

**NOTICE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
FRITEUSE**

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
FRYER**

OFS 16



**Fabrication française
Made in France**

Novembre 2025

FRITEUSE OFS 16

Félicitations pour l'acquisition de cet appareil de cuisson haut de gamme fabriqué en France. Vous avez choisi un appareil qui allie les meilleures qualités techniques à un grand confort d'utilisation. Nous vous souhaitons la plus grande satisfaction.

1. CONSIGNES DE SECURITE

Veuillez respecter scrupuleusement ces consignes pour éviter tout risque d'incendie, de choc électrique, de brûlure ou autres blessures et dommages. Lors de l'utilisation de cet appareil, des précautions fondamentales de sécurité doivent toujours être observées, telles que :

- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Tenir compte du mode d'emploi à conserver systématiquement avec l'appareil.
- Toujours installer l'appareil en respectant les consignes. Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est nécessaire.
- Protéger l'appareil de la lumière directe du soleil, du gel et de l'humidité.
- Ne pas laisser l'appareil à la portée des enfants ou des personnes infirmes sans surveillance pendant et après l'utilisation : l'huile reste chaude longtemps.
- Veiller à ce que seule une personne initiée se serve de l'appareil.
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement ou lorsque les surfaces de cuisson sont encore chaudes.
- Vérifier que l'appareil est bien en position arrêt avant de le brancher ou de le débrancher.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil : la température des surfaces accessibles peut être très élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Utiliser les poignées et les boutons de commande.
- Ne pas utiliser l'appareil pour d'autres fonctions que l'utilisation déterminée.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation électrique au contact de surfaces chaudes.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux combustibles.

- Pour éviter tout choc électrique, ne jamais plonger l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Confier les réparations uniquement à une personne qualifiée.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Afin d'éviter d'endommager les résistances, n'utilisez pas de graisses solides.
- Ne jamais faire chauffer l'appareil si les résistances ne sont pas immergées dans l'huile, vous risquez de déclencher un incendie.
- Ne jamais brancher votre friteuse avant d'avoir rempli la cuve d'huile ; ne pas dépasser le trait indiquant la capacité maximum d'huile.
- Ne jamais placer le couvercle sur la friteuse pendant l'utilisation.
- Retirer le bloc résistances situé à l'arrière de votre friteuse avant de laver le reste de l'appareil.
- Après nettoyage, assurez-vous que tous les éléments sont totalement secs avant une nouvelle utilisation de l'appareil.
- Ne pas plonger d'aliments contenant une humidité trop importante, vous risquez un débordement de l'huile, il en est de même si les aliments sont trop volumineux.
- Faites attention en retirant le bloc résistances, les sondes thermiques ainsi que les résistances peuvent être très chaudes.
- Prenez garde à la vapeur pendant l'utilisation.
- A froid comme à chaud, le niveau d'huile doit toujours être entre les niveaux mini et maxi situés à gauche et à droite de la cuve (niveau maxi « grande ligne », niveau mini « petite ligne »).
- Ne pas dépasser la charge maxi de votre friteuse qui est de 4kg.
- L'utilisation d'huile usagée peut entraîner un risque important de fortes ébullition, d'éclaboussures ou d'incendie. Il est conseillé de la changer dès que la couleur devient brune.
- Ne jamais mettre d'eau sur de l'huile enflammée, mais couvrir à l'aide du couvercle.
- Toujours conserver le couvercle à proximité.

- Débrancher toujours votre friteuse après l'utilisation.
- En fin d'utilisation, laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer, ne pas oublier de le débrancher.

2. CONTENU DU CARTON D'EMBALLAGE

Appareil : Une friteuse

- Accessoires :
- Un panier avec poignée isolante
 - Un bac gastro de récupération d'huile
 - Un couvercle + poignée
 - Un support filtre
 - 2 boîtes de 50 filtres
 - La présente notice

Cf. vue éclatée détaillée des friteuses en fin de document.

3. CONFORMITE D'UTILISATION

Utiliser l'appareil uniquement pour frire des aliments.

4. MODE DE FONCTIONNEMENT

La friteuse OFS 16 est une friteuse à filtration d'huile intégrée, équipée d'une pompe de recyclage. L'huile usagée est filtrée lors de la vidange puis est pompée vers la cuve de cuisson (cf. processus de filtration positionné à l'intérieur de la porte). Ceci représente un gain considérable sur la quantité et la qualité d'huile utilisée dans le temps.

La friteuse OFS 16 contient une cuve en acier inoxydable à zone froide permettant aux résidus de cuisson de se déposer dans le fond de la cuve sans se dégrader. L'huile étant à température inférieure, les résidus ne carbonisent pas.

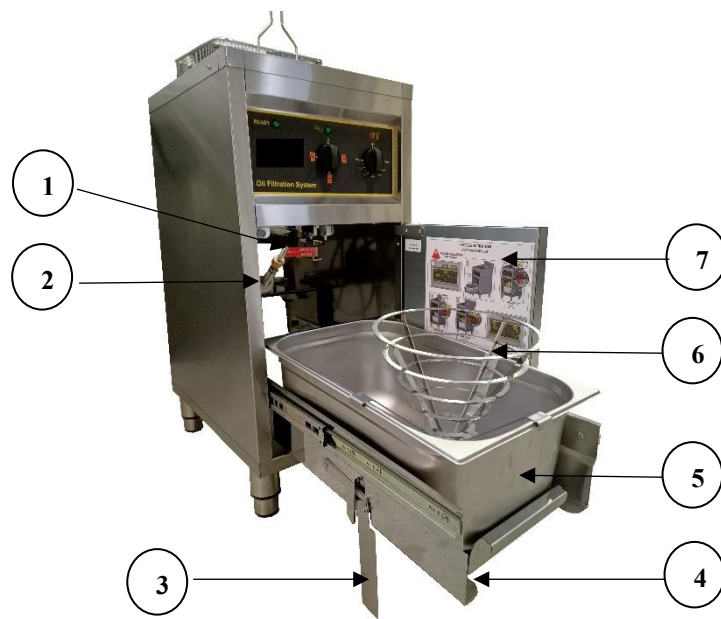
Lorsque le niveau minimum d'huile dans le bac de vidange est atteint, la pompe se coupe automatiquement évitant ainsi un fonctionnement à vide et une détérioration précoce de celle-ci.

