



SÉRIE PFA

FRITEUSES ENTIÈREMENT AUTOMATIQUES

INSTALLATION - INSPECTION - ENTRETIEN



Assurez-vous que TOUS les opérateurs lisent, comprennent et ont accès à ce manuel en tout temps.

PERFECT FRY

www.perfectfry.com

42 Allen Martin Drive, Essex Junction, Vermont 05452 ÉTATS-UNIS
Téléphone : (802) 658-6600 Télécopieur : (802) 864-0183

PN 84092 Rév. F (6/24)

© 2024 - Perfect Fry Company

TABLE DES MATIÈRES

Merci d'aboit acheté une friteuse automatique PFA de Perfect Fry!	3
Connexion Internet	4
Responsabilités du propriétaire	5
Réglementation et recyclage	6
La sécurité d'abord	7
L'INSTALLATION	8
Alimentation électrique (modèles Nord-Américains)	8
Points de vente accessoires (modèles Nord-Américains).....	9
Préparer la zone de comptoir	10
Déballer	10
Assamblage.....	14
NETTOYAGE	20
Entretien quotidien.....	20
Entretien hebdomadaire	20
Entretien périodique	22
INSTRUCTIONS D'UTILISATION.....	23
Conseils sur la friture.....	23
Faits sur l'huile.....	24
Démarrage.....	27
Friture en mode manuel	28
Friture en mode recette	30
Alevins Rapides.....	33
Double charge	34
Annulation d'une recette.....	35
Mode veille	36
Arrêter les opérations / refroidir	36
Modifier une recette.....	37
Modifier les groupes de recettes	40
Paramètres	42
Optional Perfect Filter.....	45
ENTRETIEN	47
Défauts d'erreur et dépannage.....	47
Dépannage du ventilateur principal	48
Ventilateur de contrôle de dépannage.....	48
Dépannage du moteur de panier.....	49
Dépannage du moteur de tiroir.....	49
Dépannage d'autres	50
EXTINCTEUR AUTOMATIQUE PFS	51
DÉCLARATION DE CONFORMITÉ.....	53
GARANIE LIMITÉE DE L'ÉQUIPEMENT STANDARD D'ORIGINE.....	54

MERCI D'ABOIR ACHETÉ UNE FRITEUSE AUTOMATIQUE PFA DE PERFECT FRY!

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

Assurez-vous que TOUS les opérateurs lisent, comprennent et ont accès à ce manuel en tout temps.

1. Remplissez le formulaire d'inscription à la garantie en ligne à tout moment à www.perfectfry.com.

Maintenant que vous avez enregistré votre friteuse;

- Rassurez-vous en sachant que la direction et le personnel de Perfect Fry Company se consacrent à s'assurer que vous, le propriétaire et l'exploitant d'une unité Perfect Fry, recevez un produit de qualité supérieure qui est soigneusement inspecté et testé avant l'expédition.
- Rassurez-vous en sachant que notre réseau local de service autorisé et de distribution de pièces (ASAPD) s'engage à répondre à vos besoins de service et de garantie. Chaque ASAPD dispose d'un personnel de service dédié qui est en mesure de répondre à toutes les questions que vous pourriez avoir concernant le fonctionnement de votre unité Perfect Fry. Nous avons également une base de connaissances en ligne disponible 24/7/365 à perfectfry.com avec d'excellents conseils et solutions.

INSCRIPTION À LA OPEN KITCHEN

1. Assemblez entièrement l'unité (voir "Installation").
2. Scannez le code fourni sur l'étiquette amovible (illustré ci-dessous).
3. Suivez les étapes fournies par la page de destination et saisissez les informations demandées pour enregistrer l'unité en ligne.

Connect **With** **OPEN KITCHEN**



PLEASE REMOVE LABEL BEFORE OPERATION

CONNEXION INTERNET

Vérification de la connexion Internet

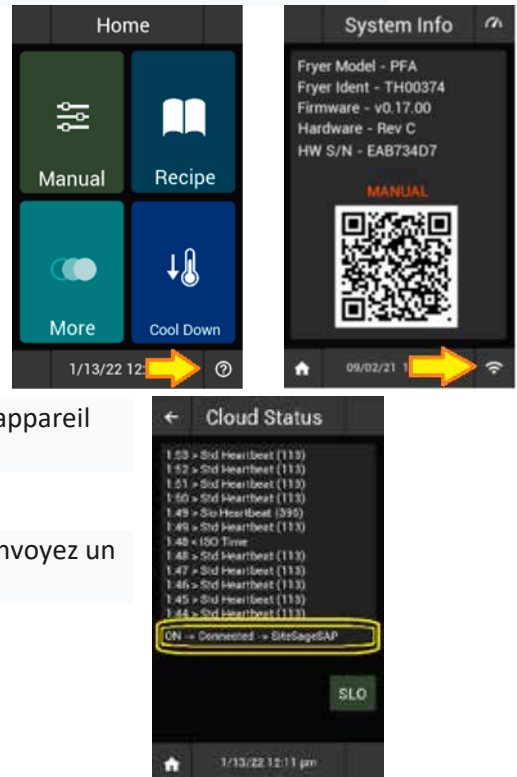
Pour vérifier l'état de connexion de votre PerfectFry, sélectionnez le ? dans le coin inférieur droit de l'écran d'accueil, pour accéder à l'écran d'informations système.

Depuis l'écran d'informations du système, sélectionnez le symbole Wi-Fi dans le coin inférieur droit de l'écran.

Vous pouvez désormais afficher l'état de connexion de votre appareil dans l'écran État du cloud.

Assurez-vous que votre périphérique de point d'accès sécurisé (SAP) est alimenté et dispose d'une connexion Ethernet valide à Internet sur le port marqué d'un globe. Le module Connect ware à l'arrière de votre appareil s'associera automatiquement à cet appareil.

Si vous rencontrez des problèmes avec la connexion de votre appareil, envoyez un e-mail support@powerhousedynamics.com pour plus d'informations.



RESPONSABILITIÉS DU PROPRIÉTAIRE





IL INCOMBE AU PROPRIÉTAIRE DE :

- Assurez-vous que l'unité Perfect Fry est correctement entretenue.
- Ne permettre qu'au personnel correctement formé d'utiliser, de nettoyer et d'entretenir votre Perfect Fry.
- Contactez les autorités locales pour vous assurer que l'installation est conforme à tous les incendies, bâtiments et santé locaux les règlements.
- Planifier et tenir à jour la documentation indiquant que l'inspection et l'entretien appropriés de l'extincteur automatique PFS ont été effectués.
- Assurez-vous que le modèle prêt pour l'installation correspond à la tension d'alimentation.
- Assurez-vous que l'alimentation principale est déconnectée avant que l'unité Perfect Fry ne soit entretenue.
- S'assurer que tous les dispositifs de sécurité sont intacts.
- Assurez-vous qu'une surface appropriée est fournie pour que l'unité Perfect Fry soit bien positionnée.
- S'assurer que les autorisations appropriées sont conservées.
- Faire fonctionner et entreposer l'unité Perfect Fry au-dessus de 32 °F (0 °C).
- Retournez l'unité Perfect Fry pour le recyclage lorsqu'elle atteint la fin de sa vie utile.


RÉGLEMENTATION ET RECYCLAGE

L'installation de votre unité Perfect Fry doit être conforme à tous les règlements locaux en matière d'incendie et de santé et aux codes du bâtiment. L'utilisation et l'entretien de l'installation doivent être conformes à la Norme pour le contrôle de la ventilation et la protection contre l'incendie des opérations de cuisson commerciales, NFPA 96 - 2004.

Le tableau ci-dessous décrit les normes auxquelles votre unité Perfect Fry a été testé et les marques de liste correspondantes en fonction de votre région.

NORME	DÉSIGNATION	MARQUE (EN ATTENTE DE VALIDATION)
UL 197 UL 197 SB (UL 710B)	Appareils de cuisson électriques commerciaux. Appareils de cuisson électriques commerciaux avec systèmes de recirculation. Le supplément UL 197 et UL 197 SB fait également référence aux normes suivantes dont votre unité Perfect Fry répond aux parties applicables de celle-ci: <ul style="list-style-type: none"> • UL 1046: Filtres à graisse pour conduits d'échappement. • UL 300 : Essais au feu des systèmes d'extinction d'incendie pour la protection des aires de cuisson des restaurants. • NFPA 17A : Systèmes d'extinction chimiques humides. • NFPA 96: Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations. • EPA 202: Determination of Condensable Particulate Emissions for Stationary Sources. 	
CSA 22.2 No. 109-M1981	Appareils de cuisson commerciaux faisant partie du Code canadien de l'électricité, partie 2, Normes de sécurité pour l'équipement électrique.	
NSF 4	Cuisson commerciale, rethermalisation et équipement de maintien et de transport des aliments chauds alimentés.	
EN60335-1	Sécurité des appareils électroménagers et similaires Partie 1. Général Exigences Amendement 8913 - Octobre 1995 Amendement 9475 - Mai 1997	
EN60335-2-37	Sécurité des appareils électroménagers et similaires Partie 2. Friteuses à graisses profondes électriques commerciaux	
EN61000-6-1 EN61000-6-3	Compatibilité électromagnétique (CEM) – Émissions et immunité pour environnements industriels légers	

Le tableau ci-dessous décrit les procédures de recyclage de votre PFA PERFECT FRY.

WEEE (Waste Electrical & Electronic Equipment) 2002/96/EC	Lorsque votre PFA a atteint la fin de sa vie, veuillez livrer la friteuse à votre distributeur local. Ils prépareront et livreront la friteuse pour le recyclage au système de la collecte Électronique DEEE dans votre paie. La plupart des matériaux de la friteuse peuvent être recyclés.	
NE JETEZ PAS LA FRITEUSE DANS LES DÉCHETS!		

LA SÉCURITÉ D'ABORD



MISE EN GARDE

LEVAGE ET DÉPLACEMENT:

- Le poids brut d'expédition de votre friteuse est de 160 lb. (73 kg). Poids net = 135 lb. (62 kg). **NE SOULEVEZ PAS LA FRITEUSE PAR VOUS-MÊME. RETIREZ TOUJOURS L'HUILE AVANT DE DÉPLACER LA FRITEUSE.**

FRITURE:

- L'huile de cuisson est très chaude ~ 350°F (177°C). L'huile chaude peut causer de graves brûlures. **NE TOUCHEZ PAS L'HUILE DE CUISSON À MOINS VOUS ÊTES SÛR QU'IL A REFROIDI.**

NETTOYAGE:

- **N'OUVREZ PAS LE COUVERT DU TIROIR OU LE PANNEAU AVANT LORS DU CHARGEMENT DU PRODUIT**
- Avant de nettoyer la friteuse ou d'enlever l'huile, laisser refroidir la friteuse à 122 °F (50 °C). **NE TOUCHEZ PAS LE MODULE DE CHAUFFAGE, LE BAC OU L'HUILE À MOINS D'ÊTRE SÛR QU'IL A REFROIDI.**

ENTRETIEN DE L'HUILE DE CUISSON:

- Pour des raisons d'assainissement et de sécurité, nous recommandons que l'huile de cuisson soit remplacée une fois par semaine, plus souvent pour une utilisation à volume plus élevé. Utilisez une friteuse de qualité commerciale à l'huile de cuisson formulée. Voir Les Faits sur L'huile à la page 24.

ENTRETIEN :

- **DÉBRANCHEZ LA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT D'ENTREtenir LA FRITEUSE.** Il n'est pas nécessaire de débrancher votre unité Perfect Fry pour un nettoyage ou un entretien normal.

STOCKAGE :

- N'entreposez pas votre friteuse en dessous de 32 °F (0 °C)
- Destiné à être utilisé à l'intérieur seulement

L'INSTALLATION

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE (MODÈLES NORD-AMÉRICAINS)

- Votre PFA PERFECT FRY doit être connecté à un circuit électrique dédié qui répond aux exigences de votre friteuse (voir le tableau ci-dessous).



