

FRITEUSE GAZ



CFG10 – CFG102

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

- 5.1 Consignes de sécurité
- 5.2 Utilisation
- 5.3 Problèmes et solutions

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

- 6.1 Entretien et nettoyage

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.

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 | CFG10 | CFG102 |
|-------------------|--------------------------|------------------------------|
| Puissance | 6 500 W gaz | 13 000 W gaz |
| Capacité | 10 Litres | 2 x 10 Litres |
| Dimensions cuve | L 238 x P 300 x H 292 mm | 2 x L 238 x P 300 x H 292 mm |
| Dimensions panier | L 215 x P 290 x H 120 mm | L 215 x P 290 x H 120 mm |
| Dimensions | L 400 x P 600 x H 650 mm | L 700 x P 600 x H 650 mm |
| Poids | 32 Kg | 58 Kg |

5. INSTALLATION ET UTILISATION

5.1 Consignes de sécurité

La friteuse doit être installée dans un local suffisamment aéré, en respect des normes en vigueur en cette matière dans chaque pays.

On doit, en particulier, tenir compte du fait que l'air nécessaire à la combustion est égal à environ 2 m³ / h pour 1 kW de puissance installée.

Les friteuses peuvent être mises dans une position isolée ou installées avec d'autres appareils de notre série. Ne jamais positionner la friteuse à moins de 150 mm de tout matériau combustible.

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.

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.

Evacuation des produits de combustion

Type A1 : Pour ce type d'appareils, l'évacuation des produits de combustion a lieu directement, à travers l'ouverture rectangulaire pratiquée dans le haut, vers le local où est installée la friteuse. Cette dernière ne doit pas nécessairement être reliée à un tuyau d'aspiration vers l'extérieur.

Lors de l'installation de la friteuse, on devra faire bien attention à ce que la sortie des produits de combustion ne soit pas bouchée par quelque mur ou autre obstacle.

On conseille de placer la friteuse sous une hotte d'aspiration des fumées de façon à assurer une parfaite évacuation des gaz de combustion.

Raccordement au gaz

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

L'appareil est équipé d'une prise de gaz filetée diamètre **G ½"** et l'une de ses extrémités a été prévue pour accueillir un joint d'étanchéité.

Contrôler la pression du gaz en entrée en faisant bien attention aux pertes de pression du réseau de distribution ; placer éventuellement un stabilisateur ou un régulateur de pression du gaz afin que la pression en entrée à la friteuse ne dépasse pas celle qui est indiquée sur la plaque d'identification placée sur l'appareil.

Lors de l'installation de la friteuse, on peut utiliser des tuyaux rigides ou flexibles.

Si on utilise des tuyaux rigides, on devra prévoir un robinet de fermeture du gaz, le plus près possible du raccordement de la friteuse. Si on utilise au contraire un tuyau flexible, ce dernier doit être réglementaire et homologué.

Relier la friteuse au réseau de distribution du gaz en respectant les normes en vigueur sur le lieu de l'installation. Quand l'appareil est installé, vérifier que les raccords ne perdent pas.

Durant cette vérification, ne jamais approcher de flamme de la friteuse.

Contrôle de la puissance thermique nominale

En cas de nouvelle installation ou quand on adapte la friteuse à un type de gaz différent de celui pour lequel elle a été prévue, et après chaque opération d'entretien, on devra vérifier si la puissance thermique correspond bien aux indications contenues dans le présent manuel, s'adressant à l'installateur autorisé ou à la compagnie de distribution.

La puissance thermique nominale figure dans le tableau des données qui se trouve sur la cote de l'appareil se réfère à chaque modèle en particulier.

Contrôle de la pression en entrée

Vérifier si la friteuse est bien réglée sur le type de gaz avec lequel elle est alimentée, en contrôlant les données des plaques signalétiques. Si ce n'est pas le cas, modifier ou adapter la friteuse suivant les indications données au chapitre " Problèmes et solutions".

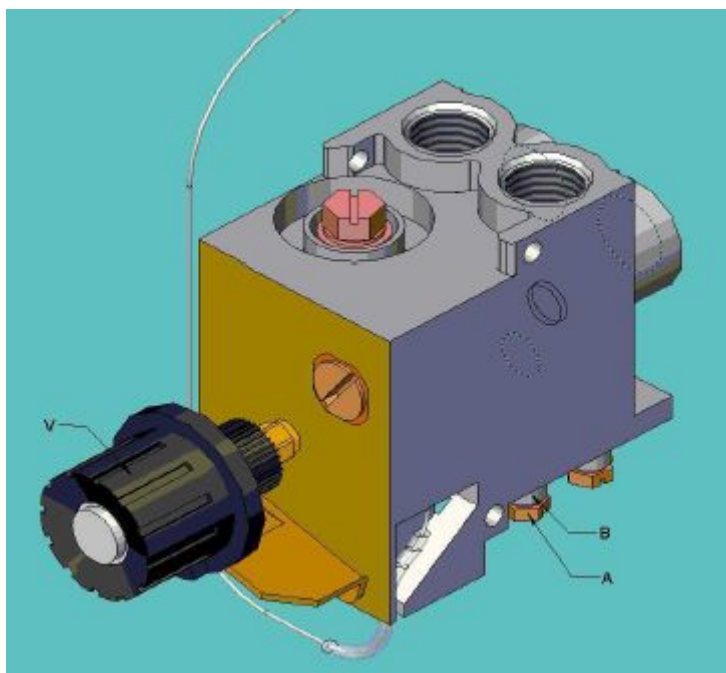
La pression en entrée peut être contrôlée à l'aide d'un manomètre en U (résolution minimum 0,1 mbar), en procédant de la façon suivante :

Desserrer la vis d'étanchéité "**A**" et contrôler la pression d'alimentation en reliant l'embout "**B**" au manomètre.

La pression du gaz d'alimentation doit être contrôlée quand le brûleur est en marche. Si la pression en entrée n'est pas comprise entre les valeurs indiquées, la friteuse ne pourra pas être mise en marche et on

devra avertir la compagnie de distribution du gaz.

Après avoir vérifié et réglé la pression en entrée, retirer le manomètre en U, resserrer la vis d'étanchéité "A" et s'assurer qu'elle est serrée à fond.



Instructions pour le remplacement des composants

Cette opération ne doit être effectuée que par un installateur autorisé ou par le personnel de la maison constructrice.

Démonter les commandes et le panneau de contrôle pour accéder aux composants ou bien retourner la machine et démonter le fond de protection.

Valve du gaz

- Dévisser le tuyau d'entrée "H" et le tuyau de sortie "G" du gaz à la valve.
- Dévisser les vis de fixation
- Dévisser les tuyaux du pilote et du thermocouple "E", "F".
- Remplacer la valve et revisser les composants.

Brûleurs principaux

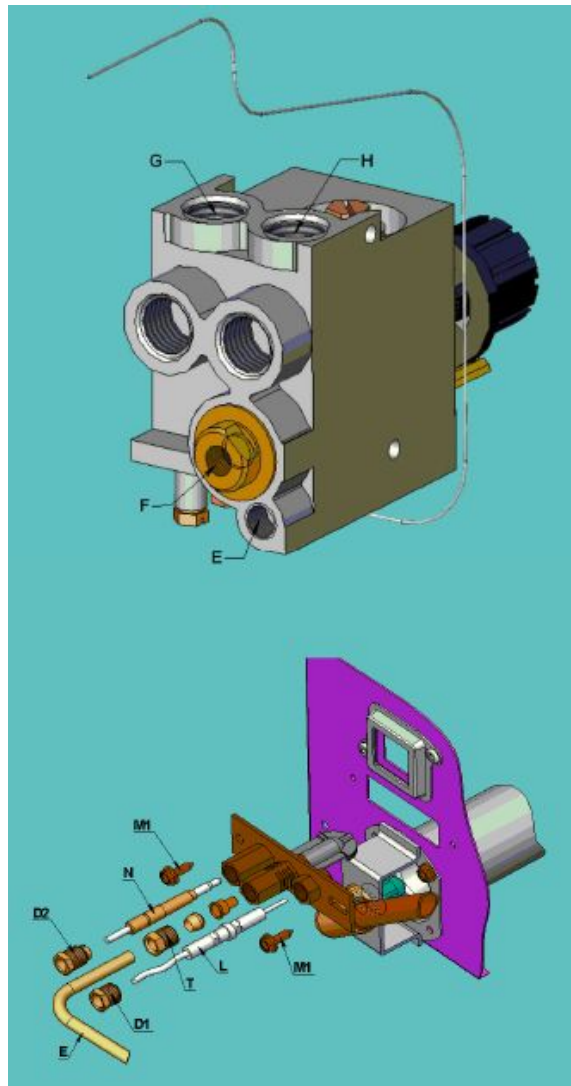
- Dévisser le raccord gaz "G" du porte-buse.
- Desserrer les vis qui fixent le brûleur à son support.
- Remplacer le brûleur et remonter les composants.

Thermostat de sécurité

- Enlever le bulbe capteur du porte-bulbe et dessouder la connexion électrique du pilote.
- Remonter le nouveau thermostat et souder la connexion électrique du pilote.

Groupe brûleur pilote, thermocouple, électrode d'allumage

- Pour remplacer l'électrode "L" desserrer l'écrou de fixation "D1" et enlever le composant.
- Pour remplacer le thermocouple "N", desserrer l'écrou de fixation "D2" et enlever le composant.
- Pour remplacer le brûleur pilote, desserrer le tuyau du gaz "E", démonter l'électrode et le thermocouple, enlever les vis "M1", remplacer le composant et remonter le tout.



Instructions pour changer de type de gaz

Il faut dans tous les cas que les opérations de changement de type de gaz et d'adaptation de la friteuse à un autre type de gaz soient réalisées par un installateur qualifié ou par le personnel de la maison constructrice ou encore par la compagnie de distribution du gaz.

Pour changer de type de gaz ou pour réparer la friteuse, on devra toujours utiliser des pièces d'origine du constructeur.

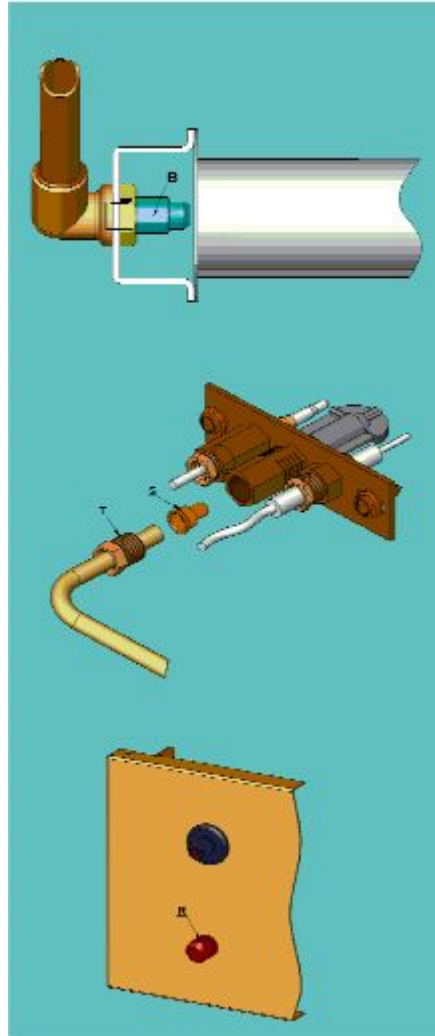
Remplacement de la buse du brûleur principal

- Enlever la protection amovible supérieure.
- Dévisser entièrement la buse "B" et la remplacer par une buse appropriée.

11. Remplacement de la buse du brûleur pilote

- Dévisser le bouchon "T", extraire la buse "S" remplacer la buse par une buse appropriée, suivant les indications.
- Remonter le bouchon "T" et contrôler l'étanchéité à l'aide d'eau savonneuse ou d'un produit moussant spécial.

Quand la conversion est terminée, **IL EST OBLIGATOIRE** d'appliquer la plaque indiquant le changement de gaz dans l'emplacement réservé à la plaque signalétique. Cette petite plaque est fournie avec les buses de rechange.



5.3 Problèmes et solutions

Durant le fonctionnement normal de la friteuse, on peut rencontrer certains problèmes dont on trouvera ci-dessous la liste ainsi que leurs causes et les solutions possibles.

| Description | Problèmes | Solutions |
|---|--|---|
| Déclenchement du thermostat de sécurité | Si durant le fonctionnement normal la température augmente et provoque le déclenchement du thermostat de sécurité qui interrompt le passage du gaz au brûleur pilote | Retirer le couvercle de protection "R" et réarmer manuellement le bouton du thermostat. |
| | | Si l'anomalie persiste, il faudra faire contrôler la valve du gaz par un technicien de la maison productrice chargé de la maintenance ou par un installateur qualifié et, éventuellement, changer la sonde de température ou la valve |
| Le brûleur pilote ne s'allume plus | L'électrode d'allumage est mal fixée ou mal raccordée. | Remplacer les pièces défectueuses, modifier le réglage de la pression du gaz, ou nettoyer l'injecteur. |
| | L'allumage piézoélectrique ou le câble sont débranchés, la pression du gaz est trop basse. | |
| | La buse est bouchée | Toujours effectuer l'opération à l'aide d'air comprimé et ne JAMAIS utiliser de fil de fer ou d'objets pointus pouvant modifier le diamètre des buses. |
| Nettoyage des buses | La buse est bouchée | Toujours effectuer l'opération à l'aide d'air comprimé et ne JAMAIS utiliser de fil de fer ou d'objets pointus pouvant modifier le diamètre des buses |

| | | |
|---|---|--|
| Le brûleur pilote s'éteint quand on relâche le bouton d'allumage | Le thermocouple n'est pas suffisamment réchauffé par le brûleur pilote. | Remplacer les pièces défectueuses, modifier le réglage de la pression du gaz. |
| | Le bouton de la valve du gaz n'a pas été pressé à fond pendant au moins 15 secondes | |
| | La pression du gaz n'est pas suffisante | |
| | Le thermocouple ou le groupe magnétique de la valve sont défectueux | |
| Le brûleur pilote est encore allumé mais le brûleur principal ne s'allume pas | Pertes de pression dans le tuyau du gaz | Remplacer les pièces défectueuses et modifier le réglage de la pression du gaz |
| | La buse est obturée ou la valve du gaz est défectueuse | |
| | Les trous de sortie du gaz du brûleur sont bouchés | |

Instructions pour l'utilisation

Cet appareil, exclusivement destiné à un usage professionnel, ne doit être utilisé que par un personnel formé.

Il s'agit d'une friteuse et elle ne devra être utilisée que comme telle, c'est-à-dire en remplissant la cuve d'huile spéciale pour la friture des aliments qui seront disposés dans les paniers.

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

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

Avant d'utiliser la friteuse, nettoyer la cuve et les paniers pour éliminer les graisses industrielles de protection.

Quand le nettoyage est terminé, s'assurer que le support du panier est en bonne position.

MISE EN MARCHÉ

Remplir la cuve d'huile, jusqu'à un niveau compris entre le minimum et le maximum, marqués bien en vue sur la paroi interne de la cuve.

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

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

La capacité nominale de chaque cuve est de **10 l**.

Faire en sorte que le niveau de l'huile reste toujours au-dessus du minimum indiqué.

Ne pas réutiliser une huile usagée : une utilisation prolongée de la même huile réduit sa température d'auto-inflammation et augmente sa tendance à bouillir à l'improviste.

L'introduction dans la cuve d'aliments volumineux ou non égouttés peut déclencher une ébullition improviste.

La charge maximale recommandée de produit (pommes de terre congelées) est :

-CFG10

pour modèles avec demi paniers **300g + 300g**

pour modèles avec panier large **600g**

-CFG102

pour modèles avec demi paniers **300g + 300g / 300g + 300g**

pour modèles avec panier large **600g / 600g**

Les quantités sont par cuve et panier.

Allumage du brûleur pilote

Tourner le bouton "V", le mettre en position "*" et appuyer dessus pendant 15 secondes environ ; en même temps, presser deux ou trois fois le bouton d'allumage piézoélectrique "U" pour provoquer l'étincelle qui allumera la flamme du pilote.

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



Allumage du brûleur principal

Pour allumer le brûleur principal, tourner le bouton "V" du thermostat et le positionner sur la température désirée. En tournant le bouton à fond, on obtient la température maximale (180°C).

Le bouton peut être réglé sur 7 positions auxquelles correspondent 7 valeurs de température différentes.

Pos 1 = **118°C**

Pos 2 = **135°C**

Pos 3 = **147°C**

Pos 4 = **158°C**

Pos 5 = **170°C**

Pos 6 = **184°C**

Pos 7 = **190°C**

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

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

Extinction

Pour éteindre le brûleur principal tourner le bouton "V" du panneau de commandes sur la position "O".

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

Vidage de la cuve

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

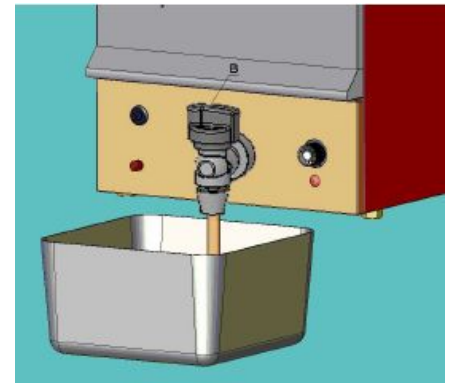
Utiliser un récipient, si possible un bac en métal de capacité adéquate, pour recueillir l'huile ou l'eau de nettoyage de la cuve.

Placer ce bac sous le robinet de sortie de l'huile.

Agir sur le robinet de vidage "B" en tournant de 90° de façon à ce que l'huile s'écoule dans le bac de collecte.

S'assurer ensuite que le robinet ferme parfaitement et qu'il ne perde pas pendant le fonctionnement.

Garder le récipient contenant l'huile utilisée dans un endroit frais de façon à conserver ses caractéristiques inaltérées.



Temps et températures indicatives pour les fritures industrielles

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

| PRODUITS | TEMP. °C |
|------------------------------------|----------|
| Pommes de terre fraîches | 175-180 |
| Pommes de terre surgelées | 180 |
| Champignons surgelés panés | 175-180 |
| Aubergines fraîches panées | 175-180 |
| Crevettes fraîches panées | 180-185 |
| Crevettes surgelées panées | 180-185 |
| Seiches surgelées panées | 175-180 |
| Filet de poisson pané frais | 175-180 |
| Filet de poisson pané surgelé | 175-180 |
| Côtelettes de porc panées | 175-180 |
| Côtelettes de veau panées | 175-180 |
| Poulet pané frais | 180-185 |
| Poulet pané surgelé | 175-180 |
| Blancs de poulet panés et surgelés | 175-180 |

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

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

Il est impossible d'avoir des données concernant l'huile de graines variées, mais on aura probablement des caractéristiques égales ou inférieures à celles des huiles ci-dessus.

IMPORTANT :

Il est conseillé de s'informer, au moment de l'achat, sur les caractéristiques thermiques de l'huile en question ; il y a bien peu d'huiles à même de supporter les températures de cuisson des aliments frits.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

6.1 Entretien et nettoyage

Les parties en acier inox doivent être nettoyées quotidiennement avec de l'eau tiède savonneuse ; rincer ensuite abondamment.

Ne jamais utiliser de jets d'eau directs à haute pression car cela pourrait créer des infiltrations dans les composants.

Ne jamais nettoyer l'acier inox à l'aide de chiffons, tampons métalliques ou brosses en acier commun qui pourraient déposer des parcelles de fer et provoquer des points d'oxydation.

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

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*

GAS FRYER



CFG10 - CFG102

SAS CASSELIN
185 A rue Louise Labbé 69970 Chaponnay FRANCE
Tel: +33 (0) 4 82 92 60 00 - Mail: contact@casselin.com

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 for using the device

3. TRANSPORT, PACKAGING AND STORAGE

- 3.1 Inspection after transport
- 3.2 Packaging
- 3.3 Storage

4. EQUIPMENT CHARACTERISTICS

5. INSTALLATION AND USE

- 5.1 Safety instructions
- 5.2 Use
- 5.3 Problems and solutions

6. CLEANING AND MAINTENANCE

- 6.1 Maintenance and cleaning

1. PRESENTATION

1.1 Information

This user guide serves as information for all its users. It describes the installation and handling of the device. The 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 follow all the 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, advice on use and safety instructions are represented by symbols. It is essential to follow these instructions in order to avoid material damage and bodily injury.

WARNING

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

ELECTRICAL HAZARD

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

WARNING

This symbol is used to indicate that failure to comply with the instruction may result in a breakdown or destruction of the device.

NOTE

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

NOTE

It is essential to read these operating instructions before commissioning the device. We do not accept any liability for damage and breakdowns resulting from failure to observe the operating instructions. The Casselin company reserves the right to make any technical, informative and marketing changes to our product without notice.

1.3 Rights'author

The operating instructions are protected by copyright law. Reproductions of all types and in all forms - even partial - as well as the use and / or transmission of its content are not permitted without our authorization. Any violation of these provisions gives rise to the right to damages. The other rights remain reserved.

1.4 Declaration of conformity

The device corresponds to the current standards and directives of the European Union. We confirm this in the CE declaration of conformity.

1.5 Guarantee

The instructions given in these operating instructions have been drawn up taking into account the regulations in force, current technical development, our knowledge and experience. All translations have been prepared with professionalism. However, we accept no responsibility for any translation error. The attached French version is authentic.

2. SECURITY

The safety instructions serve to prevent dangers. They are mentioned in the individual chapters and are characterized by symbols. Their observance guarantees optimum protection against risks and allows the device to function optimally. The safety instructions must be available and legible on the devices.

2.1 Principles

Safety instructions are established to prevent errors, dangerous uses and breakdowns. Therefore, the device must not be transformed or used for improper use. The device is designed according to technical rules currently developed. This notice must be kept. The appliance must be used in premises provided for this purpose and only by a responsible person who has knowledge of the operation of the appliance.

2.2 Intended use

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

WARNING

Any other use is considered improper. Any accusation related to improper use of the device is not admissible and will lapse. Correct use corresponds to the use described in these operating instructions. Proper use corresponds to compliance with the rules of safety, hygiene, cleaning and maintenance.

2.3 Safety instructions for the use of the device

The indications relating to occupational safety refer to the European Union ordinances 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 ascertain the compliance 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 countries outside the EU, the laws and provisions of the country must be observed. All environmental protection provisions must also be observed.

WARNING

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

In case of use of the device by a third person, the user manual must be available before any use. All new users must have read the instructions for use.

The device must only be used in rooms provided for this purpose.

3. TRANSPORT, PACKAGING AND STORAGE

3.1 Inspection after transport

The check for the absence of damage and the completeness of the device must be carried out upon receipt of the package. In the event of identification of damage due to transport, refuse or accept the delivered product only with reservations *. A complaint detailing the defects observed must then be made. The perception of damage is only possible in the event of a complaint formulated within the prescribed time limits, ie 24-48 hours at most.

* written on the carrier's delivery papers or digital.

3.2 Packagings

The packaging of the device must be kept in case of moving, or for a return to the after-sales service. The inner and outer packaging must be completely removed before using the device. The standards in force in your country concerning environmental protection must be observed before destroying the packaging.

3.3. Storage

WARNING

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

Storage can be carried out in accordance with these conditions:

- Storage in a dry and non-humid place
- Sheltered from the sun
- Control of the stock exceeding 2 months (general condition of the device and all the constituent elements)
- No material shaking
- Storage in closed room and not outside.

4. EQUIPMENT CHARACTERISTICS

* Subject to change

| Model | CFG10 | CFG102 |
|-------------------|--------------------------|------------------------------|
| Power | 6500 W gas | 13,000 W gas |
| Capacity | 10 Liters | 2 x 10 Liters |
| Tank dimensions | W 238 x D 300 x H 292 mm | 2 x W 238 x D 300 x H 292 mm |
| Basket dimensions | W 215 x D 290 x H 120 mm | W 215 x D 290 x H 120 mm |
| Dimensions | W 400 x D 600 x H 650 mm | W 700 x D 600 x H 650 mm |
| Weight | 32 Kg | 58 Kg |

5. INSTALLATION AND USE

5.1 Safety instructions

The fryer must be installed in a sufficiently ventilated room, in compliance with the standards in force in this matter in each country.

In particular, account must be taken of the fact that the air required for combustion is equal to approximately 2 m³ / h for 1 kW of installed power.

The fryers can be placed in an isolated position or installed with other devices of our series. Never position the fryer within 150 mm of any combustible material.

⚠ WARNING

In operation, the device can reach high temperatures. To avoid burns and accidents, do not use the device in malfunction, and do not use spare parts that are not original.

5.2 Use

⚠ WARNING

The set-up of the device installation and maintenance must be carried out by professionals only.

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

Evacuation of combustion products

Type A1: For this type of appliance, the combustion products are evacuated directly, through the rectangular opening made at the top, to the room where the fryer is installed. The latter does not necessarily have to be connected to a suction pipe to the outside.

When installing the fryer, care must be taken to ensure that the outlet of the combustion products is not blocked by any wall or other obstacle.

It is recommended to place the fryer under a fume extractor hood in order to ensure perfect evacuation of the combustion gases.

Gas connection

Before connecting the fryer, check whether the gas supply pressure is adequate to ensure proper operation of the fryer and whether the type of gas distributed corresponds to the requirements of the machine (see nameplate placed on the side of the machine).

The appliance is fitted with a G ½ "diameter threaded gas outlet and one of its ends has been designed to accommodate a gasket.

Check the inlet gas pressure, paying close attention to pressure losses in the distribution network; if necessary, place a stabilizer or a gas pressure regulator so that the inlet pressure to the fryer does not exceed that indicated on the identification plate placed on the appliance.

When installing the fryer, either rigid or flexible pipes can be used.

If rigid pipes are used, a gas shut-off valve should be provided as close as possible to the connection to the fryer. If, on the contrary, a flexible pipe is used, the latter must be regulatory and approved.

Connect the fryer to the gas distribution network in accordance with the standards in force at the place of installation. When the unit is installed, check that the connections do not lose.

During this check, never bring a flame near the fryer.

Rated thermal power control

In the event of a new installation or when the fryer is adapted to a type of gas different from that for which it was designed, and after each maintenance operation, it must be checked whether the thermal power corresponds to the indications contained in this manual. , contacting the authorized installer or the distribution company.

The nominal heat output is shown in the data table on the rating of the device and refers to each model in particular.