Les pieds réglables en inox permettent une plus grande stabilité de la friteuse.

Le réglage de la température de l'huile se fait à l'aide d'un thermostat.

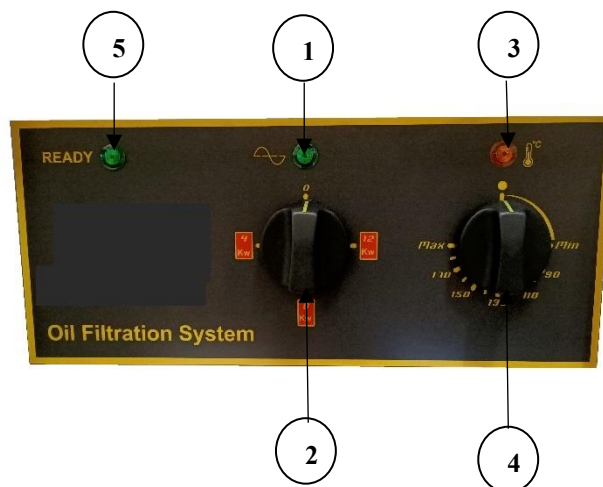
La friteuse OFS 16 est équipée d'un commutateur (4-8-12 kW) permettant de sélectionner la puissance de chauffe. La forte puissance permet d'augmenter sensiblement votre production horaire de frites.

Lors du changement de l'huile, il est conseillé de l'effectuer en 2 étapes afin de limiter le poids du bac et éviter que l'huile ne se renverse lors de son transport. Un pied de renfort se place automatiquement lors de la sortie du chariot bac pour soutenir la friteuse et éviter qu'elle ne bascule. Cette opération ne doit pas être réalisée avec une huile chaude pour éviter tous risques d'accident et de brûlures.



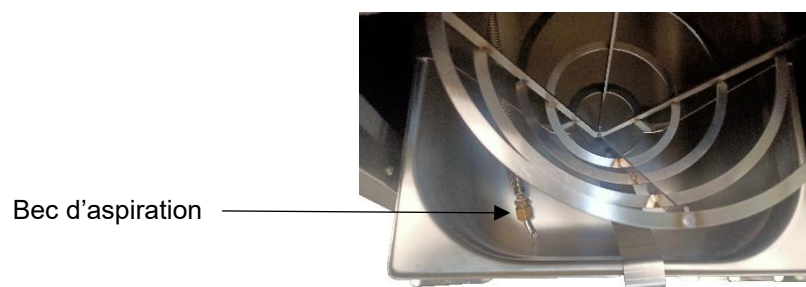
- | | | | |
|---|--|---|------------------|
| 1 | Vanne 3 positions : marche, recyclage, vidange | 2 | Bec d'aspiration |
| 3 | Pied de renfort | 4 | Chariot bac |
| 5 | Bac gastro de récupération d'huile | 6 | Porte filtre |
| 7 | Processus de filtration | | |

Bandeau de commande



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|-------------|
| 1 | Voyant de mise sous tension | 2 | Commutateur |
| 3 | Voyant thermostatique | 4 | Thermostat |
| 5 | Voyant Ready | | |

Pour la filtration de l'huile, placer le bec d'aspiration dans le fond du bac de vidange



Placer le porte filtre sous la vidange



Placer le filtre dans le porte-filtre



Attention : Il est impératif de remplacer le filtre papier après chaque utilisation pour éviter tout débordement.

Mise en marche

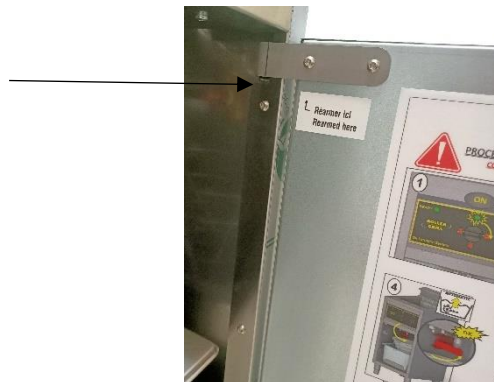
- Assurez-vous que la vanne de la cuve soit en position power on (vanne positionnée à gauche).
- Verser l'huile dans la cuve lorsque les résistances sont froides, jusqu'au niveau compris entre les marques minimum et maximum présentes sur la cuve.
- Vérifier que le boîtier résistance est bien plaqué sur le support arrière de la friteuse.
- Actionner le commutateur (n°2 sur la photo du bandeau de commande) sur la puissance souhaitée. Le voyant vert de mise sous tension (n°1 sur la photo du bandeau de commande) et le voyant READY (n°5 sur la photo du bandeau de commande) s'allument. Si le voyant READY reste éteint, vérifier que les étapes précédentes soient bien réalisées.
- Tourner le bouton du thermostat (n° 4 sur la photo du bandeau de commande) sur la position souhaitée. Le voyant orange (n°3 sur la photo du bandeau de commande) s'allume.
- A l'extinction du voyant de contrôle thermostatique orange (n°3 sur la photo du bandeau de commande), votre friteuse est prête pour la cuisson.
- Remplir le panier et le plonger doucement dans l'huile.
- Lorsque la cuisson est terminée, soulever le panier et le poser sur son support.

Attention : Ne pas dépasser la quantité d'huile maximum prévue (16 litres) pour éviter tout débordement.

d) Thermostat de sécurité :

En cas de surchauffe, votre friteuse s'arrêtera automatiquement. Couper l'alimentation et laisser refroidir la friteuse, puis vérifier le niveau d'huile :

- 1) Niveau d'huile trop bas, faire le complément et réarmer le bouton (voir photo ci-dessous)
- 2) Huile usagée, renouveler l'huile et réarmer le bouton (voir photo ci-dessous).



