

casselin[®]

CFBG35S

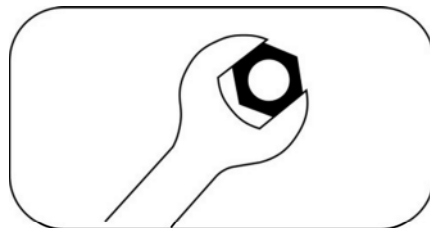
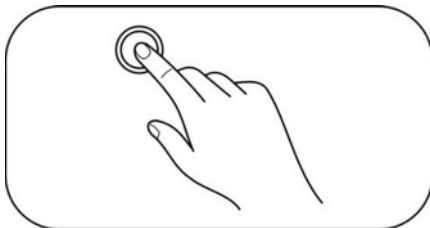
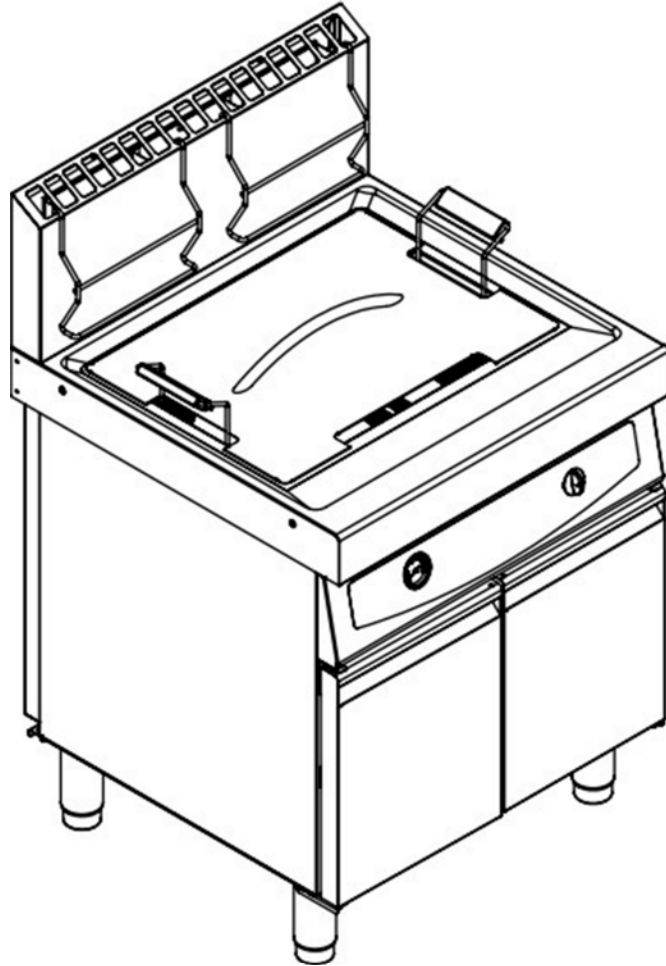


TABLE DES MATIÈRES

1. Généralités.....	4
2. Installation.....	4
2.1. Lieu d'installation	4
2.3. Raccordement au gaz.....	5
2.4. Contrôle des pressions dynamique et statique du gaz d'alimentation.....	5
2.5. Instructions pour changer de type de gaz.....	6
2.5.1. De G20 (méthane) à G30/G31 (GPL).....	6
2.5.2. De G30/G31 (GPL) à G20 (méthane).....	7
3. Recommandations	7
3.1. Quantité maximale de produit.....	7
4. Préparation de la friteuse	7
5. Fonctionnement	9
5.1. Mise en fonction	9
5.2. Allumage du brûleur principal	9
5.3. Arrêt.....	9
6. Vidange de la cuve	10
7. Nettoyage de l'appareil	10
7.1. Maintenance périodique (à effectuer tous les 2 à 3 mois).....	10
7.2. Cycle de lavage	10
8. Problèmes et solutions.....	10
9. Temps et températures indicatives pour les fritures industrielles	12
10. Caractéristiques techniques.....	13
11. Tableau des buses	14
12. Liste de pièces de rechange recommandées.....	14
13. Ventilation et aération du lieu d'installation (selon UNI 8723-2010).....	16
a. Schemi dimensionali - Dimensions - Schémas dimensionnel - Maßzeichnungen - Esquemas de medidas - Esquemas dimensionais.....	18

En cas de non-respect des normes contenues dans ce mode d'emploi, tant de la part de l'utilisateur que de la part du technicien préposé à l'installation, le fabricant décline toute responsabilité, et tout accident ou anomalie dérivant du non-respect susmentionné ne sera pas imputable à celui-ci.

LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES INEXACTITUDES POUVANT ÊTRE CONTENUES DANS CE MODE D'EMPLOI, IMPUTABLES À DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. IL SE RÉSERVE, EN OUTRE, LE DROIT D'APPORTER AUX PRODUITS TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL ESTIMERA UTILES OU NÉCESSAIRES, SANS EN COMPROMETTRE LES CARACTÉRISTIQUES ESSENTIELLES.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Lire les instructions



Attention : danger pour la sécurité des personnes ou risque d'endommagement de l'appareil



Liaison équipotentielle





Sol mouillé glissant



Surfaces chaudes



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ce type d'appareils est destiné à être utilisé pour des applications commerciales, par exemple dans des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux et des activités commerciales telles que des boulangeries, des boucheries, etc., mais n'est pas destiné à la production continue d'énormes quantités d'aliments.
- Avant de procéder à l'installation et à la mise en service de la friteuse, il est nécessaire de lire attentivement les instructions de ce mode d'emploi et, en particulier, les normes en matière de sécurité. Cette friteuse est destinée à un usage professionnel et doit être utilisée par du personnel formé.
- L'installation doit être effectuée selon les instructions du constructeur par un personnel technique qualifié, conformément aux réglementations pertinentes.
- Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire pour frire des aliments dans de l'huile, dans le panier spécifiquement prévu à cet effet. Tout autre usage doit être considéré comme inapproprié, dangereux et déconseillé.
- La friteuse NE DOIT PAS être utilisée pour la cuisson à l'eau, ni pour tout usage autre que celui pour lequel elle a été conçue. La friteuse peut être allumée avec la cuve remplie d'eau uniquement pour effectuer la fonction de lavage illustrée au §7.2
- Pendant la cuisson, contrôler que le niveau de l'huile ne descend pas en dessous du niveau minimum indiqué, car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.
- Ne pas laisser trop vieillir l'huile et la remplacer totalement par de l'huile neuve (une huile usagée réduit sa température d'inflammabilité et a davantage tendance à bouillir subitement).
- Accorder une attention particulière à la cuisson d'aliments volumineux et non égouttés, parce que leur immersion dans l'huile chaude pourrait déclencher une ébullition brusque.
- En ce qui concerne le bruit aérien émis, le niveau de puissance acoustique pondéré A est inférieur à 70 dB(A).
- Ne jamais utiliser des jets d'eau directs, à haute pression, ou des nettoyeurs à vapeur pour laver l'appareil.
- Placer un panneau d'avertissement « sol mouillé glissant » à chaque fois qu'une zone glissante n'est pas délimitée .
- Ne pas obstruer le flux d'air de combustion et de ventilation. Laisser suffisamment d'espace autour de l'appareil afin d'assurer un flux d'air adéquat dans la chambre de combustion.
- Pour éviter tout risque d'incendie, maintenir la zone autour de l'appareil libre et sans produits combustibles.
- En cas d'incendie, ne jamais utiliser d'eau pour éteindre le feu. **RISQUE D'EXPLOSION !!!**
- Il est recommandé de ne pas toucher les zones identifiées par le symbole  sans protections appropriées (par ex. des gants résistant à la chaleur) car cela pourrait provoquer de graves brûlures.
- Faire particulièrement attention à l'huile de friture pendant l'utilisation et également après avoir éteint l'appareil car la température reste élevée et dangereuse pendant longtemps.

Nous recommandons toujours l'utilisation d'équipements de protection individuelle (EPI) adéquats lors de l'installation, la manipulation, l'utilisation et le nettoyage de l'appareil.

Se rapporter aux réglementations applicables en matière de santé et sécurité sur le lieu de travail.


1. Généralités

Cet appareil s'accompagne de la documentation technique suivante :


- mode d'emploi « UTILISATION ET INSTALLATION » avec schéma électrique ;
- déclaration CE de conformité.


Les consignes de ce manuel fournissent des indications importantes pour la sécurité de l'installation de l'appareil. Le fabricant recommande vivement de le conserver avec soin sur le lieu de travail pour permettre sa consultation par les techniciens et les opérateurs.

L'appareil est conçu exclusivement pour un raccordement électrique fixe.



 Le matériel d'emballage (sachets en plastique, agrafes métalliques, etc.) ne doit pas être laissé à la portée des enfants, car il peut représenter une source de danger.

Préparer adéquatement les réseaux électriques du lieu de travail selon les instructions figurant sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la porte de l'appareil.


 Cet appareil ne doit être destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, c'est-à-dire pour frire des aliments dans de l'huile, dans le panier spécifiquement prévu à cet effet. Tout autre usage doit être considéré comme inapproprié, dangereux et déconseillé.

 Cet appareil ne peut être utilisé que par un personnel formé à cet effet.

- ne pas déplacer l'appareil de sa position initiale ;

  • lire les instructions avant d'utiliser l'appareil ;

- pour son nettoyage, ne jamais utiliser de produits corrosifs, acides, inflammables, ni de pailles de fer ni brosses d'acier ;

 Ne jamais utiliser des jets d'eau directs, à haute pression, ou des nettoyeurs à vapeur pour laver l'appareil.

- couper l'alimentation électrique de l'appareil à la fin de chaque journée de travail au moyen de l'interrupteur général installé au mur.


Le fabricant décline toute forme de responsabilité pour tous dommages causés aux personnes ou aux biens dus :

- au non-respect de ces instructions ;
- à des opérations de maintenance, réglage ou réparation non exécutées par un personnel professionnellement qualifié ;
- à des modifications, ou à des dispositifs appliqués, pouvant d'une façon ou d'une autre modifier le fonctionnement original de l'appareil. Après avoir coupé le courant au moyen de l'interrupteur mural, seul un personnel qualifié peut démonter le boîtier de commande.

L'appareil est conforme aux réglementations suivantes :


- les réglementations concernant la prévention des accidents et la lutte contre l'incendie
- les normes pour l'installation des appareils au gaz
- les normes d'hygiène


2. Installation


 L'installation de la friteuse doit être exécutée par un personnel qualifié et expert : par le personnel du fabricant ou par un installateur agréé, ou par le personnel de la compagnie de distribution du gaz.

Le personnel spécialisé qui effectue l'installation et le branchement électrique devra instruire correctement l'utilisateur en ce qui concerne le fonctionnement de l'appareil et les mesures de sécurité éventuelles à respecter. L'installateur devra, en outre, montrer pratiquement à l'utilisateur le mode d'utilisation de l'appareil et il devra lui remettre les instructions écrites qui sont fournies avec l'appareil.

L'installation et le raccordement doivent avoir lieu dans le respect des normes en vigueur.

 Avant de procéder à l'installation et à la mise en service de la friteuse, il est nécessaire de lire attentivement les instructions de ce mode d'emploi et, en particulier, les normes en matière de sécurité.

 La friteuse est destinée à un usage professionnel. Elle doit être utilisée par un personnel formé.

 Avant de procéder au branchement, vérifier que :

- Tous les éléments démontables sont correctement positionnés. Il faudra régler les éléments qui ont subi des variations de réglage durant le transport.
- La friteuse est parfaitement nivelée ; si nécessaire, régler les pieds de la friteuse.

