

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

**INSTRUCTIONS FOR USE AND INSTALLATION
FRYER**

OFSL 16



**Fabrication française
Made in France**

Février 2025

FRITEUSE OFSL 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

Veillez 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 le système de relevage lors de son fonctionnement pour éviter un pincement ou une blessure.
- 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 OFSL 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 OFSL 16 est une friteuse équipée d'un système de relevage automatique. Le panier monte et descend en 8 secondes pour faciliter la gestion de la cuisson. La minuterie électronique dispose de 3 programmations indépendantes pour gérer le temps de cuisson des aliments ainsi qu'un signal sonore pour avertir la remontée automatique du panier.

La friteuse OFSL 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.

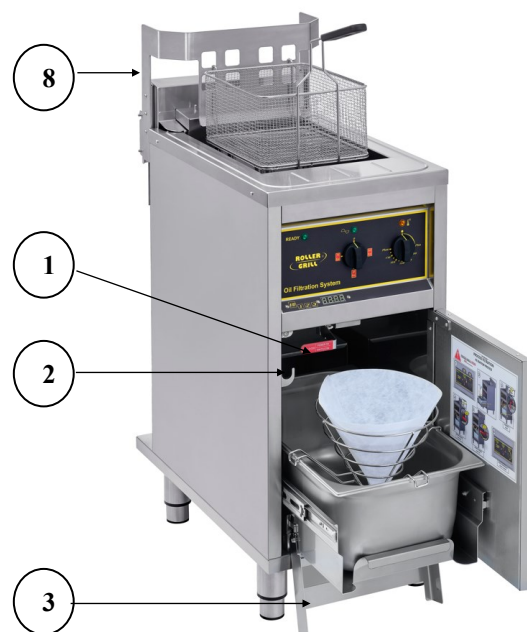
Lorsque le niveau minimum d'huile dans le bac de vidange est atteint, la pompe se coupe automatiquement évitant ainsi un fonctionnement à vide et une détérioration précoce de celle-ci.

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.

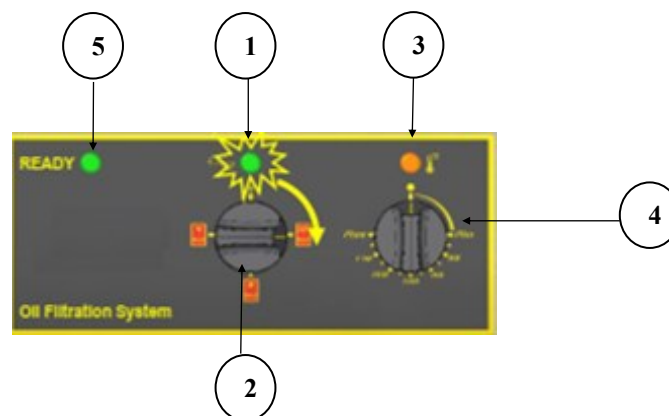
La friteuse OFSL 16 est équipée d'un commutateur (4-8-12 kW) permettant de sélectionner la puissance de chauffe. La forte puissance permet d'augmenter sensiblement votre production horaire de frites.

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.



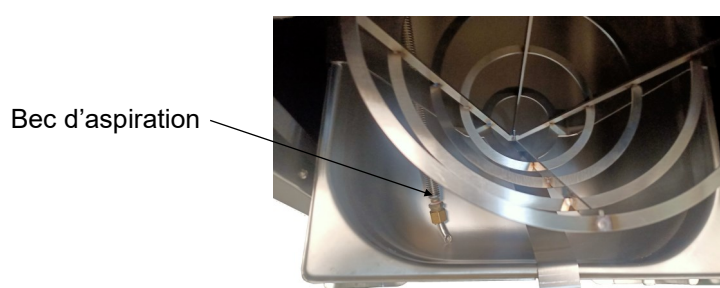
- | | | | |
|---|--|---|---------------------|
| 1 | Vanne 3 positions : marche, recyclage, vidange | 2 | Bec d'aspiration |
| 3 | Pied de renfort | 4 | Chariot bac |
| 5 | Bac gastro de récupération d'huile | 6 | Porte filtre |
| 7 | Processus de filtration | 8 | Système de relevage |

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.

Utilisation de la minuterie électronique :



UTILISATION

1- La minuterie est à l'arrêt :

Un appui sur la touche I/O provoque un bref signal sonore et le décomptage du temps s'affiche. Les touches 1, 2 et 3 sont inopérantes.

2- La minuterie est en cours de décomptage :

Un appui sur la touche I/O provoque un signal sonore prolongé, l'arrêt de la minuterie et la réinitialisation de l'affichage sur le temps de décomptage initial.