Inlet pressure control

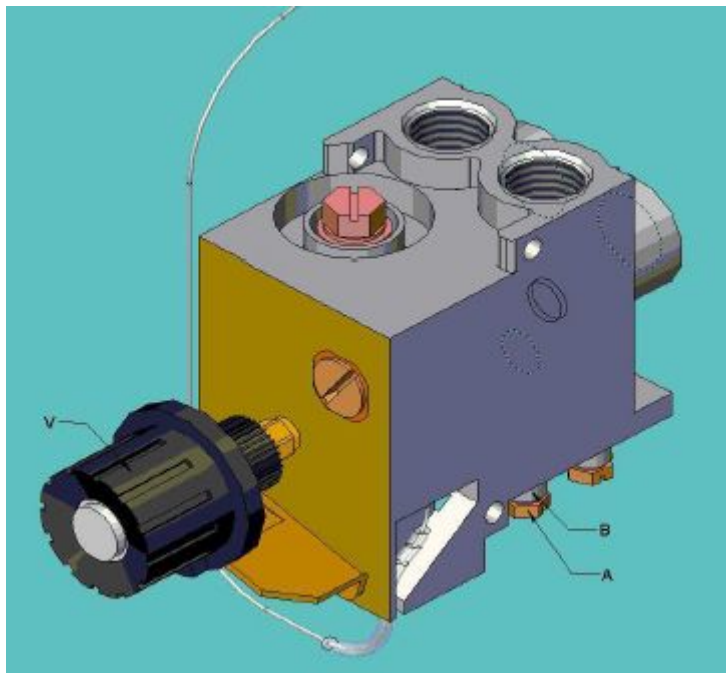
Check if the fryer is correctly set for the type of gas with which it is supplied, by checking the data on the nameplates. If this is not the case, modify or adapt the fryer according to the indications given in the chapter "Problems and solutions".

The inlet pressure can be checked using a U-shaped manometer (minimum resolution 0.1 mbar), by proceeding as follows:

Loosen the sealing screw "A" and check the supply pressure by connecting the nipple "B" to the pressure gauge.

The supply gas pressure must be checked when the burner is in operation. If the inlet pressure is not between the values indicated, the fryer cannot be started and the must notify the gas distribution company.

After checking and adjusting the inlet pressure, remove the U-shaped manometer, tighten the sealing screw "A" and make sure it is fully tightened.



Instructions for component replacement

This operation must only be carried out by an authorized installer or by the staff of the constructor house.

Remove the controls and the control panel to access the components or turn the machine over and remove the protective cover.

Gas valve

- Unscrew the inlet pipe "H" and the outlet pipe "G" from the gas to the valve.
- Unscrew the fixing screws
- Unscrew the pilot and thermocouple pipes "E", "F".
- Replace the valve and screw the components back on.

Main burners

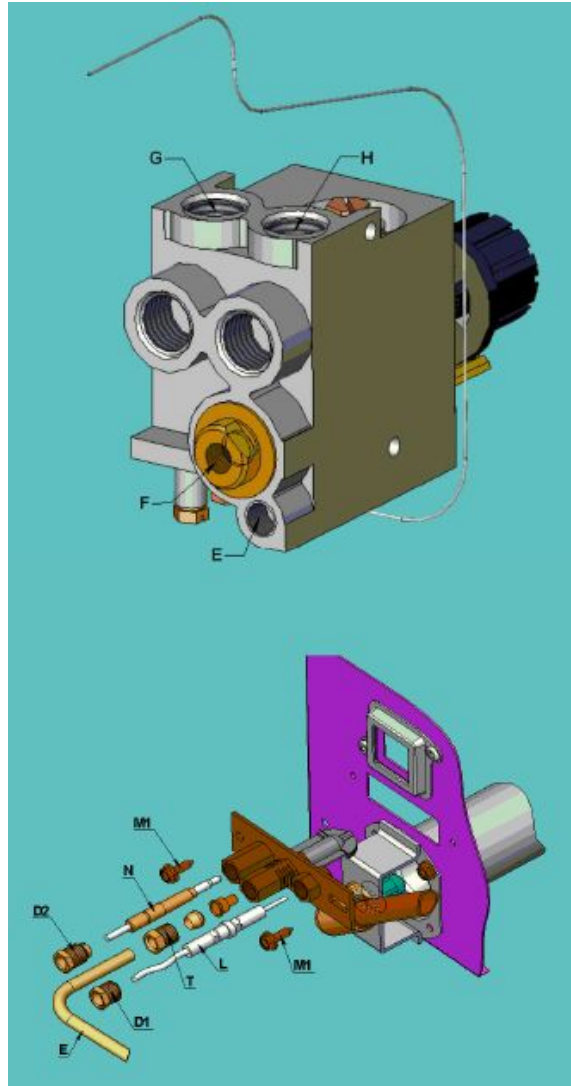
- Unscrew the gas connection "G" from the nozzle holder.
- Loosen the screws which secure the burner to its support.
- Replace the burner and reassemble the components.

Safety thermostat

- Remove the sensor bulb from the bulb holder and unsolder the electrical connection of the pilot.
- Reassemble the new thermostat and solder the electrical connection of the pilot.

Pilot burner group, thermocouple, ignition electrode

- To replace the electrode "L" loosen the fixing nut "D1" and remove the component.
- To replace the thermocouple "N", loosen the fixing nut "D2" and remove the component.
- To replace the pilot burner, loosen the gas pipe "E", remove the electrode and the thermocouple, remove the screws "M1", replace the component and reassemble everything.



Instructions for changing gas type

In all cases, operations to change the type of gas and to adapt the fryer to another type of gas must be carried out by a qualified installer or by the personnel of the manufacturer or by the distribution company of the gas.

To change the type of gas or to repair the fryer, original parts from the manufacturer must always be used.

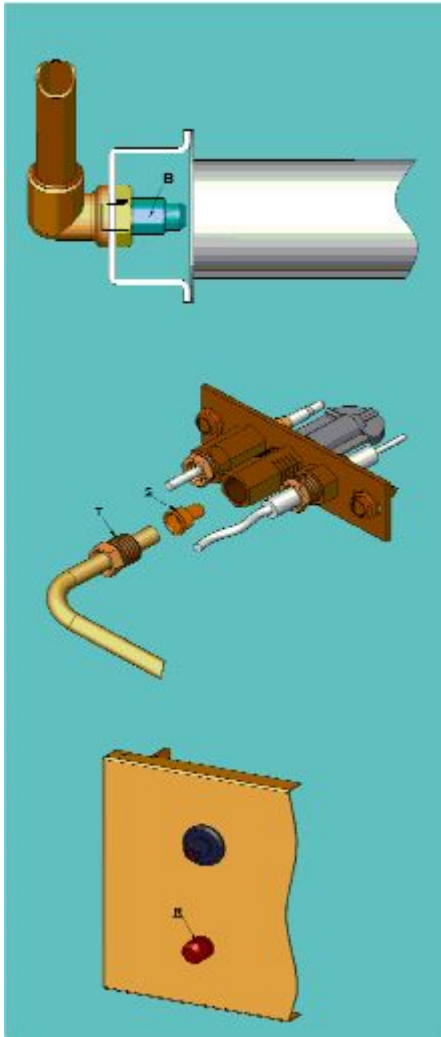
Replacing the main burner nozzle

- Remove the upper removable protection.
- Completely unscrew nozzle "B" and replace it with a suitable nozzle.

11. Replacing the pilot burner nozzle

- Unscrew the plug "T", extract the nozzle "S" replace the nozzle with a suitable nozzle, as indicated.
- Refit the plug "T" and check the tightness using soapy water or a product special foamer.

When the conversion is complete, IT IS MANDATORY to apply the plate indicating the gas change in the location reserved for the nameplate. This little plate is supplied with replacement nozzles.



5.3 Problems and solutions

During normal operation of the fryer, certain problems may be encountered which will find below the list as well as their causes and possible solutions.

| Description | Problems | Solutions |
|---------------------------------------|---|---|
| Safety thermostat triggered | If during normal operation the temperature rises and causes the triggering of the safety thermostat which interrupts the passage of gas to the pilot burner | Remove the protective cover "R" and manually reset the thermostat button. |
| | | If the anomaly persists, have the gas valve checked by a technician from the production house in charge of maintenance or by a qualified installer and, if necessary, change the probe temperature or valve |
| The pilot burner does not ignite more | The ignition electrode is loose or incorrectly connected. | Replace defective parts, change the gas pressure setting, or clean the injector. Always carry out the operation using compressed air and NEVER use wire or sharp objects that can change the diameter nozzles. |
| | Piezoelectric ignition or cable are disconnected, the gas pressure is too low. | |
| | The nozzle is clogged | |

| | | |
|--|--|---|
| Nozzles cleaning | The nozzle is clogged | Always carry out the operation using compressed air and NEVER use wire or sharp objects that can change the diameter of the nozzles |
| The pilot burner goes out when we release the button ignition | The thermocouple is not enough heated by the pilot burner. | Replace defective parts, change the setting of the gas pressure. |
| | The gas valve knob has not been pressed hard for at least 15 seconds | |
| | The gas pressure is not sufficient | |
| | The thermocouple or the magnetic group of the valve are defective | |
| The pilot burner is still lit but the burner main does not turn on | Pressure losses in the gas pipe | Replace defective parts and modify the setting of the gas pressure |
| | The nozzle is blocked or the gas valve is defective | |
| | The burner gas outlet holes are clogged | |

Instructions for use

This device, intended exclusively for professional use, must only be used by trained personnel.

It is a deep fryer and it should only be used as such, that is to say by filling the tank with special oil for frying the food that will be placed in the baskets.

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

The positioning of the fryer and the possible adaptation to a different type of gas must only be carried out by authorized installers.

Before using the fryer, clean the bowl and baskets to remove industrial protective grease.

When cleaning is complete, make sure the basket support is in the correct position.

START-UP

Fill the oil pan to a level between the minimum and the maximum, clearly visible on the inside wall of the tank.

Never exceed the maximum level; add oil if the level is below the minimum.

Never start the fryer without first filling the pan.

The nominal capacity of each tank is 10 l.

Ensure that the oil level always remains above the minimum indicated.

Do not reuse used oil: prolonged use of the same oil reduces its auto-ignition temperature and increases its tendency to boil unexpectedly.

Introducing bulky or undrained food into the tank can trigger an improvised boil.

The maximum recommended product load (frozen potatoes) is:

-CFG10

for models with half baskets 300g + 300g

for models with wide basket 600g

-CFG102

for models with half baskets 300g + 300g / 300g + 300g

for models with wide basket 600g / 600g

The quantities are per tank and basket.

Pilot burner ignition

Turn the "V" button, put it in the "*" position and press it for about 15 seconds; at the same time, squeeze two or three times the piezoelectric ignition button "U" to cause the spark that will ignite the pilot flame.

When you release the "V" button, the pilot flame should remain on, if not, repeat the operation.



Ignition of the main burner

To light the main burner, turn the "V" knob on the thermostat and position it to the desired temperature. By turning the knob fully, the maximum temperature is obtained (180 ° C).

The knob can be set to 7 positions to which 7 different temperature values correspond.

Pos 1 = 118 ° C

Pos 2 = 135 ° C

Pos 3 = 147 ° C

Pos 4 = 158 ° C

Pos 5 = 170 ° C

Pos 6 = 184 ° C

Pos 7 = 190 ° C

When the knob is placed in the chosen position, the burner operates at maximum until the selected temperature is reached.

Once this temperature has been reached, the burner automatically alternates its operation, thus maintaining a temperature constant.

Extinction

To turn off the main burner turn the "V" knob on the control panel to the "O" position.

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

Emptying the tank

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

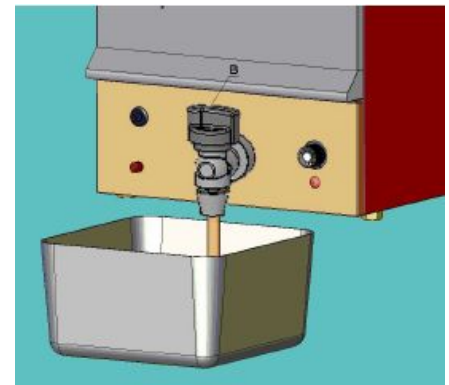
Use a container, if possible a metal container of adequate capacity, to collect oil or cleaning water from the tank.

Place this container under the oil outlet valve.

Act on the drain valve "B" by turning 90 ° so that the oil flows into the collection bin.

Then make sure that the tap closes perfectly and that it does not lose during operation.

Keep the container with the used oil in a cool place so as to keep its characteristics unaltered.



Indicative times and temperatures for industrial frying

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

| PRODUCTS | TEMP. ° C |
|--------------------------------|-----------|
| Fresh potatoes | 175-180 |
| Frozen potatoes | 180 |
| Frozen breaded mushrooms | 175-180 |
| Breaded fresh eggplant | 175-180 |
| Fresh breaded shrimps | 180-185 |
| Frozen breaded shrimps | 180-185 |
| Breaded frozen cuttlefish | 175-180 |
| Fresh breaded fish fillet | 175-180 |
| Frozen breaded fish fillet | 175-180 |
| Breaded pork chops | 175-180 |
| Breaded veal chops | 175-180 |
| Fresh breaded chicken | 180-185 |
| Frozen breaded chicken | 175-180 |
| Frozen breaded chicken breasts | 175-180 |

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

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

It is impossible to have data on oil from various seeds, but we will probably have equal characteristics or lower than those of the above oils.

IMPORTANT:

It is advisable to inquire, at the time of purchase, about the thermal characteristics of the oil in question; there are very few oils that can withstand the cooking temperatures of fried foods.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

6.1 Maintenance and cleaning

Stainless steel parts should be cleaned daily with warm soapy water; then rinse thoroughly.

Never use direct high pressure water jets as this could create infiltration into the components.

Never clean stainless steel with rags, metal pads or common steel brushes which could deposit iron particles and cause oxidation points.

If you do not use the fryer for a while, run a rag soaked in petroleum jelly over the entire steel surface to create a protective veil.

NOTE

Waste from used devices: any used device must, when disposing of it, comply with the regulations in force in its country *. It is essential to make the device unusable before disposal by removing the power supply cable.

** in terms of ecology and recycling*

GASFRITTER



CFG10 - CFG102

1. PRÄSENTATION

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

2. SICHERHEIT

- 2.1 Allgemeines
- 2.2 Verwendungszweck
- 2.3 Sicherheitshinweise zur Verwendung des Geräts

3. TRANSPORT, VERPACKUNG UND LAGERUNG

- 3.1 Inspektion nach dem Transport
- 3.2 Verpackung
- 3.3 Lager

4. AUSRÜSTUNGSEIGENSCHAFTEN

5. INSTALLATION UND VERWENDUNG

- 5.1 Sicherheitshinweise
- 5.2 Verwenden
- 5.3 Probleme und Lösungen

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- 6.1 Wartung und Reinigung

1. PRÄSENTATION

1.1 Informationen

Dieses Benutzerhandbuch dient als Information für alle Benutzer. Es beschreibt die Installation und Handhabung des Geräts. Die Sicherheitshinweise und technischen Kenntnisse des Geräts sind in diesem Handbuch aufgeführt. Sie sind wesentliche Voraussetzungen für den ordnungsgemäßen Gebrauch professioneller Geräte.

Jeder Benutzer muss alle Gebrauchsanweisungen genau befolgen. Diese Bedienungsanleitung muss neben dem Produkt aufbewahrt werden, damit jeder Benutzer sie ordnungsgemäß verwenden und jederzeit auf die Anweisungen zugreifen kann.

1.2 Beschreibung der Symbole

Informationen, Gebrauchsanweisungen und Sicherheitshinweise werden durch Symbole dargestellt. Befolgen Sie unbedingt diese Anweisungen, um Sachschäden und Körperverletzungen zu vermeiden.

WARNUNG

Dieses Symbol bedeutet, dass die Gefahr einer Verletzung besteht. Konzentration und Vorsicht sind beim Betrieb dieses Geräts unerlässlich.

ELEKTRISCHE GEFAHR

Dies bedeutet, dass mit elektrischem Strom eine Gefahr verbunden ist. Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Verletzungen und zum Tod führen.

WARNUNG

Dieses Symbol weist darauf hin, dass die Nichtbeachtung der Anweisung zu einem Ausfall oder einer Zerstörung des Geräts führen kann.

HINWEIS

Dieses Symbol weist auf bewährte Verfahren und Ratschläge hin, die für eine effiziente Verwendung des Geräts befolgt werden müssen.

HINWEIS

Lesen Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden und Ausfälle, die durch Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung entstehen. Das Unternehmen Casselin behält sich das Recht vor, technische, informative und Marketingänderungen an unserem Produkt ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.

1.3 Rechte'Autor

Die Bedienungsanleitung ist urheberrechtlich geschützt. Reproduktionen aller Art und in allen Formen - auch teilweise - sowie die Verwendung und / oder Weitergabe ihrer Inhalte sind ohne unsere Genehmigung nicht gestattet. Jeder Verstoß gegen diese Bestimmungen begründet das Recht auf Schadensersatz. Die anderen Rechte bleiben vorbehalten.

1.4 Konformitätserklärung

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

Die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, der aktuellen technischen Entwicklung, unseres Wissens und unserer Erfahrung erstellt. Alle Übersetzungen wurden mit Professionalität erstellt. Wir übernehmen jedoch keine Verantwortung für Übersetzungsfehler. Die beigelegte französische Version ist authentisch.

2. SICHERHEIT

Die Sicherheitshinweise dienen dazu, Gefahren vorzubeugen. Sie werden in den einzelnen Kapiteln erwähnt und sind durch Symbole gekennzeichnet. Ihre Einhaltung garantiert einen optimalen Schutz vor Risiken und ermöglicht eine optimale Funktion des Gerätes. Die Sicherheitshinweise müssen auf den Geräten verfügbar und lesbar sein.

2.1 Grundsätze

Es werden Sicherheitshinweise festgelegt, um Fehler, gefährliche Verwendungen und Ausfälle zu vermeiden. Daher darf das Gerät nicht umgebaut oder für unsachgemäße Verwendung verwendet werden. Das Gerät entspricht den derzeit entwickelten technischen Regeln. Dieser Hinweis muss aufbewahrt werden. Das Gerät darf in dafür vorgesehenen Räumlichkeiten und nur von einer verantwortlichen Person verwendet werden, die über Kenntnisse über den Betrieb des Geräts verfügt.

2.2 Verwendungszweck

Die Funktion des Geräts und die Sicherheit der Verwendung sind nur bei normaler und korrekter Verwendung des Geräts gewährleistet. Montage und technische Eingriffe müssen von Fachleuten durchgeführt werden.

WARNUNG

Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß. Vorwürfe im Zusammenhang mit der missbräuchlichen Verwendung des Geräts sind nicht zulässig und verfallen. Die korrekte Verwendung entspricht der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendung. Die ordnungsgemäße Verwendung entspricht der Einhaltung der Regeln für Sicherheit, Hygiene, Reinigung und Wartung.

2.3 Sicherheitshinweise für die Verwendung des Geräts

Die Angaben zum Arbeitsschutz beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Geräts gültigen Verordnungen der Europäischen Union. Für die gewerbliche Nutzung des Geräts verpflichtet sich der Betreiber, während der gesamten Nutzungsdauer sicherzustellen, dass die im Hinblick auf die Arbeitssicherheit genannten Maßnahmen dem aktuellen Stand des Beratungsarsenals entsprechen die neuen Vorschriften einhalten.

Für Länder außerhalb der EU müssen die Gesetze und Bestimmungen des Landes beachtet werden. Alle Umweltschutzbestimmungen sind ebenfalls zu beachten.

WARNUNG

Das Gerät muss von Personen mit ausreichenden physischen und intellektuellen Mitteln gehandhabt werden. Personen mit begrenzten physischen und intellektuellen Mitteln müssen beaufsichtigt werden, um dieses Gerät zu verwenden. Verwendung für Kinder und Minderjährige verboten (Ausnahmen innerhalb eines gesetzlich vorgesehenen Rechtsrahmens)

Bei Verwendung des Geräts durch Dritte muss das Benutzerhandbuch vor jeder Verwendung verfügbar sein. Alle neuen Benutzer müssen die Gebrauchsanweisung gelesen haben. Das Gerät darf nur in dafür vorgesehenen Räumen verwendet werden.

3. TRANSPORT, VERPACKUNG UND LAGERUNG

3.1 Inspektion nach dem Transport

Die Prüfung auf Schadensfreiheit und Vollständigkeit des Gerätes muss nach Erhalt des Pakets erfolgen. Bei Feststellung von Transportschäden das gelieferte Produkt nur mit Vorbehalt * ablehnen oder annehmen. Anschließend muss eine Beschwerde über die festgestellten Mängel eingereicht werden. Die Wahrnehmung von Schäden ist nur möglich, wenn eine Beschwerde innerhalb der vorgeschriebenen Fristen, dh maximal 24-48 Stunden, formuliert wurde.

* auf den Lieferpapieren des Spediteurs oder digital geschrieben.

3.2 Verpackung

Die Verpackung des Geräts muss im Falle eines Umzugs oder zur Rückgabe an den Kundendienst aufbewahrt werden. Die innere und äußere Verpackung muss vor Gebrauch des Geräts vollständig entfernt werden. Die in Ihrem Land geltenden Umweltschutznormen müssen eingehalten werden, bevor die Verpackung zerstört wird.

3.3. Lager

WARNUNG

Das Gerät kann auf Lager gehalten werden, jedoch nur in der geschlossenen Originalverpackung. Die Lagerung kann unter folgenden Bedingungen erfolgen:

- Lagerung an einem trockenen und nicht feuchten Ort
- Vor der Sonne geschützt
- Kontrolle des Bestands von mehr als 2 Monaten (Allgemeinzustand des Geräts und aller Bestandteile)
- Kein Materialschütteln
- Lagerung in einem geschlossenen Raum und nicht im Freien.

4. AUSRÜSTUNGSEIGENSCHAFTEN

* Änderungen vorbehalten

| Modell | CFG10 | CFG102 |
|-----------------|--------------------------|------------------------------|
| Leistung | 6500 W Gas | 13.000 W Gas |
| Kapazität | 10 Liter | 2 x 10 Liter |
| Tankabmessungen | B 238 x T 300 x H 292 mm | 2 x B 238 x T 300 x H 292 mm |
| Korbabmessungen | B 215 x T 290 x H 120 mm | B 215 x T 290 x H 120 mm |
| Maße | B 400 x T 600 x H 650 mm | B 700 x T 600 x H 650 mm |
| Gewicht | 32 kg | 58 kg |

5. INSTALLATION UND VERWENDUNG

5.1 Sicherheitshinweise

Die Friteuse muss in einem ausreichend belüfteten Raum installiert werden, der den in diesem Land in jedem Land geltenden Normen entspricht.

Insbesondere ist zu berücksichtigen, dass die zur Verbrennung benötigte Luft bei 1 kW installierter Leistung ca. 2 m³ / h beträgt.

Die Friteusen können isoliert aufgestellt oder mit anderen Geräten unserer Serie installiert werden. Stellen Sie die Friteuse niemals innerhalb von 150 mm von brennbaren Materialien auf.

WARNUNG

Im Betrieb kann das Gerät hohe Temperaturen erreichen. Verwenden Sie das Gerät nicht bei Fehlfunktionen und verwenden Sie keine Ersatzteile, die nicht original sind, um Verbrennungen und Unfälle zu vermeiden.

5.2 Verwendung

WARNUNG

Die Einrichtung der Geräteinstallation und -wartung darf nur von Fachleuten durchgeführt werden.

- Lassen Sie das Gerät nicht laufen, ohne es zu überwachen.
- Während des Gebrauchs sollten Ihre Hände trocken sein.
- Bewegen oder kippen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.

Evakuierung von Verbrennungsprodukten

Typ A1: Bei diesem Gerätetyp werden die Verbrennungsprodukte direkt durch die rechteckige Öffnung oben in den Raum evakuiert, in dem die Friteuse installiert ist. Letzteres muss nicht unbedingt nach außen an ein Saugrohr angeschlossen werden.

Bei der Installation der Friteuse muss darauf geachtet werden, dass der Auslass der Verbrennungsprodukte nicht durch eine Wand oder ein anderes Hindernis blockiert wird.

Es wird empfohlen, die Friteuse unter eine Dunstabzugshaube zu stellen, um eine perfekte Evakuierung der Verbrennungsgase zu gewährleisten.

Gasanschluss

Überprüfen Sie vor dem Anschließen der Friteuse, ob der Gasversorgungsdruck für einen ordnungsgemäßen Betrieb der Friteuse ausreichend ist und ob die Art des verteilten Gases den Anforderungen der Maschine entspricht (siehe Typenschild an der Seite der Maschine).

Das Gerät ist mit einem Gasauslass mit einem Gewindedurchmesser von G ½ Zoll ausgestattet, und eines seiner Enden ist für die Aufnahme einer Dichtung ausgelegt.

Überprüfen Sie den Einlassgasdruck und achten Sie dabei genau auf die Druckverluste im Verteilungsnetz. Stellen Sie gegebenenfalls einen Stabilisator oder einen Gasdruckregler so auf, dass der Eingangsdruck zur Friteuse den auf dem Typenschild am Gerät angegebenen nicht überschreitet.

Bei der Installation der Friteuse können entweder starre oder flexible Rohre verwendet werden.

Wenn starre Rohre verwendet werden, sollte ein Gasabsperrentil so nahe wie möglich am Anschluss der Friteuse vorgesehen werden. Wenn im Gegenteil ein flexibles Rohr verwendet wird, muss dieses regulatorisch und zugelassen sein.

Schließen Sie die Friteuse gemäß den am Installationsort geltenden Normen an das Gasverteilungsnetz an. Überprüfen Sie bei der Installation des Geräts, ob die Verbindungen nicht verloren gehen.

Bringen Sie während dieser Überprüfung niemals eine Flamme in die Nähe der Friteuse.

Nennwärmeleistungsregelung

Bei einer Neuinstallation oder wenn die Friteuse an eine andere Gasart als die vorgesehene angepasst ist, muss nach jedem Wartungsvorgang überprüft werden, ob die Wärmeleistung den Angaben in diesem Handbuch entspricht. Wenden Sie sich an den autorisierten Installateur oder die Vertriebsgesellschaft. Die Nennwärmeleistung ist in der Datentabelle zur Nennleistung des Gerätes angegeben und bezieht sich insbesondere auf jedes Modell.

Eingangsdruckregelung

Überprüfen Sie anhand der Daten auf den Typenschildern, ob die Friteuse für die Art des Gases, mit dem sie geliefert wird, richtig eingestellt ist. Ist dies nicht der Fall, modifizieren oder passen Sie die Friteuse entsprechend der

Hinweise im Kapitel „Probleme und Lösungen“.

