche de courant électrique avec connection terre.
- Sélectionner la température désirée à travers du thermostat de régulation et attendre que l'huile arrive à la température désirée (en s'éteignant la lampe témoin, l'huile est prêt à frire).
- Préparer et mettre dans le panier les aliments à frire.
- Lorsque l'huile est chaude, introduire le panier dans le récipient doucement, afin d'éviter débordement et éclaboussures d'huile.
- Lorsque la friture est terminée, enlever le panier et l'accrocher pour que l'excès d'huile écoule des aliments.

## Nettoyage et Entretien

- Avant de faire quelque opération de nettoyage, débrancher d'abord l'appareil.
- Laisser refroidir l'huile de la friteuse.
- Enlever le panier et l'unité de contrôle.
- Verser l'huile dans un récipient (ou dans le lave-vaisselle).
- Jamais submerger l'unité de contrôle dans l'eau ou en d'autre liquide. Utilisez un chiffon humide et ne jamais se vanter d'eau pour le nettoyage.
- Nettoyer l'unité de contrôle de la friteuse et le cordon d'alimentation avec un chiffon humide mais jamais avec un produit abrasif.
- Le panier, le couvercle, la cuve et le corps peuvent être lavés dans la machine.
- Les modèles **TR** sont équipés avec valve pour faciliter le vider de la cuve (huile), fig.1.

## Anomalies et réparations

En cas de dommage de connexion au courant électrique, n'essayez pas de la réparer; Portez l'appareil chez un Service Technique autorisé, une fois que pour cela il est nécessaire des outils spéciaux. Procéder de la même façon, en cas d'autres anomalies.

- Si le câble d'alimentation s'abîme il doit être remplacé par le fabricant, agents autorisés ou personnel qualifié pour ce travail, afin d'éviter des situations de danger.

Cet appareil remplit les principes de la Directive 73/23/CEE de Basse Tension et la Directive 89/336/CEE de Compatibilité Electromagnétique.

## **Professional Deep Fat Fryer**

Choosing this appliance, you have buy the best deep fat fryer of its range with submerge heating-element.

Its perfect design and its functionality together with the fact of its quality norms, will give you total satisfaction during long time.

### **Description**

- 1 - Cover,
- 2 - Handle cover,
- 3 - Reg. Thermostat knob,
- 4 - Signal light,
- 5 - Handle boby,
- 6 - Automatic switch of security,
- 7 - Frontal panel,
- 8 - Heating-element,
- 9 - Basket,
- 10 - Handle basket,
- 11 - Supply power cord,
- 12 - Stainless steel bowl,
- 13 - Oil level indicator,
- 14 - Body.

### **Attention**

**THE DEEP FAT FRYER IS PROTECTED WITH A PLASTIC FILM ENVOLVING THE APPLIANCE'S BODY AND THE RESPECTIVE COVER. WHICH IS NECESSARY TO REMOVE BEFORE THE FIRST UTILIZATION.**

- Before you put the appliance working, please read carefully this manual instructions.
- Please take off the appliance from the gift box, taking out the basket and all the papers that it containing.
- Please check the appliance perfect look and the functioning after unpacked it.
- Don't use the deep fat fryer before you have the bowl full of oil.
- Respect the minimum and maximum levels oil. These marks are inside of the bowl.
- Don't full so much the basket, namely with frozen products, in order to avoid boiling and the leakage of hot oil.
- It's advisable to dry the food lightly before to put them into the oil to avoid boiling and splashes.

During the functioning time or immediately upon;

- Don't touch in the parts subjected to temperatures.
- Keep the appliance away from children.
- Don't pour water inside the recipient when the oil is hot and keep the appliance away from the water outs and from heat focus.
- In the case of oil inflammation, extinguish the fire with the cover or with a blanket, but never with water.
- When you finish frying, switch off the appliance in the thermostat control and after disconnect from the wall socket.