3- La minuterie est en fin de décomptage :

La minuterie affiche 00:00 en clignotant et le buzzer est mis en service. Un appui sur la touche I/O arrête le buzzer et réinitialise l'affichage sur le temps de décomptage initial.

SELECTION D'UN PROGRAMME

La minuterie doit être à l'arrêt. Un appui sur une des touches 1, 2 ou 3 initialise la minuterie sur l'un des 3 programmes disponibles avec l'affichage du temps de décomptage correspondant.

REGLAGE DU TEMPS DE DECOMPTAGE

Si la touche de sélection d'un programme est maintenue appuyée au moins 5 secondes, des points apparaissent dans les digits, indiquant que le réglage de son temps est possible. Relâcher la touche et procéder comme suit :

1- Réglage des secondes :

Par appuis successifs sur la touche 3 (+1 à chaque appui) ou par un appui maintenu (+1 puis incrémentation progressive). Relâcher la touche lorsque la valeur souhaitée est affichée.

2- Réglage des minutes :

Idem ci-dessus, la touche 2 étant alors la touche active.

3- Mémorisation, sortie du réglage :

Par appui sur la touche 1 ou –automatique après 5 secondes: les points des digits s'éteignent, la dernière valeur affichée est mémorisée et la minuterie est initialisée sur ce programme.

5. FONCTIONNEMENT / MANIPULATION

a) Installation / Montage :

- Déballer soigneusement la friteuse de son carton.
- Enlever le film de protection.
- Visser la poignée sur le couvercle.
- Placer l'appareil sur une surface plane et résistante à la chaleur.
- Ne jamais placer l'appareil près d'un mur ou d'une cloison fait de matériaux combustibles même s'il est très bien isolé.
- Une distance de 10 cm minimum avec la cloison ou le mur est jugée suffisante.
- Positionner l'appareil pour permettre un accès facile à la prise de courant.
- Positionner les accessoires.
- Conserver le couvercle à proximité pour vous permettre de couvrir votre friteuse après usage ou en cas d'incendie.
- Installer le matériel conformément à la réglementation légale en terme de sécurité.

b) Première mise en service :

Nettoyer l'appareil et les accessoires avant la 1ère utilisation. (cf.6 Nettoyage et maintenance)

Branchement de l'appareil :

- Contrôler que la tension et la fréquence du réseau électrique concordent avec les valeurs indiquées sur la plaque signalétique.
- Vérifier toujours l'absence de dommage sur le câble ou la fiche d'alimentation électrique. Si nécessaire, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- S'assurer que chaque bouton de commande est bien positionné sur 0.
- Dérouler entièrement le câble d'alimentation et le brancher dans une prise reliée à la terre.
- L'appareil est branché.

Les appareils destinés à être raccordés de façon permanente aux canalisations fixes doivent être munis d'un dispositif de déconnexion.

NB : En cas de branchement de l'appareil à une prise sans mise à la terre ou directement au réseau électrique, confier le branchement de l'appareil à une personne qualifiée.

c) Utilisation de l'appareil :

Eléments de commande et affichage

ELEMENTS DE COMMANDE ET AFFICHAGE	FONCTION
Thermostat régulation 200° C (n°4 sur la photo du bandeau de commande)	Réglage de la température
Thermostat sécurité tripolaire	Arrêt automatique en cas de sur-chauffe
Micro interrupteur boitier	Arrêt automatique de la chauffe en cas de défaut de positionnement du boitier de commande
Micro interrupteur vanne (sur la vanne en position marche)	Arrêt automatique de la chauffe en cas de mauvais positionnement de la vanne
Micro interrupteur vanne (sur la vanne en position recyclage)	Démarrage de la pompe de recyclage
Capteur niveau d'huile	Arrêt automatique de chauffe en cas de niveau d'huile trop faible
Commutateur (n°2 sur la photo du bandeau de commande)	Sélectionner la puissance de chauffe
Voyant vert (n°1 sur la photo du bandeau de commande)	Appareil sous tension (voyant allumé) Appareil hors tension (voyant éteint)
Voyant orange de température (n°3 sur la photo du bandeau de commande)	Huile en chauffe (voyant allumé) Huile chaude (voyant éteint)
Voyant vert Ready (n°5 sur la photo du bandeau de commande)	L'appareil rempli toutes les conditions pour être prêt à l'emploi : - Boitier résistance correctement positionné - Appareil sous tension - Vanne sur la position Power - Présence d'huile dans la cuve