ATTENTION Une mauvaise installation peut endommager la friteuse et annuler votre garantie.

- Toutes les connexions électriques pour se conformer aux normes et codes locaux et nationaux.
- Si le bouchon de votre friteuse ne convient pas à votre prise murale, demandez à un électricien d'installer le récipient NEMA approprié à moins de 4 pieds de la friteuse.
- *See the manufacturer's label on your fryer for the electrical specifications.*

Modèle	Tension	KW	KW avec lampe chauffante en option	Fréquence	Phase	Ampères	Amp avec lampe chauffante en option
PFA500	208	5.0	5.4	60	1	24	26
					3	14	15
PFA730	208	7.3	7.7	60	1	35	37
					3	21	22
PFA500	240	5.5	5.9	50/60	1	23	25
					3	14	15
PFA730	240	8.0	8.4	50/60	1	34	35
					3	20	21
PFA500	200	4.7	5.1	50/60	1	24	26
PFA730		6.8	7.2		1	34	36
PFA500	220	4.6	5.0	50/60	1	21	23
PFA730		6.7	7.1		1	31	33
PFA500	230	5.0	5.4	50/60	1	22	24
PFA730		7.3	7.7		1	32	34
PFA500	220/380	4.6	5.0	50/60	3	7	8
PFA730		6.7	7.1		3	11	11
PFA500	230/400	5.0	5.4	50/60	3	8	8
PFA730		7.3	7.7		3	11	12
PFA500	240/415	5.5	5.9	50/60	3	8	9
PFA730		8.0	8.4		3	12	12

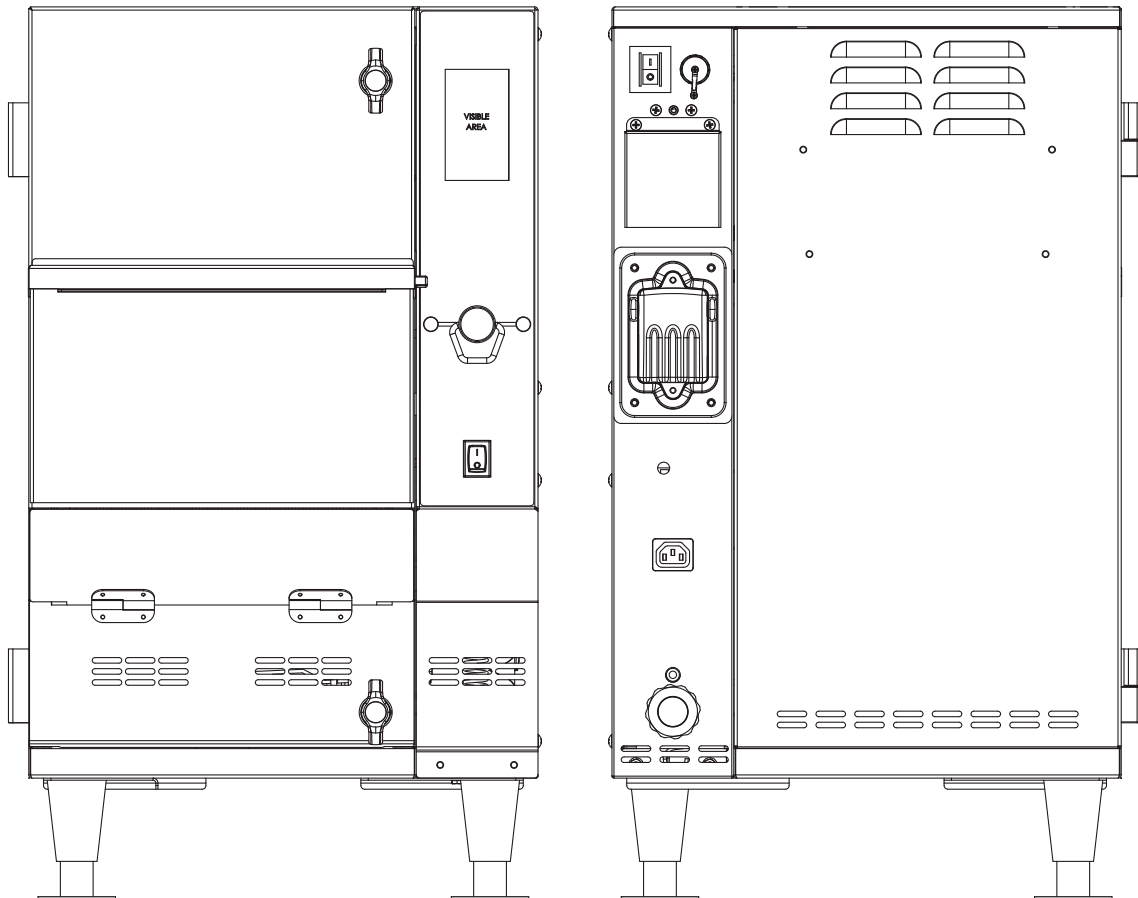
POINTS DE VENTE ACCESSOIRES (MODÈLES NORD-AMÉRÉRICAINS)

Votre PFA est équipé de d'une (1) sortie de lampe chauffante (modèles N.A. uniquement) qui ne peut accepter qu'une lampe chauffante approuvée par Perfect Fry. La lampe chauffante avant pour le PFA est évaluée à 400W (240V/ 2A).

MISE EN GARDE

Débranchez la friteuse de l'alimentation électrique avant de tenter l'installation d'une lampe chauffante Perfect Fry. La lampe chauffante est destinée à être utilisée uniquement sur l'équipement Perfect Fry équipé et marqué d'une lampe chauffante.

UN INTERRUPTEUR CONTRÔLE L'ALIMENTATION DE LA LAMPE CHAUFFANTE DU PANNEAU AVANT.

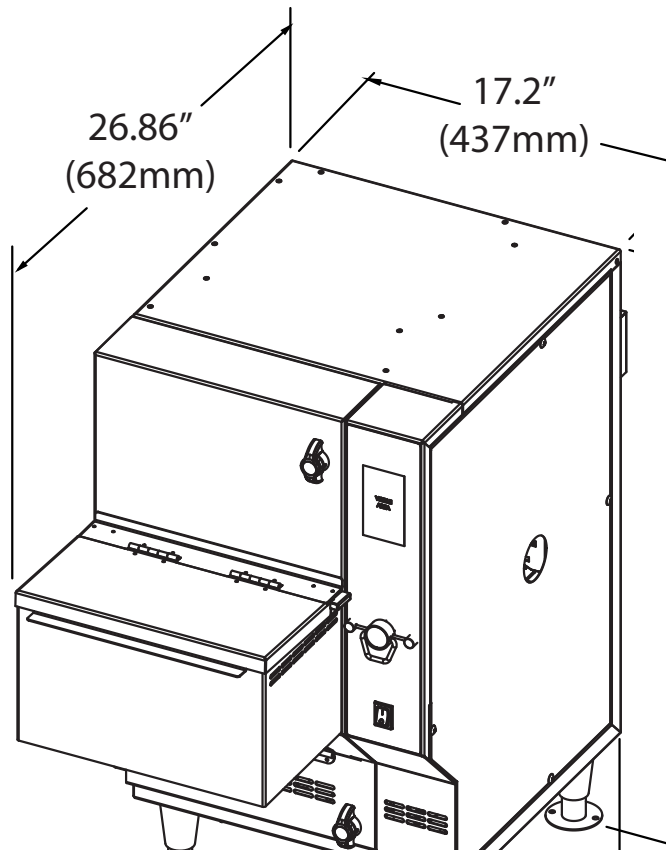


PRÉPARER LA ZONE DE COMPTOIR

Dégagez de l'espace pour votre friteuse PFA sur le comptoir. Se reporter à la figure suivante pour les exigences relatives aux produits et aux exigences de dédouanement.

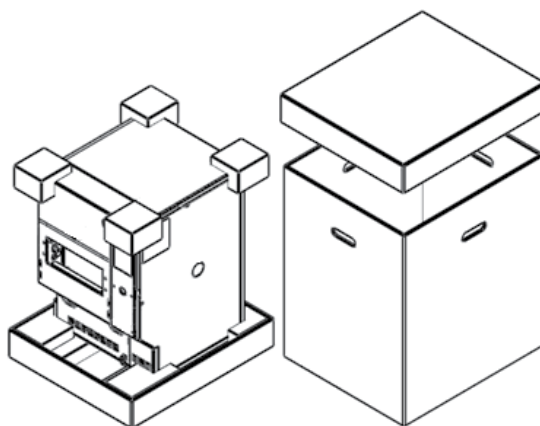
Autorisations :

- 1 » sur les côtés
- 2 » sur le dos
- 0 » sur le dessus



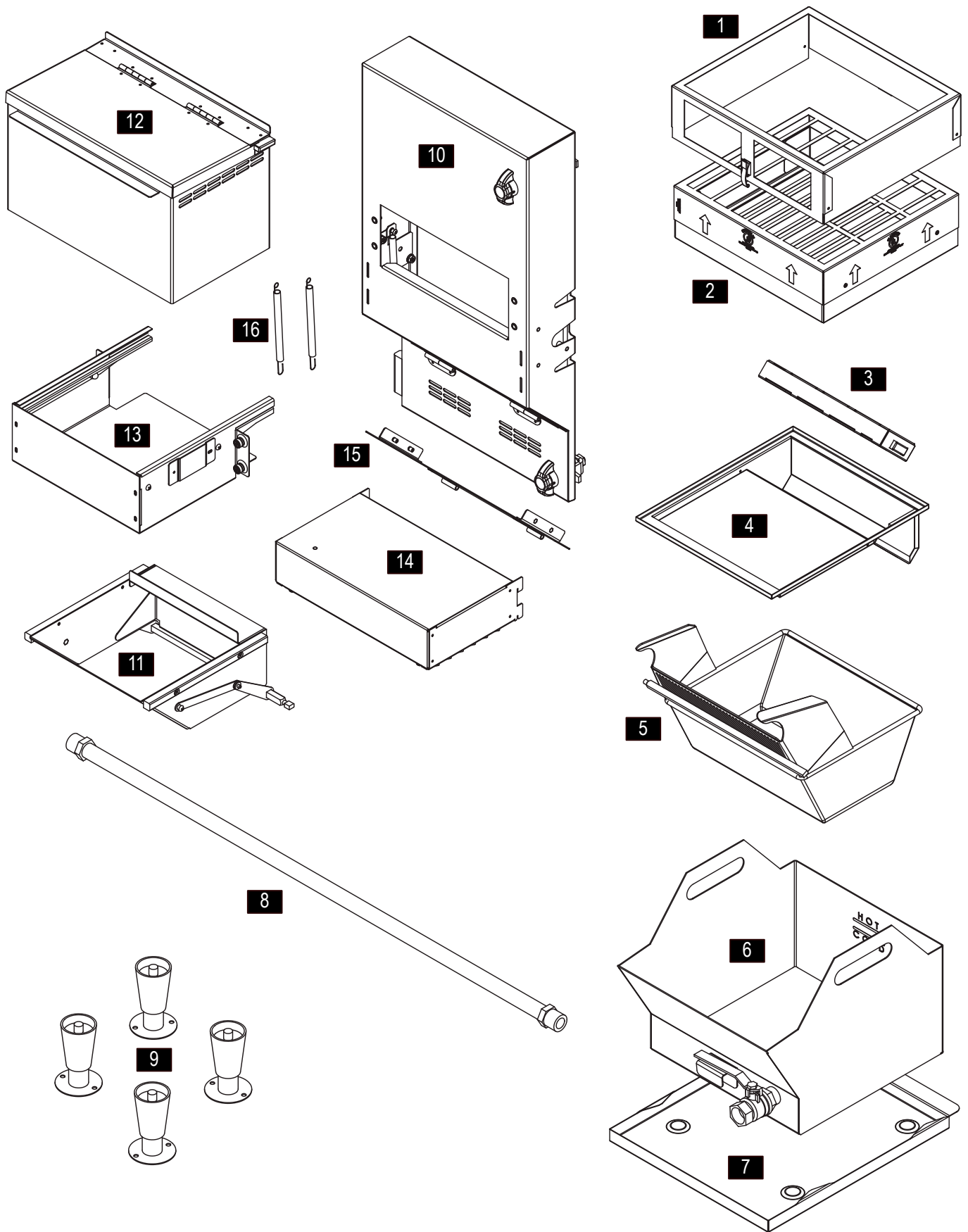
DÉBALLER

1. Couper les sangles sur la boîte d'expédition.
2. Enlever le dessus et le corps de la boîte
3. Enlevez l'emballage extérieur en plastique et gardez la boîte avec les coins et les côtés en mousse
4. Enlevez tous les rembourrages et pièces de mousse