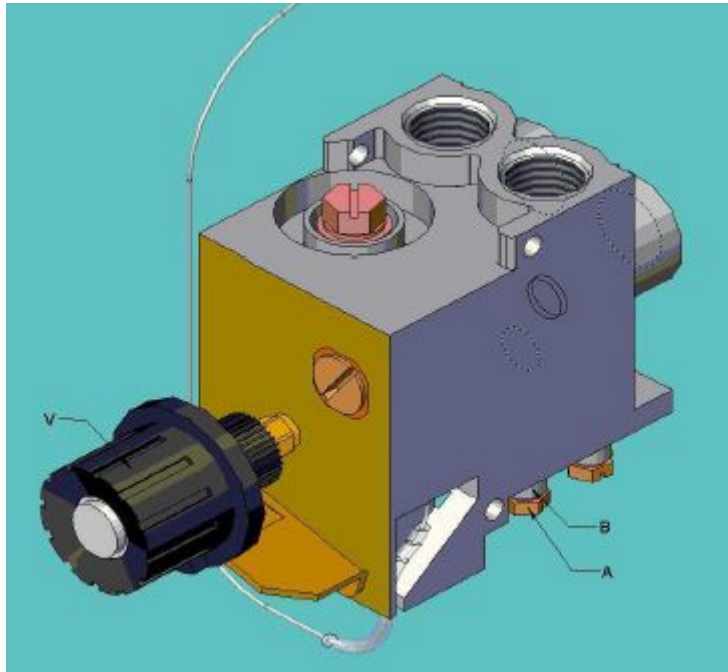
Der Eingangsdruck kann mit einem U-förmigen Manometer (Mindestauflösung 0,1 mbar) wie folgt überprüft werden:

Lösen Sie die Dichtschraube „A“ und prüfen Sie den Versorgungsdruck, indem Sie den Nippel „B“ an das Manometer anschließen.

Der Versorgungsgasdruck muss bei laufendem Brenner überprüft werden. Wenn der Eingangsdruck nicht zwischen den angegebenen Werten liegt, kann die Friteuse nicht gestartet werden

muss die Gasverteilungsgesellschaft benachrichtigen.

Entfernen Sie nach Überprüfung und Einstellung des Eingangsdrucks das U-förmige Manometer, ziehen Sie die Dichtschraube „A“ fest und stellen Sie sicher, dass sie fest angezogen ist.



Anweisungen zum Austausch von Komponenten

Dieser Vorgang darf nur von einem autorisierten Installateur oder von der Mitarbeiter des Bauhauses.

Entfernen Sie die Bedienelemente und das Bedienfeld, um auf das zuzugreifen Komponenten oder drehen Sie die Maschine um und entfernen Sie die Schutzabdeckung.

Gasventil

- Schrauben Sie das Einlassrohr "H" und das Auslassrohr "G" vom Gas zum Ventil ab.
- Lösen Sie die Befestigungsschrauben
- Die Pilot- und Thermoelementrohre „E“, „F“ abschrauben.
- Tauschen Sie das Ventil aus und schrauben Sie die Komponenten wieder an.

Hauptbrenner

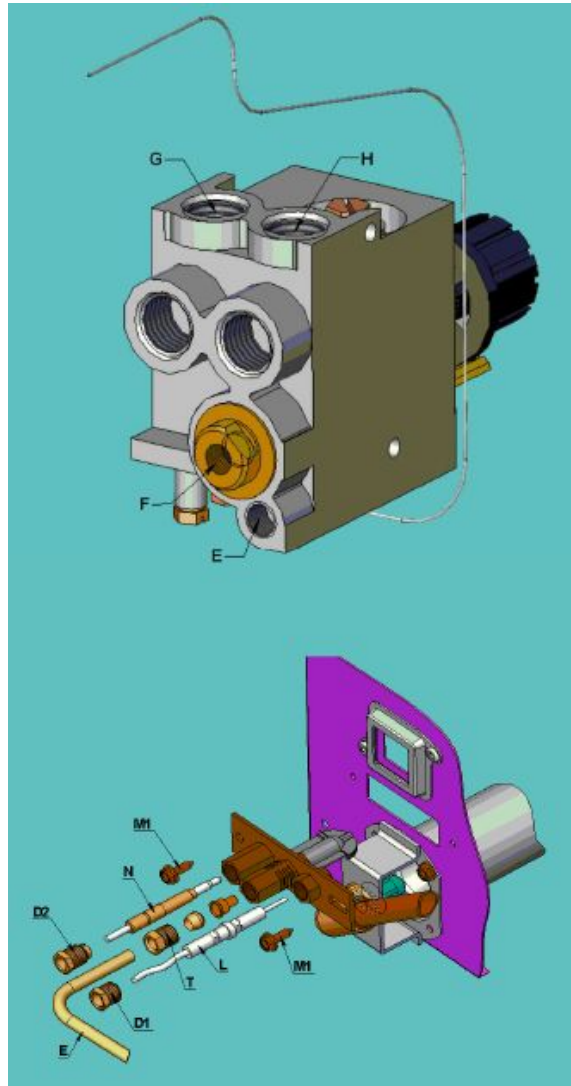
- Den Gasanschluss „G“ vom Düsenhalter abschrauben.
- Lösen Sie die Schrauben, mit denen der Brenner an seiner Halterung befestigt ist.
- Tauschen Sie den Brenner aus und bauen Sie die Komponenten wieder zusammen.

Sicherheitsthermostat

- Entfernen Sie die Sensorlampe vom Lampenhalter und lösen Sie den elektrischen Anschluss ab des Piloten.
- Setzen Sie den neuen Thermostat wieder zusammen und löten Sie den elektrischen Anschluss des Piloten.

Zündbrennergruppe, Thermoelement, Zündelektrode

- Zum Austausch der Elektrode "L" die Befestigungsmutter "D1" lösen und die entfernen Komponente.
- Um das Thermoelement „N“ auszutauschen, lösen Sie die Befestigungsmutter „D2“ und Entfernen Sie die Komponente.
- Um den Zündbrenner auszutauschen, lösen Sie die Gasleitung „E“ und entfernen Sie sie Entfernen Sie die Elektrode und das Thermoelement, entfernen Sie die Schrauben „M1“, ersetzen Sie die Komponente und alles wieder zusammenbauen.



Anweisungen zum Ändern des Gastyps

In jedem Fall müssen Vorgänge zur Änderung der Gasart und zur Anpassung der Friteuse an eine andere Gasart von einem qualifizierten Installateur oder vom Personal des Herstellers oder von der Vertriebsgesellschaft durchgeführt werden.

Um die Art des Gases zu ändern oder die Friteuse zu reparieren, müssen immer Originalteile des Herstellers verwendet werden.

Austausch der Hauptbrennerdüse

- Entfernen Sie den oberen abnehmbaren Schutz.
- Schraube Düse „B“ vollständig abschrauben und durch geeignete Düse ersetzen.

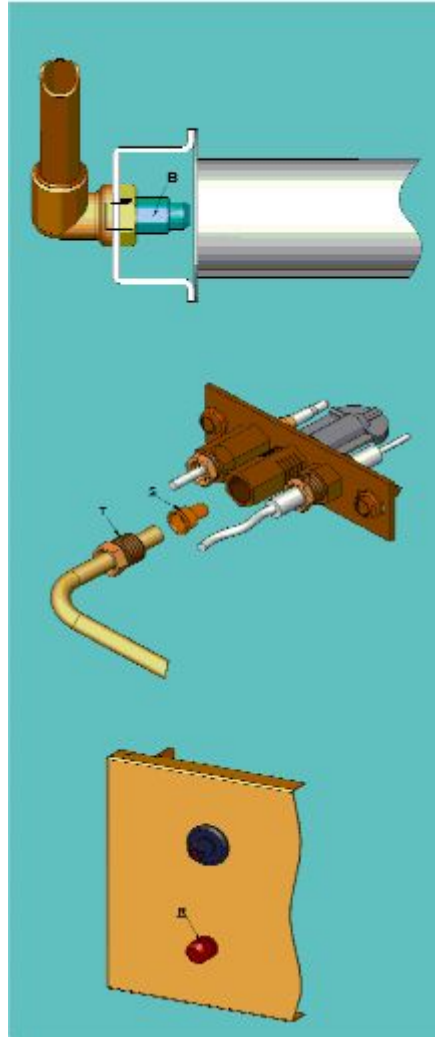
11. Ersetzen der Pilotbrennerdüse

- Den Stopfen „T“ herausdrehen, die Düse „S“ herausziehen und die Düse durch eine geeignete Düse ersetzen.

wie angezeigt.

- Setzen Sie den Stecker „T“ wieder ein und überprüfen Sie die Dichtheit mit Seifenwasser oder einem Produkt
Spezialschäumer.

Wenn die Konvertierung abgeschlossen ist, ist es obligatorisch, die Platte anzubringen, auf der die Gaswechsel an der für das Typenschild reservierten Stelle. Dieser kleine Teller wird mit Ersatzdüsen geliefert.



5.3 Probleme und Lösungen

Während des normalen Betriebs der Friteuse können bestimmte Probleme auftreten, die Nachfolgend finden Sie die Liste sowie deren Ursachen und mögliche Lösungen.

| Beschreibung | Probleme | Lösungen |
|-----------------------------------|---|--|
| Sicherheitsthermostat ausgelöst | Wenn während des normalen Betriebs die Temperatur steigt und verursacht die Auslösen des Sicherheitsthermostats welche unterbricht den Gasdurchgang zum Zündbrenner | Entfernen Sie die Schutzabdeckung "R" und setzen Sie die manuell zurück Thermostatknopf. |
| | | Wenn die Anomalie weiterhin besteht, lassen Sie das Gasventil von überprüfen ein Techniker aus dem Produktionshaus, der für die Wartung verantwortlich ist oder von einem qualifizierten Installateur und wechseln Sie gegebenenfalls die Sonde Temperatur oder Ventil |
| Der Zündbrenner zündet nicht Mehr | Die Zündeflektrode ist locker oder falsch in Verbindung gebracht. | Ersetzen Sie defekte Teile, ändern Sie die Gasdruckeinstellung oder reinigen Sie den Injektor. |
| | Piezoelektrische Zündung oder Kabel sind getrennt, ist der Gasdruck zu niedrig. | |
| | Die Düse ist verstopft | Führen Sie den Vorgang immer mit Druckluft und NIEMALS durch Verwenden Sie Draht oder scharfe Gegenstände, die den Durchmesser verändern können Düsen. |
| Düsenreinigung | Die Düse ist verstopft | Führen Sie den Vorgang immer mit Druckluft und NIEMALS durch |

| | | |
|--|--|--|
| | | Verwenden Sie Draht oder scharfe Gegenstände, die den Durchmesser der Düsen verändern können |
| Der Zündbrenner geht aus wenn wir den Knopf loslassen Zündung | Das Thermoelement reicht nicht aus vom Zündbrenner beheizt. | Tauschen Sie defekte Teile aus und ändern Sie die Einstellung der Gasdruck. |
| | Der Gasventilknopf wurde nicht mindestens 15 Sekunden lang fest gedrückt | |
| | Der Gasdruck reicht nicht aus | |
| | Das Thermoelement oder die magnetische Gruppe von Das Ventil ist defekt | |
| Der Zündbrenner ist still zündete aber den Brenner an main schaltet sich nicht ein | Druckverluste in der Gasleitung | Ersetzen Sie defekte Teile und ändern Sie die Einstellung der Gasdruck |
| | Die Düse ist blockiert oder das Gasventil ist defekt | |
| | Die Brennergasauslasslöcher sind verstopft | |

Gebrauchsanweisung

Dieses Gerät, das ausschließlich für den professionellen Gebrauch bestimmt ist, darf nur von geschultem Personal verwendet werden.

Es ist eine Friteuse und sollte nur als solche verwendet werden, dh indem der Tank mit speziellem Öl zum Braten der Lebensmittel gefüllt wird, die in die Körbe gelegt werden.

Die Friteuse darf NICHT zum Kochen mit Wasser oder für andere Zwecke als die, für die sie entwickelt wurde, verwendet werden.

Die Positionierung der Friteuse und die mögliche Anpassung an eine andere Gasart dürfen nur von autorisierten Installateuren durchgeführt werden.

Reinigen Sie vor der Verwendung der Friteuse die Schüssel und die Körbe, um industrielles Schutzfett zu entfernen.

Stellen Sie nach Abschluss der Reinigung sicher, dass sich die Korbstütze in der richtigen Position befindet.

ANLAUFEN

Füllen Sie die Ölwanne bis zu einem Niveau zwischen dem Minimum und dem Maximum, das an der Innenwand des deutlich sichtbar ist

Panzer.

Überschreiten Sie niemals das maximale Niveau. Öl nachfüllen, wenn der Füllstand unter dem Minimum liegt.

Starten Sie die Friteuse niemals, ohne vorher die Pfanne zu füllen.

Das Nennvolumen jedes Tanks beträgt 10 l.

Stellen Sie sicher, dass der Ölstand immer über dem angegebenen Minimum bleibt.

Altöl nicht wiederverwenden: Eine längere Verwendung desselben Öls senkt die Selbstentzündungstemperatur und erhöht die Neigung zum unerwarteten Kochen.

Das Einbringen sperriger oder nicht abgelassener Lebensmittel in den Tank kann ein improvisiertes Kochen auslösen.

Die maximal empfohlene Produktmenge (gefrorene Kartoffeln) beträgt:

-CFG10

für Modelle mit halben Körben 300g + 300g

für Modelle mit breitem Korb 600g

-CFG102

für Modelle mit halben Körben 300g + 300g / 300g + 300g

für Modelle mit breitem Korb 600g / 600g

Die Mengen sind pro Tank und Korb.

Zündbrennerzündung

Drehen Sie die Taste "V", bringen Sie sie in die Position "*" und drücken Sie sie für ungefähr 15 Sekunden;
 Drücken Sie gleichzeitig zwei oder drei mal den piezoelektrischen Zündknopf "U" auslösen der Funke, der die Zündflamme entzündet.
 Wenn Sie die Taste "V" loslassen, sollte die Zündflamme bestehen bleiben
 Ein, wenn nicht, wiederholen Sie den Vorgang.



Zündung des Hauptbrenners

Um den Hauptbrenner anzuzünden, drehen Sie den "V" -Knopf am Thermostat und stellen Sie ihn auf die gewünschte Temperatur. Durch vollständiges Drehen des Knopfes wird die maximale Temperatur erreicht (180 ° C).

Der Knopf kann auf 7 Positionen eingestellt werden, denen 7 verschiedene Temperaturwerte entsprechen.

Pos 1 = 118 ° C.

Pos 2 = 135 ° C.

Pos 3 = 147 ° C.

Pos 4 = 158 ° C.

Pos 5 = 170 ° C.

Pos 6 = 184 ° C.

Pos 7 = 190 ° C.

Wenn der Knopf in die gewählte Position gebracht wird, arbeitet der Brenner maximal, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

Sobald diese Temperatur erreicht ist, wechselt der Brenner automatisch seinen Betrieb und hält so eine Temperatur aufrecht
 Konstante.

Aussterben

Um den Hauptbrenner auszuschalten, drehen Sie den "V" -Knopf am Bedienfeld in die Position "O".
 Schließen Sie am Ende der Betriebszeit das allgemeine Gasabsperventil vor der Friteuse.

Tank entleeren

Dieser Vorgang muss immer ausgeführt werden, wenn die Friteuse ausgeschaltet ist.
 und wenn das Öl kalt ist.

Verwenden Sie einen Behälter, wenn möglich einen Metallbehälter mit ausreichender Kapazität.

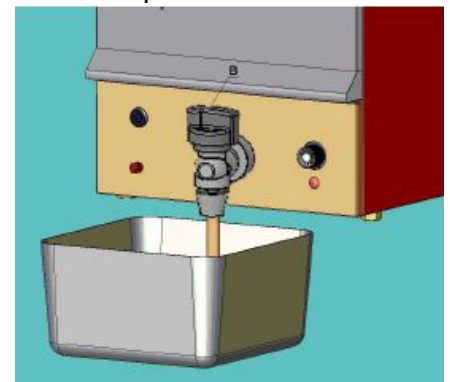
Öl oder Reinigungswasser aus dem Tank zu sammeln.

Stellen Sie diesen Behälter unter das Ölauslassventil.

Auf das Ablassventil "B" einwirken, indem das Öl um 90 ° gedreht wird
 fließt in den Sammelbehälter.

Stellen Sie dann sicher, dass der Hahn perfekt schließt und nicht verliert
 während der Operation.

Bewahren Sie den Behälter mit dem Altöl an einem kühlen Ort auf
 um seine Eigenschaften unverändert zu lassen.



Indikative Zeiten und Temperaturen für das industrielle Braten

Die folgende Tabelle zeigt die Temperaturen und Zeiten, die als optimal angesehen werden, um einige der in unseren Küchen üblicherweise verwendeten Lebensmittel zuzubereiten.

| PRODUKTE | TEMP. ° C. |
|----------------------------------|------------|
| Frische Kartoffeln | 175-180 |
| Gefrorene Kartoffeln | 180 |
| Gefrorene panierte Pilze | 175-180 |
| Panierte frische Auberginen | 175-180 |
| Frisch panierte Garnelen | 180-185 |
| Gefrorene panierte Garnelen | 180-185 |
| Panierter gefrorener Tintenfisch | 175-180 |
| Frisch paniertes Fischfilet | 175-180 |
| Gefrorenes paniertes Fischfilet | 175-180 |
| Panierte Schweinekoteletts | 175-180 |
| Panierte Kalbskoteletts | 175-180 |
| Frisch paniertes Hähnchen | 180-185 |
| Gefrorenes paniertes Huhn | 175-180 |
| Gefrorene panierte Hähnchenbrust | 175-180 |

Die folgende Tabelle zeigt die kritischen Temperaturen der verschiedenen zum Braten und Fetten verwendeten Öle (Rauchpunkt).

| PRODUKT | TEMP. ° C. |
|------------------|------------|
| Erdnussöl | 198 |
| Baumwollsamensöl | 230 |
| Sonnenblumenöl | 170 |
| Maisöl | 163 |
| Kokosnussöl | 138 |
| Olivenöl | 175 |
| Sojaöl | 130 |
| Margarine | 140 |
| Butter | 161 |
| Schmalz | 196 |

Es ist unmöglich, Daten über Öl aus verschiedenen Samen zu haben, aber wir werden wahrscheinlich gleiche Eigenschaften haben oder niedriger als die der oben genannten Öle.

WICHTIG:

Es ist ratsam, sich zum Zeitpunkt des Kaufs nach den thermischen Eigenschaften des betreffenden Öls zu erkundigen. Es gibt nur sehr wenige Öle, die den Kochtemperaturen von frittierten Lebensmitteln standhalten.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

6.1 Wartung und Reinigung

Edelstahlteile sollten täglich mit warmem Seifenwasser gereinigt werden. dann gründlich ausspülen. Verwenden Sie niemals direkte Hochdruckwasserstrahlen, da dies zu einem Eindringen in die Komponenten führen kann.

Reinigen Sie Edelstahl niemals mit Lappen, Metallpads oder herkömmlichen Stahlbürsten, die Eisenpartikel ablagern und Oxidationspunkte verursachen könnten.

Wenn Sie die Fritteuse längere Zeit nicht benutzen, lassen Sie ein in Vaseline getränktes Tuch über die gesamte Stahloberfläche laufen, um einen Schutzschleier zu bilden.

HINWEIS

Abfälle von gebrauchten Geräten: Jedes gebrauchte Gerät muss bei seiner Entsorgung den in seinem Land geltenden Vorschriften * entsprechen. Es ist wichtig, das Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem Sie das Netzkabel entfernen.

** in Bezug auf Ökologie und Recycling*

FREIDORA DE GAS



CFG10 - CFG102

SAS CASSELIN
185 A rue Louise Labbé 69970 Chaponnay FRANCE
Tel: +33 (0) 4 82 92 60 00 - Correo: contact@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 Garantía

2. SEGURIDAD

- 2.1 General
- 2.2 Uso previsto
- 2.3 Instrucciones de seguridad para usar el dispositivo

3. TRANSPORTE, EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

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

4. CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

5. INSTALACIÓN Y USE

- 5.1 Instrucciones de seguridad
- 5.2 Utilizar
- 5.3 Problemas y soluciones

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- 6.1 Mantenimiento y limpieza

1. PRESENTACIÓN

1.1 Información

Esta guía de usuario sirve como información para todos sus usuarios. Describe la instalación y 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 equipos profesionales.

Cada usuario debe seguir escrupulosamente todas las instrucciones de uso. Este manual de usuario debe mantenerse junto al producto para un uso adecuado y acceso a las instrucciones en todo momento para cada usuario.

1.2 Descripción de símbolos

La información, los consejos de uso y las instrucciones de seguridad se representan mediante símbolos. Es fundamental seguir estas instrucciones para evitar daños materiales y lesiones corporales.

ADVERTENCIA

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

PELIGRO DE ELECTRICIDAD

Esto significa que existe un peligro asociado con la corriente eléctrica. No seguir las instrucciones puede resultar en riesgo de lesiones y muerte.

ATENCIÓN

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

NOTA

Este símbolo indica buenas prácticas y consejos que se deben seguir para el uso eficiente del dispositivo.

NOTA

Es fundamental leer estas instrucciones de funcionamiento antes de poner en marcha el dispositivo. No aceptamos ninguna responsabilidad por daños y averías resultantes del incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento. La empresa Casselin se reserva el derecho de realizar cambios técnicos, informativos y de marketing en nuestro producto sin previo aviso.

1.3 Derechos' autor

Las instrucciones de funcionamiento están protegidas por la ley de derechos de autor. No se permiten reproducciones de todo tipo y en todas sus formas, incluso parciales, así como el uso y / o transmisión de su contenido sin nuestra autorización. Cualquier violación de estas disposiciones da lugar al derecho a indemnización. Los demás derechos quedan reservados.

1.4 Declaración de conformidad

El dispositivo corresponde a los estándares y directivas vigentes de la Unión Europea. Lo confirmamos en la declaración de conformidad CE.

1.5 Garantía

Las instrucciones que se dan en estas instrucciones de funcionamiento han sido redactadas teniendo en cuenta la normativa vigente, el desarrollo técnico actual, nuestro conocimiento y experiencia. Todas las traducciones han sido preparadas con profesionalidad. Sin embargo, no aceptamos ninguna responsabilidad por cualquier error de traducción. La versión en francés adjunta es auténtica.

2. SEGURIDAD

Las instrucciones de seguridad sirven para prevenir peligros. Se mencionan en los capítulos individuales y se caracterizan por símbolos. Su observancia garantiza una protección óptima contra los riesgos y permite que el dispositivo funcione de manera óptima. Las instrucciones de seguridad deben estar disponibles y ser 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 transformarse ni utilizarse para un uso inadecuado. El dispositivo está diseñado de acuerdo con las normas técnicas desarrolladas actualmente. Este aviso debe conservarse. El aparato debe ser utilizado en locales previstos para este propósito y solo por una persona responsable que tenga conocimiento del funcionamiento del aparato.

2.2 Uso previsto

El funcionamiento del dispositivo y la seguridad de uso solo están garantizados en el caso de un uso normal y correcto del dispositivo. El montaje y las intervenciones técnicas deben ser realizadas por profesionales.

ATENCIÓN

Cualquier otro uso se considera inadecuado. Cualquier acusación relacionada con el uso indebido del dispositivo no es admisible y caducará. El uso correcto corresponde al uso descrito en estas instrucciones de funcionamiento. El uso adecuado corresponde al cumplimiento de las normas de seguridad, higiene, limpieza y mantenimiento.

2.3 Instrucciones de seguridad para el uso del dispositivo

Las indicaciones relativas a la seguridad laboral se refieren a las ordenanzas de la Unión Europea vigentes en el momento de la fabricación del dispositivo. Para el uso comercial del dispositivo, el operador se compromete, durante la duración de su uso, a comprobar el cumplimiento de las medidas citadas en materia de seguridad laboral con el estado actual del arsenal de asesoramiento y a Cumplir con la nueva normativa. Para países fuera de la UE, se deben observar las leyes y disposiciones del país. También deben observarse todas las disposiciones de protección del medio ambiente.

ATENCIÓN

El dispositivo debe ser manipulado por personas con medios físicos e intelectuales suficientes. Las personas con medios físicos e intelectuales limitados deben ser supervisadas para usar este dispositivo. Uso prohibido para niños y menores (excepciones realizadas dentro de un marco legal previsto por la ley)
En caso de que una tercera persona utilice el dispositivo, el manual de usuario debe estar disponible antes de cualquier uso. Todos los nuevos usuarios deben haber leído las instrucciones de uso.
El dispositivo solo debe utilizarse en las habitaciones previstas para este fin.

3. TRANSPORTE, EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO

3.1 Inspección después del transporte

La verificación de la ausencia de daños y la integridad del dispositivo debe llevarse a cabo al recibir el paquete. En caso de identificación de daños debidos al transporte, rechazar o aceptar el producto entregado solo con reserva *. A continuación, deberá presentarse una denuncia detallando los defectos observados. La percepción del daño solo es posible en el caso de una queja formulada dentro de los límites de tiempo prescritos, es decir, 24-48 horas como máximo.

* escrito en los papeles de entrega del transportista o digital.

3.2 embalaje

El embalaje del dispositivo debe conservarse en caso de mudanza o para su devolución al servicio posventa. El embalaje interior y exterior deben retirarse por completo antes de utilizar el dispositivo. Deben observarse las normas vigentes en su país sobre protección del medio ambiente antes de destruir el embalaje.

3.3. Almacenamiento

ATENCIÓN

El dispositivo se puede mantener en stock, pero solo en su embalaje original cerrado.

El almacenamiento se puede realizar de acuerdo con estas condiciones:

- Almacenamiento en lugar seco y no húmedo.
- Al abrigo del sol
- Control de stock superior a 2 meses (estado general del dispositivo y todos los elementos constitutivos)
- Sin sacudidas de material
- Almacenamiento en habitación cerrada y no exterior.

4. CARACTERÍSTICAS DEL EQUIPO

* Sujeto a cambios

| Modelo | CFG10 | CFG102 |
|-------------------------|-------------------------------------|---|
| Potencia | 6500 W de gas | 13.000 W de gas |
| Capacidad | 10 litros | 2 x 10 litros |
| Dimensiones del tanque | Ancho 238 x Fondo 300 x Alto 292 mm | 2 x ancho 238 x fondo 300 x alto 292 mm |
| Dimensiones de la cesta | Ancho 215 x Fondo 290 x Alto 120 mm | Ancho 215 x Fondo 290 x Alto 120 mm |
| Dimensiones | Ancho 400 x Fondo 600 x Alto 650 mm | 700 x 600 x 650 mm (ancho) |
| Peso | 32 kilogramos | 58 kilogramos |

5. INSTALACIÓN Y USO

5.1 Instrucciones de seguridad

La freidora debe instalarse en una sala suficientemente ventilada, cumpliendo con las normas vigentes en esta materia en cada país.

En particular, hay que tener en cuenta que el aire necesario para la combustión es de aproximadamente 2 m³ / h para 1 kW de potencia instalada.

Las freidoras pueden colocarse en posición aislada o instalarse con otros dispositivos de nuestra serie. Nunca coloque la freidora a menos de 150 mm de cualquier material combustible.

ADVERTENCIA

En funcionamiento, el dispositivo puede alcanzar altas temperaturas. Para evitar quemaduras y accidentes, no utilice el dispositivo en mal funcionamiento y no utilice repuestos que no sean originales.

5.2 Uso

ADVERTENCIA

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

- No deje el aparato en funcionamiento sin supervisararlo.
- Durante el uso, sus manos deben estar secas.
- No mueva ni incline el dispositivo durante su funcionamiento.

