

## FRITEUSE ELECTRIQUE AVEC FILTRATION



**CFPF212 CFPRAF212 CFPF124 CFPRAF124**

# SOMMAIRE

## **1. PRÉSENTATION**

- 1.1 Informations
- 1.2 Description des symboles
- 1.3 Droits d'auteur
- 1.4 Déclaration de conformité
- 1.5 Garantie

## **2. SÉCURITÉ**

- 2.1 Généralités
- 2.2 Utilisation conforme
- 2.3 Consignes de sécurité lors de l'usage de l'appareil

## **3. TRANSPORT, EMBALLAGE ET STOCKAGE**

- 3.1 Inspection à la suite du transport
- 3.2 Emballage
- 3.3 Stockage

## **4. CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL**

## **5. INSTALLATION ET UTILISATION**

# 1. PRÉSENTATION

## 1.1 Informations

Cette notice d'utilisation sert d'information à tous ses utilisateurs. Elle décrit l'installation et la manipulation de l'appareil. Les consignes de sécurité et les connaissances techniques de l'appareil sont détaillées dans cette notice. Elles sont des conditions indispensables à une bonne utilisation du matériel professionnel. Chaque utilisateur doit respecter scrupuleusement toutes les consignes d'utilisation. Cette notice d'utilisation doit être conservée à côté du produit pour un usage adéquat et une accession aux consignes en permanence pour chaque utilisateur.

## 1.2 Description des symboles

Les informations, les conseils d'utilisation et les consignes de sécurité sont représentés par des symboles. Il est indispensable de respecter ces consignes afin d'éviter des dommages matériels et corporels.

### AVERTISSEMENT

Ce symbole signifie qu'il existe un danger pouvant entraîner des blessures. Concentration et prudence sont impératives pour exploiter cet appareil.

### DANGER ELECTRIQUE

Cela signifie qu'il existe un danger lié au courant électrique. Le non-respect des consignes peut entraîner des risques de blessures et de mort.

### ATTENTION

Ce symbole est utilisé pour indiquer que le non-respect de la consigne peut entraîner une panne ou la destruction de l'appareil.

### **REMARQUE**

Ce symbole indique les bonnes pratiques et les conseils qui doivent être appliqués pour une utilisation efficace de l'appareil.

### **REMARQUE**

La lecture de cette notice d'utilisation est impérative avant la mise en service de l'appareil. Nous n'acceptons aucune responsabilité en cas de dommage et de pannes résultant du non-respect de la notice d'utilisation. La société Casselin se réserve le droit d'apporter toutes modifications qu'elles soient de caractères techniques, informatives et marketing sur notre produit sans préavis.

## 1.3 Droits d'auteur

La notice d'utilisation est protégée par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans notre autorisation. Toute violation de ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.

## 1.4 Déclaration de conformité

L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE.

## 1.5 Garantie

Les consignes indiquées sur cette notice d'utilisation ont été établies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du développement technique actuel, de nos connaissances et expérience. Toutes les traductions ont été établies avec professionnalisme. Cependant, nous déclinons toute responsabilité en cas d'erreur de traduction. La version française ci-jointe fait foi.

## 2. SÉCURITÉ

Les consignes de sécurité servent à écarter les dangers. Elles sont mentionnées dans les chapitres individuels et sont caractérisées par des symboles. Leur respect garantit une protection optimale contre les risques et permet un fonctionnement idéal de l'appareil. Les consignes de sécurité doivent être disponibles et lisibles sur les appareils.

### 2.1 Principes

Les consignes de sécurité sont établies pour éviter les erreurs, les usages dangereux et les pannes. Par conséquent, l'appareil ne doit être ni transformé, ni servir à une utilisation inappropriée. L'appareil est conçu d'après des règles techniques élaborées actuellement. Cette notice doit être impérativement conservée. L'appareil doit être utilisé dans des locaux prévus à cet effet et uniquement par une personne responsable ayant connaissance du fonctionnement de l'appareil.

### 2.2 Utilisation conforme

Le fonctionnement de l'appareil et la sécurité d'utilisation ne sont garantis qu'en cas d'un usage normal et conforme de celui-ci. Le montage et les interventions techniques doivent être effectués par des professionnels.

#### ATTENTION

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme. Toute accusation liée à une utilisation non conforme de l'appareil n'est pas recevable et sera caduque. Une utilisation conforme correspond à une utilisation décrite dans cette notice d'utilisation. Une utilisation conforme correspond au respect des règles de sécurité, d'hygiène, de nettoyage et de maintenance.

### 2.3 Consignes de sécurité lors de l'usage de l'appareil

Les indications afférentes à la sécurité du travail se réfèrent aux ordonnances de l'Union européenne valables au moment de la fabrication de l'appareil. Pour un usage commercial de l'appareil, l'exploitant s'engage, durant toute la durée de son utilisation, à constater la conformité des mesures citées en matière de sécurité du travail avec l'état actuel de l'arsenal de conseils et à respecter les nouvelles prescriptions. Pour les pays hors UE, les lois et dispositions du pays doivent être respectées. Toutes les dispositions de protection de l'environnement doivent être également respectées.

#### ATTENTION

L'appareil doit être manipulé par des personnes aux moyens physiques et intellectuels suffisants. Les personnes ayant des moyens physiques et intellectuels limités doivent être encadrées pour utiliser cet appareil. Usage interdit aux enfants et personnes mineurs (exceptions faites dans un encadrement légal prévu par la loi)

En cas d'utilisation de l'appareil par une tierce personne, la notice d'utilisation doit être disponible avant tout usage. Tout nouvel utilisateur doit avoir lu la notice d'utilisation.

L'appareil ne doit être utilisé que dans des locaux prévus à cet effet.

### 3. TRANSPORT, EMBALLAGE ET STOCKAGE

#### 3.1 Inspection à la suite du transport

La vérification d'absence de dommage et de l'intégralité de l'appareil doit être effectuée à réception du colis. En cas d'identification de dommages dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve\*. Une réclamation détaillant les défauts constatés devra par la suite être réalisée. La perception de dommages n'est possible qu'en cas de réclamation formulée dans les délais prévus soit 24-48 heures au maximum.

*\*écrite sur les bons papiers ou numérique de livraison du transporteur.*

#### 3.2 Emballage

L'emballage de l'appareil doit être conservé en cas de déménagement, ou pour un retour au service après-vente. L'emballage intérieur et extérieur devra être intégralement retiré avant utilisation de l'appareil. Les normes en vigueur dans votre pays concernant la protection de l'environnement doivent impérativement être respectées avant destruction de l'emballage.

#### 3.3. Stockage

##### ATTENTION

La conservation de l'appareil en stock peut se faire mais uniquement dans son emballage d'origine fermé. Le stockage peut être effectué en respectant ces conditions :

- Stockage dans un local sec et non humide
- A l'abri du soleil
- Contrôle du stock supérieur à 2 mois (état général de l'appareil et tous les éléments le constituant)
- Pas de secousse du matériel
- Stockage en local fermé et non extérieur.

### 4. CARACTÉRISTIQUES DU MATÉRIEL

\* Sous réserve de modifications

Modèle	CFPF212	CFPRAF212	CFPF124	CFPRAF124
Capacité	2 x 12 L		4 x 12 L	
Données électrique	17 000 W / 400 V		2 x 17 000 W / 400 V	
Bac à huile	2	2	4	4
Température	90°C à 190°C			
Dimensions paniers	L 165 x P 335 x H 150 mm			
Dimensions	L 430 x P 780 x H 1 175 mm	L 430 x P 865 x H 1 210 mm	L 865 x P 860 x H 1 175 mm	L 865 x P 860 x H 1 210 mm
Poids	100 Kg	115 Kg	165 Kg	197 Kg

## 5. INSTALLATION ET UTILISATION

### 5.1 Consignes de sécurité



#### DANGER ELECTRIQUE

Risque lié au courant électrique !

- Aucun contact avec des sources de chaleur ne doit avoir lieu avec le cordon électrique.
- Le cordon ne doit pas pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Ne pas verser d'eau dans un l'appareil en fonctionnement ou encore chaud.
- L'appareil doit être branché de façon adéquate et conforme aux réglementations en vigueur.



#### AVERTISSEMENT

En fonctionnant, l'appareil peut atteindre des températures élevées. Pour éviter les brûlures et les accidents, ne pas utiliser l'appareil en dysfonctionnement, et ne pas utiliser des pièces détachées qui ne pas d'origines.



#### DANGER ELECTRIQUE

Risque lié au courant électrique !

En cas de mauvaise installation, l'appareil peut être dangereux et causer des blessures. Avant toute installation, vérifier les données du réseau électrique. Brancher l'appareil uniquement lorsqu'il y a conformité. L'appareil doit être déballé et vérifié entièrement avant le branchement par un professionnel.

### 5.2 Utilisation



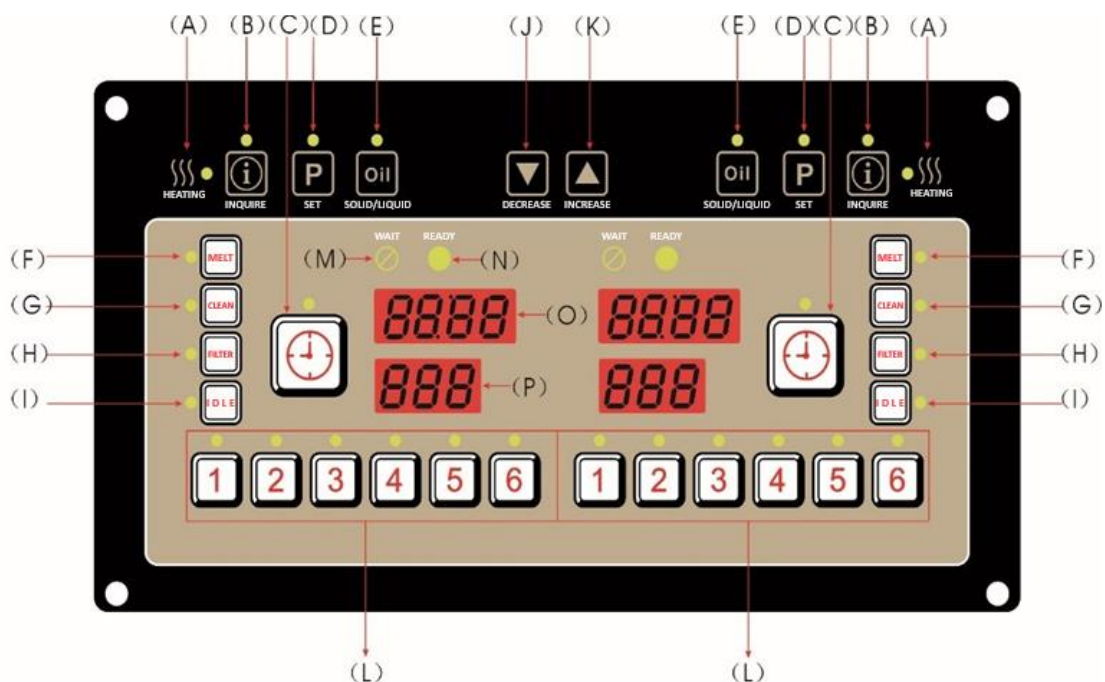
#### AVERTISSEMENT

La mise en place de l'installation de l'appareil et la maintenance doivent être effectuées uniquement par des professionnels.

- Ne pas laisser l'appareil en marche sans le surveiller.
- Pendant l'utilisation, vos mains doivent être sèches.
- Ne pas bouger ou pencher l'appareil pendant le fonctionnement.

## I. Paramètres et instructions d'utilisation du computer

### 1. Panneau du computer



DESCRIPTIONS	REPERES	DESCRIPTIONS	REPERES
Indicateur de chauffe	A	Mode veille	I
Informations	B	Flèche bas	J
Lancement / Arrêt coté gauche ou droit	C	Flèche haut	K
Paramètres	D	Groupes de programmes	L
Sélection huile liquide (Voyant éteint) ou solide (Voyant allumé)	E	Indicateur d'attente	M
Mode fusion	F	Indicateur prêt	N
Mode nettoyage	G	Afficheur 1 (Temps / Etat vanne de vidange)	O
Mode filtration	H	Afficheur 2 (Température / Etat de la friteuse)	P

## 2. Paramètres des programmes de cuissons

Pour modifier et ajuster les paramètres de cuissons; appuyer sur le bouton "**START**". Sélectionner un numéro de programme (Touche 1 à 6 repéré "L" dans le tableau du paragraphe 1) puis appuyer sur la "**P**" pour accéder aux paramètres et les modifier à l'aide des touches "**Flèches haut et bas**". Valider en appuyant sur "**P**" et passer au paramètre suivant.

PARAMETRES	DESCRIPTIONS
PPR	Temps de cuisson (Plongée du panier)
PPP	Point de consigne température huile (190°C MAXIMUM)
PR1 à PR4	Réglage temps d'une alarme
PA1 à PA4	Sélection du son de l'alarme
PFI	Compteur cuisson avant filtration (0=OFF / 1=ON)
PCO	Delta température point de compensation
PRE	Point de consigne température compensation
PH1	Start / Stop chauffe instantanée

PH2	Temps chauffe instantanée
-----	---------------------------

### 3. Modes

- *Fusion* : Se lance automatiquement au démarrage de la friteuse ("**MELT**"). Permet la chauffe de l'huile par alternance en adaptant si elle est sous forme solide ou liquide (Sélectionner la forme de l'huile via la touche "**Oil**", repérée "**E**" dans le tableau du paragraphe 1).
- *Nettoyage* : Permet de faire un nettoyage de la résistance par ébullition (Voir 4. *Procédure de nettoyage*).
- *Veille* : Appuyer sur la touche "**IDLE**" pour passer la friteuse en mode veille.
- *Filtration* : Appuyer sur la touche "**FILTER**" pour activer ce mode afin d'effectuer une filtration manuelle de l'huile (Voir 5. *Procédure de filtration et de vidange*).
- *Cuisson* : Sélectionner la touche de programme du côté droit ou gauche (Touche 1 à 6 repéré "L" dans le tableau du paragraphe 1) souhaité. Pour les modèles automatiques, la plongée et le relevage du panier se fera au lancement et à la fin de la cuisson lors de l'appui sur la touche de "**Lancement / Arrêt**" (Repérée "**C**" dans le tableau du paragraphe 1).

### 2. Paramètres Utilisateur

Pour accéder au paramètres utilisateur, mettre sous tension le computer via l'interrupteur "**POWER**" et le laisser éteint (Affiche "**OFF**").

Appuyer et maintenir la touche "**P**" jusqu'à ce que "**0000**" s'affiche. Saisir à l'aide des touches "**Flèches haut et bas**" le mot de passe "**0018**" puis valider en appuyant sur la touche "**P**".

Se servir de la touche "**P**" pour naviguer et valider. Pour ajuster les valeurs utiliser les "**Flèches haut et bas**". Appuyer et maintenir la touche "**P**" pour sauvegarder les réglages.

PARAMETRES	GAMMES	VALEURS PAR DEFAUTS	DESCRIPTIONS
U01	0~99	10	Nombre de cuissons avant blocage pour filtration de l'huile coté gauche
U02	0~99	10	Nombre de cuissons avant blocage pour filtration de l'huile coté droit
U03	°C / °F	°C	Unité température
U04	0~99	20 secondes	Temps sonnerie
U05	0 / 1	0	Passage automatique en mode veille coté gauche à la fin de la fusion
U06	0 / 1	0	Passage automatique en mode veille coté droit à la fin de la fusion
U07	YES / NO	YES	Coupure de la chauffe à la fin du cycle de cuisson coté gauche



U08	YES / NO	YES	Coupure de la chauffe à la fin du cycle de cuisson coté droit
-----	----------	-----	---

### 3. Procédures de filtration et de vidange (Doit être effectué par un personnel qualifié)

La filtration de l'huile doit être effectuée régulièrement. Elle peut être défini arbitrairement ou suite à un contrôle de sa qualité et/ou de façon préprogrammée via le computer.

#### 1 / Programmation filtration via le computer :

- Mettre le paramètre "**PFI**" sur la valeur "**1**" (Voir 2. Paramètres des programmes de cuissons).
- Définir la valeur des paramètres "**U01** et **U02**" suivant le nombre de cuissons maximums souhaité avant le blocage des cuves en mode "**FILTRATION**" (Voir 4. Paramètres Utilisateur).

Lorsque la friteuse (Ou un des côtés de cuisson) sera en demande pour une filtration le message "**FIL**" s'affichera.

#### 2 / Filtration manuelle ou à la demande du computer (Auto) :

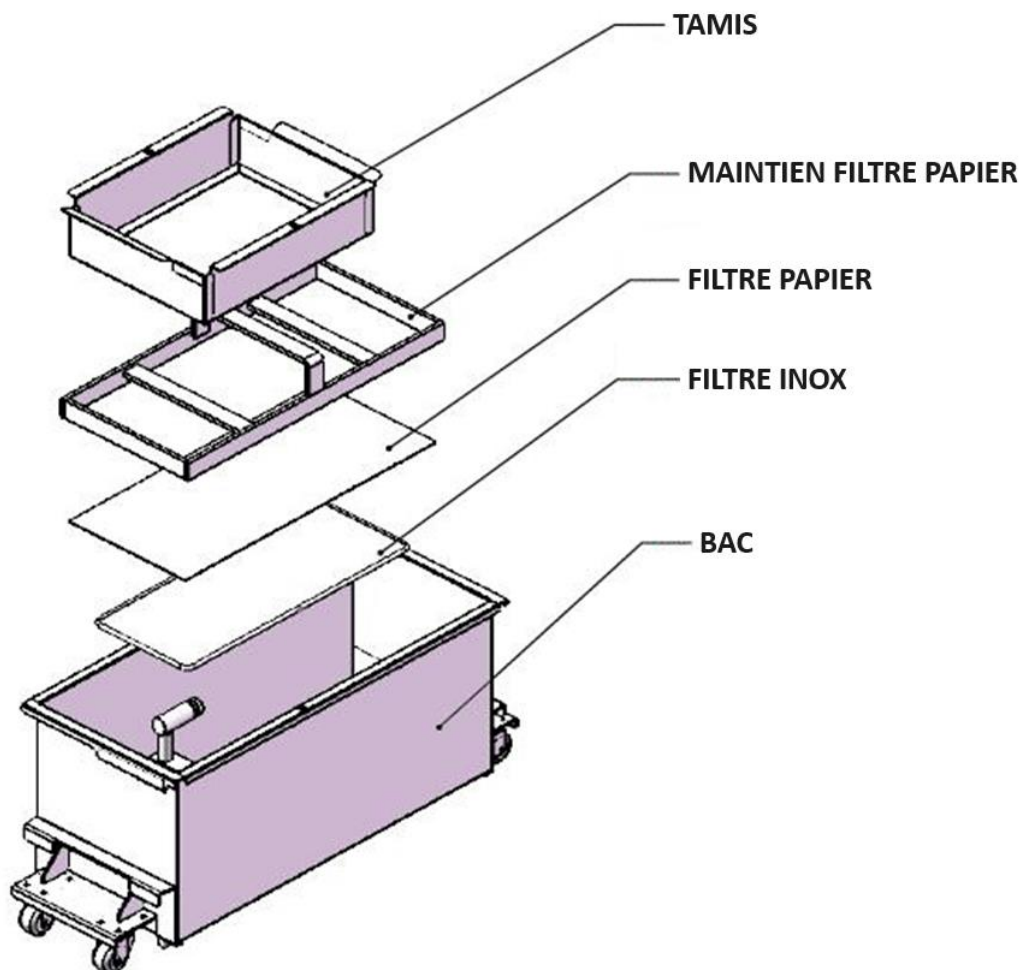
- a : Vérifier l'intégrité des joints sur le raccord mâle du bac de vidange et contrôler la présence et le bon état du filtre papier
- b : Replacer le bac à son emplacement et bien l'enfoncer au maximum
- c : Retirer le(s) panier(s) et retirer les déchets pouvant l'être avec une écumoire
- d : Couvrir la (les) cuve(s) avec leur(s) couvercle(s)
- e (Manuel) : Mettre en marche le computer et appuyer sur la touche "**FILTER**", puis attendre que l'huile atteigne la température de filtration
- e' (Auto) : Une fois le nombre de cuisson préenregistré atteint, le computer affichera "**FIL**"; effectuer les étapes de filtration depuis le début puis enchaîner sur le reste
- f : Ouvrir la vanne de vidange (Grosse vanne bleue) le computer affichera "**OPEN**"
- g : Attendre que le point rouge sur l'"**Afficheur 1**" s'allume en bas à droite de "**OPEN**"
- h : Mettre sous tension la pompe de filtration en basculant l'interrupteur "**PUMP**" sur "**1**"
- i : Activer la pompe en abaissant la manette "**PUMP SWITCH**" (Petite manette bleue) sur "**ON**"
- j : Laisser tourner 30 secondes puis fermer la vanne de vidange (Grosse vanne bleue) et attendre que la pompe de filtration change de bruit (Cela signifie que toute l'huile est remontée dans la cuve)
- k : Mettre sur "**OFF**" la manette "**PUMP SWITCH**" et basculer l'interrupteur "**PUMP**" sur "**0**"
- l : Eteindre le computer (Doit afficher "**OFF**")
- l : Tester la qualité de l'huile à l'aide d'un testeur. Si l'huile est conforme ajuster le niveau respectant bien les indications (Attention : faire le niveau avec une température d'huile basse pour éviter les brûlures) sinon recommencer l'opération de filtration
- M : Si l'huile n'est toujours pas conforme, vidanger afin de remplacer par de l'huile neuve (Voir 3 / vidange)

#### 3 / Vidange

- a : Vérifier l'intégrité des joints sur le raccord mâle du bac de vidange
- b : Replacer le bac à son emplacement et bien l'enfoncer au maximum
- c : Retirer le(s) panier(s) et retirer les déchets pouvant l'être avec une écumoire
- d : Couvrir la (les) cuve(s) avec leur(s) couvercle(s)
- e (Manuel) : Mettre en marche le computer et appuyer sur la touche "**FILTER**", puis attendre que l'huile atteigne la température de filtration
- e' (Auto) : Une fois le nombre de cuisson préenregistré atteint, le computer affichera "**FIL**"; effectuer les étapes de filtration depuis le début puis enchaîner sur le reste
- f : Ouvrir la vanne de vidange (Grosse vanne bleue) le computer affichera "**OPEN**"
- g : Attendre que le point rouge sur l'"**Afficheur 1**" s'allume en bas à droite de "**OPEN**"

- h : Fermer la vanne de vidange (Grosse vanne bleue)
- i : Eteindre le computer (Doit afficher "**OFF**") et basculer l'interrupteur "**POWER**" sur "**0**"
- j : Vider le bac de vidange de l'huile sale, remplacer le filtre papier et le remettre à sa place correctement
- k : Remettre de l'huile propre dans la cuve en respectant bien les indications de niveaux

#### 4 / Schéma de mise en place du filtre



#### 4. Procédure de nettoyage (Doit être effectué par un personnel qualifié)

Le mode "**Nettoyage**" permet de dégraisser les résistances par ébullition.

**ATTENTION : NE PAS UTILISER LA POMPE DE FILTRATION AVEC DE L'EAU!**

- a : Effectuer la procédure de vidange (Voir 5. Procédures de filtration et de vidange) jusqu'à l'étape "j" incluse
- b : Attendre que les résistances descendent en température
- c : Remplir la cuve d'eau jusqu'au repère de niveau "MAX"
- d : Mettre en marche le computer et appuyer sur la touche "**CLEANING**"
- d' : Régler le temps (minutes / secondes) et la température (°C; 90°C maximum) de nettoyage si nécessaire en appuyant sur la touche "**P**" pour entrer, naviguer, sortir du programme et les "**Flèches haut et bas**" pour modifier les valeurs.

e : Attendre que l'eau arrive à température puis appuyer sur la touche de " Lancement" repéré "C" dans le tableau du paragraphe 1

f : Lorsque le compte à rebours arrive à "0", l'alarme retenti et "END" s'affiche. Eteindre le computer (Doit afficher "OFF") et basculer l'interrupteur "POWER" sur "0"

g : Vidanger l'eau dans un récipient adéquat

h : Sécher la cuve et la (les) résistance(s)

i : Remettre de l'huile propre dans la cuve en respectant bien les indications de niveaux

## 5. Mode opératoire

Basculer l'interrupteur "POWER" sur "1", puis mettre en marche le computer en appuyant sur le bouton "START".

La friteuse se lancera directement en mode "Fusion" jusqu'à une température de 110°C puis basculera sur le dernier programme utilisé.

Sélectionner le programme souhaité (Repère "L") et attendre que l'huile atteigne la température demandée.