- 3) Autre cas : faire appel à votre service après-vente.

Arrêt de l'appareil

- Mettre le thermostat à zéro.
- Positionner le commutateur sur 0.
- Débrancher l'appareil.
- Laisser refroidir l'appareil.
- Nettoyer l'appareil (cf. 6. Nettoyage).

e) Filtration d'huile (Voir la procédure de filtration placée à l'intérieur de la porte)

- Arrêter l'appareil
- Positionner le thermostat et le commutateur sur 0.
- Attendre que l'huile refroidisse.
- Ouvrir le tiroir contenant le bac de vidange.
- Vérifier que le bac gastro est présent dans le chariot tiroir ainsi que le porte filtre.
- Placer le filtre dans le porte-filtre positionner dans le bac de vidange.
- Positionner le bec d'aspiration dans le bac de vidange.
- Refermer le chariot tiroir.
- Positionner la vanne sur la position Drain (vidange : voir photo ci-dessous) et attendre que la cuve soit vide.
- Pour actionner la pompe, positionner la vanne sur « Recycling » (recyclage : voir photo ci-dessous) jusqu'au remplissage de la cuve de cuisson. La pompe s'arrête automatiquement lorsque le niveau minimum d'huile dans le bac à vidange est atteint.
- Repositionner la vanne sur power on (marche : voir photo ci-dessous) pour reprendre la cuisson.

Position marche : vanne à gauche



Position vidange : vanne vers le bas



Position recyclage : Vanne vers la droite



f) Panne / Réparation :

En cas de panne ou de pièce endommagée, veuillez faire appel à votre service après-vente et confier toute opération technique à une personne qualifiée.

Lorsque vous contactez le service entretien de votre Distributeur ou de votre magasin, donnez-lui la référence complète de votre appareil (désignation commerciale, type et numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique visible à l'arrière de l'appareil.

6. NETTOYAGE ET MAINTENANCE

Débrancher l'appareil

- Laisser refroidir complètement l'appareil et l'huile avant toute intervention technique ou de nettoyage.
- Retirer le bloc résistances situé à l'arrière avant le nettoyage.
- Nettoyer régulièrement les parois externes de votre appareil, le bac de vidange amovible ainsi que le tiroir à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle : Utiliser uniquement des produits d'entretien non abrasifs, de l'eau savonneuse ou du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Rincer votre appareil à l'aide d'une éponge humide.
- Attention de ne pas endommager les sondes thermostatiques du boîtier de chauffe durant le nettoyage.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé à l'aide d'un jet d'eau au risque de l'endommager de façon irréversible.

7. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèles	OFS 16
Puissance	12 kW
Dimensions externes mm	400 x 660 x 980
Volume	16 L
Nbre élément	3
Tension	380-415 V 3 N ~
Courant	17 A/ Phase
Poids	49 Kg
Charges max en Kg	4

L'appareil est fourni avec un cordon d'alimentation composé de 5 fils

Correspondance des couleurs des fils :	Phase 1	Marron
	Phase 2	Noir
	Phase 3	Gris
	Neutre	Bleu
	Terre	Jaune-vert

La borne équipotentielle repérée par ce symbole  doit être raccordée au conducteur de liaison équipotentielle de votre installation au moyen d'un conducteur d'une section minimum de 2.5mm².

8. NORMES ET DISPOSITIONS LEGALES

L'appareil est conforme aux normes suivantes :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-50
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION DES DECHETS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES

L'appareil respecte les directives :

2002/96/CE (DEEE) N°34270064800021
2002/95/CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Réglementation Reach

Ne pas jeter l'appareil parmi les déchets ménagers.

L'appareil doit être déposé dans un centre de recyclage pour les équipements électriques.

Les matériaux de l'appareil sont en effet réutilisables. En éliminant correctement les déchets électriques et électroniques, le recyclage et toute autre forme de réutilisation d'équipements usagés, vous participez de façon significative à la protection de l'environnement.

Pour toute information sur la collecte des déchets électriques et électroniques, veuillez contacter votre distributeur.

10. GARANTIE

Conditions de garantie

La garantie qui s'applique sur tout appareil est la garantie commerciale du distributeur ou du revendeur. Veuillez contacter le magasin où vous avez acheté votre appareil pour en connaître les conditions précises.

La garantie n'octroie aucun droit à des dommages et intérêts.

Les dispositions qui suivent ne sont pas exclusives du bénéfice de la garantie légale prévue par les articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs aux défauts et vices cachés.

Clauses d'exclusion de la garantie

Mauvaise installation et mauvais entretien, notamment s'ils ne respectent pas les réglementations en vigueur ou les instructions figurant dans ce manuel d'utilisation.

Ne peuvent bénéficier de la garantie les réparations nécessitées par suite de fausses manœuvres, d'usage inapproprié, de négligences ou de surcharges de l'appareil, ainsi que celles résultant de variations de l'alimentation électrique, de surtensions ou d'installations défectueuses.

Les dégâts dus à des chocs, des intempéries ne sont pas couverts par la garantie. Le matériel voyage aux risques de l'utilisateur ; en cas de livraison par transporteur, le destinataire doit émettre des réserves vis-à-vis du transporteur avant toute livraison de l'appareil.

La garantie prend fin en cas d'intervention, de réparation, de modification par des personnes non qualifiées, ou d'utilisation à des fins inappropriées.