5. Cochez la case une fois la pièce retirée

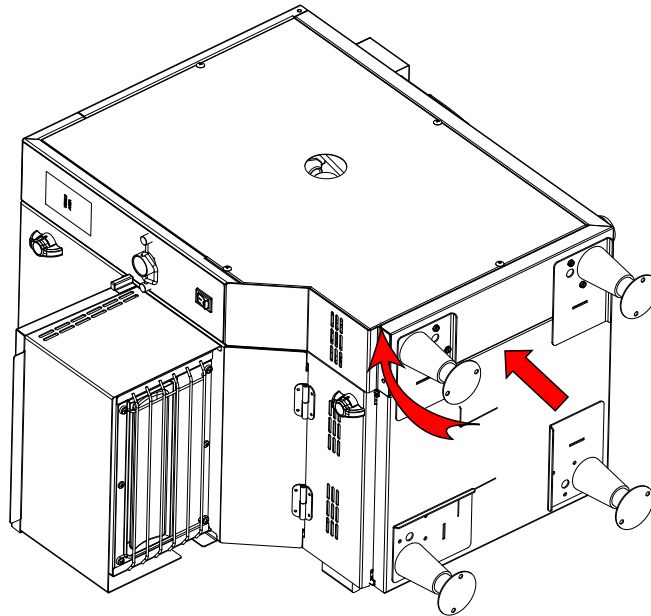
- 1** Cage Filtre d'Air
- 2** Cartouche Filtre d'Air
- 3** Filtre à Graisse
- 4** Cabaret Filtre à Graisse
- 5** Panier
- 6** Bac d'Huile
- 7** Cabaret de Déversement d'Huile
- 8** Tuyau d'Huile
- 9** Jambe (x4)
- 10** Panneau Avant
- 11** Pelle et Tiroir Rampe d'Accès
- 12** Couverture du Tiroir
- 13** Manche du Tiroir
- 14** Lampe Chauffante (facultatif)
- 15** Rampe d'Accès du Panier
- 16** Ressorts pour Rampe d'accès (x2)



6. Inclinez l'unité Perfect Fry d'un côté et installez deux (2) jambes réglables, répétez le processus pour l'autre côté

⚠ MIS EN GARDE

N'utilisez pas votre PERFECT FRY sans jambes.



7. Soulevez votre unité Perfect Fry sur le comptoir et ajustez les jambes au besoin.

⚠ MIS EN GARDE

Votre Perfect Fry pèse 135 lb (61 kg). Soulevez-le soigneusement avec vos jambes et placez-le dans son emplacement final.

8. S'assurer que les bouchons d'extincteur sont maintenus en place
9. Passez à la section ASSAMBLAGE de la page suivante.

ASSAMBLAGE

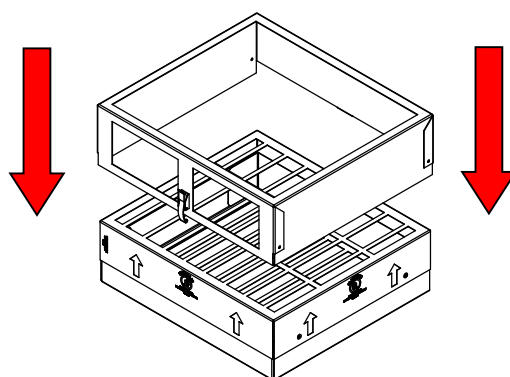
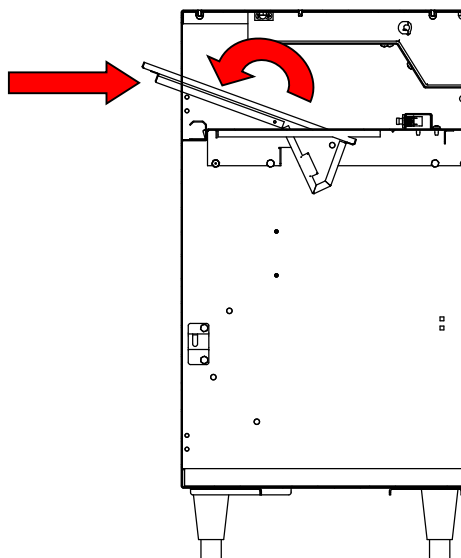
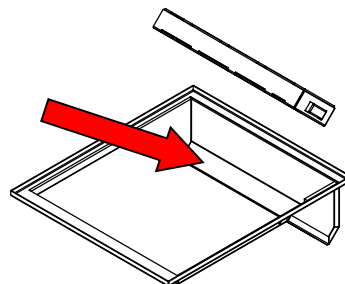
1. Nettoyez les pièces et l'intérieur de l'armoire (toutes sauf la cartouche de filtre à air)
 - a. Laver à l'eau chaude savonneuse
 - b. Rincer à l'eau chaude
 - c. Rincer avec une solution de vinaigre (une partie de vinaigre pour deux parties d'eau)

MIS EN GARDE

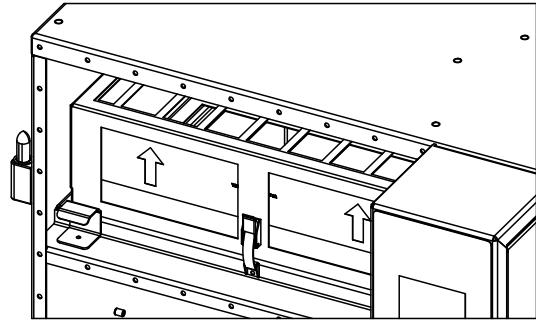
La lampe chauffante ne doivent PAS être immergées dans de l'eau ou un autre liquide.

2. Installez le filtre à graisse dans le bac à filtre à graisse
Remarque: l'aimant doit être sur le côté droit
3. Installez le filtre à graisse/bac à graisse dans le compartiment du filtre en le glissant le long des rails et vers l'arrière.
4. Ajustez la cage de filtre à air sur la cartouche de filtre à air.

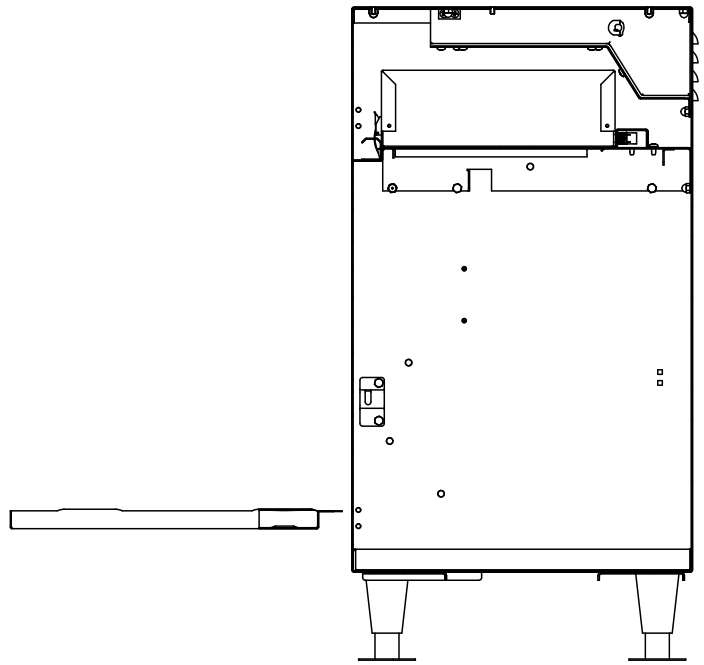
Remarque: Assurez-vous que les flèches pointent vers le haut.



- Faites glisser la cartouche de filtre à air fermement dans le compartiment du filtre et fixez-la avec un loquet.

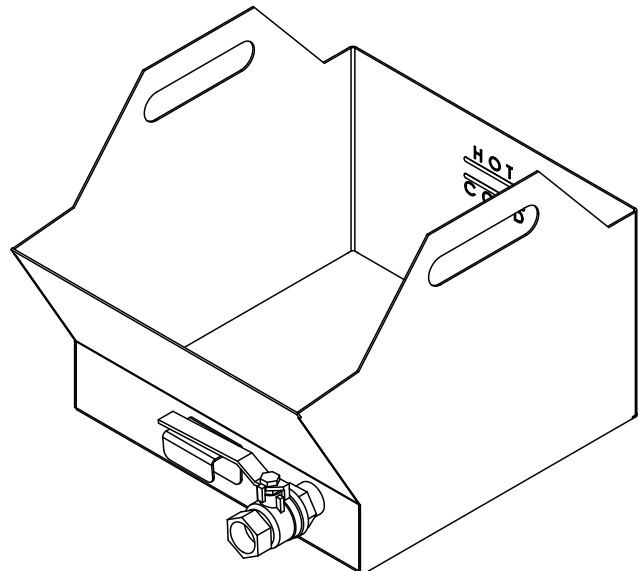


- Installez le bac de déversement dans le compartiment de cuisson inférieure. **Note the lip goes towards the back of the unit.**

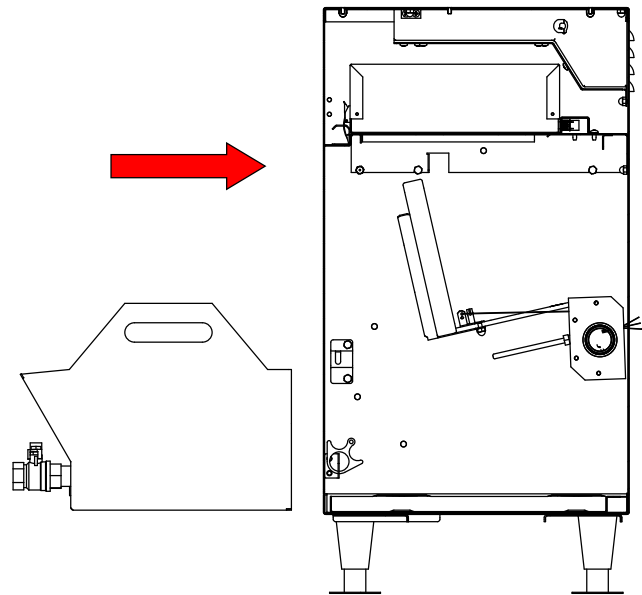


- Your new Perfect Fry Fryer features a pivoting element to allow the vat to be removed easily for cleaning. To remove the vat, lift the element into its raised position. To do this, open the door, find the pulley system mounted to the left side of the unit. Pull the handle, and hook it around the pull catch in the lower left corner of the front of the unit. The vat may need to be shifted forward as the element swings up. The spill tray may be removed or installed with the vat out of the unit and the element raised.

To lower the element, ensure the vat is in place, unhook from the catch and lower down slowly, again the vat may need to be shifted forward or back to allow the element to sit all the way down. The fryer will not heat if the element is in the raised position.