## Security

- The automatic security switch guarantees the functioning of the heating-element only if the control panel was fitted.
- In the control panel there is a security thermostat that disconnect the appliance when happen a super heating, which can happen by oil missing.
- The oil level should be above the minimum level indicated. Fire hazard when the oil level is below indicated minimum level.
- Check the oil saturation. The saturated oil has a lower flashpoint and will be more easily susceptible to sudden boiling.
- The valve (**Fig.1**) it is equipped with a device of safety.

## Using Instructions

- Take off the basket and put the handle on it.
- Pour oil into the bowl till the max.
- Connecting the appliance to a wall socket with earth connection.
- Select the temperature to fry with the regulable thermostat and wait that oil reaches the selected temperature (putting out the signal light the oil is ready to fry).
- Prepare and put the food to fry into the basket.
- When the oil be hot put the basket into the recipient slowly to avoid oil leakage and Splashes.
- When you finish frying, take off the basket from the recipient and suspend it, so that the oil excess can drain from the food.

## Maintenance and Clean

- Before making some cleaning operation, disconnect previously the appliance.
- Let the oil to get cool.
- Take off the basket and the control panel.
- Pour carefully the oil into a recipient (or on the kitchen sink).
- Never submerge the control panel into the water or any other liquid. Use only a wet towel to clean the device. Never use water jet.
- Clean the control panel and the cable with a wet cloth , but never with abrasive product.
- The basket, the cover, the bowl and the body can be clean on the dishes-machine.
- The models **TR** is equipped with valve to facilitate the emptying of the vat (oil), fig.1.

## Irregularities and Reparations

In case of damage of connection to the electric current, don't try to repair it; take the appliance to the authorized Technical Service once for that is necessary special tools. The same thing is necessary to do, in case of some other irregularity.

- If the power supply cord will be damaged, only manufacturer, authorized agents or qualified people for the job can substitute it to avoid dangerous situations.

This appliance fulfils the principles of the Directive 73/23/CEE of Low Tension and the Directive 89/336/CEE of Electromagnetic Compatibility.

## **Freidora profesional**

Al seleccionar este aparato, usted ha optado por la mejor freidora de su categoría en la forma de resistencia sumergida.

Su esmerado diseño y su funcionalidad, junto al hecho de superar las más estrictas normas de calidad, le darán, durante mucho tiempo, una total satisfacción.

### **Descripción**

- 1-Tapa,
- 2-Asa de la tapa,
- 3-Botón del termostato regulador temperatura,
- 4 - Señalizador,
- 5-Asidero del blindage,
- 6 - Interruptor automático de seguridad,
- 7 - Panel frontal,
- 8 - Resistencia,
- 9 - Cesta para freidora,
- 10 - Asa de la cesta,
- 11 - Cable,
- 12 - Cuba inox,
- 13 - Indicador del nivel de aceite,
- 14 - Blindage.

### **Atención:**

**SU FREIDORA ESTÁ PROTEGIDA CON UNA PELICULA PLASTICA ENVOLVIENDO EL BLINDADO DEL APARATO Y LA RESPECTIVA TAPA, LA CUAL ES NECESARIO RETIRAR ANTES DEL PRIMER USO.**

- Antes de poner el aparato en funcionamiento leer atentamente este folleto de instrucciones.
  - Desembalar completamente el aparato, retirando la cesta del recipiente y todos los documentos impresos que contenga.
  - Verificar su perfecto estado y el funcionamiento del aparato después de desembalarlo.
  - No usar la freidora sin antes llenar el recipiente con aceite.
  - Respetar los niveles mínimo y máximo de aceite. Estas marcas están dentro del recipiente.
  - No cargar excesivamente la cesta de la freidora, sobretodo con productos congelados, con el fin de evitar ebullición y que el aceite caliente pueda transbordar.
  - Es aconsejable secar ligeramente los alimentos antes de introducirlos en el aceite caliente, con el fin de evitar ebullición y salpicaduras.
- Durante el tiempo de funcionamiento o inmediatamente después:
- No tocar las partes sometidas a temperaturas
  - No dejar el aparato al alcance de los niños. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
  - No echar agua dentro del recipiente cuando el aceite esté caliente y mantener el aparato apartado de lugares con salida de agua y de focos de calor.
  - En caso de inflamación del aceite, apagar el incendio con la tapa o con una manta, pero nunca con agua.
  - Al acabar de freir, desenchufar el aparato por medio del comando del termostato y después desconectarlo de la corriente eléctrica.