Evacuación de productos de combustión

Tipo A1: Para este tipo de electrodomésticos, los productos de la combustión se evacuan directamente, a través de la abertura rectangular realizada en la parte superior, hacia la habitación donde está instalada la freidora. Este último no necesariamente tiene que estar conectado a una tubería de succión hacia el exterior.

Al instalar la freidora, se debe tener cuidado para asegurarse de que la salida de los productos de combustión no esté bloqueada por ninguna pared u otro obstáculo.

Se recomienda colocar la freidora debajo de una campana extractora de humos para asegurar una perfecta evacuación de los gases de combustión.

Conexión de gas

Antes de conectar la freidora, verifique si la presión de suministro de gas es la adecuada para asegurar el correcto funcionamiento de la freidora y si el tipo de gas distribuido corresponde a los requisitos de la máquina (ver placa de identificación colocada en el lateral de la máquina).

El aparato está equipado con una salida de gas roscada de G ½ "de diámetro y uno de sus extremos ha sido diseñado para albergar una junta.

Verifique la presión del gas de entrada, prestando especial atención a las pérdidas de presión en la red de distribución; Si es necesario, coloque un estabilizador o un regulador de presión de gas de manera que la presión de entrada a la freidora no exceda la indicada en la placa de identificación colocada en el aparato. Al instalar la freidora, se pueden utilizar tubos rígidos o flexibles.

Si se utilizan tuberías rígidas, se debe proporcionar una válvula de cierre de gas lo más cerca posible de la conexión a la freidora. Si, por el contrario, se utiliza una tubería flexible, esta última debe ser reglamentaria y homologada.

Conectar la freidora a la red de distribución de gas de acuerdo con la normativa vigente en el lugar de instalación. Una vez instalada la unidad, compruebe que las conexiones no se pierdan.

Durante esta revisión, nunca acerque una llama a la freidora.

Control de potencia térmica nominal

En caso de una nueva instalación o cuando la freidora se adapte a un tipo de gas diferente al que fue diseñada, y después de cada operación de mantenimiento, se debe verificar si la potencia térmica corresponde a las indicaciones contenidas en este manual. , contactando con el instalador autorizado o la empresa distribuidora.

La potencia calorífica nominal se muestra en la tabla de datos sobre la clasificación del dispositivo y se refiere a cada modelo en particular.

Control de presión de entrada

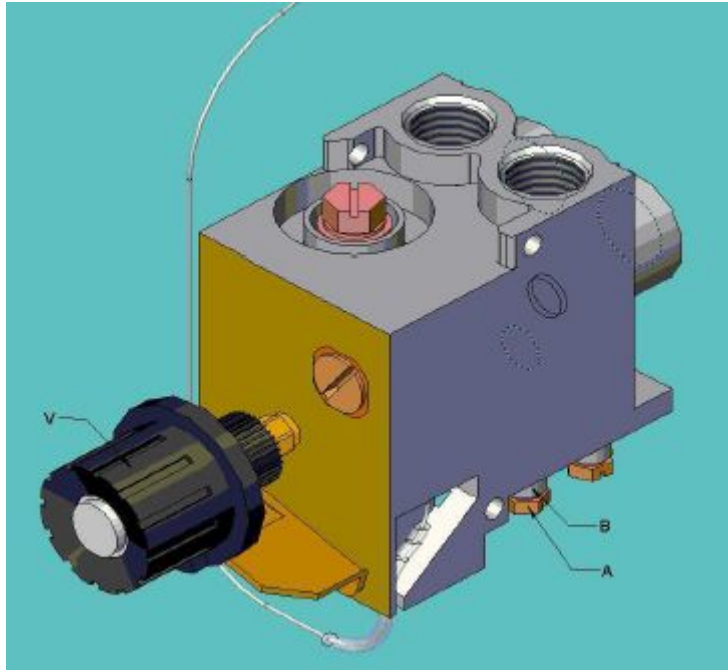
Compruebe si la freidora está configurada correctamente para el tipo de gas con el que se suministra, comprobando los datos de las placas de identificación. Si no es el caso, modifique o adapte la freidora de acuerdo con las indicaciones dadas en el capítulo “Problemas y soluciones”.

La presión de entrada se puede comprobar mediante un manómetro en forma de U (resolución mínima 0,1 mbar), procediendo de la siguiente manera:

Afloje el tornillo de sellado "A" y verifique la presión de suministro conectando la boquilla "B" al manómetro.

La presión del gas de suministro debe comprobarse cuando el quemador está en funcionamiento. Si la presión de entrada no está entre los valores indicados, la freidora no se puede encender y el debe notificar a la empresa distribuidora de gas.

Después de verificar y ajustar la presión de entrada, retire el manómetro en forma de U, apriete el tornillo de sellado "A" y asegúrese de que esté completamente apretado.



Instrucciones para el reemplazo de componentes

Esta operación solo debe ser realizada por un instalador autorizado o por el personal de la casa constructora.

Quite los controles y el panel de control para acceder al componentes o dé la vuelta a la máquina y retire la cubierta protectora.

Válvula de gas

- Desenroscar el tubo de entrada "H" y el tubo de salida "G" del gas a la válvula.
- Desenroscar los tornillos de fijación
- Desenroscar los tubos piloto y termopar "E", "F".
- Reemplace la válvula y vuelva a atornillar los componentes.

Quemadores principales

- Desenroscar la conexión de gas "G" del portaboquillas.
- Aflojar los tornillos que sujetan el quemador a su soporte.
- Reemplazar el quemador y reensamblar los componentes.

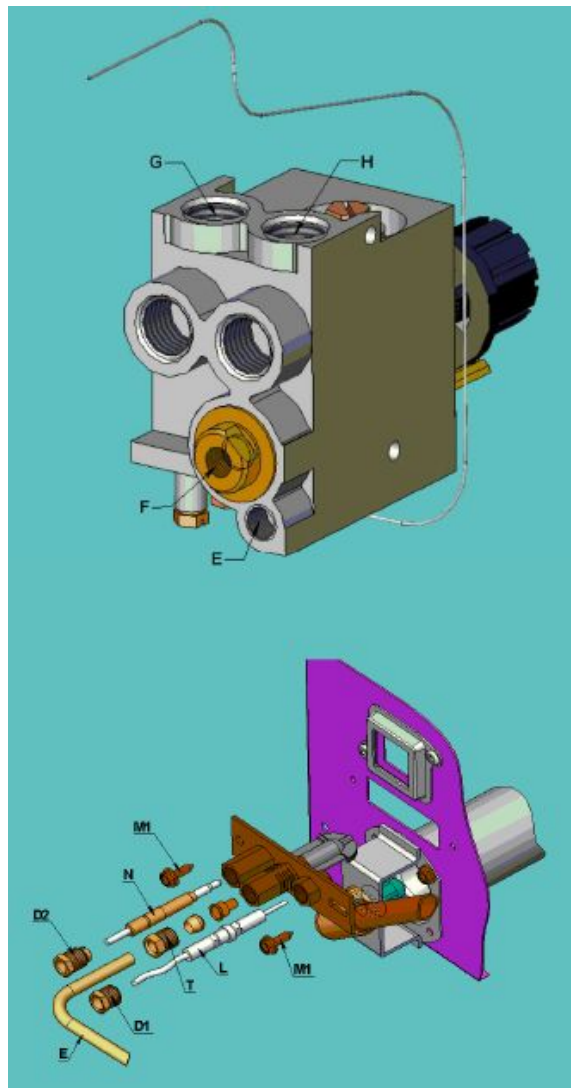
Termostato de seguridad

- Retirar la bombilla del sensor del portalámparas y desoldar la conexión eléctrica del piloto.
- Vuelva a montar el termostato nuevo y suelde la conexión eléctrica del piloto.

Grupo quemador piloto, termopar, electrodo de encendido

- Para sustituir el electrodo "L" aflojar la tuerca de fijación "D1" y quitar el componente.
- Para sustituir el termopar "N", aflojar la tuerca de fijación "D2" y quitar el componente.

- Para reemplazar el quemador piloto, aflojar el tubo de gas "E", quitar electrodo y termopar, quitar los tornillos "M1", sustituir el componente y vuelva a montar todo.



Instrucciones para cambiar el tipo de gas

En todo caso, las operaciones para cambiar el tipo de gas y adaptar la freidora a otro tipo de gas deben ser realizadas por un instalador cualificado o por el personal del fabricante o por la empresa distribuidora del gas.

Para cambiar el tipo de gas o reparar la freidora se deben utilizar siempre repuestos originales del fabricante.

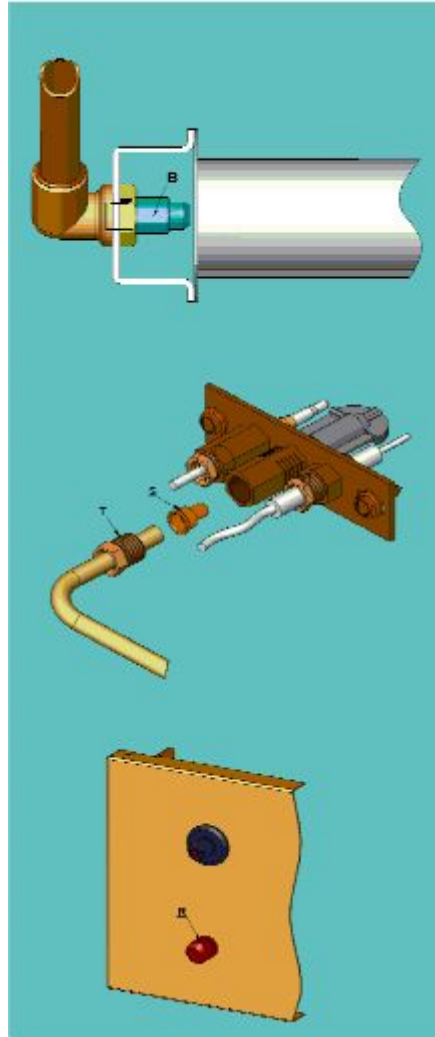
Reemplazo de la boquilla del quemador principal

- Retirar la protección superior extraíble.
- Desenroscar completamente la boquilla "B" y reemplazarla por una boquilla adecuada.

11. Reemplazo de la boquilla del quemador piloto

- Desenroscar el tapón "T", extraer la boquilla "S" reemplazar la boquilla por una boquilla adecuada, como se indica.
- Vuelva a colocar el tapón "T" y compruebe la estanqueidad con agua jabonosa o un producto espumador especial.

Cuando se completa la conversión, ES OBLIGATORIO aplicar la placa que indica el cambio de gas en el lugar reservado para la placa de características. Este pequeño plato se suministra con boquillas de repuesto.



5.3 Problemas y soluciones

Durante el funcionamiento normal de la freidora, se pueden encontrar ciertos problemas que encontrará a continuación la lista, así como sus causas y posibles soluciones.

| Descripción | Problemas | Soluciones |
|---------------------------------------|--|--|
| Termostato de seguridad activado | Si durante el funcionamiento normal el la temperatura aumenta y hace que activación del termostato de seguridad que interrumpe el paso de gas al quemador piloto | Retire la cubierta protectora "R" y restablezca manualmente el botón del termostato. |
| | | Si la anomalía persiste, haga revisar la válvula de gas por un técnico de la casa de producción a cargo del mantenimiento o por un instalador calificado y, si es necesario, cambie la sonda temperatura o válvula |
| El quemador piloto no enciende Más | El electrodo de encendido está suelto o incorrectamente conectado. | Reemplace las piezas defectuosas, cambie el ajuste de presión del gas o limpie el inyector. |
| | Encendido piezoeléctrico o cable son. desconectado, la presión del gas es demasiado baja. | |
| | La boquilla está obstruida | Realice siempre la operación con aire comprimido y NUNCA use alambre u objetos afilados que puedan cambiar el diámetro boquillas. |

| | | |
|--|---|---|
| Limpieza de boquillas | La boquilla está obstruida | Realice siempre la operación con aire comprimido y NUNCA use alambre u objetos afilados que puedan cambiar el diámetro de las boquillas |
| El quemador piloto se apaga cuando soltamos el botón encendido | El termopar no es suficiente calentado por el quemador piloto. | Reemplace las piezas defectuosas, cambie la configuración del presión del gas. |
| | La perilla de la válvula de gas no ha sido presionado con fuerza durante al menos 15 segundos | |
| | La presión del gas no es suficiente | |
| | El termopar o el grupo magnético de la válvula está defectuosa | |
| El quemador piloto sigue encendido pero el quemador principal no se enciende | Pérdidas de carga en la tubería de gas | Reemplace las piezas defectuosas y modifique la configuración del presión del gas |
| | La boquilla está bloqueada o la válvula de gas está defectuoso | |
| | Los orificios de salida de gas del quemador obstruido | |

Instrucciones de uso

Este dispositivo, diseñado exclusivamente para uso profesional, solo debe ser utilizado por personal capacitado.

Es una freidora y solo debe utilizarse como tal, es decir llenando el depósito con aceite especial para freír los alimentos que se colocarán en las cestas.

La freidora NO DEBE usarse para cocinar con agua ni para ningún otro uso que no sea para el que fue diseñada.

El posicionamiento de la freidora y la posible adaptación a un tipo diferente de gas debe ser realizada únicamente por instaladores autorizados.

Antes de usar la freidora, limpie el recipiente y las cestas para eliminar la grasa protectora industrial. Una vez finalizada la limpieza, asegúrese de que el soporte de la cesta esté en la posición correcta.

COMIENZO

Llene el cárter de aceite hasta un nivel entre el mínimo y el máximo, claramente visible en la pared interior del tanque.

Nunca exceda el nivel máximo; agregue aceite si el nivel está por debajo del mínimo.

Nunca encienda la freidora sin antes llenar la sartén.

La capacidad nominal de cada tanque es de 10 l.

Asegúrese de que el nivel de aceite se mantenga siempre por encima del mínimo indicado.

No reutilice el aceite usado: el uso prolongado del mismo aceite reduce su temperatura de autoignición y aumenta su tendencia a hervir inesperadamente.

Introducir alimentos voluminosos o sin escurrir en el tanque puede desencadenar un hervor improvisado.

La carga máxima de producto recomendada (patatas congeladas) es:

-CFG10

para modelos con medias cestas 300g + 300g

para modelos con cesta ancha 600g

-CFG102

para modelos con medias cestas 300g + 300g / 300g + 300g

para modelos con cesta ancha 600g / 600g

Las cantidades son por tanque y canasta.

Encendido del quemador piloto

Gire el botón "V", colóquelo en la posición "*" y presiónelo durante unos 15 segundos; al mismo tiempo, aprieta dos o tres veces el botón de encendido piezoeléctrico "U" para causar la chispa que encenderá la llama piloto.

Cuando suelta el botón "V", la llama del piloto debe permanecer encendido, si no, repita la operación.



Encendido del quemador principal

Para encender el quemador principal, gire la perilla "V" en el termostato y colóquelo a la temperatura deseada. Girando el mando a fondo se obtiene la temperatura máxima (180 ° C).

La perilla se puede configurar en 7 posiciones a las que corresponden 7 valores de temperatura diferentes.

Pos 1 = 118 ° C

Pos 2 = 135 ° C

Posición 3 = 147 ° C

Posición 4 = 158 ° C

Posición 5 = 170 ° C

Posición 6 = 184 ° C

Posición 7 = 190 ° C

Cuando el mando se coloca en la posición elegida, el quemador funciona al máximo hasta que se alcanza la temperatura seleccionada.

Una vez alcanzada esta temperatura, el quemador alterna automáticamente su funcionamiento, manteniendo así una temperatura constante.

Extinción

Para apagar el quemador principal, gire la perilla "V" en el panel de control a la posición "O".

Al final del período de funcionamiento, cierre la válvula de cierre de gas general ubicada aguas arriba de la freidora.

Vaciar el tanque

Esta operación debe realizarse siempre con la freidora apagada. y cuando el aceite esté frío.

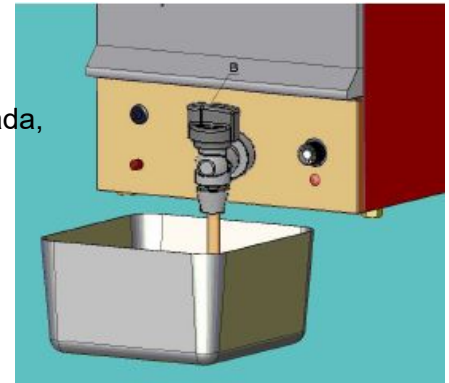
Utilice un recipiente, si es posible un recipiente metálico de capacidad adecuada, para recoger aceite o agua de limpieza del tanque.

Coloque este recipiente debajo de la válvula de salida de aceite.

Actúe sobre la válvula de drenaje "B" girando 90 ° para que el aceite fluya hacia el contenedor de recolección.

Luego asegúrate de que el grifo cierre perfectamente y que no pierda durante la operación.

Mantenga el recipiente con el aceite usado en un lugar fresco. para mantener inalteradas sus características.



Tiempos y temperaturas indicativos para la fritura industrial

La siguiente tabla muestra las temperaturas y tiempos, considerados óptimos, para cocinar algunos de los alimentos de uso común en nuestras cocinas.

| PRODUCTOS | TEMPERATURA. ° C |
|--|------------------|
| Patatas frescas | 175-180 |
| Patatas congeladas | 180 |
| Hongos empanizados congelados | 175-180 |
| Berenjena fresca empanizada | 175-180 |
| Camarones frescos empanizados | 180-185 |
| Camarones empanizados congelados | 180-185 |
| Sepia empanizada congelada | 175-180 |
| Filete de pescado fresco empanizado | 175-180 |
| Filete de pescado empanizado congelado | 175-180 |
| Chuletas de cerdo empanizadas | 175-180 |
| Chuletas de ternera empanizadas | 175-180 |
| Pollo empanizado fresco | 180-185 |
| Pollo empanado congelado | 175-180 |
| Pechugas de pollo empanizadas congeladas | 175-180 |

La siguiente tabla muestra las temperaturas críticas de los diferentes aceites utilizados para freír y grasas (punto de humo).

| PRODUCTO | TEMPERATURA. ° C |
|---------------------|------------------|
| Aceite de cacahuete | 198 |
| Aceite de algodón | 230 |
| Aceite de girasol | 170 |
| Aceite de maíz | 163 |
| Aceite de coco | 138 |
| Aceite de oliva | 175 |
| Aceite de soja | 130 |
| Margarina | 140 |
| Mantequilla | 161 |
| Manteca de cerdo | 196 |

Es imposible tener datos sobre el aceite de varias semillas, pero probablemente tengamos las mismas características.

o inferiores a los de los aceites anteriores.

IMPORTANTE:

Es recomendable informarse, en el momento de la compra, sobre las características térmicas del aceite en cuestión; hay muy pocos aceites que puedan soportar las temperaturas de cocción de los alimentos fritos.

6. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

6.1 Mantenimiento y limpieza

Las piezas de acero inoxidable deben limpiarse a diario con agua tibia y jabón; luego enjuague bien. Nunca use chorros de agua directos a alta presión, ya que esto podría crear una infiltración en los componentes.

Nunca limpie el acero inoxidable con trapos, almohadillas metálicas o cepillos de acero comunes que podrían depositar partículas de hierro y causar puntos de oxidación.

Si no usa la freidora por un tiempo, pase un trapo empapado en vaselina sobre toda la superficie de acero para crear un velo protector.

NOTA

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

* en términos de ecología y reciclaje

FRIGGITRICE A GAS



CFG10 - CFG102

SAS CASSELIN
185 A rue Louise Labbé 69970 Chaponnay FRANCE
Tel: +33 (0) 4 82 92 60 00 - Posta: contact@casselin.com

SOMMARIO

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 per l'utilizzo del dispositivo

3. TRASPORTO, IMBALLAGGIO E STOCCAGGIO

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

4. CARATTERISTICHE DELL'ATTREZZATURA

5. INSTALLAZIONE E USO

- 5.1 Istruzioni di sicurezza
- 5.2 Uso
- 5.3 Problemi e soluzioni

6. PULIZIAE MANUTENZIONE

- 6.1 Manutenzione e pulizia

1. PRESENTAZIONE

1.1 Informazioni

Questa guida per l'utente funge da informazione per tutti i suoi utenti. Descrive l'installazione e la gestione del dispositivo. Le istruzioni di sicurezza e la conoscenza tecnica del dispositivo sono descritte in dettaglio in questo manuale. Sono condizioni essenziali per il corretto utilizzo delle attrezzature professionali.

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

1.2 Descrizione dei simboli

Le informazioni, i consigli per l'uso e le istruzioni di sicurezza sono rappresentati da simboli. È essenziale seguire queste istruzioni per evitare danni materiali e lesioni personali.

AVVERTIMENTO

Questo simbolo significa che esiste un pericolo che potrebbe provocare lesioni. Concentrazione e cautela sono indispensabili durante il funzionamento di questo dispositivo.

PERICOLO ELETTRICO

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

AVVERTIMENTO

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

NOTA

Questo simbolo indica buone pratiche e consigli che devono essere seguiti per un uso efficiente del dispositivo.

NOTA

È essenziale leggere queste istruzioni per l'uso prima della messa in servizio del dispositivo. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni e guasti derivanti dalla mancata osservanza delle istruzioni per l'uso. L'azienda Casselin si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche, informative e di marketing al nostro prodotto senza preavviso.

1.3 Diritti'autore

Le istruzioni per l'uso sono protette dalla legge sul diritto d'autore. Non sono consentite riproduzioni di ogni tipo e in tutte le forme, anche parziali, nonché l'utilizzo e / o la trasmissione del suo contenuto senza la nostra autorizzazione. Ogni violazione di queste disposizioni dà diritto al risarcimento danni. Gli altri diritti rimangono riservati.

1.4 Dichiarazione di conformità

Il dispositivo è conforme agli standard e alle direttive correnti dell'Unione Europea. Lo confermiamo nella dichiarazione di conformità CE.

Le istruzioni fornite in queste istruzioni per l'uso sono state redatte tenendo conto delle normative in vigore, dello sviluppo tecnico attuale, della nostra conoscenza ed esperienza. Tutte le traduzioni sono state preparate con professionalità. Tuttavia, non ci assumiamo alcuna responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione francese allegata è autentica.

2. SICUREZZA

Le istruzioni di sicurezza servono a prevenire pericoli. Sono menzionati nei singoli capitoli e sono caratterizzati da simboli. La loro osservanza garantisce una protezione ottimale contro i rischi e consente al dispositivo di funzionare in modo ottimale. Le istruzioni di sicurezza devono essere disponibili e leggibili sui dispositivi.

2.1 Principi

Le istruzioni di sicurezza sono stabilite per prevenire errori, usi pericolosi e guasti. Pertanto, il dispositivo non deve essere trasformato o utilizzato per un uso improprio. Il dispositivo è progettato secondo le regole tecniche attualmente sviluppate. Questo avviso deve essere conservato. L'apparecchio deve essere utilizzato in locali previsti a tale scopo e solo da una persona responsabile che abbia conoscenza del funzionamento dell'apparecchio.

2.2 Destinazione d'uso

Il funzionamento del dispositivo e la sicurezza d'uso sono garantiti solo in caso di uso normale e corretto del dispositivo. Il montaggio e gli interventi tecnici devono essere eseguiti da professionisti.

AVVERTIMENTO

Ogni altro utilizzo è considerato improprio. Qualsiasi accusa relativa ad un uso improprio del dispositivo non è ammissibile e decade. Il corretto utilizzo corrisponde a quello descritto in queste istruzioni per l'uso. Un uso corretto corrisponde al rispetto delle norme di sicurezza, igiene, pulizia e manutenzione.

2.3 Istruzioni di sicurezza per l'uso del dispositivo

Le indicazioni relative alla sicurezza sul lavoro si riferiscono alle ordinanze dell'Unione Europea in vigore al momento della fabbricazione del dispositivo. Per l'uso commerciale del dispositivo, l'operatore si impegna, per tutta la durata del suo utilizzo, ad accertare la conformità delle misure citate in termini di sicurezza sul lavoro allo stato attuale dell'arsenale di consulenza ea rispettare le nuove normative.

Per i paesi al di fuori dell'UE, è necessario osservare le leggi e le disposizioni del paese. Devono inoltre essere osservate tutte le disposizioni di protezione ambientale.

AVVERTIMENTO

Il dispositivo deve essere maneggiato da persone dotate di mezzi fisici e intellettuali sufficienti. Le persone con mezzi fisici e intellettuali limitati devono essere supervisionati per utilizzare questo dispositivo. Uso vietato a bambini e minori (eccezioni previste da un quadro giuridico previsto dalla legge)

In caso di utilizzo del dispositivo da parte di una terza persona, il manuale d'uso deve essere disponibile prima di qualsiasi utilizzo. Tutti i nuovi utenti devono aver letto le istruzioni per l'uso.

Il dispositivo deve essere utilizzato solo nei locali previsti a tale scopo.

3. TRASPORTO, IMBALLAGGIO E IMMAGAZZINAMENTO

3.1 Ispezione dopo il trasporto

La verifica dell'assenza di danneggiamenti e della completezza del dispositivo deve essere effettuata al ricevimento del pacco. In caso di identificazione di danni dovuti al trasporto, rifiutare o accettare il prodotto consegnato solo con riserva *. Successivamente deve essere presentato un reclamo che descriva i difetti rilevati. La percezione del danno è possibile solo in caso di reclamo formulato entro i termini prescritti, cioè 24-48 ore al massimo.

* scritto sui documenti di consegna del corriere o digitale.

3.2 imballaggio

L'imballaggio del dispositivo deve essere conservato in caso di trasloco, o per una restituzione al servizio post vendita. L'imballaggio interno ed esterno deve essere completamente rimosso prima di utilizzare il dispositivo. Prima di distruggere l'imballaggio è necessario osservare le norme in vigore nel proprio paese in materia di protezione ambientale.

3.3. Conservazione

AVVERTIMENTO

Il dispositivo può essere tenuto a magazzino, ma solo nella sua confezione originale chiusa.

Lo stoccaggio può essere effettuato in conformità a queste condizioni:

- Conservazione in un luogo asciutto e non umido
- Al riparo dal sole
- Controllo dello stock superiore a 2 mesi (condizioni generali del dispositivo e di tutti gli elementi costitutivi)
- Nessun materiale che scuote
- Stoccaggio in locale chiuso e non all'esterno.

4. CARATTERISTICHE DELL'ATTREZZATURA

* Soggetto a modifiche

| Modello | CFG10 | CFG102 |
|--------------------------|--------------------------|------------------------------|
| Potere | 6500 W gas | 13.000 W di gas |
| Capacità | 10 litri | 2 x 10 litri |
| Dimensioni del serbatoio | L 238 x P 300 x H 292 mm | 2 x L 238 x P 300 x H 292 mm |
| Dimensioni cesto | L 215 x P 290 x H 120 mm | L 215 x P 290 x H 120 mm |
| Dimensioni | L 400 x P 600 x H 650 mm | L 700 x P 600 x H 650 mm |
| Peso | 32 Kg | 58 Kg |

5. INSTALLAZIONE E USO

5.1 Istruzioni di sicurezza

La friggitrice deve essere installata in un locale sufficientemente ventilato, nel rispetto delle norme vigenti in materia in ogni paese.

