



Friteuse sur Pied



CFP8

CFP8-2

CFP13

CFP13-2

CASSELIN SAS
185A rue Louise Labbé
69970 Chaponnay
France

Tél : +33 (0) 4 82 92 60 00
Fax : +33 (0) 4 83 07 51 01
Mail : contact@casselin.com



1. Présentation	3
1.1 Informations	3
1.2 Description des symboles	3
1.3 Droits d'auteur	4
1.4 Déclaration de conformité	4
1.5 Garantie	4
2. Sécurité	4
2.1 Généralités	4
2.2 Utilisation conforme	4
2.3 Consignes de sécurité lors de l'usage de l'appareil	5
3. Transport, emballage et stockage	5
3.1 Inspection suite au transport	5
3.2 Emballage	6
3.3 Stockage	6
4. Caractéristiques du matériel	7
5. Installation et utilisation	8
5.1 Consignes de sécurité	8
5.2 Utilisation	8
6. Nettoyage et maintenance	10
6.1 Consignes de sécurité	10
6.2 Nettoyage et détartrage	10
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	10
6.4 Réparation	11

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 la friteuse professionnelle sur pied.

Chaque utilisateur doit respecter scrupuleusement toutes les consignes d'utilisation. Cette consigne 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.

Des modifications techniques peuvent être apportées à l'appareil pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

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 fermés et uniquement par une personne responsable.

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 !

Cette friteuse sert uniquement à faire frire des produits alimentaires adaptés pour la friture. Il est interdit de se servir de cet appareil pour faire chauffer d'autres produits alimentaires ou des liquides. 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.

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 fermés.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au 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 en 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.