### **Seguridad:**

- El interruptor automatico de seguridad garantiza que la resistencia solo se puede poner en funcionamiento si la unidad de control estuviera encajada.
- En el interior de la unidad de control existe un termostato de seguridad que desconecta el aparato cuando haya un sobrecalentamiento, el cual puede ser provocado por falta de aceite.
- El nivel de aceite debe estar por encima del nivel mínimo indicado. Peligro de incendio cuando el nivel de aceite está por debajo del minimo nivel indicado.  
Compruebe la saturación del aceite. El aceite saturado tiene un punto de ignición más bajo y será más fácilmente susceptible de ebullición repentina.
- La válvula (**Fig.1**) está provisto con un dispositivo de seguridad.

### **Modo de empleo:**

- Extraer la cesta y colocar la asa de la misma.
- Echar aceite en el recipiente hasta la marca de indicación del nivel maximo.
- Conectar el aparato a un enchufe de corriente electrica provisto de ligación a tierra.
- Seleccionar la temperatura deseada para freir, por medio del termostato de regulación y esperar que el aceite alcance la temperatura seleccionada (apangándose el señalizador del aceite significa que está a punto para freir).
- Preparar y colocar en la cesta los alimentos para freir.
- Cuando el aceite esté caliente, introducir lentamente la cesta en el recipiente, con el fin de evitar que el aceite transborde o salpique.
- Cuando la fritura esté acabada, levantar la cesta y colgarla para permitir que el exceso de aceite de los alimentos pueda escurrir.

### **Limpieza y manutención:**

- Antes de efectuar cualquier operación de limpieza, desenchufar previamente el aparato.
- Dejar enfriar el aceite de la freidora.
- Extraer la cesta y la unidad de control.
- Echar cuidadosamente el aceite en un recipiente o en la fregadera.
- Nunca sumergir la unidad de control en el agua o en cualquier otro liquido. Utilizar un pañuelo humido y nunca chorros de agua para la limpieza.
- Limpiar la unidad de control de la freidora y el cable con un paño humedo, pero nunca con un producto abrasivo.
- La cesta, la tapa, el recipiente y el cuerpo pueden limpiarse en el lava-vajillas.
- Los modelos **TR** están provistos con válvula para facilitar el vaciando de la tina (aceite), fig.1.