11. GUIDE DE PANNES

PROBLEMES	SOLUTIONS
Le voyant vert du commutateur ne s'allume pas. (n°1 sur la photo de bandeau de commande)	- Vérifiez si la friteuse est correctement branchée - Vérifier si le câble d'alimentation ne présente pas de dommages - Vérifier la présence de secteur à votre point de raccordement - Vérifier que la connexion des phases terre et neutre est respectée.
Le bouton READY ne s'allume pas. (n°5 sur la photo de bandeau de commande)	- Vérifier que le commutateur n'est pas sur 0. - Vérifier que l'unité de commande est bien en place en vous assurant qu'elle soit bien plaquée sur le support arrière de la friteuse. - Vérifier que l'huile soit à un niveau suffisant. - Vérifier que la vanne est en position power on (vanne positionnée sur la gauche)
Les résistances ne chauffent pas	- Vérifier que le thermostat de sécurité est bien armé. - Vérifier que le bouton READY est allumé.
La pompe ne fonctionne pas	- Vérifier que le chariot bac est bien poussé à fond dans son logement. - Vérifier que la crépine est bien positionnée dans le fond du bac. - Vérifier la présence d'huile suffisante dans le bac. - Vérifier que la vanne est bien en position recycling (vanne placée sur le côté droit). - Vérifier que la crépine n'est pas obstruée.
De l'huile déborde lors de la cuisson	Vérifiez le niveau de l'huile : l'huile ne doit pas dépasser le niveau maximum autorisé (16 litres).
De l'huile déborde du filtre lors de la vidange	Le filtre papier doit être changé : des résidus empêchent le bon fonctionnement de la filtration.

FRYER OFS 16

Congratulations on your purchase of this upmarket cooking appliance made in France. You have chosen an appliance that combines the best technical qualities with great comfort of use. We wish you the greatest satisfaction.

1. SAFETY INSTRUCTIONS

Please follow these instructions carefully to avoid any risk of fire, electric shock, burn or other injuries and damages. When using this machine, basic safety precautions should always be observed, such as:

- Never leave the appliance unattended.
- Always keep the operating instructions with the appliance.
- Always install the appliance in accordance with the instructions. A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Protect the appliance from direct sunlight, frost and moisture.
- Do not leave the appliance within the reach of children or infirm persons without supervision during or after use; the oil remains hot for a long time.
- Ensure that only trained staff use the appliance.
- Never move the appliance while it is in operation or still hot.
- Make sure the appliance is definitely off before connecting it up or disconnecting it.
- Do not touch the hot surfaces of the appliance: The temperature of the hot surfaces can be very high when the appliance is switched on. Always use handles and control knobs.
- Do not use the unit for anything other than the intended use.
- Do not leave the cord in contact with hot surfaces.
- The appliance must not be used near combustible materials.
- To avoid any electric shock, never immerse the appliance, the cord or plug in water or any other liquid.
- If the cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, his after-sale service or skilled persons to avoid any risk.
- Repairs should only be carried out by a qualified person.
- Use only original spare parts.
- To avoid any damage on the heating element, do not use solid fats.

- Never warm your machine up if the heating elements are not plunged into oil, you may cause a fire.
- Never plug in your deep fryer before having filled in the container with oil; do not exceed the line indicating the maximum oil capacity.
- Never place the lid on the deep fryer while it is in use.
- Remove the heating elements unit placed on the rear of the fryer before cleaning the rest of the machine.
- After cleaning, ensure that all parts are completely dry before using the appliance.
- Do not plunge foods made with an important humidity, you risk a boiling over; the same for bigger foods.
- Use caution when removing the heating elements unit; the temperature sensors and the element may be very hot.
- Watch out for steam during use.
- Whatever the fryer is cold or hot, the oil level has to be always between the minimum and maximum levels placed on the left and right sides of the container (maximum level “long line”, minimum level “small line”).
- Never exceed the maximum capacity of your fryer which is 4 Kg.
- The use of old oil may cause an important risk of strong boiling, of spatters or fire. It is recommended to change it as soon as it becomes brown.
- Never put water on some ardent oil, but cover the fryer with the lid.
- Always keep the lid near the fryer.
- Always unplug your deep fryer after use.
- At the end of cooking, in order to clean the appliance, do not forget to disconnect it.

2. CONTENTS OF PACKING CARTON

Device: a fryer

- Accessories:
- One basket with insulated handle
 - A gastro oil recovery tray
 - One lid + handle
 - A filter support
 - 2 box of 50 filters
 - The present note

See exploded views for at the end of the document

3. CONFORMITY OF USE

Use the device only to cook and fry some food.

4. OPERATING MODE

The OFS 16 fryer is a fryer with integrated oil filtration equipped with a recycling pump. The used oil is filtered during draining and then pumped to the tank (see filtration process detailed inside the door). This represents a considerable gain in the quantity and quality of oil used over time.

The OFS 16 fryer contains a stainless-steel tank with a cold zone allowing cooking residues to settle at the bottom of the tank without degrading. The oil being at a lower temperature, the residues do not carbonize.

When the minimum oil level in the drain pan is reached, the pump automatically cuts off, thus avoiding empty operation and damage.

The adjustable stainless-steel feet provide greater stability to the fryer.

The oil temperature is adjusted using a thermostat.

The OFS 16 fryer is equipped with a switch (4-8-12 Kw) allowing you to select the heating power. The high power allows you to significantly increase your hourly production of fries.

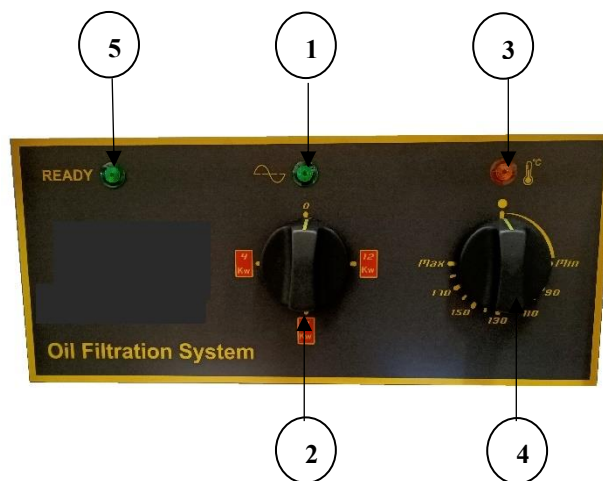
When changing the oil, it is recommended to do it in two stages to limit the weight of the tank and prevent the oil from spilled during transport. A reinforcement foot is automatically placed when removing the tray trolley to support the fryer and prevent it from tipping over.