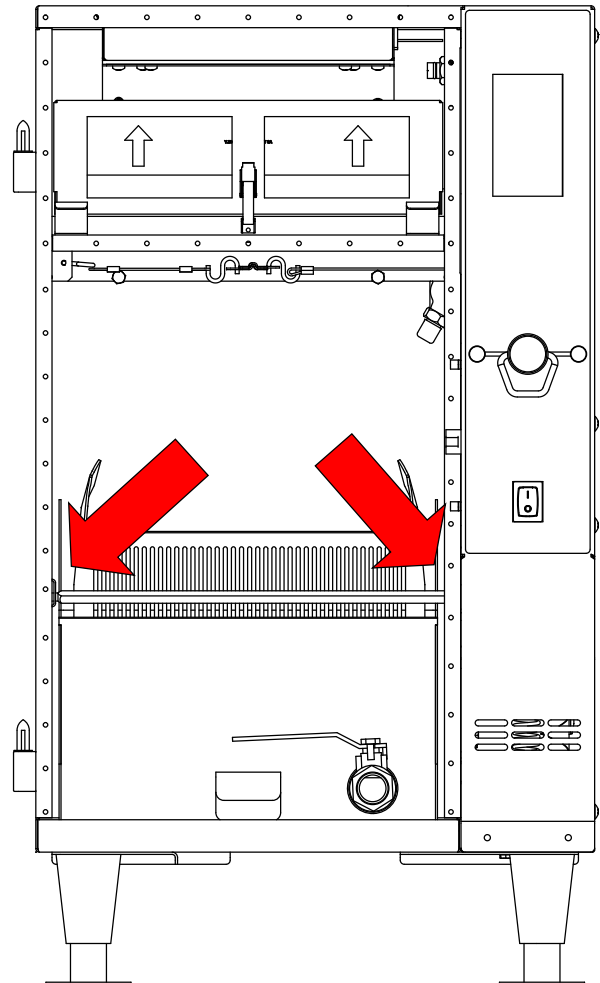


8. Versez l'huile de friture dans le bac. Remplir jusqu'à la marque de niveau **COLD**. Utilisez de l'huile de cuisson de friteuse de qualité commerciale. NE PAS TROP REMPLIR.

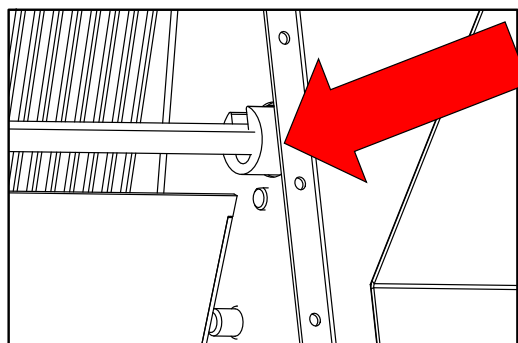


9. Installation du Panier

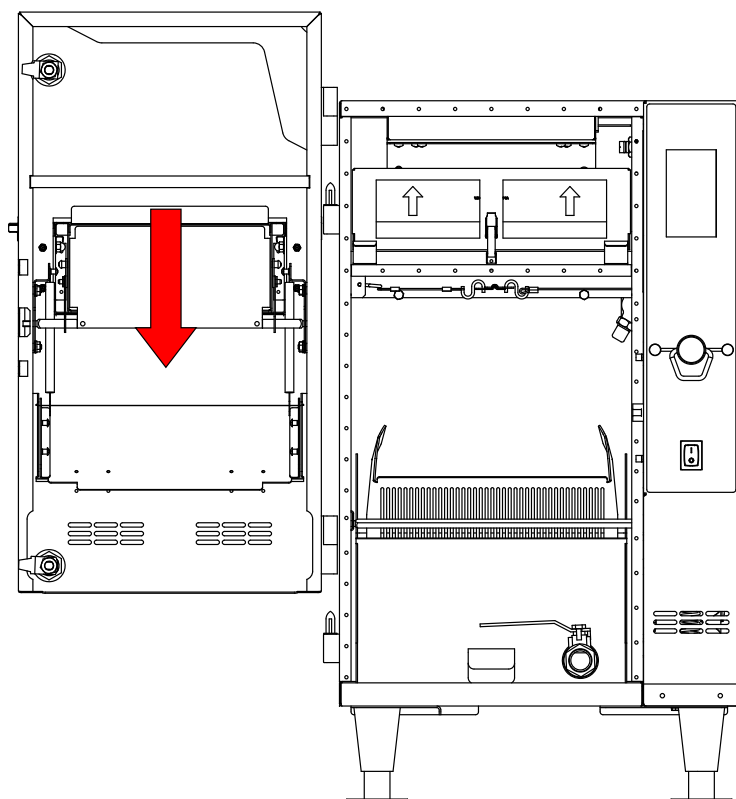
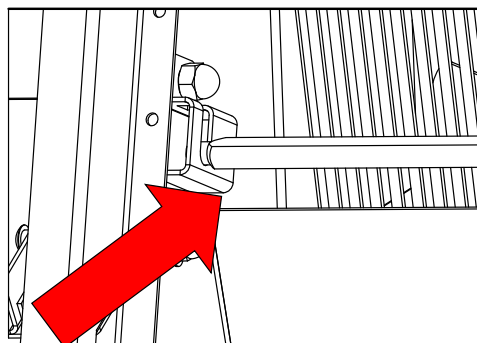
- a. Inclinez le panier vers l'avant et manœuvrez la tige au-delà des brides de l'armoire



b. Installer la tige dans la fente de pivot - côté gauche



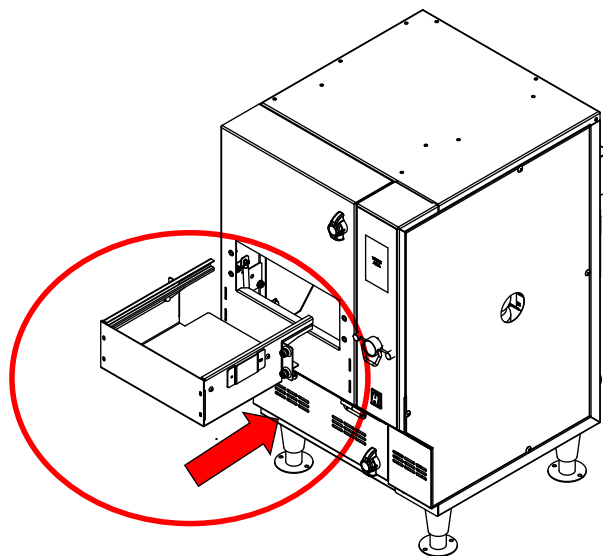
c. Installer la tige dans le coupleur de moteur - côté droit



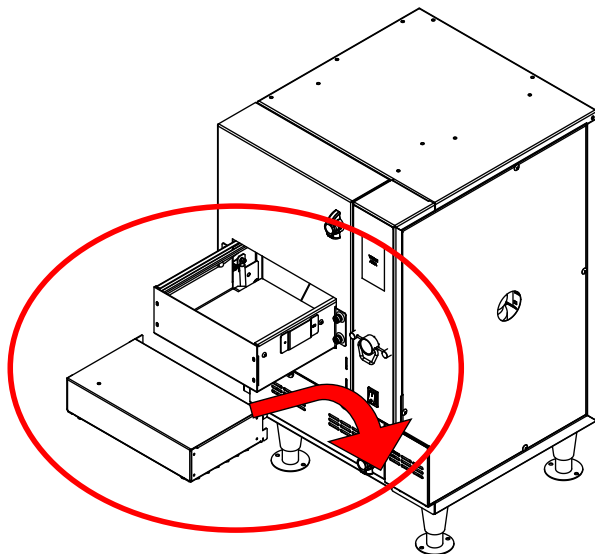
10. Installez le panneau avant à l'aide de charnières de levage et fermez le panneau avant. **Rotate latches 180° clockwise to secure in place.**

11. Installez le manchon du tiroir à l'aide de quatre (4) visse captives. Serrez solidement.

REMARQUE: Le bas du manchon du tiroir doit être bien assis sur le panneau avant

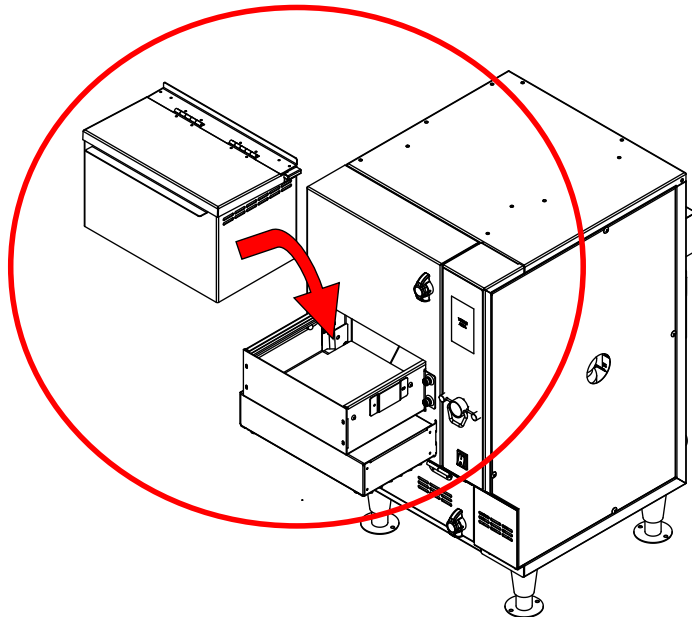


12. Installez une lampe chauffante. Connectez le filage aux connecteurs sur le côté gauche de la lampe chauffante et à l'arrière de la friteuse (sortie accessoire 1).

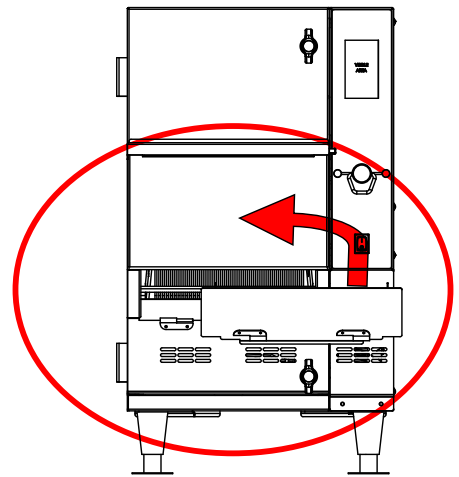


13. Installer la couverture du tiroir

REMARQUE: Les onglets à l'intérieur de la couverture doivent s'insérer dans les fentes sur les côtés du manchon du tiroir

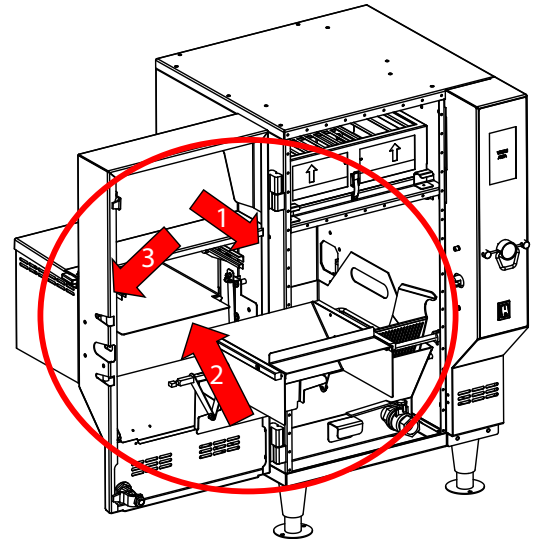


14. Installez la rampe du panier à l'aide de charnières. Installez des ressorts de rampe de panier sur les supports fournis. Pour la circulation de l'air et l'assainissement approprié, la rampe de panier doivent toujours être installées..