In particolare, si deve tener conto del fatto che l'aria necessaria alla combustione è pari a circa 2 m³ / h per 1 kW di potenza installata.

Le friggitrici possono essere poste in posizione isolata o installate con altri dispositivi della nostra serie. Non posizionare mai la friggitrice entro 150 mm da qualsiasi materiale combustibile.

AVVERTIMENTO

Durante il funzionamento, il dispositivo può raggiungere temperature elevate. Per evitare ustioni e incidenti, non utilizzare il dispositivo in condizioni di malfunzionamento e non utilizzare parti di ricambio non originali.

5.2 Utilizzo

AVVERTIMENTO

La configurazione dell'installazione e della manutenzione del dispositivo deve essere eseguita solo da professionisti.

- Non lasciare l'apparecchio acceso senza sorvegliarlo.
- Durante l'uso, le mani devono essere asciutte.
- Non spostare o inclinare il dispositivo durante il funzionamento.

Evacuazione dei prodotti della combustione

Tipo A1 : Per questo tipo di apparecchio i prodotti della combustione vengono evacuati direttamente, attraverso l'apertura rettangolare praticata in alto, nel locale dove è installata la friggitrice. Quest'ultimo non deve essere necessariamente collegato ad un tubo di aspirazione verso l'esterno.

Durante l'installazione della friggitrice, è necessario prestare attenzione per garantire che l'uscita dei prodotti della combustione non sia ostruita da pareti o altri ostacoli.

Si consiglia di posizionare la friggitrice sotto una cappa aspirante per garantire una perfetta evacuazione dei gas di combustione.

Collegamento del gas

Prima di collegare la friggitrice, verificare se la pressione di alimentazione del gas è adeguata a garantire il corretto funzionamento della friggitrice e se il tipo di gas distribuito corrisponde alle esigenze della macchina (vedi targhetta posta a lato della macchina).

L'apparecchio è dotato di un'uscita gas filettata di diametro G ½ "e una delle sue estremità è stata predisposta per accogliere una guarnizione.

Verificare la pressione del gas in ingresso, prestando molta attenzione alle perdite di carico nella rete di distribuzione ; se necessario, posizionare uno stabilizzatore o un regolatore di pressione del gas in modo che la pressione in ingresso nella friggitrice non superi quella indicata sulla targhetta di identificazione posta sull'apparecchio.

Quando si installa la friggitrice, è possibile utilizzare tubi rigidi o flessibili.

Se si utilizzano tubi rigidi, è necessario prevedere una valvola di intercettazione del gas il più vicino possibile al collegamento alla friggitrice. Se, al contrario, viene utilizzato un tubo flessibile, quest'ultimo deve essere regolamentare e omologato.

Collegare la friggitrice alla rete di distribuzione del gas secondo le norme in vigore nel luogo di installazione. Quando l'unità è installata, controllare che i collegamenti non si perdano.

Durante questo controllo non avvicinare mai una fiamma alla friggitrice.

Controllo della potenza termica nominale

In caso di nuova installazione o quando la friggitrice viene adattata ad un tipo di gas diverso da quello per cui è stata progettata, e dopo ogni operazione di manutenzione, è necessario verificare se la potenza termica corrisponde alle indicazioni contenute nel presente manuale., contattando l'installatore autorizzato o la società di distribuzione.

La potenza termica nominale è riportata nella tabella dei dati di targa del dispositivo e si riferisce a ciascun modello in particolare.

Controllo della pressione in ingresso

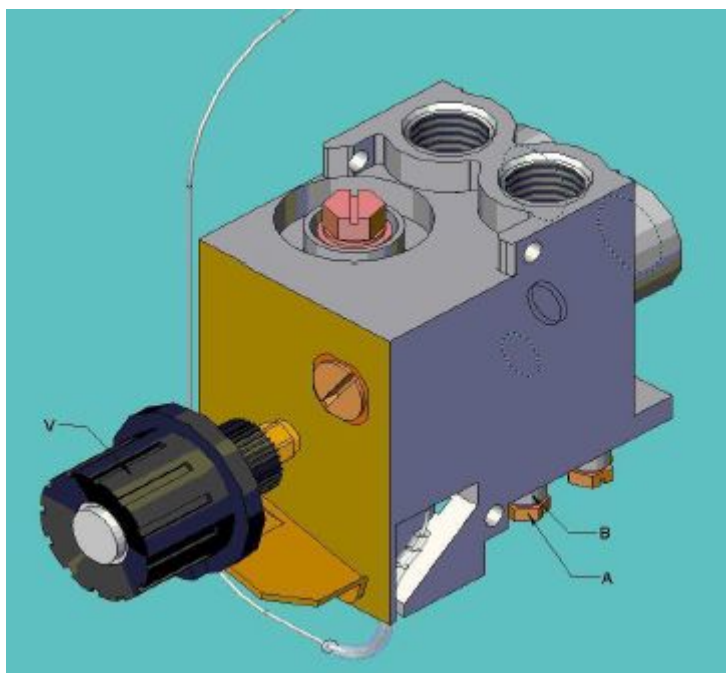
Verificare che la friggitrice sia impostata correttamente per il tipo di gas di cui è alimentata, controllando i dati sulle targhette. In caso contrario, modificare o adattare la friggitrice in base alla indicazioni fornite nel capitolo "Problemi e soluzioni".

La pressione in ingresso può essere controllata utilizzando un manometro ad U (risoluzione minima 0,1 mbar), procedendo come segue :

Allentare la vite di tenuta "A" e controllare la pressione di alimentazione collegando il nipplo "B" al manometro.

La pressione del gas di alimentazione deve essere controllata quando il bruciatore è in funzione. Se la pressione in ingresso non è compresa tra i valori indicati non è possibile avviare la friggitrice e il deve informare la società di distribuzione del gas.

Dopo aver controllato e regolato la pressione di ingresso, rimuovere il manometro a forma di U, serrare la vite di tenuta "A" e assicurarsi che sia completamente serrata.



Istruzioni per la sostituzione dei componenti

Questa operazione deve essere eseguita solo da un installatore autorizzato o dal personale della casa costruttrice.

Rimuovere i controlli e il pannello di controllo per accedere al file componenti o capovolgere la macchina e rimuovere il coperchio di protezione.

Valvola del gas

- Svitare il tubo di ingresso "H" e il tubo di uscita "G" dal gas alla valvola.
- Svitare le viti di fissaggio
- Svitare i tubi pilota e termocoppia "E", "F".
- Sostituire la valvola e riavvitare i componenti.

Bruciatori principali

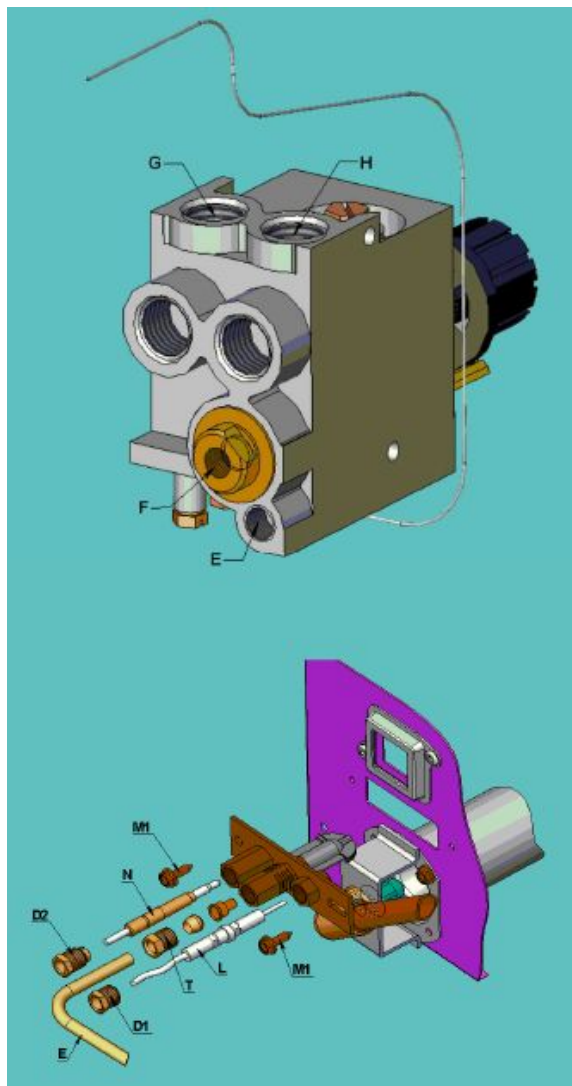
- Svitare il raccordo gas "G" dal portaugello.
- Allentare le viti che fissano il bruciatore al suo supporto.
- Sostituire il bruciatore e rimontare i componenti.

Termostato di sicurezza

- Rimuovere la lampadina del sensore dal portalamпада e dissaldare il collegamento elettrico del pilota.
- Rimontare il nuovo termostato e saldare il collegamento elettrico del pilota.

Gruppo bruciatore pilota, termocoppia, elettrodo di accensione

- Per sostituire l'elettrodo "L" allentare il dado di fissaggio "D1" e rimuovere il componente.
- Per sostituire la termocoppia "N", allentare il dado di fissaggio "D2" e rimuovere il componente.
- Per sostituire il bruciatore pilota, allentare il tubo gas "E", rimuoverlo l'elettrodo e la termocoppia, rimuovere le viti "M1", sostituire il componente e rimontare il tutto.



Istruzioni per cambiare il tipo di gas

In tutti i casi, le operazioni per cambiare il tipo di gas e per adattare la friggitrice ad un altro tipo di gas devono essere eseguite da un installatore qualificato o dal personale del produttore o dalla società di distribuzione del gas.

Per cambiare il tipo di gas o per riparare la friggitrice è necessario utilizzare sempre parti originali del produttore.

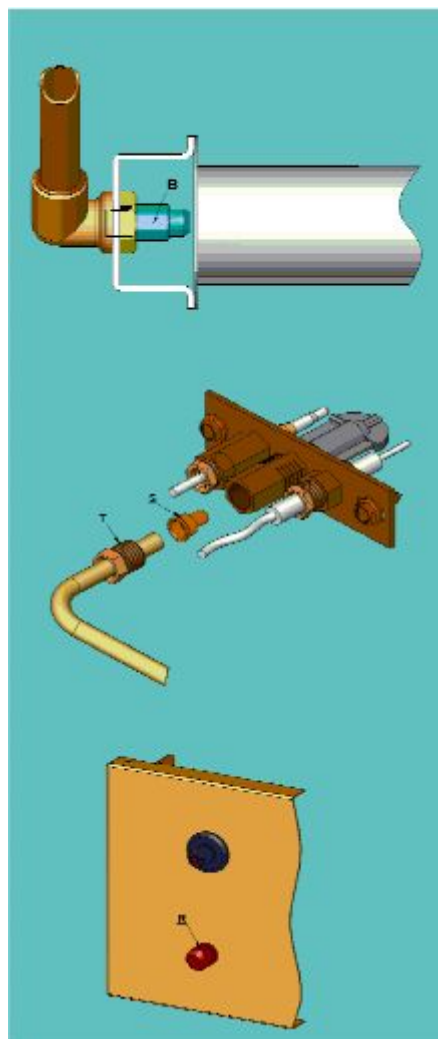
Sostituzione dell'ugello del bruciatore principale

- Rimuovere la protezione rimovibile superiore.
- Svitare completamente l'ugello "B" e sostituirlo con un ugello adatto.

11. Sostituzione dell'ugello del bruciatore pilota

- Svitare il tappo "T", estrarre l'ugello "S" sostituire l'ugello con un ugello adatto, come indicato.
- Rimontare il tappo "T" e verificare la tenuta utilizzando acqua saponosa o un prodotto schiuma speciale.

A trasformazione ultimata E' OBBLIGATORIO applicare la targa indicante il cambio gas nella posizione riservata alla targa. Questo piccolo piatto viene fornito con ugelli di ricambio.



5.3 Problemi e soluzioni

Durante il normale funzionamento della friggitrice, potrebbero verificarsi alcuni problemi quali troverà di seguito l'elenco, le cause e le possibili soluzioni.

| Descrizione | I problemi | Soluzioni |
|--|--|--|
| Intervento del termostato di sicurezza | Se durante il normale funzionamento il la temperatura aumenta e provoca il intervento del termostato di sicurezza che interrompe il passaggio del gas al bruciatore pilota | Rimuovere il coperchio di protezione "R" e ripristinare manualmente il pulsante termostato. |
| | | Se l'anomalia persiste, far controllare la valvola gas da un tecnico della casa di produzione incaricato della manutenzione o da un installatore qualificato e, se necessario, sostituire la sonda temperatura o valvola |
| Il bruciatore pilota non si accende Di Più | L'elettrodo di accensione è allentato o in modo errato collegato. | Sostituire le parti difettose, modificare l'impostazione della pressione del gas o pulire l'iniettore. |
| | L'accensione piezoelettrica o il cavo sono scollegato, la pressione del gas è troppo bassa. | |
| | L'ugello è ostruito | Eseguire sempre l'operazione utilizzando aria compressa e MAI utilizzare filo o oggetti appuntiti che possono modificare il diametro ugelli. |

| | | |
|--|---|---|
| Pulizia degli ugelli | L'ugello è ostruito | Eseguire sempre l'operazione utilizzando aria compressa e MAI utilizzare filo o oggetti appuntiti che possono modificare il diametro degli ugelli |
| Il bruciatore pilota si spegne quando rilasciamo il pulsante accensione | La termocoppia non è sufficiente riscaldato dal bruciatore pilota. | Sostituire le parti difettose, modificare l'impostazione di pressione del gas. |
| | La manopola della valvola del gas non è stata premuto forte per almeno 15 secondi | |
| | La pressione del gas non è sufficiente | |
| | La termocoppia o il gruppo magnetico di la valvola è difettosa | |
| Il bruciatore pilota è fermo acceso ma il bruciatore main non si accende | Perdite di carico nel tubo del gas | Sostituire le parti difettose e modificare l'impostazione di pressione del gas |
| | L'ugello è bloccato o la valvola del gas lo è difettoso | |
| | I fori di uscita del gas del bruciatore sono intasato | |

Istruzioni per l'uso

Questo dispositivo, destinato esclusivamente all'uso professionale, deve essere utilizzato solo da personale addestrato.

È una friggitrice e va utilizzata solo tal quale, cioè riempiendo la vasca con olio speciale per friggere il cibo che andrà adagiato nei cestelli.

La friggitrice NON DEVE essere utilizzata per cucinare con acqua, o per qualsiasi altro uso diverso da quello per cui è stata progettata.

Il posizionamento della friggitrice e l'eventuale adattamento ad un diverso tipo di gas devono essere effettuati solo da installatori autorizzati.

Prima di utilizzare la friggitrice, pulire la ciotola e i cestelli per rimuovere il grasso protettivo industriale. Al termine della pulizia, assicurarsi che il supporto del cestello sia nella posizione corretta.

AVVIARE

Riempire la coppa dell'olio fino ad un livello compreso tra il minimo e il massimo, ben visibile sulla parete interna del serbatoio.

Non superare mai il livello massimo; aggiungere olio se il livello è inferiore al minimo.

Non avviare mai la friggitrice senza aver prima riempito la padella.

La capacità nominale di ogni serbatoio è di 10 l.

Assicurarsi che il livello dell'olio rimanga sempre al di sopra del minimo indicato.

Non riutilizzare l'olio esausto: un uso prolungato dello stesso olio riduce la sua temperatura di autoaccensione e aumenta la sua tendenza a bollire inaspettatamente.

L'introduzione di cibo ingombrante o non drenato nel serbatoio può innescare un'ebollizione improvvisata.

Il carico massimo di prodotto consigliato (patate surgelate) è:

-CFG10

per modelli con mezze ceste 300g + 300g

per modelli con cestello largo 600g

-CFG102

per modelli con mezze ceste 300g + 300g / 300g + 300g

per modelli con cesto largo 600g / 600g

Le quantità si intendono per vasca e cesto.

Accensione del bruciatore pilota

Ruotare il pulsante "V", metterlo nella posizione "" e premerlo per circa 15 secondi; allo stesso tempo, spremere due o tre volte il pulsante di accensione piezoelettrica "U" per causare la scintilla che accenderà la fiamma pilota.

Quando si rilascia il pulsante "V", la fiamma pilota dovrebbe rimanere in caso contrario, ripetere l'operazione.



Accensione del bruciatore principale

Per accendere il bruciatore principale ruotare la manopola "V" del termostato e posizionarla sulla temperatura desiderata. Ruotando completamente la manopola si ottiene la temperatura massima (180 ° C).

La manopola può essere impostata su 7 posizioni alle quali corrispondono 7 diversi valori di temperatura.

Pos 1 = 118 ° C

Pos 2 = 135 ° C

Pos 3 = 147 ° C

Pos 4 = 158 ° C

Pos 5 = 170 ° C

Pos 6 = 184 ° C

Pos 7 = 190 ° C

Quando la manopola è posizionata nella posizione prescelta, il bruciatore funziona al massimo fino al raggiungimento della temperatura selezionata.

Una volta raggiunta questa temperatura, il bruciatore alterna automaticamente il suo funzionamento, mantenendo così una temperatura costante.

Estinzione

Per spegnere il bruciatore principale ruotare la manopola "V" del pannello comandi in posizione "O".

Al termine del periodo di funzionamento chiudere la valvola generale di intercettazione gas posta a monte della friggitrice.

Svuotamento del serbatoio

Questa operazione deve essere sempre eseguita a friggitrice spenta, e quando l'olio è freddo.

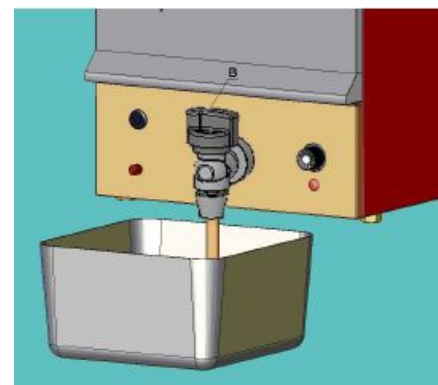
Utilizzare un contenitore, se possibile un contenitore metallico di capacità adeguata, per raccogliere olio o acqua di pulizia dal serbatoio.

Posizionare questo contenitore sotto la valvola di uscita dell'olio.

Agire sulla valvola di scarico "B" ruotando di 90 ° in modo che l'olio scorre nel contenitore di raccolta.

Quindi assicurati che il rubinetto chiuda perfettamente e che non perda durante l'operazione.

Conservare il contenitore con l'olio esausto in un luogo fresco in modo da mantenerne inalterate le caratteristiche.



Tempi e temperature indicativi per la frittura industriale

Nella tabella sottostante sono riportate le temperature ed i tempi, ritenuti ottimali, per la cottura di alcuni dei cibi comunemente utilizzati nelle nostre cucine.

| PRODOTTI | TEMP. ° C |
|-------------------------------------|-----------|
| Patate fresche | 175-180 |
| Patate surgelate | 180 |
| Funghi impanati congelati | 175-180 |
| Melanzane fresche impanate | 175-180 |
| Gamberetti impanati freschi | 180-185 |
| Gamberetti impanati congelati | 180-185 |
| Seppie congelate impanate | 175-180 |
| Filetto di pesce impanato fresco | 175-180 |
| Filetto di pesce impanato congelato | 175-180 |
| Costolette di maiale impanate | 175-180 |
| Costolette di vitello impanate | 175-180 |
| Pollo impanato fresco | 180-185 |
| Pollo impanato congelato | 175-180 |
| Petti di pollo impanati congelati | 175-180 |

La tabella seguente mostra le temperature critiche dei diversi oli utilizzati per la frittura e dei grassi (punto di fumo).

| PRODOTTO | TEMP. ° C |
|--------------------------|-----------|
| Olio di arachidi | 198 |
| Olio di semi di cotone | 230 |
| Olio di semi di girasole | 170 |
| Olio di mais | 163 |
| Olio di cocco | 138 |
| Olio d'oliva | 175 |
| Olio di soia | 130 |
| Margarina | 140 |
| Burro | 161 |
| Lardo | 196 |

È impossibile avere dati sull'olio di vari semi, ma probabilmente avremo caratteristiche uguali o inferiori a quelli degli oli di cui sopra.

IMPORTANTE:

Si consiglia di informarsi, al momento dell'acquisto, sulle caratteristiche termiche dell'olio in questione; sono pochissimi gli oli in grado di resistere alle temperature di cottura dei fritti.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

6.1 Manutenzione e pulizia

Le parti in acciaio inossidabile devono essere pulite quotidianamente con acqua calda e sapone; quindi risciacquare abbondantemente.

Non utilizzare mai getti d'acqua diretti ad alta pressione in quanto potrebbero creare infiltrazioni nei componenti.

Non pulire mai l'acciaio inossidabile con stracci, tamponi metallici o comuni spazzole d'acciaio che potrebbero depositare particelle di ferro e causare punti di ossidazione.

Se non usate la friggitrice per un po', passate uno straccio imbevuto di vaselina su tutta la superficie in acciaio per creare un velo protettivo.

NOTA

Rifiuti di dispositivi usati: qualsiasi dispositivo usato deve, al momento dello smaltimento, rispettare le normative vigenti nel proprio paese *. È fondamentale rendere inutilizzabile il dispositivo prima dello smaltimento rimuovendo il cavo di alimentazione.

** in termini di ecologia e riciclaggio*

GAS FRITEUSE



CFG10 - CFG102

SAS CASSELIN
185 A rue Louise Labbé 69970 Chaponnay FRANCE
Tel: +33 (0) 4 82 92 60 00 - E-mail: contact@casselin.com

SAMENVATTING

1. PRESENTATIE

- 1.1 Informatie
- 1.2 Beschrijving van symbolen
- 1.3 auteursrechten
- 1.4 Conformiteitsverklaring
- 1.5 Garantie

2. VEILIGHEID

- 2.1 Algemeen
- 2.2 Beoogd gebruik
- 2.3 Veiligheidsinstructies voor het gebruik van het apparaat

3. VERVOER, VERPAKKING EN OPSLAG

- 3.1 Inspectie na transport
- 3.2 Verpakking
- 3.3 Opslag

4. KENMERKEN VAN DE APPARATUUR

5. INSTALLATIE EN GEBRUIKEN

- 5.1 Veiligheidsinstructies
- 5.2 Gebruik
- 5.3 Problemen en oplossingen

6. REINIGINGEN ONDERHOUD

- 6.1 Onderhoud en reiniging

1. PRESENTATIE

1.1 Informatie

Deze gebruikershandleiding dient als informatie voor al zijn gebruikers. Het beschrijft de installatie en het gebruik van het apparaat. De veiligheidsinstructies en technische kennis van het apparaat worden in deze handleiding beschreven. Het zijn essentiële voorwaarden voor het juiste gebruik van professionele apparatuur.

Elke gebruiker moet alle gebruiksaanwijzingen nauwgezet volgen. Deze gebruikershandleiding moet naast het product worden bewaard voor correct gebruik en te allen tijde toegang tot de instructies voor elke gebruiker.

1.2 Beschrijving van symbolen

Informatie, gebruiksadviezen en veiligheidsinstructies worden weergegeven door symbolen. Om materiële schade en lichamelijk letsel te voorkomen, is het absoluut noodzakelijk deze instructies op te volgen.

WAARSCHUWING

Dit symbool betekent dat er een gevaar bestaat dat kan leiden tot letsel. Concentratie en voorzichtigheid zijn geboden bij het gebruik van dit apparaat.

ELEKTRISCH GEVAAR

Dit betekent dat er een gevaar bestaat in verband met elektrische stroom. Het niet opvolgen van de instructies kan leiden tot letsel of overlijden.

WAARSCHUWING

Dit symbool wordt gebruikt om aan te geven dat het niet opvolgen van de instructie kan resulteren in een defect of vernietiging van het apparaat.

NOTITIE

Dit symbool geeft goede praktijken en advies aan die moeten worden opgevolgd voor een efficiënt gebruik van het apparaat.

NOTITIE

Lees deze gebruiksaanwijzing beslist door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Voor schade en storingen die het gevolg zijn van het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing aanvaarden wij geen aansprakelijkheid. Het bedrijf Casselin behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving technische, informatieve en marketingwijzigingen aan ons product aan te brengen.

1.3 Rechten'schrijver

De gebruiksaanwijzing is auteursrechtelijk beschermd. Reproducties van alle soorten en in alle vormen - zelfs gedeeltelijk - evenals het gebruik en / of de overdracht van de inhoud ervan zijn niet toegestaan zonder onze toestemming. Elke overtreding van deze bepalingen geeft recht op schadevergoeding. De overige rechten blijven voorbehouden.

1.4 Conformiteitsverklaring

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

Bij het opstellen van de instructies in deze gebruiksaanwijzing is rekening gehouden met de geldende voorschriften, de huidige technische ontwikkeling, onze kennis en ervaring. Alle vertalingen zijn met professionaliteit voorbereid. Wij aanvaarden echter geen verantwoordelijkheid voor eventuele vertaalfouten. De bijgevoegde Franse versie is authentiek.

2. VEILIGHEID

De veiligheidsinstructies dienen om gevaren te voorkomen. Ze worden genoemd in de afzonderlijke hoofdstukken en worden gekenmerkt door symbolen. Het naleven ervan garandeert een optimale bescherming tegen risico's en zorgt ervoor dat het apparaat optimaal kan functioneren. De veiligheidsinstructies moeten op de apparaten aanwezig en leesbaar zijn.

2.1 Principes

Veiligheidsinstructies zijn opgesteld om fouten, gevaarlijk gebruik en storingen te voorkomen. Daarom mag het apparaat niet worden getransformeerd of gebruikt voor oneigenlijk gebruik. Het apparaat is ontworpen volgens de momenteel ontwikkelde technische regels. Dit bericht moet worden bewaard. Het apparaat mag alleen worden gebruikt in een ruimte die voor dit doel is voorzien en alleen door een verantwoordelijke persoon die kennis heeft van de bediening van het apparaat.

2.2 Beoogd gebruik

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

WAARSCHUWING

Elk ander gebruik wordt als oneigenlijk beschouwd. Elke beschuldiging met betrekking tot oneigenlijk gebruik van het apparaat is niet ontvankelijk en komt te vervallen. Correct gebruik komt overeen met het gebruik beschreven in deze bedieningshandleiding. Het juiste gebruik komt overeen met het naleven van de regels voor veiligheid, hygiëne, reiniging en onderhoud.