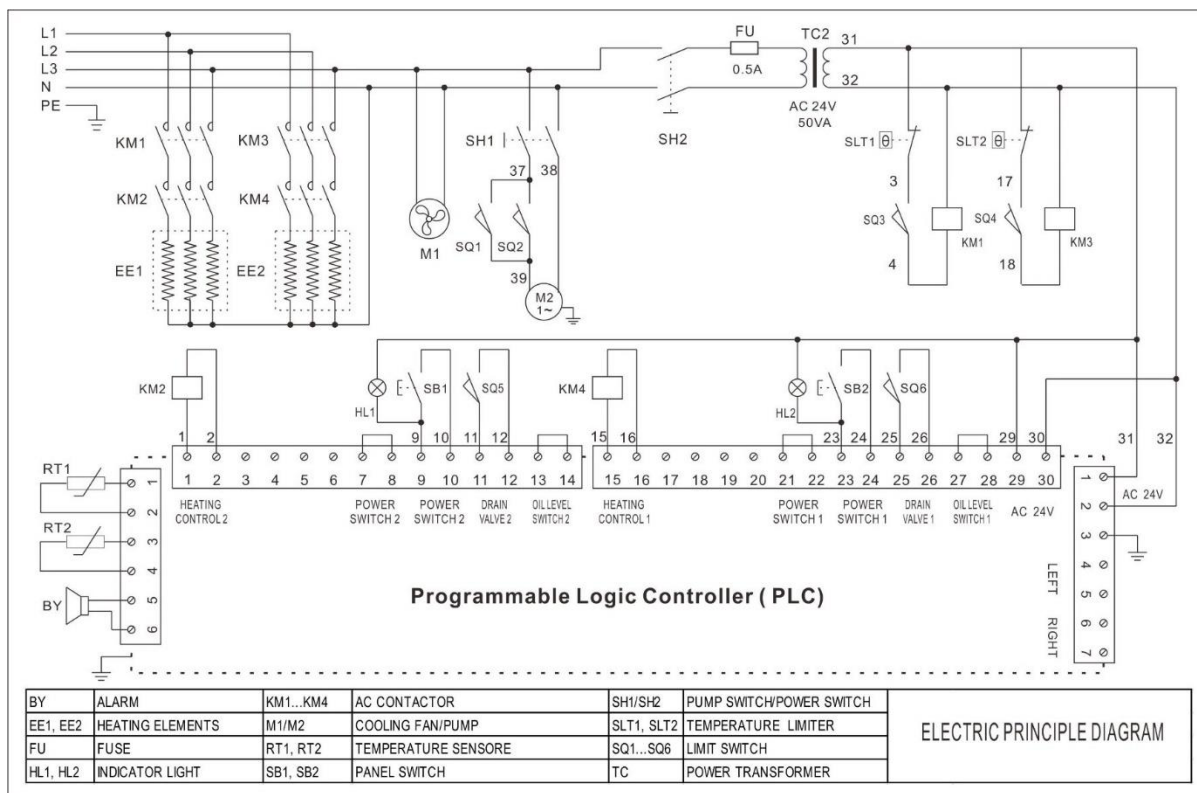
Pour lancer une cuisson, Plonger ou accrocher à son support pour les modèles automatiques votre panier chargé et appuyer sur la touche de "Lancement / Arrêt" (Repérée "C" dans le tableau du paragraphe 1). Suivant la programme choisi (Si configuré par vos soins) une alarme retentira pour secouer ou remuer le panier.

A la fin de la cuisson une alarme retentira pour sortir le panier ou se relèvera tout seul pour les modèles automatiques.

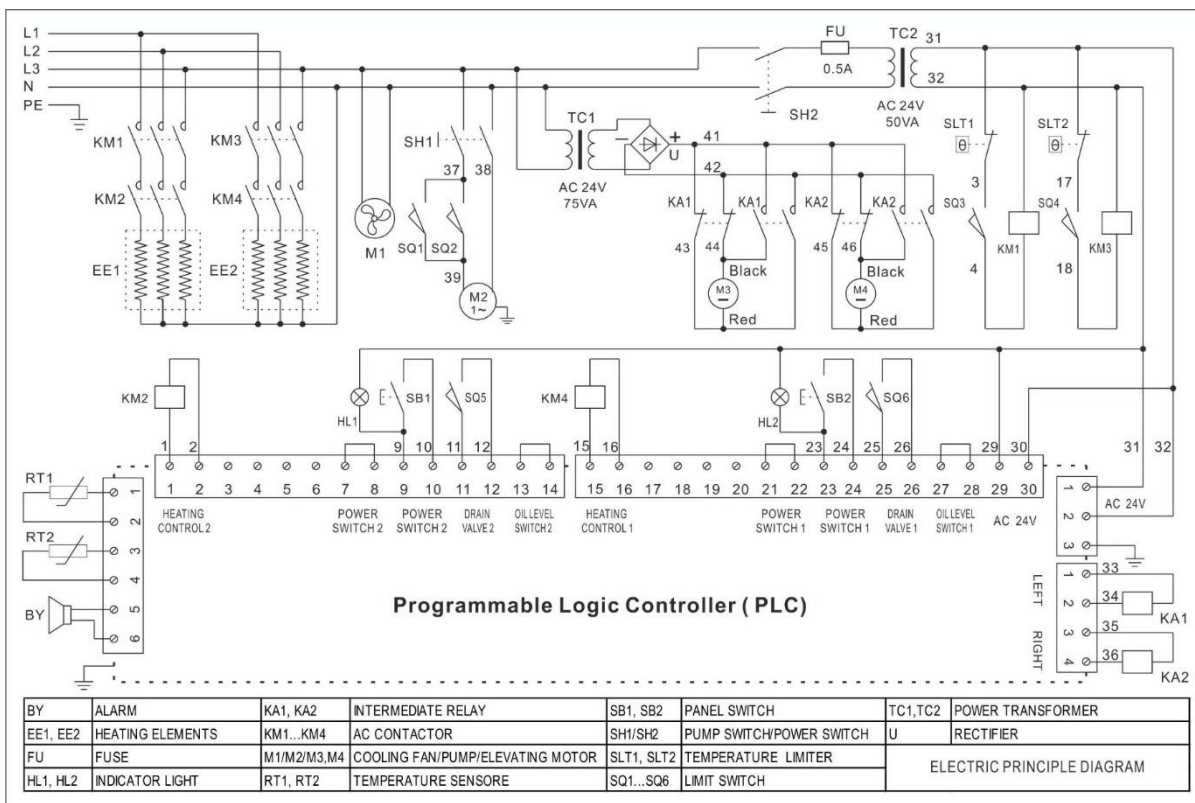
Appuyer sur la touche de "Lancement / Arrêt" (Repérée "C" dans le tableau du paragraphe 1) pour remettre le programme en attente d'une nouvelle cuisson.

## II. Schémas électriques

### 1. Modèles : CFPF212 / CFPF124



## 2. Modèles à relevage automatique : CFPRAF212 / CFPRAF124



## 6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

### 6.1 Consignes de sécurité

Tout entretien, nettoyage, réparation de l'appareil doit se faire avec un appareil débranché (isolé de toutes sources électrique).

L'utilisation de détergents caustiques et de bicarbonate de soude pour le nettoyage est interdite. L'eau ne doit pas pénétrer à l'intérieur de l'appareil.

Ne jamais plonger l'appareil dans de l'eau ou autre liquide.

Utilisez les produits de marque Casselin prévus à cet effet.

### ⚠ AVERTISSEMENT

L'appareil ne peut pas être nettoyé par jet d'eau direct (pas de jet d'eau sous pression).

## 6.2 Entretien quotidien

Débranchez l'appareil

Nettoyer l'appareil à l'aide d'eau chaude et d'un chiffon propre après chaque utilisation

Après le nettoyage, utiliser un chiffon doux et sec pour polir et sécher l'appareil. Toutes les pièces doivent être séchées.

Ranger l'appareil dans un endroit sec.

## 6.3 Consignes de sécurité sur la maintenance de l'appareil

Vérification quotidienne de l'absence d'endommagement au niveau du cordon secteur. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le cordon est endommagé. Si le cordon présente des défauts, celui-ci doit être remplacé par un technicien qualifié.

En cas de panne, adressez-vous à votre revendeur.

Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un professionnel.

### **REMARQUE**

En cas de disjonction, débranchez l'appareil, le laissez le refroidir et contactez votre revendeur. Si l'appareil de démarre pas, vérifiez votre cordon d'alimentation. L'appareil ne doit pas être branché sur une multiprise mais directement à une prise murale. Pour toute autre anomalie, contactez votre revendeur.

### **REMARQUE**

Déchets des appareils usagés : tout appareil usagé doit, lors de son élimination, respecter la réglementation en vigueur de son pays\*. Il est impératif de rendre l'appareil inutilisable avant son élimination en retirant le câble d'alimentation électrique.

*\* en matière d'écologie et de recyclage*

## 7. IRREGULARITE DE FONCTIONNEMENT

**REMARQUE**

Les dysfonctionnements mentionnés ci-dessus ne sont cités qu'à titre indicatif et reste virtuels. Pour toute hésitation, contactez votre revendeur.

ANOMALIE	CAUSES	EXPLICATION
L'appareil ne fonctionne pas, la lampe témoin de chauffe ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Le câble d'alimentation n'est pas branché.</li> <li>&gt; Le fusible de l'alimentation électrique s'est déclenché.</li> <li>&gt; Le boîtier d'alimentation électrique ne fonctionne pas.</li> <li>&gt; Le thermostat de sécurité s'est déclenché.</li> <li>&gt; Le thermostat de sécurité est endommagé.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Branchez le câble d'alimentation convenablement.</li> <li>&gt; Vérifiez l'ensemble de vos fusibles.</li> <li>&gt; Vérifiez l'emplacement du boîtier.</li> <li>&gt; Appuyez sur le bouton reset situé dans le boîtier.</li> <li>&gt; Contactez votre revendeur.</li> </ul>
L'appareil est allumé mais il ne chauffe pas. La lampe témoin de chauffe reste éteinte.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Le thermostat de sécurité s'est mis en marche.</li> <li>&gt; La résistance ne fonctionne plus.</li> <li>&gt; Contact avec l'élément chauffant endommagé.</li> </ul>	Contactez votre revendeur.
La température demandée n'est pas atteinte.	Le thermostat est endommagé.	Contactez votre revendeur.
L'élément chauffant s'arrête après un certain temps.	Le thermostat de sécurité s'est mis en route.	Appuyez sur le bouton Reset dans le boîtier de distribution.

## ELECTRIC FRYER WITH FILTRATION



**CFPF212 CFPRAF212 CFPF124 CFPRAF124**

# SUMMARY

## **1. PRESENTATION**

- 1.1 Information
- 1.2 Description of symbols
- 1.3 Copyright
- 1.4 Declaration of conformity
- 1.5 Guarantee

## **2. SECURITY**

- 2.1 General
- 2.2 Intended use
- 2.3 Safety instructions when using the device

## **3. TRANSPORTATION, PACKAGING AND STORAGE**

- 3.1 Inspection following transport
- 3.2 Packaging
- 3.3 Storage

## **4. HARDWARE FEATURES**

## **5. INSTALLATION AND USE**



# 1. PRESENTATION

## 1.1 Information

This user manual serves as information to all its users. It describes the installation and handling of the device. Safety instructions and technical knowledge of the device are detailed in this manual. They are essential conditions for the proper use of professional equipment.

Each user must scrupulously respect all instructions for use. This user manual must be kept next to the product for proper use and access to the instructions at all times for each user.

## 1.2 Description of symbols

Information, instructions for use and safety instructions are represented by symbols. It is essential to follow these instructions in order to avoid material damage and personal injury.

### WARNING

This symbol means that there is a danger that could cause injury. Concentration and caution are imperative when operating this device.

### ELECTRICAL DANGER

This means that there is a danger from electric current. Failure to follow instructions may result in risk of injury and death.

### ATTENTION

This symbol is used to indicate that failure to follow the instructions may result in failure or destruction of the device.

### **NOTICED**

This symbol indicates good practices and advice that must be applied for effective use of the device.

### **NOTICED**

You must read these instructions for use before putting the device into service. We accept no liability for damage and breakdowns resulting from non-compliance with the instructions for use. The Casselin company reserves the right to make any modifications, whether technical, informative or marketing, to our product without notice.

## 1.3 Copyright

The user manual is protected by copyright law. Reproductions of all types and forms – even partial – as well as the exploitation and/or transmission of its contents are not permitted without our authorization. Any violation of these provisions entitles you to damages. Other rights remain reserved.

## 1.4 Declaration of conformity

The device complies with current European Union standards and directives. We attest to this in the CE declaration of conformity.

## 1.5 Warranty

The instructions given in this user manual have been drawn up taking into account the regulations in force, current technical developments, our knowledge and experience. All translations have been produced professionally. However, we decline all responsibility in the event of a translation error. The attached French version is authentic.

Safety instructions are used to avoid dangers. They are mentioned in the individual chapters and are characterized by symbols. Their compliance guarantees optimal protection against risks and allows ideal operation of the device. Safety instructions must be available and legible on the devices.

### 2.1 Principles

Safety instructions are established to avoid errors, dangerous uses and breakdowns. Therefore, the device must neither be altered nor misused. The device is designed according to currently developed technical rules. This notice must be kept. The device must be used in premises intended for this purpose and only by a responsible person with knowledge of the operation of the device.

### 2.2 Intended use

The operation of the device and the safety of use are only guaranteed in the event of normal and correct use of it. Assembly and technical interventions must be carried out by professionals.

#### ATTENTION

Any other use is considered non-compliant. Any accusation linked to improper use of the device is not admissible and will be void. Intended use corresponds to use described in these instructions for use. Proper use corresponds to compliance with safety, hygiene, cleaning and maintenance rules.

### 2.3 Safety instructions when using the device

The information relating to occupational safety refers to the European Union regulations valid at the time of manufacture of the device. For commercial use of the device, the operator undertakes, throughout the duration of its use, to verify the conformity of the measures cited in terms of work safety with the current state of the arsenal of advice and to comply with the new regulations.

For non-EU countries, the laws and provisions of the country must be respected. All environmental protection provisions must also be respected.

#### ATTENTION

The device must be operated by people with sufficient physical and intellectual means. People with limited physical and intellectual means must be supervised to use this device. Use prohibited by children and minors (exceptions made within a legal framework provided for by law)

If the device is used by a third party, the instructions for use must be available before any use. Any new user must have read the instructions for use.

The device must only be used in premises intended for this purpose.

### 3. TRANSPORT, PACKAGING AND STORAGE

#### 3.1 Inspection following transport

Verification of the absence of damage and the completeness of the device must be carried out upon receipt of the package. If transport damage is identified, refuse or accept the delivered product only with reservation\*. A complaint detailing the defects noted must subsequently be made. The collection of damages is only possible in the event of a complaint made within the stipulated time limits, i.e. 24-48 hours maximum.

*\*written on the carrier's paper or digital delivery notes.*

#### 3.2 Packaging

The packaging of the device must be kept in the event of moving, or for return to after-sales service. The interior and exterior packaging must be completely removed before using the device. The standards in force in your country regarding environmental protection must be respected before destruction of the packaging.

#### 3.3. Storage

##### ATTENTION

The device can be kept in stock but only in its original closed packaging.

Storage can be carried out in compliance with these conditions:

- Storage in a dry, non-humid room
- Sheltered from the sun
- Stock control for more than 2 months (general condition of the device and all the elements constituting it)
- No shaking of the material
- Storage in closed premises and not outside.

### 4. HARDWARE FEATURES

\* Subject to change

Model	CFPF212	CFPRAF212	CFPF124	CFPRAF124
Ability	2 x 12L		4 x 12L	
Electrical data	17 000 W / 400 V		2 x 17 000 W / 400 V	
Oil pan	2	2	4	4
Temperature	90°C to 190°C			
Basket dimensions	L 165 x D 335 x H 150 mm			
Dimensions	L 430 x D 780 x H 1,175 mm	L 430 x D 865 x H 1,210 mm	L 865 x D 860 x H 1,175 mm	L 865 x D 860 x H 1,210 mm
Weight	100kg	115 kg	165 kg	197 kg

## 5. INSTALLATION AND USE

### 5.1 Safety instructions



#### ELECTRICAL DANGER

Risk linked to electric current!

- No contact with heat sources should take place with the electrical cord.
- The cord should not hang over the edge of a table or counter.
- Do not pour water into a device that is operating or still hot.
- The device must be properly connected and comply with current regulations.



#### WARNING

When operating, the device can reach high temperatures. To avoid burns and accidents, do not use the device when it is malfunctioning, and do not use spare parts that are not original.



#### ELECTRICAL DANGER

Risk linked to electric current!

If incorrectly installed, the device may be dangerous and cause injury. Before any installation, check the electrical network data. Plug in the device only when it complies. The device must be unpacked and checked completely before connection by a professional.

### 5.2 Use



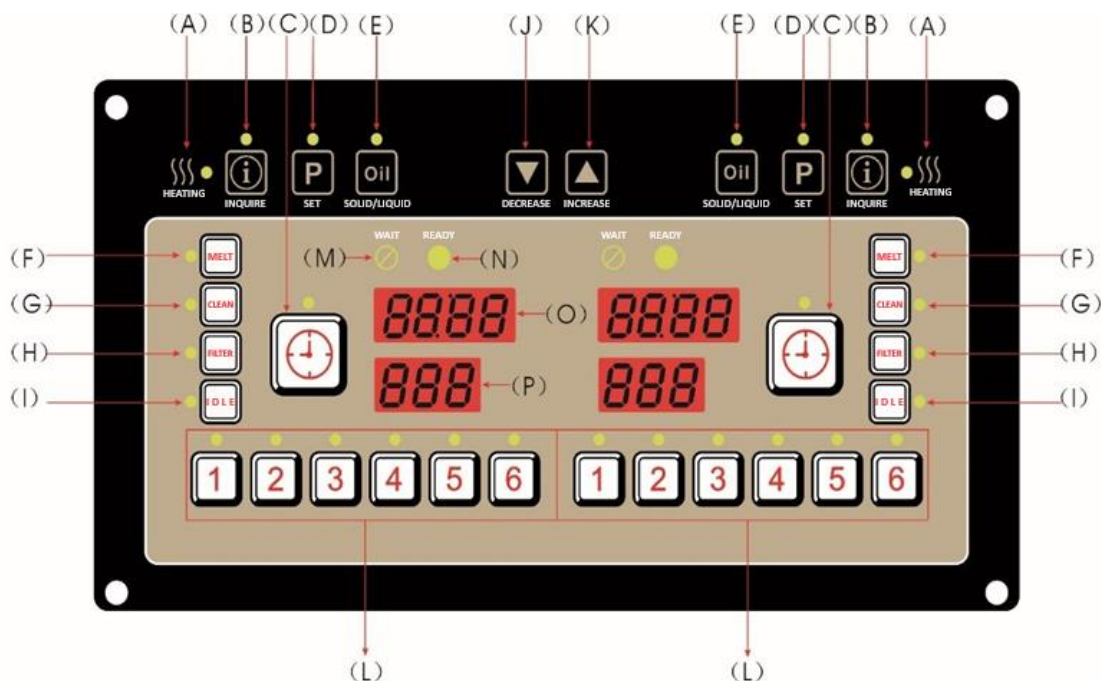
#### WARNING

The installation of the device and maintenance should only be carried out by professionals.

- Do not leave the device running without monitoring it.
- During use, your hands must be dry.
- Do not move or tilt the device during operation.

## I. Computer settings and instructions for use

### 1. Computer panel



DESCRIPTIONS	LANDMARKS	DESCRIPTIONS	LANDMARKS
Heating indicator	HAS	Standby	I
Information	B	Down arrow	J
Start / Stop left or right side	VS	Up arrow	K
Settings	D	Program groups	L
Selection of liquid oil (LED off) or solid oil (LED on)	E	Wait indicator	M
Blend mode	F	Ready indicator	NOT
Cleaning mode	G	Display 1 (Time / Drain valve status)	O
Filter mode	H	Display 2 (Temperature / Fryer status)	P

## 2. Cooking program settings

To modify and adjust the cooking parameters; press the "START" button. Select a program number (Key 1 to 6 marked "L" in the table in paragraph 1) then press "P" to access the parameters and modify them using the "Up and down arrow" keys. Validate by pressing "P" and move on to the next parameter.

SETTINGS	DESCRIPTIONS
PPR	Cooking time (basket dip)
PPP	Oil temperature set point (190°C MAXIMUM)
PR1 to PR4	Setting an alarm time
PA1 to PA4	Selecting the alarm sound
PFI	Cooking counter before filtration (0=OFF / 1=ON)
PCO	Delta temperature compensation point
PRE	Compensation temperature set point
PH1	Start / Stop instant heating
PH2	Instant heating time

### 3. Functions

- Melting: Starts automatically when the fryer starts ("MELT"). Allows the oil to be heated alternately by adapting whether it is in solid or liquid form (Select the form of the oil using the "Oil" key, marked "E" in the table in paragraph 1).
- Cleaning: Allows you to clean the resistance by boiling (See 4. Cleaning procedure).
- Standby: Press the "IDLE" button to put the fryer in standby mode.
- Filtration: Press the "FILTER" key to activate this mode in order to carry out manual filtration of the oil (See 5. Filtration and draining procedure).
- Cooking: Select the desired program key on the right or left side (Key 1 to 6 marked "L" in the table in paragraph 1). For automatic models, the immersion and lifting of the basket will take place at the start and at the end of cooking when pressing the "Start/Stop" button (marked "C" in the table in paragraph 1).

### 2. User Settings

To access the user settings, turn on the computer via the "POWER" switch and leave it off (Displays "OFF").

Press and hold the "P" key until "0000" is displayed. Using the "Up and down arrow" keys, enter the password "0018" then validate by pressing the "P" key.

Use the "P" key to navigate and validate. To adjust the values use the "Up and Down Arrows". Press and hold the "P" key to save the settings.

SETTINGS	RANGES	DEFAULT VALUES	DESCRIPTIONS
U01	0~99	10	Number of cooking times before blocking for oil filtration on the left side
U02	0~99	10	Number of cooking times before blocking for oil filtration on the right side
U03	°C / °F	°C	Temperature unit
U04	0~99	20 seconds	Ring time
U05	0 / 1	0	Automatic switch to standby mode on left side at the end of fusion
U06	0 / 1	0	Automatic switch to standby mode on the right side at the end of the fusion
U07	YES / NO	YES	Heating cut off at the end of the cooking cycle on the left side
U08	YES / NO	YES	Heating cut off at the end of the cooking cycle on the right side

### 3. Filtration and draining procedures (*Must be carried out by qualified personnel*)

Oil filtration should be carried out regularly. It can be defined arbitrarily or following quality control and/or pre-programmed via the computer.

#### 1 / Filtration programming via computer:

- Set the "PFI" parameter to the value "1" (See 2. *Cooking program settings*).
- Define the value of parameters "U01 and U02" according to the maximum number of cookings desired before blocking the tanks in "FILTRATION" mode (See 4. User parameters).

When the fryer (Or one of the cooking sides) requires filtration, the message "WIRE" will be displayed.

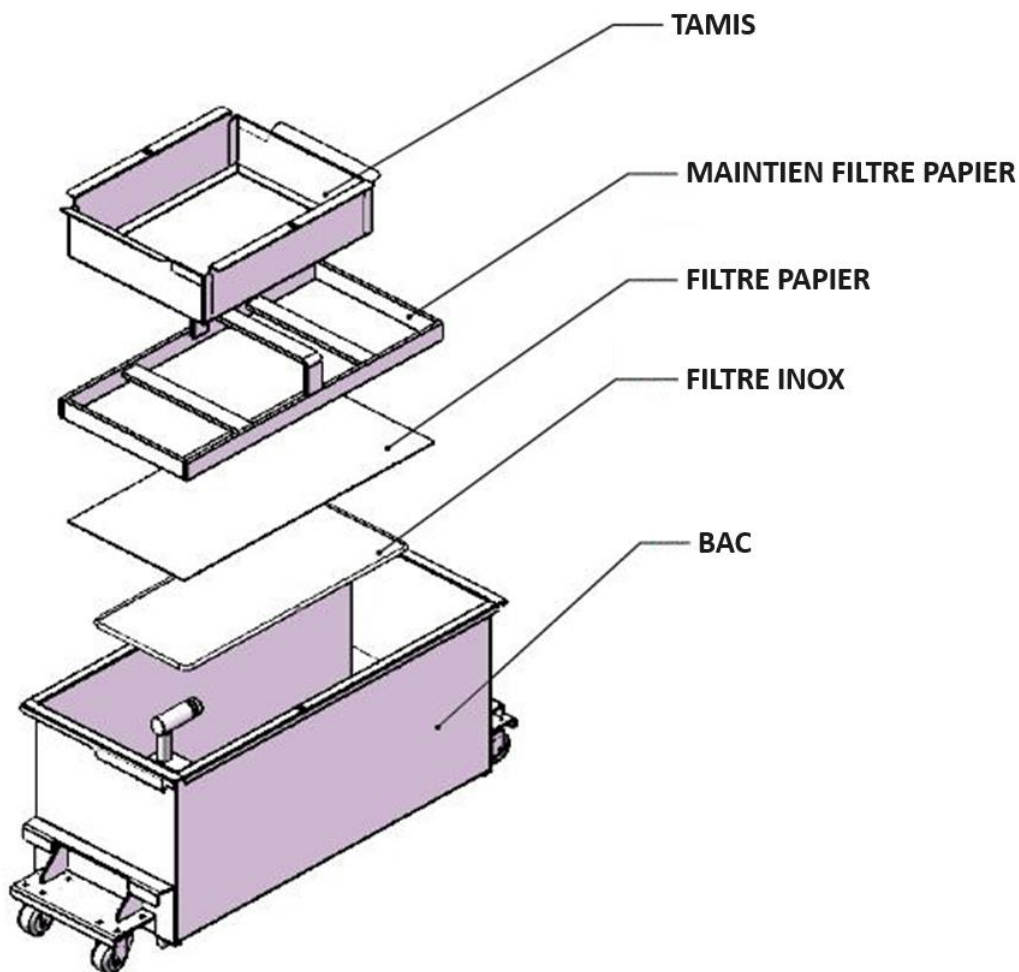
#### 2 / Manual filtration or at the request of the computer (Auto):

- a: Check the integrity of the seals on the male connector of the drain pan and check the presence and good condition of the paper filter
- b: Replace the tray in its location and push it in as far as possible
- c: Remove the basket(s) and remove any waste with a skimmer
- d: Cover the tank(s) with their lid(s)
- e (Manual): Turn on the computer and press the "FILTER" key, then wait for the oil to reach filtration temperature
- e' (Auto): Once the pre-recorded cooking number has been reached, the computer will display "FIL"; carry out the filtration steps from the beginning then continue with the rest
- f: Open the drain valve (Large blue valve) the computer will display "OPEN"
- g: Wait until the red dot on "Display 1" lights up at the bottom right of "OPEN"
- h: Turn on the filtration pump by switching the "PUMP" switch to "1"
- i: Activate the pump by lowering the "PUMP SWITCH" lever (small blue lever) to "ON"
- j: Let it run for 30 seconds then close the drain valve (Large blue valve) and wait for the filtration pump to change its noise (This means that all the oil has gone back into the tank)
- k: Set the "PUMP SWITCH" lever to "OFF" and toggle the "PUMP" switch to "0"
- l: Turn off the computer (Should display "OFF")
- l: Test the quality of the oil using a tester. If the oil is compliant, adjust the level respecting the indications (Caution: fill the level with a low oil temperature to avoid burns) otherwise repeat the filtration operation
- M: If the oil is still not compliant, drain in order to replace with new oil (See 3 / oil change)

#### 3 / Draining

- a: Check the integrity of the seals on the male connector of the drain pan
- b: Replace the tray in its location and push it in as far as possible
- c: Remove the basket(s) and remove any waste with a skimmer
- d: Cover the tank(s) with their lid(s)
- e (Manual): Turn on the computer and press the "FILTER" key, then wait for the oil to reach filtration temperature
- e' (Auto): Once the pre-recorded cooking number has been reached, the computer will display "FIL"; carry out the filtration steps from the beginning then continue with the rest
- f: Open the drain valve (Large blue valve) the computer will display "OPEN"
- g: Wait until the red dot on "Display 1" lights up at the bottom right of "OPEN"
- h: Close the drain valve (Large blue valve)
- i: Turn off the computer (Should display "OFF") and toggle the "POWER" switch to "0"
- j: Empty the dirty oil drain pan, replace the paper filter and put it back in its place correctly
- k: Put clean oil back into the tank, carefully respecting the level indications

#### 4 / Filter installation diagram



#### 4. Cleaning procedure (Must be carried out by qualified personnel)

The "Cleaning" mode allows you to clean the resistances by boiling.