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

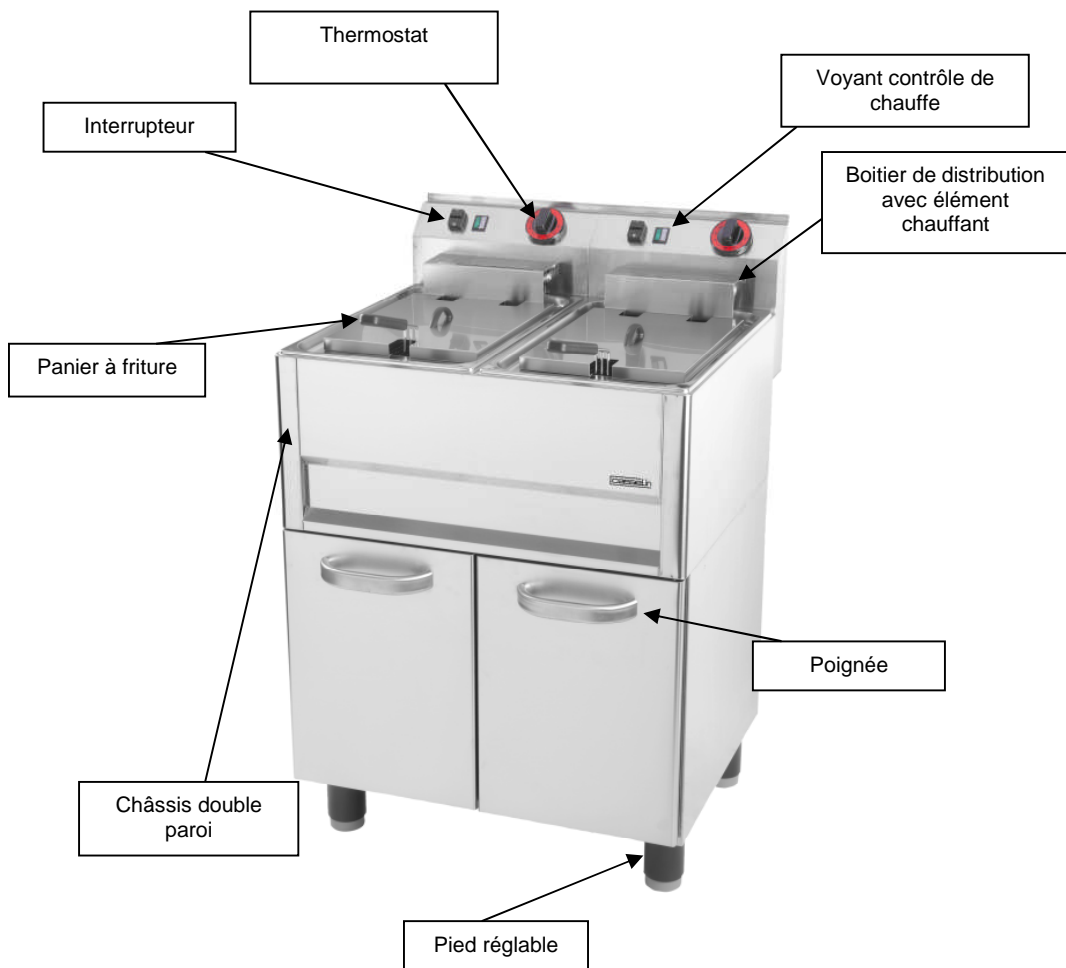


- Contrôle du stock supérieur à 2 mois (état général de l'appareil et tous les éléments le constituant)
- Pas de secousse du matériel
- Stockage en local et non extérieur.

4. Caractéristiques de la friteuse professionnelle sur pied.

Sous réserve de modifications

FRITEUSES				
Modèle	CFP8	CFP82	CFP13	CFP132
Capacité	8L	2x8L	13L	2x13L
Tension d'alimentation	6000W/400V/3NAC	2x6000W/400V/3NAC	9900W/400V/3NAC	2x9900W/400W3NAC
Bac à huile	1	2	1	2
Plage de réglage de température	50-190°C	60-190°C	60-190°C	60-190°C
Poids	30Kg	60Kg	34Kg	68Kg
Paniers friteuse	1	2	1	2
Dimensions paniers	210*235*100 mm	200*235*100mm	210*230*120mm	210*300*120mm
Dimensions	330*600*860/920mm	660x600x860/920mm	330*600*860/920mm	660*600*860/920mm



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 à une prise monophasée conforme.



AVERTISSEMENT !

En fonctionnant, l'appareil peut atteindre des températures élevées. Pour éviter les brûlures et les accidents, ne pas utiliser l'appareil en dysfonctionnement, en marche et ne pas utiliser des pièces détachées non fournies avec l'appareil.

L'huile de cuisson chaude cause des brûlures graves. N'essayez jamais de déplacer une friteuse qui contient de l'huile chaude, ni de transférer de l'huile de cuisson chaude d'un récipient à un autre.



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, entièrement avant le branchement

5.2 Utilisation



AVERTISSEMENT !

La mise en place de l'installation de l'appareil et la maintenance doivent être effectuée 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.

Mode d'emploi :

- L'appareil doit être retiré complètement de son emballage. Toutes les protections doivent être

entièrement retirées.

- Placer l'appareil debout sur une surface solide et plate. Ne jamais mettre la friteuse professionnelle sur pied sur une surface inflammable.

- Ne pas installer cet appareil à proximité de feux ouverts, ou autres appareils de chauffage.

- Nettoyer avec soin l'appareil et ses accessoires. Ne pas utiliser de produits abrasifs.

- L'appareil doit être branché directement à une prise murale. L'utilisation d'une multiprise fera disjoncter l'appareil.

- L'appareil doit être placé avec une distance de sécurité de 10 cm avec le mur.

