



## Friteuse Professionnelle à poser



**CFE4 - CFE4-2 - CFE8 - CFE8-2**

**CASSELIN SAS**  
185 A rue Louise Labbé  
699970 CHAPONNAY  
France

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



<b>1. Présentation</b>	<b>4</b>
1.1 Informations	4
1.2 Description des symboles	4
1.3 Droits d'auteur	5
1.4 Déclaration de conformité	5
1.5 Garantie	5
<b>2. Sécurité</b>	<b>5</b>
2.1 Généralités	5
2.2 Utilisation conforme	5
2.3 Consignes de sécurité lors de l'usage de l'appareil	6
<b>3. Transport, emballage et stockage</b>	<b>6</b>
3.1 Inspection suite au transport	6
3.2 Emballage	7
3.3 Stockage	7
<b>4. Caractéristiques du matériel</b>	<b>7-8</b>
<b>5. Installation et utilisation</b>	<b>9</b>
5.1 Consignes de sécurité	9
5.2 Utilisation	9-10-11
<b>6. Entretien</b>	<b>11</b>
6.1 Consignes de sécurité	11
6.2 Nettoyage	11
6.3 Consignes de sécurité relatives à la maintenance	12
6.4 Réparation	12
<b>7. Irrégularités de fonctionnement</b>	<b>13-14</b>

## 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 de la friteuse professionnelle.

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.

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 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.

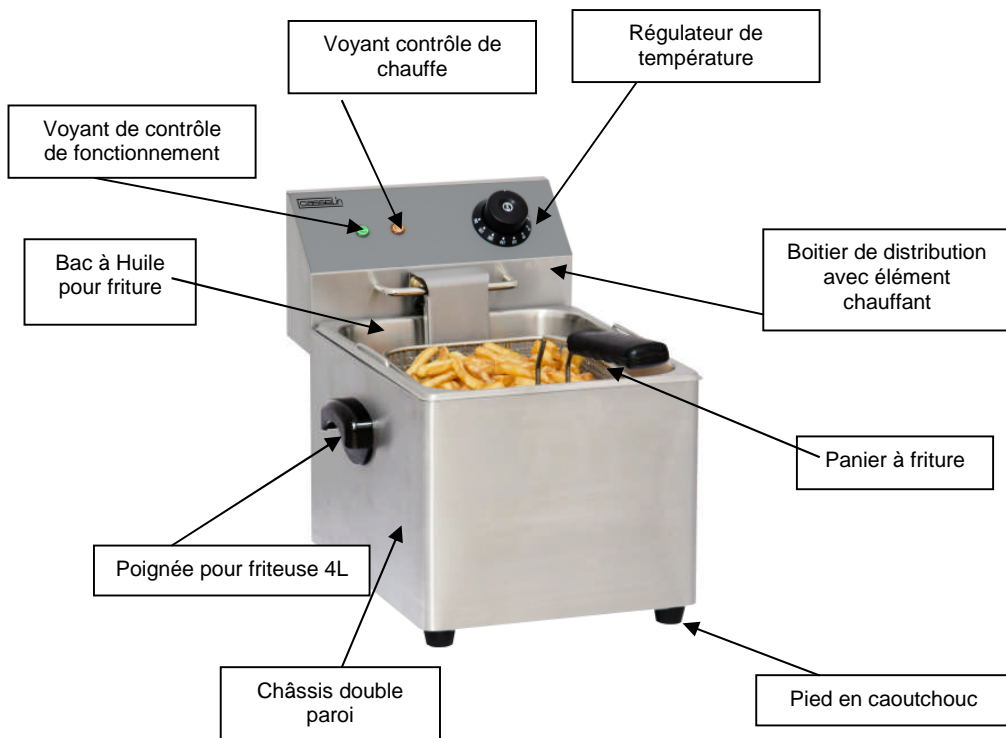
Le stockage peut être effectué en respectant ces conditions :

- 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.

Sous réserves de modifications.