**ATTENTION :DO NOT USE THE FILTRATION PUMP WITH WATER!**

- a: Carry out the draining procedure (See 5. Filtration and draining procedures) up to and including step "j"
- b: Wait for the resistors to drop in temperature
- c: Fill the tank with water up to the "MAX" level mark
- d: Turn on the computer and press the "CLEANING" key
- d': Set the cleaning time (minutes / seconds) and temperature (°C; 90°C maximum) if necessary by pressing the "P" key to enter, navigate, exit the program and the "Up and down arrows" to modify the values.
- e: Wait for the water to reach temperature then press the "Launch" button marked "C" in the table in paragraph 1
- f: When the countdown reaches "0", the alarm sounds and "END" is displayed. Turn off the computer (Should display "OFF") and toggle the "POWER" switch to "0"
- g: Drain the water into a suitable container
- h: Dry the tank and the resistance(s)
- i: Put clean oil back into the tank, carefully respecting the level indications

#### 5. Operating mode

Toggle the "POWER" switch to "1", then turn on the computer by pressing the "START" button.



The fryer will launch directly into “Fusion” mode up to a temperature of 110°C then switch to the last program used.

Select the desired program (marker “L”) and wait for the oil to reach the required temperature.

To start cooking, immerse or hang your loaded basket on its support for automatic models and press the “Start/Stop” button (marked “C” in the table in paragraph 1).

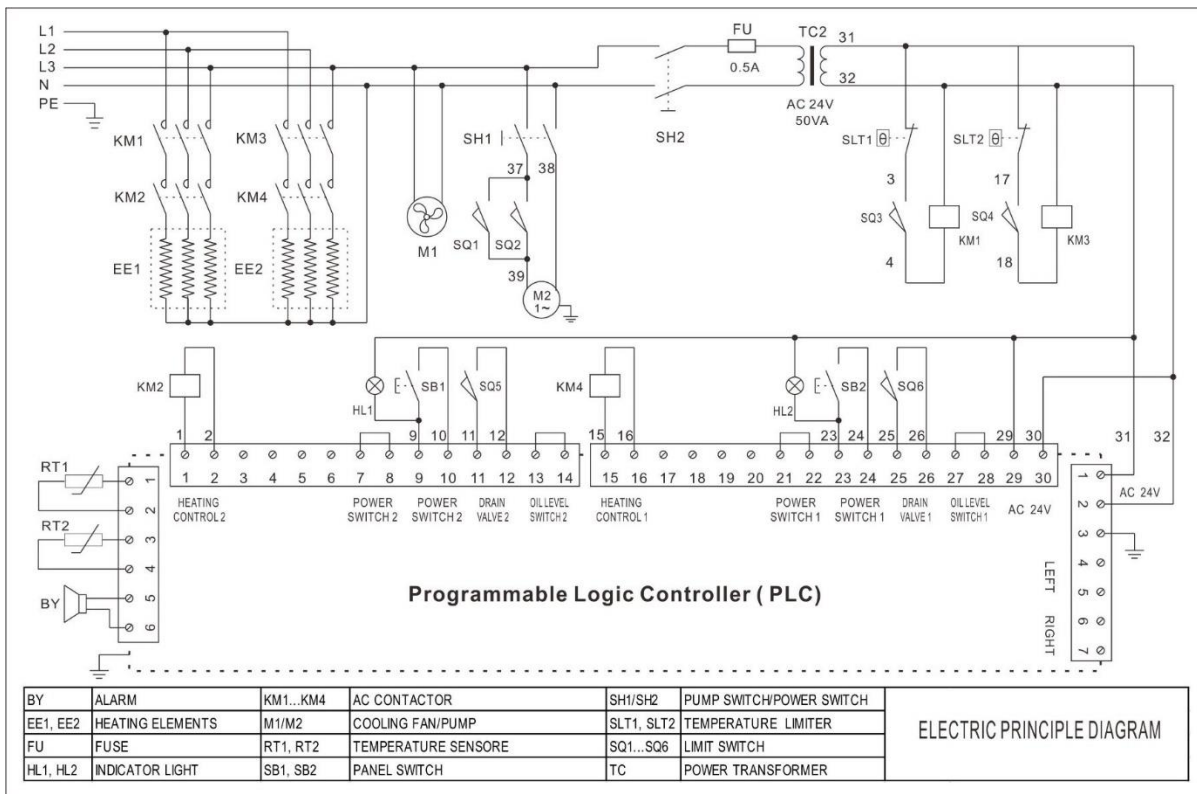
Depending on the program chosen (if configured by you) an alarm will sound to shake or stir the basket.

At the end of cooking an alarm will sound to remove the basket or will rise on its own for automatic models.

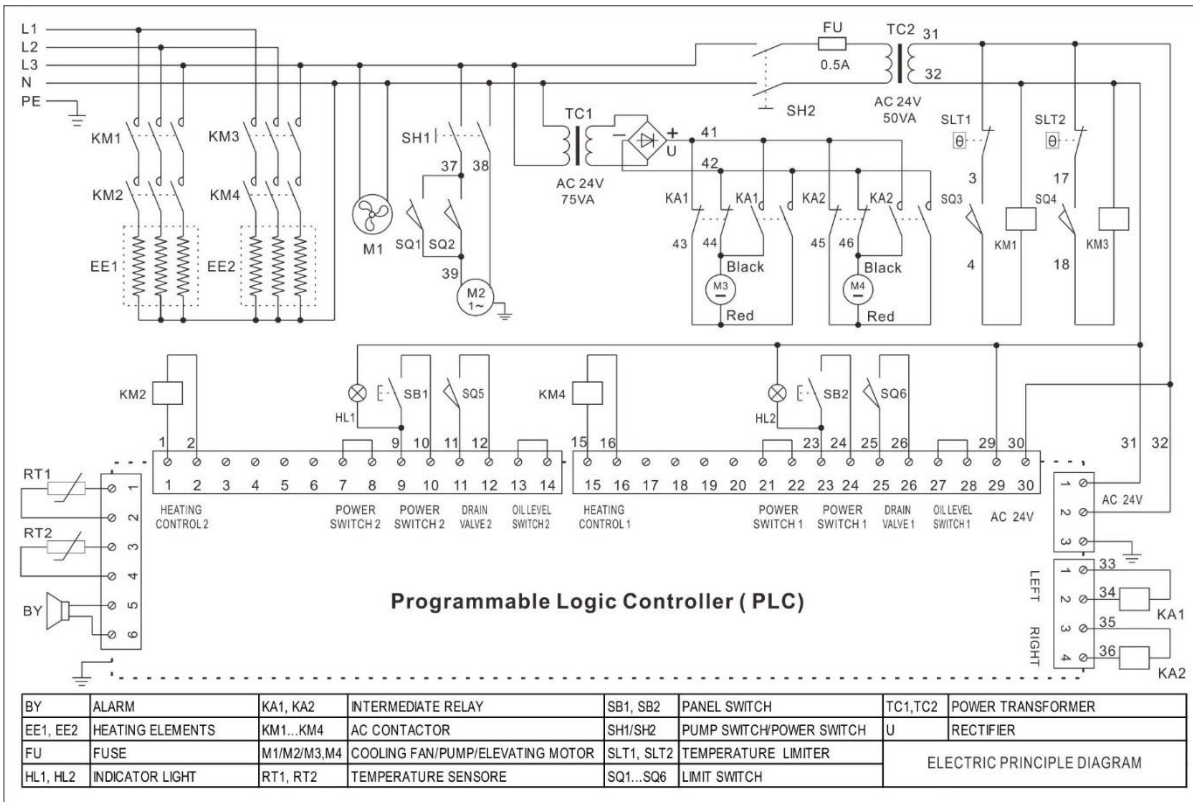
Press the “Start/Stop” button (marked “C” in the table in paragraph 1) to put the program back on hold for another cooking process.

## II. Electrical diagrams

### 1. Models: CFPF212 / CFPF124



## 2. Automatic lifting models: CFPRAF212 / CFPRAF124



## 6. CLEANING AND MAINTENANCE

### 6.1 Safety instructions

Any maintenance, cleaning or repair of the device must be carried out with the device unplugged (isolated from all electrical sources).

The use of caustic detergents and baking soda for cleaning is prohibited. Water must not penetrate inside the device.

Never immerse the device in water or other liquid.

Use Casselin brand products intended for this purpose.

#### **⚠** WARNING

The device cannot be cleaned with a direct water jet (no pressurized water jet).

### 6.2 Daily maintenance

Unplug the device

Clean the device with warm water and a clean cloth after each use

After cleaning, use a soft, dry cloth to polish and dry the device. All parts must be dried.

Store the device in a dry place.

### 6.3 Safety instructions for maintaining the device

Daily check for damage to the power cord. Never use the appliance when the cord is damaged. If the cord shows defects, it must be replaced by a qualified technician.

In the event of a breakdown, contact your dealer.

Any maintenance or repair work should only be carried out by a professional.

**NOTICED**

In the event of a disconnection, unplug the appliance, allow it to cool and contact your retailer. If the unit does not start, check your power cord. The device should not be plugged into a power strip but directly into a wall outlet. For any other anomaly, contact your dealer.

**NOTICED**

Waste from used devices: any used device must, during its disposal, comply with the regulations in force in its country\*. It is imperative to render the device unusable before disposal by removing the power supply cable.

*\* in terms of ecology and recycling*

## 7. IRREGULARITY OF OPERATION

ANOMALY	CAUSES	EXPLANATION
The device does not work, the heating indicator light does not light up.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; The power cable is not plugged in.</li> <li>&gt; The power supply fuse has tripped.</li> <li>&gt; The power supply box does not work.</li> <li>&gt; The safety thermostat has tripped.</li> <li>&gt; The safety thermostat is damaged.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Connect the power cable correctly.</li> <li>&gt; Check all of your fuses.</li> <li>&gt; Check the location of the box.</li> <li>&gt; Press the reset button located in the case.</li> <li>&gt; Contact your reseller.</li> </ul>
The device is on but it is not heating. The heating indicator light remains off.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; The safety thermostat has started.</li> <li>&gt; The resistance no longer works.</li> <li>&gt; Contact with damaged heating element.</li> </ul>	Contact your dealer.
The requested temperature is not reached.	The thermostat is damaged.	Contact your dealer.
The heating element stops after a while.	The safety thermostat has started.	Press the Reset button in the distribution box.

**NOTICED**

The malfunctions mentioned above are cited for information purposes only and remain virtual. If you have any doubts, contact your reseller.

## ELEKTRISCHE FRITEUSE MIT FILTER



**CFPF212 CFPRAF212 CFPF124 CFPRAF124**

# ZUSAMMENFASSUNG

## 1. PRÄSENTATION

- 1.1 Information
- 1.2 Beschreibung der Symbole
- 1.3 Urheberrechte ©
- 1.4 Konformitätserklärung
- 1.5 Garantie

## 2. SICHERHEIT

- 2.1 Allgemein
- 2.2 Verwendungszweck
- 2.3 Sicherheitshinweise zum Umgang mit dem Gerät

## 3. TRANSPORT, VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 3.1 Kontrolle nach dem Transport
- 3.2 Verpackung
- 3.3 Lagerung

## 4. HARDWARE-FUNKTIONEN

## 5. INSTALLATION UND VERWENDUNG

# 1. PRÄSENTATION

## 1.1 Auskunft

Dieses Benutzerhandbuch dient zur Information aller Benutzer. Es beschreibt die Installation und Handhabung des Geräts. Sicherheitshinweise und technische Kenntnisse des Geräts werden in diesem Handbuch ausführlich beschrieben. Sie sind wesentliche Voraussetzungen für den ordnungsgemäßen Einsatz professioneller Geräte.

Jeder Benutzer muss alle Gebrauchsanweisungen genau befolgen. Dieses Benutzerhandbuch muss neben dem Produkt aufbewahrt werden, damit jeder Benutzer es ordnungsgemäß verwenden und jederzeit darauf zugreifen kann.

## 1.2 Beschreibung von Symbolen

Informationen, Bedienungs- und Sicherheitshinweise werden durch Symbole dargestellt. Um Sach- und Personenschäden zu vermeiden, müssen diese unbedingt beachtet werden.

### WARNUNG

Dieses Symbol bedeutet, dass eine Gefahr besteht, die zu Verletzungen führen kann. Bei der Bedienung dieses Gerätes sind Konzentration und Vorsicht geboten.

### ELEKTRISCHE GEFAHR

Dies bedeutet, dass eine Gefahr durch elektrischen Strom besteht. Bei Nichtbefolgen der Anweisungen besteht Verletzungs- und Todesgefahr.

### AUFMERKSAMKEIT

Mit diesem Symbol wird darauf hingewiesen, dass bei Nichtbeachtung der Hinweise ein Ausfall oder die Zerstörung des Gerätes möglich ist.

### **BEMERKTE**

Dieses Symbol weist auf bewährte Vorgehensweisen und Ratschläge hin, die für eine wirksame Nutzung des Geräts befolgt werden müssen.

### **BEMERKTE**

Vor Inbetriebnahme des Geräts müssen Sie diese Gebrauchsanweisung lesen. Für Schäden und Störungen, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung entstehen, übernehmen wir keine Haftung. Die Firma Casselin behält sich das Recht vor, ohne Vorankündigung technische, informative oder verkaufsfördernde Änderungen an unserem Produkt vorzunehmen.

## 1.3 Urheberrecht

Das Benutzerhandbuch ist urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen aller Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Weitergabe seines Inhalts sind ohne unsere Zustimmung nicht gestattet. Jeder Verstoß gegen diese Bestimmungen verpflichtet zum Schadensersatz. Weitere Rechte bleiben vorbehalten.

## 1.4 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der Europäischen Union. Dies bestätigen wir in der CE-Konformitätserklärung.

## 1.5 Garantie

Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Anweisungen wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, der aktuellen technischen Entwicklungen sowie unserer Kenntnisse und Erfahrungen erstellt. Alle Übersetzungen wurden professionell angefertigt. Im Falle eines Übersetzungsfehlers lehnen wir jedoch jede Verantwortung ab. Die beigelegte französische Version ist verbindlich.

## 2. SICHERHEIT

Sicherheitshinweise dienen der Gefahrenvermeidung. Sie werden in den einzelnen Kapiteln erwähnt und durch Symbole gekennzeichnet. Ihre Beachtung gewährleistet optimalen Schutz vor Gefahren und ermöglicht einen optimalen Betrieb des Gerätes. Sicherheitshinweise müssen an den Geräten vorhanden und lesbar sein.

### 2.1 Grundsätze

Sicherheitshinweise dienen der Vermeidung von Fehlern, Gefahren und Ausfällen. Das Gerät darf daher weder verändert noch zweckentfremdet werden. Das Gerät ist nach den aktuellen technischen Regeln konstruiert. Diese Hinweise sind aufzubewahren. Das Gerät darf nur in dafür vorgesehenen Räumlichkeiten und nur von einer verantwortlichen Person mit Kenntnissen über die Funktionsweise des Gerätes verwendet werden.

### 2.2 Verwendungszweck

Der Betrieb des Gerätes und die Nutzungssicherheit sind nur bei normaler und korrekter Verwendung gewährleistet. Montage und technische Eingriffe müssen von Fachleuten durchgeführt werden.

#### AUFMERKSAMKEIT

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Jegliche Anschuldigungen im Zusammenhang mit unsachgemäßer Verwendung des Gerätes sind nicht zulässig und ungültig. Die bestimmungsgemäße Verwendung entspricht der in dieser Gebrauchsanweisung beschriebenen Verwendung. Die ordnungsgemäße Verwendung entspricht der Einhaltung der Sicherheits-, Hygiene-, Reinigungs- und Wartungsvorschriften.

### 2.3 Sicherheitshinweise zum Umgang mit dem Gerät

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Vorschriften der Europäischen Union. Bei gewerblicher Nutzung des Gerätes verpflichtet sich der Betreiber, während der gesamten Nutzungsdauer die Konformität der genannten Maßnahmen zur Arbeitssicherheit mit dem aktuellen Stand der Beratung zu überprüfen und die neuen Vorschriften einzuhalten. Bei Nicht-EU-Ländern sind die Gesetze und Bestimmungen des Landes zu beachten. Sämtliche Umweltschutzbestimmungen sind ebenfalls einzuhalten.

#### AUFMERKSAMKEIT

Das Gerät darf nur von Personen mit ausreichenden körperlichen und geistigen Fähigkeiten bedient werden. Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten müssen bei der Benutzung des Gerätes beaufsichtigt werden. Benutzung durch Kinder und Jugendliche verboten (Ausnahmen gelten im gesetzlich vorgesehenen Rahmen).

Wird das Gerät von Dritten verwendet, muss die Gebrauchsanweisung vor jeder Verwendung vorliegen. Jeder neue Benutzer muss die Gebrauchsanweisung gelesen haben. Das Gerät darf nur in dafür vorgesehenen Räumlichkeiten verwendet werden.

## 3. TRANSPORT, VERPACKUNG UND LAGERUNG

### 3.1 Inspektion nach dem Transport

Die Überprüfung der Beschädigungsfreiheit und Vollständigkeit des Gerätes muss bei Erhalt des Pakets erfolgen. Bei festgestellten Transportschäden ist die Annahme des gelieferten Produktes nur unter Vorbehalt\* zu verweigern bzw. anzunehmen. Anschließend ist eine Reklamation unter Angabe der festgestellten Mängel vorzunehmen. Die Geltendmachung von Schadensersatz ist nur bei einer innerhalb der vorgeschriebenen Fristen, also maximal 24-48 Stunden, erfolgenden Reklamation möglich.

*\*auf den Papier- oder digitalen Lieferscheinen des Spediteurs vermerkt.*

### 3.2 Verpackung

Die Verpackung des Geräts muss für den Fall eines Umzugs oder zur Rücksendung an den Kundendienst aufbewahrt werden. Vor der Verwendung des Geräts muss die Innen- und Außenverpackung vollständig entfernt werden. Vor der Vernichtung der Verpackung müssen die in Ihrem Land geltenden Umweltschutzvorschriften eingehalten werden.

### 3.3. Speicherung



#### AUFMERKSAMKEIT

Eine Lagerung des Gerätes ist nur in der original verschlossenen Verpackung möglich.

Die Lagerung kann unter Einhaltung dieser Bedingungen erfolgen:

- Lagerung in einem trockenen, nicht feuchten Raum
- Vor der Sonne geschützt
- Bestandskontrolle für mehr als 2 Monate (allgemeiner Zustand des Geräts und aller Elemente, aus denen es besteht)
- Kein Schütteln des Materials
- Lagerung in geschlossenen Räumen und nicht im Freien.

## 4. HARDWAREFUNKTIONEN

\* Änderungen vorbehalten

Modell	CFPF212	CFPRAF212	CFPF124	CFPRAF124
Fähigkeit	2 x 12L		4 x 12L	
Elektrische Daten	17 000 W / 400 V		2 x 17 000 W / 400 V	
Ölwanne	2	2	4	4
Temperatur	90°C bis 190°C			
Korbmaße	L 165 x T 335 x H 150 mm			
Maße	L 430 x T 780 x H 1.175 mm	L 430 x T 865 x H 1.210 mm	L 865 x T 860 x H 1.175 mm	L 865 x T 860 x H 1.210 mm
Gewicht	100kg	115 kg	165 kg	197 kg



## 5. INSTALLATION UND VERWENDUNG

### 5.1 Sicherheitshinweise



#### ELEKTRISCHE GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

- Das Stromkabel darf nicht mit Wärmequellen in Berührung kommen.
- Das Kabel sollte nicht über die Kante eines Tisches oder einer Theke hängen.
- Gießen Sie kein Wasser in ein in Betrieb befindliches oder noch heißes Gerät.
- Das Gerät muss ordnungsgemäß angeschlossen sein und den geltenden Vorschriften entsprechen.



#### WARNUNG

Während des Betriebs kann das Gerät hohe Temperaturen erreichen. Um Verbrennungen und Unfälle zu vermeiden, verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es nicht funktioniert, und verwenden Sie keine Ersatzteile, die nicht original sind.



#### ELEKTRISCHE GEFAHR

Gefahr durch elektrischen Strom!

Bei unsachgemäßer Installation kann das Gerät gefährlich sein und Verletzungen verursachen. Überprüfen Sie vor jeder Installation die Daten des elektrischen Netzes. Schließen Sie das Gerät nur an, wenn es den Anforderungen entspricht. Das Gerät muss vor dem Anschluss von einem Fachmann vollständig ausgepackt und überprüft werden.

### 5.2 Nutzung



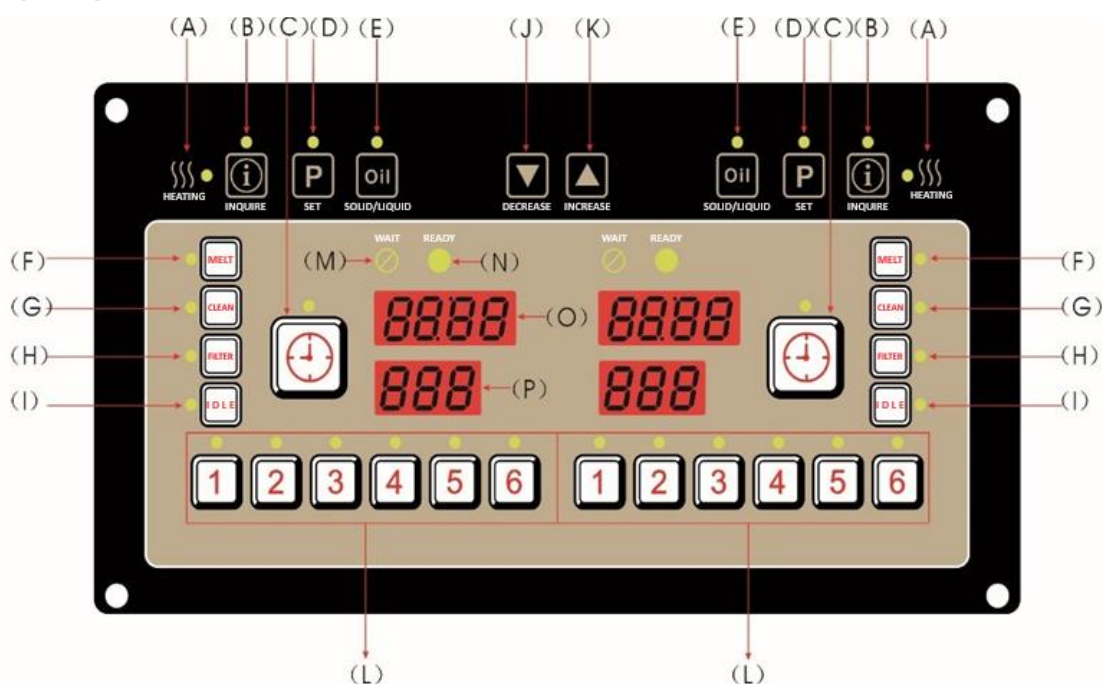
#### WARNUNG

Die Installation des Gerätes sowie die Wartung sollten ausschließlich von Fachkräften durchgeführt werden.

- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen.
- Während der Anwendung müssen Ihre Hände trocken sein.
- Bewegen oder kippen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.

## I. Computereinstellungen und Gebrauchsanweisung

### 1. Computerpanel



BESCHREIBUNGEN	SEHENSWÜRDIGKEITEN	BESCHREIBUNGEN	SEHENSWÜRDIGKEITEN
Heizanzeige	HAT	Stehen zu	ICH
Information	B	Pfeil runter	J
Start / Stopp links oder rechts	VS	Aufwärtspfeil	K
Einstellungen	D	Programmgruppen	M
Auswahl zwischen flüssigem Öl (LED aus) oder festem Öl (LED an)	E	Warteanzeige	M
Mischmodus	F	Bereitschaftsanzeige	NICHT
Reinigungsmodus	G	Anzeige 1 (Uhrzeit / Status des Ablassventils)	Ö
Filtermodus	H	Anzeige 2 (Temperatur / Fritteusenstatus)	P

## 2. Garprogramm-Einstellungen

Um die Garparameter zu ändern und anzupassen, drücken Sie die Taste „START“. Wählen Sie eine Programmnummer (Taste 1 bis 6 mit „L“ in der Tabelle in Abschnitt 1 gekennzeichnet) und drücken Sie dann „P“, um auf die Parameter zuzugreifen und sie mit den Tasten „Pfeil nach oben und unten“ zu ändern. Bestätigen Sie mit „P“ und gehen Sie zum nächsten Parameter.