Mise en marche

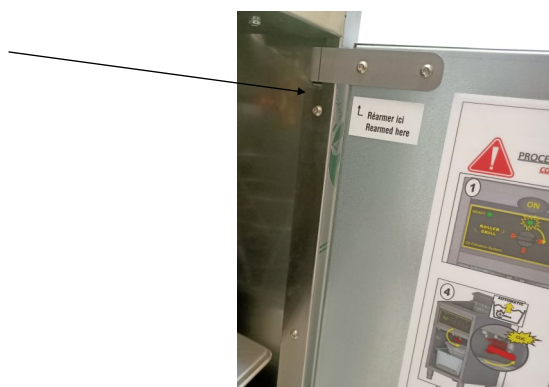
- Assurez-vous que la vanne de la cuve soit en position power on (vanne positionnée à gauche).
- Verser l'huile dans la cuve lorsque les résistances sont froides, jusqu'au niveau compris entre les marques minimum et maximum présentes sur la cuve.
- Vérifier que le boîtier résistance est bien plaqué sur 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	OFSL 16
Puissance	12 kW
Dimensions externes mm	400 x 660 x 991
Volume	16 L
Nbre élément	3
Tension	380-415 V 3 N ~
Courant	17 A/ Phase
Poids	54 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 60335-2-37
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
2002/95CE (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'équipement 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 .
Le panier ne se lève pas ou ne descend pas	- Vérifier que la friteuse est en fonction - Vérifier que les éléments sont tous présents à l'arrière de la friteuse.
La minuterie ne s'allume pas	- Vérifier que la friteuse est bien sous tension.

FRYER OFSL 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 lifting system during operation to avoid pinching or injury.
- 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 filling 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 foodstuff.
- 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

- An tray for oil recovery

- 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 OFSL 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 bringer serving in quantity and a better quality of oil used over time.

The OFSL 16 fryer is equipped with an automatic lifting system. The basket rises and lowers in 8 seconds to facilitate cooking management. The electronic timer has 3 independent settings to manage food cooking time as well as an audible signal to warn of the automatic raising of the basket.

The OFSL 16 fryer contains a stainless steel tank with a cold zone allowing cooking residues to settle at the bottom of the tank without deterioration. 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.

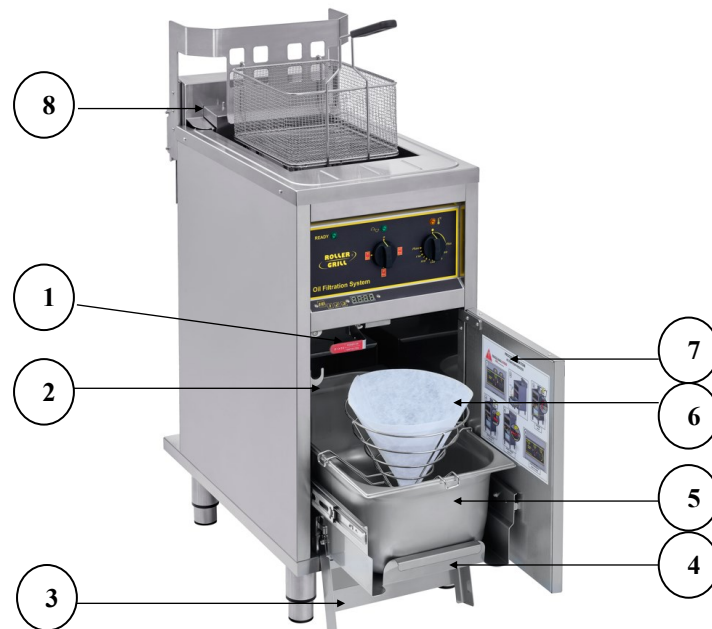
The adjustable stainless steel feet provide greater stability to the fryer.

The oil temperature is adjusted using a thermostat.

The OFSL 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.

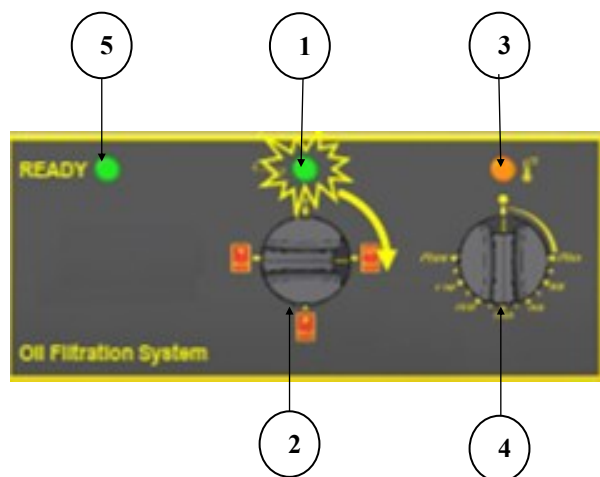
When changing the oil, it is recommended to do it in two stages to limit the weight of the tank and prevent the oil from spilled during transport. A reinforcement foot is automatically placed when removing the tray trolley to support the fryer and prevent it from tipping over.