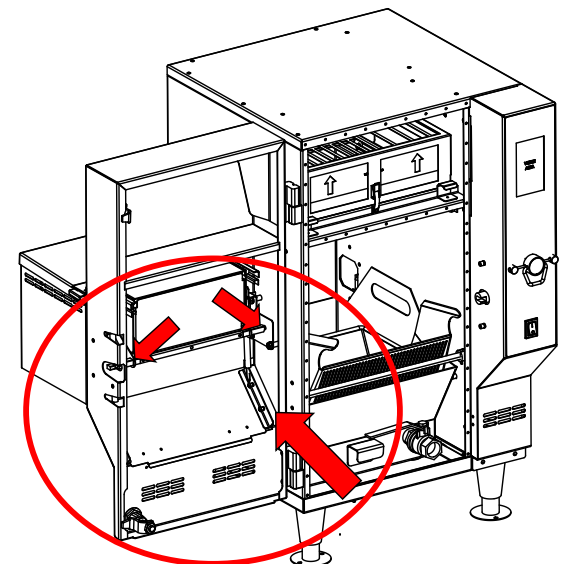


15. To install the shovel:

- Insert the round end of the cross shaft into the hole on the right side of the door wall (as viewed from the inside of the door)
- Maneuver the left slide with the rectangular drive into the open slot on the left. Rotate the back door of the shovel so it points down, this will ensure the linkage actuates properly.
- Align the rails on the shovel body with the openings on the drawer body and slide the shovel forward.



16. As the shovel moves forward the back door should rotate upwards, ensure the long tabs are inside the shovel as closes. Push the shovel all the way forward into the drawer.



17. Rotate 180° clockwise to secure in place.

18. The USB port for this unit is located next to the circuit breaker on the back of the unit. This is used to log diagnostic information, import or export recipe and control information. Keep the screw top in place when not in use to ensure the port stays clean.

19. There is a circuit breaker located in the upper right corner on the back of the unit, this must be turned on for the unit to operate.

NETTOYAGE

ENTRETIEN QUOTIDIEN

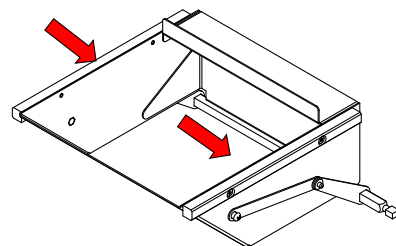
MIS EN GARDE

Ne débranchez pas la friteuse et assurez-vous toujours que la friteuse est éteinte.

MIS EN GARDE

Ne touchez pas le bac d'huile ou l'huile à moins d'être sûr qu'il a refroidi.

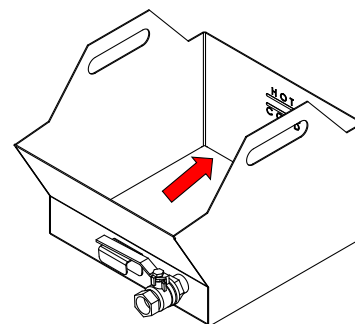
1. Essuyez le panier avec une serviette en papier pour enlever les miettes et les particules de nourriture.
2. Essuyez les miettes, l'huile et toute autre matière alimentaire de l'intérieur du tiroir à l'aide d'une serviette en papier.
3. Nettoyez à l'extérieur de la friteuse avec un bon nettoyant en acier inoxydable et essuyez-le.



MIS EN GARDE

Ne nettoyez pas l'extérieur ou toute autre pièce en acier inoxydable à l'aide de nettoyants abrasifs.

4. Vérifiez le niveau d'huile à l'arrière de la cuve pour vous assurer qu'il est jusqu'à la ligne froide (au tempérament de la pièce). Si ce n'est pas le cas, ajoutez de l'huile au besoin. Remplacez l'huile de cuisson une fois par semaine ou plus souvent si nécessaire. Utilisez une **HUILE DE CUISSON FRITE DE QUALITÉ COMMERCIALE**.



ENTRETIEN HEBDOMADAIRE

MIS EN GARDE

Ne débranchez pas la friteuse et assurez-vous toujours que la friteuse est éteinte.

MIS EN GARDE

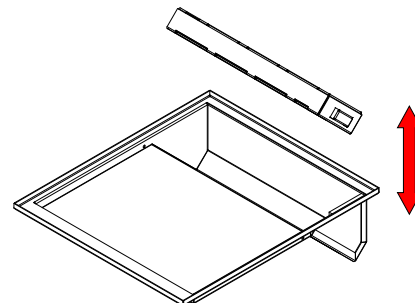
Ne touchez pas le bac d'huile ou l'huile à moins d'être sûr qu'il a refroidi.

1. Ouvrez le panneau avant en soulevant et en tournant les loquets. Retirez les pièces du tiroir et lavez-les à l'eau savon et à l'eau chaude. Bien rincer à l'eau chaude et sécher.
2. Retirez la cartouche de filtre à air et mettez de côté (pour le remplacement, reportez-vous à la section « Étapes pour remplacer la cartouche de filtre à air » à la page 22).

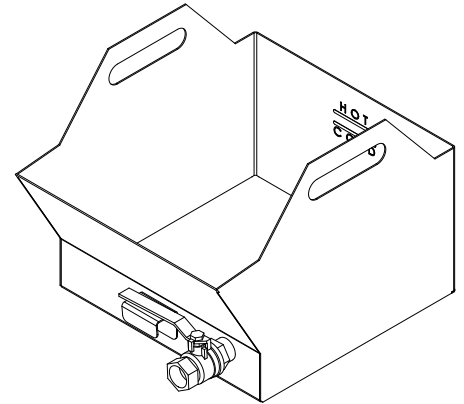
MIS EN GARDE

Ne l'avez pas la cartouche de filtre à air.

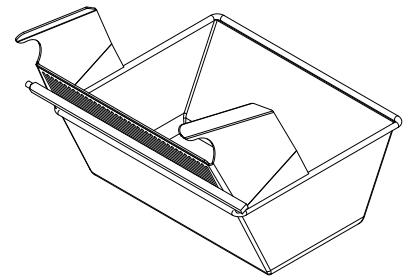
3. Retirez le bac à filtre à graisse de l'armoire. Retirez le filtre à graisse du cabaret et égouttez toute huile qui s'est accumulée. Lavez les deux parties à l'eau savonneuse et chaude. Bien rincer à l'eau chaude et sécher. any oil that has accumulated. Wash both parts in soap and hot water. Rinse well in hot water and dry.



4. Fixez le tuyau d'huile et égouttez l'huile de cuisson de la cuve dans des récipients pour le démonter. Ayez des contenants vides à portée de main pour l'élimination appropriée de l'huile de cuisson usée. Une entreprise de rendu peut aider à l'élimination appropriée.
5. Retirez le chariot élévateur, le bac d'huile et le module de chauffage (image à droite). Vaporisez les pièces avec un nettoyant pour fourneau, joignez-les avec un sac en plastique pendant au moins une heure ou laissez passer la nuit si possible. Laver au savon et à l'eau chaude et bien rincer à l'eau chaude. Rincer les parties dans une solution de: 1 partie de vinaigre blanc [5% d'acide acétique] et 2 parties d'eau. **Le rinçage au vinaigre est très important.** Il neutralise les résidus de savon qui provoquent la dégradation de l'huile moussant. Les résidus de savon assombrissent l'huile et réduisent considérablement ses performances. Nettoyer les pièces de rinçage à l'eau.



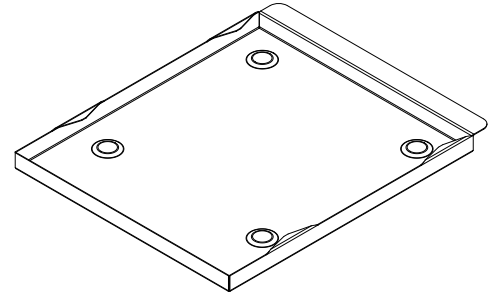
6. Enlevez le plateau de déversement et égouttez toute huile qui s'est accumulée. Laver au savon et à l'eau chaude. Bien rincer à l'eau chaude et sécher.
7. Une fois les composants intégraux enlevés, nettoyez les compartiments de cuisson et de filtre avec du savon de coupe à la graisse ou du nettoyant pour four si nécessaire. Rincer avec un chiffon humide et sécher.



MIS EN GARDE

Ne pulvérisez pas de connecteur femelle.

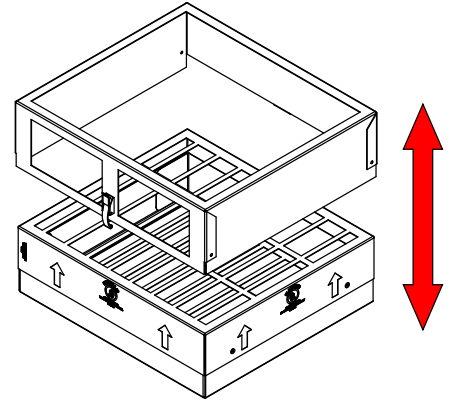
8. Nettoyez le comptoir et les surfaces externes.
9. S'assurer que les bouchons de soufflage des buses d'extincteur sont maintenus en place.
10. Réinstallez toutes les pièces.



ENTRETIEN PÉRIODIQUE

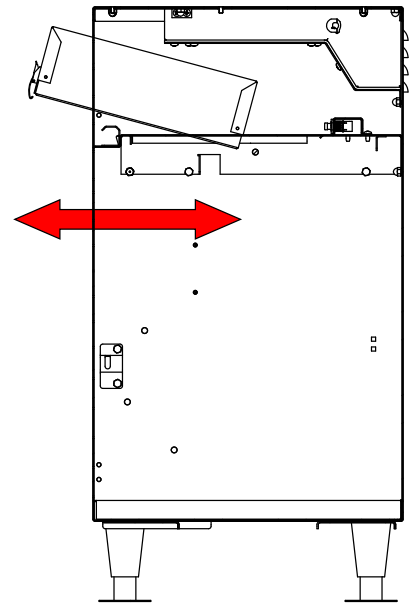
Remplacement de la cartouche de filtre à air

- Remplacez la cartouche de filtre à air au moins une fois tous les 2 mois, plus souvent pour une utilisation à plus grand volume. Le remplacement est plus sûr et plus facile lorsque la friteuse est fraîche plutôt que chaude.
- Seuls les filtres PERFECT FRY peuvent être utilisés dans votre unité Perfect Fry.



Étapes pour remplacer la cartouche de filtre à air

1. Ouvrir le panneau avant en soulevant et en tournant les loquets
2. Relâchez le loquet de la cage du filtre à air et retirez la cage du filtre à air et le réfrigérateur de voiture de filtre à air du compartiment filtrant
3. Retirez l'ancienne cartouche de filtre à air usagée de la cage du filtre à air.
4. Essuyez la cage du filtre à air propre.
5. Ajustez la cage de filtre à air sur la nouvelle cartouche de filtre à air et écrivez la date sur la cartouche.(↑↑ Flèches vers le haut)
6. Installez la cage de filtre à air et la nouvelle cartouche de filtre à air fermement dans le compartiment du filtre et loquet en place.
7. Fermez le panneau avant et fermez le loquet.



Extincteur automatique PFS

- L'extincteur automatique PFS doit être inspecté mensuellement par le propriétaire ou l'exploitant et semestriellement par le personnel de service autorisé conformément à la norme NFPA 17A. Il est important qu'un programme d'entretien soit mis en place avec une entreprise de services d'incendie locale pour s'assurer que les codes de compétence locaux sont respectés. Veuillez-vous référer à la section EXTINCTEUR AUTOMATIQUE PFS de ce manuel pour plus d'informations.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

CONSEILS SUR LA FRITURE

DE LA BONNE NOURRITURE EN MOINS DE TEMPS

- **Utilisez de l'huile de friture commerciale de première qualité.** Les huiles de canola et de soja sont recommandées. N'utilisez pas les huiles de cuisson de votre supermarché local. Les huiles de mauvaise qualité peuvent raccourcir la durée de vie de la cartouche de filtre à air.
- **Gardez les aliments congelés jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être frits** Le produit congelé absorbera moins d'huile pendant le processus de cuisson.
- **Enlevez la glace des aliments.** La glace entraîne des débordements et des déversements d'huile hors de la cuve.
- **Minimisez l'humidité** L'excès d'humidité prolonge le temps de cuisson. L'eau, la glace, le sucre et la panure contribuent tous à raccourcir la durée de vie de l'huile

MINIMISER L'HUMIDITÉ

RÉDUIRE LE TEMPS DE CUISSON

MAXIMISER LE PROFIT

- **Essayez de réduire la quantité de panure qui tombe de la nourriture.** La panure contient souvent du sucre et d'autres ingrédients qui réduiront la durée de vie de l'huile et assombriront l'apparence des aliments. Envisagez de filtrer l'huile pour éliminer les particules de panure.
- **Ne remplissez pas trop le tiroir.** L'excès de nourriture peut ne pas être cuit correctement

QUESTIONS COURANTES

- **Quelle quantité d'huile utiliser?**

Le PERFECT FRY a une capacité de 2,9 gallons (11L) d'huile. Remplissez le bac d'huile jusqu'à la ligne froide uniquement.