2.3 Veiligheidsinstructies voor het gebruik van het apparaat

De indicaties met betrekking tot arbeidsveiligheid verwijzen naar de verordeningen van de Europese Unie die geldig waren op het moment van fabricage van het apparaat. Voor commercieel gebruik van het apparaat verbindt de exploitant zich ertoe om tijdens de duur van het gebruik na te gaan of de vermelde maatregelen inzake arbeidsveiligheid in overeenstemming zijn met de huidige stand van het adviesarsenaal en voldoen aan de nieuwe regelgeving.

Voor landen buiten de EU moeten de wetten en bepalingen van het land in acht worden genomen. Alle milieubeschermingsbepalingen moeten ook in acht worden genomen.

WAARSCHUWING

Het apparaat moet worden gehanteerd door mensen met voldoende fysieke en intellectuele middelen. Mensen met beperkte fysieke en intellectuele middelen moeten onder toezicht staan om dit apparaat te gebruiken. Gebruik verboden voor kinderen en minderjarigen (uitzonderingen gemaakt binnen een wettelijk kader voorzien door de wet)

Als het apparaat door een derde wordt gebruikt, moet de gebruikershandleiding voor elk gebruik beschikbaar zijn. Alle nieuwe gebruikers moeten de gebruiksaanwijzing hebben gelezen.

Het apparaat mag alleen in daarvoor bestemde ruimtes worden gebruikt.

3. TRANSPORT, VERPAKKING EN OPSLAG

3.1 Inspectie na transport

De controle op de afwezigheid van schade en de volledigheid van het apparaat moet worden uitgevoerd na ontvangst van de verpakking. In geval van constatering van transportschade, weiger of accepteer het geleverde product alleen onder voorbehoud *. Vervolgens moet een klacht worden ingediend waarin de geconstateerde gebreken worden vermeld. Schadeperceptie is alleen mogelijk bij een klacht die is geformuleerd binnen de gestelde termijnen, dus maximaal 24-48 uur.

* geschreven op de afleveringspapieren van de vervoerder of digitaal.

3.2 Verpakking

De verpakking van het apparaat moet worden bewaard in geval van verhuizing of voor teruggave aan de klantenservice. De binnen- en buitenverpakking moeten volledig worden verwijderd voordat het apparaat wordt gebruikt. De normen die in uw land van kracht zijn op het gebied van milieubescherming moeten worden nageleefd voordat u de verpakking vernietigt.

3.3. Opslag

WAARSCHUWING

Het apparaat kan op voorraad worden gehouden, maar alleen in de originele, gesloten verpakking. Opslag kan worden uitgevoerd in overeenstemming met deze voorwaarden:

- Opslag op een droge en niet vochtige plaats
- Beschut tegen de zon
- Controle van de voorraad van meer dan 2 maanden (algemene staat van het apparaat en alle samenstellende elementen)
- Geen materiaal dat schudt
- Opslag in gesloten ruimte en niet buiten.

4. KENMERKEN VAN DE APPARATUUR

* Aan verandering onderhevig

| Model | CFG10 | CFG102 |
|-----------------|--------------------------|------------------------------|
| Kracht | 6500 W gas | 13.000 W gas |
| Capaciteit | 10 liter | 2 x 10 liter |
| Afmetingen tank | B 238 x D 300 x H 292 mm | 2 x B 238 x D 300 x H 292 mm |
| Afmetingen mand | B 215 x D 290 x H 120 mm | B 215 x D 290 x H 120 mm |
| Dimensies | B 400 x D 600 x H 650 mm | B 700 x D 600 x H 650 mm |
| Gewicht | 32 kg | 58 kg |

5. INSTALLATIE EN GEBRUIK

5.1 Veiligheidsinstructies

De friteuse moet worden geïnstalleerd in een voldoende geventileerde ruimte, in overeenstemming met de normen die op dit gebied in elk land van kracht zijn.

In het bijzonder moet er rekening mee gehouden worden dat de lucht die nodig is voor verbranding gelijk is aan ongeveer 2 m³ / h voor 1 kW geïnstalleerd vermogen.

De friteuses kunnen geïsoleerd worden geplaatst of geïnstalleerd met andere apparaten uit onze serie. Plaats de friteuse nooit binnen 150 mm van brandbaar materiaal.

WAARSCHUWING

Tijdens het gebruik kan het apparaat hoge temperaturen bereiken. Om brandwonden en ongelukken te voorkomen, mag u het apparaat niet gebruiken bij een storing en geen reserveonderdelen gebruiken die niet origineel zijn.

5.2 Gebruik

WAARSCHUWING

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

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

Evacuatie van verbrandingsproducten

Typ A1: Bij dit type toestel worden de verbrandingsproducten rechtstreeks afgevoerd, via de rechthoekige opening bovenaan, naar de ruimte waar de friteuse is opgesteld. Deze laatste hoeft niet persé op een zuigleiding naar buiten aangesloten te worden.

Bij het installeren van de friteuse moet ervoor worden gezorgd dat de uitlaat van de verbrandingsproducten niet wordt geblokkeerd door een muur of ander obstakel.

Het is raadzaam om de friteuse onder een afzuigkap te plaatsen om een perfecte afvoer van de verbrandingsgassen te garanderen.

Gasaansluiting

Voordat u de friteuse aansluit, moet u controleren of de gastoevoerdruk voldoende is om een goede werking van de friteuse te garanderen en of het type gas dat wordt verdeeld overeenkomt met de vereisten van de machine (zie typeplaatje aan de zijkant van de machine).).

Het apparaat is uitgerust met een gasuitlaat met schroefdraad met een diameter van G ½ "en een van de uiteinden is ontworpen om plaats te bieden aan een pakking.

Controleer de inlaatgasdruk en let goed op drukverliezen in het distributienetwerk; plaats indien nodig een stabilisator of een gasdrukregelaar zodat de inlaatdruk naar de friteuse niet hoger is dan die aangegeven op het identificatieplaatje op het apparaat.

Bij het installeren van de friteuse kunnen zowel stijve als flexibele leidingen worden gebruikt.

Als er starre leidingen worden gebruikt, moet een gasafsluiter zo dicht mogelijk bij de aansluiting op de friteuse worden aangebracht. Als daarentegen een flexibele buis wordt gebruikt, moet deze regelgevend en goedgekeurd zijn.

Sluit de friteuse aan op het gasdistributienetwerk in overeenstemming met de normen die van kracht zijn op de plaats van installatie. Controleer als de unit is geïnstalleerd of de aansluitingen niet verloren gaan.

Breng tijdens deze controle nooit een vlam in de buurt van de friteuse.

Nominale thermische vermogensregeling

In het geval van een nieuwe installatie of wanneer de friteuse is aangepast aan een gassoort anders dan waarvoor hij is ontworpen, en na elke onderhoudsbeurt, moet worden gecontroleerd of het thermisch vermogen overeenkomt met de indicaties in deze handleiding. , neem contact op met de geautoriseerde installateur of het distributiebedrijf.

De nominale warmteafgifte wordt weergegeven in de gegevenstabel op de classificatie van het apparaat en heeft betrekking op elk model in het bijzonder.

Inlaatdrukregeling

Controleer of de friteuse correct is ingesteld voor het type gas waarmee hij wordt geleverd, door de gegevens op de naamplaatjes te controleren. Is dit niet het geval, pas dan de friteuse aan volgens de instructies in

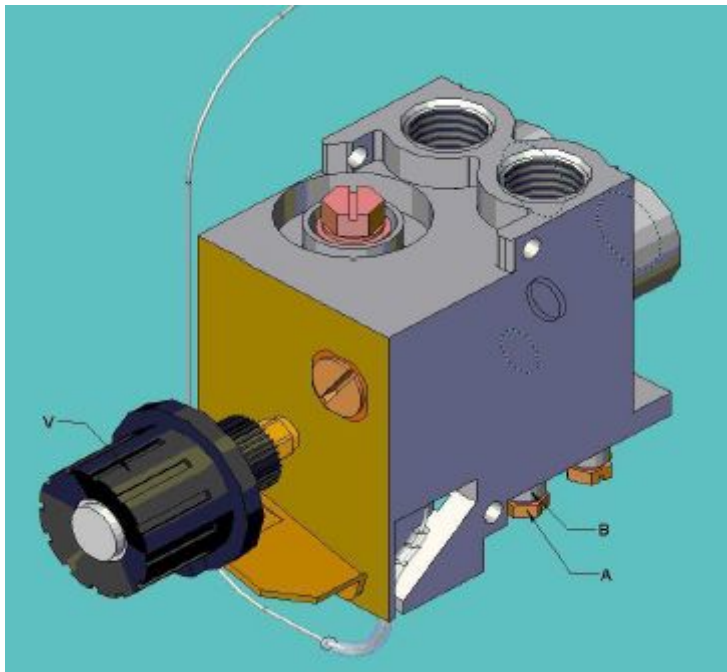
indicaties gegeven in het hoofdstuk "Problemen en oplossingen".

De inlaatdruk kan worden gecontroleerd met een U-vormige manometer (minimale resolutie 0,1 mbar), door als volgt te werk te gaan:

Draai de afdichtschroef "A" los en controleer de toevoerdruk door de nippel "B" op de manometer aan te sluiten.

De toevoergasdruk moet worden gecontroleerd terwijl de brander in werking is. Als de inlaatdruk niet tussen de aangegeven waarden ligt, kan de friteuse niet worden gestart en de moet het gasdistributiebureau waarschuwen.

Na het controleren en afstellen van de inlaatdruk, verwijdert u de U-vormige manometer, draait u de afdichtschroef "A" vast en zorgt u ervoor dat deze volledig is aangedraaid.



Instructies voor het vervangen van onderdelen

Deze handeling mag alleen worden uitgevoerd door een erkende installateur of door de personeel van het aannemershuis.

Verwijder de bedieningselementen en het bedieningspaneel om toegang te krijgen tot het onderdelen of draai de machine om en verwijder de beschermkap.

Gasklep

- Schroef de inlaatleiding "H" en de uitlaatleiding "G" los van het gas naar de klep.
- Draai de bevestigingsschroeven los
- Schroef de waakvlam- en thermokoppelbuizen "E", "F" los.
- Vervang het ventiel en schroef de componenten weer vast.

Hoofdbranders

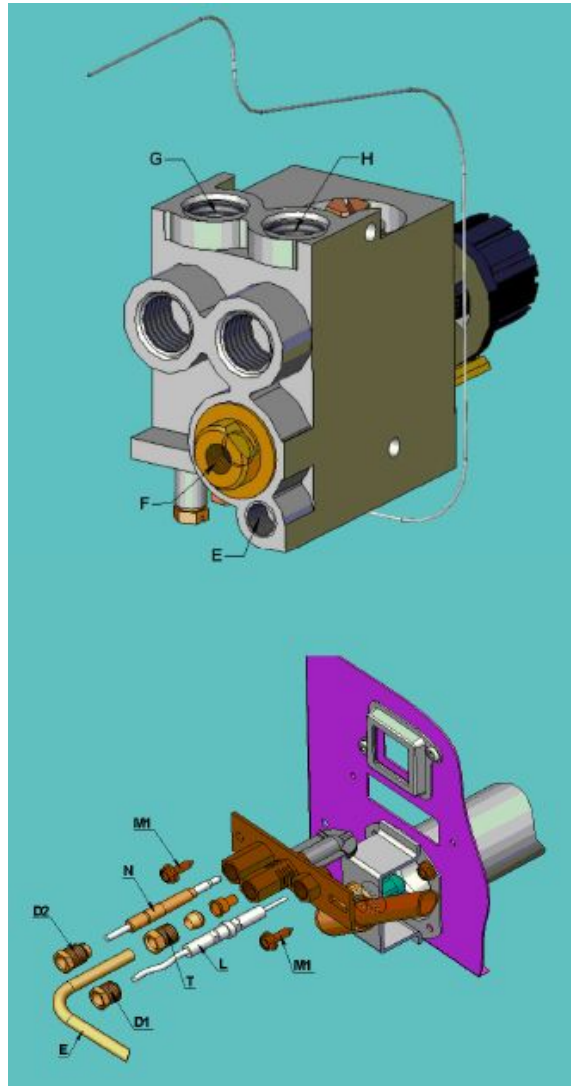
- Schroef de gasaansluiting "G" los van de sproeierhouder.
- Draai de schroeven los waarmee de brander op zijn steun is bevestigd.
- Vervang de brander en zet de componenten weer in elkaar.

Veiligheidsthermostaat

- Verwijder de sensorlamp uit de lamphouder en soldeer de elektrische aansluiting los van de piloot.
- Zet de nieuwe thermostaat weer in elkaar en soldeer de elektrische aansluiting van de waakvlam.

Waakvlambrander groep, thermokoppel, ontstekingselektrode

- Om de elektrode "L" te vervangen, draait u de bevestigingsmoer "D1" los en verwijdert u de component.
- Om het thermokoppel "N" te vervangen, draait u de bevestigingsmoer "D2" en los verwijder het onderdeel.
- Om de waakvlambrander te vervangen, maakt u de gasleiding "E" los, verwijder deze de elektrode en het thermokoppel, verwijder de schroeven "M1", vervang het onderdeel en zet alles weer in elkaar.



Instructies voor het wijzigen van het gastype

In alle gevallen moeten handelingen om van gassoort te veranderen en om de frituse aan een ander gassoort aan te passen, worden uitgevoerd door een gekwalificeerde installateur of door het personeel van de fabrikant of door het distributiebedrijf van de gas.

Om van gassoort te veranderen of om de frituse te repareren, moeten altijd originele onderdelen van de fabrikant worden gebruikt.

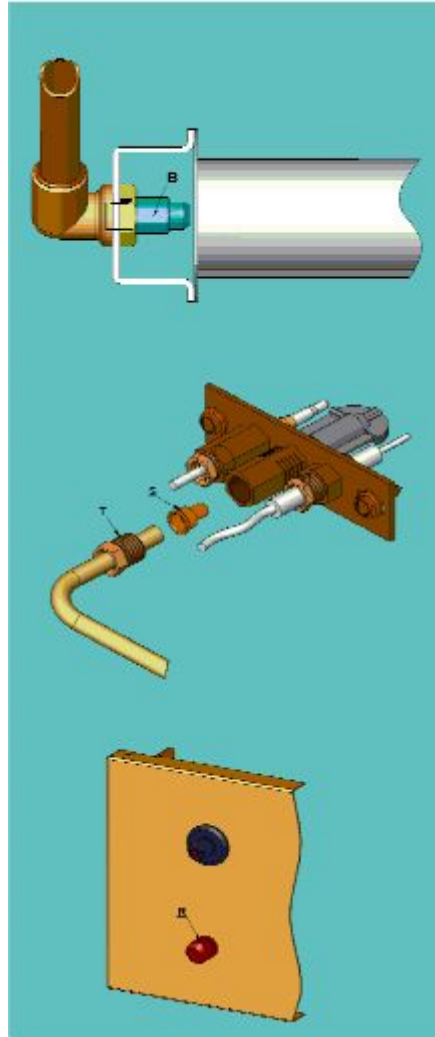
Vervangen van het mondstuk van de hoofdbrander

- Verwijder de bovenste verwijderbare bescherming.
- Draai de spuitmond "B" helemaal los en vervang deze door een geschikte spuitmond.

11. Vervangen van het mondstuk van de waakvlambrander

- Draai de dop "T" los, trek de spuitmond "S" eruit en vervang de spuitmond door een geschikte spuitmond, zoals aangegeven.
- Plaats de plug "T" terug en controleer de dichtheid met zeepwater of een product speciale schuimer.

Wanneer de conversie is voltooid, IS HET VERPLICHT om de plaat met de aanduiding gaswissel op de plaats die is gereserveerd voor het typeplaatje. Dit bordje wordt geleverd met vervangende nozzles.



5.3 Problemen en oplossingen

Tijdens normaal gebruik van de friteuse kunnen bepaalde problemen optreden vindt u hieronder de lijst met hun oorzaken en mogelijke oplossingen.

| Beschrijving | Problemen | Oplossingen |
|--|--|---|
| Veiligheidsthermostaat geactiveerd | Als tijdens normaal gebruik het temperatuur stijgt en veroorzaakt de activering van de veiligheidsthermostaat die onderbreekt de gasdoorvoer naar de waakvlambrander | Verwijder de beschermkap "R" en reset handmatig de thermostaatknop. |
| | | Als de storing aanhoudt, de gasklep laten controleren door een technicus van het productiehuis die verantwoordelijk is voor het onderhoud of door een gekwalificeerde installateur en, indien nodig, vervang de sonde temperatuur of klep |
| De waakvlambrander ontsteekt niet meer | De ontstekingselektrode zit los of is niet goed verbonden. | Vervang defecte onderdelen, verander de gasdrukinstelling of reinig de injector. |
| | Piëzo-elektrische ontsteking of kabel zijn losgekoppeld, is de gasdruk te laag. | |
| | Het mondstuk is verstopt | Voer de handeling altijd uit met perslucht en NOOIT gebruik draad of scherpe voorwerpen die de diameter kunnen veranderen mondstukken. |

| | | |
|--|--|--|
| Nozzles schoonmaken | Het mondstuk is verstopt | Voer de handeling altijd uit met perslucht en NOOIT gebruik draad of scherpe voorwerpen die de diameter van de spuitmonden kunnen veranderen |
| De waakvlambrander gaat uit wanneer we de knop loslaten ontsteking | Het thermokoppel is niet voldoende verwarmd door de waakvlambrander. | Vervang defecte onderdelen, verander de instelling van de gas druk. |
| | De gaskraan knop is niet geweest minstens 15 seconden hard ingedrukt | |
| | De gasdruk is niet voldoende | |
| | Het thermokoppel of de magnetische groep van de klep is defect | |
| De waakvlambrander staat stil brandde maar de brander main gaat niet aan | Drukverliezen in de gasleiding | Vervang defecte onderdelen en wijzig de instelling van de gas druk |
| | Het mondstuk is verstopt of de gasklep is defecte | |
| | De gasuitlaatgaten van de brander zijn verstopt | |

Gebruiksaanwijzing

Dit apparaat, uitsluitend bedoeld voor professioneel gebruik, mag alleen worden gebruikt door geschoold personeel.

Het is een friteuse en mag alleen als zodanig worden gebruikt, dat wil zeggen door de tank te vullen met speciale olie voor het frituren van het voedsel dat in de mandjes wordt geplaatst.

De friteuse MAG NIET worden gebruikt om met water te koken of voor enig ander gebruik dan waarvoor hij is ontworpen.

De plaatsing van de friteuse en de mogelijke aanpassing aan een andere gassoort mag alleen worden uitgevoerd door geautoriseerde installateurs.

Voordat u de friteuse gebruikt, moet u de kom en de mandjes schoonmaken om industrieel beschermend vet te verwijderen.

Zorg ervoor dat de mandsteun zich in de juiste positie bevindt wanneer het reinigen is voltooid.

BEGINNEN

Vul de oliecarter tot een niveau tussen het minimum en het maximum, duidelijk zichtbaar op de binnenwand van de tank.

Overschrijd nooit het maximale niveau; voeg olie toe als het peil onder het minimum staat.

Start de friteuse nooit zonder eerst de pan te vullen.

De nominale capaciteit van elke tank is 10 l.

Zorg ervoor dat het oliepeil altijd boven het aangegeven minimum blijft.

Gebruik afgewerkte olie niet opnieuw: langdurig gebruik van dezelfde olie verlaagt de zelfontbrandingstemperatuur en verhoogt de neiging tot onverwacht koken.

Het inbrengen van volumineus of ongedraineerd voedsel in de tank kan een geïmproviseerde kook veroorzaken.

De maximale aanbevolen belading met producten (bevroren aardappelen) is:

-CFG10

voor modellen met halve manden 300 g + 300 g

voor modellen met brede mand 600 g

-CFG102

voor modellen met halve manden 300 g + 300 g / 300 g + 300 g

voor modellen met brede mand 600g / 600g

De hoeveelheden zijn per bak en mand.

Ontsteking waakvlambrander

Draai aan de "V" -knop, zet deze in de "*" -stand en druk erop ongeveer 15 seconden; Knijp tegelijkertijd in twee of drie keer de piëzo-elektrische ontstekingsknop "U" te veroorzaken de vonk die de waakvlam zal ontsteken.

Als je de "V" -knop loslaat, moet de waakvlam blijven staan aan, zo niet, herhaal de handeling.



Ontsteking van de hoofdbrander

Om de hoofdbrander aan te steken, draait u de "V" -knop op de thermostaat en zet u deze op de gewenste temperatuur. Door de knop helemaal te draaien wordt de maximale temperatuur bereikt (180 ° C).

De knop is in 7 standen instelbaar waar 7 verschillende temperatuurwaarden bij horen.

Pos 1 = 118 ° C

Pos 2 = 135 ° C

Pos 3 = 147 ° C

Pos 4 = 158 ° C

Pos 5 = 170 ° C

Pos 6 = 184 ° C

Pos 7 = 190 ° C

Wanneer de knop in de gekozen positie is geplaatst, werkt de brander maximaal totdat de geselecteerde temperatuur is bereikt.

Zodra deze temperatuur is bereikt, wisselt de brander automatisch van werking, waardoor de temperatuur gehandhaafd blijft constante.

Uitsterven

Om de hoofdbrander uit te schakelen, draait u de "V" -knop op het bedieningspaneel naar de "O" -stand.

Sluit aan het einde van de gebruikperiode de algemene gasafsluiter die zich stroomopwaarts van de friteuse bevindt.

De tank legen

Deze handeling moet altijd worden uitgevoerd als de friteuse is uitgeschakeld, en als de olie koud is.

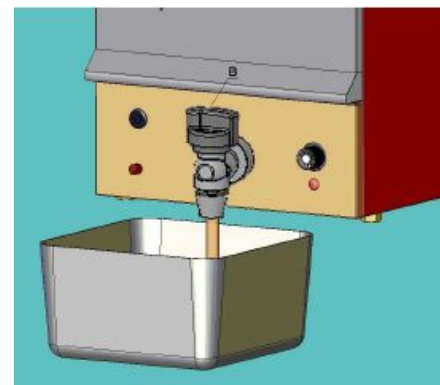
Gebruik een bak, indien mogelijk een metalen bak met voldoende capaciteit, om olie of reinigingswater uit de tank op te vangen.

Plaats deze bak onder de olie-uitlaatklep.

Bedien de aftapkraan "B" door 90 ° te draaien zodat de olie stroomt in de opvangbak.

Zorg er dan voor dat de kraan perfect sluit en niet verliest tijdens gebruik.

Bewaar de container met de gebruikte olie op een koele plaats om de kenmerken ervan ongewijzigd te houden.



Indicatieve tijden en temperaturen voor industrieel frituren

De onderstaande tabel toont de temperaturen en tijden, die als optimaal worden beschouwd, voor het koken van een aantal van de voedingsmiddelen die gewoonlijk in onze keukens worden gebruikt.

| PRODUCTEN | TEMP. ° C |
|---------------------------------|-----------|
| Verse aardappelen | 175-180 |
| Bevroren aardappelen | 180 |
| Bevroren gepaneerde champignons | 175-180 |
| Gepaneerde verse aubergine | 175-180 |
| Vers gepaneerde garnalen | 180-185 |
| Bevroren gepaneerde garnalen | 180-185 |
| Gepaneerde bevroren inktvis | 175-180 |
| Vers gepaneerde visfilet | 175-180 |
| Bevroren gepaneerde visfilet | 175-180 |
| Gepaneerde karbonades | 175-180 |
| Gepaneerde kalfskoteletten | 175-180 |
| Vers gepaneerde kip | 180-185 |
| Bevroren gepaneerde kip | 175-180 |
| Bevroren gepaneerde kipfilet | 175-180 |

Onderstaande tabel toont de kritische temperaturen van de verschillende oliën die worden gebruikt voor frituren en vetten (rookpunt).

| PRODUCT | TEMP. ° C |
|----------------|-----------|
| Pinda-olie | 198 |
| Katoenzaadolie | 230 |
| Zonnebloemolie | 170 |
| Mais olie | 163 |
| Kokosnootolie | 138 |
| Olijfolie | 175 |
| Soja-olie | 130 |
| Margarine | 140 |
| Boter | 161 |
| Reuzel | 196 |

Het is onmogelijk om gegevens over olie uit verschillende zaden te hebben, maar we zullen waarschijnlijk dezelfde kenmerken hebben of lager dan die van de bovengenoemde oliën.

BELANGRIJK :

Het is raadzaam om bij aankoop te informeren naar de thermische eigenschappen van de betreffende olie ; er zijn maar weinig oliën die bestand zijn tegen de kooktemperaturen van gefrituurd voedsel.

6. REINIGING EN ONDERHOUD

6.1 Onderhoud en reiniging

Roestvrijstalen onderdelen moeten dagelijks worden schoongemaakt met warm zeepachtig water ; daarna grondig uitspoelen.

Gebruik nooit directe hogedrukwaterstralen, omdat hierdoor infiltratie in de componenten kan ontstaan. Reinig roestvrij staal nooit met lappen, metalen pads of gewone staalborstels die ijzerdeeltjes kunnen afzetten en oxidatiepunten kunnen veroorzaken.

Als u de friteuse een tijdje niet gebruikt, laat dan een in vaseline gedrenkte doek over het hele stalen oppervlak lopen om een beschermende sluier te creëren.

NOTITIE

Afval van gebruikte apparaten : elk gebruikt apparaat moet bij verwijdering voldoen aan de geldende voorschriften in het land *. Het is essentieel om het apparaat onbruikbaar te maken voordat u het weggooit door de voedingskabel te verwijderen.

** in termen van ecologie en recycling*

ГАЗОВАЯ ФРИТЮРНИЦА



CFG10 - CFG102

SAS CASSELIN
185 A rue Louise Labbé 69970 Chaponnay FRANCE
Тел: +33 (0) 4 82 92 60 00 - Почта: contact@casselin.com

1. ПРЕЗЕНТАЦИЯ

- 1.1 Информация
- 1.2 Описание символов
- 1.3 Авторские права
- 1.4 Декларация соответствия
- 1.5 Гарантия

2. БЕЗОПАСНОСТЬ

- 2.1 Общее
- 2.2 Использование по назначению
- 2.3 Инструкции по технике безопасности при использовании устройства

3. ТРАНСПОРТ, УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ

- 3.1 Осмотр после транспортировки
- 3.2 Упаковка
- 3.3 Место хранения

4. ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ

5. УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАТЬ

- 5.1 Правила техники безопасности
- 5.2 использовать
- 5.3 Проблемы и решения

6. ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- 6.1 Уход и чистка

1. ПРЕЗЕНТАЦИЯ

1.1 Информация

Это руководство пользователя служит информацией для всех пользователей. В нем описывается установка и обращение с устройством. Инструкции по безопасности и технические знания устройства подробно описаны в этом руководстве. Это необходимые условия для правильного использования профессионального оборудования.

Каждый пользователь должен неукоснительно выполнять все инструкции по применению. Это руководство пользователя должно храниться рядом с продуктом для правильного использования и постоянного доступа к инструкциям для каждого пользователя.