Les dimensions de la machine et les points de branchement au réseau électrique et au réseau du gaz sont présentés à l'annexe a, montrant les schémas dimensionnels.

2.1. Lieu d'installation

La friteuse est un appareil de type A et, par conséquent, le lieu d'installation doit être conforme aux prescriptions présentées au chapitre 13 en ce qui concerne la ventilation et l'aération.

Maintenir autour de l'appareil un espace libre adéquat pour assurer un fonctionnement et une maintenance correctes. Évaluer le positionnement en fonction des opérations de chargement/déchargement des aliments selon l'ergonomie du lieu d'installation.

Positionner la friteuse sur une surface plane, absolument stable et sans vibrations, en mesure d'en supporter le poids. Les conditions électromagnétiques ambiantes doivent être évaluées avant d'utiliser l'appareil.

Il incombe à l'utilisateur de s'assurer de la préservation d'un environnement compatible électromagnétiquement avec les caractéristiques de l'appareil.

La température ambiante ne doit pas dépasser 40 °C ; en cas d'installation à côté d'appareils générant de la chaleur, éviter tout contact direct.

2.2. Installation de l'appareil

Déballer les différentes parties de l'appareil en veillant à ne pas les endommager ; l'appareil est testé en usine avant son expédition. Vérifier soigneusement que l'emballage et le produit n'ont pas été endommagés par le transport. En cas de dommages, contacter Casselin ou le détaillant de la zone.

Procéder avec attention lors de la manutention de l'appareil, en prenant toutes les précautions possibles concernant le poids et les dimensions, en utilisant des EPI appropriés.

Maintenir une distance d'au moins 5 cm sur les côtés et d'au moins 10 cm à l'arrière par rapport aux murs ou autres appareils.

2.3. Raccordement au gaz

Avant de raccorder la friteuse, contrôler si la pression d'alimentation du gaz est adéquate pour assurer un bon fonctionnement de l'appareil et si le type de gaz disponible correspond bien aux exigences de la friteuse (voir plaque signalétique).

La friteuse est équipée d'un raccord G ½" de diamètre et l'une de ses extrémités est prévue pour accueillir un joint d'étanchéité. Contrôler la pression du gaz en entrée, en accordant une attention particulière aux pertes de charge du réseau de distribution ; si nécessaire, installer un stabilisateur ou un régulateur de pression du gaz afin que la pression à l'entrée de la friteuse ne dépasse pas celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.

Il est nécessaire d'installer en amont de chaque cuve de la friteuse, un robinet d'arrêt à fermeture rapide en le plaçant dans un endroit **TOUJOURS FACILEMENT ACCESSIBLE**. Pour l'installation de la friteuse, l'on peut utiliser des tuyaux rigides ou flexibles. Si on utilise au contraire un tuyau flexible, ce dernier doit être réglementaire et homologué.

Le raccordement doit toujours être effectué avec des raccords à 3 pièces, afin de faciliter le démontage. Les tuyaux doivent être en métal galvanisé ou en cuivre, et placés bien en vue.

Des tuyaux flexibles peuvent être utilisés à condition qu'ils soient en acier inoxydable.

Après avoir effectué le raccordement, vérifier l'étanchéité des points de raccord en utilisant un spray moussant spécial.

2.4. Contrôle des pressions dynamique et statique du gaz d'alimentation

La pression d'alimentation peut être mesurée à l'aide d'un manomètre à tube en U ou de type électronique avec une résolution minimale de 0,1 mbar.

Vérification des pressions statique et dynamique à l'entrée :

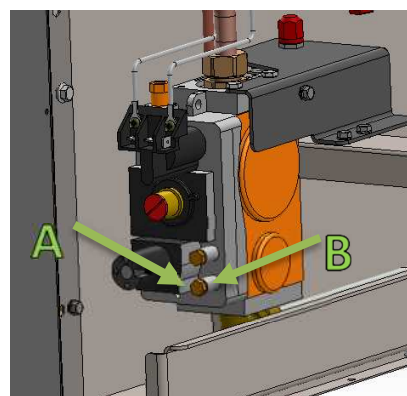
- Ouvrir la porte placée sur la partie avant de la machine
- Démontez la protection en acier inox « **E** » de la valve du gaz
- Dévisser et retirer la vis d'étanchéité « **A** » (sur le corps de la valve avec marquage IN), connecter le petit tuyau en silicone du manomètre au raccord pour tuyau « **B** » et contrôler (avec la machine éteinte) la pression statique d'alimentation, qui doit être celle indiquée au chapitre 10 (catégorie d'appartenance).

ATTENTION : avant de raccorder le manomètre, s'assurer qu'il est allumé et qu'il mesure la valeur ZÉRO, sinon effectuer la mise à zéro de la mesure avant de le raccorder à la valve pour mesurer la pression.

- Allumer tous les appareils à gaz présents dans le local d'installation
- Allumer les brûleurs de la friteuse, en s'assurant que la cuve N'EST PAS vide et vérifier que la pression dynamique à l'entrée (avec la machine allumée) ne subit pas de chutes significatives et reste à la valeur figurant dans le tableau du chapitre 10.

À la fin de la mesure, débrancher le manomètre du raccord pour tuyau « **B** » et revisser la vis d'étanchéité « **A** ».

Attention : Si les pressions mesurées ne sont pas comprises dans les ± 10 % des valeurs indiquées au chapitre 10, vérifier les causes avec



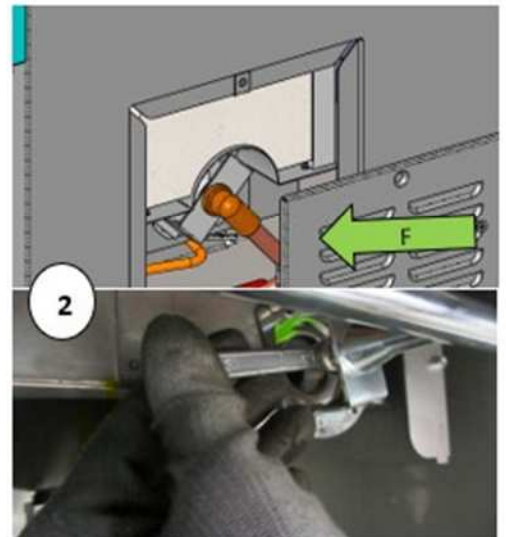
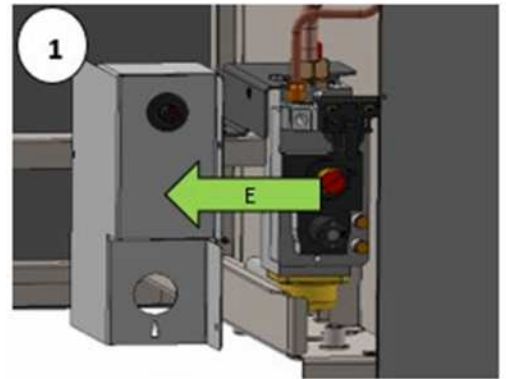
l'installateur et avertir l'utilisateur final qu'une pression d'alimentation incorrecte peut entraîner un dysfonctionnement de la friteuse.

2.5. Instructions pour changer de type de gaz

Pour changer de type de gaz ou pour réparer la friteuse, il est impératif de toujours utiliser des pièces d'origine du fabricant. La machine ne doit être modifiée que si l'on passe d'un gaz de la deuxième famille (selon la norme UNI EN203-1/2005) à un gaz de la troisième famille ou vice versa.

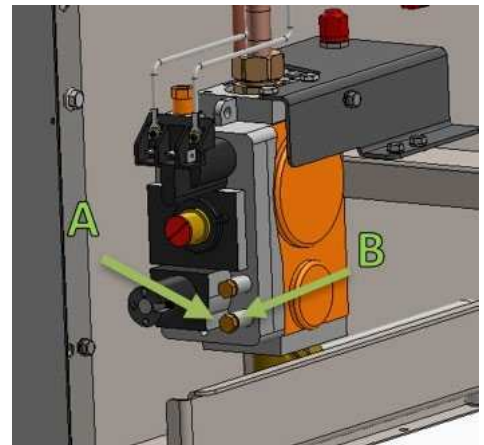
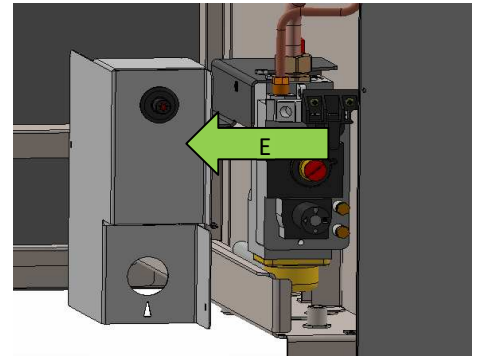
2.5.1. De G20 (méthane) à G30/G31 (GPL) :

- Ouvrir la porte placée sur la partie avant de la machine
 - Démontez la protection en acier inox « E » de la valve du gaz
 - Démontez la protection latérale en acier inox « F »
- ATTENTION** : avec alimentation GPL, la valve de réglage ne doit pas être utilisée pour régler la pression d'alimentation. En vissant complètement la vis de réglage, on exclut la fonction de réglage.
- Dévisser les buses actuellement montées et les remplacer par celles fournies dans le kit pour G30/G31 (figure 2)
 - Lors du démontage des buses d'origine, retirer également les rondelles d'étanchéité en aluminium et veiller à ce qu'elles ne tombent pas à l'intérieur du tuyau du brûleur. Remplacer les rondelles d'étanchéité en aluminium, en montant les nouvelles contenues dans le kit fourni.
 - Remplacer la buse pilote « G » par celle fournie dans le kit (figure 4), en faisant attention à ne pas perdre la bague d'étanchéité en laiton
 - Contrôler les pressions statiques et dynamiques comme décrit au chapitre 2.4
 - Fermer toutes les connexions et remonter la protection de la valve du gaz
 - Fermer la porte avant



2.5.2. De G30/G31 (GPL) à G20 (méthane) :

- Ouvrir la porte placée sur la partie avant de la machine
- Démontez la protection en acier inox « E » de la valve du gaz
- Dévisser les buses du brûleur actuellement montées et les remplacer par celles fournies dans le kit pour G20 (voir image 2, paragraphe 2.5.1).
- Remplacer la buse pilote et installer celle contenue dans le kit fourni (voir image 3, paragraphe 2.5.1).
- Lors du démontage des buses d'origine, retirer également les rondelles d'étanchéité en aluminium et veiller à ce qu'elles ne tombent pas à l'intérieur du tuyau du brûleur. Remplacer les rondelles d'étanchéité en aluminium, en montant les nouvelles contenues dans le kit fourni.
- Contrôler les pressions statiques et dynamiques comme décrit au chapitre 2.4
- Fermer toutes les connexions et remonter la protection de la valve du gaz
- Fermer la porte avant



Attention : les adaptations à un autre type de gaz doivent être exécutées par un personnel professionnel et techniquement qualifié et autorisé par Casselin et disposant des équipements appropriés.

À la fin de la conversion, **IL EST OBLIGATOIRE** d'appliquer la plaque du changement de gaz (contenue dans le paquet des pièces de rechange fournies).

3. Recommandations

Cet appareil, exclusivement destiné à un usage professionnel, ne doit être utilisé que par un personnel formé à cet effet. Il s'agit d'une friteuse et elle ne devra être utilisée que comme telle, c'est-à-dire en remplissant la cuve d'huile/de matière grasse spécifique pour la friture des aliments qui seront disposés dans les paniers.