This operation must not be carried out with hot oil to avoid any risk of accident and burns.



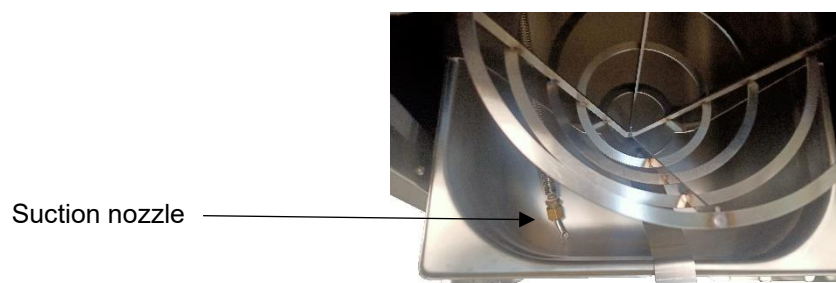
- | | | | |
|---|--|---|----------------|
| 1 | 3 position valves: on, recycling, emptying | 2 | Suction nozzle |
| 3 | Reinforcing foot | 4 | Bin trolley |
| 5 | Recycling GN container | 6 | Filter holder |
| 7 | Filtration process | | |

Control panel



- | | | | |
|---|--------------------------|---|------------|
| 1 | On/off pilot light | 2 | Commutator |
| 3 | Thermostatic pilot light | 4 | Thermostat |
| 5 | Pilot light Ready | | |

For oil filtration, place the suction nozzle in the bottom of the drain pan



Place the filter holder under the tap



Place the filter in the filter holder



Attention: The paper filter must be replaced after each use to avoid any over flow

5. OPERATION / HANDLING

a) Installation / assembly:

- Carefully unpack the fryer from its carton.
- Remove the white protective film around the machine and from all stainless-steel parts.
- Screw the handle onto the lid.
- Place the appliance on a flat heat-resistant surface.
- Never place the machine near a wall or near a wall or partition made of combustible materials, even if it is very insulated.
- A minimum distance of 10 cm from the wall or partition is required.
- Position the appliance to allow easy access to the power outlet.
- position the accessories.
- Keep the lid nearby to allow you to cover your fryer after use or in the event of fire.
- Install the equipment in accordance with legal safety regulations.

b) First use:

Before the first use, wash the machine and all accessories. (cf.6 Cleaning and maintenance)

Connection of the device

- Check that the voltage and the frequency of the electricity network match with the values on the descriptive plate.
- Check that neither the cord nor the plug is damaged. If necessary, it has to be replaced by the manufacturer, its after sale service or any qualified person to avoid any risk.
- Make sure that every control knob is positioned on 0.
- Completely unwind the electric power cable and connect it in a plug connected with the earth.
- The device is connected.

Devices intended to be permanently connected to fixed pipes must be fitted with a disconnection device.

NB: in case of connection of the device in a plug without earth protection or directly on the electricity network, confide its connection to a qualified person.

c) Use of device:

Operating elements and display

COMMAND AND DISPLAY	FUNCTION
Thermostat (n°4 on picture of control panel)	Temperature setting
Tripolar safety thermostat	Automatic stop in case of overheating
Microswitch control panel	Automatic stop in case of improper positioning of the control unit
Microswitch valve On the valve in position power on	Automatic stop in case of bad positioning of the valve
Microswitch valve On the valve in position recycling	Starting of the recycling pump
Oil level sensor	Automatic heating shutdown in case of too low oil level
Commutator (n°2 on picture of control panel)	Selection of the power
Green pilot light (n°1 on picture of control panel)	Machine is on (pilot light on) Machine is off (pilot light off)
Orange pilot light (n°3 on picture of control panel)	Oil is warming (pilot light on) Oil is hot (pilot light off)
Green pilot light Ready (n°5 on picture of control panel)	The device meets all the conditions to be ready for use: - Resistance box correctly positioned - Device powered on - Valve in power position - Presence of oil in the tank

Putting on

- Make sure that the tank valve is in the power on position (valve positioned on the left).
- Pour the oil into the tank when the elements are cold, up to the level between the minimum and maximum marks on the tank.
- Check that the resistance box is correctly positioned on the rear support of the fryer
- Activate the switch (n°2 on picture of control panel) to the desired power. The green power-on indicator (n°1 on picture of control panel) and the READY indicator (n°5 on picture of control panel) light up. If the READY light remains off, check that the previous steps have been completed.
- Turn the thermostat control knob (n°4 on picture of control panel) to the desired position. The orange light (n°3 on picture of control panel) lights up.
- When the orange pilot light (n°3 on picture of control panel) goes out, your fryer is ready for cooking
- Fill the basket and slowly immerse it in oil.
- When cooking is finished, lift the basket and place it on its support.

Attention : do not exceed the maximum quantity of oil provided (16 liters) to avoid any overflow

d) Safety thermostat

In case of overheating or lack of oil, your deep fryer will automatically stop. Unplug it and let it cool. Then check the oil level:

- 1) Oil level is too low: add some oil and reset the knob (n°2 on picture)
- 2) Oil is too old: change it and reset the knob (n°2 on picture)



3) Other cases: call your after-sale service

Stopping the appliance

- Set the thermostat control knob to 0.
- Set the commutator to 0.
- Unplug the appliance.
- Let the device cool.
- Clean the appliance (See 6.Cleaning and maintenance)

e) Oil filtration (see the filtration procedure placed inside the door)

Stop the device.

- Position the thermostat and the switch to 0.
- Wait for the oil to cool.
- Open the drawer containing the recycling container.
- Check that the gastro container is present in the drawer trolley as well as the filter holder.
- Place the filter in the filter holder and position it in the recycling container.
- Position the suction nozzle in the recycling container.
- Close the drawer trolley.
- Close the drawer trolley.
- Position the valve in the drain position (see photo below)) and wait until the tank is empty.
- To activate the pump, position the valve on recycling (see photo below) until the cooking tank is filled. The pump stops automatically when the minimum oil level in the recycling GN container is reached.
- Reposition the valve on (see photo below) to resume cooking.