EINSTELLUNGEN	BESCHREIBUNGEN
PPR	Kochzeit (Körbchen-Dip)
PPP	Öltemperatur-Sollwert (max. 190 °C)
PR1 bis PR4	Einstellen einer Weckzeit
PA1 bis PA4	Auswählen des Alarmtons
PFI	Kochzähler vor der Filtration (0=AUS / 1=EIN)
PCO	Delta-Temperaturkompensationspunkt
VOR	Kompensationstemperatur-Sollwert
PH1	Sofortiges Aufheizen starten/stoppen
PH2	Sofortige Aufheizzeit

### 3. Mode

- Schmelzen: Wird automatisch beim Einschalten der Fritteuse gestartet („MELT“). Ermöglicht das abwechselnde Erhitzen des Öls, indem es sich daran anpasst, ob es in fester oder flüssiger Form vorliegt (Wählen Sie die Form des Öls mit der Taste „Öl“ aus, die in der Tabelle in Abschnitt 1 mit „E“ gekennzeichnet ist).
- Reinigung: Ermöglicht Ihnen, den Widerstand durch Auskochen zu reinigen (siehe 4. Reinigungsvorgang).
- Standby: Drücken Sie die Taste „IDLE“, um die Fritteuse in den Standby-Modus zu versetzen.
- Filtration: Durch Drücken der Taste „FILTER“ wird dieser Modus aktiviert, um eine manuelle Filtration des Öls durchzuführen (siehe 5. Filtrations- und Entleerungsverfahren).
- Garen: Wählen Sie die gewünschte Programmtaste auf der rechten oder linken Seite (Taste 1 bis 6 in der Tabelle in Abschnitt 1 mit „L“ gekennzeichnet). Bei automatischen Modellen erfolgt das Eintauchen und Anheben des Korbes zu Beginn und am Ende des Garvorgangs durch Drücken der Taste „Start/Stop“ (in der Tabelle in Abschnitt 1 mit „C“ gekennzeichnet).

### 2. Benutzereinstellungen

Um in die Benutzereinstellungen zu gelangen, schalten Sie den Computer über den „POWER“-Schalter ein und lassen Sie ihn ausgeschaltet (Anzeige „OFF“).

Halten Sie die Taste „P“ gedrückt, bis „0000“ angezeigt wird. Geben Sie mit den Tasten „Pfeil nach oben und unten“ das Passwort „0018“ ein und bestätigen Sie es mit der Taste „P“.

Navigieren und bestätigen Sie mit der Taste „P“. Um die Werte anzupassen, verwenden Sie die „Pfeile nach oben und unten“. Halten Sie die Taste „P“ gedrückt, um die Einstellungen zu speichern.

EINSTELLUNGEN	BEREICHE	STANDARDWERTE	BESCHREIBUNGEN
U01	0~99	10	Anzahl der Garzeiten vor dem Blockieren für die Ölfiltration auf der linken Seite
U02	0~99	10	Anzahl der Garzeiten vor dem Blockieren für die Ölfiltration auf der rechten Seite
U03	°C / °F	°C	Temperatureinheit
U04	0~99	20 Sekunden	Klingelzeit
U05	0 / 1	0	Automatische Umschaltung in den Standby-Modus auf der linken Seite am Ende der Fusion
U06	0 / 1	0	Automatische Umschaltung in den Standby-Modus auf der rechten Seite am Ende der Fusion
U07	JA NEIN	JA	Heizungsabschaltung am Ende des Garvorgangs auf der linken Seite
U08	JA NEIN	JA	Heizungsabschaltung am Ende des Garvorgangs auf der rechten Seite

### 3. Filtrations- und Entleerungsverfahren (Muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden)

Die Ölfiltration sollte regelmäßig durchgeführt werden. Sie kann beliebig bzw. nach Qualitätskontrolle festgelegt bzw. über den Computer vorprogrammiert werden.

#### 1 / Filtrationsprogrammierung über Computer:

- Setzen Sie den Parameter „PFI“ auf den Wert „1“ (siehe 2. *Garprogramm-Einstellungen*).
- Definieren Sie den Wert der Parameter „U01 und U02“ entsprechend der gewünschten maximalen Anzahl von Garvorgängen, bevor die Tanks im Modus „FILTRATION“ blockiert werden (siehe 4. Benutzerparameter).

Wenn die Fritteuse (oder eine der Kochseiten) eine Filterung benötigt, wird die Meldung „DRAHT“ angezeigt.

#### 2 / Manuelle Filterung oder auf Anforderung des Computers (Auto):

- a: Überprüfen Sie die Unversehrtheit der Dichtungen am Stecker der Ablaufwanne und überprüfen Sie das Vorhandensein und den guten Zustand des Papierfilters
- b: Setzen Sie das Fach wieder an seinen Platz ein und schieben Sie es so weit wie möglich hinein
- c: Entfernen Sie den/die Korb(e) und entfernen Sie alle Abfälle mit einem Skimmer
- d: Bedecken Sie den/die Behälter mit dem/den Deckel(n)
- e (Manuell): Schalten Sie den Computer ein und drücken Sie die Taste „FILTER“. Warten Sie dann, bis das Öl die Filtertemperatur erreicht hat.
- e' (Auto): Sobald die voreingestellte Kochzahl erreicht ist, zeigt der Computer „FIL“ an. Führen Sie die Filterschritte von Anfang an durch und fahren Sie dann mit dem Rest fort.
- f: Öffnen Sie das Ablassventil (großes blaues Ventil). Der Computer zeigt „OPEN“ an.
- g: Warten Sie, bis der rote Punkt auf „Display 1“ unten rechts neben „OPEN“ leuchtet.
- h: Schalten Sie die Filterpumpe ein, indem Sie den Schalter „PUMP“ auf „1“ stellen.
- i: Aktivieren Sie die Pumpe, indem Sie den Hebel „PUMPENSCHALTER“ (kleiner blauer Hebel) auf „ON“ stellen.
- j: 30 Sekunden lang laufen lassen, dann das Ablassventil (großes blaues Ventil) schließen und warten, bis die Filterpumpe ihr Geräusch ändert (das bedeutet, dass das gesamte Öl in den Tank zurückgeflossen ist).
- k: Stellen Sie den „PUMPENSCHALTER“-Hebel auf „AUS“ und schalten Sie den „PUMPEN“-Schalter auf „0“
- l: Schalten Sie den Computer aus (es sollte „OFF“ angezeigt werden)
- l: Testen Sie die Qualität des Öls mit einem Öltester. Wenn das Öl den Anforderungen entspricht, passen Sie den Füllstand entsprechend den Angaben an (Achtung: Füllen Sie den Füllstand bei niedriger Öltemperatur auf, um Verbrennungen zu vermeiden). Andernfalls wiederholen Sie den Filtervorgang.
- M: Wenn das Öl immer noch nicht den Anforderungen entspricht, ablassen und durch neues Öl ersetzen (siehe 3/Ölwechsel)

#### 3 / Entleeren

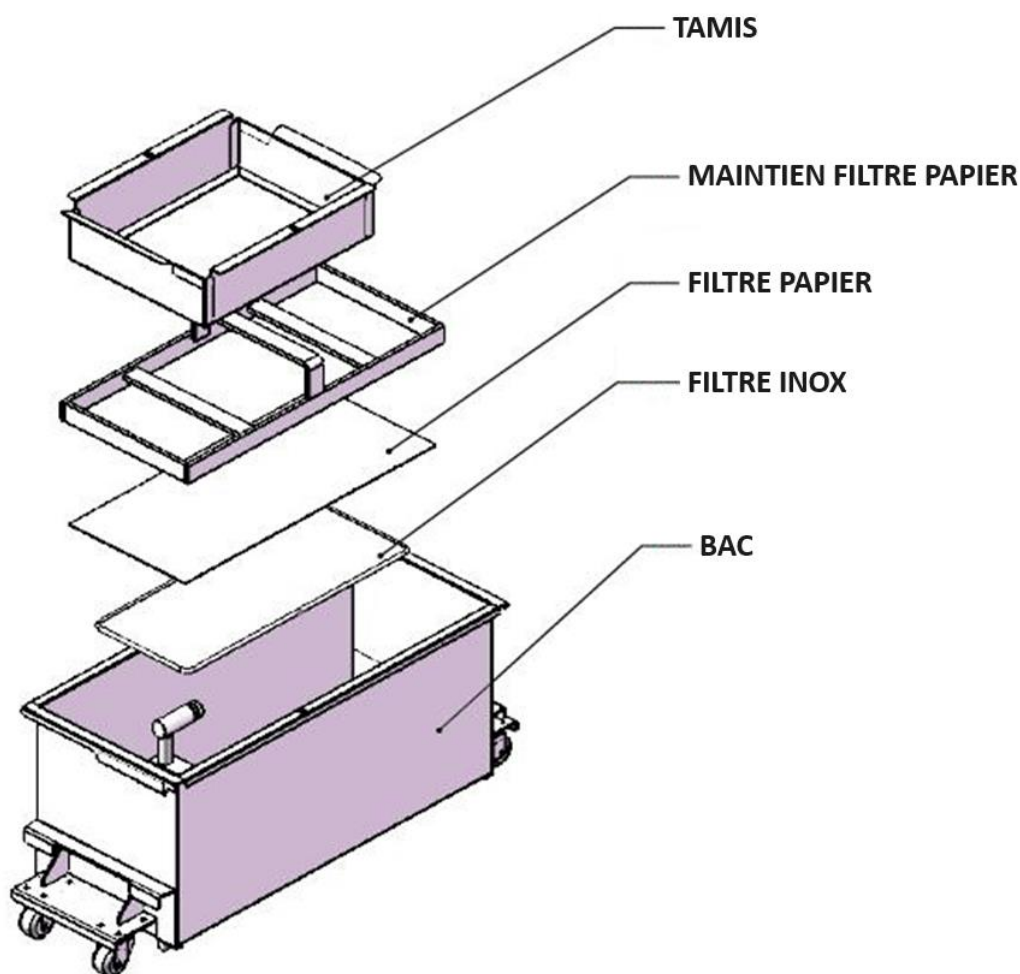
- a: Überprüfen Sie die Unversehrtheit der Dichtungen am Stecker der Ablaufwanne
- b: Setzen Sie das Fach wieder an seinen Platz ein und schieben Sie es so weit wie möglich hinein
- c: Entfernen Sie den/die Korb(e) und entfernen Sie alle Abfälle mit einem Skimmer
- d: Bedecken Sie den/die Behälter mit dem/den Deckel(n)
- e (Manuell): Schalten Sie den Computer ein und drücken Sie die Taste „FILTER“. Warten Sie dann, bis das Öl die Filtertemperatur erreicht hat.
- e' (Auto): Sobald die voreingestellte Kochzahl erreicht ist, zeigt der Computer „FIL“ an. Führen Sie die Filterschritte von Anfang an durch und fahren Sie dann mit dem Rest fort.
- f: Öffnen Sie das Ablassventil (großes blaues Ventil). Der Computer zeigt „OPEN“ an.
- g: Warten Sie, bis der rote Punkt auf „Display 1“ unten rechts neben „OPEN“ leuchtet.
- h: Schließen Sie das Ablassventil (großes blaues Ventil).
- i: Schalten Sie den Computer aus (es sollte „OFF“ angezeigt werden) und stellen Sie den „POWER“-Schalter

auf „0“.

j: Entleeren Sie die Schmutzölwanne, ersetzen Sie den Papierfilter und setzen Sie ihn wieder ordnungsgemäß an seinen Platz ein.

k: Füllen Sie sauberes Öl in den Tank zurück und beachten Sie dabei sorgfältig die Füllstandsanzeigen

#### 4 / Filterinstallationsschema



#### 4. Reinigungsvorgang

**(Muss von qualifiziertem Personal durchgeführt werden)**

Der Modus „Reinigung“ bietet die Möglichkeit, die Widerstände durch Auskochen zu reinigen.

**AUFMERKSAMKEIT :DIE FILTERPUMPE NICHT MIT WASSER VERWENDEN!**

a: Führen Sie den Entleerungsvorgang durch (siehe 5. Filtrations- und Entleerungsverfahren) bis einschließlich Schritt „j“

b: Warten Sie, bis die Temperatur der Widerstände gesunken ist

c: Füllen Sie den Tank bis zur Markierung „MAX“ mit Wasser

d: Schalten Sie den Computer ein und drücken Sie die Taste „CLEANING“

d': Stellen Sie die Reinigungszeit (Minuten/Sekunden) und Temperatur (°C; maximal 90°C) ein, falls erforderlich, indem Sie die Taste „P“ drücken, um das Programm aufzurufen, zu navigieren und zu beenden, und die „Pfeile aufwärts und abwärts“ drücken, um die Werte zu ändern.

e: Warten Sie, bis das Wasser die Temperatur erreicht hat, und drücken Sie dann die Schaltfläche „Starten“, die in der Tabelle in Abschnitt 1 mit „C“ gekennzeichnet ist.

f: Wenn der Countdown „0“ erreicht, ertönt der Alarm und „END“ wird angezeigt. Schalten Sie den Computer aus (es sollte „OFF“ angezeigt werden) und schalten Sie den „POWER“-Schalter auf „0“.

g: Lassen Sie das Wasser in einen geeigneten Behälter ab

h: Trocknen Sie den Tank und den/die Widerstand(e)

i: Füllen Sie sauberes Öl in den Tank zurück und beachten Sie dabei sorgfältig die Füllstandsanzeigen

**5. Betriebsart**

Stellen Sie den „POWER“-Schalter auf „1“ und schalten Sie dann den Computer durch Drücken der „START“-Taste ein.

Die Fritteuse startet direkt im „Fusion“-Modus bis zu einer Temperatur von 110 °C und wechselt dann zum zuletzt verwendeten Programm.

Wählen Sie das gewünschte Programm (Markierung „L“) und warten Sie, bis das Öl die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Um mit dem Kochen zu beginnen, tauchen Sie Ihren beladenen Korb ein oder hängen Sie ihn bei automatischen Modellen in die Halterung und drücken Sie die Taste „Start/Stop“ (in der Tabelle in Abschnitt 1 mit „C“ gekennzeichnet).

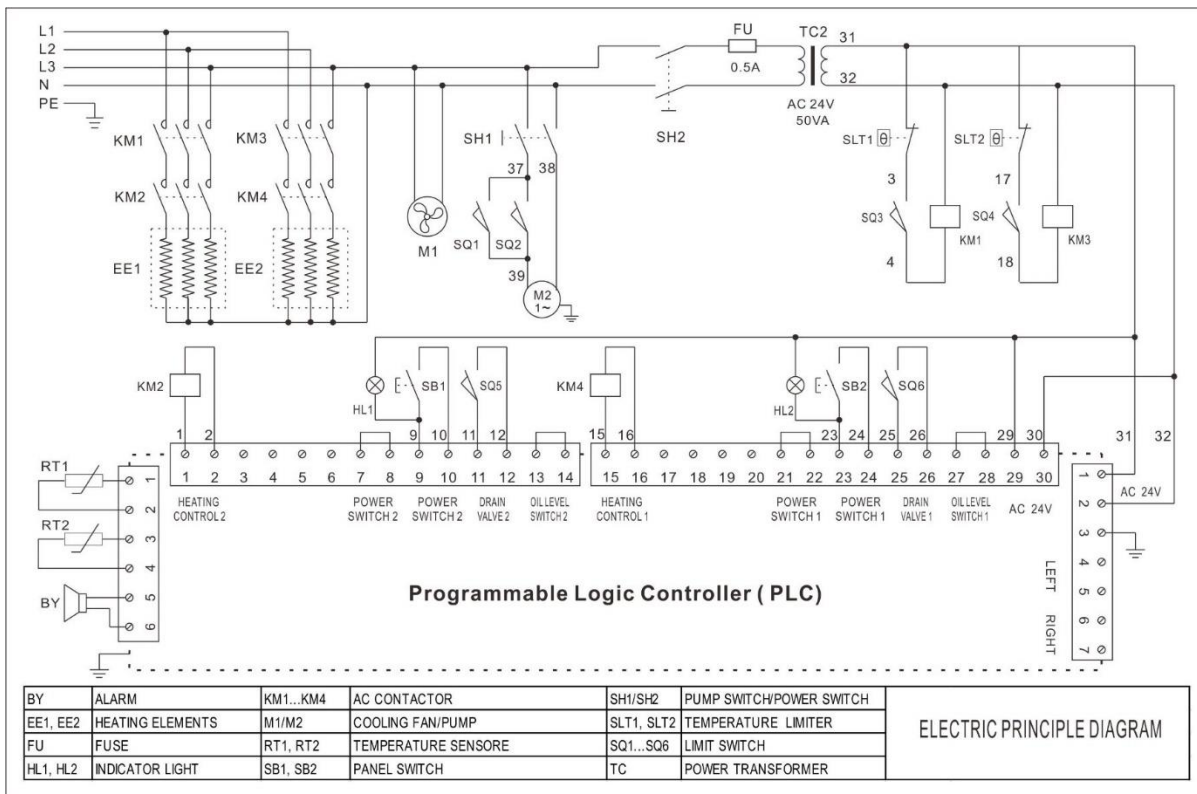
Je nach gewähltem Programm (sofern von Ihnen konfiguriert) ertönt ein Alarm zum Schütteln oder Umrühren des Korbes.

Am Ende des Garvorgangs ertönt ein Alarm, der Sie auffordert, den Korb zu entfernen, oder er hebt sich bei automatischen Modellen von selbst.

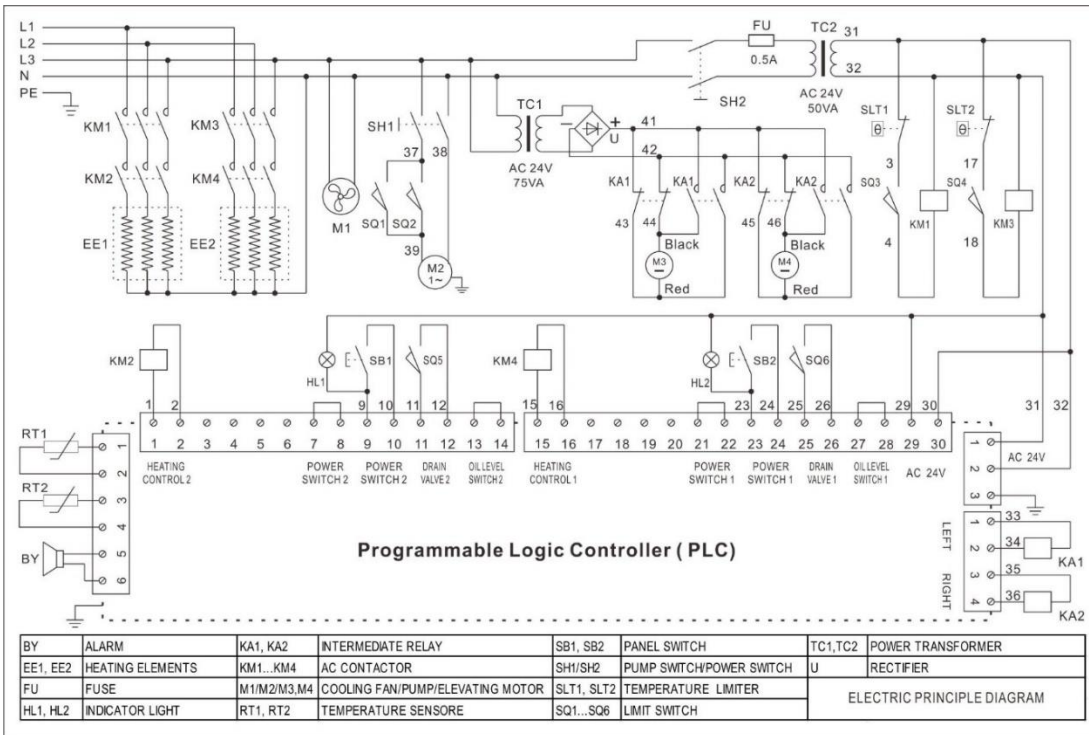
Durch Drücken der Taste „Start/Stop“ (in der Tabelle in Abschnitt 1 mit „C“ gekennzeichnet) wird das Programm für einen weiteren Garvorgang erneut angehalten.

**II. Elektrische Diagramme**

1. Modelle: CFPF212 / CFPF124



## 2. Modelle mit automatischem Heben: CFPRAF212 / CFPRAF124



## 6. REINIGUNG UND WARTUNG

### 6.1 Sicherheitshinweise

Sämtliche Wartungs-, Reinigungs- oder Reparaturarbeiten am Gerät müssen im ausgesteckten Zustand (isoliert von allen Stromquellen) durchgeführt werden.

Die Verwendung von ätzenden Reinigungsmitteln und Backpulver zur Reinigung ist verboten. Es darf kein Wasser in das Geräteinnere eindringen.

Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie hierfür vorgesehene Produkte der Marke Casselin.

### ⚠️ WARNUNG

Das Gerät kann nicht mit einem direkten Wasserstrahl (kein Druckwasserstrahl) gereinigt werden.

### 6.2 Tägliche Wartung

Trennen Sie das Gerät ab

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und einem sauberen Tuch

Nach der Reinigung das Gerät mit einem weichen, trockenen Tuch polieren und trocknen. Alle Teile müssen getrocknet werden.

Lagern Sie das Gerät an einem trockenen Ort.

### 6.3 Sicherheitshinweise zur Wartung des Gerätes

Überprüfen Sie das Netzkabel täglich auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Kabel beschädigt ist. Wenn das Kabel Mängel aufweist, muss es von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.

Im Falle einer Panne kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.

Sämtliche Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten ausschließlich von einem Fachmann durchgeführt werden.

**BEMERKTE**

Im Falle einer Unterbrechung ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, lassen Sie das Gerät abkühlen und wenden Sie sich an Ihren Händler. Wenn das Gerät nicht startet, überprüfen Sie Ihr Netzkabel. Das Gerät sollte nicht an eine Mehrfachsteckdose, sondern direkt an eine Wandsteckdose angeschlossen sein. Wenden Sie sich bei allen anderen Anomalien an Ihren Händler.

**BEMERKTE**

Abfälle aus Altgeräten: Jedes Altgerät muss bei seiner Entsorgung den in seinem Land geltenden Vorschriften entsprechen\*. Es ist zwingend erforderlich, das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Netzkabels unbrauchbar zu machen.

*\* im Sinne der Ökologie und des Recyclings*

**7. UNREGELMÄSSIGKEITEN IM BETRIEB**

ANOMALIE	URSACHEN	ERLÄUTERUNG
Das Gerät funktioniert nicht, die Heizkontrollleuchte leuchtet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Das Netzkabel ist nicht eingesteckt.</li> <li>&gt; Die Sicherung der Stromversorgung ist ausgelöst.</li> <li>&gt; Das Netzteil funktioniert nicht.</li> <li>&gt; Der Sicherheitsthermostat hat ausgelöst.</li> <li>&gt; Der Sicherheitsthermostat ist beschädigt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Schließen Sie das Netzkabel ordnungsgemäß an.</li> <li>&gt; Überprüfen Sie alle Ihre Sicherungen.</li> <li>&gt; Überprüfen Sie den Standort der Box.</li> <li>&gt; Drücken Sie die Reset-Taste im Gehäuse.</li> <li>&gt; Kontaktieren Sie Ihren Händler.</li> </ul>
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht. Die Heizkontrollleuchte bleibt aus.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Der Sicherheitsthermostat hat aktiviert.</li> <li>&gt; Der Widerstand funktioniert nicht mehr.</li> <li>&gt; Kontakt mit beschädigtem Heizelement.</li> </ul>	Kontaktieren Sie Ihren Händler.
Die gewünschte Temperatur wird nicht erreicht.	Der Thermostat ist beschädigt.	Kontaktieren Sie Ihren Händler.
Das Heizelement stoppt nach einer Weile.	Der Sicherheitsthermostat hat ausgelöst.	Drücken Sie die Reset-Taste im Verteilerkasten.

**BEMERKTE**

Die oben genannten Störungen dienen lediglich zu Informationszwecken und sind rein virtueller Natur. Bei Zweifeln wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.



## FRIGGITRICE ELETTRICA CON FILTRAZIONE



**CFPF212 CFPRAF212 CFPF124 CFPRAF124**

SAS CASSELIN  
83 Rue Marcel Mérieux 69960 Corbas - FRANCIA  
Tel: +33 (0)4 82 92 60 00 - E-mail: [contact@casselin.com](mailto:contact@casselin.com)

# RIEPILOGO

## **1. PRESENTAZIONE**

- 1.1 Informazione
- 1.2 Descrizione dei simboli
- 1.3 Diritto d'autore
- 1.4 Dichiarazione di conformità
- 1.5 Garanzia

## **2. SICUREZZA**

- 2.1 Generale
- 2.2 Destinazione d'uso
- 2.3 Istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo del dispositivo

## **3. TRASPORTI,IMBALLAGGIO E STOCCAGGIO**

- 3.1 Ispezione dopo il trasporto
- 3.2 Confezione
- 3.3 Magazzinaggio

## **4. CARATTERISTICHE HARDWARE**

## **5. INSTALLAZIONE E UTILIZZO**

# 1. PRESENTAZIONE

## 1.1 Informazioni

Questo manuale utente serve come informazione a tutti i suoi utenti. Descrive l'installazione e la gestione del dispositivo. Le istruzioni di sicurezza e la conoscenza tecnica del dispositivo sono dettagliate in questo manuale. Sono condizioni essenziali per il corretto utilizzo delle attrezzature professionali.

Ogni utilizzatore deve rispettare scrupolosamente tutte le istruzioni per l'uso. Questo manuale d'uso deve essere conservato accanto al prodotto per un corretto utilizzo e l'accesso alle istruzioni in ogni momento per ciascun utente.

## 1.2 Descrizione dei simboli

Informazioni, istruzioni per l'uso e istruzioni di sicurezza sono rappresentate da simboli. È fondamentale seguire queste istruzioni per evitare danni materiali e lesioni personali.

### AVVERTIMENTO

Questo simbolo significa che esiste un pericolo che potrebbe causare lesioni. Concentrazione e cautela sono fondamentali quando si utilizza questo dispositivo.

### PERICOLO ELETTRICO

Ciò significa che esiste il pericolo derivante dalla corrente elettrica. La mancata osservanza delle istruzioni può comportare il rischio di lesioni e morte.

### ATTENZIONE

Questo simbolo viene utilizzato per indicare che la mancata osservanza delle istruzioni può causare il guasto o la distruzione del dispositivo.

### **SI ACCORSE**

Questo simbolo indica buone pratiche e consigli che devono essere applicati per un utilizzo efficace del dispositivo.

### **SI ACCORSE**

È necessario leggere queste istruzioni per l'uso prima di mettere in servizio il dispositivo. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni e guasti derivanti dal mancato rispetto delle istruzioni per l'uso. La società Casselin si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica, sia tecnica, informativa o di marketing, al nostro prodotto senza preavviso.