La friteuse **NE DOIT PAS** être utilisée pour la cuisson à l'eau, ni pour tout usage autre que celui pour lequel elle a été conçue.

Le positionnement de la friteuse, ainsi qu'une éventuelle adaptation à un type de gaz différent, doivent être réalisés uniquement par des installateurs autorisés.

Avant d'utiliser la friteuse, il est nécessaire de nettoyer la cuve et les paniers pour éliminer les graisses industrielles de protection, en effectuant un cycle de lavage comme indiqué au point 7.2

3.1. Quantité maximale de produit

La quantité maximale de produit (relative à des pommes de terre surgelées) conseillée est :

- pour les modèles avec demi-panier **1050 g**
- pour les modèles avec panier entier **2100 g**

Les valeurs indiquées s'entendent par panier.

4. Préparation de la friteuse

Remplir la cuve d'huile jusqu'au niveau maximal, clairement indiqué sur la paroi latérale de la cuve.

Ne jamais dépasser le niveau maximal ; ajouter de l'huile si le niveau est en dessous du niveau minimal.

Ne jamais mettre la friteuse en marche sans avoir préalablement rempli la cuve.

Capacité nominale :
CFBG35S 35 litres

Recommandations :

□ Pendant la cuisson, contrôler que le niveau de l'huile ne descend pas en dessous du niveau minimal indiqué car cela pourrait entraîner un risque d'incendie.

□ Ne pas laisser vieillir excessivement l'huile et la remplacer totalement par de l'huile fraîche.

Une huile usagée réduit sa température d'inflammabilité et a davantage tendance à bouillir subitement. À cet effet, il est conseillé à la fin de la journée de transférer toute l'huile de la cuve dans le bac de collecte, situé dans le meuble bas, et de la remettre dans la cuve au matin. Cette opération permet le nettoyage de la cuve à la fin de chaque journée et le dépôt des particules d'aliments sur le fond du bac de collecte de l'huile en maintenant ainsi l'huile de cuisson plus propre.

□ Accorder une attention particulière à la cuisson d'aliments volumineux et non égouttés étant donné que leur immersion dans l'huile chaude pourrait déclencher une brusque ébullition.

S'il y a de l'eau dans l'huile/la graisse de friture, on constate :

- des bulles qui remontent à la surface
- des gouttes d'eau
- de la vapeur
- beaucoup de projections pendant la friture

□ Accorder une attention particulière à l'utilisation d'eau près de l'appareil chaud. Ne pas ajouter d'eau à l'huile et à la graisse de friture.

□ Retirer la glace des aliments surgelés. Pour remplir le panier, le placer à côté de la friteuse, pas à l'intérieur ni au-dessus. Abaisser plusieurs fois et lentement le panier de la friteuse dans l'huile ou la graisse.

□ Ne pas saler les aliments pendant la friture



Ne pas déplacer la friteuse avec la cuve pleine d'huile.



Vider la cuve des friteuses installées sur des véhicules automobiles avant d'effectuer toutes manœuvres ou se doter du couvercle spécifique disponible en option.



L'eau au contact avec l'huile bouillante provoque une explosion.

5. Fonctionnement

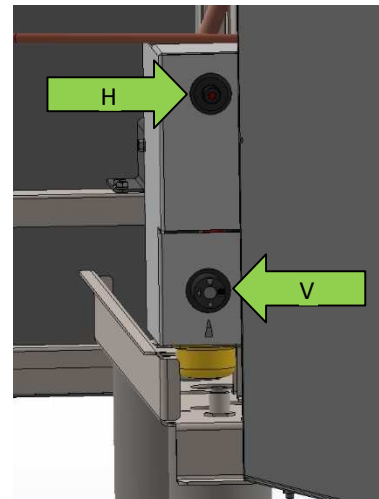
5.1. Mise en fonction

Lorsque la machine est éteinte, le bouton « V » se trouve en position OFF (point blanc). Tourner le bouton « V » de la valve du gaz en position d'allumage pilote « ⚡ » (symbole de l'étincelle) et presser le bouton. Presser simultanément plusieurs fois le bouton d'allumage piézoélectrique « H » jusqu'à ce que l'étincelle provoque l'allumage de la flamme pilote. Lorsque la flamme pilote est présente, maintenir le bouton « V » enfoncé pendant quelques secondes.

Quand on relâche le bouton « V », la flamme pilote doit rester allumée, si ce n'est pas le cas, répéter l'opération.

Lorsque la flamme pilote est allumée, tourner le bouton « V » en position de fonctionnement (symbole de la flamme).

Lors de la première mise en fonction (avec l'huile froide) attendre environ 30 secondes avant d'actionner le bouton « M » du thermostat pour permettre à la flamme du pilote de chauffer suffisamment la thermopile.



5.2. Allumage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur principal, tourner le bouton « M » du thermostat et le positionner sur la température désirée. En tournant le bouton à fond, on obtient la température maximale (190°C).



Quand on met le bouton dans la position choisie, le brûleur fonctionne au maximum jusqu'à ce que la température sélectionnée soit atteinte.

Une fois cette température atteinte, le brûleur alterne automatiquement son fonctionnement, en maintenant une température constante.

⚠ ATTENTION : Une fois la cuisson terminée, ne pas égoutter le panier en le tapant contre la cheminée, mais le poser délicatement sur l'égouttoir spécifique.

5.3. Arrêt

Après avoir utilisé la machine, éteindre les brûleurs en ramenant le bouton du thermostat de réglage « M » sur la position « °C » et tourner le bouton « V » de la valve du gaz sur la position « 0 » (point blanc).

À la fin de la période de fonctionnement, fermer le robinet de fermeture générale du gaz situé en amont de la friteuse.

6. Vidange de la cuve

ATTENTION : cette opération doit toujours être effectuée quand la friteuse est éteinte et quand l'huile est froide.

Ouvrir la porte de l'appareil.

Contrôler que le bac de collecte de l'huile ou de l'eau de nettoyage de la cuve est positionné dans le meuble bas et complètement vide.

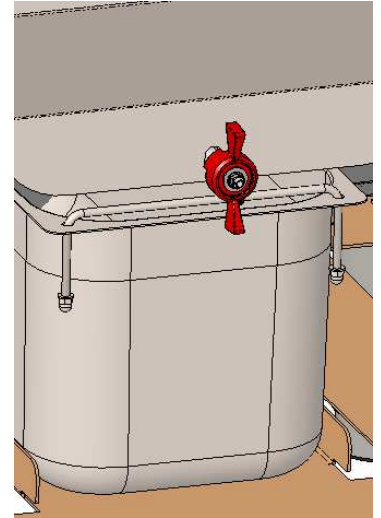
Tourner le levier du robinet de vidange de manière à ce que l'huile s'écoule dans le bac de collecte.

Lorsque la cuve est vide, fermer le robinet.

S'assurer que le robinet est parfaitement fermé et qu'il n'y a pas de fuite pendant le fonctionnement.



Pour l'élimination de l'huile usagée, il est recommandé de respecter les normes locales en vigueur.



7. Nettoyage de l'appareil

Les parties en acier inoxydable doivent être nettoyées tous les jours avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse tiède ou avec des détergents non abrasifs ou acides, puis rincées à fond.

Ne jamais utiliser de jets d'eau directs : cela pourrait provoquer des infiltrations qui endommageraient l'appareil.

Ne jamais nettoyer l'acier inoxydable à l'aide de chiffons, d'éponges métalliques ou de brosses en acier ordinaire qui risqueraient de déposer des particules de fer et provoquer des points d'oxydation.

7.1. Maintenance périodique (à effectuer tous les 2 à 3 mois)

Contrôler si des fuites sont présentes au robinet de vidange ou à d'autres points de l'appareil.

Si on n'utilise plus la friteuse pendant un certain temps, passer un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur toute la surface en acier, afin de créer un voile de protection.

7.2. Cycle de lavage

Il est conseillé d'effectuer périodiquement un « cycle » de lavage pour dégraisser la cuve à fond.

- Vider la cuve de l'huile et éliminer les résidus de la cuisson, remplir la cuve d'eau et ajouter du détergent pour lave-vaisselle non moussant.
- Faire démarrer le cycle de lavage en tournant le bouton de réglage sur une température de 100 °C environ.
- Porter l'eau à ébullition et la maintenir dans cet état pendant au moins 10 minutes.
- Une fois ce temps écoulé, remettre le bouton de réglage sur la position « °C ».
- Une fois l'eau refroidie à l'intérieur de la cuve, vider complètement la friteuse et procéder au rinçage avec de l'eau propre.

8. Problèmes et solutions

Nous présentons ci-dessous une liste de problèmes possibles avec leurs causes et leurs solutions.

Si le problème persiste, même après avoir suivi les instructions ci-dessous, il est recommandé de contacter le revendeur, un installateur qualifié ou le fabricant pour expliquer le problème.

Description	Causes	Solutions
Les brûleurs ne s'allument pas	- Le bouton de réglage est sur °C	- Tourner le bouton sur la température de 190 °C.
Le brûleur pilote ne s'allume plus	- L'électrode d'allumage est mal fixée ou mal raccordée. - L'allumage piézoélectrique ou le câble sont déconnectés. - La pression du gaz est trop basse. - La buse est bouchée. - La valve du gaz est dérégulée	- Contrôler que le robinet de gaz est ouvert. - Modifier le réglage de la pression du gaz. - Nettoyer l'injecteur. - Remplacer les pièces nécessaires.

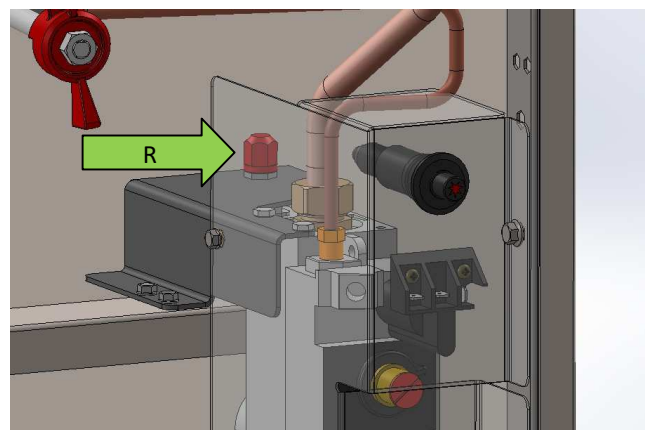
	<ul style="list-style-type: none"> - Le robinet de gaz est fermé. 	
Le brûleur pilote s'éteint après avoir relâché le bouton d'allumage	<ul style="list-style-type: none"> - Le thermocouple n'est pas suffisamment réchauffé par le brûleur pilote. - Le bouton de la valve du gaz n'a pas été pressé à fond pendant au moins 15 secondes. - La pression du gaz n'est pas suffisante. - Le thermocouple ou le groupe magnétique de la valve sont défectueux 	<ul style="list-style-type: none"> - Modifier le réglage de la pression du gaz. - Remplacer les pièces nécessaires.
Le brûleur pilote est encore allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> - Pertes de pression dans le tuyau du gaz. - La buse est obturée ou la valve du gaz est défectueuse. - Les trous de sortie du gaz du brûleur sont bouchés. - La thermopile est défectueuse - Le thermostat de réglage est défectueux. 	<ul style="list-style-type: none"> - Modifier le réglage de la pression du gaz. - Remplacer les pièces nécessaires
L'huile ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> - La température de l'huile a dépassé 205 °C 	<ul style="list-style-type: none"> - Attendre que la température de l'huile baisse à 170 °C, puis appuyer avec force sur le thermostat de sécurité placé derrière la valve du gaz pour le réarmer (voir ci-dessous).
Déclenchement du thermostat de sécurité	<ul style="list-style-type: none"> - Le niveau d'huile dans la cuve est inférieur au niveau minimal indiqué 	<ul style="list-style-type: none"> - Ajouter la bonne quantité d'huile ou de graisse pour atteindre le niveau minimal ou maximal indiqué sur la cuve. - Réarmer le thermostat de sécurité placé à la base de l'armoire électrique (voir ci-dessous)
La température de l'huile dans la cuve ne correspond pas à la valeur sélectionnée	<ul style="list-style-type: none"> - Anomalie du thermostat de réglage 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la connexion électrique du thermostat de réglage et le remplacer si nécessaire.
	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvaise connexion du bulbe du thermostat de réglage 	<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler que le bulbe est bien connecté au thermostat de réglage et qu'il est bien positionné dans son siège.