- Vérifier qu'il n'y a pas d'eau dans le bac à huile puis verser de l'huile dans le bac. Deux repères sont inscrits dans le bac à huile. Les quantités minimales et maximales sont à respecter. Il est recommandé d'utiliser une huile de qualité, les huiles végétales moins saturées en graisses sont recommandées. (Quand vous utilisez une graisse végétale solide, faites-la toujours fondre avant de l'ajouter au bassin de friture)

- Branchement électrique : l'installation et la mise en service de l'appareil doivent être confiées à un personnel possédant les compétences nécessaires à cet effet et effectuées dans le respect des normes en vigueur en matière de prévention des accidents. Veiller à effectuer le branchement dans le respect des données figurant sur la plaque des caractéristiques techniques. Les prises d'alimentation doivent se trouver à proximité de l'appareil et être d'accès facile. Si ce matériel est câblé directement sur l'alimentation électrique, il faut incorporer un moyen de coupure de l'alimentation avec séparation des contacts d'au moins 3mm pour tous les pôles.

- Changer régulièrement l'huile. Après le refroidissement de la friteuse et de l'huile, verser prudemment l'huile usagée dans le récipient de récupération et l'évacuer en respectant les règles de protection de l'environnement.

- Vérifier que l'appareil est mis hors tension et brancher l'appareil une fois le niveau d'huile atteint, ne jamais mettre en marche l'appareil avec un niveau d'huile non atteint. Une fois branché le voyant lumineux vert s'allume.

- Appuyer sur l'interrupteur, puis tourner le thermostat jusqu'à la température souhaitée. Le voyant vert s'allume, puis s'éteint une fois la température souhaitée atteinte.

Une fois la friture effectuée, accrocher le panier de façon à l'égoutter et ne pas refermer le couvercle avant que l'huile ou la graisse ne soit refroidie.

- Lorsque la température choisie est réglée, le voyant de température s'allume. Il s'éteint une fois la température souhaitée atteinte.

- Grâce à son thermostat, lorsque la température baisse, l'appareil recommence à chauffer pour maintenir l'huile à la température souhaitée, le voyant de température se rallume automatiquement.



AVERTISSEMENT !

Lors d'une utilisation intensive, l'huile peut chauffer et s'enflammer, penser à laisser refroidir l'huile et à la changer régulièrement pour éviter cela.

Cette friteuse peut basculer et cause des blessures si elle n'est pas fixe.

L'appareil en service peut atteindre des températures élevées. Les côtés extérieurs et la surface de la friteuse peuvent être chauds. L'appareil ne doit pas être touché ou déplacé pendant ou juste après son utilisation. Les mains et le visage doivent être protégés d'éclaboussures de graisse éventuelles.

A la fin de l'utilisation, mettre le bouton de réglage de température sur 0°C. Puis débrancher l'appareil.



→ REMARQUE !

L'appareil est doté d'un système de sécurité en cas de surchauffe. Le thermostat de sécurité en assure le blocage et se déclenche alors (bouton rouge situé sur la partie externe). Si le thermostat de sécurité se déclenche, toujours laisser la friteuse refroidir avant d'établir la cause de l'anomalie. Les opérations de filtrage, de nettoyage doivent toujours s'effectuer sur un appareil refroidi et hors tension.

Si ce système de protection se met en marche régulièrement, il est impératif de prendre contact avec notre service après-vente.



L'installation d'une hotte d'évacuation d'air est conseillée.

6. Entretien

6.1 Consignes de sécurité

- Tout entretien, nettoyage, réparation de l'appareil doit se faire avec une friteuse professionnelle débranchée et refroidie.
- L'huile doit toujours être retirée de la friteuse avant de tenter de la déplacer. Cette friteuse peut basculer et causer des blessures si elle n'est pas fixe.
- 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.



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 la friteuse professionnelle à l'eau chaude avec un chiffon propre après chaque utilisation
- Changer l'huile de friture régulièrement une fois l'huile refroidie.
- L'élément chauffant (la résistance) peut être retiré afin de faciliter le nettoyage de chaque composant.
- 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 la friteuse professionnelle.

- 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 endommagements, celui-ci doit être remplacé par un électricien qualifié.