- **Combien faire frire?**

Remplissez le tiroir en haut seulement. Le tiroir a une capacité approximative de 3 lb (1,5 kg) de produit par cycle. Ce que vous pouvez tenir dans le tiroir est ce que vous pouvez faire frire.

- **Quelle est la plage de température idéale pour la cuisson?**

La plage de température idéale pour le produit de cuisson se situe entre 350 ° F et 360 ° F (177 ° C et 182 ° C). Le réglage de défaut d'usine pour la température de cuisson est de 350 ° F (177 ° C).

- **Les aliments congelés devraient-ils être décongelés?**

NE DÉCONGELEZ PAS LES ALIMENTS SURGELÉS! Seuls les aliments congelés doivent être mis directement dans la friteuse afin de minimiser l'humidité.

- **Puis-je recongeler les aliments surgelés?**

NON, ne recongelez pas les aliments surgelés. Les aliments qui sont recongelés peuvent absorber plus d'huile, ce qui se traduira par un produit sec, cassant et insipide.

FAITS SUR L'HUILE

L'huile de friture est spécialement formulée pour résister à des températures élevées. Pour cette raison, vous devez vous assurer que vous utilisez le bon produit. La graisse végétal liquide est produit par plusieurs entreprises; l'huile a un additif et / ou a été formulée pour augmenter les performances lors d'une utilisation à haute température.

N'UTILISEZ PAS D'HUILE RECOMMANDÉE POUR LA SALADE ET LA FRITURE À LA FOIS!

Remplissez le bac d'huile jusqu'à la ligne froide uniquement. L'huile se dilate à mesure qu'elle chauffe et si elle est trop remplie, le fond du panier restera dans l'huile lorsqu'il est en position élevé.

Combien faire frire?

- Remplissez le tiroir. Ne remplissez pas trop le tiroir.
- Gardez le tiroir et le panier propres et exempts de panure.
- Enlevez les cristaux de glace ou l'excès d'eau avant de les faire frire.
- Ne pas saler ou assaisonner avant de faire frire.
- Enlever le surplus et/ou la pâte avant de faire frire.
- Ne laissez pas les aliments congelés décongeler avant leur friture.
- Égouttez les aliments frits avant de les servir.

À quel point chaud est TROP chaud?

La plage de température de friture idéale se situe entre 350 °F et 360 °F (177 °C et 182 °C). Le paramètre par défaut d'usine est 350 ° F (177 ° C). Lors de la friture à une température trop basse, les aliments absorbent plus d'huile, ce qui augmente la consommation d'huile.

Consommation excessive d'huile ?

Le produit frit absorbe l'huile. Les raisons possibles à cela incluent:

- Excès de panure ou de pâte, secouez l'excès avant de les faire frire.
- Laissez le panier s'écouler plus longtemps, ajustez le temps de vidange.
- On laisse les aliments décongeler avant d'être frits.

Nettoyer votre friteuse?

- Reportez-vous à la section Nettoyage de ce manuel du propriétaire. N'oubliez pas de nettoyer le panier et le tiroir tous les jours.

Filtrer votre huile?

La procédure la plus importante que vous pouvez faire est de maintenir l'huile, en prolongeant sa durée de vie:

- Filtrer au moins une fois par jour, de préférence à la première heure du matin lorsque l'huile est à température ambiante.
- Le filtrage élimine tous les contaminants de la cuisson des jours précédents.
- Nettoyez la cuve d'huile.

Points à retenir :

- Nettoyez la chambre de cuisson au moins une fois par semaine et rincez-la soigneusement.
- Filtrez l'huile tous les jours.
- Ne pas surchauffer l'huile.
- Utilisez le mode veille lorsque cela est possible.
- Ne pas saler le produit avant la friture.
- Enlevez les cristaux de glace et l'humidité avant de les faire frire.
- Maintenez le niveau d'huile dans le bac, vérifiez qu'il est souvent à la ligne chaude.
- L'huile est morte lorsque la mousse apparaît continuellement à la surface de l'huile

Votre huile, le goût de votre produit et vos clients dépendent de vous.

Si la température de l'huile est trop élevée, la nourriture cuira à l'extérieur et l'intérieur sera insuffisamment cuit. Lorsque l'intérieur est cuit complètement, l'extérieur sera exagéré ou brûlé. La température plus élevée fera également en sorte que l'huile se décomposera plus rapidement et fumera.

Pendant les périodes de ralentissement, profitez du mode veille qui permet à l'huile de refroidir à 275 ° F (135 ° C), prolongeant la durée de vie de l'huile et réduisant les coûts énergétiques tout en permettant une rapidité récupérer le temps au besoin.

La température de l'huile ne doit pas être ajustée lors de la cuisson de différents produits. Ajustez plutôt le temps de cuisson.

Aliments congelés

Mettez les aliments congelés directement dans la friteuse. **NE DÉCONGELEZ PAS LES ALIMENTS SURGELÉS!** Éponger l'excès d'eau de la nourriture avant de faire frire. Enlevez les cristaux de glace qui peuvent se trouver au fond du sac de produits.

L'HUILE ET L'EAU NE SE MÉLANGENT PAS! L'eau réagit avec l'huile et la fait décomposer rapidement, ce qui entraîne l'assombrissement, le fumage et la moussage (un processus appelé hydrolyse). L'excès d'eau dans l'huile peut causer les problèmes suivants

- Baisse de température inutile signifiant des temps de cuisson plus longs.
- Plus de consommation d'énergie pour maintenir la température de cuisson.
- Éclaboussures excessives à l'intérieur de la friteuse entraînant un gâchis pour nettoyer.
- Diminution de la durée de vie du filtre à air et de l'huile.

Regeler les aliments surgelés ?

Les aliments congelés doivent être frits congelés. Les aliments qui sont recongelés peuvent absorber plus d'huile et rendre vos aliments frits goût gras. Les aliments recongelés forment de la glace excessive et ces cristaux de glace peuvent lier des morceaux de nourriture ensemble provoquant l'agglutination.

- FAITES TOUJOURS FRIRE LES ALIMENTS CONGELÉS.
- NE JAMAIS REGELER les aliments décongelés
- RETIREZ les cristaux de glace du produit avant de les faire frire.
- N'ACCEPTÉZ PAS les produits décongelés ou regelés du fournisseur.

Moussage excessif?

La principale raison du moussage est un mauvais rinçage de la cuve d'huile après le nettoyage:

- Pour éliminer les résidus de savon, rincer 3 fois à l'eau après nettoyage ou neutraliser avec une solution d'eau et de vinaigre (1 partie de vinaigre blanc à 2 parties d'eau).
- Prenez soin de votre huile; utilisez le mode veille pendant les périodes de ralentissement. Les températures élevées et l'oxygène contribuent à la dégradation de l'huile. Filtrer l'huile et nettoyer la cuve au moins une fois par jour lorsque vous utilisez des produits fortement panés.

Tabagisme excessif / Assombrissement de l'huile?

- L'huile est trop chaude, vérifiez la température.
- Un filtrage inadéquat, une panure ou une accumulation de pâte dans le bac provoque une dégradation de l'huile, donnant aux aliments un goût amer.
- La teneur en humidité est trop élevée. N'utilisez que des produits surgelés précuits. N'oubliez pas d'enlever les cristaux de glace.

Graisse d'aliments imbibés?

- On laisse les aliments congelés décongeler avant d'être frits.
- L'huile est dans les stades avancés de la dégradation, remplacer immédiatement.
- La température de l'huile est trop basse, vérifiez la température.
- Le produit a trop de panure ou de pâte, enlever l'excès

Les Aliments Ne Brunissent Pas Correctement?

- L'huile nouvelle peut ne pas brunir le produit; vérifiez à nouveau la couleur après quelques chargements de panier.
- Trop de produit est dans le panier; ne remplir pas plus haut que la ligne de remplissage.
- Le produit ne fait pas frire assez longtemps, suivez les temps de cuisson suggérés par les fabricants.
- La température de l'huile est trop basse, vérifiez la température de l'huile.
- Le produit est la friture en excès de mousse.
- Le niveau d'huile est trop bas, vérifiez le niveau d'huile.

Panne d'huile prématurée?

- L'huile est à pleine température pendant les périodes de ralentissement, utilisez le mode veille.
- Le pétrole est contaminé. N'utilisez jamais de brosses métalliques, de tampons en cuivre ou de la laine d'acier pour le nettoyage. Utilisez une brosse à poils durs et l'huile de filtre régulièrement. Rincer avec une solution de vinaigre d'eau.
- Voir aussi la section; **À QUEL POINT LA CHALEUR EST-ELLE TROP CHAUDE?**

Les déclarations utilisées dans la section FAITS SUR L'HUILE sont tirées de:

- Industrie des services alimentaires NAFEM
- Fondation de recherche sur le canola
- Sysco Oil Publication

DÉMARRAGE

En allumant le Perfect Fry, le système de contrôle démarrera sur un écran affichant le logo Perfect Fry et une invitation à appuyer sur l'écran pour continuer. En appuyant sur l'écran, l'unité passera à une brève vérification du système, en s'assurant que toutes les fonctions sont prêtes à l'emploi.

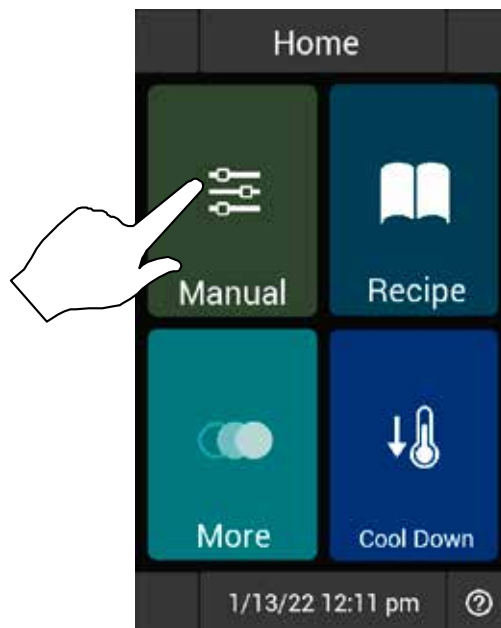
Une fois la vérification du système terminée, l'écran d'accueil s'affiche.



À partir de cet écran, vous pourrez accéder à vos modes de friture primaires ainsi qu'aux fonctionnalités supplémentaires de l'unité Perfect Fry®. Pour commencer à chauffer l'appareil, la friture manuelle ou de recette doit être sélectionnée

FRITURE EN MODE MANUEL

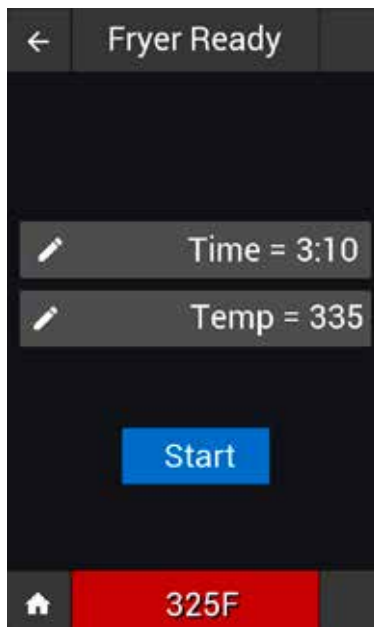
1. Dans l'écran d'accueil, sélectionnez la vignette de friture manuelle.