Réarmement du thermostat de sécurité

Si pendant le fonctionnement normal, la température augmente et provoque le déclenchement du thermostat de sécurité qui interrompt le passage du gaz au brûleur pilote, retirer le couvercle de protection « R » en le dévissant et réarmer manuellement le bouton du thermostat.

Presser à fond sur le bouton jusqu'à ce que vous entendiez un clic de réarmement.

Si l'anomalie persiste, faire appel à un technicien du constructeur chargé de la maintenance ou à un installateur qualifié afin qu'il vérifie la valve du gaz et qu'il remplace, si nécessaire le thermostat.



9. Temps et températures indicatives pour les fritures industrielles

Le tableau ci-dessous indique les températures et les temps, considérés comme optimaux, pour la cuisson de certains aliments couramment utilisés dans nos cuisines.

PRODUITS	TEMP. °C	TEMPS (min)
Pommes de terre fraîches	175-180	5-6
Pommes de terre surgelées (précuites)	180	3-4
Champignons surgelés panés	175-180	2-3
Aubergines fraîches panées	175-180	3-4
Crevettes fraîches panées	180-185	3-4
Crevettes surgelées panées	180-185	3-4
Seiches surgelées panées	175-180	1,5-2
Filet de poisson pané frais	175-180	3-4
Filet de poisson pané surgelé	175-180	4-5
Côtelettes de porc panées	175-180	4-5
Côtelettes de veau panées	175-180	3-4
Poulet pané frais	180-185	10-15
Poulet pané surgelé	175-180	6-8
Blancs de poulet panés et surgelés	175-180	34

Le tableau ci-dessous indique les températures critiques des différentes huiles utilisées pour frire et des matières grasses (point de fumée).

PRODUITS	TEMP. °C
Huile d'arachide	198
Huile de coton	230
Huile de tournesol	170
Huile de maïs	163
Huile de coco	138
Huile d'olive	175
Huile de soja	130
Margarine	140
Beurre	161
Saindoux	196

La collecte de données concernant les huiles de graines oléagineuses mixtes n'a pas été possible, mais elles ont probablement des caractéristiques égales ou inférieures à celles des huiles ci-dessus.

N.B. : comme on peut le déduire des tableaux ci-dessus, il y a bien peu d'huiles en mesure de supporter les températures de cuisson des aliments frits. Il est conseillé de s'informer, au moment de l'achat, sur les caractéristiques thermiques de l'huile en question.

10. Caractéristiques techniques

<i>Modèles</i>			CFBG35S
<i>Type</i>			A1
<i>Puissance nominale (kW)</i>			19
<i>Consumo gas</i>	G30	Kg/h	1.5
	G30	m³/h	1.46
	G20	m³/h	2.01
	G25	m³/h	-
<i>Niveau nominal de la cuve</i>			35
<i>Capacité de vidange de l'huile</i>			30
<i>Marquage injecteur brûleur principal G20 20 mbar</i>			320
<i>Brûleur pilote G20 20 mbar</i>			51
<i>Marquage injecteur brûleur principal G30/G31 28-30/37 mbar</i>			215
<i>Brûleur pilote G30/G31 28-30/37 mbar</i>			35
<i>Capacité pilote W</i>			< 240

Catégorie d'appartenance

CAT/KAT	GAS/GAZ	G30	G31	G20	G25	Country
II_{2h3+}	p(mbar)	28-30	37	20	-	IT - PT IE - GR GB - ES CY

Les diamètres des buses sont exprimés en 1/100mm

11. Tableau des buses

BUSE BRÛLEUR			
PAYS	PAYS	PAYS	PAYS
			CFBG35S
IT- PT- IE GR – GB – ES	G20	20 mbar	----- Ø 320 (00032231)
	G30/G31	28-30/37 mbar	Ø 220 (18110102)
DE	G20	20 mbar	----- Ø 320 (00032231)
	G25	20 mbar	Ø 360 (18110113)
	G30/G31	50 mbar	Ø 190 (18110131)
BE-FR	G20	20 mbar	----- Ø 320 (00032231)
	G25	20 mbar	Ø 320 (00032231)
	G30/G31	28-30/37 mbar	Ø 220 (18110102)
NL	G25.3	25 mbar	Ø 335 (18110112)
	G30/G31	28-30/37 mbar	Ø 220 (18110102)
AT	G20	20 mbar	----- Ø 320 (00032231)
	G30/G31	50 mbar	Ø 190 (18110131)
CH	G20	20 mbar	----- Ø 320 (00032231)
	G30/G31	28-30/37 mbar	Ø 220 (18110102)
	G30/G31	50 mbar	Ø 190 (18110131)
CY	G30/G31	28-30/37 mbar	Ø 220 (18110102)
	G30/G31	30 mbar	Ø 220 (18110102)
HU	G30/G31	28-30/37 mbar	----- Ø 220 (18110102)
CZ-SI	G20	20 mbar	----- Ø 320 (00032231)
	G30/G31	28-30/37 mbar	Ø 220 (18110102)
LU	G20	20 mbar	----- Ø 320 (00032231)
	G30/G31	50 mbar	Ø 190 (18110131)
BUSE PILOTE			
GAZ	MODÈLE		
	CFBG35S		
G20	Ø51 (00032690)		
G30/31	Ø35 (18100095)		

12. Liste de pièces de rechange recommandées

16100005	Valve gaz Sit
22170003	Thermostat de sécurité
22140004	Thermostat de réglage
17100002	Thermogénérateur
32100002	Thermomètre
33100003	Bouton d'allumage piézoélectrique
33110003	Bougie d'allumage piézoélectrique

13. Ventilation et aération du lieu d'installation (selon UNI 8723-2010)

1 VENTILATION

Les appareils de type A1 doivent être installés dans des locaux suffisamment ventilés afin de prévenir la concentration de substances nocives pour la santé dans la pièce où est installé l'appareil.

1.1 Ventilation naturelle

La ventilation naturelle peut être réalisée au moyen d'une ou de plusieurs ouvertures permanentes dans les murs/fenêtres/menuiseries ou à travers des conduits de ventilation. La surface nette des ouvertures de ventilation doit avoir au moins $6 \text{ cm}^2/\text{kW}$ avec un minimum de 100 cm^2 , tandis qu'en présence de conduits de ventilation, ceux-ci doivent avoir une section d'au moins $9 \text{ cm}^2/\text{kW}$, avec un minimum de 150 cm^2 .

Les ouvertures de ventilation peuvent être réalisées dans les murs, les portes ou dans les fenêtres des murs de la pièce d'installation ou de la pièce pour l'air comburant donnant vers l'extérieur ; elles peuvent être obtenues en augmentant la fissure entre les portes donnant vers l'extérieur et le sol de la pièce d'installation ou de la pièce pour l'air comburant, ou bien elles peuvent être réalisées dans les menuiseries donnant vers l'extérieur, à condition que le passage libre de l'air soit garanti et que la section nette soit mesurable.

La ventilation de la pièce d'installation peut être également assurée par un conduit de ventilation individuel ou par des conduits collectifs, à condition que cette canalisation soit imperméable aux fumées et aux gaz, ainsi que sans variation de direction à arête vive.

Dans le cas de ventilation indirecte de la pièce d'installation d'appareils au gaz, la circulation de l'air entre des pièces communicantes peut être assurée au moyen de plusieurs ouvertures de transit de l'air, à condition que chacune d'entre elles ait une section nette non inférieure à 100 cm^2 et que la somme des sections nettes de ces ouvertures ne soit pas inférieure à la section utile nette calculée $6 \text{ cm}^2/\text{kW}$. Ces ouvertures peuvent être réalisées dans les murs ou dans les portes des murs communs des pièces concernées, ou bien elles peuvent être obtenues en augmentant la fissure entre les portes intérieures et le sol de ces pièces, à condition que le libre passage de l'air soit garanti et que la section nette soit mesurable.

1.2 Ventilation forcée

La ventilation forcée peut être obtenue au moyen de systèmes munis d'un électroventilateur. Le débit effectif ne doit pas être inférieur à $1,72 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW.

La vitesse de l'air à proximité des appareils installés ne doit pas gêner les opérateurs et, en particulier, doit avoir les caractéristiques suivantes :

- la vitesse de l'air dans la hotte doit être comprise entre $0,25 \text{ m/s}$ et $0,50 \text{ m/s}$;
- la vitesse de l'air de compensation doit être inférieure ou égale à $0,15 \text{ m/s}$ jusqu'à 2 m du plancher.

Les ouvertures pour l'amenée de l'air dans les pièces réalisées vers l'extérieur, doivent avoir les caractéristiques suivantes :

- être situées dans une position susceptible de ne pas engendrer de court-circuits dans le flux d'air ;
- être protégées par des grilles ;
- pour les installations GPL, au moins $1/5$ de la surface d'aération naturelle, avec un minimum de 100 cm^2 , doit être obtenu au niveau du sol.

2 AÉRATION

L'aération nécessaire peut être obtenue au moyen de la réalisation d'un des systèmes décrits aux paragraphes ci-après.

