LS-2 USER & SERVICE MANUAL
Portable Filter Machine

Anodized Aluminum Filter Machine Models:
LS-2-60
LS-2-100

FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

Thank you for purchasing a FILTROX portable cooking oil filter. FILTROX is a leading manufacturer of premium quality filter equipment. We are proud of our reputation for quality and our commitment to customer satisfaction.

To get the maximum benefit this equipment can deliver, please read this User Manual and Instruction Sheet and watch the FRYING OIL MANAGEMENT DVD that was included with this appliance. Ensure anyone using this equipment is familiar with the information in this Manual and Instruction sheet and in the DVD.

We are here to help support you should you need help. Our technical support center is staffed by experienced technicians eager to help you. Our Customer Service number is (800)473-4526, and we are available 8:00 am (pst) to 4:00 pm (pst).

Table of Contents | User Manual

Introduction	Page 4
Description & construction	Page 5
Product Safety	Page 6
Operating Instructions	Page 7-8
Frying Oil Maintenance	Page 9
Equipment Specifications	Page 10
Dimensions and Detail Drawing	Page 11-12
Troubleshooting	Page 13
Protection Apparel	Page 14
Equipment Warranty	Page 15
Warranty Registration	Page 16

Introduction

Please read all sections of this manual and retain for future reference. The LS-2 Portable Filter is designed to remove food and other solids from the cooking oil used in your deep fat fryer.

For best results use SuperSorb®Carbon Pads.

The LS-2 Filter rolls easily for use wherever it is needed and can easily be stored out of the way. The low profile allows the unit to roll directly under the drain valve outlet extension pipe on the fryer. This design makes it easier to drain the fryer.

! ATTENTION
This product has been certified as commercial cooking equipment and is intended for professional use only and is to be operated by qualified personnel only. A FILTROX Authorized Service Center (FASC) should perform maintenance and repairs. Installation or repairs by unqualified personnel may void the manufacturer's warranty.

! WARNING
Improper installation, adjustment, alteration, and/or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and mainte-nance instructions thoroughly before installing, servicing or troubleshooting this equipment. Do not use LS-2 Filter to transport hot cooking oil to discard storage.

! NOTICE
If, during the warranty period, the customer uses a part for this FILTROX equipment other than an unmodified new or recycled part purchased directly from FILTROX, or any of its Authorized Service Centers, and/or the part being used is modified from its original configuration, this warranty will be void. Further, FILTROX and its affiliates will not be liable for any claims, damages or expenses incurred by the customer which ari-se directly or indirectly, in whole or in part, due to the installation of any modified part and/or part received from an unauthorized service center.
If, during this warranty period, the customer uses this equipment for purposes other than to filter cooking oil, i.e. oil discard shuttle or caddy, this warranty will be void.

Description & Construction

The LS-2 is a portable filter machine for filtering hot cooking oil in the restaurant industry. The LS-2 comes in two sizes – the LS-2-60 with a 60 lb. oil capacity and the LS-2-100 with a 100 lb. oil capacity. It has been designed to utilize FILTROX's SuperSorb® Carbon Pad.

The SuperSorb® Carbon Pad is widely acknowledged to be the finest filtration system for cooking oils, giving the operator significant savings in oil usage and the best food quality results. The LS-2 includes features to make the filtration of hot cooking oil as easy and effective as possible. Included are a removable pan for ease of clean up and a sturdy frame for long life and durability.

Frame	Anodized Aluminum Construction
Pan	Welded Anodized Aluminum construction with integrated handles for easy removal and cleaning.
Motor	Rugged 1/3 Horsepower UL and NSF approved motor and gear pump designed for long life.
Electrical Controls	All electrical controls are UL approved and designed to give reliable performance.
Hoses	Half inch diameter, Teflon lined, covered hoses having UL and NSF approvals.
Nozzle	FILTROX's uniquely designed stainless nozzle is designed to reduce splashing while providing a spray that helps in washing the walls of the fryer during filtering.

Product Safety

Safety is of utmost importance when working with heated cooking oils. Throughout this manual you will see the word WARNING which means there is potential danger of equipment damage or personal injury.

Read all instructions thoroughly before installing or operating this equipment.

Inspection and SetupInspection Setup

1. Your LS-2 will arrive in a strapped carton for shipping.
2. Before removing the LS-2 from the carton, inspect the packaging for damage. If damage is seen, please contact the delivering carrier.
3. After inspecting, remove the LS-2 from the carton. You will find that the filter is already completely assembled. Simply hook up the hoses and plug in the electrical cord.
4. Check to make sure the following items are included in the crate: :
   - Return hose assembly
   - Carton of 10-day supply SuperSorb®Carbon Pads
   - 12-foot, 110 V, 3-prong electrical power cord
   - 3" pad scraper
   - Monthly Frying Oil Log (Wall Chart)
5. You are now ready to filter. **WARNING: Always follow the operating instructions in this manual when operating the filter.**

Note: The LS-2 is equipped with a 12-foot oil-proof electrical power cord with ground.

WARNING : This ground is to protect the operator from electrical shock in the event of an equipment malfunction. **DO NOT remove or tamper with the ground feature!**

Operating Instructions

The LS-2 has been designed to operate very simply. It is designed as a one-way filter having a simple on/off switch to engage the motor. The quick-disconnect fitting allows for only one-way hook up of hoses.

1. Put a SuperSorb®Carbon Pad (bumpy side up) on top of the support screen located in the sump area. Place the hold down bar over the Carbon Pad. Place crumb basket over the Carbon Pad attached to the support pegs and front pan area.
   WARNING: Always wear splash goggles or face shield, protective gloves, and appropriate protective safety wear. (See Accessory Section of this manual).

2. Check fryer vat capacity and oil volume to ensure cooking oil does not overfill the pan.
   WARNING: The LS-2-60 can hold 60 lbs of cooking oil and the LS-2-100 can hold 100 lbs of cooking oil. Do Not try to filter a fryer with a larger capacity than the LS-2 Filter.

3. Attach the drain extension of the fryer to the fryer drain.
   WARNING: The end of the drain as well as other parts of the fryer and filter may be hot! Use protective gloves.

4. Roll the LS-2 to the fryer; making sure the fryer drain extension drains into the pan.
   WARNING: Always position the filter so that the filter pan is in the proper position beneath the drain. This will pre-vent heated cooking oil from splashing on the floor. Plug in the LS-2 electrical cord.

5. **Turn off the fryer.** Open the fryer drain valve slowly, draining the cooking oil from the fryer into the filter pan.

6. Make sure the return hose is hooked up and the nozzle is placed into the fryer. Push the on/off switch to “on” position.

7. As the cooking oil is filtered through the SuperSorb® Carbon Pad and returned to the fryer, use the nozzle with returning oil to wash down the sides of the fryer.

8. Once the sides of the fryer are washed down and the bottom of the fryer is clean of all food debris, close the fryer drain valve. Pump all remaining oil from the LS-2 filter back into the fryer. Push the on/off switch to the off position.
   WARNING: Never attempt to remove or disconnect hoses when the filter motor is operating.

9. Filter cycle is now complete. Move to the next fryer vat and repeat the process – Steps 2 – 8.

10. When finished with filtering the final fryer vat, continue to pump a small amount of air through the pump/motor assembly to ensure cooking oil is not left in the hoses or pump.

11. Cleaning **(CAUTION: Wait for Filter Machine to cool before cleaning!) :**
    - Unplug the main power cord
    - Disconnect inlet suction tube at lower quick-disconnect ring
    - Discard used CarbonPad into trash bin
    - Disconnect the return hose from upper quick-disconnect ring
    - Prior to storing hose drain excess cooking oil from hose by holding nozzle of filter hose over fryer and lifting opposite end of return hose
    - Clean crumb basket, hold down bar, support screen, and entire inside of the pan. Wipe dry.
      CAUTION: During cleaning DO NOT pump water with the filter pump.

Frying Oil Maintenance

Cooking

1. Cooking temperature not to exceed 360 °F/185 °C. Preferably less than 350 °F/175 °C.
2. Never turn fryer temperature up, before or during a busy period.
3. Turn fryers down or off when not in use. Cover fryers not in use.
4. Never load baskets over a fryer. Never salt food over a fryer.
5. Cook similar foods in the same fryer and separate food types if possible.
6. Skim the fryers often.
7. Add make-up oil often. Do not allow the fryer to be under-filled. Do not over-fill fryers.
8. Never cascade, or downstream oil. Never add old cooking oil to new cooking oil.

Filtering

1. Filter each and every day. (Each day of filtering missed, cuts 1 to 2 days of oil life.)
2. Use a new SuperSorb® Carbon Pad each day.
3. It is preferable to filter at the close of business, or after peak periods.
4. Ensure that no water is in the filter pan before inserting a SuperSorb® Carbon Pad.
5. Turn fryer off, however, filter while cooking oil is still hot (not less than 280 °F).
6. If there are multiple fryers being used, filter the newest cooking oil first, oldest cooking oil last.
7. After draining cooking oil into the filter, wait 2-3 minutes before turning on the pump. Use this time to clean the fryer. Use the LS-2 return hose to rinse debris from the fryer.
8. After rinsing the fryer check to make sure fry pot is clean of all debris. Then close the drain valve and refill fryer.
9. After filtering, allow filter to cool, then clean the filter pan, but never use soap. Avoid kinking the hoses. Dry completely before setting up with a new SuperSorb® Carbon Pad.

Discarding

1. Discard only on the basis of a quality standard. Food quality is the best quality index, but test kits that have been evaluated against food quality may be used.
2. If there are multiple fryers being used, discard only the fry pot that misses the quality mark.
3. Discard cooking oil on a quality standard, not operational ease or by the day of the week.
4. Have a manager or a trained person make the discard decisionsemaine.

Equipment Specifications

Dimensions for LS-2-60

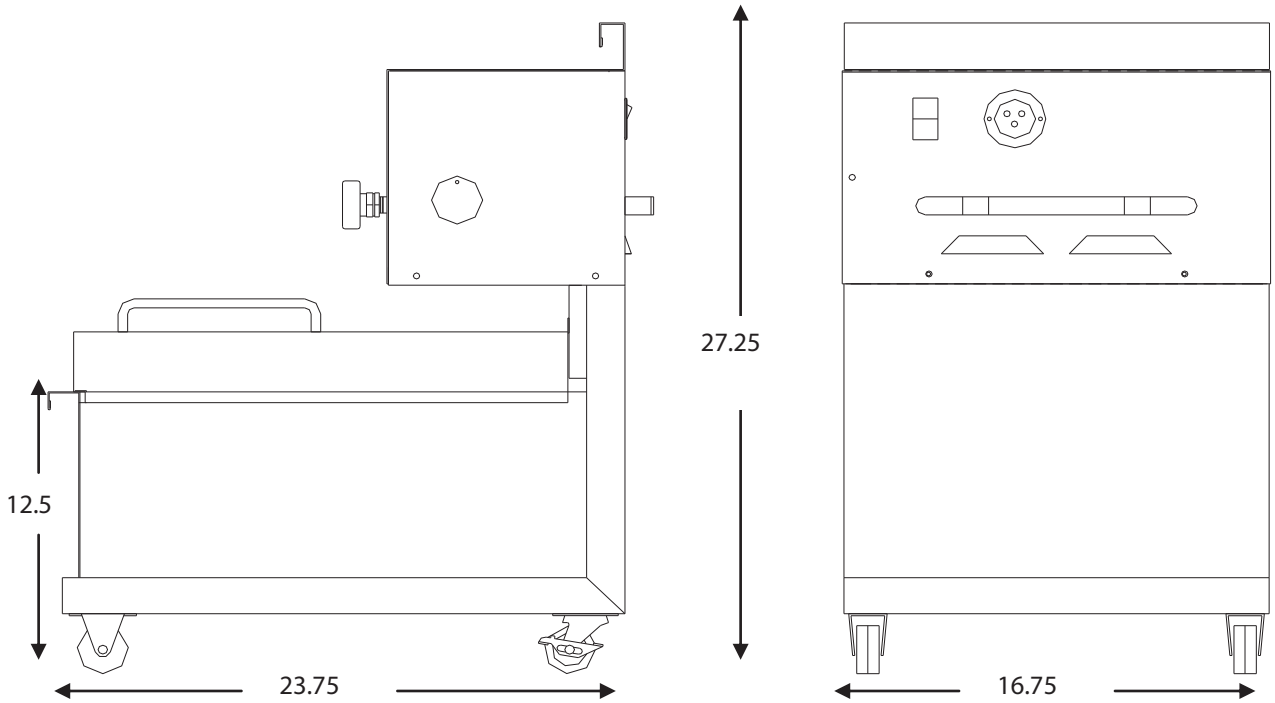
Weight	64 Lbs.
Overall Dimensions	16.75" wide × 23.75" deep × 27.25" high
Pan Height	11.75"
Total Pan Capacity	1.63 cubic feet or 12.1 gallons
Oil Capacity	60 Lbs. of oil or 7.7 gallons
Pump/Motor	Viking SG-0540 Hot Oil Hub Mount Pump, Capacity: 4.6 GPM at 1750 RPM, 1/3 HP, Capacitor Start, Rotary Gear, Positive Displacement Pump, 115 Volt, 6.2 Amperes, 60-Cycle Motor
Electrical Plug	Standard 3 wire, 110 Volt Plug-In Cord (12 feet in length)
Material	0.090" (2.3 mm) Anodized Aluminum