- En cas de panne, adressez-vous à votre revendeur ou à notre service après-vente.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation doit être effectuée par un professionnel.

6.4 Réparation

L'appareil possède une protection contre la surchauffe. En cas de déclenchement, il faut impérativement laisser refroidir l'appareil.



→ **REMARQUE !**

En cas de disjonction, débrancher l'appareil et laisser le refroidir.

Si l'appareil de démarre pas, vérifier votre cordon d'alimentation.

L'appareil ne doit pas être branché sur une multiprise mais directement à une prise murale.

Pour toute autre anomalie, contacter votre revendeur ou votre service après-vente.



→ **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.

CASSELIN SAS

185A rue Louise Labbé
69970 Chaponnay
France

Tél : +33 (0) 4 82 92 60 00

Fax : +33 (0) 4 83 07 51 01

Mail : contact@casselin.com



Standing fryer



CFP8

CFP8-2

CFP13

CFP13-2



1. Display	14
1.1 Information	14
1.2 Symbol meaning	14
1.3 Copyright	15
1.4 Statement of conformity	15
1.5 Warranty	15
2. Safety notice	15
2.1 General information	15
2.2 Appropriate use	15/16
2.3 Safety instruction	16
3. Delivery, packing and storage	16
3.1 Delivery checking	16
3.2 Packaging	17
3.3 Storage	17
4. Technical data	17/18
5. Installation instruction and use	19
5.1 Safety instructions	19
5.2 Installation and use	19/20/21
6. Cleaning and maintenance	21
6.1 Safety instructions	21
6.2 Daily maintenance	21/22
6.3 Safety instruction for maintenance	22
6.4 Troubleshooting	22

1. Display

1.1 Information

Please take note of this user's manual before installing and using your appliance.

Keep this operating manual for reference with your appliance: it has been drawn up for your own and other people's safety and to ensure a perfect use of the appliance.

If the appliance is sold or transferred to someone else, ensure that the manual is with it.

1.2 Symbols meaning

Important notes for your safety are especially marked. Always observe these notices to avoid accidents and damage to the appliance or to the user.



WARNING !

Warning concerning health hazards describing possible risks of injury. Caution and concentration are imperative to use this appliance.



DANGER ELECTRIC SHOCK !

The appliance runs on electricity, that means there is a general risk of electric shock that can lead to injury or death.



IMPORTANT !

Non-compliance with the using instructions can involve a breakdown or the destruction of the appliance.



ADVICE !

To keep your appliance in good working order follow these operating instructions.



ADVICE!

Read this operating manual completely before installing and working with the appliance.

We do not accept any responsibility for damages due to non-observance of these operating instructions. Engineering changes can be brought to the appliance to improve its functional qualities and its development.



1.3 Copyright

This note of instructions for use is protected by the copyright law. All rights reserved, no part of this note may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted, in any form or by any means, without the permission of the author. Non respect of this disposition will lead to a law procedure and damages.

1.4 Statement of conformity

This appliance corresponds to the standards and current directives of European Economic Community as detailed in our statement of conformity

1.5 Warranty

The instructions of use have been established taking account of the regulation in force, of the current technical development, our own knowledge and experience. All translations were drawn up with professionalism. However our responsibility cannot be engaged in case of mistranlation. The French text still the reference.

2. Safety

Safety instructions are important notes to avoid accidents and damage on the appliance. You will find these safety instructions in the individual chapters of this note and they are represented by special symbols. For an optimal protection against the risks and to maintain the efficiency and safety of the appliance we recommend observing these notices that must be visible on the appliance.

2.1 General information

Safety instructions are dedicated to avoid mistakes, and provide important information for insuring safe installation, use and maintenance of the appliance. Consequently the appliance must be used for the purpose for which it was expressly designed. Any other use is considered to be improper and consequently dangerous. The appliance is conceived according to the current technical rules. It must be used in close buildings, only by one responsible person.