1.2 Описание символов

Информация, советы по использованию и инструкции по технике безопасности представлены символами. Обязательно следовать этим инструкциям, чтобы избежать материального ущерба и телесных повреждений.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Этот символ означает, что существует опасность, которая может привести к травме. При работе с этим устройством необходимо соблюдать концентрацию внимания и соблюдать осторожность.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ОПАСНОСТЬ

Это означает, что существует опасность, связанная с электрическим током. Несоблюдение инструкций может привести к травмам и смерти.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Этот символ используется для обозначения того, что несоблюдение инструкции может привести к поломке или разрушению устройства.

НОТА

Этот символ указывает на передовой опыт и советы, которым необходимо следовать для эффективного использования устройства.

НОТА

Обязательно прочтите эту инструкцию по эксплуатации перед вводом устройства в эксплуатацию. Мы не несем ответственности за повреждения и поломки, возникшие в результате несоблюдения инструкций по эксплуатации. Компания Casselin оставляет за собой право вносить любые технические, информационные и маркетинговые изменения в наш продукт без предварительного уведомления.

1.3 Праваавтор

Инструкции по эксплуатации защищены законом об авторских правах. Воспроизведение всех типов и во всех формах, даже частичное, а также использование и / или передача его содержания без нашего разрешения не допускаются. Любое нарушение этих положений влечет за собой право на возмещение ущерба. Остальные права сохраняются.

1.4 Декларация соответствия

Устройство соответствует действующим стандартам и директивам Европейского Союза. Мы подтверждаем это в декларации соответствия CE.

Инструкции, приведенные в данном руководстве по эксплуатации, составлены с учетом действующих норм, текущих технических разработок, наших знаний и опыта. Все переводы выполнены профессионально. Однако мы не несем ответственности за ошибки перевода. Прилагаемая французская версия является подлинной.

2. БЕЗОПАСНОСТЬ

Инструкции по безопасности служат для предотвращения опасностей. Они упоминаются в отдельных главах и обозначаются символами. Их соблюдение гарантирует оптимальную защиту от рисков и позволяет устройству работать оптимально. Инструкции по технике безопасности должны быть доступны и читаемы на устройствах.

2.1 Принципы

Инструкции по безопасности установлены для предотвращения ошибок, опасного использования и поломок. Поэтому устройство нельзя переделывать или использовать по назначению. Устройство разработано в соответствии с разработанными в настоящее время техническими правилами. Это уведомление необходимо сохранить. Устройство должно использоваться в помещениях, отведенных для этой цели, и только ответственным лицом, знакомым с работой устройства.

2.2 Использование по назначению

Функционирование устройства и безопасность использования гарантируются только в случае нормального и правильного использования устройства. Монтаж и технические работы должны выполняться профессионалами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Любое другое использование считается неправильным. Любые обвинения, связанные с ненадлежащим использованием устройства, недопустимы и теряют силу. Правильное использование соответствует использованию, описанному в данной инструкции по эксплуатации. Правильное использование соответствует соблюдению правил безопасности, гигиены, чистки и ухода.

2.3 Инструкции по безопасности для использование устройства

Указания по технике безопасности относятся к постановлениям Европейского Союза, действующим на момент изготовления устройства. Для коммерческого использования устройства оператор обязуется на протяжении всего срока его использования убедиться в соответствии мер, указанных в отношении безопасности труда, текущему состоянию арсенала рекомендаций и соблюдать новые правила.

Для стран, не входящих в ЕС, необходимо соблюдать законы и положения страны. Также необходимо соблюдать все положения по охране окружающей среды.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

С устройством должны обращаться люди с достаточными физическими и интеллектуальными возможностями. Люди с ограниченными физическими и интеллектуальными возможностями должны пользоваться этим устройством под присмотром. Использование запрещено детьми и несовершеннолетними (исключения сделаны в рамках, предусмотренных законом)

В случае использования устройства третьим лицом руководство пользователя должно быть доступно перед любым использованием. Все новые пользователи должны прочитать инструкцию по эксплуатации.

Устройство разрешается использовать только в отведенных для этого помещениях.

3. ТРАНСПОРТИРОВКА, УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ.

3.1 Осмотр после транспортировки

Проверка на наличие повреждений и комплектность устройства должна производиться при получении посылки. В случае выявления повреждений, вызванных транспортировкой, откажитесь от доставленного товара или примите его только с оговорками *. После этого необходимо подать жалобу с подробным описанием обнаруженных дефектов. Восприятие ущерба возможно только в случае претензии, сформулированной в срок, т.е. максимум 24-48 часов.

* написано на накладных перевозчика или в электронном виде.

3.2 упаковка

Упаковку устройства необходимо сохранить на случай переезда или возврата в сервисный центр. Перед использованием устройства необходимо полностью удалить внутреннюю и внешнюю упаковку. Перед тем, как уничтожить упаковку, необходимо соблюдать действующие в вашей стране стандарты защиты окружающей среды.

3.3. Место хранения



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прибор можно хранить на складе, но только в оригинальной закрытой упаковке.

Хранение может осуществляться в соответствии с такими условиями:

- Хранение в сухом и невлажном месте.
- Защищено от солнца
- Контроль на складе более 2 месяцев (общее состояние устройства и всех комплектующих)
- Отсутствие тряски материала
- Хранение в закрытом помещении, а не на улице.

4. ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБОРУДОВАНИЯ

* Возможны изменения

| Модель | CFG10 | CFG102 |
|--------------------|--------------------------|------------------------------|
| Мощность | 6500 Вт газ | 13000 Вт газа |
| Вместимость | 10 литров | 2 x 10 литров |
| Размеры резервуара | Ш 238 x Г 300 x В 292 мм | 2 x Ш 238 x Г 300 x В 292 мм |
| Размеры корзины | Ш 215 x Г 290 x В 120 мм | Ш 215 x Г 290 x В 120 мм |
| Размеры | Ш 400 x Г 600 x В 650 мм | Ш 700 x Г 600 x В 650 мм |
| Вес | 32 кг | 58 кг |

5. УСТАНОВКА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

5.1 Инструкции по безопасности

Фритюрницу следует устанавливать в хорошо вентилируемом помещении в соответствии со стандартами, действующими в этой области в каждой стране.

В частности, необходимо учитывать тот факт, что воздух, необходимый для горения, составляет примерно 2 м³ / ч на 1 кВт установленной мощности.

Фритюрницы можно размещать изолированно или устанавливать с другими приборами нашей серии. Никогда не располагайте фритюрницу ближе 150 мм от любого горючего материала.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

В процессе эксплуатации устройство может достигать высоких температур. Во избежание ожогов и несчастных случаев не используйте неисправное устройство и не используйте не оригинальные запасные части.

5.2 Использование

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Наладку, установку и обслуживание устройства должны выполнять только профессионалы.

- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Во время использования руки должны быть сухими.
- Не перемещайте и не наклоняйте устройство во время работы.

Удаление продуктов сгорания

Тип A1: В приборах этого типа продукты сгорания выводятся напрямую через прямоугольное отверстие вверх в комнату, где установлена фритюрница. Последний не обязательно должен быть подсоединен к всасывающей трубе снаружи.

При установке фритюрницы необходимо следить за тем, чтобы выход продуктов сгорания не был заблокирован стенами или другими препятствиями.

Рекомендуется размещать фритюрницу под вытяжным колпаком, чтобы обеспечить безупречный отвод дымовых газов.

Подключение газа

Перед подключением фритюрницы проверьте, соответствует ли давление подачи газа для обеспечения надлежащей работы фритюрницы и соответствует ли тип распределяемого газа требованиям машины (см. Паспортную табличку, расположенную на боковой стороне машины). Устройство оснащено выпускным отверстием для газа с резьбой диаметром 1/2 дюйма, и на одном из его концов предусмотрена прокладка.

Проверить давление газа на входе, обращая особое внимание на потери давления в распределительной сети; при необходимости установите стабилизатор или регулятор давления газа так, чтобы давление на входе во фритюрницу не превышало давления, указанного на паспортной табличке, размещенной на приборе.

При установке фритюрницы можно использовать как жесткие, так и гибкие трубы.

Если используются жесткие трубы, следует предусмотреть запорный газовый клапан как можно ближе к соединению с фритюрницей. Если же, наоборот, используется гибкая труба, последняя должна быть одобрена и утверждена.

Подключите фритюрницу к газовой сети в соответствии со стандартами, действующими на месте установки. Когда агрегат установлен, убедитесь, что соединения не теряются.

Во время этой проверки никогда не подносите пламя к фритюрнице.

Контроль номинальной тепловой мощности

В случае новой установки или когда фритюрница адаптирована к типу газа, отличному от того, для которого она была разработана, и после каждой операции технического обслуживания необходимо проверять, соответствует ли тепловая мощность показаниям, содержащимся в данном руководстве, связавшись с авторизованным установщиком или дистрибьюторской компанией.

Номинальная тепловая мощность указана в таблице характеристик устройства и относится к каждой модели в частности.

Контроль давления на входе

Убедитесь, что фритюрница правильно настроена на тип газа, на который она подается, проверив данные на паспортных табличках. Если это не так, измените или адаптируйте фритюрницу в соответствии с

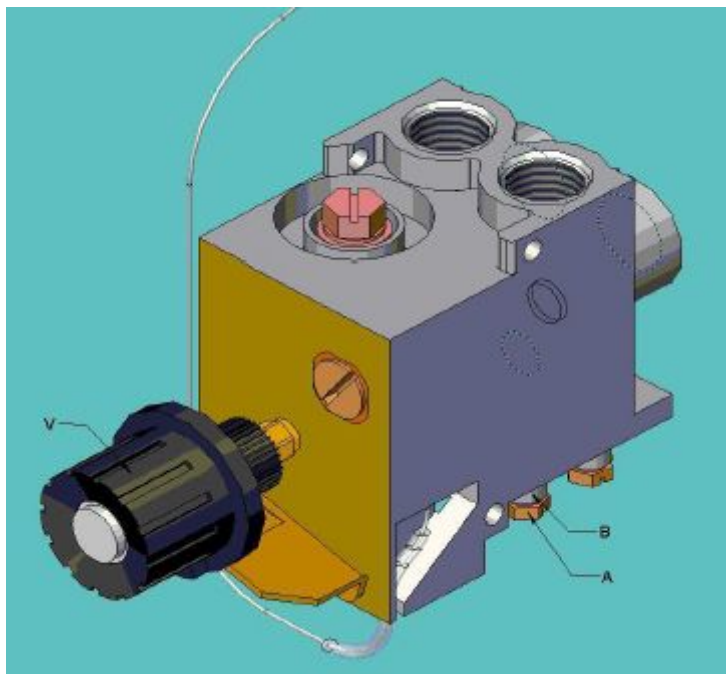
указания приведены в главе «Проблемы и решения».

Давление на входе можно проверить с помощью U-образного манометра (минимальное разрешение 0,1 мбар), выполнив следующие действия:

Ослабьте уплотнительный винт «А» и проверьте давление питания, подключив ниппель «В» к манометру.

Давление подаваемого газа необходимо проверять во время работы горелки. Если давление на входе не находится между указанными значениями, фритюрница не может быть запущена и необходимо уведомить газораспределительную компанию.

После проверки и регулировки давления на входе снимите U-образный манометр, затяните уплотнительный винт «А» и убедитесь, что он полностью затянут.



Инструкции по замене компонентов

Эта операция должна выполняться только уполномоченным установщиком или Коллектив строительного дома.

Снимите элементы управления и панель управления, чтобы получить доступ к компонентам или переверните машину и снимите защитную крышку.

Газовый клапан

- Отвинтите впускной патрубок «Н» и выпускной патрубок «Г» от газа к клапану.
- откручиваем крепежные винты
- Отвинтите трубки пилота и термпары «Е», «F».
- Замените клапан и снова прикрутите компоненты.

Основные горелки

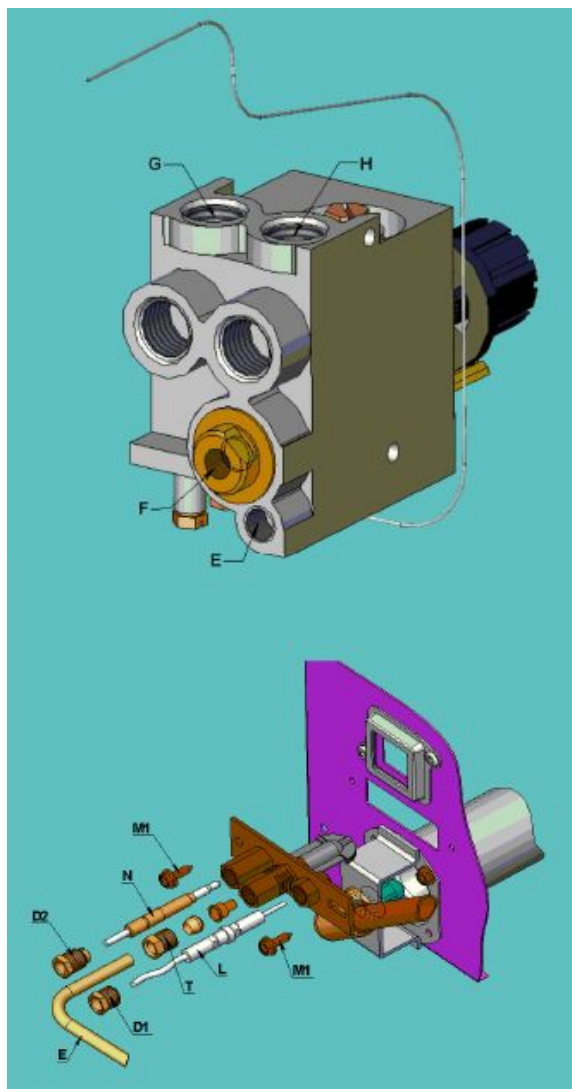
- Отвинтите газовый патрубок «G» от держателя форсунки.
- Ослабьте винты, которыми горелка крепится к опоре.
- Замените горелку и соберите компоненты.

Термостат безопасности

- Снимите лампу датчика с патрона и отпаяйте электрическое соединение пилота.
- Соберите новый термостат и припаяйте электрическое соединение пилота.

Группа пилотных горелок, термopара, запальный электрод

- Для замены электрода «L» ослабьте крепежную гайку «D1» и снимите составная часть.
- Чтобы заменить термopару «N», ослабьте крепежную гайку «D2» и удалите компонент.
- Для замены пилотной горелки ослабьте газовую трубку «E», снимите электрод и термopару, выверните винты «M1», замените компонент и собрать все заново.



Инструкции по смене типа газа

Во всех случаях операции по смене типа газа и адаптации фритюрницы к другому типу газа должны выполняться квалифицированным установщиком, персоналом производителя или дистрибьюторской компанией газ.

Чтобы изменить тип газа или отремонтировать фритюрницу, всегда необходимо использовать оригинальные детали от производителя.

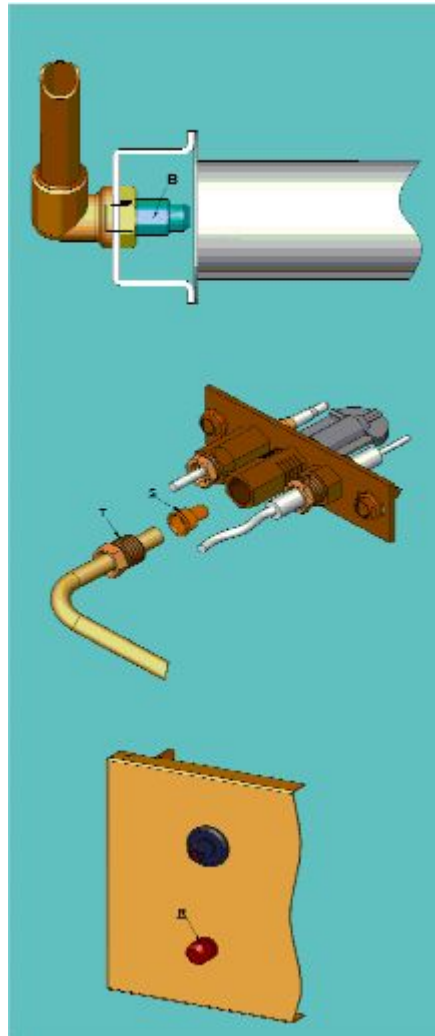
Замена форсунки основной горелки

- Снять верхнюю съемную защиту.
- Полностью открутите форсунку «В» и замените ее подходящей форсункой.

11. Замена форсунки пилотной горелки.

- Отвинтите заглушку «Т», извлеките сопло «S», замените сопло подходящим соплом, как указано.
- Установите на место заглушку «Т» и проверьте герметичность, используя мыльную воду или продукт. специальный пенообразователь.

После завершения конвертации **ОБЯЗАТЕЛЬНО** приклеить табличку с указанием замена газа в месте, предназначенном для паспортной таблички. Эта маленькая тарелка поставляется со сменными насадками.



5.3 Проблемы и решения

Во время нормальной работы фритюрницы могут возникнуть определенные проблемы, Вы найдете ниже список, а также их причины и возможные решения.

| Описание | Проблемы | Решения |
|--|---|--|
| Сработал предохранительный термостат | Если во время нормальной работы температура повышается и вызывает срабатывание предохранительного термостата, который прерывает поступление газа к пилотной горелке | Снимите защитную крышку «R» и вручную сбросьте кнопку термостата. |
| | | Если неисправность сохраняется, проверьте газовый клапан. техник из производственного дома, отвечающий за обслуживание или квалифицированным установщиком и при необходимости замените датчик температура или клапан |
| Пилотная горелка не зажигается Больше | Электрод зажигания ослаблен или неправильно связано. | Замените неисправные детали, измените настройку давления газа или очистите инжектор. |
| | Пьезоэлектрический розжиг или кабель есть. отключен, давление газа слишком низкое. | |
| | Форсунка забита | Всегда выполняйте операцию с использованием сжатого воздуха и НИКОГДА не используйте проволоку или острые предметы, которые могут изменить диаметр насадки. |

| | | |
|---|--|--|
| Очистка форсунок | Форсунка забита | Всегда выполняйте операцию с использованием сжатого воздуха и НИКОГДА не используйте проволоку или острые предметы, которые могут изменить диаметр сопел |
| Пилотная горелка гаснет когда мы отпускаем кнопку зажигания | Термопары не хватает нагревается пилотной горелкой. | Замените неисправные детали, измените настройку давление газа. |
| | Ручка газового клапана не была сильно нажмита не менее 15 секунд | |
| | Давление газа недостаточное | |
| | Термопара или магнитная группа клапан неисправен | |
| Пилотная горелка все еще горит, но горелка основной не включается | Потери давления в газовой трубе | Замените дефектные детали и измените настройку давление газа |
| | Форсунка заблокирована или газовый клапан дефектный | |
| | Отверстия для выпуска газа горелки забит | |

Инструкции по использованию

Это устройство, предназначенное исключительно для профессионального использования, должно использоваться только обученным персоналом.

Это фритюрница, и ее следует использовать только как таковую, то есть заполняя резервуар специальным маслом для жарки продуктов, которые будут помещены в корзины.

Фритюрницу ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать для приготовления пищи на воде или для любых других целей, кроме тех, для которых она предназначена.

Размещение фритюрницы и возможная адаптация к другому типу газа должны выполняться только уполномоченными установщиками.

Перед использованием фритюрницы очистите чашу и корзины от промышленной защитной смазки. По окончании очистки убедитесь, что опора корзины находится в правильном положении.

ЗАПУСКАТЬ

Заполните масляный поддон до уровня между минимумом и максимумом, который хорошо виден на внутренней стенке бака.

Никогда не превышайте максимальный уровень; долейте масло, если уровень ниже минимального. Никогда не запускайте фритюрницу без предварительного наполнения сковороды.

Номинальная емкость каждой емкости - 10 л.

Следите за тем, чтобы уровень масла всегда оставался выше указанного минимума.

Не используйте повторно отработанное масло: длительное использование того же масла снижает его температуру самовоспламенения и увеличивает его склонность к неожиданному кипению.

Помещение в резервуар объемных или несливных продуктов может вызвать импровизированное закипание.

Максимальная рекомендуемая загрузка продукта (замороженный картофель) составляет:

-CFG10

для моделей с половинками 300г + 300г

для моделей с широкой корзиной 600г

-CFG102

для моделей с полукорзинами 300г + 300г / 300г + 300г

для моделей с широкой корзиной 600г / 600г

Количество указано на бак и корзину.

Розжиг пилотной горелки

Поверните кнопку «V», установите ее в положение «*» и нажмите около 15 секунд; одновременно сожмите два-три раз кнопку пьезоэлектрического зажигания «U», чтобы вызвать искра, которая зажжет пилотное пламя.

Когда вы отпускаете кнопку «V», пилотное пламя должно оставаться. Если нет, повторите операцию.



Розжиг основной горелки

Чтобы зажечь основную горелку, поверните ручку «V» на термостате и установите ее на желаемую температуру. Полностью повернув ручку, можно получить максимальную температуру (180 ° C). Ручку можно установить в 7 положений, которым соответствуют 7 различных значений температуры.

Положение 1 = 118 ° C

Положение 2 = 135 ° C

Положение 3 = 147 ° C

Положение 4 = 158 ° C

Позиция 5 = 170 ° C

Положение 6 = 184 ° C

Позиция 7 = 190 ° C

Когда ручка находится в выбранном положении, горелка работает на максимуме, пока не будет достигнута выбранная температура.

По достижении этой температуры горелка автоматически меняет режим работы, поддерживая тем самым температуру постоянный.

Вымирание

Чтобы выключить основную горелку, поверните ручку «V» на панели управления в положение «O». В конце рабочего периода закройте общий запорный газовый клапан, расположенный перед фритюрницей.

Опорожнение бака

Эта операция всегда должна выполняться при выключенной фритюрнице. и когда масло холодное.

Используйте контейнер, если возможно, металлический контейнер соответствующей вместимости.

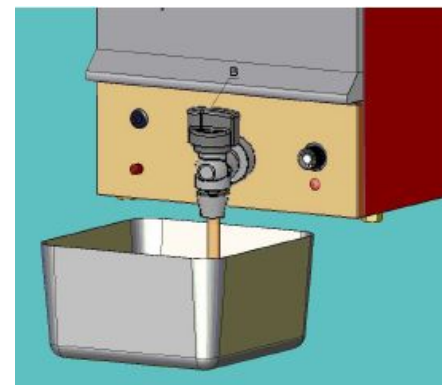
для сбора масла или промывочной воды из бака.

Поместите этот контейнер под кран выхода масла.

Поверните сливной клапан «B» на 90 °, чтобы масло течет в сборную корзину.

Затем убедитесь, что кран полностью закрывается и не теряет во время операции.

Емкость с отработанным маслом хранить в прохладном месте. чтобы сохранить его характеристики неизменными.



Ориентировочное время и температура для промышленного жарения

В таблице ниже показаны оптимальные значения температуры и времени для приготовления некоторых продуктов, которые обычно используются на наших кухнях.

| ПРОДУКТЫ | ТЕМП. ° C |
|---|-----------|
| Картофель свежий | 175–180 |
| Замороженный картофель | 180 |
| Замороженные грибы в панировке | 175–180 |
| Свежие баклажаны в панировке | 175–180 |
| Креветки в панировке | 180–185 |
| Замороженные креветки в панировке | 180–185 |
| Замороженная каракатица в панировке | 175–180 |
| Рыбное филе в панировке | 175–180 |
| Замороженное рыбное филе в панировке | 175–180 |
| Свинные отбивные в панировке | 175–180 |
| Телячьи отбивные в панировке | 175–180 |
| Свежая курица в панировке | 180–185 |
| Замороженная курица в панировке | 175–180 |
| Замороженные куриные грудки в панировке | 175–180 |

В таблице ниже указаны критические температуры различных масел, используемых для жарки, и жиров (точка дымления).

| ТОВАР | ТЕМП. ° C |
|--------------------|-----------|
| Арахисовое масло | 198 |
| Хлопковое масло | 230 |
| Подсолнечное масло | 170 |
| Кукурузное масло | 163 |
| Кокосовое масло | 138 |
| Оливковое масло | 175 |
| Соевое масло | 130 |
| Маргарин | 140 |
| Масло | 161 |
| Сало | 196 |

Невозможно получить данные о масле из разных семян, но, вероятно, у нас будут одинаковые характеристики или ниже, чем у вышеуказанных масел.

ВАЖНЫЙ:

При покупке рекомендуется узнать о тепловых характеристиках рассматриваемого масла; очень мало масел, которые могут выдерживать температуру жареной пищи.

6. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

6.1 Уход и чистка

Детали из нержавеющей стали следует очищать ежедневно теплой мыльной водой; затем тщательно промойте.

Никогда не используйте прямые струи воды под высоким давлением, поскольку это может привести к проникновению внутрь компонентов.

Никогда не чистите нержавеющую сталь с помощью ветоши, металлических подушечек или обычных стальных щеток, которые могут осаждать частицы железа и вызывать точки окисления.

Если вы некоторое время не пользуетесь фритюрницей, протрите всю стальную поверхность тканью, смоченной вазелином, чтобы создать защитную вуаль.

НОТА

Утилизация использованных устройств: любое использованное устройство при утилизации должно соответствовать правилам, действующим в его стране *. Перед утилизацией обязательно приведите устройство в негодность, отсоединив кабель питания.

** с точки зрения экологии и утилизации*

ГАЗОВА ФРИТЕРА



CFG10 - CFG102

SAS CASSELIN
185 Rue Louise Labbé 69970 Chaponnay FRANCE
Тел .: +33 (0) 4 82 92 60 00 - Пошта: contact@casselin.com

1. ПРЕЗЕНТАЦІЯ

- 1.1 Інформація
- 1.2 Опис символів
- 1.3 Авторське право
- 1.4 Декларація про відповідність
- 1.5 Гарантія

2. БЕЗПЕКА

- 2.1 Загальні
- 2.2 Передбачуване використання
- 2.3 Інструкції з техніки безпеки при використанні пристрою

3. ТРАНСПОРТ, УПАКОВКА І ЗБЕРІГАННЯ

- 3.1 Огляд після транспортування
- 3.2 Упаковка
- 3.3 Зберігання

4. ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ

5. МОНТАЖ І ВИКОРИСТАННЯ

- 5.1 Інструкції з техніки безпеки
- 5.2 використання
- 5.3 Проблеми та рішення

6. ОЧИЩЕННЯ І ОБСЛУГОВУВАННЯ

- 6.1 Технічне обслуговування та чищення

1. ПРЕЗЕНТАЦІЯ

1.1 Інформація

Цей посібник користувача служить інформацією для всіх його користувачів. Він описує встановлення та обробку пристрою. Інструкції з техніки безпеки та технічні знання пристрою детально описані в цьому посібнику. Вони є важливими умовами правильного використання професійного обладнання. Кожен користувач повинен ретельно дотримуватися всіх інструкцій із використання. Цей посібник користувача слід зберігати поруч із виробом для належного використання та постійного доступу до інструкцій для кожного користувача.