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



- | | |
|--|------------------|
| ① 3 position valve : on, recycling, emptying | ② Suction nozzle |
| ③ Reinforcement foot | ④ Bin trolley |
| ⑤ Recycling GN container | ⑥ Filter holder |
| ⑦ Filtration process | ⑧ lift-up system |

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

Suction nozzle



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

TURNING THE TIMER ON



The timer turns on with the main switch of the grill. During 2 seconds, the digits and the buzzer are on for test, and then the timer shows the time from the last-used menu. The timer is ready.

WORKING

1- Timer is stopped:

Press once I/O : there is a short bip, and pre-set time shows. The keys 1, 2 and 3 are not working

2- Timer is counting down:

Press once I/O: there is a long big, stopping the countdown, and putting back the timer to 0'.

3- Timer countdown is complete:

The timer shows "00:00" and buzzer is bipping. Press once I/O and the buzzer stops. The timer shows the time of the last menu.

CHOOSING A PROGRAM

The timer must not be running. Press once on key 1, 2 or 3, and the timer shows one of the 3 pre-set programs with display of countdown time.

PROGRAMMING YOUR PRESET TIME

If you press key 1, 2 or 3 during a minimum of 5 seconds, points appear in the digits, showing that you can set the desired time. Stop pressing and do as follows:

1- Programming seconds:

Press successively key 3 (+1 second for each press), or press continuously (+1 and then moving upward). Stop pressing when the time is correct.

2- Programming minutes:

Same as above, but with key 2.

3- Setting the menu, getting out of the program setting:

Press key 1, or automatically after 5 seconds: the points turn off, the last time shown is memorised into the program and the timer is set to the programme.

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.
- Place 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 are 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 regulation 200°C (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.

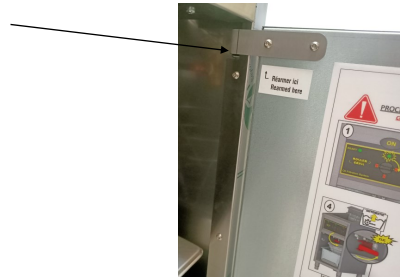
- Turn the thermostat control knob (n°4 on picture of control panel) to the desired position. The orange light (n°3 on picture of control panel) lights up.
- When the orange pilot light (n°3 on picture of control panel) goes out, your fryer is ready for cooking
- Fill the basket and slowly immerse it 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.
- Let the oil cool down
- Open the drawer containing the recycling container.
- Check that the GN 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.
- Position again the valve on Power (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 cleaning.
- 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	OFSL 16
Power	12 kW
Outside dimensions mm	400 x 660 x 991
Volume	16 L
No element	3
Voltage	380-415 V 3 N ~
Ampere	17 A/ Phase
Weight	54 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 conform to :

IEC/EN 60335-1
IEC/EN 60335-2-37
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
2002/95CE (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 electric equipment.

The materials of the device are reusable. By properly disposing the electric and electronic wastes, recycling and 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 distributor's 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 provisions are not exclusive of the benefit of the legal guarantee provided by articles 1641 and following ones 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.