2.1 Systèmes d'aération forcée

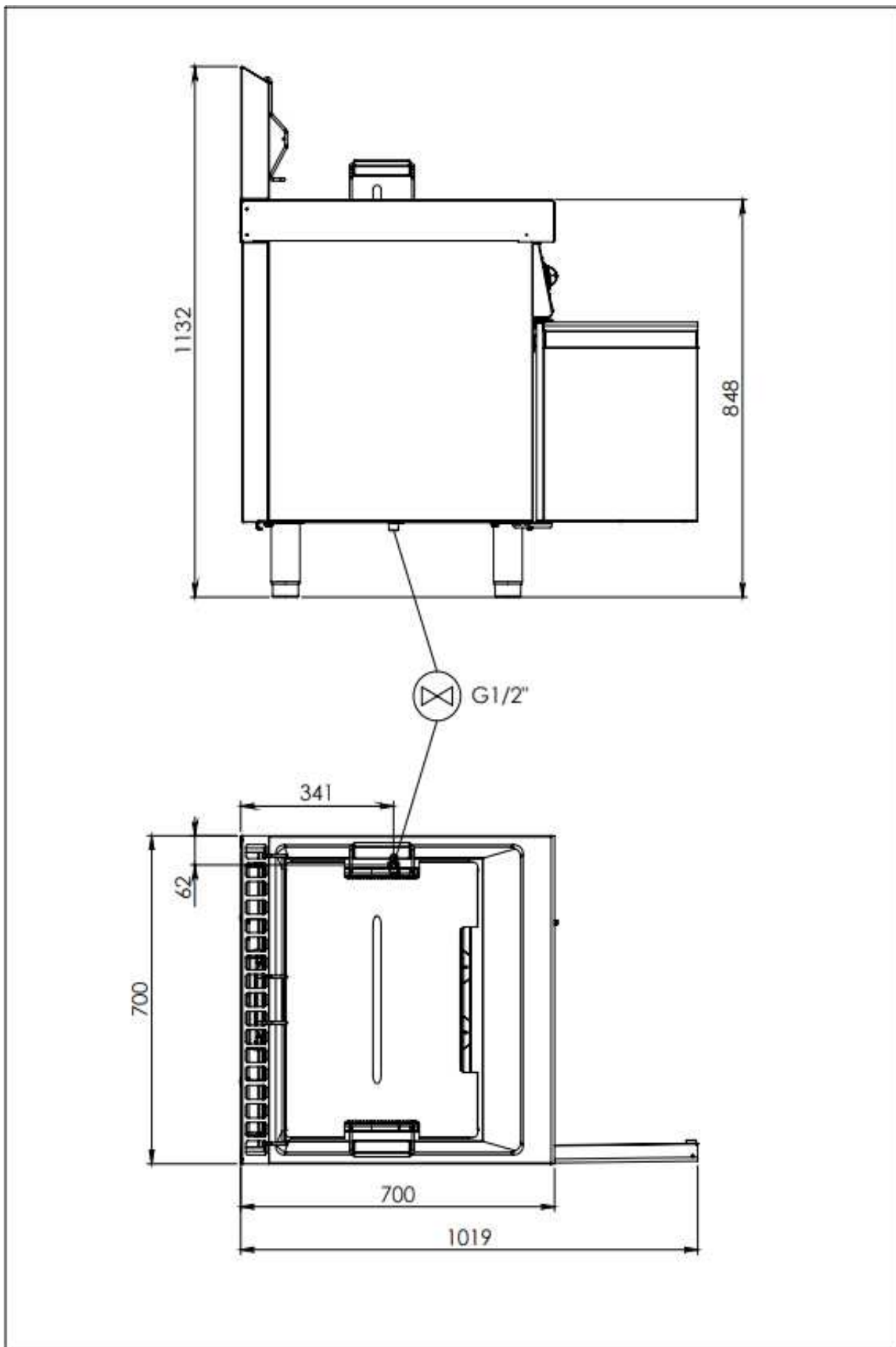
Le débit horaire du système doit correspondre au moins à $1,72 \text{ m}^3/\text{h}$ par kW rapporté au débit calorifique nominal global des appareils utilisateurs présents dans la pièce d'installation, sans exclure la possibilité de dimensionner le renouvellement de l'air de la pièce d'installation pour d'autres fins non exclusivement liées à la sécurité des installations alimentées par combustible gazeux.

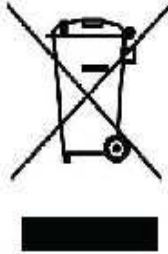
La fourniture du gaz aux appareils doit être directement asservie aux systèmes proprement dits et doit s'interrompre si le débit d'air descend en dessous de la valeur prescrite ci-dessus. La réadmission du gaz ne doit être permise que manuellement.

2.2 Systèmes d'aération naturelle

Elle peut être réalisée au moyen d'ouvertures permanentes, dirigées vers l'extérieur, dans la pièce d'installation des appareils. Dans ce cas, le débit calorifique nominal total des appareils ne doit pas dépasser 15 kW . La surface nette des ouvertures ou de la section ne doit pas être inférieure à 100 cm^2 ; ou au moyen de hottes raccordées à une cheminée spécifique ou à un conduit canalisé à tirage naturel opportunément dimensionné conformément à la norme applicable de la série UNI EN 13384. Dans ce cas, le débit calorifique nominal total des appareils ne doit pas dépasser 35 kW .

a. Schémas dimensionnel





DEEE - INFORMATION AUX UTILISATEURS


aux termes de l'art. 13 du décret législatif italien du 25 juillet 2005, n°151 « Mise en œuvre des directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE, concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi que l'élimination des déchets »

Le symbole de la poubelle barrée, figurant sur l'appareil, signifie que le produit, à la fin de sa vie utile, doit être éliminé séparément des autres déchets ménagers. La collecte sélective de cet appareil, à la fin de sa vie utile, est organisée et gérée par le fabricant. Pour l'élimination de cet appareil, l'utilisateur doit, par conséquent, contacter le fabricant et respecter le système adopté pour sa collecte sélective.

La collecte sélective en vue du recyclage de l'appareil, de son traitement et de sa destruction écologiquement compatible, contribue à éviter des effets négatifs sur l'environnement et sur la santé, et elle favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil. L'élimination entraîne l'application administrative prévue par les réglementations.

SAS CASSELIN

83 rue Marcel Mérieux 69960 Corbas

France 

Tel. 04 82 92 59 00

www.casselin.com - contact@casselin.com



CFBG35S

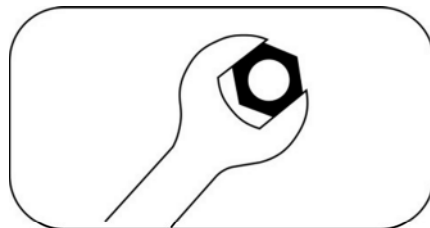
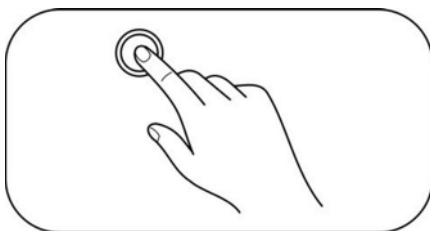
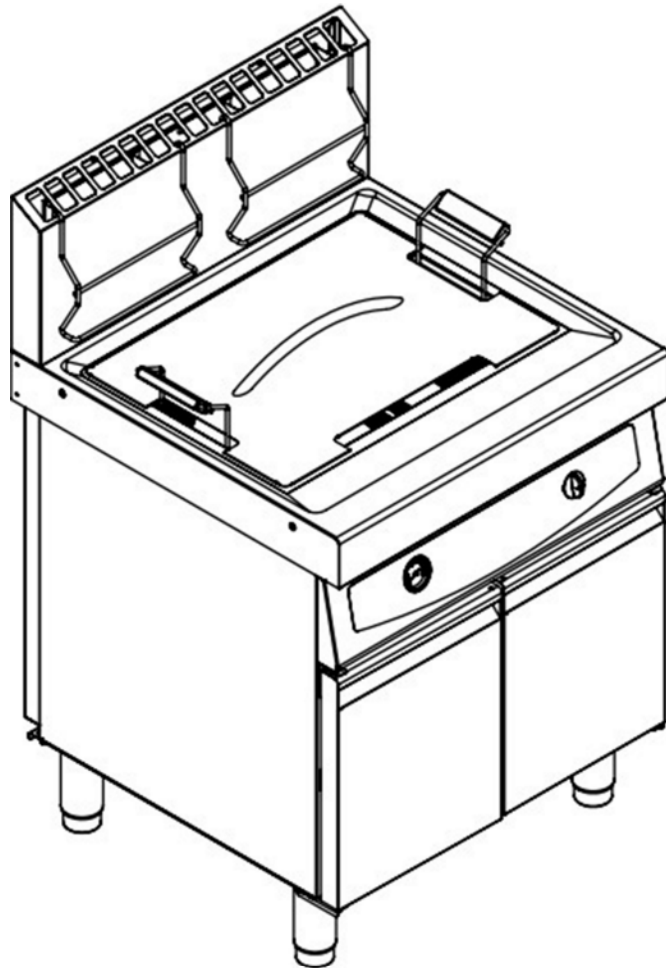


TABLE OF CONTENTS

- 1. General 4
- 2. Facility 4
- 2.1. Installation location 4
- 2.3. Gas connection 5
- 2.4. Control of dynamic and static pressures of the supply gas..... 5
- 2.5. Instructions for changing gas type 6
- 2.5.1. From G20 (methane) to G30/G31 (LPG)..... 6
- 2.5.2. From G30/G31 (LPG) to G20 (methane)..... 7
- 3. Recommendations 7
- 3.1. Maximum product quantity 7
- 4. Preparing the fryer 7
- 5. Functioning 9
- 5.1. Put into operation 9
- 5.2. Main burner ignition 9
- 5.3. Stop 9
- 6. Emptying the tank 10
- 7. Cleaning the device 10
- 7.1. Periodic maintenance (to be carried out every 2 to 3 months) 10
- 7.2. Washing cycle 10
- 8. Problems and solutions 10
- 9. Indicative times and temperatures for industrial frying 12
- 10. Technical characteristics 13
- 11. Nozzle table..... 14
- 12. List of recommended spare parts 14
- 13. Ventilation and aeration of the installation site (according to UNI 8723-2010) 16

has.Schemi dimensionali - Dimensions - Dimensional diagrams - Maßzeichnungen -
 Esquemas de medidas - Esquemas dimensionais 18

In the event of non-compliance with the standards contained in this manual, both on the part of the user and on the part of the technician responsible for the installation, the manufacturer declines all responsibility, and any accident or anomaly deriving from the aforementioned non-compliance will not be attributable to the latter.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL LIABILITY FOR ANY INACCURACIES THAT MAY BE CONTAINED IN THIS INSTRUCTION MANUAL, DUE TO TRANSCRIPTION OR PRINTING ERRORS. IT ALSO RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY MODIFICATIONS TO THE PRODUCTS THAT IT DEEMS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT COMPROMISING THEIR ESSENTIAL CHARACTERISTICS.

EXPLANATION OF SYMBOLS



Read the instructions



Warning: danger to the safety of people or risk of damage to the device Equipotential



connection



Slippery wet floor




Hot surfaces




SAFETY INSTRUCTIONS

- This type of appliance is intended to be used for commercial applications, for example in restaurant kitchens, canteens, hospitals and commercial activities such as bakeries, butchers, etc., but is not intended for the continuous production of huge quantities of food.
- Before installing and commissioning the fryer, it is necessary to carefully read the instructions in this manual and, in particular, the safety standards. This fryer is intended for professional use and must be used by trained personnel.
- Installation must be carried out according to the manufacturer's instructions by qualified technical personnel, in accordance with the relevant regulations.
- This appliance must only be used for the purpose for which it was expressly designed, that is, to fry food in oil, in the basket specifically provided for this purpose. Any other use must be considered inappropriate, dangerous and not recommended.
- The fryer **MUST NOT** be used for cooking in water, or for any purpose other than that for which it was designed. The fryer may be switched on with the tank filled with water only to perform the washing function illustrated in §7.2
- During cooking, check that the oil level does not fall below the minimum level indicated, as this could cause a fire hazard.
- Do not let the oil age too much and replace it completely with new oil (used oil reduces its ignition temperature and is more likely to boil suddenly).
- Pay special attention to cooking large, undrained foods, because immersing them in hot oil could trigger sudden boiling.
- As regards airborne noise, the A-weighted sound power level is less than 70 dB(A).
- Never use direct, high-pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.
- Place a “slippery wet floor” warning sign wherever there is a slippery area

is not delimited

- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Allow sufficient space around the appliance to ensure adequate air flow into the combustion chamber.
- To avoid any risk of fire, keep the area around the appliance free and clear of combustible products. 
- In case of fire, never use water to extinguish the fire. **RISK OF EXPLOSION!!!**

- It is recommended not to touch the areas identified by the symbol  without appropriate protection (e.g. heat-resistant gloves) as this could cause serious burns.
- Pay particular attention to frying oil during use and also after switching off the appliance as the temperature remains high and dangerous for a long time.