## 1.3 Diritto d'autore

Il manuale utente è protetto dalla legge sul copyright. Non sono consentite riproduzioni di ogni tipo e forma – anche parziali – nonché lo sfruttamento e/o la trasmissione dei suoi contenuti senza la nostra autorizzazione. Qualsiasi violazione di queste disposizioni dà diritto al risarcimento dei danni. Altri diritti rimangono riservati.

## 1.4 Dichiarazione di conformità

Il dispositivo è conforme alle attuali norme e direttive dell'Unione Europea. Lo attestiamo nella dichiarazione di conformità CE.

## 1.5 Garanzia

Le istruzioni riportate nel presente manuale d'uso sono state redatte tenendo conto delle normative in vigore, degli attuali sviluppi tecnici, delle nostre conoscenze ed esperienze. Tutte le traduzioni sono state prodotte in modo professionale. Decliniamo tuttavia ogni responsabilità in caso di errore di traduzione. Fa fede la versione francese allegata.

## 2. SICUREZZA

Le istruzioni di sicurezza servono per evitare pericoli. Essi sono citati nei singoli capitoli e sono caratterizzati da simboli. La loro conformità garantisce una protezione ottimale contro i rischi e consente il funzionamento ideale del dispositivo. Le istruzioni di sicurezza devono essere disponibili e leggibili sui dispositivi.

### 2.1 Principi

Sono stabilite istruzioni di sicurezza per evitare errori, usi pericolosi e guasti. Pertanto l'apparecchio non deve essere modificato né utilizzato in modo improprio. Il dispositivo è progettato secondo le regole tecniche attualmente sviluppate. Questo avviso deve essere conservato. Il dispositivo deve essere utilizzato in locali destinati a questo scopo e solo da una persona responsabile e a conoscenza del funzionamento del dispositivo.

### 2.2 Destinazione d'uso

Il funzionamento dell'apparecchio e la sicurezza d'uso sono garantiti solo in caso di utilizzo normale e corretto dello stesso. Il montaggio e gli interventi tecnici devono essere eseguiti da professionisti.

#### ATTENZIONE

Ogni altro utilizzo è considerato non conforme. Qualsiasi accusa legata ad un uso improprio del dispositivo non è ammissibile e sarà nulla. L'uso previsto corrisponde all'uso descritto nelle presenti istruzioni per l'uso. Un uso corretto corrisponde al rispetto delle norme di sicurezza, igiene, pulizia e manutenzione.

### 2.3 Istruzioni di sicurezza durante l'utilizzo del dispositivo

Le informazioni relative alla sicurezza sul lavoro si riferiscono alle normative dell'Unione Europea valide al momento della fabbricazione dell'apparecchio. Per l'uso commerciale del dispositivo, l'operatore si impegna, per tutta la durata del suo utilizzo, a verificare la conformità delle misure citate in tema di sicurezza sul lavoro con lo stato attuale delle conoscenze e a rispettare le nuove normative.

Per i paesi extra UE dovranno essere rispettate le leggi e le disposizioni del paese. Dovranno inoltre essere rispettate tutte le disposizioni a tutela dell'ambiente.

#### ATTENZIONE

Il dispositivo deve essere utilizzato da persone con sufficienti mezzi fisici e intellettuali. Le persone con mezzi fisici e intellettuali limitati devono essere supervisionate per utilizzare questo dispositivo. Utilizzo vietato a bambini e minorenni (eccezioni previste nell'ambito giuridico previsto dalla legge)

Se il dispositivo viene utilizzato da terzi, le istruzioni per l'uso devono essere disponibili prima di qualsiasi utilizzo. Ogni nuovo utente deve aver letto le istruzioni per l'uso.

Il dispositivo deve essere utilizzato esclusivamente in locali destinati a tale scopo.

### 3. TRASPORTO, IMBALLAGGIO E STOCCAGGIO

#### 3.1 Ispezione dopo il trasporto

La verifica dell'assenza di danni e della completezza del dispositivo dovrà essere effettuata al ricevimento del pacco. Qualora si riscontrassero danni da trasporto, rifiutare o accettare il prodotto consegnato solo con riserva\*. Successivamente dovrà essere presentato reclamo specificando i difetti riscontrati. Il risarcimento dei danni è possibile solo in caso di reclamo presentato entro i termini previsti, ovvero 24-48 ore al massimo.  
\*scritto sulla bolla di consegna cartacea o digitale del corriere.

#### 3.2 Imballaggio

L'imballaggio del dispositivo deve essere conservato in caso di trasloco o per la restituzione al servizio post-vendita. L'imballo interno ed esterno deve essere completamente rimosso prima dell'utilizzo del dispositivo. Prima della distruzione dell'imballo devono essere rispettate le norme vigenti nel vostro Paese in materia di tutela dell'ambiente.

#### 3.3. Magazzinaggio

##### ATTENZIONE

Il dispositivo può essere conservato in magazzino ma solo nella sua confezione originale chiusa. Lo stoccaggio può essere effettuato nel rispetto delle seguenti condizioni:

- Conservazione in un locale asciutto e non umido
- Riparato dal sole
- Controllo delle scorte per più di 2 mesi (condizioni generali del dispositivo e di tutti gli elementi che lo costituiscono)
- Nessuno scuotimento del materiale
- Stoccaggio in locali chiusi e non all'aperto.

### 4. CARATTERISTICHE HARDWARE

\* Soggetto a modifiche

Modello	CFPF212	CFPRAF212	CFPF124	CFPRAF124
Capacità	2 litri da 12 litri		4x12 litri	
Dati elettrici	17.000 W/400 V		2x17.000 W/400 V	
Coppa dell'olio	2	2	4	4
Temperatura	da 90°C a 190°C			
Dimensioni del cestino	L 165 x P 335 x H 150 mm			
Dimensioni	L430xP780x H 1.175 mm	L430xP865x H 1.210 mm	L865xP860x H 1.175 mm	L865xP860x H 1.210 mm
Peso	100kg	115 chilogrammi	165 chilogrammi	197 kg

## 5. INSTALLAZIONE E UTILIZZO

### 5.1 Istruzioni di sicurezza



#### PERICOLO ELETTRICO

Rischio legato alla corrente elettrica!

- Il cavo elettrico non deve entrare in contatto con fonti di calore.
- Il cavo non deve pendere dal bordo di un tavolo o di un bancone.
- Non versare acqua in un apparecchio in funzione o ancora caldo.
- Il dispositivo deve essere collegato correttamente e conforme alle normative vigenti.



#### AVVERTIMENTO

Durante il funzionamento il dispositivo può raggiungere temperature elevate. Per evitare ustioni e incidenti, non utilizzare l'apparecchio in caso di malfunzionamento e non utilizzare pezzi di ricambio non originali.



#### PERICOLO ELETTRICO

Rischio legato alla corrente elettrica!

Se installato in modo errato, il dispositivo può essere pericoloso e causare lesioni. Prima di qualsiasi installazione verificare i dati della rete elettrica. Collegare il dispositivo solo quando è conforme. Il dispositivo deve essere disimballato e controllato completamente prima del collegamento da un professionista.

### 5.2 Utilizzo



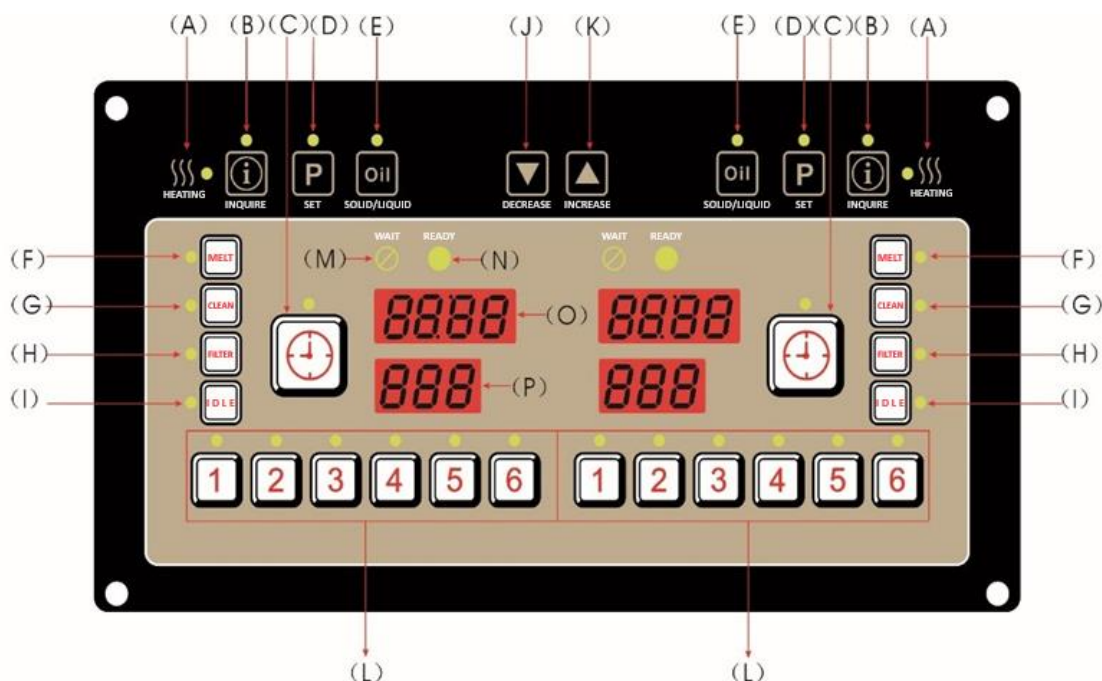
#### AVVERTIMENTO

L'installazione del dispositivo e la manutenzione devono essere eseguite esclusivamente da professionisti.

- Non lasciare il dispositivo in funzione senza monitorarlo.
- Durante l'uso le mani devono essere asciutte.
- Non spostare o inclinare il dispositivo durante il funzionamento.

## I. Impostazioni del computer e istruzioni per l'uso

### 1. Pannello del computer



DESCRIZIONI	PUNTI DI RIFERIMENTO	DESCRIZIONI	PUNTI DI RIFERIMENTO
Indicatore di riscaldamento	HA	Stand-by	IO
Informazione	B	Freccia in giù	J
Avvia/Arresta lato sinistro o destro	CONTRO	Freccia su	K
Impostazioni	D	Gruppi di programmi	L
Selezione olio liquido (led spento) o olio solido (led acceso)	E	Indicatore di attesa	M
Modalità di fusione	F	Indicatore di pronto	NON
Modalità di pulizia	G	Display 1 (Tempo/Stato valvola di scarico)	O
Modalità filtro	H	Display 2 (Temperatura/Stato friggitrice)	P

## 2. Impostazioni del programma di cottura

Per modificare e regolare i parametri di cottura; premere il pulsante "INIZIA". Selezionare un numero di programma (tasti da 1 a 6 contrassegnati con "L" nella tabella al paragrafo 1) quindi premere "P" per accedere ai parametri e modificarli utilizzando i tasti "Freccia su e giù". Convalidare premendo "P" e passare al parametro successivo.

IMPOSTAZIONI	DESCRIZIONI
PPR	Tempo di cottura (salsa nel cestello)
PPP	Setpoint temperatura olio (190°C MASSIMO)
Da PR1 a PR4	Impostazione dell'ora della sveglia
Da PA1 a PA4	Selezione del suono della sveglia
PFI	Contatore di cottura prima della filtrazione (0=OFF / 1=ON)
PCO	Punto di compensazione della temperatura delta
PRE	Set point della temperatura di compensazione
PH1	Avvia/Arresta il riscaldamento istantaneo
PH2	Tempo di riscaldamento istantaneo

### 3. Mode

- Scioglimento: si avvia automaticamente all'avvio della friggitrice ("MELT"). Permette di riscaldare alternativamente l'olio adattando se è in forma solida o liquida (Selezionare la forma dell'olio utilizzando il tasto "Olio", contrassegnato con "E" nella tabella al paragrafo 1).
- Pulizia: Permette di pulire la resistenza mediante bollitura (Vedi 4. Procedura di pulizia).
- Standby: premere il pulsante "IDLE" per mettere la friggitrice in modalità standby.
- Filtrazione: Premere il tasto "FILTRO" per attivare questa modalità per effettuare la filtrazione manuale dell'olio (Vedi 5. Procedura di filtrazione e scarico).
- Cottura: Selezionare il tasto del programma desiderato sul lato destro o sinistro (Tasti da 1 a 6 contrassegnati con "L" nella tabella al paragrafo 1). Per i modelli automatici l'immersione ed il sollevamento del cestello avverrà all'inizio ed alla fine della cottura premendo il tasto "Start/Stop" (contrassegnato "C" nella tabella al paragrafo 1).

### 2. Impostazioni utente

Per accedere alle impostazioni utente, accendere il computer tramite l'interruttore "POWER" e lasciarlo spento (visualizza "OFF").

Tenere premuto il tasto "P" finché non viene visualizzato "0000". Utilizzando i tasti "Freccia su e giù", inserire la password "0018" quindi convalidare premendo il tasto "P".

Utilizzare il tasto "P" per navigare e convalidare. Per regolare i valori utilizzare le "Frecce Su e Giù". Tenere premuto il tasto "P" per salvare le impostazioni.

IMPOSTAZIONI	GAMMA	VALORI STANDARD	DESCRIZIONI
U01	0~99	10	Numero di tempi di cottura prima del blocco per il filtraggio dell'olio sul lato sinistro
U02	0~99	10	Numero di tempi di cottura prima del blocco per il filtraggio dell'olio sul lato destro
U03	°C/°F	°C	Unità di temperatura
U04	0~99	20 secondi	Orario di squillo
U05	0/1	0	Passaggio automatico alla modalità standby sul lato sinistro al termine della fusione
U06	0/1	0	Passaggio automatico alla modalità standby sul lato destro al termine della fusione
U07	SI NO	Sì	Riscaldamento interrotto alla fine del ciclo di cottura sul lato sinistro
U08	SI NO	Sì	Riscaldamento interrotto alla fine del ciclo di cottura sul lato destro



### 3. Procedure di filtrazione e drenaggio (Deve essere effettuato da personale qualificato)

La filtrazione dell'olio deve essere eseguita regolarmente. Può essere definito arbitrariamente o in seguito al controllo qualità e/o preprogrammato tramite computer.

#### 1 / Programmazione della filtrazione tramite computer:

- Impostare il parametro "PFI" al valore "1" (Vedi 2. *Impostazioni del programma di cottura*).
- Definire il valore dei parametri "U01 e U02" in base al numero massimo di cotture desiderate prima di bloccare le vasche in modalità "FILTRAZIONE" (Vedi 4. Parametri utente).

Quando la friggitrice (o uno dei lati di cottura) richiede il filtraggio, verrà visualizzato il messaggio "FIL".

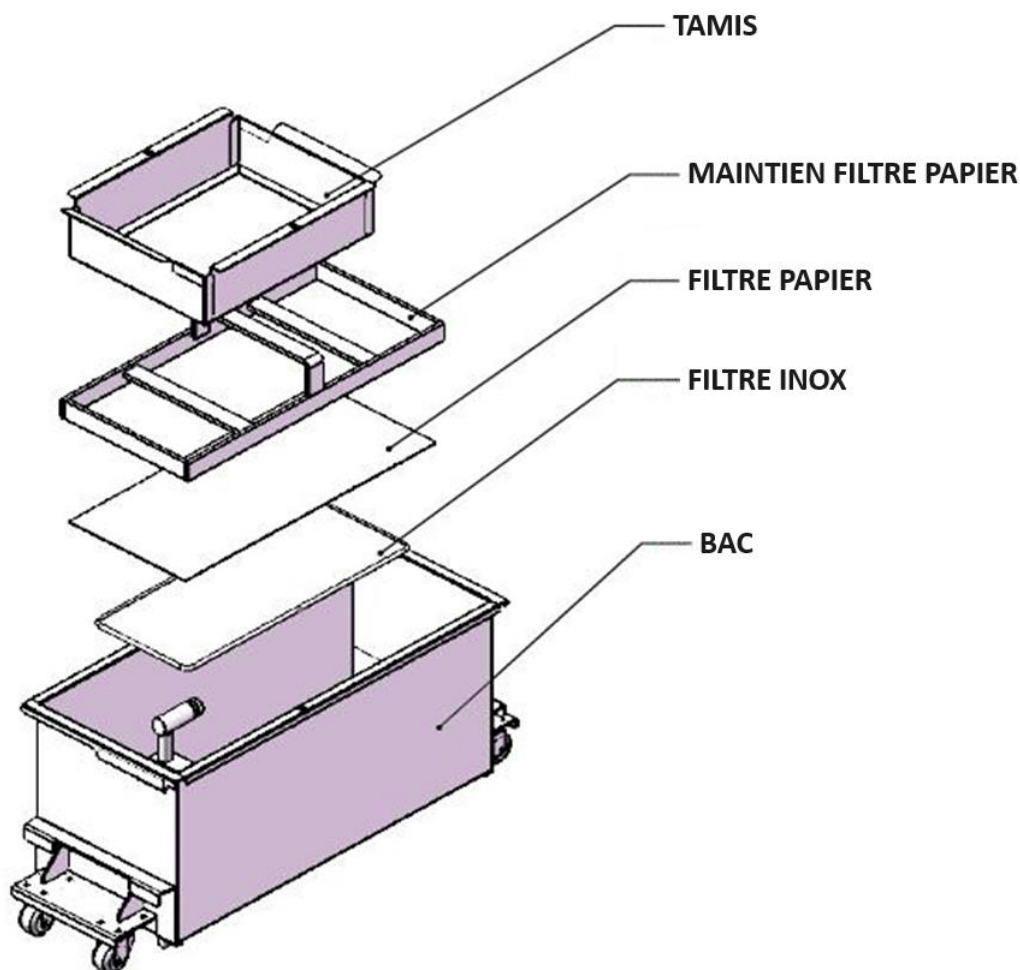
#### 2 / Filtrazione manuale o su richiesta del computer (Auto):

- a: Verificare l'integrità delle guarnizioni sul connettore maschio della vaschetta di scarico e verificare la presenza e il buono stato del filtro in carta
- b: Riposizionare il vassoio nella sua posizione e spingerlo il più possibile
- c: Togliere il/i cestello/i ed eliminare eventuali residui con una schiumarola
- d: Coprire il(i) serbatoio(i) con il(i) coperchio(i)
- e (Manuale): accendere il computer e premere il tasto "FILTER", quindi attendere che l'olio raggiunga la temperatura di filtrazione
- e' (Auto): Una volta raggiunto il numero di cotture pre-registrato il computer visualizzerà "FIL"; eseguire le fasi di filtraggio dall'inizio e poi proseguire con il resto
- f: Aprire la valvola di scarico (grande valvola blu), il computer visualizzerà "OPEN"
- g: Attendere finché non si accende il punto rosso sul "Display 1" in basso a destra su "OPEN"
- h: accendere la pompa di filtraggio spostando l'interruttore "PUMP" su "1"
- i: Attivare la pompa abbassando la leva "PUMP SWITCH" (piccola leva blu) su "ON"
- j: Lasciarlo funzionare per 30 secondi, quindi chiudere la valvola di scarico (grande valvola blu) e attendere che la pompa di filtraggio cambi il suo rumore (ciò significa che tutto l'olio è tornato nel serbatoio)
- k: Impostare la leva "PUMP SWITCH" su "OFF" e spostare l'interruttore "PUMP" su "0"
- l: spegnere il computer (dovrebbe essere visualizzato "OFF")
- l: Testare la qualità dell'olio utilizzando un tester. Se l'olio è conforme regolare il livello rispettando le indicazioni (Attenzione: riempire il livello con olio a bassa temperatura per evitare ustioni) altrimenti ripetere l'operazione di filtraggio
- M: Se l'olio non è ancora conforme, scaricarlo per sostituirlo con olio nuovo (Vedi 3 / Cambio olio)

#### 3 / Drenaggio

- a: Controllare l'integrità delle guarnizioni sul connettore maschio della vaschetta di scarico
- b: Riposizionare il vassoio nella sua posizione e spingerlo il più possibile
- c: Togliere il/i cestello/i ed eliminare eventuali residui con una schiumarola
- d: Coprire il(i) serbatoio(i) con il(i) coperchio(i)
- e (Manuale): accendere il computer e premere il tasto "FILTER", quindi attendere che l'olio raggiunga la temperatura di filtrazione
- e' (Auto): Una volta raggiunto il numero di cotture pre-registrato il computer visualizzerà "FIL"; eseguire le fasi di filtraggio dall'inizio e poi proseguire con il resto
- f: Aprire la valvola di scarico (grande valvola blu), il computer visualizzerà "OPEN"
- g: Attendere finché non si accende il punto rosso sul "Display 1" in basso a destra su "OPEN"
- h: Chiudere la valvola di scarico (valvola blu grande)
- i: Spegnere il computer (dovrebbe essere visualizzato "OFF") e spostare l'interruttore "POWER" su "0"
- j: Svuotare la vaschetta di raccolta olio sporca, sostituire il filtro in carta e rimetterlo correttamente al suo posto
- k: Reinscrivere nel serbatoio l'olio pulito, rispettando attentamente le indicazioni del livello

#### 4 / Schema di installazione del filtro



#### 4. Procedura di pulizia (Deve essere effettuato da personale qualificato)

La modalità "Pulizia" consente di pulire le resistenze mediante bollitura.

**ATTENZIONE: NON UTILIZZARE LA POMPA DI FILTRAZIONE CON ACQUA!**

- Eseguire la procedura di drenaggio (vedere 5. Procedure di filtraggio e drenaggio) fino al passaggio "j" compreso
- Attendere che la temperatura delle resistenze scenda
- Riempire il serbatoio con acqua fino al segno di livello "MAX".
- Accendere il computer e premere il tasto "CLEANING".
- Impostare il tempo di pulizia (minuti/secondi) e la temperatura (°C; 90°C massimo) se necessario premendo il tasto "P" per entrare, navigare, uscire dal programma e le "Frecce su e giù" per modificare i valori.
- Attendere che l'acqua raggiunga la temperatura quindi premere il pulsante "Launch" contrassegnato "C" nella tabella al paragrafo 1
- Quando il conto alla rovescia raggiunge "0", suona l'allarme e viene visualizzato "END". Spegnerne il computer (dovrebbe essere visualizzato "OFF") e spostare l'interruttore "POWER" su "0"
- Scaricare l'acqua in un contenitore adatto
- Asciugare il serbatoio e la(e) resistenza(e)
- Reinserire nel serbatoio l'olio pulito, rispettando attentamente le indicazioni del livello

#### 5. Modalità operativa

Spostare l'interruttore "POWER" su "1", quindi accendere il computer premendo il pulsante "START". La friggitrice si avvierà direttamente in modalità "Fusion" fino ad una temperatura di 110°C per poi passare all'ultimo programma utilizzato.

Selezionare il programma desiderato (segno "L") ed attendere che l'olio raggiunga la temperatura richiesta. Per iniziare la cottura, immergere o appendere il cestello carico al relativo supporto per i modelli automatici e premere il pulsante "Start/Stop" (contrassegnato con "C" nella tabella del paragrafo 1).

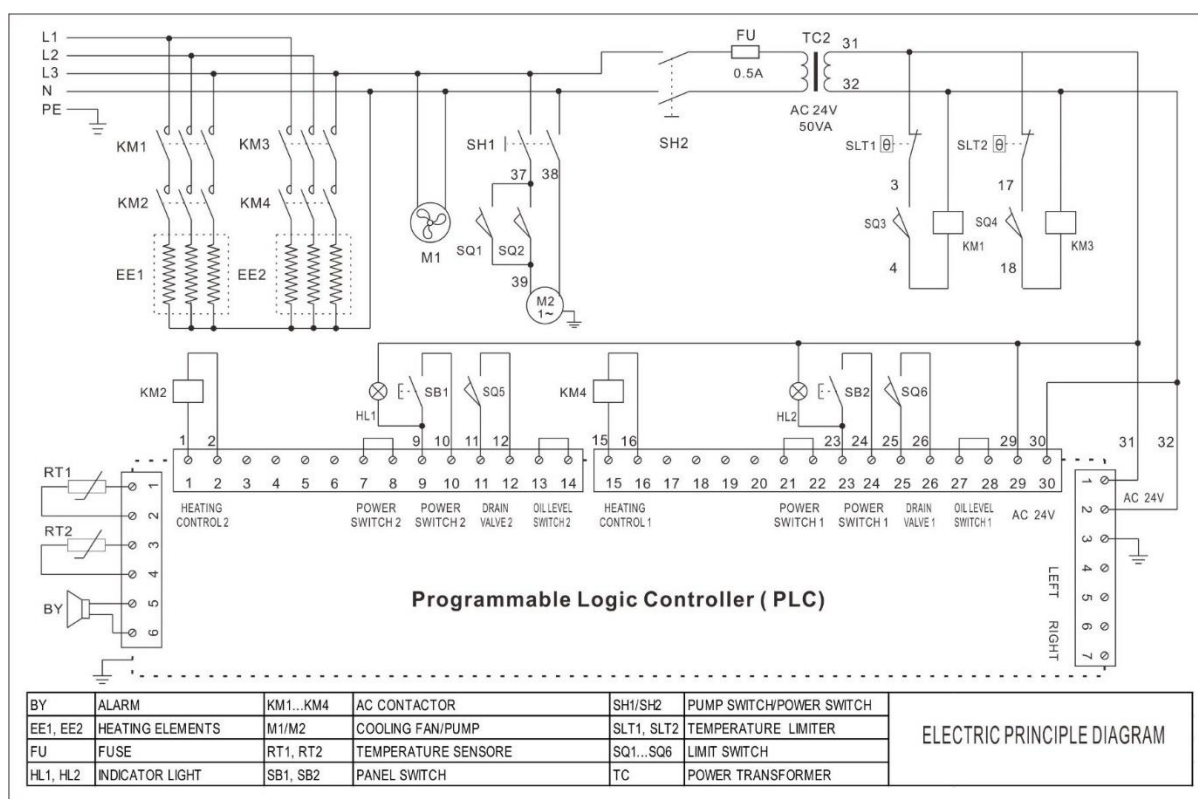
A seconda del programma scelto (se configurato da te) suonerà un allarme per scuotere o rimescolare il cestello.