Dimensions for LS-2-100

Weight	83.5 Lbs.
Overall Dimensions	16.75" wide × 33.5" deep × 27.25" high
Pan Height	11.75"
Total Pan Capacity	2.52 cubic feet or 18.7 gallons
Oil Capacity	115 Lbs. of oil or 14.7 gallons
Pump/Motor	Viking SG-0540 Hot Oil Hub Mount Pump, Capacity: 4.6 GPM at 1750 RPM, 1/3 HP, Capacitor Start, Rotary Gear, Positive Displacement Pump, 115 Volt, 6.2 Amperes, 60-Cycle Motor
Electrical Plug	Standard 3 wire, 110 Volt Plug-In Cord (12 feet in length)
Material	0.090" (2.3 mm) Anodized Aluminum

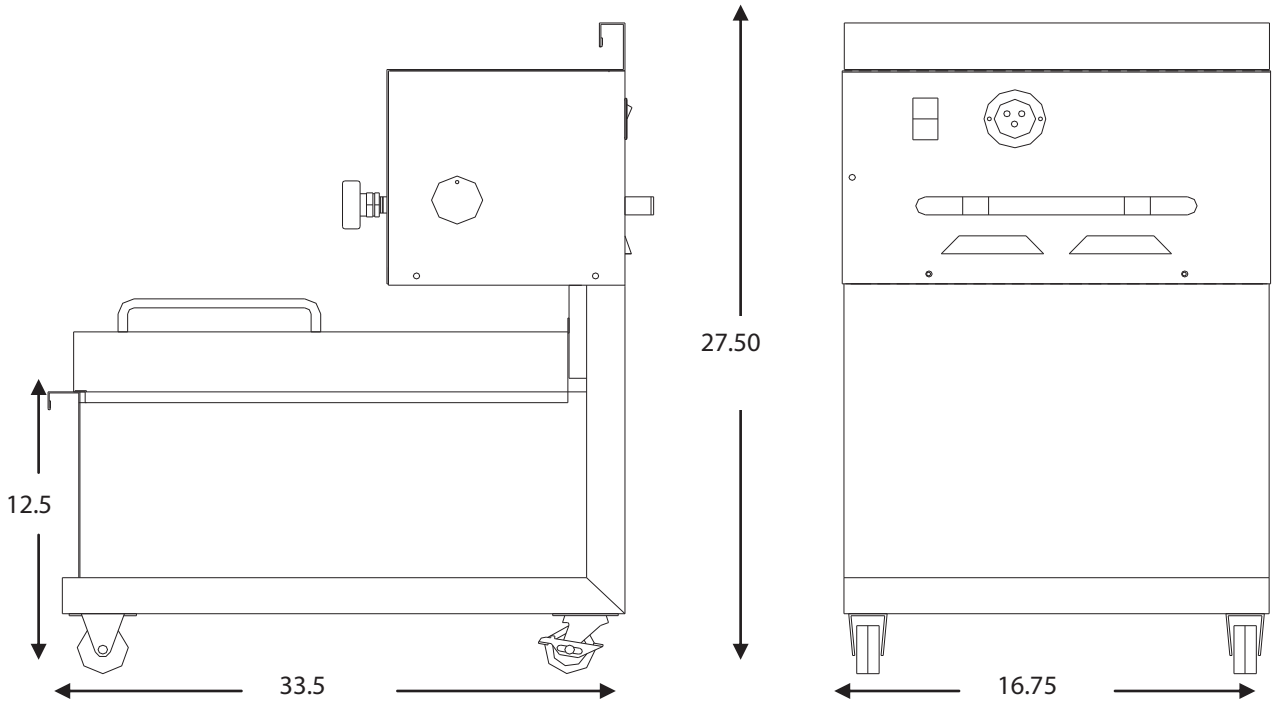
Dimensions and Detail Drawing

LS -2-60



Dimensions and Detail Drawing

LS -2-100



Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Unit will not turn on	A) Power cord is not plugged in B) Power Breaker is tripped C) Motor is overloaded	A) Check both filter connection and power outlet B) Check to ensure the power outlet breaker in your building is on and hasn't been tripped C) Let motor cool down. Slide open the reset button cover on the side of the LS-2 pump/ motor box. Press reset button. Retry the power switch. **Warning: make sure the power switch is in the „off" position before pressing the reset button.**
Motor runs but will not pump	A) Hose or pump is blocked	A) Disconnect & clean hoses with warm water to loosen solidified shortening. Drain & dry completely.
Hoses leak at the connections	A) Loose connections	A) Check to ensure all hose connections are properly attached and locked

For additional information, please contact your nearest Authorized Service Agency.

Suggested Frying Oil Protection Apparel

- 400 degree heat protection gloves
- Long apron
- Face shield
- Shin guards

Professional Restaurant Equipment | Original Equipment Warranty

FILTROX warrants its new product(s) to be free from defects in material and workmanship for a period of the lesser of: (i) two (2) years from date of original installation, or (ii) thirty (30) months from the date of shipment from the factory, provided that proof of installation date is supplied to FILTROX prior to work being performed.

This Warranty shall be subject to the following conditions and limitations:

1. This warranty is limited to an original commercial user ("OCU") purchasing new Professional Restaurant Equipment ("Equipment") for use with FILTROX filter media.

2. FILTROX's obligation under this warranty is limited to repair or replacement of the defective Equipment (or any part of such Equipment) and the labor for such repair or replacement. FILTROX shall not be liable for any defect unless it has received written notice of such defect within 30 days of the date that the OCU learns of such defective equipment.

3. FILTROX's warranty obligation as to labor costs is limited to the normal labor charges incurred for such repair or replacement for work done at an authorized FILTROX service agency. Additionally, for warranty work performed within ninety days after the Equipment is installed, FILTROX shall be responsible for the normal labor charges for such work provided that it is performed within fifty (50) miles from an office of an authorized FILTROX agency and performed by an authorized FILTROX agency. OCR is solely responsible for any labor charges for such work on Equipment that is installed outside the continental United States.

4. FILTROX shall have no obligation as to any Equipment which have been misapplied, abused, used in a manner other than its intended and normal service, subjected to harsh or improper chemical action or poor water quality, or which has had unauthorized modifications or serviced by unauthorized service personnel, damaged by flood, fire or acts of God or other causes, or which has the serial number removed or altered.

5. Adjustments such as calibrations, leveling, tightening of fasteners or utility connections normally associated with original installation, are the responsibility of the dealer or installer and not that of FILTROX.

6. FILTROX shall have no liability for the cost of part(s), labor or travel time to replace fuses or to reset circuit breakers resulting in whole or part from the Equipment or its operation. These costs are the responsibility of the OCU.

7. FILTROX shall have no obligation as to any Equipment damage or failure relating to or resulting from its use for any purpose other than as a filter machine used to filter edible cooking oils and fats using FILTROX filtering media. **It is not intended to be an oil caddy or shuttle for discarding oil.**

8. Certain parts of the Equipment have different warranty periods, which are set forth below:
   a) High temperature pick-up and return hoses – ninety (90) days from date of installation.
   b) Rubber seals, power cord, and gaskets – ninety (90) days from date of installation .
   c) Frame – Five (5) years from date of shipment from the factory.
   d) Casters – One (1) full year; two (2) year partial from date of installation.

9. OCU's exclusive remedy on a claim of any kind relating to the Equipment whether in contract or in tort or under any other legal theory, and whether arising out of warranties, representations, instructions, installations or defects from any cause shall be limited to repair or replacement of the defective Equipment.

10. In no event shall FILTROX be liable, whether in contract or in tort, or under any other legal theory, for loss of use, revenue or profit, or for incidental, indirect, or special or consequential damages or for any other loss or claim arising from or relating to the Equipment.

11. This warranty is exclusive and in lieu of all of other warranties, express or implied or statutory, including but not limited to, implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose or usage of trade, and constitutes the only warranty of FILTROX with respect to the Equipment.

12. Any claims or disputes arising from or related to the Equipment or under this document shall be governed by the laws of the State of Washington, and the venue of any such claims or disputes shall be in courts located in King County Washington, and the OCU expressly consents to the personal and subject matter jurisdiction of such courts.

It is the policy of FILTROX that its products are subject to continual improvement. The Company reserves the right to alter the design of any of its products without prior notification. In such circumstances the Equipment described above may differ in certain respects from the one supplied. FILTROX assumes no responsibility to update any delivered or in-service Equipment and, furthermore, FILTROX shall not have any obligation to modify the product or Equipment instructions or this warranty regarding Equipment already shipped or installed.

Warranty Registration

Warranty Registration for Filtercorp LS-2 Series Portable Filter

Model Number :
Serial Number
Store Name :
Store Number :
Address :
City :
State :
Zip :
Telephone. :
Date of Purchase :
Dealer or Rep Purchased From :
Dealer Invoice Number :

Please complete the Warranty Registration and return to:

FILTROX North America, Inc.

5506 6th Ave S. Suite 108

Seattle WA 98108

Fax: 425-820-2816

SERVICE MANUAL
Portable Filter Machine

Anodized Aluminum Filter Machine Models:
LS-2-60
LS-2-100

DEPTH FILTRATION FOR VALUABLE LIQUIDS. SINCE 1938.
FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

Table of Contents | Service Manual

FILTROX is a leading manufacturer of premium quality filter equipment. We are proud of our reputation for quality and our commitment to customer satisfaction.

We have set high standards for ourselves along with our network of independent Parts Distributors and Service Agencies. As an Authorized Parts Distributor or Authorized Service Agency we are counting on you to represent our company in a professional manner. We are here to help support you should you need help.

Our Technical Support Center is staffed by experienced technicians eager to help you. Our Technical assistance and Service parts ordering number is (800) 473-4526 x150 and we are available 8:00 am (CST) to 5:00 pm (CST).

This Service Manual, and the User Manual that precedes it, are designed to provide you with the information needed to properly diagnose and repair the LS-2 Portable Cooking Oil Filter. We are proud of this appliance as we believe it offers a terrific filtering experience. Your understanding of the design and function of this appliance is an important part of the repair process. If you need help, please contact us.

Table of Contents | User Manual

Note to Service Technicians	Page 20
Wiring diagram for Viking Pump	Page 21
Installation view for Viking Pump	Page 22
Parts Listing	Page 23-27

Note to Service Technicians

This manual is not a stand alone document. You must read and become familiar with the content of the User Manual and Instruction sheet (LS-2 Portable Filter Procedures) to effectively troubleshoot and repair this equipment.