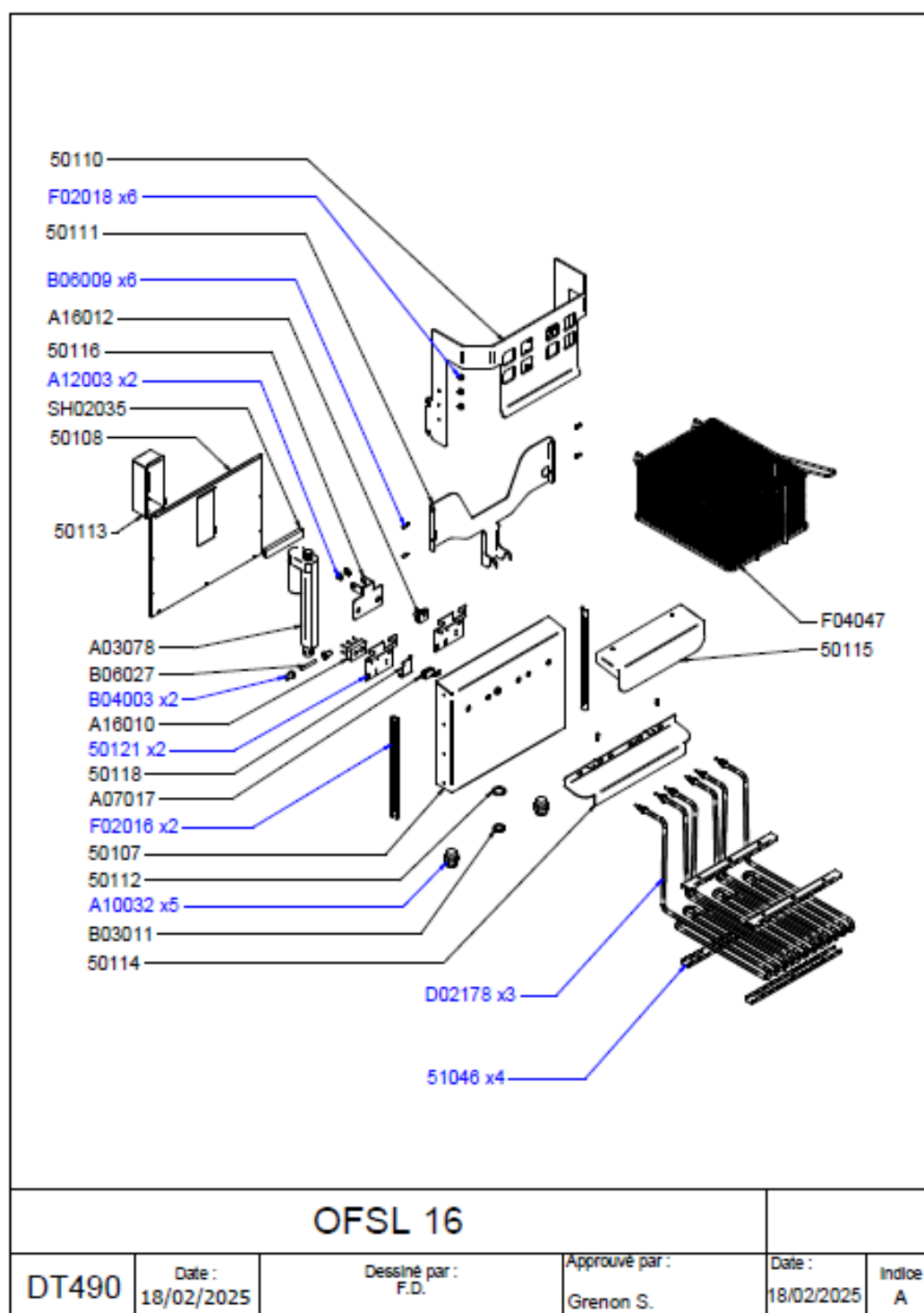
The warranty does not cover repairs required as a result of incorrect operation, improper use, negligence or overloading of the appliance, as well as repairs resulting from variations in the power supply, power surges and defective installations.

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 us 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
The basket does not rise or fall	- Check that the fryer is working. - Check that all the elements are presents at the back of the fryer.
The timer does not turn on	- Check that the fryer is powered on.