FRITEUSES				
Modèle	CFE4	CFE4-2	CFE8	CFE8-2
Capacité	4L	2x4L	8L	2x8L
Tension d'alimentation	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz
Bac à Huile	1	2	1	2
Plage de réglage de température	60-190°C	60-190°C	60-190°C	60-190°C
Poids	7,0Kg	10,5Kg	7.1Kg	12,5Kg
Paniers friteuses	1	2	1	2
Dimensions	L220xP400xH315mm	L435XP400XH315mm	L265xP430H340mm	L550xP430XH340mm



Livrée avec : couvercle et protection grillagée pour la résistance

## 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, et ne pas utiliser des pièces détachées non fournies avec l'appareil.***



**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 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.**



### 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 l'appareil sur une surface inflammable.
- Ne pas installer cet appareil à proximité de feux ouverts, ou autres appareils de chauffage.
- Le câble électrique doit être protégé à au moins 16 ampères. L'appareil doit être branché directement à une prise murale. L'utilisation d'une multiprise fera disjoncter l'appareil.
- Retirer le coffret de commande en le soulevant avec précaution jusqu'à ce qu'un CLIC se fasse entendre.
- Prendre les poignées fournies et les visser sur les côtés de la friteuse.
- Nettoyer soigneusement toutes les parties de l'appareil avant son utilisation avec un produit adapté. Le boîtier de commande ne doit pas être au contact d'eau ou d'humidité.
- Placer le bac à huile dans la cuve.
- 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.
- Vérifier que l'appareil est mis hors tension et brancher l'appareil, une fois branché le voyant lumineux vert s'allume. Pour la friteuse double, deux prises seront nécessaires. Tournez le bouton de réglage de température. La température peut être comprise entre 60° et 190°C.
- Lorsque la température choisie est réglée, le voyant rouge de température s'allume. Une fois la température souhaitée atteinte, le voyant rouge s'éteint.
- Lorsque la température baisse, l'appareil recommence à se réchauffer et le voyant rouge se rallume automatiquement grâce à son thermostat.
- 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.



#### **REMARQUE !**

**Pour les modèles friteuses 4L /2x4L : 0,6Kg d'aliments à frire par bac**

**Pour les modèles friteuses 8L/2x8L : 0,9Kg d'aliments à frire par bac**

Si ces quantités sont dépassées mauvaise qualité de friture et risque de formation de mousse à la surface de l'huile chaude.



#### **AVERTISSEMENT !**

***Lors d'une utilisation intensive, l'huile peut chauffer et s'enflammer, pour éviter cela, nous vous recommandons de changer l'huile régulièrement (toujours effectuer la vidange lorsque la friteuse est refroidie et débranchée)***

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



## AVERTISSEMENT !

La vidange de l'appareil doit se faire avec un appareil débranché et refroidi



## REMARQUE !

L'appareil est doté d'un système de sécurité en cas de surchauffe. En cas de déclenchement, débrancher l'appareil et laisser ce dernier refroidir. Si ce système de protection se met en marche régulièrement, il est impératif de prendre contact avec notre service après-vente ou bien votre revendeur.

Après l'arrêt automatique, l'appareil ne peut être mis en service qu'en appuyant sur la touche Reset située à l'arrière de l'appareil pour cela, attendre que la température de l'huile baisse, dévisser ensuite la protection plastique en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, appuyer sur la touche reset puis revisser la protection plastique.

## 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'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.



## AVERTISSEMENT !

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

### 6.2 Nettoyage

- Débranchez l'appareil



- Nettoyer la friteuse professionnelle à l'aide d'eau chaude et d'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 relative à la maintenance.**

- 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.
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que 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.***



**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.

## 7. Irrégularité de fonctionnement

ANOMALIE	CAUSES	EXPLICATION
La friteuse ne fonctionne pas, la lampe témoin de chauffe ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le câble d'alimentation n'est pas branché.</li><li>• Le fusible de l'alimentation électrique s'est déclenché</li><li>• Le boîtier d'alimentation électrique ne fonctionne pas</li><li>• Le thermostat de sécurité s'est déclenché</li><li>• Pas de contact avec le micro-interrupteur</li><li>• Thermostat de sécurité endommagé</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Branchez le câble d'alimentation convenablement</li><li>• Vérifiez l'ensemble de vos fusibles</li><li>• Vérifiez l'emplacement du boîtier</li><li>• Appuyez sur le bouton reset situé dans le boîtier</li><li>• Contactez votre revendeur</li><li>• Contactez votre revendeur</li></ul>