Reported Troubles signalés

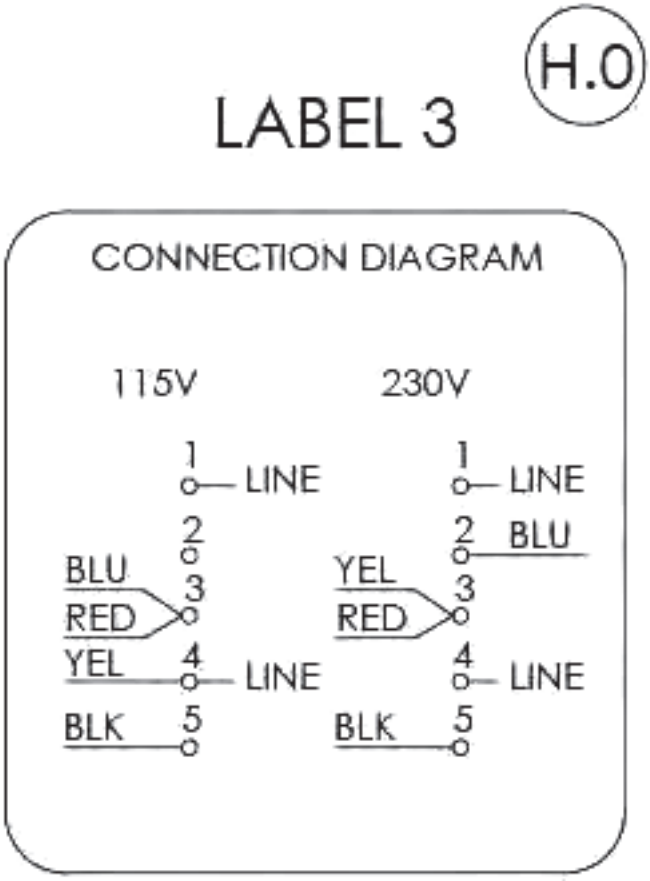
1. The pump operates, but does not pump oil. This is often diagnosed as a bad pump but usually is caused by a block or crimp in the pick-up hose. To test the pump, remove the pick-up hose quick disconnect and put your finger on the pump intake. If it pulls a good vacuum, the pump is good. The pick-up hose may be kinked such that it permits a small amount of flow (when you test the hose, water flows through it) but not enough to operate effectively.

2. Water should never be run through the pump. Water will cause corrosion within 24 hours. The corrosion will lock up the pump. If water is accidentally pumped, immediately flush the pump with hot cooking oil.

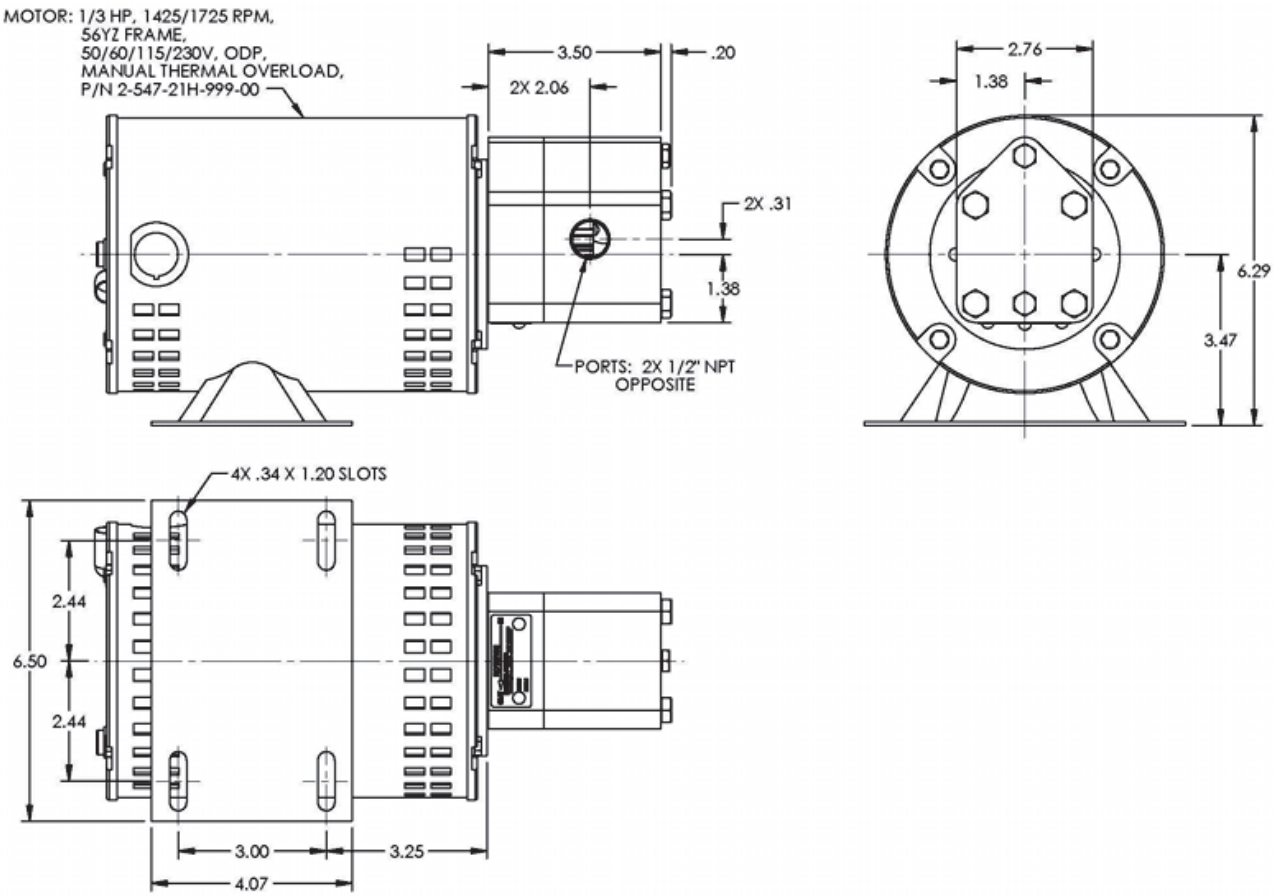
3. Pumps that do not rotate can often be adjusted to correct the problem instead of replacing the pump.

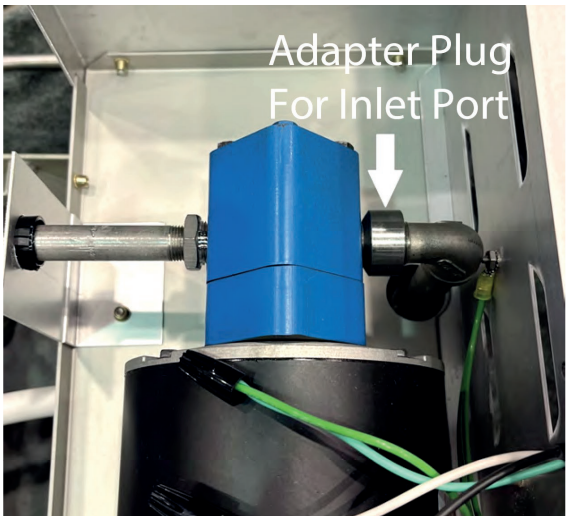
4. A quick disconnect that won't connect is usually caused by particles inside the quick disconnect. Using the filter system without a filter pad causes the particles to circulate and become lodged in the quick disconnects and the pump.

Wiring diagram for Viking Pump

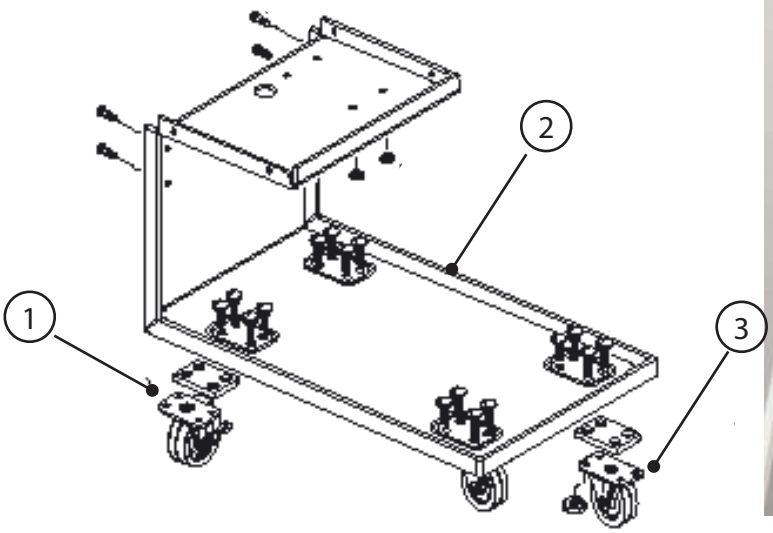


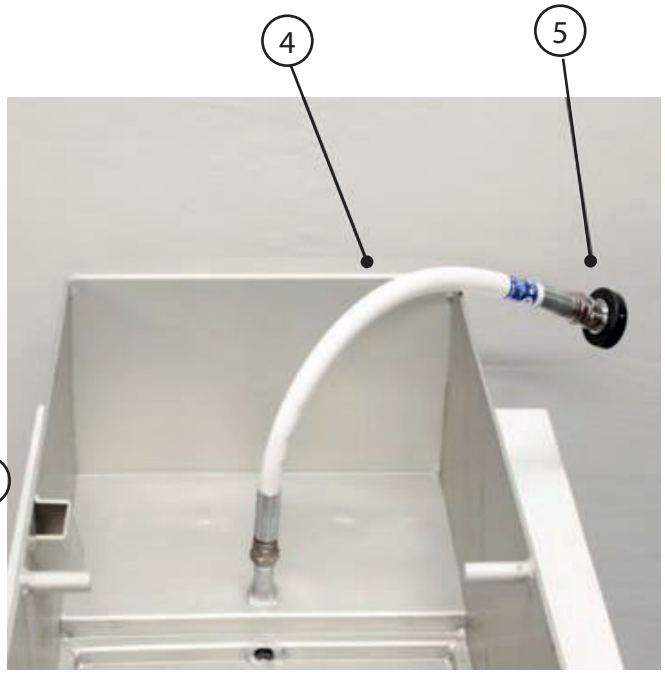
Installation view for Viking pump upside down with adapter plug





Parts Listing





Item	Part Number	Description
1	848-04 861	2.5"Caster (Swivel with Brake), Aluminum Units 2" Rear Caster (Swivel with Brake)
2	845-01 AL 846-07	Filter Base/Frame (LS-2-60) Filter Base/Frame(LS-2-100)
3	860	2" Front Caster (Rigid)
4	1064	Pick Up Hose—3/8" × 21″ L w/3/8" male fittings
5	1012 1012A	Quick Disconnect Fitting, Snaptite, 3/8" Female, NPT Safety Donut for Part #1012