1.2 Опис символів

Інформація, поради щодо використання та інструкції з техніки безпеки представлені символами. Важливо дотримуватися цих вказівок, щоб уникнути матеріального збитку та тілесних ушкоджень.

УВАГА

Цей символ означає, що існує небезпека, яка може спричинити травму. Концентрація та обережність необхідні при роботі з цим пристроєм.

ЕЛЕКТРИЧНА НЕБЕЗПЕКА

Це означає, що існує небезпека, пов'язана з електричним струмом. Невиконання інструкцій може призвести до ризику травмування та смерті.

УВАГА

Цей символ використовується для позначення того, що недотримання інструкції може призвести до поломки або руйнування пристрою.

ПРИМІТКА

Цей символ вказує на хороші практики та поради, яких слід дотримуватися для ефективного використання пристрою.

ПРИМІТКА

Перед введенням в експлуатацію пристрою важливо прочитати цю інструкцію з експлуатації. Ми не несемо відповідальності за пошкодження та поломки, спричинені недотриманням інструкцій з експлуатації. Компанія Casselin залишає за собою право вносити будь-які технічні, інформативні та маркетингові зміни в наш продукт без попередження.

1.3 Права'автор

Інструкції з експлуатації захищені законодавством про авторські права. Розмноження будь-яких типів і у будь-яких формах - навіть частково - а також використання та / або передача його вмісту заборонені без нашого дозволу. Будь-яке порушення цих положень породжує право на збитки. Інші права залишаються захищеними.

1.4 Декларація відповідності

Пристрій відповідає чинним стандартам та директивам Європейського Союзу. Ми підтверджуємо це в декларації відповідності CE.

Інструкції, наведені в цій інструкції з експлуатації, складені з урахуванням чинних норм, поточного технічного розвитку, наших знань та досвіду. Усі переклади підготовлені з професіоналізмом. Однак ми не несемо відповідальності за помилки перекладу. Французька версія, що додається, є автентичною.

2. БЕЗПЕКА

Інструкції з техніки безпеки служать для запобігання небезпекам. Вони згадуються в окремих розділах і характеризуються символами. Їх дотримання гарантує оптимальний захист від ризиків та дозволяє пристрою працювати оптимально. Інструкції з техніки безпеки повинні бути доступними та розбірливими на пристроях.

2.1 Принципи

Інструкції з безпеки встановлюються для запобігання помилкам, небезпечним використанням і поломкам. Тому пристрій не можна трансформувати або використовувати для неналежного використання. Пристрій розроблено відповідно до розроблених на даний час технічних правил. Це повідомлення повинно зберігатися. Прилад повинен використовуватися у приміщеннях, передбачених для цієї мети, і лише відповідальною особою, яка знає про роботу приладу.

2.2 Призначення

Функціонування пристрою та безпека використання гарантуються лише у разі нормального та правильного використання пристрою. Монтаж та технічні втручання повинні проводити професіонали.

УВАГА

Будь-яке інше використання вважається неналежним. Будь-яке звинувачення, пов'язане з неналежним використанням пристрою, неприпустиме і втрачає чинність. Правильне використання відповідає використанню, описаному в цій інструкції з експлуатації. Правильне використання відповідає дотриманню правил техніки безпеки, гігієни, чищення та обслуговування.

2.3 Інструкції з техніки безпеки для використання пристрою

Вказівки, що стосуються безпеки праці, стосуються норм Європейського Союзу, чинних на момент виготовлення пристрою. Для комерційного використання пристрою оператор зобов'язується протягом усього періоду його використання перевіряти відповідність зазначених заходів щодо безпеки праці поточному стану арсеналу порад та відповідати новим правилам.

Для країн, що не входять до ЄС, слід дотримуватися законів та положень країни. Необхідно також дотримуватися всіх положень щодо охорони навколишнього середовища.

УВАГА

Пристрій повинен оброблятися людьми з достатніми фізичними та інтелектуальними можливостями. Люди, які мають обмежені фізичні та інтелектуальні можливості, повинні контролювати використання цього пристрою. Використання заборонене для дітей та неповнолітніх (винятки, зроблені в рамках законодавчої бази, передбаченої законом)

У разі використання пристрою третьою особою, посібник користувача повинен бути доступним перед будь-яким використанням. Всі нові користувачі повинні прочитати інструкцію із використання.

Пристрій слід використовувати лише у відведених для цього приміщеннях.

3. ТРАНСПОРТУВАННЯ, УПАКОВКА І ЗБЕРІГАННЯ

3.1 Огляд після транспортування

Перевірка на відсутність пошкоджень та комплектності пристрою повинна проводитися після отримання упаковки. У разі виявлення пошкодження внаслідок транспортування відмовтеся або прийміть доставлений товар лише з попередженнями *. Потім слід подати скаргу з деталізацією виявлених дефектів. Сприйняття збитку можливе лише у випадку скарги, сформульованої у встановлені терміни, тобто максимум 24-48 годин.

* написано на документах перевізника або в цифровій формі.

3.2 упаковка

Упаковку пристрою потрібно зберігати на випадок переїзду або для повернення до сервісного центру. Перед використанням пристрою внутрішню та зовнішню упаковку потрібно повністю видалити. Перш ніж руйнувати упаковку, слід дотримуватись чинних у вашій країні стандартів щодо охорони навколишнього середовища.

3.3. Зберігання

УВАГА

Пристрій можна зберігати на складі, але лише в оригінальній, закритій упаковці.

Зберігання може здійснюватися згідно з цими умовами:

- Зберігання у сухому та не вологому місці
- Захищений від сонця
- Контроль запасу понад 2 місяці (загальний стан пристрою та всіх складових елементів)
- Відсутність струшування матеріалу
- Зберігання в закритому приміщенні, а не зовні.

4. ХАРАКТЕРИСТИКИ ОБЛАДНАННЯ

* Ми можемо змінити

| Модель | CFG10 | CFG102 |
|----------------|--------------------------|------------------------------|
| Потужність | 6500 Вт газ | 13000 Вт газу |
| Ємність | 10 літрів | 2 x 10 літрів |
| Розміри бака | Ш 238 x Г 300 x В 292 мм | 2 x Ш 238 x Г 300 x В 292 мм |
| Розміри кошика | Ш 215 x Г 290 x В 120 мм | Ш 215 x Г 290 x В 120 мм |
| Розміри | Ш 400 x Г 600 x В 650 мм | Ш 700 x Г 600 x В 650 мм |
| Вага | 32 кг | 58 кг |

5. МОНТАЖ І ВИКОРИСТАННЯ

5.1 Інструкції з техніки безпеки

Фритюрниця повинна бути встановлена в приміщенні з достатньою вентиляцією відповідно до норм, що діють у цій справі в кожній країні.

Зокрема, слід враховувати той факт, що повітря, необхідний для згорання, дорівнює приблизно 2 м³ / год на 1 кВт встановленої потужності.

Фритюрниці можуть бути розміщені в ізолюваному положенні або встановлені з іншими пристроями нашої серії. Ніколи не розташовуйте фритюрницю на відстані 150 мм від будь-якого горючого матеріалу.

УВАГА

Під час роботи пристрій може досягати високих температур. Щоб уникнути опіків та нещасних випадків, не використовуйте пристрій у несправності та не використовуйте запасні частини, які не є оригінальними.

5.2 Використання

УВАГА

Налаштування установки та технічне обслуговування пристрою повинні виконуватися тільки професіоналами.

- Не залишайте прилад працювати без нагляду за ним.
- Під час використання руки повинні бути сухими.
- Не рухайте та не нахиляйте пристрій під час роботи.

Евакуація продуктів горіння

Тип A1: Для цього типу приладів продукти згорання евакуюються безпосередньо через прямокутний отвір у верхній частині до приміщення, де встановлена фритюрниця. Останній не обов'язково повинен бути приєднаний до всмоктувальної труби зовні.

Встановлюючи фритюрницю, слід подбати про те, щоб вихід продуктів згорання не був заблокований жодною стіною чи іншою перешкодою.

Бажано розмістити фритюрницю під витяжкою, щоб забезпечити ідеальну евакуацію газів, що згоряють.

Підключення газу

Перед підключенням фритюрниці перевірте, чи достатній тиск подачі газу для забезпечення належної роботи фритюрниці і чи відповідає тип розподіленого газу вимогам машини (див. Паспортну табличку, розташовану збоку машини).

Прилад оснащений різьбовим отвором для газу діаметром G ½", а один з його кінців призначений для розміщення прокладки.

Перевірте тиск вхідного газу, приділяючи пильну увагу втратам тиску в розподільній мережі; при необхідності встановіть стабілізатор або регулятор тиску газу, щоб тиск на вході в фритюрницю не перевищував тиску, зазначеного на ідентифікаційній табличці, розміщеній на приладі.

При встановленні фритюрниці можна використовувати жорсткі або гнучкі труби. Якщо використовуються жорсткі труби, слід забезпечити запірний клапан для газу якомога ближче до місця підключення до фритюрниці. Якщо, навпаки, використовується гнучка труба, остання повинна бути регульованою та затвердженою.

Підключіть фритюрницю до газорозподільної мережі відповідно до норм, що діють на місці установки. Коли пристрій встановлено, переконайтесь, що з'єднання не втрачаються.

Під час цієї перевірки ніколи не наближайте полум'я до фритюрниці.

Підключіть фритюрницю до газорозподільної мережі відповідно до норм, що діють на місці установки. Коли пристрій встановлено, переконайтесь, що з'єднання не втрачаються.

Під час цієї перевірки ніколи не наближайте полум'я до фритюрниці.

Регулювання номінальної теплової потужності

У разі нової установки або коли фритюрниця пристосована до типу газу, відмінного від виду, для якого вона була розроблена, і після кожної операції з технічного обслуговування необхідно перевірити, чи відповідає теплова потужність показанням, що містяться в цьому посібнику.

Зв'язавшись із уповноваженим монтажником або дистриб'юторською компанією.

Номінальна теплова потужність вказана в таблиці даних щодо номіналу приладу і стосується кожної моделі зокрема.

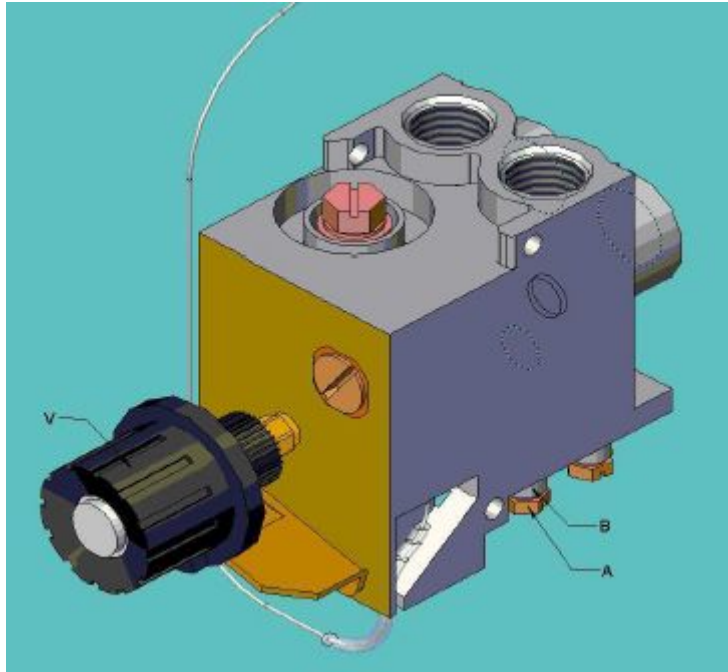
Регулювання тиску на вході

Перевірте, чи правильно встановлена фритюрниця для типу газу, з яким вона постачається, перевіривши дані на табличках із назвами. Якщо це не так, модифікуйте або адаптуйте фритюрницю відповідно до

вказівки, наведені в главі "Проблеми та рішення".

Тиск на вході можна перевірити за допомогою U-подібного манометра (мінімальна роздільна здатність 0,1 мбар), виконавши наступні дії:

Ослабте ущільнювальний гвинт "А" та перевірте тиск подачі, приєднавши ніпель "В" до манометра. Під час роботи пальника необхідно перевіряти тиск подаючого газу. Якщо тиск на вході не знаходиться між вказаними значеннями, фритюрниця не може бути запущена та повинен повідомити газорозподільну компанію. Перевіривши та відрегулювавши тиск на вході, зніміть П-подібний манометр, затягніть ущільнювальний гвинт «А» та переконайтесь, що він повністю затягнутий.



Інструкція щодо заміни компонентів

Цю операцію повинен виконувати лише уповноважений установник або персонал будинку конструктора.

Вийміть елементи керування та панель керування, щоб отримати доступ до компонентів або переверніть машину та зніміть захисну кришку.

Клапан газовий

- Відкрутіть впускну трубу "Н" і вихідну трубу "G" від газу до клапана.
- Відкрутіть кріпильні гвинти
- Відкрутіть контрольну трубу та труби термопари "Е", "F".
- Замініть клапан і знову закрутіть компоненти.

Основні пальники

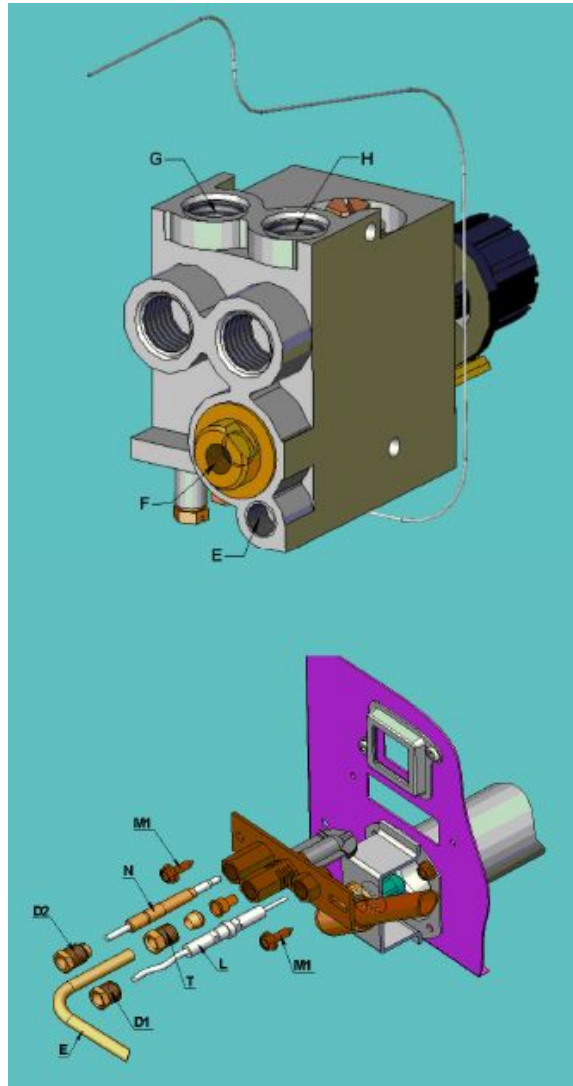
- Відкрутіть газовий патрубок "G" від тримача форсунки.
- Ослабте гвинти, які кріплять пальник до опори.
- Замініть пальник та складіть компоненти.

Термостат безпеки

- Вийміть лампочку датчика з тримача лампочки та розпайте електричне з'єднання пілота.
- Зберіть новий термостат і запайте електричне з'єднання пілота.

Пілотна група пальників, термоелемент, електрод запалювання

- Для заміни електрода "L" ослабте фіксуючу гайку "D1" і зніміть компонент.
- Щоб замінити термопару "N", ослабте фіксуючу гайку "D2" та вийміть компонент.
- Для заміни пілотного пальника ослабте газову трубу "Е", зніміть електрода та термопари, викрутіть гвинти "M1", замінити компонент та зібрати все.



Інструкція щодо зміни типу газу

У всіх випадках операції зі зміни типу газу та адаптації фритюрниці до іншого типу газу повинні виконуватися кваліфікованим монтажником або персоналом виробника або розподільчою компанією газ.

Щоб змінити тип газу або відремонтувати фритюрницю, завжди слід використовувати оригінальні деталі виробника.

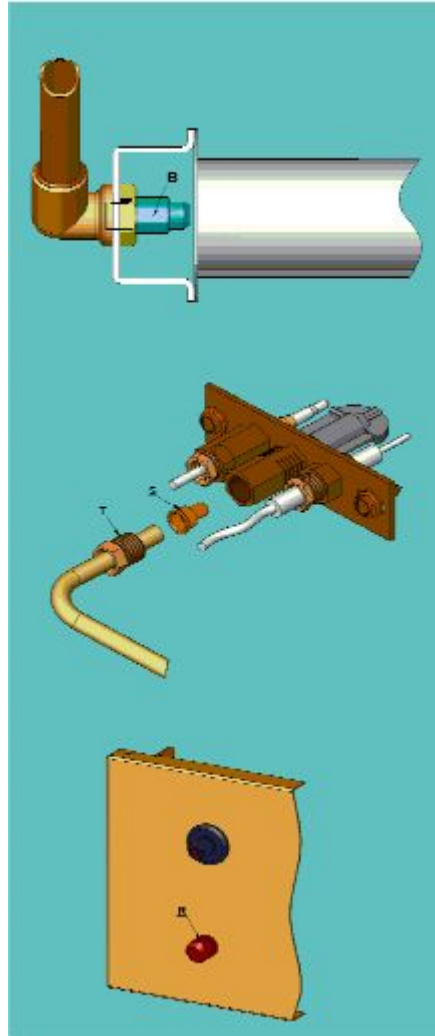
Заміна головного сопла пальника

- Зняти верхній знімний захист.
- Повністю відкрутіть насадку "B" і замініть її на відповідну насадку.

11. Заміна форсунки пілотного пальника

- відкрутіть пробку "T", вийміть насадку "S", замініть насадку на відповідну насадку, як зазначено.
- Встановіть пробку «T» і перевірте герметичність за допомогою мильної води або виробу спеціальний піноутворювач.

Коли перетворення завершено, **ОБОВ'ЯЗКОВО** нанести табличку із зазначенням зміна газу в місці, зарезервованому для паспортної таблички. Ця маленька тарілка постачається із запасними насадками.



5.3 Проблеми та рішення

Під час нормальної роботи фритюрниці можуть виникнути певні проблеми Ви знайдете нижче список, а також їх причини та можливі шляхи вирішення.

| Опис | Проблеми | Рішення |
|--|---|--|
| Спрацьовує захисний термостат | Якщо під час нормальної роботи температура підвищується і викликає спрацьовування запобіжного термостата, який перериває проходження газу до пілотного пальника | Зніміть захисну кришку "R" і вручну скиньте кнопка термостата. |
| | | Якщо аномалія зберігається, попросіть перевірити газовий клапан технік із виробничого дому, відповідальний за технічне обслуговування або кваліфікованим спеціалістом з монтажу та, при необхідності, змініть щуп температура або клапан |
| Контролер пальника не запалюється більше | Електрод запалювання розхиблений або неправильно підключений. | Замініть дефектні деталі, змініть налаштування тиску газу або почистіть форсунку. |
| | П'єзоелектричне запалювання або кабель є. відключений, тиск газу занадто низький. | |
| | Насадка засмічена | Завжди виконуйте операцію із стисненим повітрям і НІКОЛИ використовуйте дріт або гострі предмети, які можуть змінити діаметр форсунок. |
| Очищення форсунок | Насадка засмічена | Завжди виконуйте операцію із стисненим повітрям і НІКОЛИ використовуйте дріт або гострі предмети, які можуть змінити діаметр форсунок |

| | | |
|---|---|--|
| Пілотний пальник згасає коли ми відпускаємо кнопку займання | Термопари недостатньо нагріваються пілотним пальником. | Замініть дефектні деталі, змініть налаштування тиск газу. |
| | Ручки газового клапана не було натискати щонайменше 15 секунд | |
| | Тиск газу недостатній | |
| | Термопара або магнітна група клапан несправний | |
| Пілотний пальник нерухомий горить, але пальник main не вмикається | Втрати тиску в газовій трубі | Замініть дефектні деталі та змініть налаштування тиск газу |
| | Насадка заблокована або газовий клапан є дефектний | |
| | Отвори для випуску газу пальника є засмічені | |

Інструкція по застосуванню

Цей пристрій, призначений виключно для професійного використання, повинен використовувати лише кваліфікований персонал.

Це фритюрниця, і її слід використовувати лише як таку, тобто наповнюючи ємність спеціальним маслом для смаження продуктів, які будуть поміщені в кошики.

Фритюрниця НЕ повинна використовуватися для приготування їжі з водою або для будь-якого іншого використання, крім того, для якого вона була розроблена.

Розміщення фритюрниці та можлива адаптація до іншого типу газу повинні виконуватися лише уповноваженими спеціалістами-монтажниками.

Перед використанням фритюрниці очистіть миску та кошики, щоб видалити промислові захисні жири. Після завершення очищення переконайтесь, що опора кошика знаходиться в правильному положенні.

СТАРТАП

Наповніть масляний піддон до рівня між мінімумом та максимумом, добре видно на внутрішній стінці танк.

Ніколи не перевищуйте максимальний рівень; додайте олію, якщо рівень нижче мінімального.

Ніколи не запускайте фритюрницю, не попередньо заповнивши сковороду.

Номінальна ємність кожного бака - 10 л.

Переконайтесь, що рівень масла завжди залишається вище зазначеного мінімуму.

Не використовуйте повторно використане масло: тривале використання того самого масла знижує температуру його самозаймання та збільшує схильність до несподіваного закипання.

Введення об'ємної або непросоченої їжі в бак може спровокувати імпровізований фурункул.

Максимальне рекомендоване завантаження продукту (заморожена картопля):

-CFG10

для моделей з напівкошиками 300г + 300г

для моделей з широким кошиком 600г

-CFG102

для моделей з напівкошиками 300г + 300г / 300г + 300г

для моделей з широким кошиком 600г / 600г

Кількість вказана в резервуарі та кошику.

Запалювання пілотного пальника

Поверніть кнопку "V", поставте її в положення "*" і натисніть приблизно 15 секунд; одночасно вичавити два-три разів п'єзоелектричної кнопки запалення "U" іскра, яка запалить пілотне полум'я.

Коли ви відпускаєте кнопку "V", полум'я пілота повинно

Залишатися якщо ні, повторіть операцію.



Запалювання головного пальника

Щоб запалити основний пальник, поверніть регулятор "V" на термостаті та встановіть його до бажаної температури. Повністю повернувши ручку, виходить максимальна температура (180 ° C). Ручку можна встановити в 7 положень, яким відповідають 7 різних значень температури.

- Поз 1 = 118 ° C
- Позиція 2 = 135 ° C
- Позиція 3 = 147 ° C
- Поз 4 = 158 ° C
- Поз 5 = 170 ° C
- Поз 6 = 184 ° C
- Поз 7 = 190 ° C

Коли регулятор розміщений у обраному положенні, пальник працює максимум, поки не буде досягнута вибрана температура.

Після досягнення цієї температури пальник автоматично чергує свою роботу, підтримуючи таким чином температуру постійний.

Вимирання

Щоб вимкнути головний пальник, поверніть ручку "V" на панелі управління в положення "O". В кінці робочого періоду закрийте загальний запірний клапан газу, розташований вище за фритюрницю.

Спорожнення бака

Цю операцію слід виконувати завжди, коли фритюрниця вимкнена. і коли масло холодне.

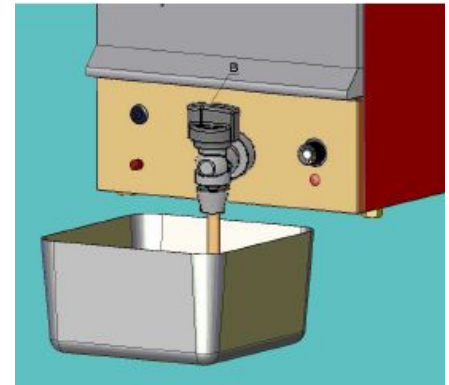
Використовуйте контейнер, по можливості металевий контейнер належної місткості, для збору оливи або очисної води з бака.

Помістіть цей контейнер під клапан випуску масла.

Дійте на зливний клапан "B", повернувши на 90 ° так, щоб масло впадає у сміттєвий бак.

Потім переконайтеся, що кран ідеально закривається і не втрачає під час експлуатації.

Зберігайте ємність з відпрацьованою олією в прохолодному місці щоб зберегти його характеристики незмінними.



Орієнтовний час та температури для промислового смаження

У наведеній нижче таблиці наведено температуру та час, які вважаються оптимальними для приготування деяких продуктів, які зазвичай використовуються на наших кухнях.

| ПРОДУКЦІЯ | ТЕМП. ° C |
|-------------------------------------|-----------|
| Свіжа картопля | 175-180 |
| Заморожена картопля | 180 |
| Заморожені паніровані гриби | 175-180 |
| Паніровані свіжі баклажани | 175-180 |
| Свіжі паніровані креветки | 180-185 |
| Заморожені паніровані креветки | 180-185 |
| Паніровані морожені каракатиці | 175-180 |
| Філе свіжої паніровки риби | 175-180 |
| Рибне філе в замороженому паніровці | 175-180 |
| Свинячі відбивні в паніровці | 175-180 |
| Паніровані телячі відбивні | 175-180 |
| Свіжа панірована курка | 180-185 |
| Заморожена панірована курка | 175-180 |
| Заморожені паніровані курячі грудки | 175-180 |

У таблиці нижче наведено критичні температури різних олій, що використовуються для смаження та жирів (точка диму).

| ПРОДУКТ | ТЕМП. ° C |
|------------------|-----------|
| Арахісове масло | 198 |
| Бавовняна олія | 230 |
| Соняшникова олія | 170 |
| Кукурудзяна олія | 163 |
| Кокосове масло | 138 |
| Оливкова олія | 175 |
| Соєва олія | 130 |
| Маргарин | 140 |
| Вершкове масло | 161 |
| Сало | 196 |

Неможливо мати дані про олію з різних насінин, але ми, мабуть, матимемо рівні характеристики або нижче, ніж у вищевказаних масел.

ВАЖЛИВО :

Бажано поцікавитись під час покупки про теплові характеристики даного масла ; дуже мало олій, які витримують температуру приготування смаженої їжі.

6. ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

6.1 Технічне обслуговування та чищення

Деталі з нержавіючої сталі слід щодня мити теплою водою з милом ; потім ретельно промити. Ніколи не використовуйте прямі струмені води під високим тиском, оскільки це може створити проникнення в компоненти.

Ніколи не чистіть нержавіючу сталь ганчірками, металевими подушечками або звичайними сталевими щітками, які можуть відкласти частинки заліза та спричинити точки окислення.

Якщо ви деякий час не користуєтесь фритюрницею, проведіть ганчіркою, змоченою вазеліном, по всій сталевій поверхні, щоб створити захисну завісу.

ПРИМІТКА

Відходи від використаних пристроїв : будь-який використаний пристрій повинен при утилізації його відповідати нормам, що діють у його країні *. Перед утилізацією пристрою важливо зробити його непридатним, вийнявши кабель живлення.

* з точки зору екології та переробки