Power on position : tape on the left

Drain position : tape on the bottom



Recycling position : tap on the right



f) Breakdown / repair:

In case of a breakdown or damaged part, please your after-sales service and entrust all technical operations to a qualified person.

When you contact the service department of your Distributor or a shop, please give them the complete reference number of your appliance (commercial designation, type and serial number). This information can be found on the nameplate on the back of the machine.

6. CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the machine

- Let the machine and the oil completely cool down before any technical or cleaning work.
- Remove the heating elements unit located at the rear before to clean it.
- Regularly clean the external walls of your appliance, the removable recycling GN container and the drawer: use only non-abrasive cleaning products, soapy water or dishwashing liquid, hot water and non-abrasive sponge. Rinse your device with a damp sponge.
- Be carefully not to damage the thermostatic probes of the heating box during cleaning.
- The device must not be cleaned using a jet of water as this could damage it irreparably.

7. TECHNICAL SPECIFICATIONS

Models	OFS 16
Power	12 kW
Outside dimensions mm	400 x 660 x 980
Volume	16 L
No element	3
Voltage	380-415 V 3 N ~
Ampere	17 A/ Phase
Weight	49 Kg
Maximum charges (Kg)	4

The machine is delivered with a cord fitted with 5 wires

Wires colours correspondence	Phase 1	Brown
	Phase 2	Black
	Phase 3	Grey
	Neutral	Blue
	Earth	Yellow-Green

The equipotential connection marked by this symbol  must be linked with the equipotential conductive connection of your installation by means of a minimum conduction of a 2.5 mm² section.

8. NORMS AND LEGALS DISPOSALS

The device is conformed to:

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-50
EN 55014-1 + 55014-2
EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. ELIMINATION OF THE ELECTRIC AND ELECTRONIC WASTE

The device respects the directives:

2002 / 96 / CE (DEEE) N°34270064800021
2002 / 95 / CE (ROHS)
2006/95 CE
2004/108 CE



Reach regulation

Do not dispose of the appliance in household waste.

The appliance must be put down in a centre of recycling for the electric equipment.

The materials of the device are reusable. By properly disposing the electric and electronic wastes, recycling any other shape of re-use of equipment, you are making a significant contribution to environmental protection.

For any information about the collection of electric and electronic waste, please contact your distributor.

10. WARRANTY

Warranty conditions

The warranty that applies to any appliance is the distributors or the dealer's commercial warranty.

Please contact the shop where you purchased your appliance for exact terms and conditions.

The warranty does not entitle you to any claims for damages.

The following provision are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following of the Civil code relating to defects and hidden defects.

Clauses excluding the warranty

Incorrect installation and maintenance, especially if they do not comply with the regulations in force or the instructions in this user manual.

The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operations, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

Damage due to shocks or bad weather is not covered by the warranty. The equipment travels at the user's risk; in the case of delivery by carrier, the recipient must express reservations to the carrier upon delivery of the appliance.

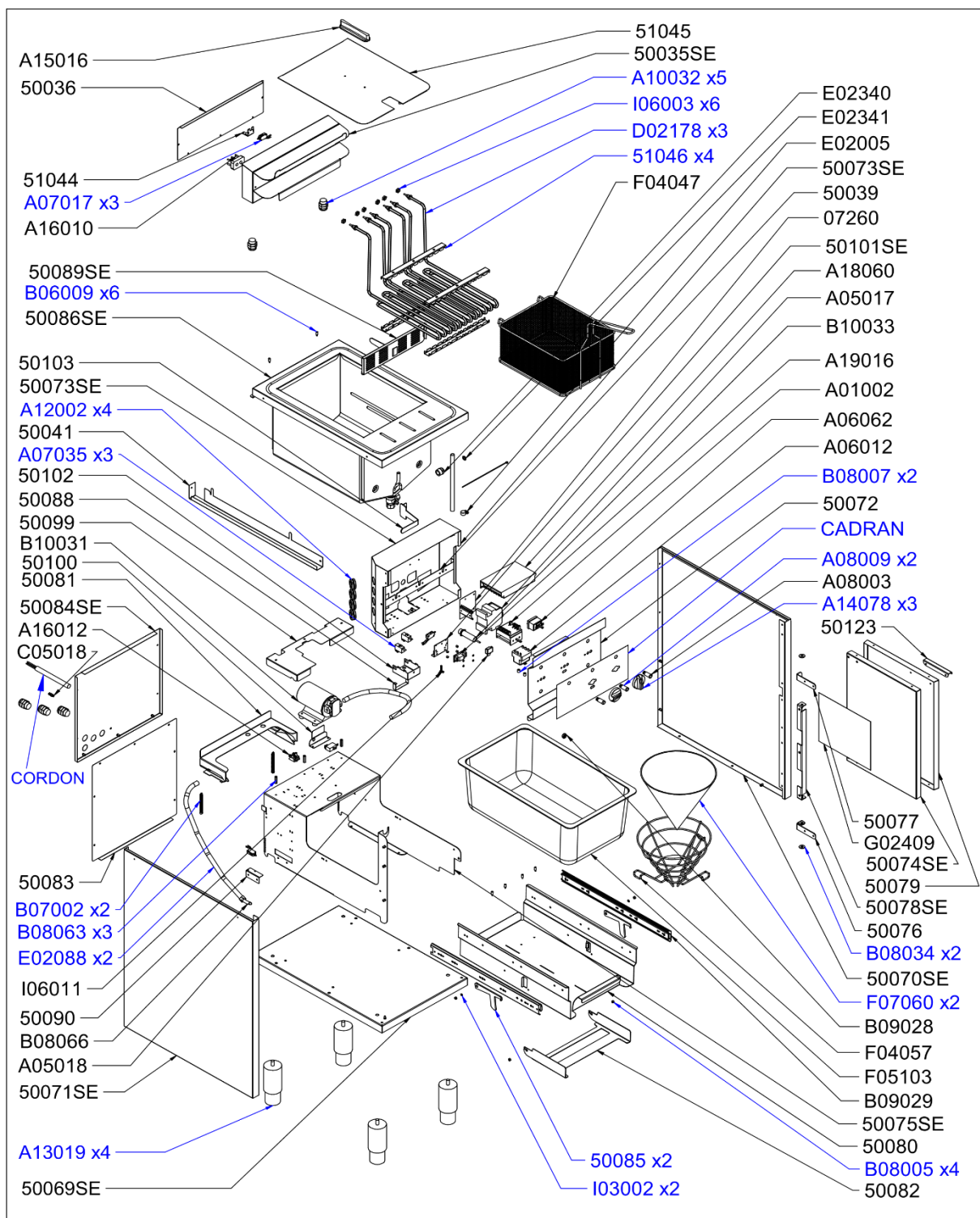
The guarantee ends in the event of intervention, repair, modification by unqualified persons, or use for inappropriate purposes.

11- TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEMS	SOLUTIONS
The green light on the switch does not light up (n°1 on the control panel photo)	- Check if the fryer is correctly connected - Check the power cable for damage. - Check the presence of mains at your connection point - Check that the connection of the earth and neutral phases is respected.
The READY button does not light up	- Check that the switch is not on 0. - Check that the control unit is firmly in place by ensuring that it is pushed in as far as possible - Check that the oil is at a sufficient level. - Check that the valve is in the on position (valve positioned on the left)
The resistances do not heat up	- Check that the safety thermostat is properly armed. - Check that the READY button is lit.
The pump does not work	- Check that the bin trolley is totally pushed into its housing. - Check that the suction nozzle is correctly positioned at the bottom of the tank. - Check the presence of sufficient oil in the tank. - Check that the valve is in the recycling position (valve placed on the right side). - Check that the suction nozzle is not obstruct.
Oil overflowed	- Check the oil level: The oil must not exceed the minimum permitted level (16 liters).
Oil overflow from the filter when draining	The paper filter must be changed: residues prevent the filtration from working properly

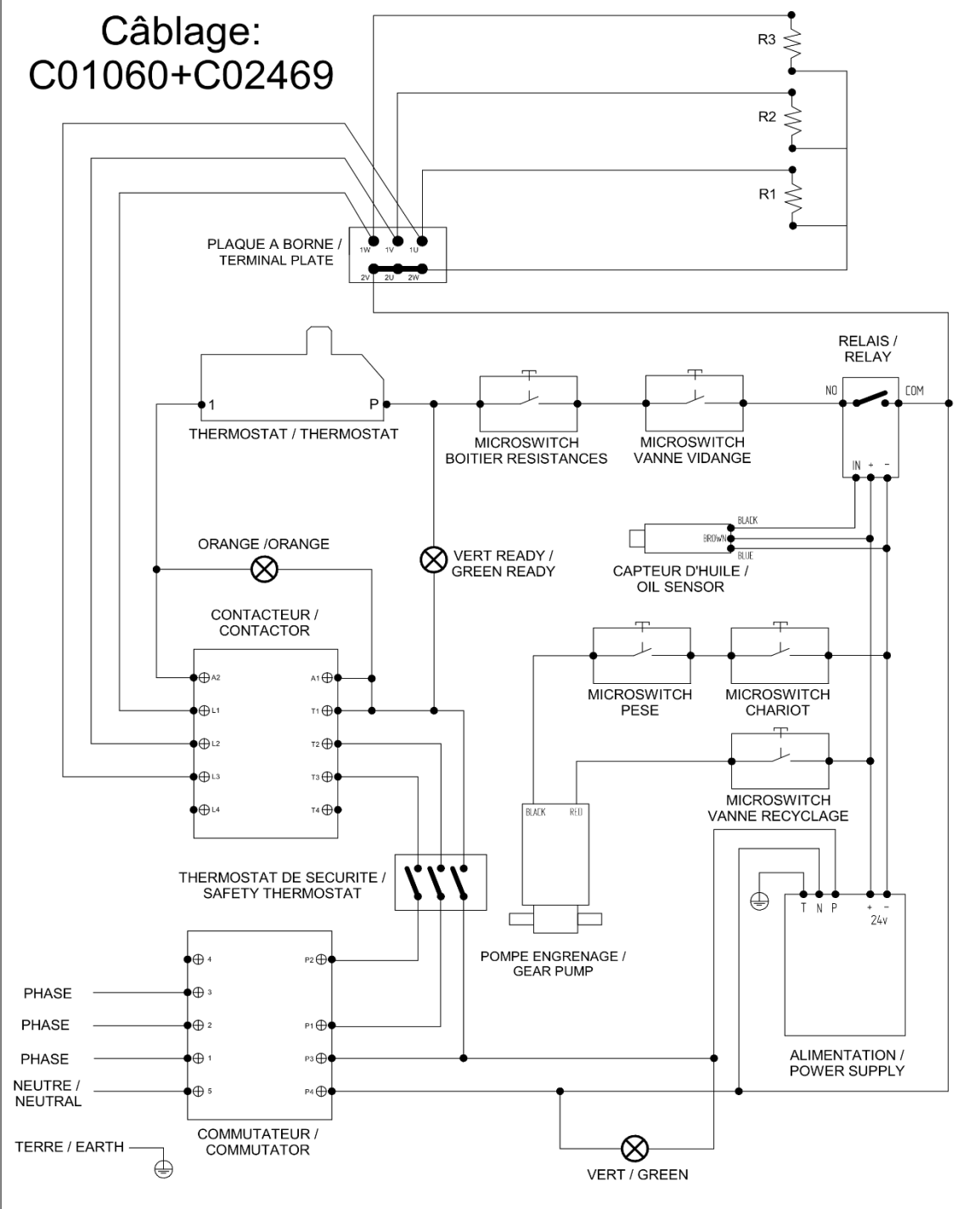
CODE	QTE	PIECE	SPARE PART	CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
07260	1	SUPPORT CONTACTEUR	CONTACTOR HOLDER	A05018	1	MODULE DE PROTECTION	PROTECTION MODULE
50035SE	1	S/E BOITIER RESISTANCE	HEATING CONTROL BOX ASSEMBLY	A06012	1	THERMOSTAT DE SECURITE	SAFETY THERMOSTAT
50036	1	ARRIERE BOITIER RESISTANCE	REAR RESISTANCE BOX	A06062	1	THERMOSTAT REGULATION FRITEUSE	PROBE THERMOSTAT FRYER
50039	1	SUPPORT COMPOSANTS	COMPONENTS HOLDER	A07017	3	MICROSWITCH	MICROSWITCH
50041	1	GOUTTIERE CABLES	CABLE GUTTER	A07035	3	MICROSWITCH FRITEUSE	FRYER MICROSWITCH
50069SE	1	S/E SOCLE	BASE ASSEMBLY	A08003	1	VOYANT ORANGE Ø12 230V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 230V
50070SE	1	S/E COTE DROIT	RIGHT UPRIGHT ASSEMBLY	A08009	2	VOYANT VERT Ø12 230V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 230V
50071SE	1	S/E COTE GAUCHE	LEFT UPRIGHT ASSEMBLY	A10032	5	PRESSE ETOUPE	CORD CLOSER
50072	1	BANDEAU	PANEL	A12002	4	PASSE FIL Ø20	CABLE SHOE Ø20
50073SE	1	S/E PROTECTION COMPOSANT	COMPONENT PROTECTION ASSEMBLY	A13019	4	PIED ACIER INOX	STAINLESS STEEL FOOT
50074SE	1	S/E CONTRE PORTE	INNER DOOR ASSEMBLY	A14078	3	BOUTON 12H	12H KNOB