A fine cottura suonerà un allarme che richiederà la rimozione del cestello oppure si alzerà da solo per i modelli automatici.

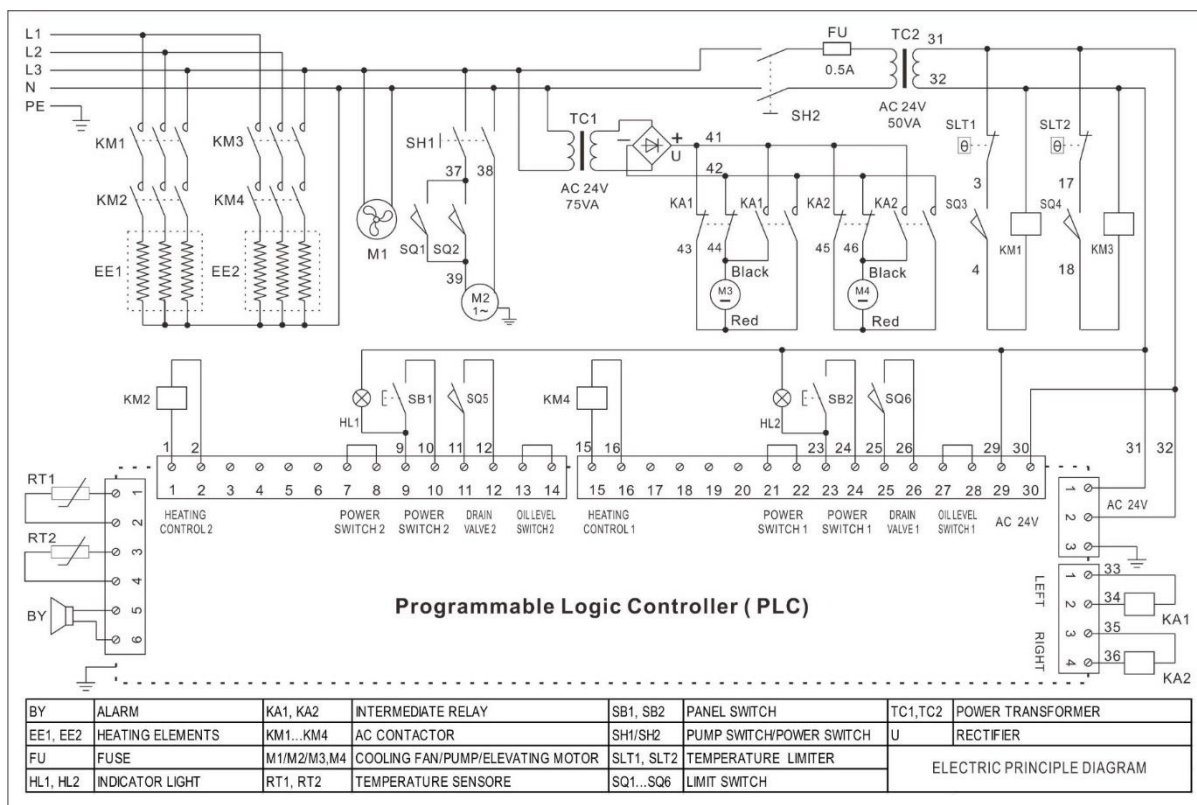
Premere il pulsante "Avvio/Stop" (contrassegnato con "C" nella tabella del paragrafo 1) per mettere nuovamente in pausa il programma per un altro processo di cottura.

## II. Schemi elettrici

### 1. Modelli: CFPF212 / CFPF124



## 2. Modelli a sollevamento automatico: CFPRAF212 / CFPRAF124



## 6. PULIZIA E MANUTENZIONE

### 6.1 Istruzioni di sicurezza

Qualsiasi operazione di manutenzione, pulizia o riparazione del dispositivo deve essere effettuata con il dispositivo scollegato (isolato da tutte le fonti elettriche).

È vietato l'uso di detersivi caustici e bicarbonato di sodio per la pulizia. L'acqua non deve penetrare all'interno del dispositivo.

Non immergere mai il dispositivo in acqua o altro liquido.

Utilizzare prodotti a marchio Casselin destinati a questo scopo.

### ⚠ AVVERTIMENTO

L'apparecchio non può essere pulito con un getto d'acqua diretto (non con getto d'acqua a pressione).

### 6.2 Manutenzione giornaliera

Scollegare il dispositivo

Pulisci il dispositivo con acqua tiepida e un panno pulito dopo ogni utilizzo

Dopo la pulizia, utilizzare un panno morbido e asciutto per lucidare e asciugare il dispositivo. Tutte le parti devono essere asciugate.

Conservare il dispositivo in un luogo asciutto.

### 6.3 Istruzioni di sicurezza per la manutenzione del dispositivo

Controllare quotidianamente eventuali danni al cavo di alimentazione. Non utilizzare mai l'apparecchio se il cavo è danneggiato. Se il cavo presenta difetti, deve essere sostituito da un tecnico qualificato.

In caso di guasto rivolgersi al proprio rivenditore.

Qualsiasi lavoro di manutenzione o riparazione deve essere eseguito esclusivamente da un professionista.

### **SI ACCORSE**

In caso di disconnessione, scollegare l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e contattare il rivenditore. Se l'unità non si avvia, controllare il cavo di alimentazione. Il dispositivo non deve essere collegato a una presa multipla ma direttamente a una presa a muro. Per qualsiasi altra anomalia rivolgersi al proprio rivenditore.

### **SI ACCORSE**

Rifiuti da dispositivi usati: qualsiasi dispositivo usato deve, durante il suo smaltimento, essere conforme alle normative vigenti nel suo paese\*. È tassativo rendere inutilizzabile il dispositivo prima dello smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione.

*\*in termini di ecologia e riciclaggio*

## **7. IRREGOLARITÀ DI FUNZIONAMENTO**

<b>ANOMALIA</b>	<b>CAUSE</b>	<b>SPIEGAZIONE</b>
Il dispositivo non funziona, la spia del riscaldamento non si accende.	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Il cavo di alimentazione non è collegato.</li><li>&gt; È scattato il fusibile dell'alimentazione.</li><li>&gt; La scatola dell'alimentatore non funziona.</li><li>&gt; È intervenuto il termostato di sicurezza.</li><li>&gt; Il termostato di sicurezza è danneggiato.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Collegare correttamente il cavo di alimentazione.</li><li>&gt; Controlla tutti i fusibili.</li><li>&gt; Controlla la posizione della scatola.</li><li>&gt; Premere il pulsante di ripristino situato nella custodia.</li><li>&gt; Contatta il tuo rivenditore.</li></ul>
Il dispositivo è acceso ma non si riscalda. La spia del riscaldamento rimane spenta.	<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Il termostato di sicurezza è entrato in funzione.</li><li>&gt; La resistenza non funziona più.</li><li>&gt; Contatto con elemento riscaldante danneggiato.</li></ul>	Contatta il tuo rivenditore.
La temperatura richiesta non è stata raggiunta.	Il termostato è danneggiato.	Contatta il tuo rivenditore.
L'elemento riscaldante si ferma dopo un po'.	È intervenuto il termostato di sicurezza.	Premere il pulsante Ripristina nella casella di distribuzione.

### **SI ACCORSE**

I malfunzionamenti sopra menzionati sono citati solo a scopo informativo e rimangono virtuali. In caso di dubbi, contattare il rivenditore.

## FREIDORA ELÉCTRICA CON FILTRACIÓN



**CFPF212 CFPRAF212 CFPF124 CFPRAF124**

SAS CASSELIN  
83 Rue Marcel Mérieux 69960 Corbas - FRANCIA  
Tel: +33 (0)4 82 92 60 00 - Correo electrónico: [contacto@casselin.com](mailto:contacto@casselin.com)

# RESUMEN

## 1. PRESENTACIÓN

- 1.1 Información
- 1.2 Descripción de símbolos
- 1.3 Derechos de autor
- 1.4 Declaración de conformidad
- 1.5 Garantizar

## 2. SEGURIDAD

- 2.1 General
- 2.2 Uso previsto
- 2.3 Instrucciones de seguridad al utilizar el dispositivo.

## 3. TRANSPORTE, EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

- 3.1 Inspección después del transporte
- 3.2 embalaje
- 3.3 Almacenamiento

## 4. CARACTERÍSTICAS DE HARDWARE

## 5. INSTALACIÓN Y USO

# 1.PRESENTACIÓN

## 1.1 Información

Este manual de usuario sirve de información a todos sus usuarios. Describe la instalación y el manejo del dispositivo. Las instrucciones de seguridad y los conocimientos técnicos del dispositivo se detallan en este manual. Son condiciones imprescindibles para el correcto uso de los equipos profesionales.

Cada usuario debe respetar escrupulosamente todas las instrucciones de uso. Este manual de usuario debe conservarse junto al producto para su correcto uso y acceso a las instrucciones en todo momento por cada usuario.

## 1.2 Descripción de los símbolos

La información, las instrucciones de uso y las instrucciones de seguridad están representadas por símbolos. Es imprescindible seguir estas instrucciones para evitar daños materiales y lesiones personales.

### ADVERTENCIA

Este símbolo significa que existe un peligro que podría provocar lesiones. La concentración y la precaución son imprescindibles al utilizar este dispositivo.

### PELIGRO ELÉCTRICO

Esto significa que existe peligro debido a la corriente eléctrica. No seguir las instrucciones puede provocar riesgo de lesiones o muerte.

### ATENCIÓN

Este símbolo se utiliza para indicar que el incumplimiento de las instrucciones puede provocar fallos o destrucción del dispositivo.

### **OBSERVÓ**

Este símbolo indica buenas prácticas y consejos que se deben aplicar para un uso eficaz del dispositivo.

### **OBSERVÓ**

Debe leer estas instrucciones de uso antes de poner el dispositivo en servicio. No asumimos ninguna responsabilidad por daños y averías resultantes del incumplimiento de las instrucciones de uso. La empresa Casselin se reserva el derecho de realizar cualquier modificación, ya sea técnica, informativa o de marketing, a nuestro producto sin previo aviso.

## 1.3 Derechos de autor

El manual de usuario está protegido por la ley de derechos de autor. No se permiten las reproducciones de todo tipo y forma –incluso parciales– así como la explotación y/o transmisión de sus contenidos sin nuestra autorización. Cualquier violación de estas disposiciones le da derecho a una indemnización por daños y perjuicios. Otros derechos permanecen reservados.

## 1.4 Declaración de conformidad

El dispositivo cumple con las normas y directivas vigentes de la Unión Europea. Lo atestiguamos en la declaración de conformidad CE.



## 1.5 Garantía

Las instrucciones contenidas en este manual de usuario han sido elaboradas teniendo en cuenta la normativa vigente, la evolución técnica actual, nuestro conocimiento y experiencia. Todas las traducciones han sido realizadas profesionalmente. Sin embargo, declinamos toda responsabilidad en caso de error de traducción. La versión francesa adjunta es auténtica.

## 2. SEGURIDAD

Las instrucciones de seguridad se utilizan para evitar peligros. Se mencionan en cada capítulo y se caracterizan por símbolos. Su cumplimiento garantiza una protección óptima contra los riesgos y permite un funcionamiento ideal del dispositivo. Las instrucciones de seguridad deben estar disponibles y legibles en los dispositivos.

### 2.1 Principios

Se establecen instrucciones de seguridad para evitar errores, usos peligrosos y averías. Por lo tanto, el dispositivo no debe modificarse ni utilizarse indebidamente. El dispositivo está diseñado según las normas técnicas actualmente desarrolladas. Este aviso debe mantenerse. El dispositivo debe ser utilizado en locales destinados a este fin y únicamente por una persona responsable y con conocimiento del funcionamiento del dispositivo.

### 2.2 Uso previsto

El funcionamiento del dispositivo y la seguridad de uso sólo están garantizados en caso de uso normal y correcto del mismo. El montaje y las intervenciones técnicas deben ser realizados por profesionales.

#### ATENCIÓN

Cualquier otro uso se considera no conforme. Cualquier acusación relacionada con un uso inadecuado del dispositivo no es admisible y será nula. El uso previsto corresponde al uso descrito en estas instrucciones de uso. Un uso adecuado corresponde al cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento.

### 2.3 Indicaciones de seguridad al utilizar el dispositivo

La información relativa a la seguridad laboral se refiere a la normativa de la Unión Europea vigente en el momento de la fabricación del dispositivo. Para el uso comercial del dispositivo, el operador se compromete, durante toda la duración de su uso, a verificar la conformidad de las medidas citadas en materia de seguridad en el trabajo con el estado actual del arsenal de consejos y a respetar las nuevas reglamentaciones. Para países no pertenecientes a la UE, se deben respetar las leyes y disposiciones del país. También deben respetarse todas las disposiciones de protección del medio ambiente.

#### ATENCIÓN

El dispositivo debe ser operado por personas con medios físicos e intelectuales suficientes. Las personas con medios físicos e intelectuales limitados deben ser supervisadas para utilizar este dispositivo. Uso prohibido por niños y menores (excepciones dentro del marco legal previsto por la ley)

Si el dispositivo es utilizado por un tercero, las instrucciones de uso deben estar disponibles antes de cualquier uso. Cualquier nuevo usuario deberá haber leído las instrucciones de uso.

El dispositivo sólo debe utilizarse en locales previstos para este fin.

### 3. TRANSPORTE, EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

#### 3.1 Inspección después del transporte

La verificación de la ausencia de daños y de la integridad del dispositivo debe realizarse al recibir el paquete. Si se identifican daños durante el transporte, rechace o acepte el producto entregado sólo con reservas\*. Posteriormente deberá presentarse una reclamación detallando los defectos observados. El cobro de la indemnización sólo es posible en caso de reclamación presentada dentro de los plazos estipulados, es decir, 24-48 horas como máximo.

*\*escrito en los albaranes de entrega en papel o digitales del transportista.*

#### 3.2 Embalaje

El embalaje del dispositivo debe conservarse en caso de traslado o devolución al servicio postventa. El embalaje interior y exterior debe retirarse por completo antes de utilizar el dispositivo. Antes de destruir el embalaje deben respetarse las normas vigentes en su país en materia de protección del medio ambiente.

#### 3.3. Almacenamiento

##### ATENCIÓN

El dispositivo se puede conservar en stock pero únicamente en su embalaje original cerrado.

El almacenamiento podrá realizarse respetando estas condiciones:

- Almacenamiento en una habitación seca y no húmeda
- Protegido del sol
- Control de stock por más de 2 meses (estado general del dispositivo y de todos los elementos que lo constituyen)
- Sin sacudidas del material
- Almacenamiento en locales cerrados y no al aire libre.

### 4. CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

\* Sujeto a cambios

Modelo	CFPF212	CFPRAF212	CFPF124	CFPRAF124
Capacidad	2x12L		4x12L	
Datos eléctricos	17.000W / 400V		2 x 17.000 W / 400 V	
Colector de aceite	2	2	4	4
Temperatura	90°C a 190°C			
Dimensiones de la cesta	Largo 165 x Fondo 335 x Alto 150 mm			
Dimensiones	Largo 430 x Fondo 780 x Alto 1.175 mm	Largo 430 x Fondo 865 x Alto 1.210 mm	Largo 865 x Fondo 860 x Alto 1.175 mm	Largo 865 x Fondo 860 x Alto 1.210 mm
Peso	100kg	115 kilogramos	165 kilos	197 kg

## 5. INSTALACIÓN Y USO

### 5.1 Instrucciones de seguridad



#### PELIGRO ELÉCTRICO

¡Riesgo relacionado con la corriente eléctrica!

- No debe producirse ningún contacto con fuentes de calor con el cable eléctrico.
- El cable no debe colgar del borde de una mesa o mostrador.
- No vierta agua en un dispositivo que esté funcionando o aún caliente.
- El dispositivo debe estar correctamente conectado y cumplir con la normativa vigente.



#### ADVERTENCIA

Durante el funcionamiento, el dispositivo puede alcanzar altas temperaturas. Para evitar quemaduras y accidentes, no utilice el dispositivo cuando no funcione correctamente y no utilice repuestos que no sean originales.



#### PELIGRO ELÉCTRICO

¡Riesgo relacionado con la corriente eléctrica!

Si se instala incorrectamente, el dispositivo puede ser peligroso y causar lesiones. Antes de cualquier instalación comprobar los datos de la red eléctrica. Conecte el dispositivo sólo cuando cumpla. El dispositivo debe ser desembalado y revisado completamente por un profesional antes de conectarlo.

### 5.2 Uso



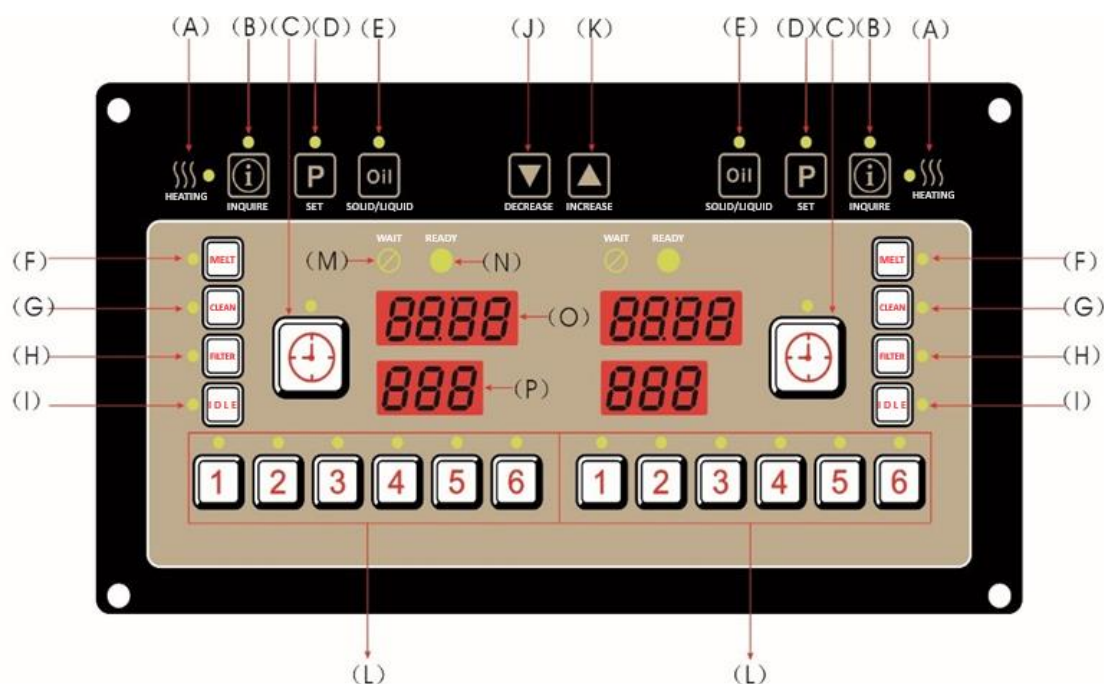
#### ADVERTENCIA

La instalación del dispositivo y el mantenimiento deben ser realizados únicamente por profesionales.

- No deje el dispositivo funcionando sin monitorearlo.
- Durante el uso, sus manos deben estar secas.
- No mueva ni incline el dispositivo durante el funcionamiento.

## I. Configuración de la computadora e instrucciones de uso.

### 1. Panel de computadora



DESCRIPCIONES	REFERENCIAS	DESCRIPCIONES	REFERENCIAS
Indicador de calentamiento	TIENE	Apoyar	l
Información	B	Flecha hacia abajo	j
Iniciar/Parar lado izquierdo o derecho	contra	Flecha arriba	k
configuraciones	D	Grupos de programas	l
Selección de aceite líquido (LED apagado) o aceite sólido (LED encendido)	mi	Indicador de espera	METRO
Modo de mezcla	F	Indicador listo	NO
Modo de limpieza	GRAMO	Pantalla 1 (Tiempo/Estado de la válvula de drenaje)	oh
Modo de filtro	h	Display 2 (Temperatura / Estado freidora)	PAG

## 2. Configuración del programa de cocción

Modificar y ajustar los parámetros de cocción; presione el botón "INICIAR". Seleccione un número de programa (Teclas 1 a 6 marcadas "L" en la tabla del párrafo 1) luego presione "P" para acceder a los parámetros y modificarlos usando las teclas "Flecha arriba y abajo". Valide presionando "P" y pase al siguiente parámetro.

CONFIGURACIONES	DESCRIPCIONES
PPR	Tiempo de cocción (salsa de canasta)
APP	Punto de ajuste de temperatura del aceite (190°C MÁXIMO)
PR1 a PR4	Configurar una hora de alarma
PA1 a PA4	Seleccionar el sonido de la alarma
PFI	Contador de cocción antes de la filtración (0=OFF / 1=ON)
PCO	Punto de compensación de temperatura delta
PRE	Punto de ajuste de temperatura de compensación
PH1	Iniciar/detener el calentamiento instantáneo

PH2	Tiempo de calentamiento instantáneo
-----	-------------------------------------

### 3. Modas

- Derretir: Comienza automáticamente cuando se pone en marcha la freidora ("MELT"). Permite calentar el aceite alternativamente adaptando si está en forma sólida o líquida (Seleccione la forma del aceite mediante la tecla "Aceite", marcada con "E" en la tabla del párrafo 1).
- Limpieza: Permite limpiar la resistencia mediante ebullición (Ver 4. Procedimiento de limpieza).
- En espera: Presione el botón "IDLE" para poner la freidora en modo de espera.
- Filtración: Pulse la tecla "FILTER" para activar este modo y realizar la filtración manual del aceite (Ver 5. Procedimiento de filtración y drenaje).
- Cocción: Seleccione la tecla del programa deseado en el lado derecho o izquierdo (Tecla 1 a 6 marcada "L" en la tabla del párrafo 1). Para los modelos automáticos, la inmersión y elevación del cestillo se realizará al inicio y al final de la cocción al presionar el botón "Inicio/Parada" (marcado con una "C" en la tabla del párrafo 1).

### 2. Ajustes de usuario

Para acceder a la configuración de usuario, encienda el ordenador mediante el interruptor "POWER" y déjelo apagado (muestra "OFF").

Mantenga presionada la tecla "P" hasta que aparezca "0000". Usando las teclas "Flecha arriba y abajo", ingrese la contraseña "0018" y luego válidela presionando la tecla "P".

Utilice la tecla "P" para navegar y validar. Para ajustar los valores utilice las "Flechas arriba y abajo". Mantenga presionada la tecla "P" para guardar la configuración.

CONFIGURACIONES	RANGOS	VALORES PREDETERMINADOS	DESCRIPCIONES
U01	0~99	10	Número de tiempos de cocción antes del bloqueo para filtración de aceite en el lado izquierdo
U02	0~99	10	Número de tiempos de cocción antes del bloqueo para filtración de aceite en el lado derecho
U03	°C/°F	°C	Unidad de temperatura
U04	0~99	20 segundos	Hora del timbre
U05	0/1	0	Cambio automático al modo de espera en el lado izquierdo al final de la fusión.
U06	0/1	0	Cambio automático al modo de espera en el lado derecho al final de la fusión.
U07	SÍ NO	SÍ	Corte del calentamiento al final del ciclo de cocción en el lado izquierdo

U08	SÍ NO	SÍ	Corte del calentamiento al final del ciclo de cocción en el lado derecho
-----	-------	----	--

### 3. Procedimientos de filtración y drenaje. (Debe ser realizado por personal calificado.)

La filtración de aceite debe realizarse con regularidad. Puede definirse arbitrariamente o siguiendo un control de calidad y/o preprogramarse a través del ordenador.

#### 1 / Programación de la filtración vía ordenador:

- Establecer el parámetro "PFI" al valor "1" (Ver 2. Configuración del programa de cocción).
- Definir el valor de los parámetros "U01 y U02" según el número máximo de cocciones deseadas antes de bloquear los tanques en modo "FILTRACIÓN" (Ver 4. Parámetros de usuario).

Cuando la freidora (o uno de los lados de cocción) requiera filtración, se mostrará el mensaje "CABLE".