We always recommend the use of adequate personal protective equipment (PPE) when installing, handling, using and cleaning the device.

Refer to applicable workplace health and safety regulations.


1. General

This device is accompanied by the following technical documentation:


- “USE AND INSTALLATION” instructions with electrical diagram;
- EC declaration of conformity.


The instructions in this manual provide important information for the safe installation of the appliance. The manufacturer strongly recommends that it be kept carefully at the workplace for consultation by technicians and operators.

The device is designed exclusively for fixed electrical connection.



 Packaging material (plastic bags, metal clips, etc.) should not be left within reach of children, as it can represent a source of danger.

Properly prepare the workplace electrical networks according to the instructions on the rating plate located inside the appliance door.


 This appliance must only be used for the purpose for which it was expressly designed, that is, to fry food in oil, in the basket specifically provided for this purpose. Any other use must be considered inappropriate, dangerous and not recommended.

 This device may only be used by personnel trained for this purpose.

- do not move the device from its initial position;

  • read the instructions before using the appliance;

• for cleaning, never use corrosive, acidic, flammable products, nor steel wool or steel brushes;

 Never use direct, high-pressure water jets or steam cleaners to clean the appliance.

• cut off the power supply to the appliance at the end of each working day using the main switch installed on the wall.


The manufacturer declines all liability for any damage caused to persons or property due to:

- failure to comply with these instructions;
- to maintenance, adjustment or repair operations not carried out by professionally qualified personnel;
- to modifications, or to devices applied, which may in any way modify the original operation of the appliance. After cutting off the power using the wall switch, only qualified personnel may disassemble the control box.

The device complies with the following regulations:


- regulations concerning accident prevention and fire fighting
- standards for the installation of gas appliances
- hygiene standards


2. Facility


 The installation of the fryer must be carried out by qualified and expert personnel: by the manufacturer's personnel or by an approved installer, or by the personnel of the gas distribution company.

The specialized personnel who carry out the installation and electrical connection must properly instruct the user regarding the operation of the appliance and any safety measures to be observed. The installer must also practically show the user how to use the appliance and must provide the user with the written instructions supplied with the appliance.

Installation and connection must be carried out in compliance with current standards.

 Before installing and commissioning the fryer, it is necessary to carefully read the instructions in this manual and, in particular, the safety standards.

 The fryer is intended for professional use. It must be used by trained personnel. Before connecting,

 check that:

- All removable elements are correctly positioned. Elements that have undergone variations will need to be adjusted. adjustment during transport.
- The fryer is perfectly leveled; if necessary, adjust the fryer feet.

The dimensions of the machine and the connection points to the electricity and gas networks are presented in appendix a, showing the dimensional drawings.

2.1. Installation location

The fryer is a type A appliance and, therefore, the installation location must comply with the requirements set out in Chapter 13 regarding ventilation and aeration.

Maintain adequate free space around the appliance to ensure correct operation and maintenance. Evaluate the positioning based on food loading/unloading operations according to the ergonomics of the installation location.

Place the fryer on a flat, absolutely stable and vibration-free surface, capable of supporting its weight. The ambient electromagnetic conditions must be assessed before using the appliance. It is the user's responsibility to ensure that an environment is maintained that is electromagnetically compatible with the characteristics of the device. The ambient temperature must not exceed 40°C; if installed next to heat-generating devices, avoid direct contact.

2.2. Installing the device

Unpack the various parts of the appliance, taking care not to damage them; the appliance is tested in the factory before shipping. Carefully check that the packaging and the product have not been damaged during transport. In the event of damage, contact Casselin or the local retailer.

Proceed with care when handling the device, taking all possible precautions regarding weight and dimensions, using appropriate PPE.

Maintain a distance of at least 5 cm on the sides and at least 10 cm on the back from walls or other devices.

2.3. Gas connection

Before connecting the fryer, check that the gas supply pressure is adequate to ensure good operation of the appliance and whether the type of gas available corresponds to the requirements of the fryer (see rating plate).

The fryer is equipped with a G 1/2" diameter connection and one of its ends is designed to accommodate a sealing gasket. Check the inlet gas pressure, paying particular attention to the pressure losses in the distribution network; if necessary, install a gas pressure stabilizer or regulator so that the pressure at the fryer inlet does not exceed that indicated on the appliance's rating plate.

It is necessary to install upstream of each fryer tank, a quick-closing shut-off valve, placing it in a location that is ALWAYS EASILY ACCESSIBLE. Rigid or flexible pipes can be used to install the fryer. If, on the other hand, a flexible pipe is used, the latter must be regulatory and approved.

The connection should always be made with 3-piece fittings, to facilitate disassembly. The pipes should be made of galvanized metal or copper, and placed in plain sight.

Flexible hoses can be used provided they are made of stainless steel.

After making the connection, check the tightness of the connection points using a special foaming spray.

2.4. Control of dynamic and static pressures of the supply gas

The supply pressure can be measured using a U-tube or electronic type pressure gauge with a minimum resolution of 0.1 mbar.

Checking static and dynamic pressures at the inlet:

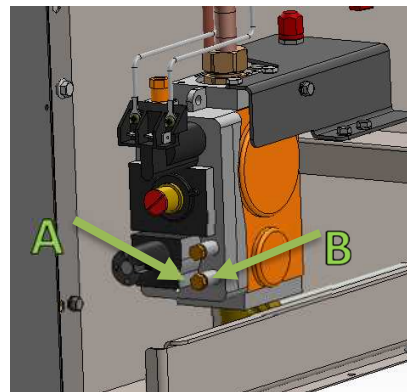
- Open the door located on the front of the machine
- Remove the stainless steel protection "E" from the gas valve
- Unscrew and remove the sealing screw "A" (on the valve body with IN marking), connect the small silicone hose from the pressure gauge to the hose connector "B" and check (with the machine switched off) the static supply pressure, which must be that indicated in the chapter 10 (membership category).

ATTENTION: before connecting the pressure gauge, make sure that it is switched on and that it measures the ZERO value, otherwise zero the measurement before connecting it to the valve to measure the pressure.

- Turn on all gas appliances in the installation room
- Light the fryer burners, ensuring that the tank is NOT empty and check that the dynamic pressure at the inlet (with the machine on) does not drop significantly and remains at the value shown in the table in Chapter 10.

At the end of the measurement, disconnect the pressure gauge from the hose connector "B" and screw the sealing screw "A" back in.

Attention : If the measured pressures are not within $\pm 10\%$ of the values indicated in Chapter 10, check the causes with



the installer and warn the end user that incorrect supply pressure may cause the fryer to malfunction.

2.5. Instructions for changing gas type

To change the type of gas or to repair the fryer, it is essential to always use original parts from the manufacturer. The machine must only be modified if you are changing from a gas of the second family to a gas of the third family or vice versa.

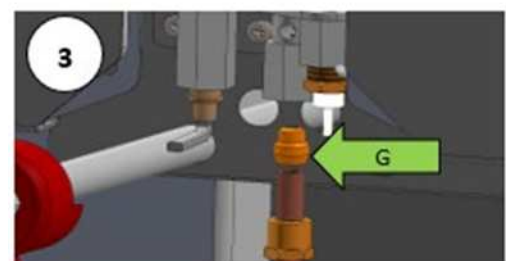
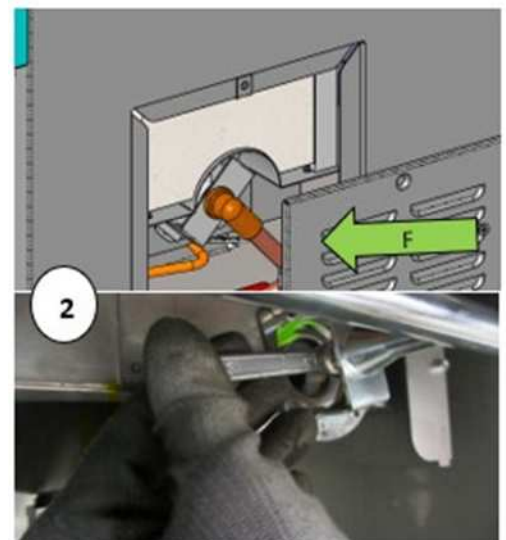
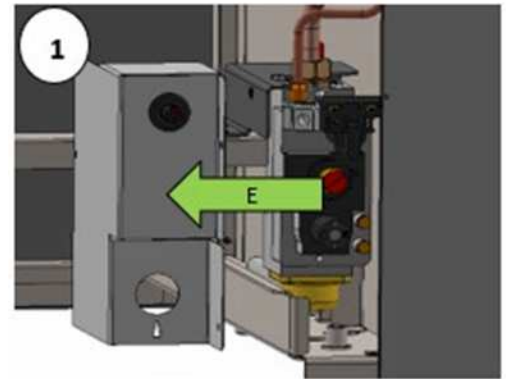
EN203-1/2005) to

2.5.1. From G20 (methane) to G30/G31 (LPG):

- Open the door located on the front of the machine
- Remove the stainless steel protection "E" from the gas valve
- Remove the stainless steel side protection "F"

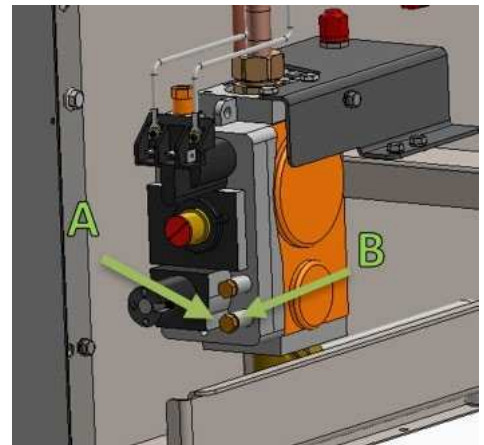
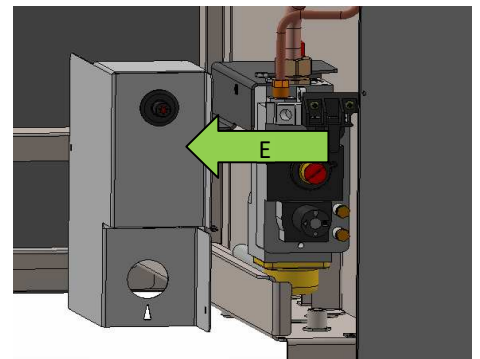
ATTENTION: with LPG supply, the adjustment valve must not be used to adjust the supply pressure. By screwing the adjustment screw completely, the adjustment function is excluded.

- Unscrew the nozzles currently fitted and replace them with those supplied in the kit for G30/G31 (figure 2)
- When disassembling the original nozzles, also remove the aluminum sealing washers and make sure that they do not fall inside the burner pipe. Replace the aluminum sealing washers, fitting the new ones contained in the kit supplied.
- Replace the pilot nozzle "G" with the one supplied in the kit (figure 4), taking care not to lose the brass sealing ring
- Check static and dynamic pressures as described in chapter 2.4
- Close all connections and reassemble the gas valve cover
- Close the front door



2.5.2. From G30/G31 (LPG) to G20 (methane):

- Open the door located on the front of the machine
- Remove the stainless steel protection "E" from the gas valve
- Unscrew the burner nozzles currently fitted and replace them with those supplied in the kit for G20 (see image 2, paragraph 2.5.1).
- Replace the pilot nozzle and install the one contained in the kit provided (see image 3, paragraph 2.5.1).
- When disassembling the original nozzles, also remove the aluminum sealing washers and make sure that they do not fall inside the burner pipe. Replace the aluminum sealing washers, fitting the new ones contained in the kit supplied.
- Check static and dynamic pressures as described in chapter 2.4
- Close all connections and reassemble the gas valve cover
- Close the front door



Please note: adaptations to another type of gas must be carried out by professional and technically qualified personnel authorized by Casselin and having the appropriate equipment. At the end of the conversion, IT IS MANDATORY to apply the gas change plate (contained in the spare parts package supplied).