50075SE	1	S/E CHASSIS	FRAME ASSEMBLY	A15016	1	POIGNEE	HANDLE
50076	1	CHARNIERE	HINGE	A16010	1	PLAQUE A BORNE	TERMINAL PLATE
50077	1	CHARNIERE	HINGE	A16012	1	BORNIER 2 POLES	2 POLES DOMINO
50078SE	1	S/E SUPPORT CHARNIERE	HINGE HOLDER ASSEMBLY	A18060	1	ALIMENTATION MEANWELL 150W 24V	ALIMENTATION
50079	1	PORTE	DOOR	A19016	1	CARTE ELECTRONIQUE	ELECTRONIC CONTROL BOARD
50080	1	SUPPPORT BAC	TRAY SUPPORT	B06009	6	TETON	STUD
50081	1	BRAS DE PESE	WEIGHING ARM	B07002	2	RESSORT DE PORTE	DOOR SPRING
50082	1	PIED SUPPORT BAC	TRAY SUPPORT FOOT	B08005	4	ENTRETOISE	SPACER
50083	1	TRAPPE ARRIERE	REAR HATCH	B08007	2	ENTRETOISE	SPACER
50084SE	1	S/E ARRIERE	REAR ASSEMBLY	B08034	2	RONDELLE SVA 17	WASHER SVA 17
50085	2	CROCHET	HOOK	B08063	3	ENTRETOISE	SPACER
50088	1	POUSSOIR MICROSWITCH	MICROSWITCH PUSH	B08066	1	TUBE COUDE VIDANGE VH 1000 INOX	DRAIN ELBOW TUBE VH 1000 INOX
50086SE	1	S/E CUVE	TANK ASSEMBLY	B09028	1	PLOT MAGNETIQUE	MAGNET
50089SE	1	S/E CACHE BULBE	BULB COVER ASSEMBLY	B09029	1	LOT DE 2 GLISSIERES	SET OF 2 SLIDES
50090	1	EQUERRE MICROSWITCH	MICRO SWITCH SQUARE	B10031	1	POMPE	PUMP
50092SE	1	S/E SUPPORT FILTRE	FILTER HLDER ASSEMBLY	B10033	1	CAPTEUR	SENSOR
50099	1	CARTER DE PROTECTION	SAFETY COVER	C05018	1	BORNE EQUIPOTENTIELLE	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
50100	1	MICROSWITCH DE PESEE	WEIGHING MICROSWITCH	D02178	3	RESISTANCE 4000 W 230V RFE 16 C	HEATING ELEMENT 4000 W RFE 16 C
50101	1	SUPPORT CARTE RELAIS	RELAY CARD SUPPORT	E02088	2	FLEXIBLE ALIMENTATION	MAIN SUPPLY FLEXIBLE
50102	1	SUPPORT MICROSWITCH	MICROSWITCH HOLDER	E02340	1	Raccord MF 12x17 - 15x 21	FITTING MF 12x17 - 15x21
50103	1	POIGNEE DE VANNE	VALVE HANDLE	F04047	1	PANIER	BASKET
50123	1	POIGNEE	HANDLE	F05103	1	BAC GASTRO INOX GN1/1 H200	GASTRO CONTAINER GN1/1-200
51044	1	SUPPORT MICROSWITCH	MICROSWITCH HOLDER	F07060	2	BOITE DE 50 FILTRES	50 FILTERS BOX
51045	1	COUVERCLE	LID	G02409	1	FEUILLE PROCESS FILTRATION	FILTRATION PROCESS SHEET
51046	4	BRIDE RESISTANCE	HEATING ELEMENT FLANGE	G16514	1	CADRAN	DIAL
A01002	1	COMMUTATEUR	COMMUTATOR	I03002	2	RONDELLE GRUWER W4 INOX	WASHER GRUWER W4 INOX
A05017	1	CONTACTEUR	CONTACTOR	I06003	6	ECROU	NUT

OFS 16				Nomenclature	
DT425	Date : 13/12/2023	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : M. Vilette	Date : 18/11/2025	Indice B



OFS 16				Vue éclatée	
DT425	Date : 13/12/2023	Dessiné par : F.D.	Approuvé par : Grenon S.	Date : 18/11/2025	Indice B

Câblage: C01060+C02469



OFS 16

DT425

Date :
13/12/2023

Dessiné par :
F.D.

Approuvé par :
Grenon S.

Date :
18/11/2025

Indice
B

G03580