CODE	QTE	PIECE	SPARE PART	CODE	QTE	PIECE	SPARE PART
50030	1	SUPPORT CONTACTEUR	CONTACTOR HOLDER	A0001	3	MICROSWITCH	MICROSWITCH
50033	1	SUPPORT COMPOSANTS	COMPONENTS HOLDER	A0003	3	MICROSWITCH FRETUSE	FRYER MICROSWITCH
50041	1	COUTURE CABLES	CABLE CUTTER	A0005	1	VOIRANT ORANGE Ø12 250V	ORANGE PILOT LIGHT Ø12 250V
50052	1	SE COTE DROIT	RIGHT UPRIGHT ASSEMBLY	A0009	2	VOIRANT VERT Ø12 250V	GREEN PILOT LIGHT Ø12 250V
500752	1	SE COTE GAUCHE	LEFT UPRIGHT ASSEMBLY	A1009	1	ATTACHE CABLE	CABLE STRAP
500752	1	SE PROTECTION COMPOSANT	COMPONENT PROTECTION ASSEMBLY	A1002	5	PRESSE ETOUPE	CORD CLIPPER
500452	1	SE CONTRE PORTE	INER DOOR ASSEMBLY	A1002	4	PASSE FIL Ø50	CABLE SHOE Ø50
500752	1	SE CHASSIS	FRAME ASSEMBLY	A1003	2	PASSE FIL Ø7	CABLE SHOE Ø7
50076	1	CHARNIERE	HINGE	A1009	4	PED ACIER INOX	STAINLESS STEEL FOOT
50077	1	CHARNIERE	HINGE	A1006	2	BOUTON 12 H	KNOB 12 H
500752	1	SE SUPPORT CHARNIERE	HINGE HOLDER ASSEMBLY	A1006	2	POIGNEE	HANDLE
50079	1	PORTE	DOOR	A1000	1	PLAQUE A BORNE	TERMINAL PLATE
50080	1	SUPPORT BAC	TRAY SUPPORT	A1002	2	BORNE 2 POLES	2 POLES DOMINO
50081	1	BRAS DE PESE	WEIGHING ARM	A1000	1	ALIMENTATION MEANWELL 150W 24V	ALIMENTATION
50082	1	PED SUPPORT BAC	TRAY SUPPORT FOOT	A1006	1	CARTE ELECTRONIQUE	ELECTRONIC CONTROL BOARD
50083	1	TRAPPE ARRIERE	REAR HATCH	B0001	1	ROULETTE INFERIEUR	LOWER ROLLER
50085	2	CROCHET	HOOK	B0003	2	PION BRONZE	BRASS PIN
50086	1	POUSSOIR MICROSWITCH	MICROSWITCH PUSH	B0009	10	TETON + ECRAN	STUD + NUT
500852	1	SE CACHE BULLE	BULB COVER ASSEMBLY	B0002	1	BOUT FILETE M 6 x 40	THREAD TIP M 6 x 40
50090	1	ECLAIRER MICROSWITCH	MICRO SWITCH SQUARE	B0002	2	RESSORT DE PORTE	DOOR SPRING
50095	1	CARTER DE PROTECTION	SAFETY COVER	B0005	6	ENTRE TOISE	SPACER
50096	1	MICROSWITCH DE PESEE	WEIGHING MICROSWITCH	B0007	2	ENTRE TOISE	SPACER
500952	1	SE SUPPORT CARTE RELAY	RELAY CARD SUPPORT ASSEMBLY	B0004	2	BONDELLE 5/16 11	WASHER 5/16 11
50102	1	SUPPORT MICROSWITCH	MICROSWITCH HOLDER	B0004	2	ENTRE TOISE	SPACER
501052	1	SE SOCLE	BASE ASSEMBLY	B0006	13	BONDELLE	WASHER
50106	1	PANNEAU	FRONT PANEL	B0003	3	ENTRE TOISE	SPACER
501052	1	SE ARRIERE	REAR ASSEMBLY	B0006	1	TUBE COUDE 90° Ø100 INOX	DRAIN ELBOW TUBE Ø100 INOX
50107	1	BOUTER RESISTANCE	RESISTANCE BOX	B0008	1	PLOU MAGNETIQUE	MAGNET
50108	1	ARRIERE BOUTER RESISTANCES	REAR RESISTANCE BOX	B0009	1	LOT DE 2 GLISSIERES	SET OF 2 SLIDES
50110	1	CERCLAGE PLOUEUR	DRUM STRAPPING	B1001	1	POMPE	PUMP
50111	1	JONCTION CERCLAGE MOTEUR	ENGINE CIRCLE JUNCTION	B1003	1	CAPTEUR	SENSOR
50112	1	BONDELLE ACTIONNEUR	ACTUATOR WASHER	B1004	1	TUYAU	PIPE
50113	1	CACHE MOTEUR	ENGINE COVER	C0001	1	BORNE EQUIPOTENTIELLE	EQUIPOTENTIAL TERMINAL
50114	1	PROTECTION RESISTANCES	RESISTANCE PROTECTION	C0010	3	RESISTANCE 400W 230V RPE 16 C	HEATING ELEMENT 400W 230V RPE 16 C
50115	1	CACHE RESISTANCES	RESISTANCE COVER	E0005	1	COLLIER Ø10 16 mm	CLAMP Ø10 16 mm
50116	1	SUPPORT MOTEUR	ENGINE SUPPORT	E0008	1	FLEXIBLE ALIMENTATION	MAIN SUPPLY FLEXIBLE
50117	1	SUPPORT BOUTER	BOX SUPPORT	E0040	1	Raccord MF 12x17 - 15x21	FITTING MF 12x17 - 15x21
50118	1	PORT MICROSWITCH BOUTER RESISTANCE	MICROSWITCH SUPPORT FOR RESISTANCE BOX	F0006	2	COULEE	SLIDE
501152	1	SE CLIVE	TANK ASSEMBLY	F0008	6	GALET	ROLLER
50120	1	COUVERCLE	LD	F0047	1	PANIER	BASKET
50121	2	SUPPORT PLAQUE A BORNE	TERMINAL PLATE SUPPORT	F0052	1	SUPPORT FILTRE	FILTER HOLDER
50140	4	BREVE RESISTANCE	HEATING ELEMENT PLANGE	F0052	1	BAC GASTRO INOX Ø115 1000	GASTRO CONTAINER Ø115 1000
A0002	1	COMMUTATEUR	COMBUTATOR	F0050	2	BORNE DE 50 FILTRES	50 FILTERS BOX
A0009	1	MINUTEUR ELECTRONIQUE	ELECTRONIC TIMER	G0009	1	FEUILLE PROCE SS FILTRATION	FILTRATION PROCESS SHEET
A0010	1	VERIN RELIEVE	CYLINDER	H0001	1	TUBE	PIPE
A0011	1	CONTACTEUR	CONTACTOR	K0007	2	BONDELLE Ø100x10 INOX	WASHER Ø100x10 INOX
A0013	1	MODULE DE PROTECTION	PROTECTION MODULE	K0011	1	MS MS	MS SCR W
A0012	1	THERMOSTAT DE SECURITE	SAFETY THERMOSTAT	S0003	1	ISOLANT JOINT	INSULATING JOINT
A0012	1	THERMOSTAT REGULATION FRETUSE	PROBE THERMOSTAT FRYER				