#### 2 / Filtración manual o a petición del ordenador (Auto):

- a: Verificar la integridad de los sellos del conector macho de la bandeja de drenaje y verificar la presencia y buen estado del filtro de papel.
- b: Vuelva a colocar la bandeja en su ubicación y empújela lo más que pueda
- c: Retire la(s) cesta(s) y elimine los residuos con una espumadera.
- d: Cubra el(los) tanque(s) con su(s) tapa(s)
- e (Manual): Encienda la computadora y presione la tecla "FILTER", luego espere a que el aceite alcance la temperatura de filtración.
- e' (Auto): Una vez alcanzado el número de cocción pregrabado, la computadora mostrará "FIL"; Realizar los pasos de filtración desde el principio y luego continuar con el resto.
- f: Abra la válvula de drenaje (válvula azul grande), la computadora mostrará "ABIERTO"
- g: Espere hasta que el punto rojo en la "Pantalla 1" se encienda en la parte inferior derecha de "OPEN"
- h: Encienda la bomba de filtración cambiando el interruptor "BOMBA" a "1"
- i: Active la bomba bajando la palanca del "INTERRUPTOR DE BOMBA" (pequeña palanca azul) a "ON"
- j: Déjelo funcionar durante 30 segundos, luego cierre la válvula de drenaje (válvula azul grande) y espere a que la bomba de filtración cambie su ruido (esto significa que todo el aceite ha regresado al tanque)
- k: Coloque la palanca del "INTERRUPTOR DE BOMBA" en "APAGADO" y cambie el interruptor de "BOMBA" a "0"
- l: Apague la computadora (debe mostrar "OFF")
- l: Pruebe la calidad del aceite con un probador. Si el aceite es conforme, regular el nivel respetando las indicaciones (Atención: llenar el nivel con aceite a baja temperatura para evitar quemaduras) en caso contrario repetir la operación de filtración.
- M: Si el aceite aún no cumple, drenarlo para reemplazarlo con aceite nuevo (Ver 3 / cambio de aceite)

#### 3 / Drenaje

- a: Verifique la integridad de los sellos en el conector macho de la bandeja de drenaje
- b: Vuelva a colocar la bandeja en su ubicación y empújela lo más que pueda
- c: Retire la(s) cesta(s) y elimine los residuos con una espumadera.
- d: Cubra el(los) tanque(s) con su(s) tapa(s)
- e (Manual): Encienda la computadora y presione la tecla "FILTER", luego espere a que el aceite alcance la temperatura de filtración.
- e' (Auto): Una vez alcanzado el número de cocción pregrabado, la computadora mostrará "FIL"; Realizar los pasos de filtración desde el principio y luego continuar con el resto.
- f: Abra la válvula de drenaje (válvula azul grande), la computadora mostrará "ABIERTO"
- g: Espere hasta que el punto rojo en la "Pantalla 1" se encienda en la parte inferior derecha de "OPEN"

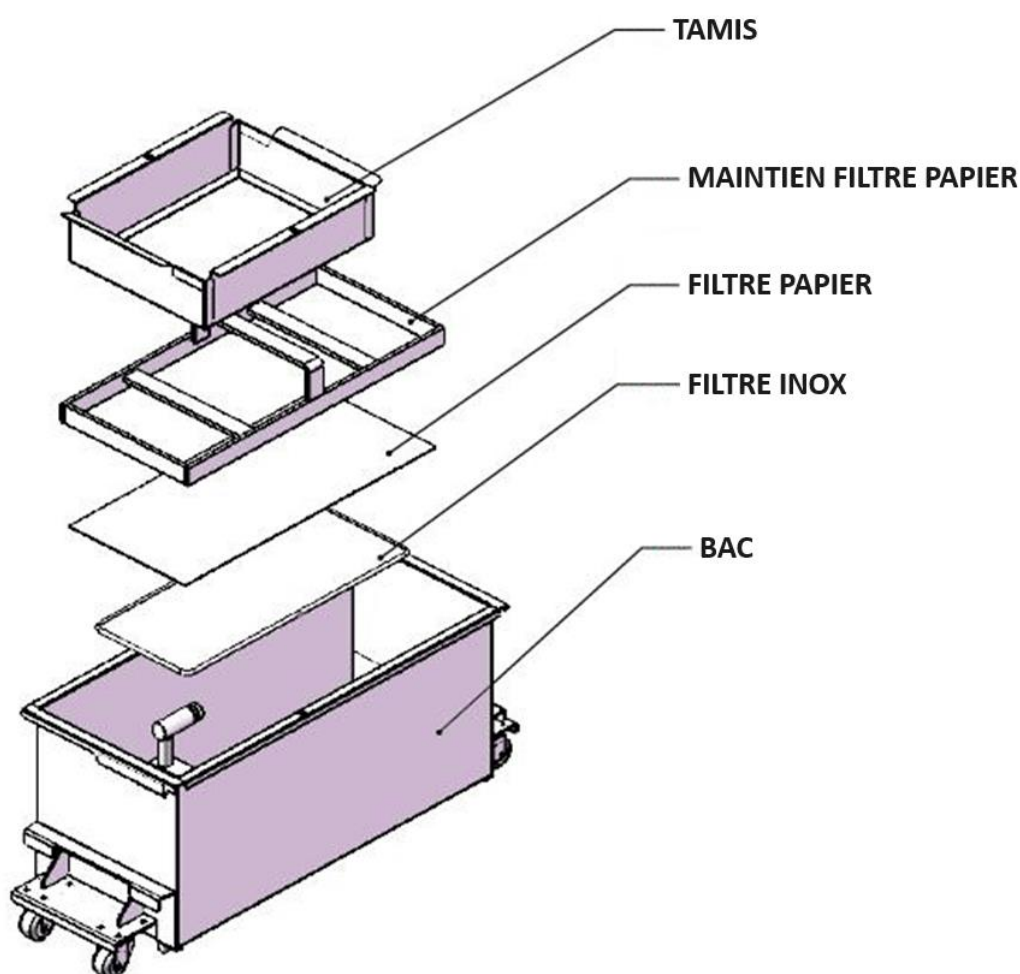
h: Cierre la válvula de drenaje (válvula azul grande)

i: Apague la computadora (debe mostrar "OFF") y cambie el interruptor "POWER" a "0"

j: Vacíe la bandeja de drenaje de aceite sucio, reemplace el filtro de papel y vuelva a colocarlo en su lugar correctamente

k: Vuelva a introducir aceite limpio en el depósito respetando atentamente las indicaciones de nivel

#### 4 / Esquema de instalación del filtro



#### 4. Procedimiento de limpieza (Debe ser realizado por personal calificado.)

El modo "Limpieza" permite limpiar las resistencias hirviendo.

**ATENCIÓN** : ¡NO UTILICE LA BOMBA DE FILTRACIÓN CON AGUA!

a: Realizar el procedimiento de drenaje (Ver 5. Procedimientos de filtración y drenaje) hasta e incluyendo el paso "j"

b: Espere a que las resistencias bajen de temperatura

c: Llene el tanque con agua hasta la marca de nivel "MAX"

d: Encienda la computadora y presione la tecla "LIMPIEZA"

d': Configure el tiempo de limpieza (minutos/segundos) y la temperatura (°C; 90°C máximo) si es necesario presionando la tecla "P" para ingresar, navegar, salir del programa y las "flechas arriba y abajo" para modificar Los valores.

e: Espere a que el agua alcance la temperatura y luego presione el botón "Iniciar" marcado "C" en la tabla del párrafo 1.

f: Cuando la cuenta regresiva llega a "0", suena la alarma y se muestra "FIN". Apague la computadora (debe mostrar "OFF") y cambie el interruptor "POWER" a "0"

g: Drene el agua en un recipiente adecuado

h: Secar el tanque y la(s) resistencia(s)

i: Vuelva a introducir aceite limpio en el depósito respetando atentamente las indicaciones de nivel

**5. Modo operatorio**

Cambie el interruptor "ENCENDIDO" a "1", luego encienda la computadora presionando el botón "INICIO". La freidora se iniciará directamente en el modo "Fusion" hasta una temperatura de 110 °C y luego cambiará al último programa utilizado.

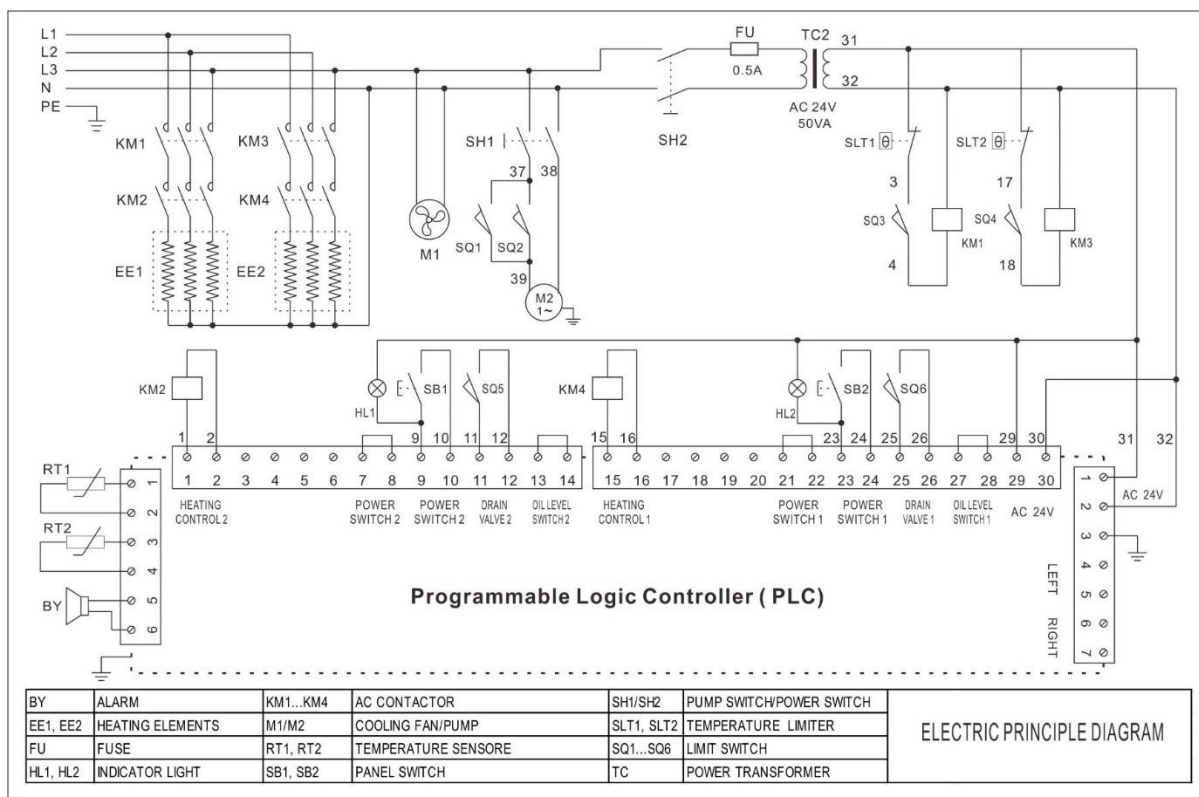
Seleccione el programa deseado (marcador "L") y espere a que el aceite alcance la temperatura requerida. Para comenzar a cocinar, sumerja o cuelgue la cesta cargada en su soporte para los modelos automáticos y presione el botón "Inicio/Parada" (marcado con una "C" en la tabla del párrafo 1).

Dependiendo del programa elegido (si lo has configurado tú) sonará una alarma para agitar o remover la cesta.

Al finalizar la cocción sonará una alarma para retirar el cestillo o subirá solo para los modelos automáticos. Presione el botón "Iniciar/Parar" (marcado con una "C" en la tabla del párrafo 1) para volver a poner el programa en espera para otro proceso de cocción.

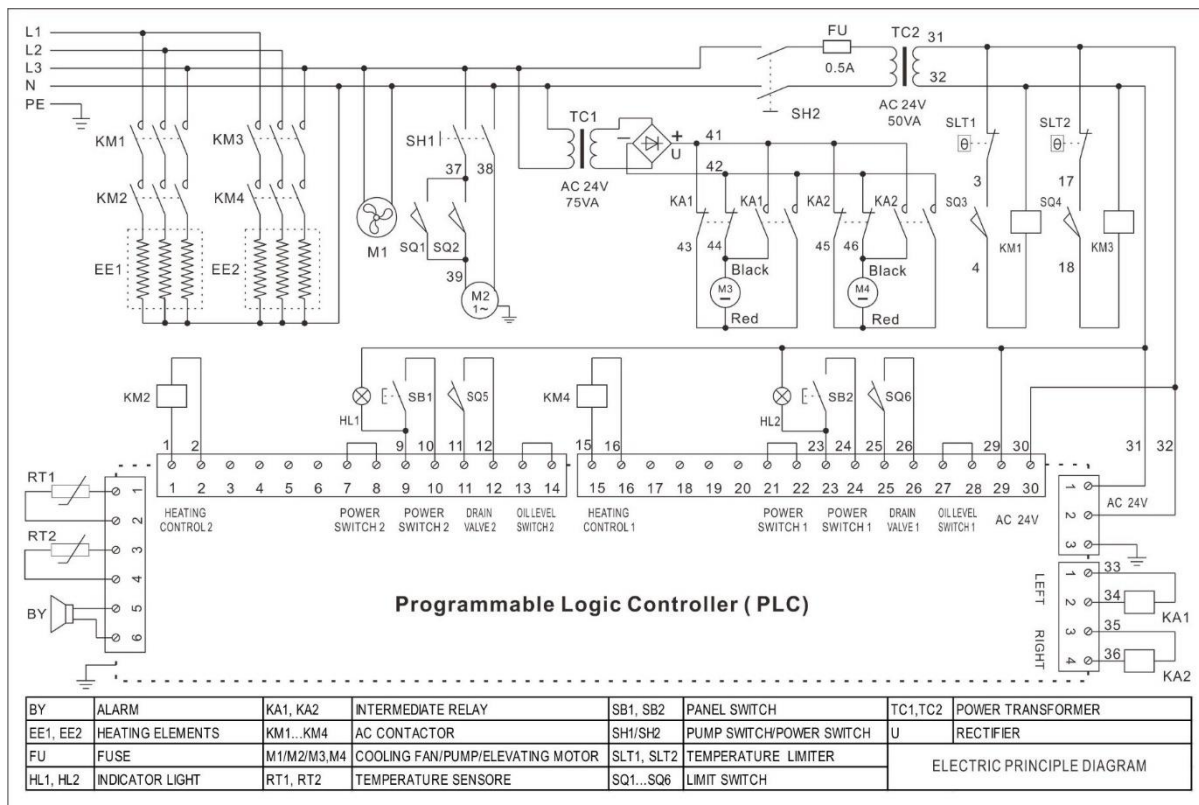
**II. Diagramas electricos**

**1. Modelos: CFPF212 / CFPF124**





2. Modelos de elevación automática: CFPRAF212 / CFPRAF124



## 6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### 6.1 Instrucciones de seguridad

Cualquier mantenimiento, limpieza o reparación del dispositivo debe realizarse con el dispositivo desenchufado (aislado de todas las fuentes eléctricas).

Está prohibido el uso de detergentes cáusticos y bicarbonato de sodio para la limpieza. El agua no debe penetrar en el interior del dispositivo.

Nunca sumerja el dispositivo en agua u otro líquido.

Utilice productos de la marca Casselin destinados a este fin.

#### ADVERTENCIA

El dispositivo no se puede limpiar con un chorro de agua directo (no con un chorro de agua a presión).

### 6.2 Mantenimiento diario

Desconecta el dispositivo

Limpia el dispositivo con agua tibia y un paño limpio después de cada uso.

Después de la limpieza, utilice un paño suave y seco para pulir y secar el dispositivo. Todas las piezas deben secarse.

Guarde el dispositivo en un lugar seco.

### 6.3 Indicaciones de seguridad para el mantenimiento del dispositivo

Verifique diariamente si hay daños en el cable de alimentación. Nunca utilice el aparato cuando el cable esté dañado. Si el cable presenta defectos, debe ser reemplazado por un técnico calificado.

En caso de avería, contacte con su distribuidor.

Cualquier trabajo de mantenimiento o reparación debe ser realizado únicamente por un profesional.

**OBSERVÓ**

En caso de desconexión, desenchufe el aparato, déjelo enfriar y póngase en contacto con su distribuidor. Si la unidad no arranca, verifique su cable de alimentación. El dispositivo no debe enchufarse a una regleta sino directamente a una toma de pared. Para cualquier otra anomalía contacte con su distribuidor.

**OBSERVÓ**

Residuos de dispositivos usados: cualquier dispositivo usado debe, durante su eliminación, cumplir con la normativa vigente en su país\*. Es imperativo inutilizar el dispositivo antes de desecharlo quitando el cable de alimentación.

*\* en términos de ecología y reciclaje*

**7. IRREGULARIDAD DE FUNCIONAMIENTO**

ANOMALÍA	CAUSAS	EXPLICACIÓN
El dispositivo no funciona, la luz indicadora de calefacción no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; El cable de alimentación no está enchufado.</li> <li>&gt; Se ha disparado el fusible de alimentación.</li> <li>&gt; La caja de alimentación no funciona.</li> <li>&gt; Se ha disparado el termostato de seguridad.</li> <li>&gt; El termostato de seguridad está dañado.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Conecte correctamente el cable de alimentación.</li> <li>&gt; Verifique todos sus fusibles.</li> <li>&gt; Verifique la ubicación de la casilla.</li> <li>&gt; Presione el botón de reinicio ubicado en el estuche.</li> <li>&gt; Póngase en contacto con su revendedor.</li> </ul>
El aparato está encendido pero no calienta. La luz indicadora de calefacción permanece apagada.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; El termostato de seguridad se ha puesto en marcha.</li> <li>&gt; La resistencia ya no funciona.</li> <li>&gt; Contacto con elemento calefactor dañado.</li> </ul>	Póngase en contacto con su distribuidor.
No se alcanza la temperatura solicitada.	El termostato está dañado.	Póngase en contacto con su distribuidor.
El elemento calefactor se detiene después de un tiempo.	El termostato de seguridad se ha puesto en marcha.	Presione el botón Restablecer en el cuadro de distribución.

**OBSERVÓ**

Las averías mencionadas anteriormente se citan únicamente con fines informativos y son virtuales. Si tiene alguna duda, comuníquese con su revendedor.

## ELEKTRISCHE FRITEUSE MET FILTER



**CFPF212 CFPRAF212 CFPF124 CFPRAF124**

# SAMENVATTING

## 1. PRESENTATIE

- 1.1 informatie
- 1.2 Beschrijving van symbolen
- 1.3 Auteursrecht ©
- 1.4 Conformiteitsverklaring
- 1.5 garantie

## 2. BEVEILIGING

- 2.1 Over het algemeen
- 2.2 Doel van gebruik
- 2.3 Veiligheidsinstructies voor de omgang met het apparaat

## 3. VERVOER, VERPAKKING EN OPSLAG

- 3.1 Controle na transport
- 3.2 Verpakking
- 3.3 opslag

## 4. HARDWARE-FUNCTIES

## 5. INSTALLATIE EN GEBRUIK

# 1. PRESENTATIE

## 1.1 Informatie

Deze gebruikershandleiding is bedoeld ter informatie van alle gebruikers. Het beschrijft de installatie en bediening van het apparaat. Veiligheidsinstructies en technische kennis van het apparaat worden in deze handleiding gedetailleerd beschreven. Het zijn essentiële vereisten voor het juiste gebruik van professionele apparatuur.

Elke gebruiker moet alle gebruiksinstructies strikt opvolgen. Deze gebruikershandleiding moet naast het product worden bewaard, zodat elke gebruiker deze op de juiste manier kan gebruiken en er op elk moment toegang toe heeft.

## 1.2 Beschrijving van symbolen

Informatie-, bedienings- en veiligheidsinstructies worden weergegeven door symbolen. Om materiële schade en persoonlijk letsel te voorkomen, moeten deze strikt in acht worden genomen.

### WAARSCHUWING

Dit symbool betekent dat er gevaar bestaat dat letsel tot gevolg kan hebben. Concentratie en voorzichtigheid zijn vereist bij het bedienen van dit apparaat.

### ELEKTRISCH GEVAAR

Dit betekent dat er een elektrisch gevaar bestaat. Als u de instructies niet opvolgt, bestaat er gevaar voor letsel of de dood.

### AANDACHT

Dit symbool geeft aan dat storing of vernietiging van het apparaat mogelijk is als de instructies niet worden opgevolgd.

### **MERKTE OP**

Dit symbool geeft de beste praktijken en adviezen aan die moeten worden gevolgd om het apparaat effectief te gebruiken.

### **MERKTE OP**

Voordat u het apparaat gebruikt, moet u deze gebruiksaanwijzing lezen. Voor schade en storingen die voortvloeien uit het niet naleven van de gebruiksaanwijzing, aanvaarden wij geen aansprakelijkheid. Casselin behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving technische, informatieve of promotionele wijzigingen aan ons product aan te brengen.

## 1.3 Auteursrecht

De gebruikershandleiding is auteursrechtelijk beschermd. Zonder onze toestemming zijn reproducties van welke aard en vorm dan ook – inclusief uittreksels – evenals het gebruik en/of de verspreiding van de inhoud ervan niet toegestaan. Elke overtreding van deze bepalingen vereist schadevergoeding. Verdere rechten zijn voorbehouden.

## 1.4 Verklaring van overeenstemming

Het apparaat voldoet aan de huidige normen en richtlijnen van de Europese Unie. Dit bevestigen wij in de CE-conformiteitsverklaring.

## 1.5 Garantie

Bij het opstellen van de instructies in deze gebruikershandleiding is rekening gehouden met de geldende regelgeving, actuele technische ontwikkelingen en onze kennis en ervaring. Alle vertalingen werden professioneel uitgevoerd. Wij wijzen echter elke verantwoordelijkheid af in geval van een vertaalfout. De bijgevoegde Franse versie is authentiek.

## 2. VEILIGHEID

Veiligheidsinstructies dienen om gevaar te voorkomen. Ze worden in de afzonderlijke hoofdstukken vermeld en met symbolen geïdentificeerd. Het naleven hiervan garandeert een optimale bescherming tegen gevaren en maakt een optimale werking van het apparaat mogelijk. Veiligheidsinstructies moeten op de apparaten aanwezig zijn en leesbaar zijn.

### 2.1 Principes

Veiligheidsinstructies dienen om fouten, gevaren en storingen te voorkomen. Het apparaat mag daarom niet worden gewijzigd of voor andere doeleinden worden gebruikt. Het apparaat is ontworpen volgens de huidige technische voorschriften. Deze aantekeningen moeten bewaard blijven. Het apparaat mag alleen worden gebruikt in daarvoor bestemde ruimtes en alleen door een verantwoordelijke persoon die kennis heeft van de werking van het apparaat.

### 2.2 Beoogd gebruik

De werking van het apparaat en de gebruiksveiligheid zijn alleen gegarandeerd bij normaal en correct gebruik. Montage en technische ingrepen moeten door vakmensen worden uitgevoerd.

#### AANDACHT

Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk beschouwd. Alle beschuldigingen met betrekking tot oneigenlijk gebruik van het apparaat zijn onaanvaardbaar en nietig. Het beoogde gebruik komt overeen met het gebruik dat in deze gebruiksaanwijzing wordt beschreven. Correct gebruik komt overeen met het naleven van de veiligheids-, hygiëne-, reinigings- en onderhoudsvoorschriften.

### 2.3 Veiligheidsinstructies voor de omgang met het apparaat

De informatie over arbeidsveiligheid verwijst naar de regelgeving van de Europese Unie die van kracht was op het moment dat het apparaat werd vervaardigd. Bij commercieel gebruik van het apparaat verbindt de exploitant zich ertoe de conformiteit van de bovengenoemde arbeidsveiligheidsmaatregelen met de huidige stand van zaken te controleren en de nieuwe regelgeving gedurende de gehele gebruiksperiode na te leven. Voor niet-EU-landen moeten de wet- en regelgeving van het land in acht worden genomen. Bovendien moeten alle milieubeschermingsvoorschriften worden nageleefd.

#### AANDACHT

Het apparaat mag uitsluitend worden bediend door personen met voldoende lichamelijke en geestelijke capaciteiten. Mensen met beperkte fysieke en mentale capaciteiten moeten onder toezicht staan bij het gebruik van het apparaat. Gebruik door kinderen en jongeren is verboden (er gelden uitzonderingen binnen de reikwijdte van de wet).

Als het apparaat door derden wordt gebruikt, moet de gebruiksaanwijzing vóór elk gebruik beschikbaar zijn. Elke nieuwe gebruiker moet de gebruiksaanwijzing gelezen hebben.

Het apparaat mag alleen in daarvoor bestemde ruimtes worden gebruikt.

### 3. TRANSPORT, VERPAKKING EN OPSLAG

#### 3.1 Inspectie na transport

Het apparaat moet bij ontvangst van het pakket worden gecontroleerd op schade en volledigheid. Bij constatering van transportschade kan acceptatie van het geleverde product uitsluitend onder voorbehoud\* worden geweigerd of geaccepteerd. Er dient dan een klacht te worden ingediend, met vermelding van de geconstateerde gebreken. Het claimen van schadevergoeding is alleen mogelijk als de klacht binnen de gestelde termijnen, dat wil zeggen maximaal 24-48 uur, wordt ingediend.

*\*vermeld op de papieren of digitale pakbonnen van de vervoerder.*

#### 3.2 Verpakking

De verpakking van het apparaat moet bewaard worden in geval van verplaatsing of retournering aan de klantenservice. Voordat u het apparaat gebruikt, moeten de binnen- en buitenverpakking volledig worden verwijderd. Voordat u de verpakking vernietigt, moet u zich houden aan de milieuvoorschriften die in uw land gelden.

#### 3.3. opslag

##### AANDACHT

Het apparaat kan uitsluitend in de origineel gesloten verpakking worden bewaard.

Opslag kan plaatsvinden met inachtneming van deze voorwaarden:

- Opslag in een droge, niet vochtige ruimte
- Beschermd tegen de zon
- Voorraadcontrole gedurende meer dan 2 maanden (algemene staat van het apparaat en alle elementen waaruit het bestaat)
- Geen schudden van het materiaal
- Opslag in afgesloten ruimtes en niet buitenshuis.

### 4. HARDWAREFUNCTIES

\* Aan verandering onderhevig

Model	CFPF212	CFPRAF212	CFPF124	CFPRAF124
Vermogen	2 x 12L		4 x 12L	
Elektrische data	17.000 W / 400 V		2 x 17.000 W / 400 V	
opvangbak	2	2	4	4
temperatuur	90°C tot 190°C			
Afmetingen mand	L 165 x D 335 x H 150 mm			
Dimensies	L 430 x D 780 x H 1.175 mm	L 430 x D 865 x H 1.210 mm	L 865 x D 860 x H 1.175 mm	L 865 x D 860 x H 1.210 mm
Gewicht	100kg	115 kg	165 kg	197 kg

## 5. INSTALLATIE EN GEBRUIK

### 5.1 Veiligheidsinstructies



#### ELEKTRISCH GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

- De voedingskabel mag niet in contact komen met warmtebronnen.
- Het snoer mag niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen.
- Giet geen water in een apparaat dat in gebruik is of nog heet is.
- Het apparaat moet correct zijn aangesloten en voldoen aan de toepasselijke regelgeving.



#### WAARSCHUWING

Het apparaat kan tijdens bedrijf hoge temperaturen bereiken. Om brandwonden en ongelukken te voorkomen, mag u het apparaat niet gebruiken als het niet werkt en geen niet-originele vervangingsonderdelen gebruiken.



#### ELEKTRISCH GEVAAR

Gevaar door elektrische stroom!

Als het apparaat verkeerd wordt geïnstalleerd, kan het gevaarlijk zijn en letsel veroorzaken. Controleer vóór elke installatie de gegevens van het elektriciteitsnet. Sluit het apparaat alleen aan als het aan de eisen voldoet. Voordat u het apparaat aansluit, moet het apparaat volledig worden uitgepakt en door een specialist worden gecontroleerd.