3. Recommendations

This appliance, intended exclusively for professional use, must only be used by personnel trained for this purpose. It is a fryer and must only be used as such, that is, by filling the tank with oil/fat specific for frying the food that will be placed in the baskets.

The fryer MUST NOT be used for cooking in water, or for any use other than that for which it was designed.

The positioning of the fryer, as well as any adaptation to a different type of gas, must be carried out only by authorized installers.

Before using the fryer, it is necessary to clean the tank and the baskets to remove the protective industrial fats, by carrying out a washing cycle as indicated in point 7.2

3.1. Maximum product quantity

The maximum quantity of product (relative to frozen potatoes) recommended is:

- for models with half basket 1050 g
- for models with full basket 2100 g

The values indicated are per basket.

4. Preparing the fryer

Fill the oil tank to the maximum level, clearly indicated on the wallside of the tank. Never exceed the maximum level; add oil if the level is below the minimum level.

Never start the fryer without first filling the tank.

Nominal capacity:

CFBG35S

35liters

Recommendations:

During cooking, check that the oil level does not fall below the minimum level indicated as this could cause a fire hazard.

Do not let the oil age excessively and replace it completely with fresh oil.

Used oil reduces its ignition temperature and is more likely to boil suddenly. To this end, it is advisable to transfer all the oil from the tank to the collection tray, located in the base unit, at the end of the day and put it back in the tank in the morning. This operation allows the tank to be cleaned at the end of each day and the food particles to settle on the bottom of the oil collection tray, thus keeping the cooking oil cleaner.

Pay special attention to cooking large, undrained foods as immersing them in hot oil could cause sudden boiling.

If there is water in the frying oil/fat, we notice:

- bubbles rising to the surface
- water drops
- steam
- lots of splashing while frying

Pay special attention to the use of water near the hot appliance. Do not add water to frying oil and fat.

Remove ice from frozen foods. To fill the basket, place it next to the fryer, not in or on top of it. Slowly lower the fryer basket into the oil or fat several times.

Do not salt food while frying



Do not move the fryer with the tank full of oil.



Empty the tank of fryers installed on motor vehicles before carrying out any maneuvers or use the specific cover available as an option.



Water in contact with boiling oil causes an explosion.

5. Functioning

5.1. Put into operation

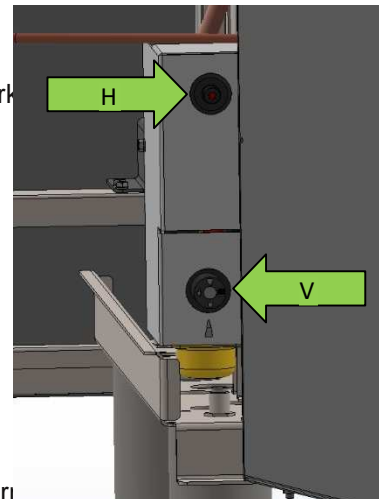
When the machine is switched off, the "V" button is in the OFF position (white dot). Turn the "V" button on the gas valve to the pilot ignition position "⚡" (spark symbol) and press the button. Simultaneously press the piezoelectric ignition button "H" several times until the spark causes the pilot flame to light.

When the pilot flame is present, hold the "V" button for a few seconds.

When the "V" button is released, the pilot flame should remain lit, if not, repeat the operation.

When the pilot flame is lit, turn the "V" knob to the operating position (flame symbol).

When first starting up (with cold oil) wait approximately 30 seconds before pressing the "M" button on the thermostat to allow the pilot flame to heat the thermopile sufficiently.




5.2. Main burner ignition

To light the main burner, turn the "M" knob on the thermostat to the desired temperature. Turn the maximum temperature (190°C) will give you the best possible temperature.



When the knob is placed in the chosen position, the burner operates at maximum until the selected temperature is reached. Once this temperature is reached, the burner automatically alternates its operation, maintaining a constant temperature.

 **CAUTION: Once cooking is finished, do not drain the basket by tapping it against the chimney, but place it on the specific drainer.**

5.3. Stop

After using the machine, turn off the burners by returning the thermostat control knob "M" to the position "°C" and turn the "V" knob on the gas valve to the "0" position (white dot).

At the end of the operating period, close the general gas shut-off valve located upstream of the fryer.

6. Emptying the tank

CAUTION: This operation must always be carried out when the fryer is switched off and when the oil is cold..

Open the appliance door.

Check that the oil or cleaning water collection tray for the tank is positioned in the base unit and completely empty.

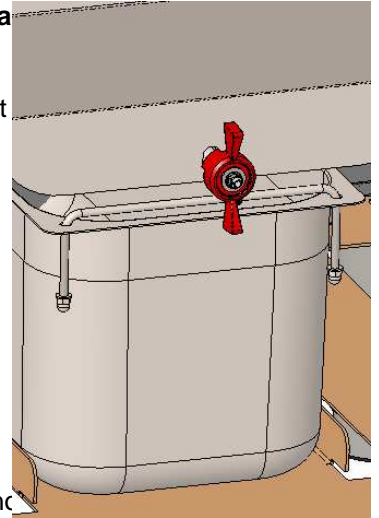
Turn the drain valve lever so that the oil flows into the collection pan.

When the tank is empty, close the tap.

Make sure the tap is completely closed and that there are no leaks during operation.



For the disposal of used oil, it is recommended to comply with local standards in



7. Cleaning the device

Stainless steel parts should be cleaned daily with a damp cloth and warm soapy water or neutral detergents, then rinsed thoroughly.

Never use direct water jets: this could cause infiltration which would damage the device.

Never clean stainless steel with cloths, metal sponges or ordinary steel brushes which could deposit iron particles and cause oxidation spots.

7.1. Periodic maintenance (to be carried out every 2 to 3 months)

Check for leaks at the drain valve or other points in the appliance.

If the fryer is not going to be used for a while, wipe the entire steel surface with a cloth soaked in Vaseline oil to create a protective film.

7.2. Washing cycle

It is advisable to periodically carry out a washing "cycle" to thoroughly degrease the tank.

- Empty the oil tank and remove any cooking residue, fill the tank with water and add non-foaming dishwasher detergent.
- Start the wash cycle by turning the adjustment knob on a temperature of around 100°C.
- Bring the water to a boil and keep it there for at least 10 minutes.
- Once this time has elapsed, return the adjustment knob to the "°C" position.
- Once the water inside the tank has cooled, empty the fryer completely and rinse with clean water.

8. Problems and solutions

Below we present a list of possible problems with their causes and solutions.

If the problem persists even after following the instructions below, it is recommended to contact the dealer, a qualified installer or the manufacturer to explain the problem.

Description	Causes	Solutions
Burners won't light	- THE adjustment button is on °C	- Turn the button on the temperature of 190°C.
The pilot burner no longer lights	- The electrode ignition is loose or incorrectly connected. - The ignition piezoelectric or cable are disconnected. - The gas pressure is too low. - The nozzle is clogged. - The gas valve is out of adjustment	- Check that the gas tap is open. - Change the gas pressure setting. - Clean the injector. - Replace necessary parts.
	- The gas tap is closed.	

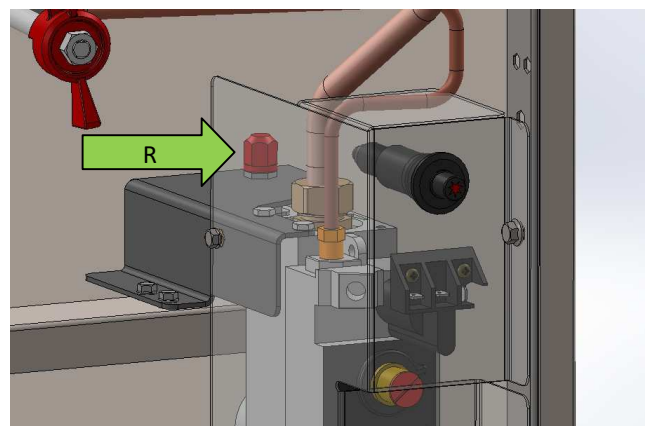
The pilot burner goes out after releasing the ignition button	<ul style="list-style-type: none"> - The thermocouple is not sufficiently heated by the pilot burner. - The gas valve button was not pressed fully for at least 15 seconds. - The gas pressure is not sufficient. - The thermocouple or magnetic group of the valve is defective 	<ul style="list-style-type: none"> - Change the gas pressure setting. - Replace necessary parts.
The pilot burner is still on but the main burner does not ignite	<ul style="list-style-type: none"> - Pressure losses in the gas pipe. - The nozzle is clogged or the gas valve is defective. - The burner gas outlet holes are clogged. - The thermopile is defective - The control thermostat is defective. 	<ul style="list-style-type: none"> - Change the gas pressure setting. - Replace necessary parts
The oil does not heat Safety thermostat triggered	<ul style="list-style-type: none"> - There oil temperature exceeded 205°C 	<ul style="list-style-type: none"> - Wait until the oil temperature drops to 170°C, then press the thermostat firmly safety switch placed behind the gas valve to reset it (see below).
	<ul style="list-style-type: none"> - The oil level in the tank is below the minimum level indicated 	<ul style="list-style-type: none"> - Add the correct amount of oil or fat to reach the minimum or maximum level indicated on the tank. - Reset the safety thermostat located at the base of the electrical cabinet (see below)
The oil temperature in the tank does not match the selected value	<ul style="list-style-type: none"> - Thermostat fault of adjustment 	<ul style="list-style-type: none"> - Control the electrical connection of the adjustment thermostat and replace it if necessary.
	<ul style="list-style-type: none"> - Bad connection of the adjustment thermostat bulb 	<ul style="list-style-type: none"> - Check that the bulb is properly connected to the thermostat adjustment and that it is well positioned in its seat.

Resetting the safety thermostat

If during normal operation the temperature increases and causes the safety thermostat to trip, interrupting the flow of gas to the pilot burner, remove the protective cover "R" by unscrewing it and manually reset the thermostat knob.

Press the button fully until you hear a reset click.

If the fault persists, call a manufacturer's maintenance technician or a qualified installer to check the gas valve and replace the thermostat if necessary.



9. Indicative times and temperatures for industrial frying

The table below indicates the temperatures and times, considered optimal, for cooking some foods commonly used in our kitchens.

PRODUCTS	TEMP. °C	TIME (min)
Fresh potatoes	175-180	5-6
Frozen potatoes (pre-cooked)	180	3-4
Frozen breaded mushrooms	175-180	2-3
Fresh breaded eggplants	175-180	3-4
Fresh breaded shrimp	180-185	3-4
Frozen breaded shrimp	180-185	3-4
Frozen breaded cuttlefish	175-180	1.5-2
Fresh breaded fish fillet	175-180	3-4
Frozen breaded fish fillet	175-180	4-5
Breaded Pork Chops	175-180	4-5
Breaded veal chops	175-180	3-4
Fresh Breaded Chicken	180-185	10-15
Frozen Breaded Chicken	175-180	6-8
Frozen Breaded Chicken Breasts	175-180	34

The table below shows the critical temperatures of different oils used for frying and fats (smoke point).