2. L'écran de préchauffage s'affiche

- Sélectionnez DURÉE pour définir LA DURÉE de friture souhaitée.
- Sélectionnez TEMP pour définir la température d'huile souhaité.
- La barre rouge inférieure affiche la progression du chauffage vers la température souhaitée. Pour voir la température actuelle de l'huile, appuyez sur la barre rouge. La température actuelle de l'huile sera affichée en jaune.

3. Lorsque l'huile a atteint la température de réglage, l'unité sonne et l'écran PRÊT s'affiche.



4. Appuyez sur la touche DÉMARRÉ. L'unité invitera l'opérateur à charger le produit.

La PFA reconnaît l'ouverture et la fermeture de la couverture du tiroir comme une indication qu'un produit a été chargé. Une fois qu'un produit a été chargé, le tiroir se rétracte, déplaçant le produit dans le panier à frire. La minuterie commence à compter à rebours. Le produit se déchargera automatiquement lorsque le temps de friture sera écoulé.

5. Une fois terminé, RÉPÈTE peut être sélectionné pour lancer un autre cycle de friture dans les mêmes conditions, ou sélectionnez ANNULER pour revenir à l'écran DURÉE & TEMPÉRATURE.

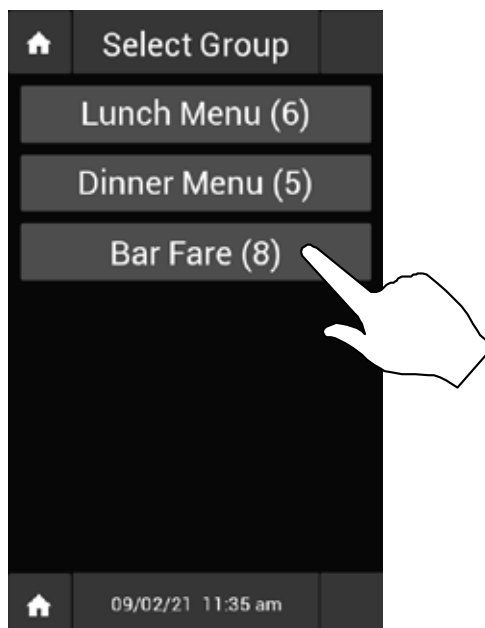
FRITURE EN MODE RECETTE

1. À partir de l'écran d'accueil, appuyez sur la touche RECETTE.

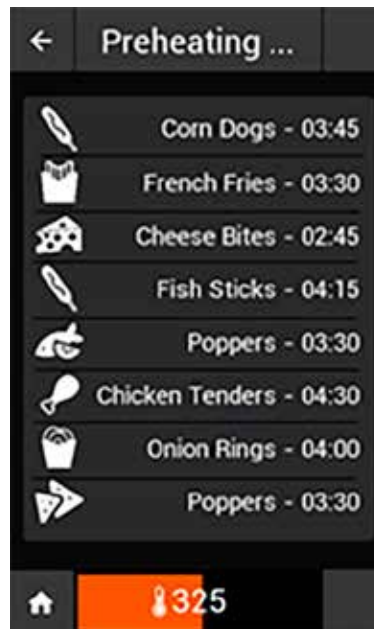


2. L'écran GROUPES s'affiche. Cet écran répertorie tous les groupes disponibles. Sélectionnez le groupe souhaité.

Un groupe est composé de recettes avec la même température d'huile souhaitée. Plus d'informations sur la modification des recettes et des groupes peuvent être trouvées dans les sections respectives de ce manuel.



3. Le contrôle affiche l'écran PRÉCHAUFFAGE. Cet écran répertorie toutes les recettes disponibles au sein du groupe.
- La barre rouge inférieure affiche la progression du chauffage vers le point de consigne de la température. Pour voir la température d'huile actuelle, appuyez sur la barre rouge. La température actuelle de l'huile sera affichée en jaune.



4. Une fois que l'huile a atteint la température prédéfinie et est prête à frire, la commande affiche l'écran SÉLECTIONNER UNE RECETTE.

Les icônes de chacune des recettes du groupe sont affichées en haut de l'écran. Sélectionnez le produit souhaité à l'aide de l'une des suivantes

- **Glisser et déposer** : Appuyez, maintenez enfoncé et faites glisser l'icône du produit souhaité vers la zone Sélectionner une recette de l'écran. Libérez l'image dans cette zone pour attribuer la recette.
- **Sélectionnez & Attribuer** : sur l'icône du produit pour mettre en surbrillance la vignette. Une fois la vignette mise en surbrillance, sélectionnez la zone Sélectionner une recette pour affecter la recette.



5. Une fois qu'un produit a été affecté, l'unité vous invite à CHARGER LE PRODUIT.

La PFA reconnaît l'ouverture et la fermeture du couvercle du tiroir d'alimentation comme une indication qu'un produit a été chargé. Une fois qu'un produit a été chargé, le tiroir se rétracte, déplaçant le produit dans le panier à frire. La minuterie commence à compter à rebours. Le produit se déchargera automatiquement lorsque le temps de friture sera écoulé.

6. Une fois terminé, le bouton RÉPÈTE peut être sélectionné pour lancer un autre cycle de friture dans les mêmes conditions, ou sélectionnez ANNULER pour revenir à l'écran SÉLECTIONNER UNE RECETTE.



ALEVINS RAPIDES

Une fois qu'un produit a été chargé dans l'huile, l'unité fournira la possibilité de préparer le prochain produit pour la friture.

1. Pendant qu'un produit est en train de frire, Sélectionnez la recette suivante apparaîtra sous la minuterie de friture actuelle.
2. L'écran SÉLECTIONNER UNE RECETTE s'affiche. Sélectionnez la recette suivante souhaitée.

La sélection d'une recette à cette position vous invitera à charger. Une fois chargé, cette friture de produit commencera immédiatement après le produit actuel a fini de faire frire et de décharger.



DOUBLE CHARGE

La friture à double charge est affiliée à un type de recette spécial. Ces recettes chargent un deuxième produit dans l'huile tandis que le premier est la friture, de sorte que les deux produits finissent la friture simultanément. Voir MODIFICATION d'une RECETTE pour obtenir des instructions sur la programmation d'un PRODUIT À DOUBLE CHARGE.

REMARQUE: Il n'y a qu'une seule position de maintien pour les produits secondaires, par conséquent, les produits à double charge ne peuvent pas être séparés lors de l'utilisation Rapid Fry.

Les recettes à double chargement contiennent deux durées

- La première fois est le temps de friture du produit qui prend le plus de temps à compléter.
- Le deuxième moment est le deuxième temps de friture du produit. Lorsque la recette a ce temps restant, il ajoutera le deuxième produit, de sorte que les deux produits finissent en même temps.

Lorsqu'une recette à double charge est assignée à la cuisson, l'unité invite le chargement du premier produit. Une fois que ce produit a été placé dans l'huile, l'unité demandera le chargement du deuxième produit. Une fois que le deuxième produit a été placé dans le tiroir, l'unité affichera « en attente de MM: SS ». Une fois que le temps d'attente a été atteint (défini dans les ensembles de recettes), l'unité déplacera le produit vers l'huile de friture.

Exemple: Tendres de poulet et frites gaufres

Dans le cas où deux produits sont couramment servis en combinaison, il peut être souhaitable de les faire être prêts à servir simultanément. Supposons que nous ayons des tendres de poulet qui prennent 6 minutes à faire frire, et des frites gaufres avec un temps de friture de 3 minutes [les deux produits doivent faire frire à la même température d'huile].

- Créez une recette à double charge avec TEMP 1 de 6 minutes et TEMP 2 de 3 minutes.
- Chargez et commencez à faire frire les tendres de poulet
- Chargez les frites gaufres pendant que les tendres font frire
- Les deux produits finiront de frire en même temps



ANNULATION D'UNE RECETTE

1. Pour annuler une recette, appuyez sur le X rouge du produit.



2. L'écran ANNULER OUI/NON s'affiche.

Si le produit n'a pas encore été chargé, l'espace sera dégagé pour une nouvelle affectation.

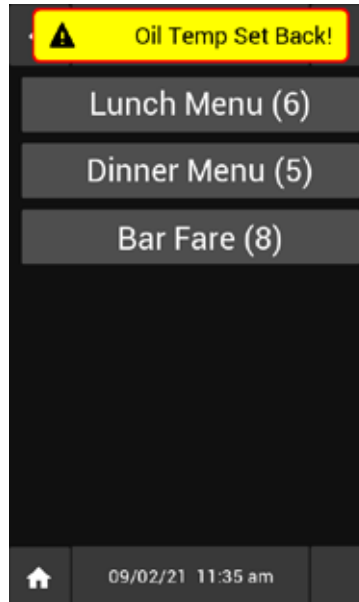
Si le produit a déjà été chargé dans la friteuse, l'unité distribuera le produit avant de permettre l'attribution d'un nouvel article.

Vous ne pouvez pas annuler une recette pendant que le tiroir ou le panier est en mouvement. Une fois que le tiroir et le moteur ont terminé leurs mouvements, les boutons d'annulation seront à nouveau disponibles.



MODE VEILLE

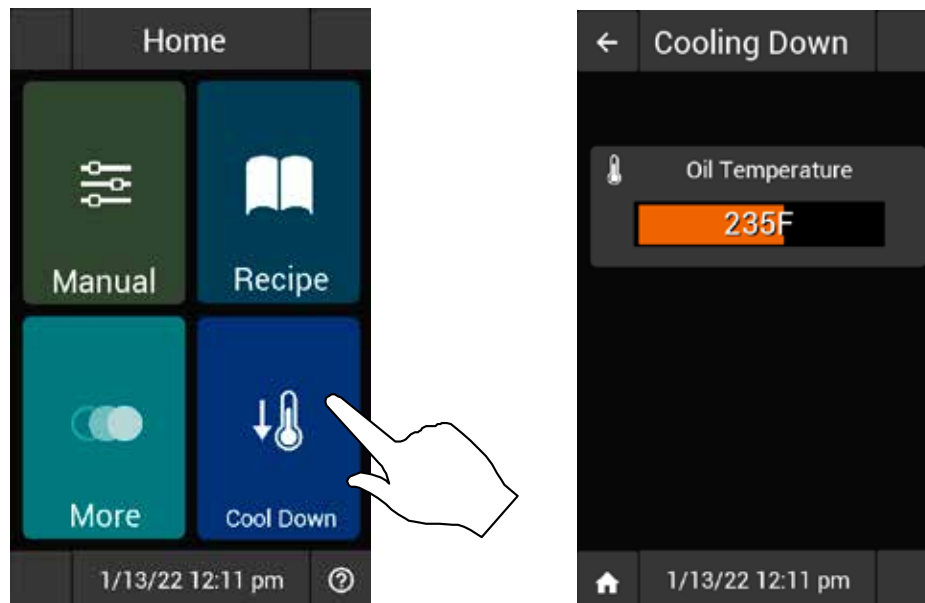
Le mode veille est une fonctionnalité facultative qui peut être activée pour des économies d'énergie pendant les périodes de ralenti. Si l'appareil dispose d'un mode veille activé, il quittera l'écran de friture après une durée définie s'est écoulée sans interaction de l'utilisateur, et commencera à réguler à une température plus basse. Cette température plus basse permet d'économiser l'énergie pendant la période d'inactivité, tout en assurant un préchauffage relativement rapide si l'unité est replacée en mode de friture. Si l'unité est autorisée à rester en mode veille pendant la durée définie par le paramètre De chaleur de secours, tout chauffage cessera jusqu'à ce que l'utilisateur réintègre un mode de cuisson.