2.2 Appropriated use

Non-compliance with using instructions can lead to serious injuries or damage to the appliance. We take no responsibility for damages due to violations of the operating instructions. Any intervention work on your appliance must be performed by qualified professionals.



IMPORTANT!

Professional deep fryers are dedicated expressly to fry appropriated food. It is forbidden to warm or boil other inappropriate food or liquid. Any other use is considered inappropriate and is prohibited. Any



charge related to inappropriate use cannot be acceptable and considered null and void. A corresponding use must be in total accordance with the using described in the user manual. A corresponding use must respect the safety regulations, hygiene, cleaning and maintenance.

2.3 Safety instructions

So far as indications on labor security are concerned, it refers to European Union's rules currently in force at the time of production of the appliance. For a regular commercial practice of the appliance, the owner is responsible for checking and respecting the official texts regarding labor security and respect new prescriptions.

For countries out of UE, laws and rules of the concerned country must be respected as well as the rules for environmental protection



IMPORTANT!

This appliance is not intended to be used by persons (including children) with impaired physical, sensorial or mental abilities and/or insufficient experience or knowledge, unless they are supervised by a person responsible for their safety or have been instructed in the proper use of the appliance by this person.

Forbidden to children

Children should be supervised in order to make sure that they don't play with the appliance. Keep the appliance out of reach of people of these groups.

The appliance must be used only inside closed building

3. Delivery, packing and storage.

3.1 Delivery checking

Immediately contact your dealer if you have found damage resulting from transport. In case of packaging damaged you can refuse the parcel or accept it but with the mention of the damage on the delivery document.

Unpack the appliance with all its accessories. Check the contents for completeness and possible damages.

The damages will be considered receivable if a detailed claim is send to the dealer within the intended deadlines

3.2 Packing

Always transport or ship the appliance in its original packaging to avoid damage. Keep the packaging for such an event (removal or back to the supplier for warranty).

The standards in force in your country concerning environmental protection must imperatively be respected before destruction of packaging.

3.3. Storage



IMPORTANT !

The appliance must be stored in its packaging of origin closed

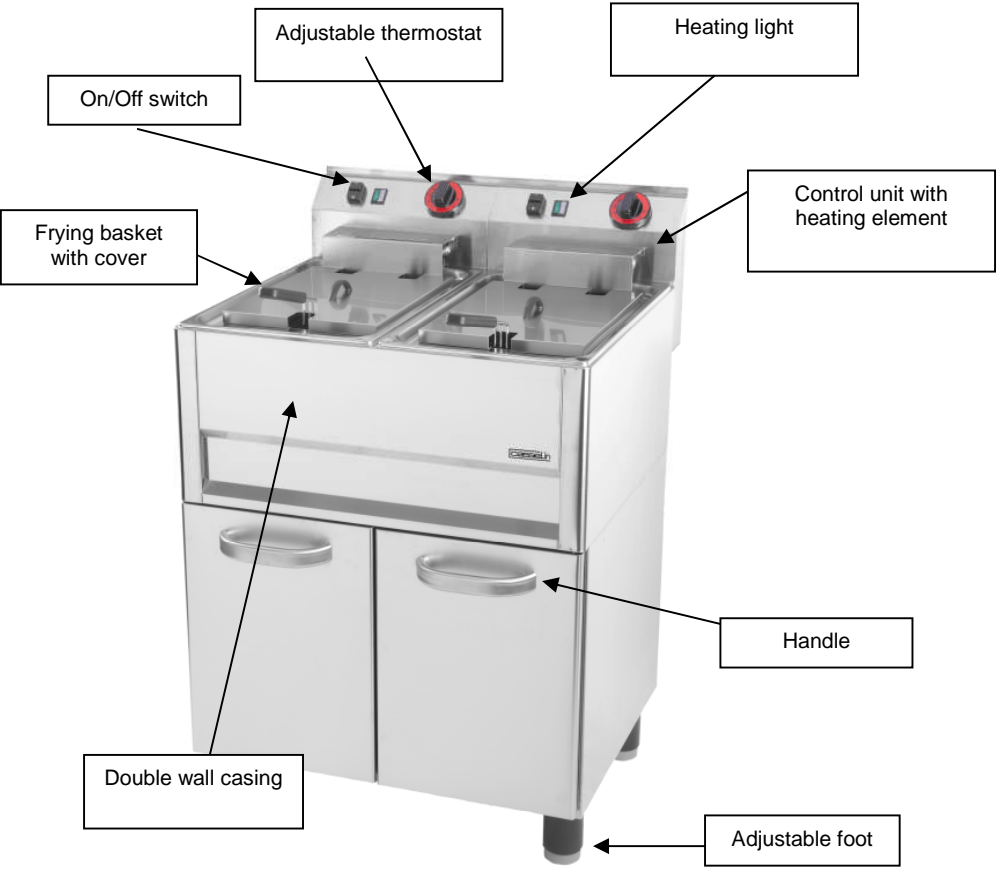
Storage of the appliance:

- In a dry room without humidity
- Protected from sun
- Checking of the product in stock from more than two months (general state and all parts of the appliance)
- Avoid shocks
- Cannot be stored outside

4. Technical data

Subject to modifications

FRYERS				
Item	CFP8	CFP82	CFP13	CFP132
Capacity	8L	2x8L	13L	2x13L
Voltage and frequency	6000W/400V/3NAC	2x6000W/400V/3NAC	9900W/400V/3NAC	2x9900W/400W3NAC
Oil tank	1	2	1	2
Heat settings	50-190°C	60-190°C	60-190°C	60-190°C
Weight	30Kg	60Kg	34Kg	68Kg
Basket	1	2	1	2
Basket dimensions	210*235*100 mm	200*235*100mm		
Dimensions	330*600*860/920mm	660x600x860/920mm		



5. Installation and use

5.1 Safety instructions



DANGER ELECTRIC SHOCK!

- Don't let the power supply cord touch hot parts
- Don't let the power supply cord along a table or a counter
- The appliance must be connected with a single-phase socket in conformity.
- Before any installation check all the electric cables or piping
- Never pour water in/on an appliance in function



WARNING !

Operating your appliance can reach very high temperature. To avoid injuries and burns do not use the appliance if it is damaged. Do not use spare parts not provided with your appliance

Hot cooking oil causes severe burns, personal injury and fire and/or property damage. Never attempt to move a fryer containing hot oil or to transfer hot oil from one container to another.



DANGER ELECTRIC SHOCK !

In the event of bad installation, the appliance can be dangerous and cause injuries. The electrical safety of this appliance is ensured only if it is correctly connected to an efficiently earthed system in accordance with electrical safety regulations. The appliance must be unpacked entirely before the connection.

5.2 Installation and use



WARNING !

Installation and maintenance must be only carried out by qualified technician. Never let your appliance operating without supervision.

Always operate with dry hands.

Operating never move or tilt your appliance.

Operating instructions :

- Remove all protective foils and packaging material prior to usage.
- Place the appliance on a flat, solid, and heat-resistant surface, on its vertical position.