OFSL 16

Nomenclature

DT490

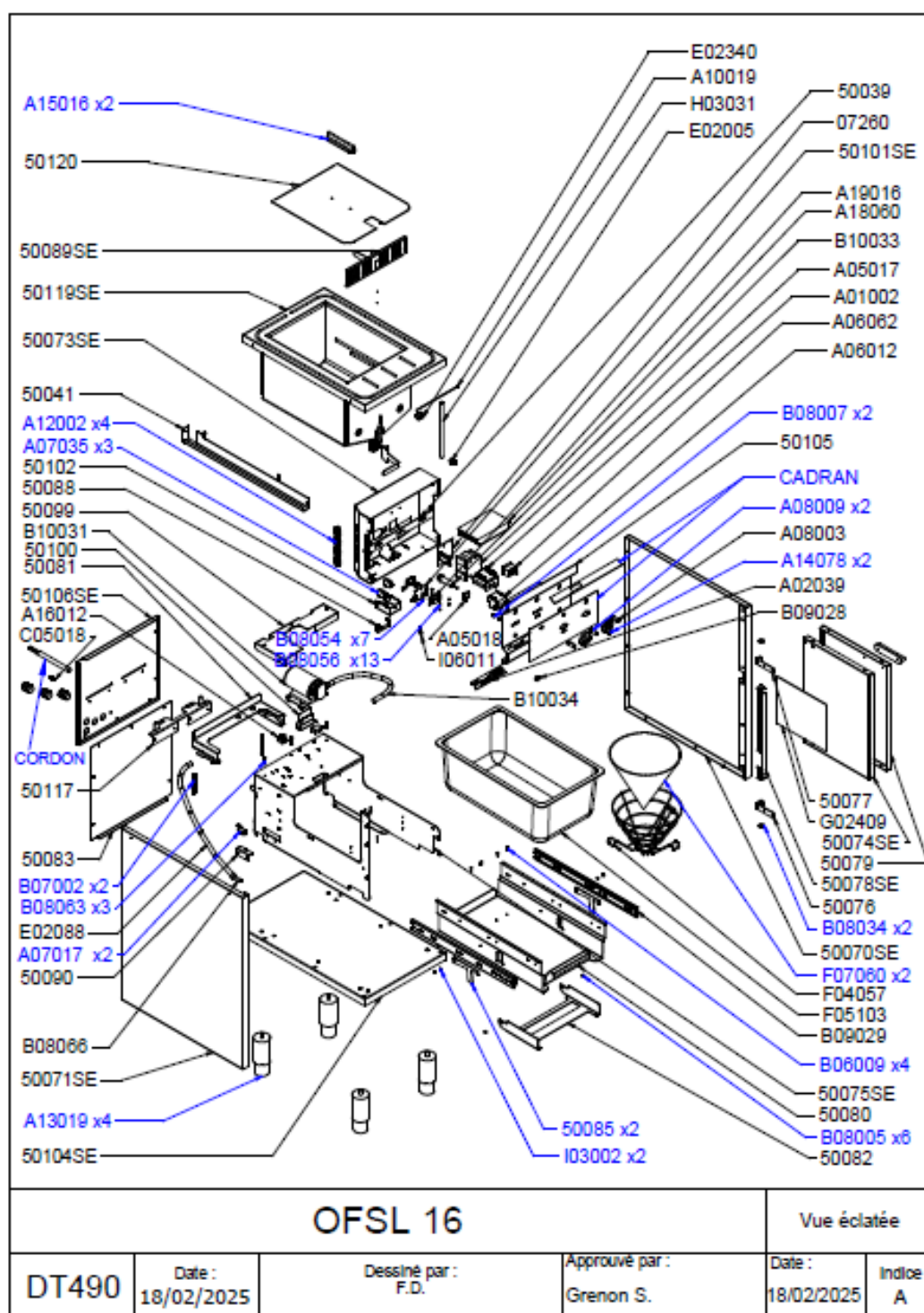
Date :
18/02/2025