Parts Listing

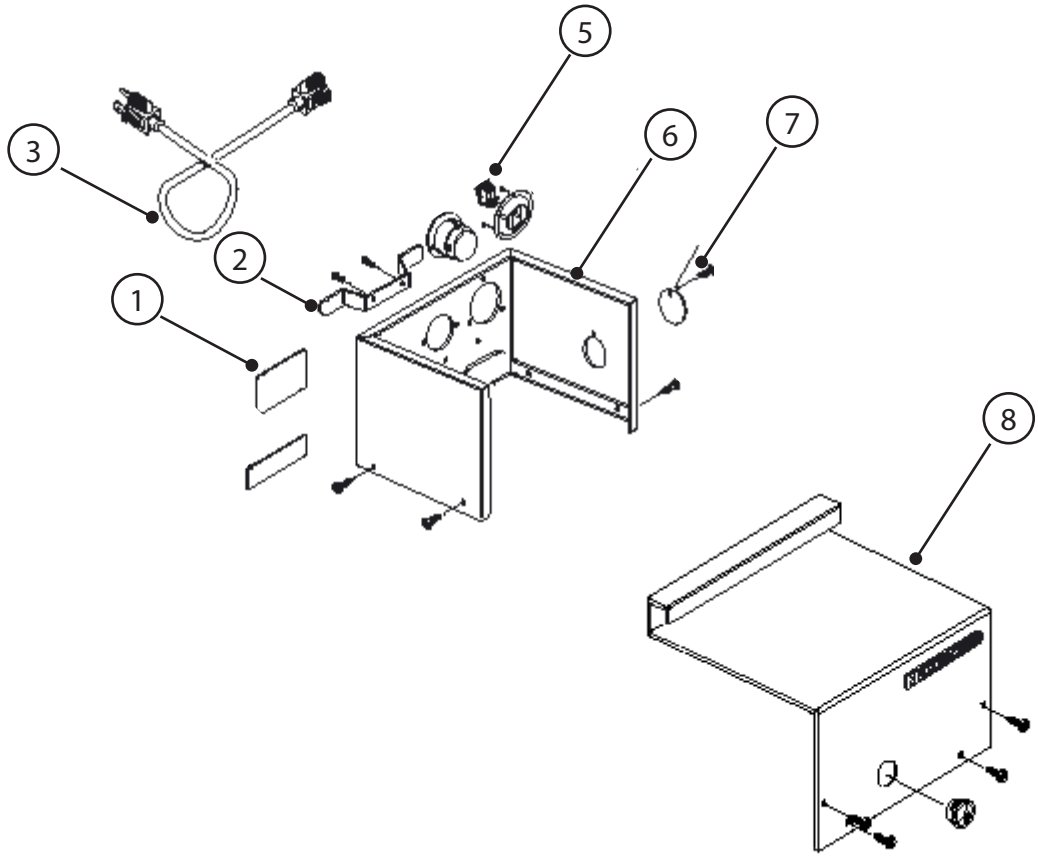
6 Support Screen

7 Hold Down Bar

8 Crumb Basket

Item	Part Number	Description
6	69002818	F-16 Support Screen
	69002827	F-40 Support Screen
	69002842	F-33 Support Screen
7	69002825	F-16 Hold Down Bar
	69002824	F-40 Hold Down Bar
	69002830	F-33 Hold Down Bar
8	69002826	Crumb Basket (All Sizes)

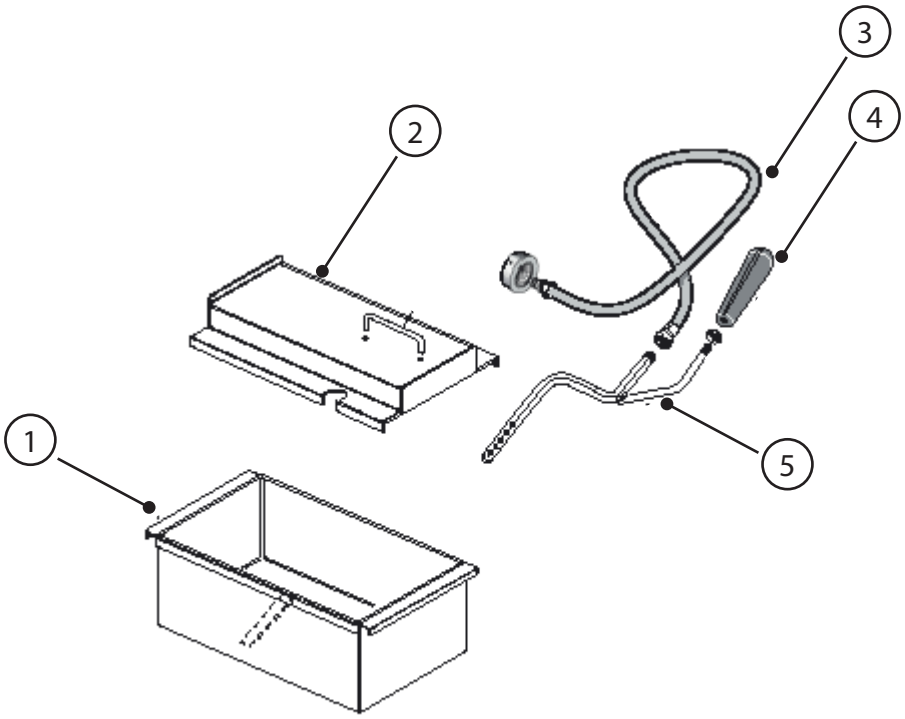
Parts Listing



4 Pig Tail Plug Kit

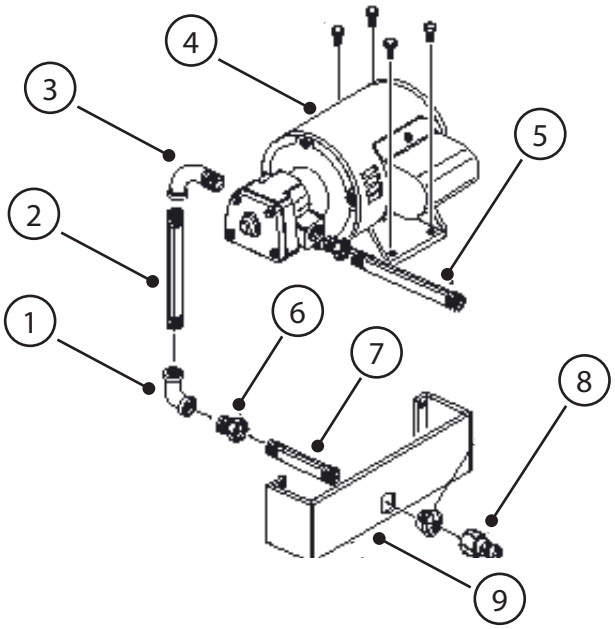
Item	Part Number	Description
1		Identification Plate
2	847-08	Cord Wrap
3	870	Electrical Power Cord – 12 ft., 110 volt, 3 prong
4	847- 62Kit	Pig Tail Plug Kit
5	847-01	On-Off Switch
6	847-07	Rear Panel
7	847-09	Reset Button Cover
8	847-06	Front Cover

Parts Listing



Item	Part Number	Description
1	69002812	LS-2-60 F-16 Sump Pan
	69002817	LS-2-60 F-40 Sump Pan
	69002816	LS-2-100 F-40 Sump Pan
	69002820	LS-2-100 F-33 Sump Pan
2	845-02AL	Bucket Cover (LS-2-60)
	846-06	Bucket Cover (LS-2-100)
3	855	62" Return Hose
4	856XW	Nozzle White Poly Hand
5	856AL	Hand Nozzle Shower Spray (1 Bend)

Parts Listing



Item	Part Number	Description
1	867	Elbow – galv. 1/2", 90 degree elbow, NPT
2	869	Pipe Nipple – galv., 3/8" × 7", NPT
3	866	Pipe Elbow – galv., 1/2", 90 degree street elbow, NPT
4	850PM 850A 850PP 850M	Pump/Motor Assembly – Viking SG-0510 with plug adapter 110 volts, 60 cycle Pump Pump only Motor only
5	869	Pipe Nipple – galv., 3/8" × 7", NPT
6	868	Hex Bushing – galv. 1/2" × 3/8", NPT
7	865	Pipe Nipple – galv. 3/8" × 2", NPT
8	1015	Quick Disconnect Fitting 3/8" Male NPT
9	847-05	Bottom Panel

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Appareil de filtration portable LS-2

Modèles d'appareil de filtration en aluminium anodisé:

LS-2-60

LS-2-100

FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

Merci d'avoir acheté un appareil de filtration portable pour huile de cuisson FILTROX. FILTROX est un fabricant réputé de matériel de filtration de qualité supérieure. Nous sommes fiers de notre réputation fondée sur la qualité de nos produits et nous nous engageons à assurer la satisfaction de nos clients.

Pour profiter au maximum de cet appareil, lisez le présent guide d'utilisation et la feuille d'instructions, et regardez le DVD sur la gestion de l'huile à friture compris avec l'appareil. Assurez-vous que tous les utilisateurs de cet appareil sont familiers avec le contenu du présent guide d'utilisation, de la feuille d'instructions et du DVD.

Nous pouvons vous soutenir au besoin. Les techniciens chevronnés de notre centre d'assistance technique se feront un plaisir de vous assister. Le numéro de notre service à la clientèle est le (800) 473-4526 ; nous sommes accessibles de 8 h (HNP) à 16 h (HNP).

FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

GUIDE D'UTILISATION
Appareil de filtration portable

Table des matières | Guide d'utilisation

Introduction	Page 4
Description et construction	Page 5
Securité	Page 6
Mode d'emploi	Page 7-8
Entretien de l'huile à friture	Page 9-10
Caractéristiques techniques de l'appareil	Page 11
Dimensions et dessins détaillés	Page 12-13
Dépannage	Page 14
Vêtements de protection	Page 15
Garantie de l'équipement original	Page 16-17
Fiche de garantie	Page 18

Introduction

Veuillez lire toutes les sections du présent guide et conserver ce document afin de pouvoir le consulter ultérieurement. L'appareil de filtration portable LS-2 est conçu pour éliminer les aliments et les autres matières solides de l'huile de cuisson utilisée dans votre friteuse.

Pour des résultats optimaux, utilisez les Carbon Pads SuperSorb®.

L'appareil de filtration LS-2 peut être déplacé facilement en le faisant rouler ; il est facile à ranger hors du chemin. Grâce à sa faible hauteur, il peut être placé droit sous le tuyau de sortie du robinet de vidange de la friteuse, ce qui facilite la vidange.

ATTENTION !
Ce produit est certifié comme un équipement commercial de cuisine. Il est réservé à un usage professionnel. Il doit être manié uniquement par des personnes qualifiées. Tous les travaux de réparation ou de maintenance doivent être confiés à l'un des centres de services autorisés de FILTROX. Toute installation ou réparation par une personne non qualifiée peut entraîner l'annulation de la garantie du fabricant.

AVERTISSEMENT!
Toute installation, toute modification, toute réparation ou tout réglage inappropriés peuvent causer des dégâts matériels, des blessures, voire la mort. Lisez les directives d'installation, d'utilisation et d'entretien au complet avant de procéder à l'installation, à l'entretien ou au dépannage de cet appareil. N'utilisez pas l'appareil de filtration LS-2 pour transporter de l'huile de cuisson chaude vers un lieu d'entreposage ou d'élimination.

AVIS !
Si, pendant la période de garantie, le client utilise dans cet appareil FILTROX une pièce autre qu'une pièce neuve ou recyclée achetée directement de FILTROX ou de l'un de ses centres de services autorisés ou une pièce modifiée par rapport à sa configuration initiale, la présente garantie sera annulée.
De surcroît, FILTROX et ses sociétés affiliées déclinent toute responsabilité pour les sinistres, les dommages-intérêts ou les frais subis par le client, quels qu'ils soient, directement ou indirectement, en totalité ou en partie, en raison de l'installation de toute pièce modifiée ou obtenue d'un centre de services non autorisé.
Si, pendant la période de garantie, le client utilise cet appareil à une fin autre que la filtration d'huile de cuisson (p. ex. pour transporter de l'huile en vue de l'éliminer), la présente garantie sera annulée.

Description et construction

Le LS-2 est un appareil de filtration portable conçu pour filtrer l'huile de cuisson chaude dans le secteur de la restauration. Le LS-2 est offert dans deux formats: le LS-2-60 d'une capacité de 27 kg (60 lb) d'huile et le LS-2-100 d'une capacité de 43 kg (100 lb) d'huile. Il est conçu pour fonctionner avec les Carbon Pads SuperSorb® de FILTROX.

Le Carbon Pad SuperSorb® est largement reconnu comme le meilleur système de filtration pour les huiles de cuisson; il procure aux exploitants des économies d'huile importantes et assure une qualité optimale des aliments.

Le LS-2 inclut des fonctionnalités conçues pour rendre la filtration de l'huile de cuisson chaude aussi facile et efficace que possible. Il comprend un bac amovible pour faciliter le nettoyage et un robuste cadre pour assurer sa durabilité.