### **Anomalias y reparación:**

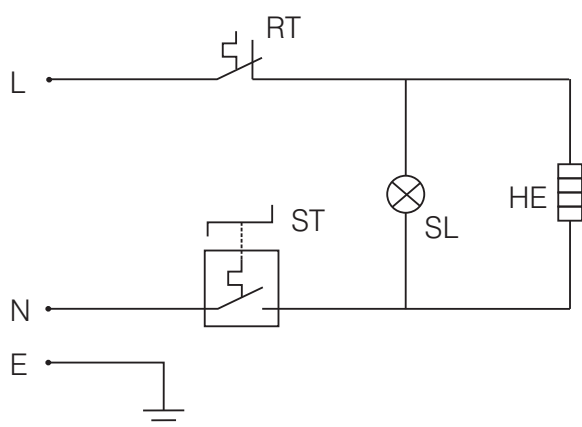
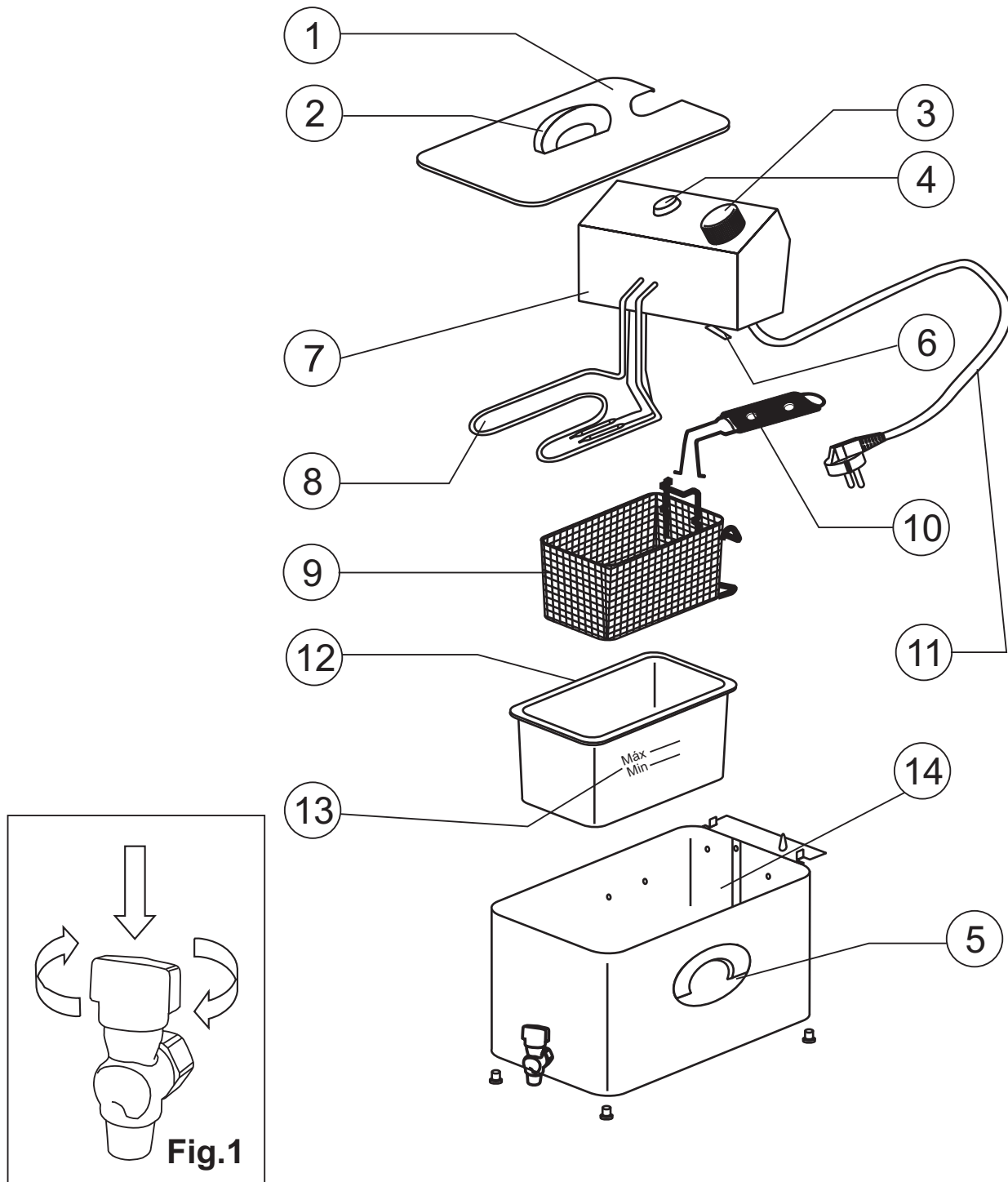
En caso de averia en la conexión a la corriente electrica, no intente repararla, lleve el aparato a un Servicio de Asistencia Tecnica autorizado, una vez que pueden ser necesarias herramientas especiales.

Lo mismo habrá que hacer, en caso de cualquier otra anomalia.

- Si el cable de alimentación ó enchufe se damnificar, debera ser cambiado por el fabricante, agentes autorizados ó personal qualificado para hacerlo, de modo que se evite situaciones peligrosas.

Este aparato cumple los principios de la Directiva 73/23/CEE de Baja Tensión y la Directiva 89/336/CEE de Compatibilidad Electromagnetica.





**RT** - Regulating thermostat / Thermostat réglable /  
Termostato de regulación

**ST** - Safety thermostat / Thermostat de sécurité /  
Termostato de seguridad

**SL** - Signal light / Lamp témoin /  
Indicador luminoso

**HE** - Heating element / Resistance / Resistência