PRODUCTS	TEMP. °C
Peanut oil	198
Cottonseed oil	230
Sunflower oil	170
Corn oil	163
Coconut oil	138
Olive oil	175
Soybean oil	130
Margarine	140
Butter	161
Lard	196

Data collection for mixed oilseed oils was not possible, but they probably have characteristics equal to or inferior to the above oils.

NB: As can be deduced from the tables above, there are very few oils that can withstand the cooking temperatures of fried foods. It is advisable to find out, at the time of purchase, about the thermal characteristics of the oil in question.

10. Technical characteristics

Models			CFBG35S
Kind			A1
Nominal power (kW)			19
Gas consumption	G30	Kg/h	1.5
	G30	m³/h	1.46
	G20	m³/h	2.01
	G25	m³/h	-
Nominal tank level			35
Oil drain capacity			30
Main burner injector marking G20 20 mbar			320
Pilot burner G20 20 mbar			51
Main burner injector marking G30/G31 28-30/37 mbar			215
Pilot burner G30/G31 28-30/37 mbar			35
Pilot capacity W			< 240

Category of membership

CAT/KAT	GAS/GAS	G30	G31	G20	G25	Country
II _{2h3+}	p(mbar)	28-30	37	20	-	IT - PT IE - GR GB - ES CY

Nozzle diameters are expressed in 1/100mm

11. Nozzle table

BURNER NOZZLE			
COUNTRY	COUNT RY	COUNTR Y	COUNTRY
			CFBG35S
IT-PT-IE GR - GB - ES	G20	20 mbar	----- Ø 320(00032231)
	G30/G31	28-30/37 mbar	Ø 220(18110102)
OF	G20	20 mbar	----- Ø 320(00032231)
	G25	20 mbar	Ø 360(18110113)
	G30/G31	50 mbar	Ø 190(18110131)
BE-FR	G20	20 mbar	----- Ø 320(00032231)
	G25	20 mbar	Ø 320(00032231)
	G30/G31	28-30/37 mbar	Ø 220(18110102)
NL	G25.3	25 mbar	Ø 335(18110112)
	G30/G31	28-30/37 mbar	Ø 220(18110102)
AT	G20	20 mbar	----- Ø 320(00032231)
	G30/G31	50 mbar	Ø 190(18110131)
CH	G20	20 mbar	----- Ø 320(00032231)
	G30/G31	28-30/37 mbar	Ø 220(18110102)
	G30/G31	50 mbar	Ø 190(18110131)
CY	G30/G31	28-30/37 mbar	Ø 220(18110102)
	G30/G31	30 mbar	Ø 220(18110102)
HU	G30/G31	28-30/37 mbar	----- Ø 220(18110102)
CZ-SI	G20	20 mbar	----- Ø 320(00032231)
	G30/G31	28-30/37 mbar	Ø 220(18110102)
READ	G20	20 mbar	----- Ø 320(00032231)
	G30/G31	50 mbar	Ø 190(18110131)

PILOT NOZZLE	
GAS	MODEL
	CFBG35S
G20	Ø51(00032690)
G30/31	Ø35(18100095)

12. List of recommended spare parts

16100005	Sit gas valve
22170003	Safety thermostat
22140004	Adjustment thermostat
17100002	Thermogenerator
32100002	Thermometer
33100003	Piezoelectric ignition button
33110003	Piezoelectric spark plug

13. Ventilation and aeration of the installation site (according to UNI 8723-2010)

1 VENTILATION

The devices of kind A1 must be installed in premises sufficiently ventilated in order to prevent the concentration of substances harmful to health in the room where it is installed the device.

1.1 Ventilation natural

Natural ventilation can be achieved by means of one or more permanent openings in walls/windows/joinery or through ventilation ducts. The net surface area of the ventilation openings must be at least $6 \text{ cm}^2/\text{kW}$ with a minimum of 100 cm^2 , while in the presence of ventilation ducts, these must have a section of at least $9 \text{ cm}^2/\text{kW}$, with a minimum of 150 cm^2 .

The openings ventilation may be made in the walls, doors or windows of the walls of the installation room or of the room for combustion air leading to the outside; they can be obtained by increasing the crack between the doors opening to the outside and the floor of the installation room or the room for combustion air, or they can be made in the joinery opening to the outside, provided that the free passage of air is guaranteed and that the net section is measurable.

The ventilation of the room installation can also be ensured by a conduit ventilation individual or by collective conduits, provided that this pipeline is either waterproof to fumes and to gas, as well as without variation of direction sharp-edged.

In the ventilation case indirect of the appliance installation part gas, the traffic of air between rooms communicating may be assured by means of several air transit openings, provided that each of them they have a net section not less than 100 cm^2 and that the sum of net sections of these openings is not less than the calculated net useful section $6 \text{ cm}^2/\text{kW}$. These openings can be made in the walls or in the doors of the common walls of the rooms concerned, or they can be obtained by increasing the crack between the interior doors and the ground of these parts, provided that the free passage of air is guaranteed and that the net section be measurable.

1.2 Ventilation forced

The ventilation forced can be obtained by means of systems equipped with an electric fan. The effective flow rate must not be less than $1,72 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW.

Speed air near the installed devices must not interfere with the operators and, especially, must have the features following:

- speed air in the hood must be understood between $0,25 \text{ m/s}$ and $0,50 \text{ m/s}$;
- speed compensation air must be lower or equal at $0,15 \text{ m/s}$ up to 2 m off floor.

The openings for air supply in the parts produced outwards, must have the characteristics following:

- be located in a position likely to not cause short circuits in the air flow;
- be protected by grilles;
- for LPG installations, at least $1/5$ of the natural ventilation surface, with a minimum of 100 cm^2 , must be obtained at ground level.

2 AERATION

Necessary ventilation can be obtained by means of the realization of one of the systems described in the paragraphs below.

2.1 Systems forced ventilation

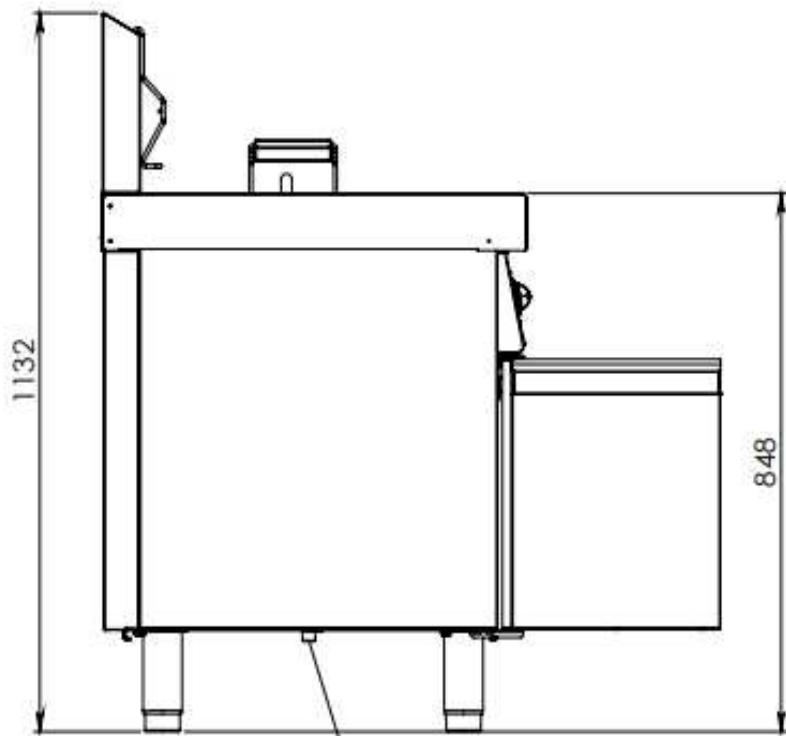
The hourly flow rate of the system must correspond to at least $1,72 \text{ m}^3/\text{h}$ per kW reported to the overall nominal heat flow of the user devices present in the installation room, without excluding the possibility of sizing the air renewal of the installation room for other purposes not exclusively related to the safety of installations supplied with gaseous fuel.

The gas supply to the appliances must be directly controlled by the systems themselves and must be interrupted if the air flow rate falls below the value prescribed above. The readmission of gas must only be permitted manually.

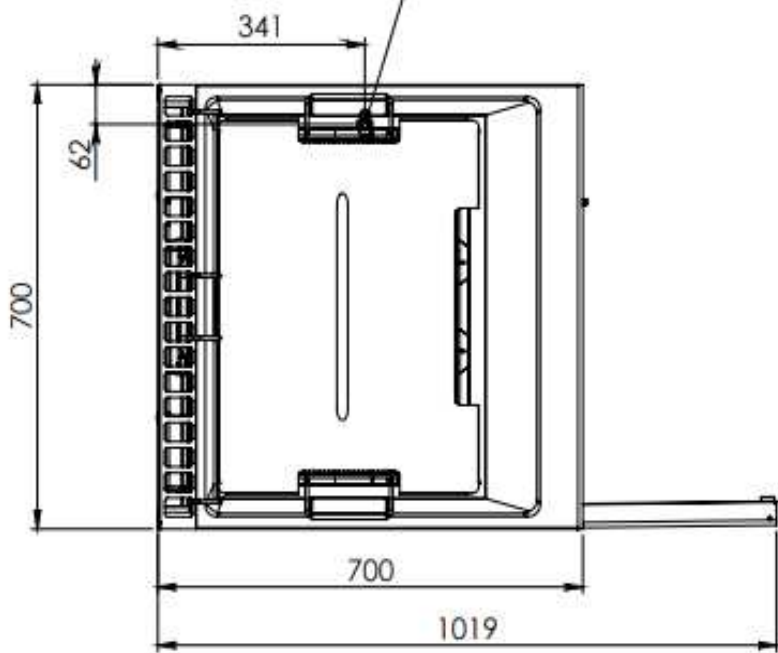
2.2 Systems natural ventilation

It can be achieved by means of permanent openings, directed towards the outside, in the room where the appliances are installed. In this case, the total nominal heat input of the appliances must not exceed 15 kW . The net surface area of the openings or of the section must not be less than 100 cm^2 ; or by means of hoods connected to a specific chimney or to a ducted flue with natural draft suitably sized in accordance with the applicable standard of the UNI EN 13384 series. In this case, the total nominal heat input of the appliances must not exceed 35 kW .

has. Dimensional drawings



G1/2"





WEEE - INFORMATION FOR USERS

pursuant to art. 13 of the Italian Legislative Decree of 25 July 2005, no. 151 "Implementation of Directives 2002/95/EC, 2002/96/EC and 2003/108/EC, concerning the reduction of the use of hazardous substances in electrical and electronic equipment, as well as the disposal of waste"

The symbol of the crossed-out wheeled bin, appearing on the appliance, means that the product, at the end of its useful life, must be disposed of separately from other household waste. The separate collection of this appliance, at the end of its useful life, is organised and managed by the manufacturer. For the disposal of this appliance, the user must, therefore,

contact the manufacturer and respect the system adopted for its selective collection.

Selective collection for the recycling of the appliance, its treatment and its environmentally compatible destruction, helps to avoid negative effects on the environment and on health, and it promotes the reuse and/or recycling of the materials that make up the appliance.

The elimination entails the administrative actions provided for by the regulation

SAS CASSELIN
83 rue Marcel Mérieux 69960 Corbas
France 
Tel. 04 82 92 59 00
www.casselin.com - contact@casselin.com