Cadre	Construction en aluminium anodisé
Bac	Construction en aluminium anodisé soudé avec poignées intégrées pour faciliter le retrait et le nettoyage.
Moteur	Robuste moteur de 240 W (1/3 HP) homologué UL et NSF avec pompe à engrenages conçue pour une longue durée de vie.
Commandes électriques	Toutes les commandes électriques sont homologuées UL et conçues pour assurer leur fiabilité.
Tuyaux flexibles	Tuyaux flexibles gainés de ½ po de diamètre, à garniture de Teflon, homologués UL et NSF.
Buse	La buse en acier inoxydable novatrice de FILTROX est conçue pour réduire l'éclaboussement et former un jet pulvérisé qui aide à nettoyer les parois de la friteuse pendant la filtration.

FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

Sécurité

La sécurité est un facteur primordial lorsque l'on travaille avec des huiles de cuisson chaudes. Dans ce document, la mention AVERTISSEMENT indique un risque de dommage matériel ou corporel.

Lisez les instructions au complet avant d'installer ou de manier cet appareil.

Inspection et montage

1. Votre LS-2 est livré dans un carton cerclé.
2. Avant de retirer le LS-2 du carton, inspectez l'emballage. Si vous détectez le moindre dommage, signalez-le au transporteur responsable de la livraison.
3. Après l'inspection, retirez le LS-2 du carton. Il est déjà assemblé : vous n'avez qu'à connecter les tuyaux flexibles et brancher le cordon d'alimentation électrique.
4. Assurez-vous que la caisse contient les articles suivants :
   - Assemblage du tuyau flexible de retour
   - Carton de tampons Carbon Pads SuperSorb® (suffisants pour 10 jours d'utilisation)
   - Cordon d'alimentation électrique à 110 V de 3,65 m (12 pi) avec fiche à 3 broches
   - Grattoir pour filtre de 76,2 mm (3 po)
   - Registre mensuel de consommation d'huile à friture (tableau mural
5. Vous êtes maintenant prêts à utiliser l'appareil de filtration. **AVERTISSEMENT : Observez toujours les indications qui figurent dans le présent guide lorsque vous utilisez l'appareil de filtration.**

Remarque: Le LS-2 est muni d'un cordon d'alimentation électrique résistant aux huiles de 12 pi (3,65 m) avec mise à la terre.

AVERTISSEMENT : Le dispositif de mise à la terre protège l'utilisateur du risque de secousse électrique en cas de dysfonctionnement de l'appareil. **NE PAS retirer ou trafiquer le dispositif de mise à la terre!**

FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

Mode d'emploi

Le LS-2 est conçu pour rendre son utilisation très simple. Il fonctionne comme un filtre unidirectionnel ; un simple interrupteur commande la marche et l'arrêt de son moteur. Les raccords à déconnexion rapide ne permettent de brancher les tuyaux flexibles que d'une seule manière.

1. Placez un tampon Carbon Pad SuperSorb® (côté bosselé vers le haut) sur la grille de support dans le bac. Placez la barre de maintien sur le tampon. Placez le panier par-dessus le tampon en le fixant sur les tiges de support et l'avant du bac.
   AVERTISSEMENT: Portez toujours des lunettes antiéclaboussures ou un masque de protection, des gants protecteurs et des vêtements de protection appropriés. (Voir la section Accessoires du présent guide).

2. Vérifiez la capacité de la cuve de la friteuse et le volume d'huile pour éviter les débordements.
   AVERTISSEMENT: Le LS-2-60 peut contenir 27 kg (60 lb) d'huile de cuisson ; le LS-2-100 peut contenir 45 kg (100 lb) d'huile de cuisson. N'essayez pas de filtrer l'huile d'une friteuse d'une capacité supérieure à celle du LS-2.

3. Fixez le tuyau de rallonge au robinet de vidange de la friteuse.
   AVERTISSEMENT : L'extrémité du dispositif de vidange et d'autres pièces de la friteuse et de l'appareil de filtration peuvent être chaudes ! Portez des gants protecteurs.

4. Roulez le LS-2 jusqu'à la friteuse ; assurez-vous que le tube de vidange de la friteuse à verser l'huile dans le bac.
   AVERTISSEMENT : Placez toujours l'appareil de filtration de manière à ce que le bac de filtration soit convenablement positionné sous le tube de vidange. Cela évitera les éclaboussures d'huile de cuisson chaude sur le sol. Branchez le cordon d'alimentation du LS-2.

5. **Éteignez la friteuse.** Ouvrez lentement le robinet de vidange de la friteuse et videz l'huile de cuisson de la friteuse dans le bac de l'appareil de filtration.

6. Assurez-vous que le tuyau flexible de retour est bien raccordé et que la buse est installée dans la friteuse. Réglez l'interrupteur de marche-arrêt en position de MARCHE.

7. Pendant que l'huile de cuisson est filtrée à travers le tampon Carbon Pad Supersorb® puis renvoyée dans la friteuse, rincer les parois de la friteuse avec l'huile qui sort de la buse.

8. Après avoir rincé les parois de la friteuse et éliminé les débris d'aliments au fond de la friteuse, fermez le robinet de vidange de la friteuse. Pompez toute l'huile résiduelle du LS-2 dans la friteuse. Réglez l'interrupteur sur la position d'ARRÊT.
   AVERTISSEMENT : Ne jamais essayer de retirer ou de débrancher les tuyaux flexibles pendant que le moteur de l'appareil de filtration est en marche.

9. Le cycle de filtration est maintenant terminé. Passez à la friteuse suivante s'il y a lieu et répétez les étapes 2 à 8.

10. Lorsque vous avez terminé de filtrer l'huile de la dernière friteuse, continuez de pomper une faible quantité d'air à travers l'assemblage pompe-moteur pour vous assurer qu'il ne reste plus d'huile dans les tuyaux flexibles ou la pompe.

11. Nettoyage **(ATTENTION : Attendez que l'appareil de filtration ait refroidi avant de le nettoyer !) :**
    - Débranchez le cordon d'alimentation principal
    - Débranchez le tuyau flexible d'aspiration de l'anneau de déconnexion rapide inférieur
    - Jetez le tampon Carbon Pad usé dans une poubelle.
    - Débranchez le tuyau flexible de retour de l'anneau de déconnexion rapide supérieur
    - Avant de ranger le tuyau flexible, videz l'huile restée dans le tuyau en tenant la buse du tuyau au-dessus de la friteuse et en soulevant l'extrémité opposée du tuyau de retour.
    - Nettoyez le panier à débris, la barre de maintien, la grille de support et toute la surface intérieure du bac. Séchez le tout par essuyage.
      ATTENTION : Pendant le nettoyage, NE PAS utiliser la pompe de l'appareil de filtration pour pomper de l'eau.

Entretien de l'huile à friture

Cuisson

1. La température de cuisson ne doit pas dépasser 185 °C (360 °F). De préférence, elle doit être inférieure à 175 °C (350 °F)
2. Ne jamais augmenter la température de la friteuse avant ou pendant une période d'utilisation intensive.
3. Baissez la température des friteuses ou éteignez-les lorsqu'elles ne sont pas utilisées. Couvrez les friteuses lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
4. Ne chargez jamais les paniers au-dessus d'une friteuse. Ne salez jamais les aliments au-dessus d'une friteuse.
5. Cuisez les aliments semblables dans la même friteuse et séparez les aliments selon leur type dans la mesure du possible.
6. Passez fréquemment une écumoire dans la friteuse.
7. Ajustez fréquemment le niveau d'huile (ni trop, ni trop peu).
8. Ne transvasez pas l'huile d'une friteuse à une autre. N'ajoutez pas d'huile usée à de l'huile neuve.

Filtration

1. Filtrer tous les jours (une journée sans filtration réduit la durée utile de l'huile de 1 à 2 jours).
2. Utilisez un tampon Carbon Pad SuperSorb® neuf par jour.
3. Il vaut mieux filtrer en fin de journée ou après les périodes d'utilisation intensive.
4. Avant d'installer un nouveau tampon, assurez-vous qu'il n'y a pas d'eau dans le bac.
5. Éteignez la friteuse. Toutefois, assurez-vous de filtrer l'huile de cuisson pendant qu'elle est encore chaude. Sa température ne doit pas être inférieure à 138 °C (280 °F).
6. Si plusieurs friteuses sont utilisées, filtrez l'huile de cuisson la plus neuve en premier et l'huile de cuisson la plus ancienne en dernier.
7. Après avoir vidangé l'huile de cuisson dans l'appareil de filtration, attendez 2 à 3 minutes avant de mettre la pompe en marche. Profitez-en pour nettoyer la friteuse. Utilisez le tuyau flexible de retour du LS-2 pour rincer la friteuse.
8. Après avoir rincé la friteuse, vérifiez que le bac à friture ne contient aucun débris. Fermez ensuite le robinet de vidange et remplissez la friteuse de nouveau.
9. Après la filtration, laissez refroidir l'appareil de filtration, puis nettoyez le bac de filtration. Toutefois, n'utilisez jamais de détergent. Ne pliez pas les tuyaux flexibles. Séchez entièrement l'appareil avant d'installer un nouveau tampon Carbon Pad SuperSorb®.

Élimination

1. Remplacez l'huile de cuisson uniquement en fonction d'une norme de qualité, en privilégiant le critère de la qualité alimentaire. Vous pouvez néanmoins utiliser des trousses de test qui ont été étalonnées en fonction de ce critère.
2. Si plusieurs friteuses sont utilisées, éliminez uniquement l'huile de celle ou de celles qui ne satisfont pas au critère de qualité.
3. Remplacez l'huile de cuisson selon une norme de qualité et non pas par commodité ou à la fin de la semaine.
4. Confiez la décision à un gestionnaire ou à une personne formée.

FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

Caractéristiques techniques de l'appareil

Dimensions du LS-2-60

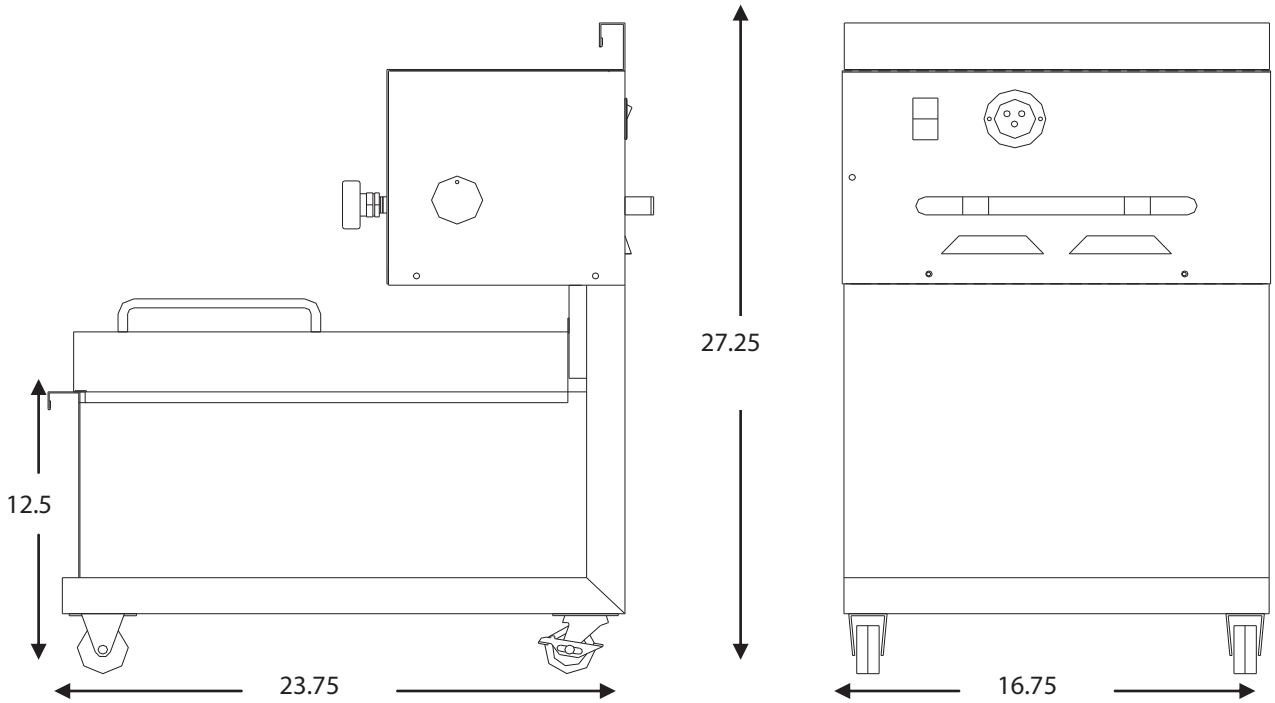
Poids	37,6 kg (64 lb)
Dimensions hors-tout	l × p × h : 42,54 × 60,32 × 69,21 cm (16,75 × 23,75 × 27,25 po)
Hauteur du bac	29,85 cm (11,75 po)
Capacité totale du bac	45,8 l (1,63 pi^3 = 12,1 gal)
Capacité d'huile	27 kg (60 lb) d'huile, soit 29,1 l (7,7 gal)
Pompe/moteur	Pompe à huile chaude à montage sur arbre Viking SG-0540 ; capacité : 17,4 l/min (4,6 GPM) à 1750 tr/min ; 240 W (1/3 HP) ; démarrage par condensateur ; pompe à déplacement direct rotative à engrenages ; moteur 115 V 6,2 A 60 Hz
Fiche électrique	Cordon d'alimentation à 3 fils à fiche standard 110 V, 3,65 m (12 pi)
Matériau	Aluminium anodisé de 0,090 po (2,3 mm)