<p>La friteuse est allumée mais elle ne chauffe pas. La lampe témoin de chauffe reste éteinte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermostat de sécurité s'est mis en marche</li> <li>• La résistance ne fonctionne plus</li> <li>• Contact avec l'élément chauffant endommagé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contactez votre revendeur</li> </ul>
<p>La température demandée n'est pas atteinte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermostat est endommagé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contactez votre revendeur</li> </ul>
<p>L'élément chauffant s'arrête après un certain temps.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le thermostat de sécurité s'est mis en route</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Appuyez sur le bouton Reset dans le boîtier de distribution</li> </ul>
<p>Le voyant vert est allumé mais le voyant orange ne s'allume pas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La température voulue est atteinte</li> <li>• Résistance endommagée</li> <li>• Le voyant de chauffe ne fonctionne plus</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contactez votre revendeur</li> </ul>



**REMARQUE !**

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

**CASSELIN SAS**  
 185 A rue Louise Labbé  
 699970 CHAPONNAY  
 France

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



## COUNTER TOP PROFESSIONAL FRYERS



**CFE4 - CFE4-2 - CFE8 - CFE8-2**



<b>1. Display</b>	<b>17</b>
1.1 Information	17
1.2 Symbol meaning	17
1.3 Copyright	18
1.4 Statement of conformity	18
1.5 Warranty	18
<b>2. Safety notice</b>	<b>18</b>
2.1 General information	18
2.2 Appropriate use	18
2.3 Safety instruction	19
<b>3. Delivery, packing and storage</b>	<b>19</b>
3.1 Delivery checking	19
3.2 Packaging	20
3.3 Storage	20
<b>4. Technical data</b>	<b>20-21</b>
<b>5. Installation instruction and use</b>	<b>22</b>
5.1 Safety instructions	22
5.2 Installation and use	22-23-24
<b>6. Cleaning and maintenance</b>	<b>24</b>
6.1 Safety instructions	24
6.2 Daily maintenance	24
6.3 Safety instruction for maintenance	24
6.4 Troubleshooting	25
<b>7. If operating anomalies occur</b>	<b>26-27</b>

---

## 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 !**

No-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 mistranslation. 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!**

**Countertop professional 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

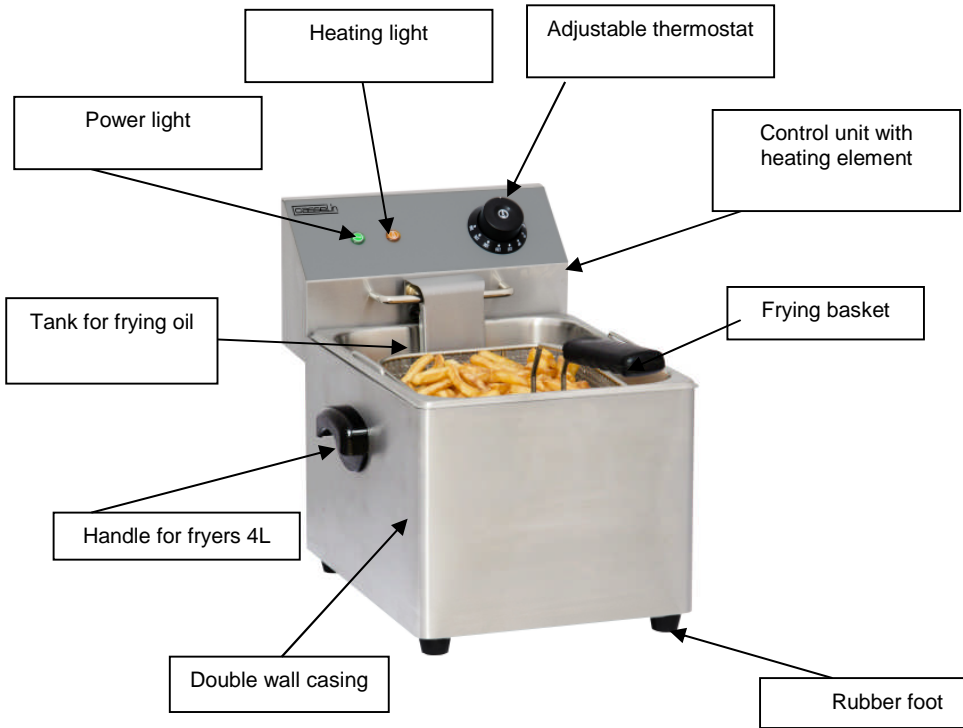
Storage of the appliance:

- 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	CFE4	CFE4-2	CFE8	CFE8-2
Capacity	4L	2x4L	8L	2x8L
Voltage and frequency	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz	230V-50Hz
Oil tank	1	2	1	2
Heat settings	60-190°C	60-190°C	60-190°C	60-190°C
Weight	7,0Kg	10,5Kg	7.1Kg	12,5Kg
Basket	1	2	1	2
Dimensions	L220xP400xH315mm	L435XP400XH315mm	L265xP430H340mm	L550xP430XH340mm



Delivered with:  
Cover and protective grill for heating element.

## 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



#### **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**



#### **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.
- The plug must be protected by a circuit breaker of 16 A. Connect the appliance directly to a wall plug socket. The use of adaptors, multiple sockets and/or

extensions is not recommended.

- Clean all parts prior using.
- Carefully pull out the control unit until you find the good position (you hear a Click sound).
- Screw the provided insulated handles on the casing. Clean all parts before using with a dedicated soap and water. Be careful the control unit must not be in contact with water or humidity.
- Place the removal oil tank in the casing.
- 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.
- Plug your appliance. The power light turns green. For the double tank fryer you need two sockets. Turn the adjustable thermostat on the desired temperature. The temperature range is 60° to 190°. The heating light turn red and it lights off when the desired temperature is reached.
- The thermostat will then continue to cycle on and off, maintaining the set temperature. The amber pilot light will also cycle on and off with the thermostat.
- Oil must be changed regularly. Once the appliance and oil are cooled, pour oil carefully in appropriate container in order to be recycled following the rule for the protection of the public health and the environment.



#### →ADVICE !

**Don't overload the basket with products:**

**For the item 4L or 2x4L: 0.6 kg of product to fry/tank**

**For the item 8L or 2x8L: 0.9 kg of product to fry/tank**

If you do not respect these specifications, you'll obtain a lower quality fried products and overflowing, smoking or foaming can occur.



#### 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 surfaces 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.***



#### WARNING !



**Always discard the frying oil when your appliance is unplugged and cooled down.**



**ADVICE !**

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 or our after-sales service.

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).

## **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.
- Never dip your appliance in liquid.



**WARNING !**

Not direct washing with 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.*



**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.**



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.

**7. If operating anomalies occur.**



ANOMALIE	CAUSES	ANSWER
<p>The fryer does not function and the heating indicator is not lighted</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The power cord is unplug</li> <li>• The fuse of the power supply started or is defective</li> <li>• The control unit does not function</li> <li>• The high limit thermostat in on</li> <li>• No contact to the micro-switch</li> <li>• High limit thermostat is damaged.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plug the power cord</li> <li>• Control the fuses</li> <li>• Check the position of the control unit</li> <li>• Press the reset button on the back side of the appliance.</li> <li>• Contact your retailer</li> <li>• Contact your retailer</li> </ul>
<p>The fryer is on but it does not heat. The heating indicator is not lighted.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The high limit thermostat is started</li> <li>• The heating element is damaged</li> <li>• The contact with the heating element is damaged.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the reset button</li> <li>• Contact your retailer</li> </ul>
<p>The required temperature is not reached</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The thermostat is damaged</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact your retailer</li> </ul>

<p>The heating element stopped without reaching the required temperature</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The high limit thermostat is started</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Press the reset button</li> </ul>
<p>The green light is on but the orange one is off</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The required temperature is reached</li> <li>• The heating element is damaged</li> <li>• The heating light is damaged</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contact your retailer</li> </ul>



**ADVICE !**

The above anomalies are indications. If you cannot solve the problem contact your retailer.

**CASELIN SAS**  
 185 A rue Louise Labbé  
 699970 CHAPONNAY  
 France

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