### 5.2 Gebruik



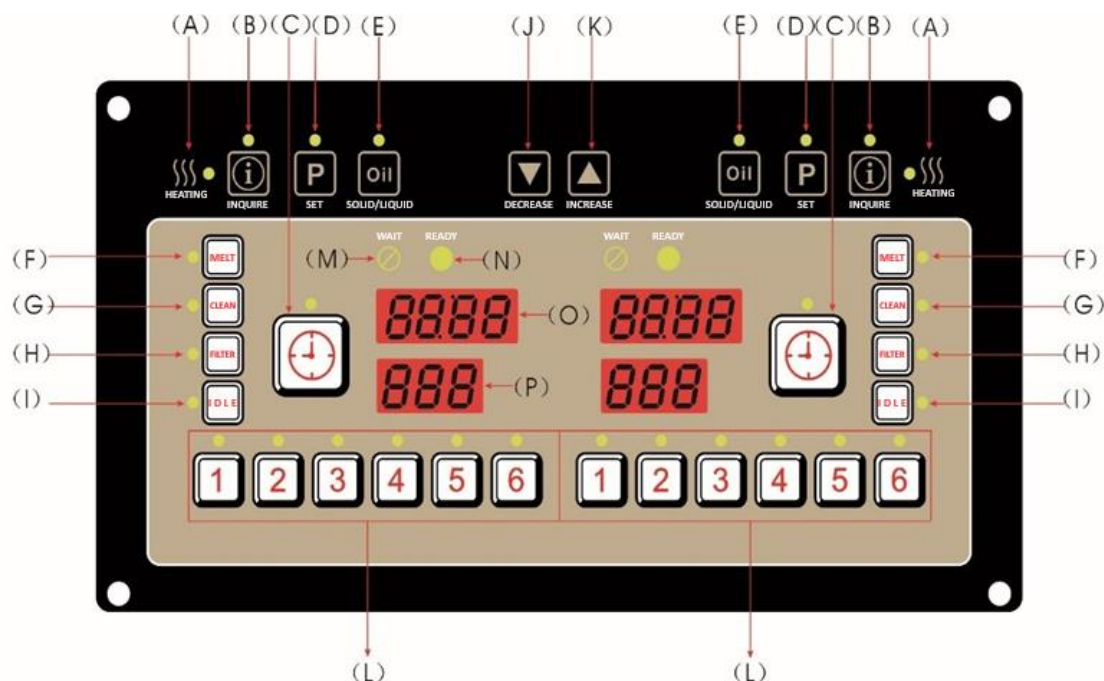
#### WAARSCHUWING

De installatie van het apparaat en het onderhoud mogen alleen door specialisten worden uitgevoerd.

- Laat het apparaat niet onbeheerd draaien.
- Tijdens gebruik moeten uw handen droog zijn.
- Verplaats of kantel het apparaat niet tijdens gebruik.

## I. Computerinstellingen en gebruiksaanwijzingen

### 1. Computerpaneel





BESCHRIJVINGEN	BEZIENSWAARDIGHEDE N	BESCHRIJVINGE N	BEZIENSWAARDIGHEDE N
Verwarmingsindicator	HEEFT	Stand-by	I
informatie	B	Pijl naar beneden	J
Start/stop links of rechts	VS	Pijltje omhoog	K
Instellingen	D	Programma groepen	M
Keuze tussen vloeibare olie (LED uit) of vaste olie (LED aan)	E	Wacht-indicator	M
Overvloeimodus	F	Klaar-indicator	NIET
Reinigingsmodus	G	Display 1 (tijd / status van de aftapklep)	O
Filtermodus	H	Display 2 (temperatuur / frituurstatus)	P

## 2. Instellingen kookprogramma

Om de kookparameters te wijzigen en aan te passen, drukt u op de "START"-knop. Selecteer een programmanummer (knoppen 1 tot 6 met het label "L" in de tabel in Hoofdstuk 1) en druk vervolgens op "P" om de parameters te openen en te wijzigen met behulp van de knoppen "Pijl omhoog en omlaag". Bevestig met "P" en ga naar de volgende parameter.

INSTELLINGEN	BESCHRIJVINGEN
PPR	Kooktijd (manddip)
PPP	Setpoint olietemperatuur (max. 190 °C)
PR1 tot PR4	Een alarmtijd instellen
PA1 tot PA4	Het alarmgeluid selecteren
PFI	Kookteller vóór filtratie (0=UIT / 1=AAN)
PCO	Delta-temperatuurcompensatiepunt
VOOR	Instelpunt compensatietemperatuur
PH1	Start/stop de verwarming onmiddellijk
PH2	Onmiddellijke opwarmtijd

### 3. Mode

- Smelten: Start automatisch wanneer de friteuse wordt ingeschakeld ("MELT"). Hiermee kunt u de olie afwisselend verwarmen, afhankelijk van of deze in vaste of vloeibare vorm is (selecteer de vorm van de olie met behulp van de knop "Olie", gemarkeerd met "E" in de tabel in hoofdstuk 1).
- Reinigen: Hiermee kunt u de weerstand reinigen door te koken (zie 4. Reinigingsproces).
- Stand-by: Druk op de "IDLE"-knop om de friteuse in de stand-bymodus te zetten.
- Filtratie: Door op de knop "FILTER" te drukken, wordt deze modus geactiveerd om handmatige filtratie van de olie uit te voeren (zie 5. Procedures voor filtratie en aftappen).
- Koken: Selecteer de gewenste programmaknop aan de rechter- of linkerkant (knoppen 1 tot 6 gemarkeerd met "L" in de tabel in sectie 1). Bij automatische modellen wordt het onderdompelen en optillen van de mand aan het begin en aan het einde van de bereiding uitgevoerd door op de "Start/Stop"-knop te drukken (aangeduid met "C" in de tabel in hoofdstuk 1).

### 2. Gebruikersinstellingen

Om toegang te krijgen tot de gebruikersinstellingen, schakelt u de computer in met de "POWER"-schakelaar en laat u deze uitgeschakeld ("OFF"-display).

Houd de "P"-knop ingedrukt totdat "0000" wordt weergegeven. Voer het wachtwoord "0018" in met de pijltjestoetsen "omhoog en omlaag" en bevestig dit met de "P"-toets.

Navigeer en bevestig met de "P"-toets. Om de waarden aan te passen, gebruikt u de "pijlen omhoog en omlaag". Houd de "P"-knop ingedrukt om de instellingen op te slaan.

INSTELLINGEN	GEBIEDEN	STANDAARD WAARDEN	BESCHRIJVINGEN
U01	0~99	10	Aantal kooktijden vóór blokkering voor oliefiltratie aan de linkerkant
U02	0~99	10	Aantal kooktijden vóór blokkering voor oliefiltratie aan de rechterkant
U03	°C / °F	°C	Temperatuureenheid
U04	0~99	20 seconden	Beltijd
U05	0/1	0	Automatisch overschakelen naar de standby-modus aan de linkerkant aan het einde van de samenvoeging
U06	0/1	0	Automatisch overschakelen naar de standby-modus aan de rechterkant aan het einde van de fusie
U07	JA NEE	JA	Verwarmingsschakelaar uitgeschakeld aan het einde van de bereiding aan de linkerkant
U08	JA NEE	JA	Verwarmingsschakelaar uitgeschakeld aan het einde van het kookproces aan de rechterkant

### 3. Filtratie- en ledigingsprocedures (Moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel)

Oliefiltratie moet regelmatig worden uitgevoerd. Het kan willekeurig of volgens kwaliteitscontrole worden ingesteld of via de computer worden voorgeprogrammeerd.

#### 1 / Filtratieprogrammering via computer:

- Stel de parameter "PFI" in op de waarde "1" (zie 2. *Instellingen kookprogramma*).
- Definieer de waarde van de parameters "U01 en U02" volgens het gewenste maximale aantal kookbewerkingen voordat u de tanks blokkeert in de modus "FILTRATIE" (zie 4. Gebruikersparameters).

Als de friteuse (of een van de kookzijden) filtering vereist, wordt het bericht "WIRE" weergegeven.

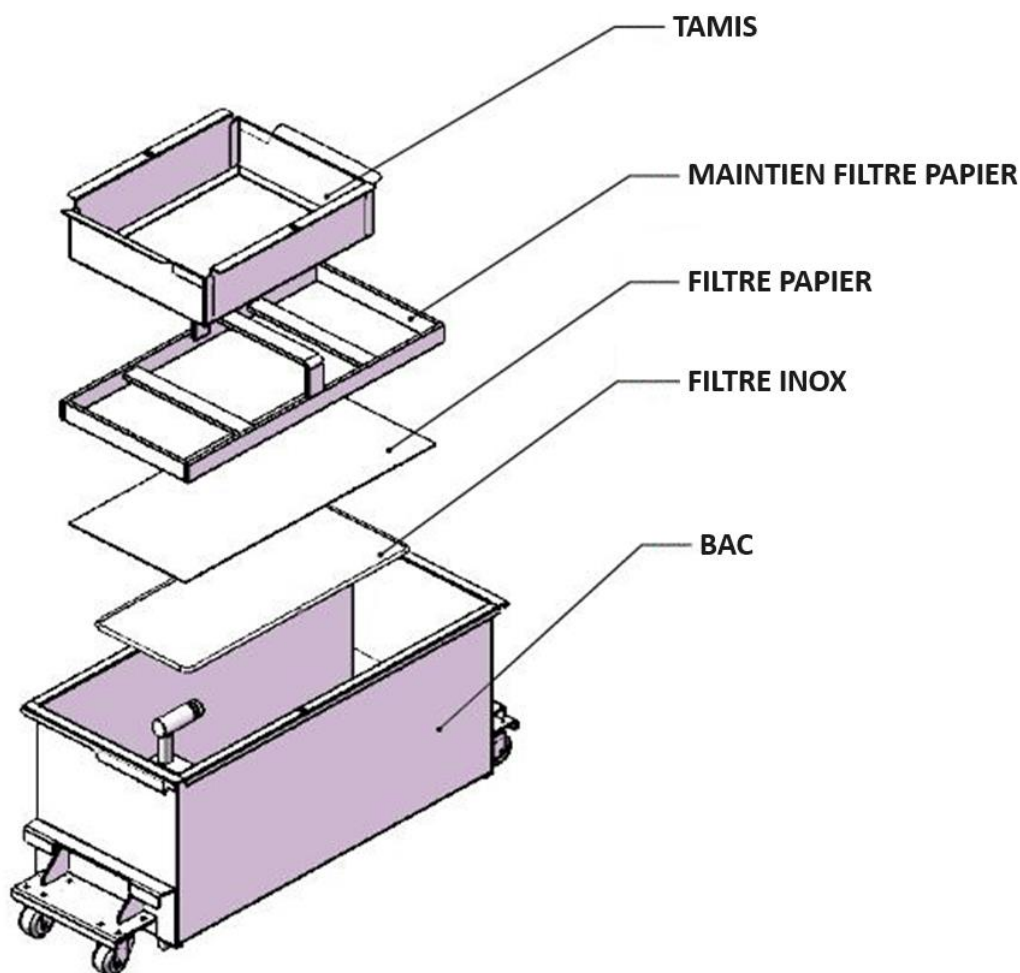
#### 2 / Handmatig filteren of op computerverzoek (automatisch):

- a: Controleer de integriteit van de afdichtingen op de afvoerbakconnector en controleer de aanwezigheid en goede staat van het papieren filter
- b: Plaats de lade terug op zijn plaats en duw deze zo ver mogelijk naar binnen
- c: Verwijder de mand(en) en verwijder eventueel vuil met een schuimspaan
- d: Bedek de container(s) met de deksel(s)
- e (Handmatig): Zet de computer aan en druk op de "FILTER"-knop. Wacht vervolgens tot de olie de filtertemperatuur bereikt.
- e' (Auto): Zodra het vooraf ingestelde kooknummer is bereikt, geeft de computer "FIL" weer. Voltooi de filterstappen vanaf het begin en ga vervolgens verder met de rest.
- f: Open de aftapkraan (grote blauwe kraan). De computer geeft "OPEN" weer.
- g: Wacht tot de rode stip op "Display 1" rechtsonder naast "OPEN" oplicht.
- h: Schakel de filterpomp in door de schakelaar "PUMP" op "1" te zetten.
- i: Activeer de pomp door de hendel "POMPSCHAKELAAR" (kleine blauwe hendel) naar "AAN" te draaien.
- j: Laat 30 seconden draaien, sluit vervolgens de aftapkraan (grote blauwe klep) en wacht tot de filterpomp minder geluid maakt (dit betekent dat alle olie terug in de tank is gestroomd).
- k: Zet de "PUMP SWITCH"-hendel op "OFF" en zet de "PUMP"-schakelaar op "0"
- l: Schakel de computer uit (er moet "OFF" worden weergegeven)
- l: Test de kwaliteit van de olie met een olietester. Als de olie aan de eisen voldoet, pas dan het peil aan zoals aangegeven (let op: vul het peil bij als de olietemperatuur laag is om brandwonden te voorkomen). Herhaal anders het filterproces.
- M: Voldoet de olie nog steeds niet aan de eisen, aftappen en vervangen door nieuwe olie (zie 3/Olie verversen)

#### 3 / Aftappen

- a: Controleer de integriteit van de afdichtingen op de connector van de opvangbak
- b: Plaats de lade terug op zijn plaats en duw deze zo ver mogelijk naar binnen
- c: Verwijder de mand(en) en verwijder eventueel vuil met een schuimspaan
- d: Bedek de container(s) met de deksel(s)
- e (Handmatig): Zet de computer aan en druk op de "FILTER"-knop. Wacht vervolgens tot de olie de filtertemperatuur bereikt.
- e' (Auto): Zodra het vooraf ingestelde kooknummer is bereikt, geeft de computer "FIL" weer. Voltooi de filterstappen vanaf het begin en ga vervolgens verder met de rest.
- f: Open de aftapkraan (grote blauwe kraan). De computer geeft "OPEN" weer.
- g: Wacht tot de rode stip op "Display 1" rechtsonder naast "OPEN" oplicht.
- h: Sluit de aftapkraan (grote blauwe kraan).
- i: Schakel de computer uit (er moet "OFF" worden weergegeven) en zet de "POWER"-schakelaar op "0".
- j: Laat de vuile oliecarter leeglopen, vervang het papieren filter en plaats het weer op de juiste manier terug.
- k: Vul de tank met schone olie en let daarbij zorgvuldig op de niveau-indicatoren

## 4 / Filterinstallatieschema



#### 4. Reinigingsproces

**(Moet worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel)**

De "Cleaning"-modus biedt de mogelijkheid om de weerstanden te reinigen door ze uit te koken.

**AANDACHT :GEBRUIK DE FILTERPOMP NIET MET WATER!**

- a: Voer de aftapprocedure uit (zie 5. Filtratie- en aftapprocedures.) tot en met stap "j"
- b: Wacht tot de temperatuur van de weerstanden is gedaald
- c: Vul de tank met water tot aan de "MAX"-markering
- d: Zet de computer aan en druk op de knop "CLEANING".
- d': Stel de reinigingstijd (minuten/seconden) en temperatuur (°C; maximaal 90°C) in, indien nodig, door op de "P"-knop te drukken om het programma te openen, te navigeren en af te sluiten, en de Druk op "omhoog en omlaag pijlen" om de waarden te wijzigen.
- e: Wacht tot het water de temperatuur heeft bereikt en druk vervolgens op de "Start"-knop gemarkeerd met "C" in de tabel in Hoofdstuk 1.
- f: Wanneer het aftellen "0" bereikt, klinkt het alarm en wordt "END" weergegeven. Schakel de computer uit (er moet "OFF" worden weergegeven) en zet de "POWER"-schakelaar op "0".
- g: Giet het water af in een geschikte bak
- h: Droog de tank en weerstand(en)

i: Vul schone olie in de tank en let daarbij zorgvuldig op de niveau-indicatoren

### 5. Bedrijfsmodus

Zet de "POWER"-schakelaar op "1" en schakel vervolgens de computer in door op de "START"-knop te drukken.

De friteuse start direct in de 'Fusion' modus tot een temperatuur van 110 °C en schakelt daarna over naar het laatst gebruikte programma.

Selecteer het gewenste programma ("L"-markering) en wacht tot de olie de gewenste temperatuur heeft bereikt.

Om te beginnen met koken, dompelt u uw gevulde mandje onder of, voor automatische modellen, hangt u deze in de houder en drukt u op de Start/Stop-knop (aangeduid met "C" in de tabel in hoofdstuk 1).

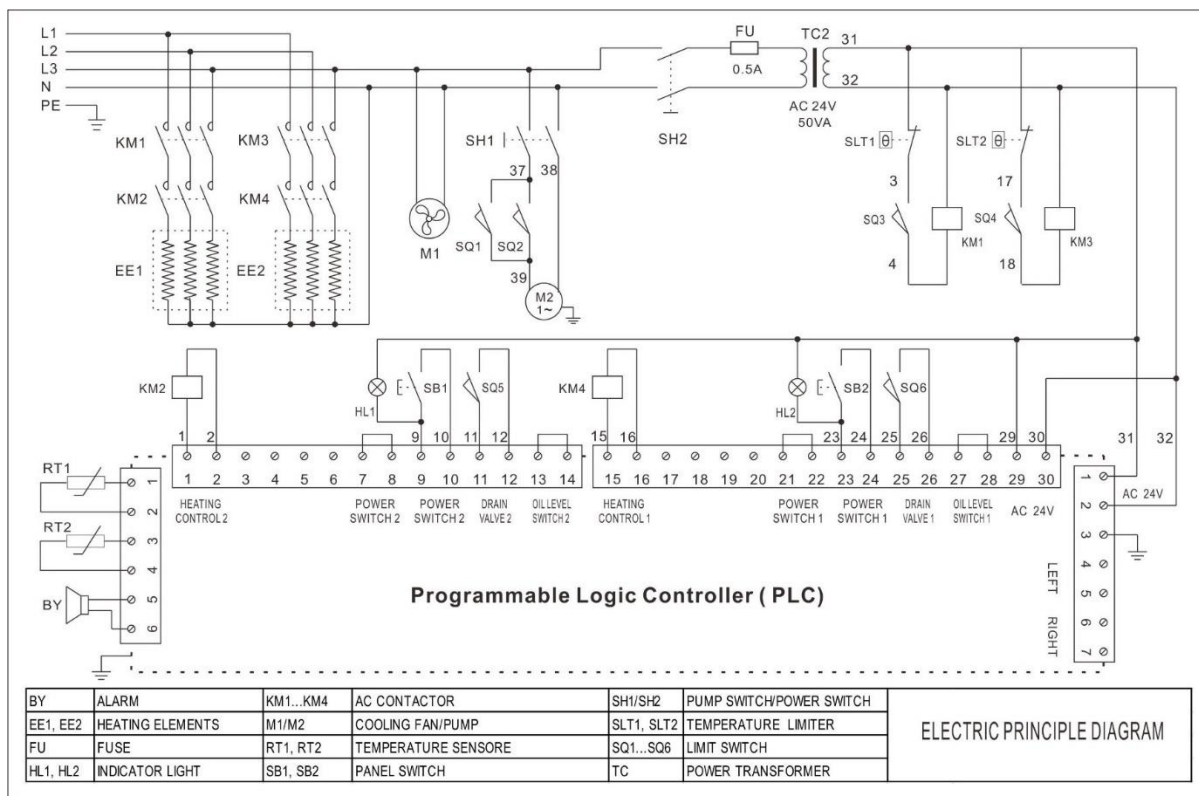
Afhankelijk van het geselecteerde programma (indien door u geconfigureerd) klinkt er een alarm om de mand te schudden of te roeren.

Aan het einde van de bereiding klinkt er een alarm waarin u wordt gevraagd de mand te verwijderen, of bij automatische modellen gaat de mand vanzelf omhoog.

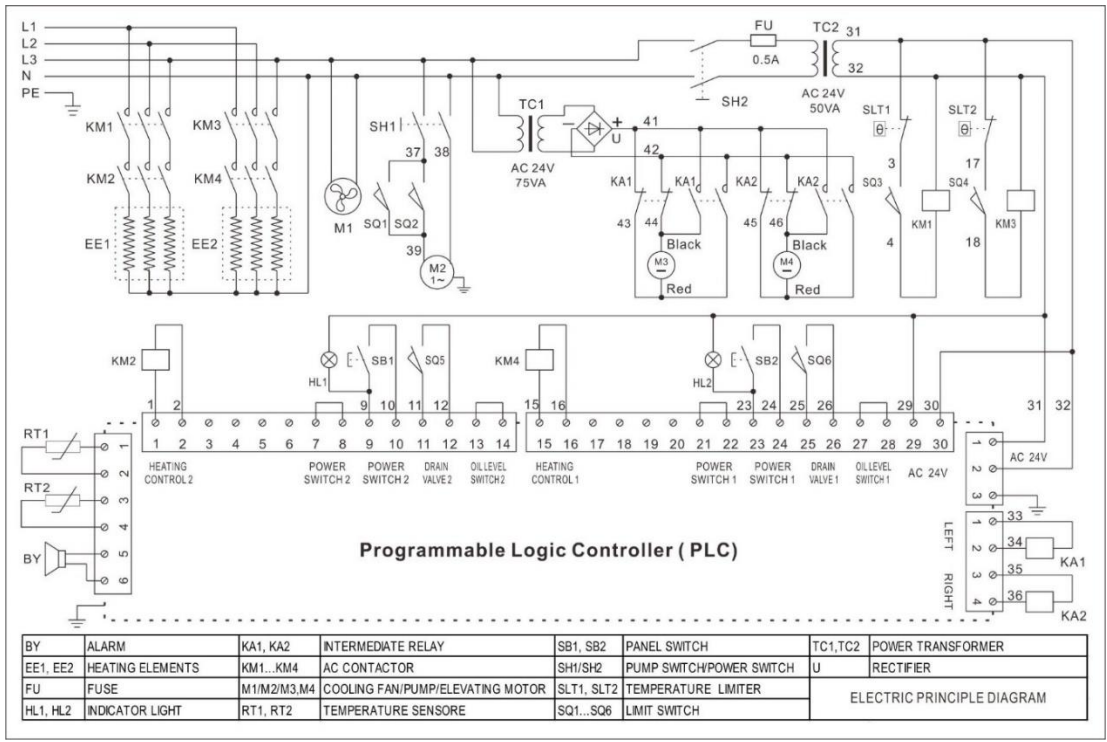
Door op de "Start/Stop"-knop te drukken (aangeduid met "C" in de tabel in hoofdstuk 1) wordt het programma opnieuw gestopt voor een volgende kookcyclus.

## II. Elektrische schema's

### 1. Modellen: CFPPF212 / CFPPF124



### 2. Automatische hefmodellen: CFPRAF212 / CFPRAF124



## 6. REINIGING EN ONDERHOUD

### 6.1 Veiligheidsinstructies

Alle onderhouds-, reinigings- of reparatiewerkzaamheden aan het apparaat moeten worden uitgevoerd wanneer de stekker uit het stopcontact is gehaald (geïsoleerd van alle stroombronnen). Het gebruik van bijtende schoonmaakmiddelen en baking soda voor het reinigen is verboden. Er mag geen water in de binnenkant van het apparaat binnendringen. Dompel het apparaat nooit onder in water of andere vloeistoffen. Gebruik hiervoor bestemde producten van het merk Casselin.

#### **⚠** WAARSCHUWING

Het apparaat kan niet worden gereinigd met een directe waterstraal (geen waterstraal onder druk).

### 6.2 Dagelijks onderhoud

Koppel het apparaat los  
 Maak het apparaat na elk gebruik schoon met warm water en een schone doek  
 Na het reinigen het apparaat polijsten en drogen met een zachte, droge doek. Alle onderdelen moeten worden gedroogd.  
 Bewaar het apparaat op een droge plaats.

### 6.3 Veiligheidsinstructies voor het onderhoud van het apparaat

Controleer het netsnoer dagelijks op beschadigingen. Gebruik het apparaat nooit als de kabel beschadigd is. Als de kabel defecten vertoont, moet deze worden vervangen door een gekwalificeerde technicus. Neem bij pech contact op met uw dealer.

Alle onderhouds- en reparatiewerkzaamheden mogen uitsluitend door een specialist worden uitgevoerd.

#### **MERKTE OP**

Haal bij een onderbreking de stekker uit het stopcontact, laat het apparaat afkoelen en neem contact op met uw dealer. Als het apparaat niet start, controleer dan uw netsnoer. Het apparaat mag niet op een stopcontact worden aangesloten, maar rechtstreeks op een stopcontact. Neem voor andere afwijkingen contact op met uw dealer.

**MERKTE OP**

Afval van oude apparaten: Elk oud apparaat moet worden afgevoerd in overeenstemming met de geldende regelgeving in het land\*. Het is verplicht om het apparaat onbruikbaar te maken door het netsnoer te verwijderen voordat u het weggooit.

*\* in de geest van ecologie en recycling*

**7. ONREGELMATIGHEDEN BIJ DE WERKING**

ANOMALIE	OORZAKEN	UITLEG
Het apparaat werkt niet, het verwarmingsindicatielampje brandt niet.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; De voedingskabel is niet aangesloten.</li> <li>&gt; De voedingszekering is geactiveerd.</li> <li>&gt; De voeding werkt niet.</li> <li>&gt; De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.</li> <li>&gt; De veiligheidsthermostaat is beschadigd.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Sluit de voedingskabel goed aan.</li> <li>&gt; Controleer al uw back-ups.</li> <li>&gt; Controleer de locatie van de doos.</li> <li>&gt; Druk op de resetknop in de behuizing.</li> <li>&gt; Neem contact op met uw dealer.</li> </ul>
Het apparaat is ingeschakeld, maar verwarmt niet. Het verwarmingsindicatielampje blijft uit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.</li> <li>&gt; De weerstand werkt niet meer.</li> <li>&gt; Contact met beschadigd verwarmingselement.</li> </ul>	Neem contact op met uw dealer.
De gewenste temperatuur wordt niet bereikt.	De thermostaat is beschadigd.	Neem contact op met uw dealer.
Het verwarmingselement stopt na een tijdje.	De veiligheidsthermostaat is geactiveerd.	Druk op de resetknop in de verdeelkast.

**MERKTE OP**

De hierboven genoemde verstoringen zijn uitsluitend ter informatie en zijn puur virtueel van aard. Neem bij twijfel contact op met uw dealer.