Dimensions du LS-2-100

Poids	38 kg (83,5 lb)
Dimensions hors-tout	l × p × h : 42,54 × 850,90 × 69,21 cm (16,75 × 33,5 × 27,25 po)
Hauteur du bac	29,85 cm (11,75 po)
Capacité totale du bac	70,8 l (2,52 pi^3 ou 18,7 gal)
Capacité en huile	45 kg (115 lb) d'huile, soit 55,6 l (14,7 gal)
Pompe/moteur	Pompe à huile chaude à montage sur arbre Viking SG-0540 ; capacité : 17,4 l/min (4,6 GPM) à 1750 tr/min ; 240 W (1/3 HP) ; démarrage par condensateur ; pompe à déplacement direct rotative à engrenages ; moteur 115 V 6,2 A 60 Hz
Fiche électrique	Cordon d'alimentation à 3 fils à fiche standard 110 V, 3,65 m (12 pi)
Matériau	Aluminium anodisé, 0,090 po (2,3 mm)

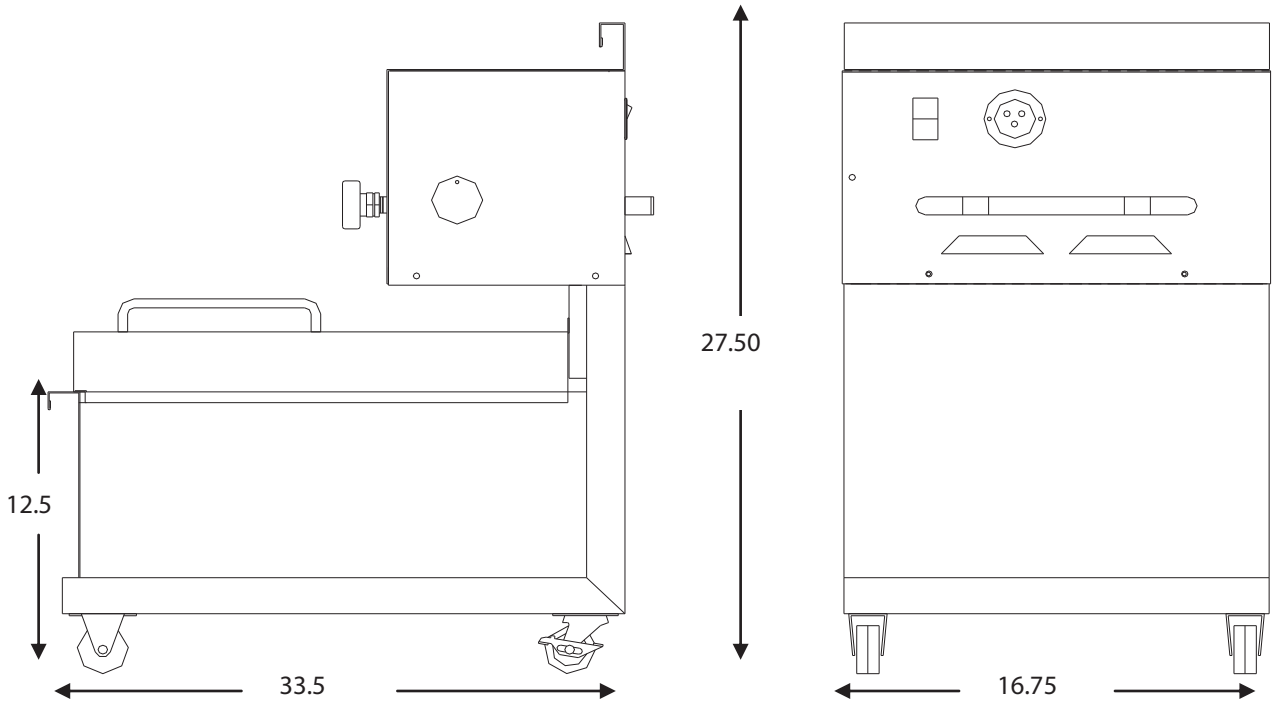
Dimensions et dessins détaillés

LS -2-60



Dimensions et dessins détaillés

LS -2-100



Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POTENTIELLE	SOLUTION
L'appareil ne se met pas en marche	A) Le cordon d'alimentation n'est pas branché B) Le disjoncteur s'est déclenché C) Le moteur est surchargé	A) Vérifiez le branchement de l'appareil de filtration et la prise de courant B) Vérifiez que le disjoncteur est fermé et n'a pas été déclenché C) Laissez le moteur refroidir. Ouvrez le couvercle glissant du bouton de réenclenchement sur le côté du boîtier de la pompe et du moteur du LS-2. Appuyez sur le bouton de réenclenchement. Actionnez de nouveau l'interrupteur. **Attention ! Assurez-vous que l'interrupteur est réglé sur la position d'ARRÊT avant d'appuyer sur le bouton de réenclenchement.**
Le moteur tourne, mais l'appareil ne pompe pas	A) Le tuyau ou la pompe sont bloqués	A) Débranchez les tuyaux flexibles et nettoyez-les à l'eau chaude pour déloger tout dépôt de graisse solide. Videz et séchez entièrement l'appareil.
Les tuyaux flexibles fuient au niveau des raccords.	A) Les raccords sont desserrés	A) Vérifiez que tous les raccords de tuyaux flexibles sont convenablement connectés et verrouillés.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec le centre de services autorisé le plus proche.

FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

Vêtements de protection contre l'huile à friture suggérés

- Gants de protection anti-chaleur (400 °F)
- Tablier long
- Masque de protection
- Jambières

FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

Équipement de restauration professionnel | Garantie de l'équipement original

FILTROX garantit ses produits neufs contre tout vice de matériaux ou de fabrication pour la période la plus courte de : (i) deux années à compter de la date d'installation initiale ou (ii) trente mois à compter de la date d'expédition de l'usine, sous réserve que la preuve de la date d'installation aura été communiquée à FILTROX avant d'entamer les travaux d'installation.

La présente garantie est soumise aux conditions et aux limites suivantes:

1. La présente garantie est limitée à l'utilisateur commercial initial qui achète de l'équipement de restauration professionnel neuf en vue de l'utiliser avec un matériau filtrant FILTROX.

2. L'obligation de FILTROX en vertu de la présente garantie se limite à la réparation ou au remplacement de tout équipement défectueux (ou de toute pièce dudit équipement) et à la main-d'oeuvre requise pour effectuer la réparation ou le remplacement en question. La société FILTROX décline toute responsabilité pour quelque défaut si elle n'a pas été notifiée par écrit dudit défaut dans les 30 jours qui suivent la date à laquelle l'utilisateur commercial initial prend connaissance dudit défaut.

3. L'obligation de FILTROX en vertu de la présente garantie pour ce qui est des frais de main-d'oeuvre se limite aux frais de main-d'oeuvre normaux engagés pour réaliser les travaux de réparation ou de remplacement en question dans un centre de services autorisé de FILTROX. De surcroît, lorsque des travaux sont exécutés en vertu de la garantie dans les 90 jours qui suivent l'installation de l'équipement, FILTROX assumera la responsabilité des frais de main-d'oeuvre normaux pour lesdits travaux sous réserve qu'ils soient exécutés dans un rayon de 80 km (50 milles) des bureaux d'un centre de services autorisé de FILTROX et qu'ils soient exécutés par un centre de services autorisé de FILTROX. L'utilisateur commercial initial assume l'entière responsabilité de tous les frais de main-d'oeuvre afférents aux travaux effectués sur tout équipement installé à l'extérieur de la zone continentale des États-Unis.

4. FILTROX décline toute obligation relative à quelque équipement qui aura été mal utilisé, abusé, utilisé à d'autres fins que les fins prévues et normales, exposé à des produits chimiques agressifs ou inappropriés ou à de l'eau de mauvaise qualité, ayant subi des modifications ou des travaux d'entretien ou de réparation non autorisés réalisés par du personnel non autorisé, endommagé en raison d'une inondation, d'un incendie ou d'un acte de la nature ou de toute autre cause, ou dont le numéro de série a été supprimé ou modifié.

5. La responsabilité pour les réglages comme les étalonnages, les mises à niveau, le serrage de fixations ou les connexions de services publics normalement associés à l'installation initiale incombe au distributeur ou à l'installateur et non pas à la société FILTROX.

6. FILTROX décline toute responsabilité pour le coût des pièces, la main-d'oeuvre et les frais de déplacement liés au remplacement de fusibles ou au réenclenchement de disjoncteurs afférents entièrement ou partiellement à l'équipement ou à son utilisation. La responsabilité pour tous ces frais incombe à l'utilisateur commercial initial.

7. FILTROX décline toute responsabilité relativement à quelque dommage ou défaillance de l'équipement liés à ou découlant de son utilisation à une fin autre que la filtration d'huiles et de graisses de cuisson comestibles au moyen de matériaux filtrants de FILTROX. Cet appareil n'est pas conçu pour transporter de l'huile en vue de son élimination.

8. Certaines pièces de l'équipement sont assorties de garanties de durées différentes comme cela est stipulé ci-dessous :
   a) Tuyaux flexibles d'aspiration et de retour à haute température : 90 jours à compter de la date d'installation.
   b) Joints d'étanchéité en caoutchouc, cordon d'alimentation et garnitures d'étanchéité : 90 jours à compter de la date d'installation.
   c) Cadre : cinq (5) ans à compter de la date d'expédition de l'usine.
   d) Galets : une (1) année complète: deux (2) années partielles à compter de la date d'installation.

9. Le seul recours de l'utilisateur commercial initial pour les réclamations de quelque nature que ce soit relativement à l'équipement, en vertu du droit contractuel, de la responsabilité civile délictuelle ou de tout autre principe juridique, découlant de garanties, d'assertions, d'instructions, d'installations ou de défauts découlant de quelque cause que ce soit, se limitera à la réparation ou au remplacement de l'équipement défectueux.

10. FILTROX décline toute responsabilité découlant du droit contractuel, de la responsabilité civile délictuelle ou de tout autre principe juridique, relativement aux pertes d'usage, de revenus ou de bénéfices, ou aux dommages-intérêts accessoires, indirects, particuliers ou consécutifs, ou à toute autre perte ou réclamation afférente à ou découlant de l'équipement.

FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

11. La présente garantie est exclusive et remplace toute autre garantie, expresse, implicite ou prévue par la loi, y compris, mais non de façon limitative, les garanties implicites de valeur marchande ou d'aptitude à une fin particulière ou à une utilisation commerciale, et elle constitue la seule garantie de FILTROX relativement à l'équipement.