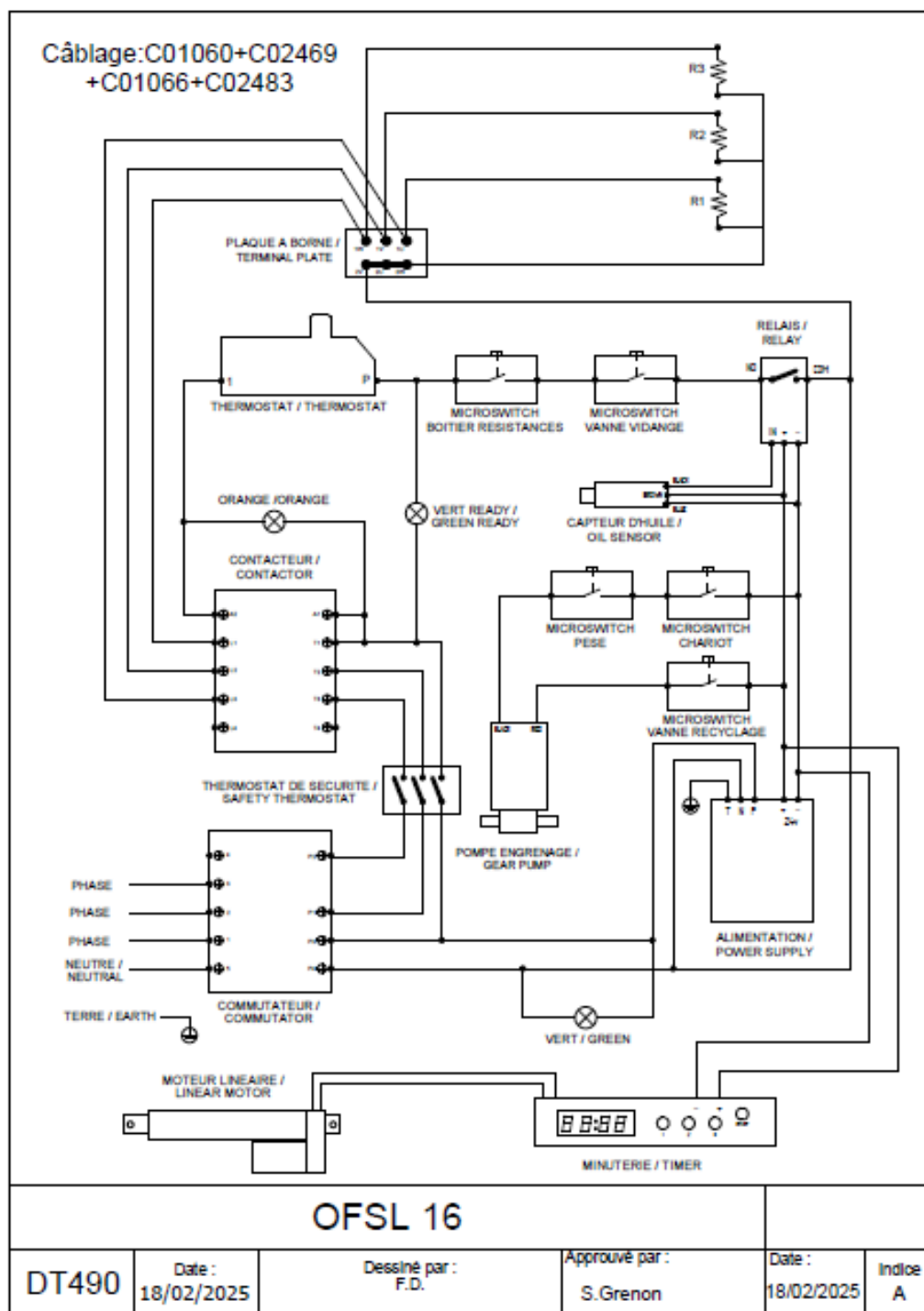
Dessiné par :
F.D.

Approuvé par :
M. Villette

Date :
18/02/2025

Indice
A





G03461