- Never install your appliance on inflammable surface.
- Do not install the appliance near open fireplaces or all hot sources.
- Clean carefully the appliance and accessories. Don't use abrasive products.
- Connect the appliance directly to a wall plug socket. The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions is not recommended.
- To properly service the fryer and to secure it 10 cm of clearance is needed on all sides of the fryer.
- Before pouring oil in the tank check there is no water in it. Fill the tank with the required volume of oil. Maximum and minimum oil level markers. These levels must be respected.
- We recommend using a good quality oil to preserve your appliance. Vegetal oil contents less saturated grease. (If solid grease is used, always pre-melt it before adding it to the fry pot.
- Electric connexion: installation of this unit should be performed only by a qualified service technician and in accordance with the actual text regarding accident prevention. All wiring connections for this appliance must be made in accordance with the wiring diagrams furnished on the appliance. To avoid electrical shock, this fryer must be adequately and safely grounded (earthed). If the appliance is wired directly into the electrical power supply a mean for disconnection from the supply giving a contact separation of at least 3mm in all poles must be incorporated in the fixed wiring. This appliance must be positioned so that the plug is accessible unless other means for disconnection from the power supply is provided.
- Oil must be changed regularly. Once cooling down, discard used frying oil, use appropriate container in order to be recycled following the rule for the protection of the public health and the environment, store in a tank in order to be recycled.
- Before pouring oil check the appliance is off. Once filled with oil to the proper level, you can move the power switch to the on position. Then the green indicator light in green. Adjust the thermostat on the chosen temperature. The green light turns off when the chosen temperature is reached. Once your product is fried, lift the basket from oil, shake it to remove exceed oil. Never close the lid when oil is hot, wait for it cool down.



WARNING !

With prolonged use, the flashpoint of frying oil is reduced. Discard the frying oil if it shows signs of excessive smoking or foaming, or serious burns, personal injury, fire, and/or property damage could result. Operating the appliance can reach very high temperatures. Sides and surface of the food warmer can be hot. Before moving or touching your appliance let it cool down.

Hands and face must be protected against grease projections.

After use turn all control on the off position (thermostat on 0). Unplug the appliance.



REMARQUE !

Your appliance is provided with an overheating protection. When this protection has been activated you must let your appliance cool down.

If overheating protection is stated regularly, contact your dealer.

To reset the appliance, press the reset button located on the back side of the appliance. You must unscrew the plastic protection (counterclockwise), press the reset button and replace the plastic protection (clockwise).



We recommend you consult a local ventilation or heating company to help in designing an adequate ventilation system

6. Entretien

6.1 Consignes de sécurité

6. Cleaning and maintenance

6.1 Safety instructions

- Before servicing (clean, maintenance, repair) unplug the appliance
- Caustic detergents, sodium bicarbonate are forbidden for the cleaning of your appliance.
- Check regularly the power cord.
- Hot cooking oil causes severe burns, personal injury and fire and/or property damage. Never attempt to move a fryer containing hot oil or to transfer hot oil from one container to another.
- If not fixed this appliance can cause severe injuries.
- Your appliance must not be in contact with water when operating; Let it cool down



WARNING !

Not direct washing via water jets (neither jet under pressure)

6.2 Daily cleaning

- Unplug your appliance before cleaning.
- Clean your appliance with a soft cloth and hot water after using.
- Regularly discard frying oil. (Always when it is cooled down)
- The heating element can be easily removed to allow easy cleaning of each element.
- Dry it thoroughly after cleaning (with a dry soft cloth).
- Store the appliance in a cool and dry place.

6.3 Safety instructions relating to maintenance

- Daily check the state of your appliance: do not use it if it is damaged or if the power cord is damaged. If the power cord is damaged it must be replaced by a professional electrician.
- In case of break down contact your supplier.
- Any intervention work on your appliance must be performed by a qualified professional.

6.4 Troubleshooting

Your appliance is provided with an overheating protection. When this protection has been activated you must let your appliance cool down.



REMARQUE !

If overheating protection has been activated let your appliance cool down.

If your appliance does not start check the power cord.

The use of adaptors, multiple sockets and/or extensions is not recommended.

For any other anomaly contact your supplier or our after-sales service.



ADVICE !

Waste Electronic and Electric Equipment

To avoid any abuse and dangers and to fit the rules of the concerned countries before disposing of the used appliance you must remove main electric cable.

CASSELIN SAS

185A rue Louise Labbé
69970 Chaponnay
France

Tél : +33 (0) 4 82 92 60 00

Fax : +33 (0) 4 83 07 51 01

Mail : contact@casselin.com