12. Toute réclamation et tout litige afférents à l'équipement ou au présent document seront régis par les lois de l'État de Washington ; de telles réclamations ou de tels litiges devront être soumis aux tribunaux du comté de King dans l'État de Washington, et l'utilisateur commercial initial reconnaît expressément la compétence de ces tribunaux.

FILTROX a pour politique d'améliorer constamment ses produits. La société se réserve donc le droit de modifier la conception de tous ses produits, et ce, sans préavis. L'équipement décrit ci-dessus peut éventuellement différer de celui livré. FILTROX décline toute responsabilité pour la mise à niveau de tout équipement livré ou mis en service. De surcroît, FILTROX décline toute obligation de modifier le guide d'utilisation du produit ou de l'équipement ou la présente garantie relativement à tout équipement déjà expédié ou installé.

FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

Fiche de garantie

Fiche de garantie de l'appareil de filtration portable série LS-2 de FILTROX

Numéro de modèle :
Numéro de série :
Nom du magasin :
Numéro de magasin :
Adresse :
Ville :
État/Province :
Zip/Code postal :
Tél. :
Date d'achat :
Distributeur ou représentant ayant vendu le produit :
Numéro de facture du distributeur :

Veuillez retourner la fiche de garantie dûment remplie à

FILTROX North America, Inc.

5506 6th Ave S. Suite 108

Seattle WA 98108

Fax: 425-820-2816

GUIDE D'ENTRETIEN
Appareil de filtration portable

Modèles d'appareil de filtration en aluminium anodisé:
LS-2-60
LS-2-100

FILTRATION EN PROFONDEUR POUR LES LIQUIDES DE VALEUR. DEPUIS 1938.
FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

Table des matières | Guide d'entretien

FILTROX est un fabricant réputé de matériel de filtration de qualité supérieure. Nous sommes fiers de notre réputation fondée sur la qualité de nos produits et de notre engagement à assurer la satisfaction de nos clients.

Nous avons fixé des normes élevées d'excellence, pour nous et notre réseau de distributeurs de pièces et de centres de services autorisés indépendants. En votre qualité de distributeur de pièces ou de centre de services autorisé, nous comptons sur vous pour représenter notre entreprise de manière professionnelle. Si vous avez besoin d'aide, les techniciens chevronnés de notre centre d'assistance technique se feront un plaisir de vous assister. Le numéro de notre service d'assistance technique et de commande de pièces est le (800) 473-4526, poste 150. Nous sommes accessibles de 8 h (HNC) à 17 h (HNC).

Le présent guide d'entretien et le guide d'utilisation qui le précède sont conçus pour vous offrir tous les renseignements requis pour diagnostiquer et réparer convenablement l'appareil de filtration d'huile de cuisson portable LS-2. Nous sommes fiers de cet appareil et nous sommes convaincus qu'il procure une excellente expérience de filtration à ses utilisateurs. Il est important que vous compreniez bien la conception et le fonctionnement de cet appareil. Si vous avez besoin d'aide, n'hésitez pas à communiquer avec nous.

Table des matières | Guide d'entretien

Avis aux techniciens d'entretien	Page 22
Schéma de câblage de la pompe Viking	Page 23
Schéma d'installation de la pompe	Page 24
Nomenclature	Page 25-29

FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

Avis aux techniciens d'entretien

Le présent guide n'est pas destiné à être une référence indépendante. Vous devez vous familiariser avec le contenu du guide d'utilisation et de la feuille d'instructions (procédures relatives à l'appareil de filtration LS-2) pour pouvoir dépanner et réparer convenablement cet appareil.

Problèmes signalés

1. La pompe fonctionne, mais elle ne refoule pas d'huile. Ce problème est souvent attribué à une pompe défectueuse, mais il est habituellement causé par un tuyau d'aspiration bloqué ou plié. Pour tester la pompe, débranchez le raccord à déconnexion rapide du tuyau d'aspiration et mettez le doigt sur l'entrée de la pompe. Si vous sentez une aspiration adéquate, la pompe est en bon état. Il arrive que le tuyau d'aspiration soit plié de manière à permettre le passage d'un faible débit (l'eau passe lorsque vous testez le tuyau), mais le débit est insuffisant pour que l'appareil fonctionne convenablement.

2. Ne faut jamais pomper de l'eau avec la pompe (ceci provoquerait dans les 24 heures de la corrosion qui risquerait de bloquer la pompe). Si vous pompez de l'eau accidentellement, rincez la pompe immédiatement à l'huile de cuisson chaude.

3. Si une pompe ne tourne pas, il suffit parfois d'un réglage pour éviter de remplacer la pompe.

4. Si un raccord à déconnexion rapide ne se connecte pas, cela est souvent causé par des particules à l'intérieur du dispositif de déconnexion rapide. Si l'appareil de filtration est utilisé sans filtre, des particules peuvent circuler dans le système et se loger dans les raccords à déconnexion rapide et la pompe.

FILTRATION EN PROFONDEUR POUR LES LIQUIDES DE VALEUR. DEPUIS 1938.
FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

Schéma de câblage de la pompe Viking

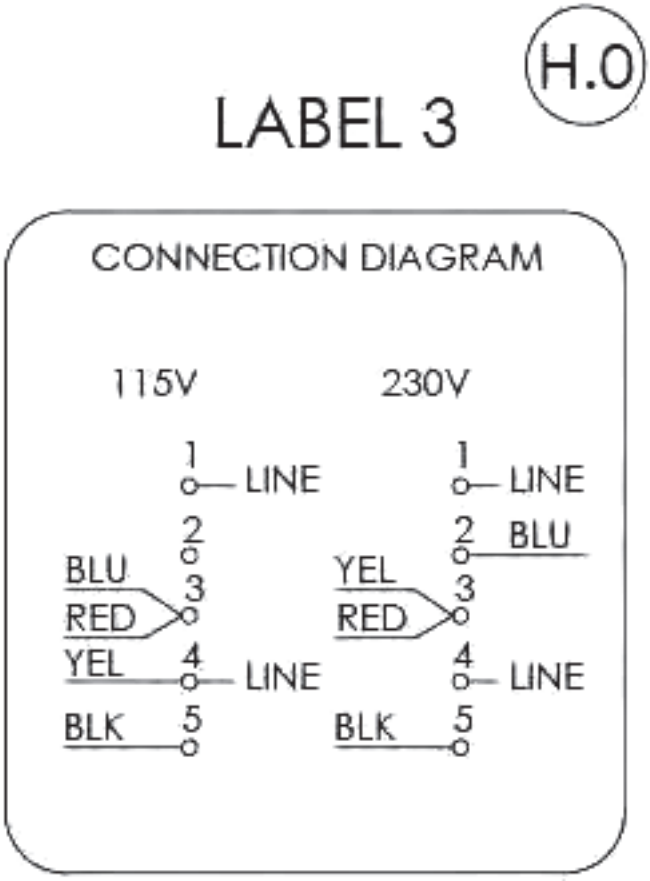
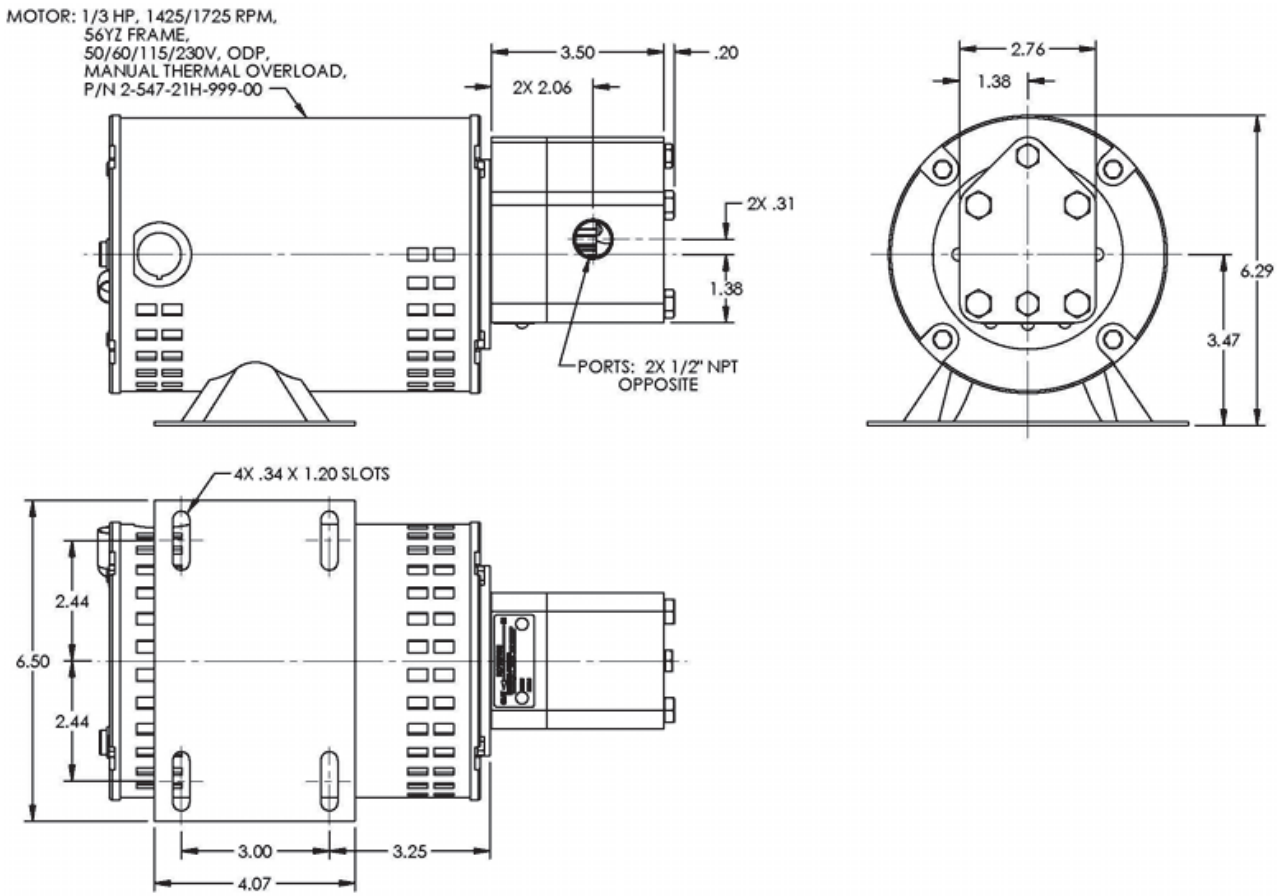
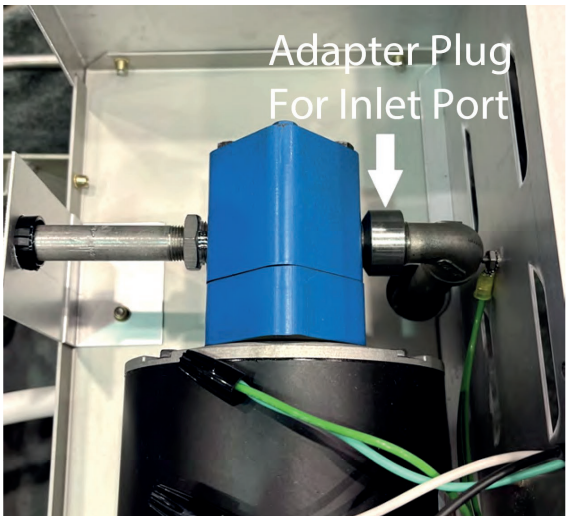
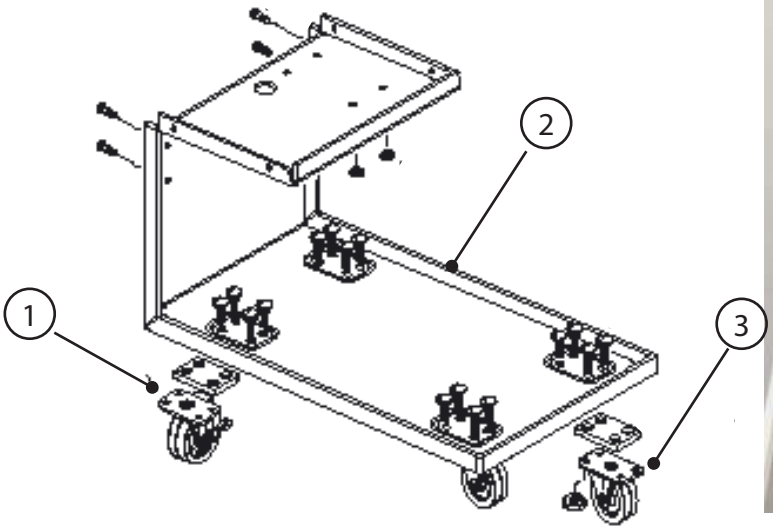


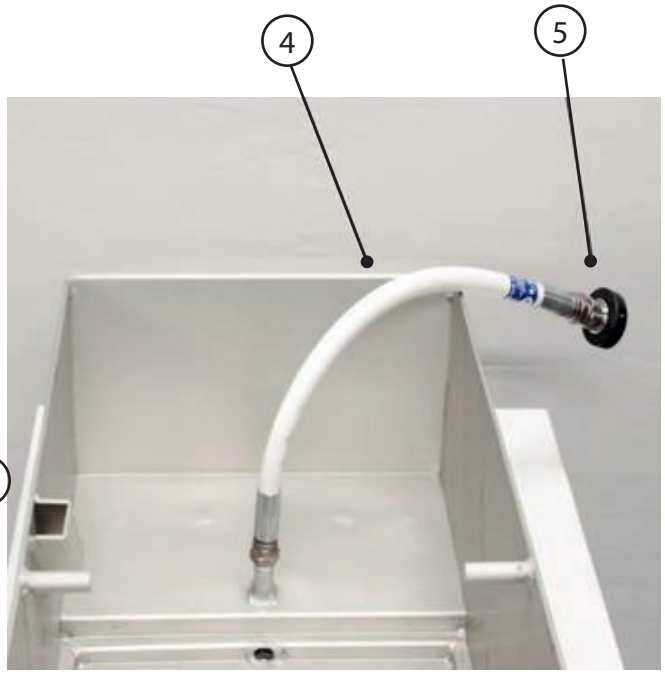
Schéma d'installation de la pompe Viking inversée avec l'adapteur





Nomenclature





N°	Numéro de pièce	Description
1	848-04 861	Galet de 2,5 po (63,5 mm) (pivotant avec frein) – modèles en aluminium Galet arrière de 2 po (63,5 mm) (pivotant avec frein)
2	845-01 AL 846-07	Base/cadre de l'appareil de filtration (LS-2-60) Base/cadre de l'appareil de filtration (LS-2-100)
3	860	Galet avant de 2 po (63,5 mm) (fixe)
4	1064	Tuyau flexible d'aspiration — 3/8 po × 21 po (9,52 mm × 53 cm) de long avec raccords mâles de 3/8 po (9,52 mm)
5	1012 1012A	Raccord à déconnexion rapide, Snap-tite femelle 3/8 po (9,52 mm) NPT Bague de sécurité pour la pièce no 1012

Nomenclature

6 Grille de support

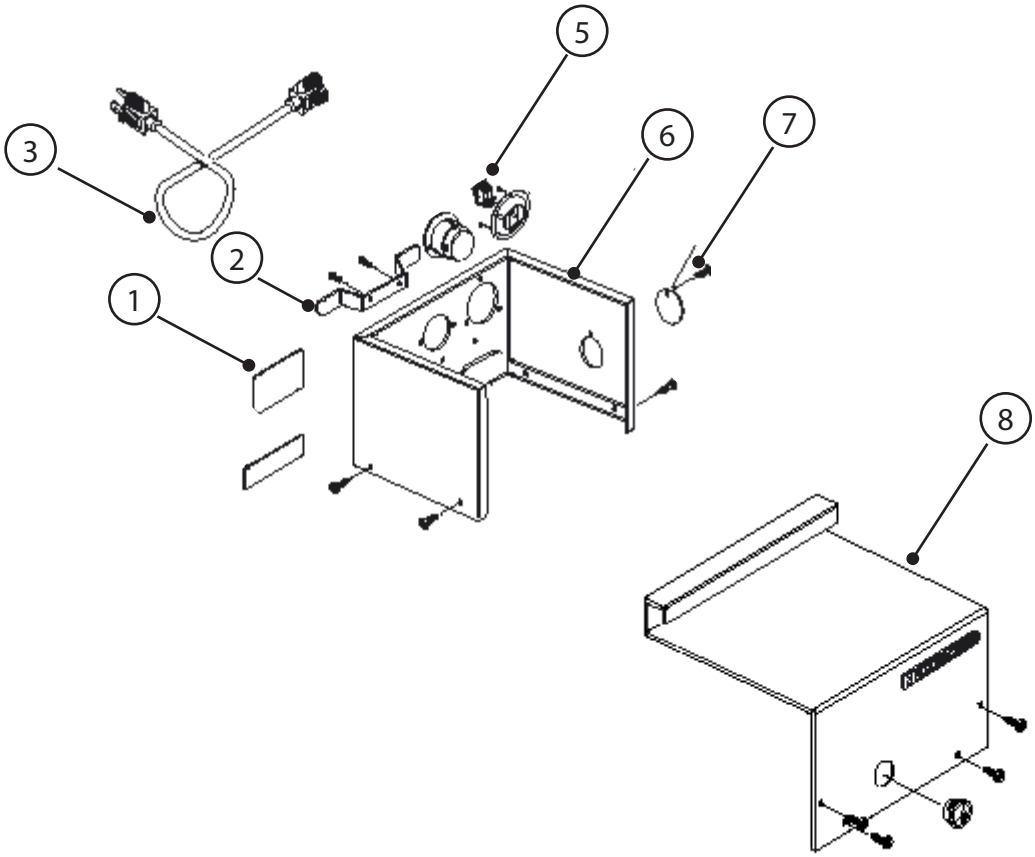
7 Barre de maintien

8 Panier à débris

N°	Numéro de pièce	Description
6	69002818	Grille de support F-16
	69002827	Grille de support F-40
	69002842	Grille de support F-33
7	69002825	Barre de maintien F-16
	69002824	Barre de maintien F-40
	69002830	Barre de maintien F-33
8	69002826	Panier à débris (tous les formats)

FILTROX North America, Inc | 5506 6th Ave S. Suite 108 | Seattle, WA 98108 | USA | info@filtroxnorthamerica.com | +1 425 820 4850 | www.filtrox.com

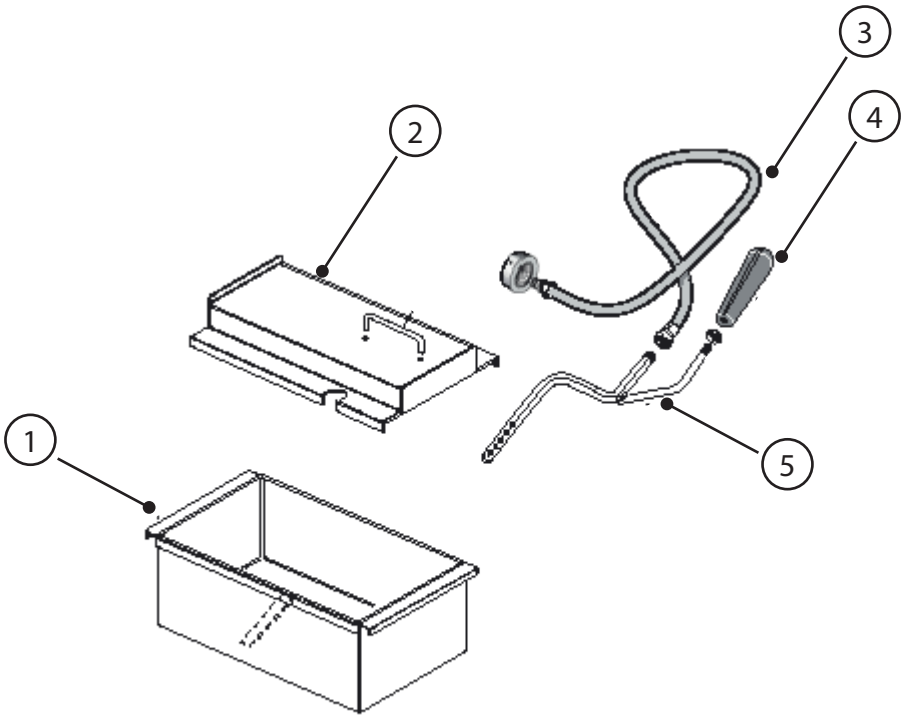
Nomenclature



4 Trousse de fiche en « queue de cochon »

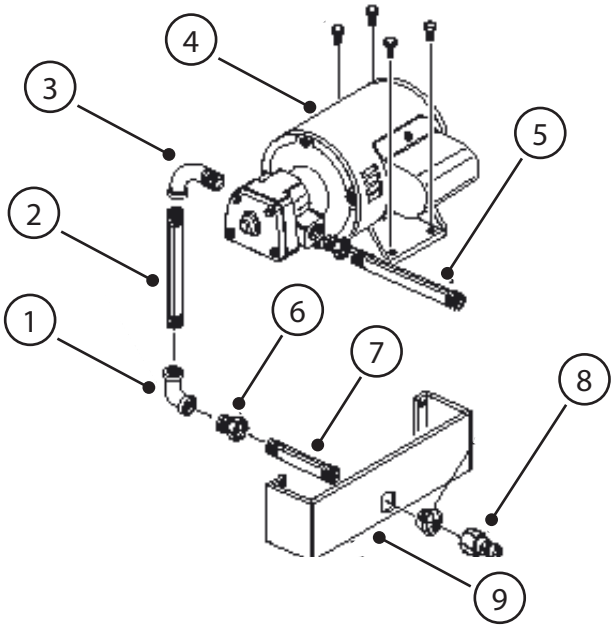
N°	Numéro de pièce	Description
1		Plaque signalétique
2	847-08	Support de cordon
3	870	Cordon d'alimentation électrique – 3,65 m (12 pi), 110 V, 3 broches
4	847- 62Kit	Trousse de fiche en « queue de cochon »
5	847-01	Interrupteur marche-arrêt
6	847-07	Panneau arrière
7	847-09	Couvercle du bouton de réenclenchement
8	847-06	Couvercle avant

Nomenclature



N°	Numéro de pièce	Description
1	69002812	Carter d'huile F-16 LS-2-60
	69002817	Carter d'huile F-40 LS-2-60
	69002816	Carter d'huile F-40 LS-2-100
	69002820	Carter d'huile F-33 LS-2-100
2	845-02AL	Couvercle de seau (LS-2-60)
	846-06	Couvercle de seau (LS-2-100)
3	855	Tuyau flexible de retour de 62 po (157 cm)
4	856XW	Poignée en plastique
5	856AL	Buse de pulvérisation (1 coude)

Nomenclature



N°	Numéro de pièce	Description
1	867	Coude à angle droit, métal galvanisé, 1/2 po (12,8 mm), NPT
2	869	Mamelon, métal galvanisé, 3/8 po × 7 po (9,52 mm × 17,8 mm), NPT
3	866	Coude à angle droit mâle-femelle, métal galvanisé., 1/2 po (12,8 cm), NPT
4	850PM 850A 850PP 850M	Assemblage pompe-moteur – Viking SG-0510 avec adaptateur, Pompe 110 V, 60 Hz Pompe seule Moteur seul
5	869	Mamelon, métal galvanisé, 3/8 po × 7 po (9,52 mm × 17,8 mm), NPT
6	868	Réduction mâle-femelle hexagonale, métal galvanisé, 1/2 po × 3/8 po (12,8 mm × 9,52 mm), NPT
7	865	Mamelon en métal galvanisé. 3/8 po × 2 po (9,52 mm × 51,2 mm), NPT
8	1015	Raccord à déconnexion rapide, 3/8 po (9,52 mm), mâle NPT
9	847-05	Panneau inférieur