ARRÊTER LES OPÉRATIONS / REFROIDIR

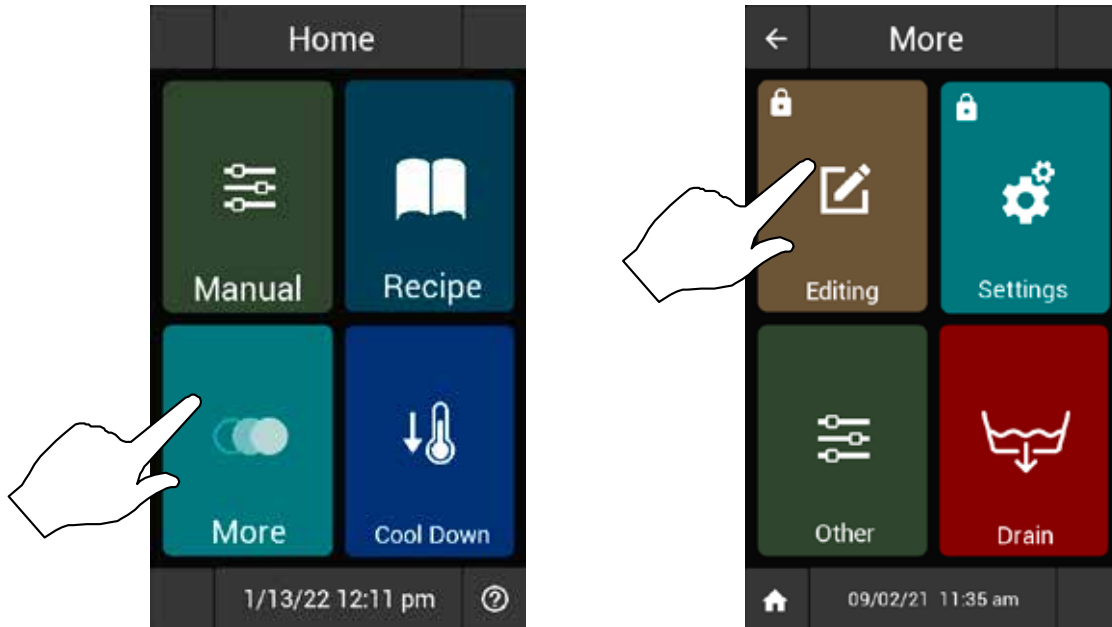
Lorsque l'unité est dans les écrans ACCUEIL, PLUS ou REFROIDIR, l'unité commencera les procédures de refroidissement. L'unité continuera à faire fonctionner les ventilateurs du système jusqu'à ce que l'huile ait atteint une température inférieure à 122 ° F. À ce stade, l'unité reviendra automatiquement à l'écran du logo (OFF).

Appuyez sur l'écran pour lancer les vérifications du système et ramener l'utilisateur à l'écran d'accueil. Pour surveiller la progression du refroidissement, sélectionnez REFROIDIR dans l'écran d'accueil. Le contrôle affiche la température réelle de l'huile.

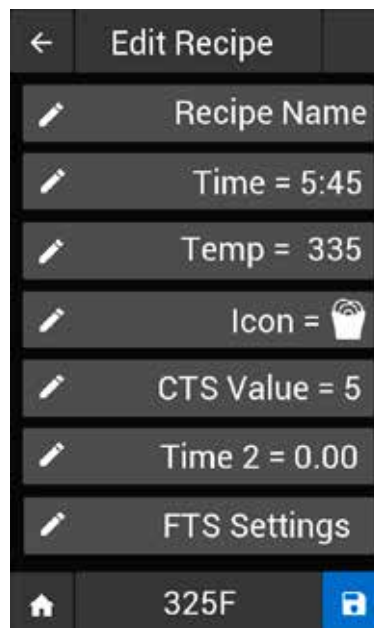


MODIFIER UNE RECETTE

1. Sélectionnez PLUS dans l'écran d'accueil. Des options supplémentaires seront affichées.
2. Sélection de MODIFIER. Sélectionnez ensuite la touche MODIFIER LA RECETTE. Le contrôle affiche l'écran BIBLIOTHÈQUE DE RECETTES.



3. Utilisez les touches fléchées Haut et Bas sur le côté droit de l'écran pour faire défiler la liste de jusqu'à 16 recettes. L'unité a plusieurs recettes préprogrammées de l'usine. Ceux-ci peuvent être écrasés ou l'un des espaces étiquetés « Recette # » peut être utilisé pour créer une nouvelle recette.
4. Sélectionnez la recette que vous souhaitez modifier. Le contrôle affiche le menu DÉTAILS DE LA



5. Appuyez sur le paramètre que vous souhaitez modifier. Dans ce menu, vous pouvez définir les options suivantes :

- Nom de la recette
- Temps de cuisson
- Cuire la température
- Icône de recette
- Recette CTS Valeur (voir ci-dessous pour plus d'informations)
- Temps 2 (Temps de recette à double charge, voir ci-dessous pour plus d'informations)
- Options FTS (voir ci-dessous pour plus d'informations)

CTS (Cook Time Sensitivity)

CTS ajuste le temps de friture pour compenser la diminution de la température de l'huile de friture lorsqu'un panier de produit est placé dans la friteuse. CTS augmente le temps de friture pour tenir compte des différences dans la teneur en humidité du produit, la taille de la charge du panier et la température initiale.

Un réglage CTS approprié garantira un produit de haute qualité. Par exemple; 2 lb des frites cuiront à la même qualité que seulement 6 onces de frites.

En plus d'avoir un réglage CTS « global » en option pour les cycles de cuisson entrés manuellement, chaque pré-réglage peut être programmé avec son propre réglage individuel. Cela permet une flexibilité entre les différents produits alimentaires.

Certaines expériences avec la gamme de 1 (compensation la plus faible) à 9 (compensation la plus élevée) peuvent être nécessaires pour atteindre une qualité optimale.

- Une valeur de 5 est un bon point de départ et est la valeur par défaut.
- Un réglage de 0 signifie qu'aucun CTS du tout.
- Le temps de cuisson sera toujours tel que défini dans les paramètres de la recette.

FTS (Food Type Sensitivity)

FTS ajuste les séquences de chargement et de déchargement du cycle pour compenser les différences entre les produits alimentaires. Chaque pré-réglage peut être programmé avec son propre paramètre individuel. Cela offre une flexibilité entre les différents produits alimentaires.

OPTIONS FTS :

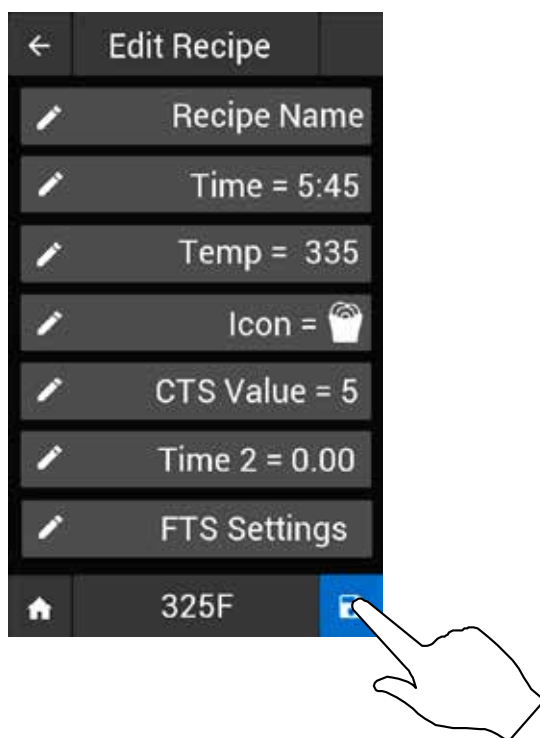
- **Début: Dans l'huile / drain** - Définit si le panier sera directement dans l'huile ou légèrement au-dessus lorsque le produit est chargé.
- **Secoué @ 15s, 30s, 45s, 60s** - Définit si le panier se soulèvera à un moment respectif, pour empêcher le produit de s'agglutiner pendant le processus de friture. « s » = secondes.
- **Déchargements: 1-4** - Définit combien de fois l'unité va secouer le panier en position de déchargement pour distribuer complètement le produit.

Recette à double charge (2 Temps)

Les recettes à double charge contiennent deux timings. **The second timing is the second products cook time. The second product will be loaded at the appropriate time for both products to finish at the same time.**

6. Sélectionnez la touche ENREGISTRER bleue en bas à droite de l'écran pour enregistrer les modifications.
7. Sélectionnez la touche FLÈCHE-GAUCHE en haut à gauche pour revenir à la liste de la bibliothèque de recettes.

REMARQUE: Si la flèche arrière est sélectionnée avant l'enregistrement, les modifications ne seront pas enregistrées.



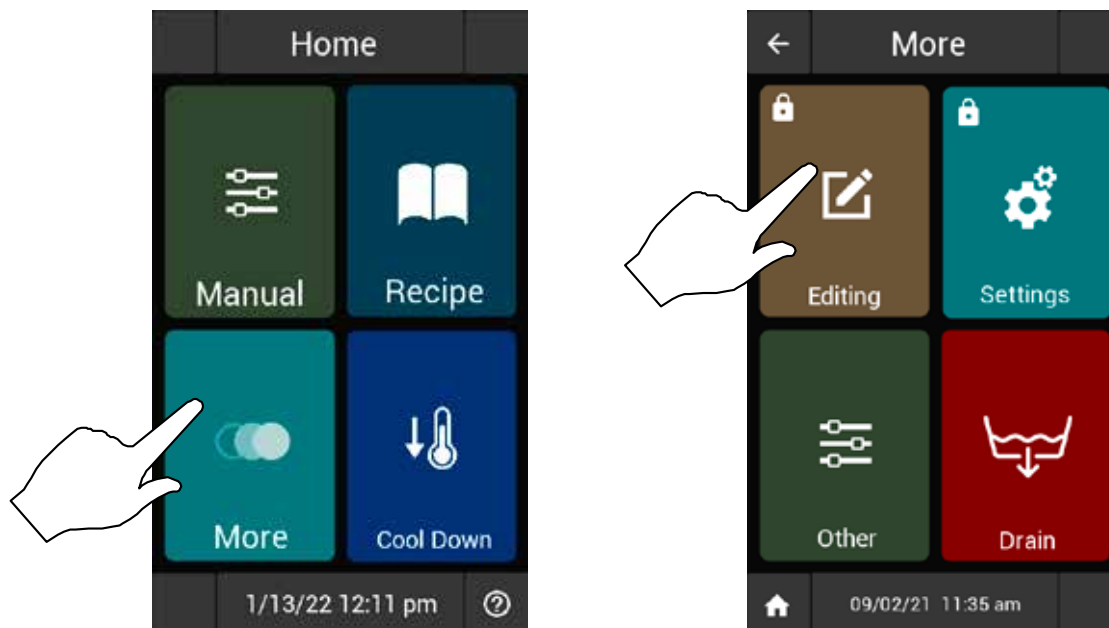
MODIFIER LES GROUPES DE RECETTES

Un groupe est composé de recettes avec la même température d'huile souhaitée. Pour faire frire une recette, elle doit être attribuée à un groupe. Jusqu'à huit (8) recettes peuvent être attribuées à un seul groupe.

1. Sélectionnez PLUS dans l'écran d'accueil. Des options supplémentaires seront affichées.
2. Sélection de l'ÉDITION. Sélectionnez ensuite la touche MODIFIER LE GROUPE. Le contrôle affiche l'écran BIBLIOTHÈQUE DE GROUPE.

Les groupes qui n'ont pas encore été définis sont répertoriés comme « <name> ».

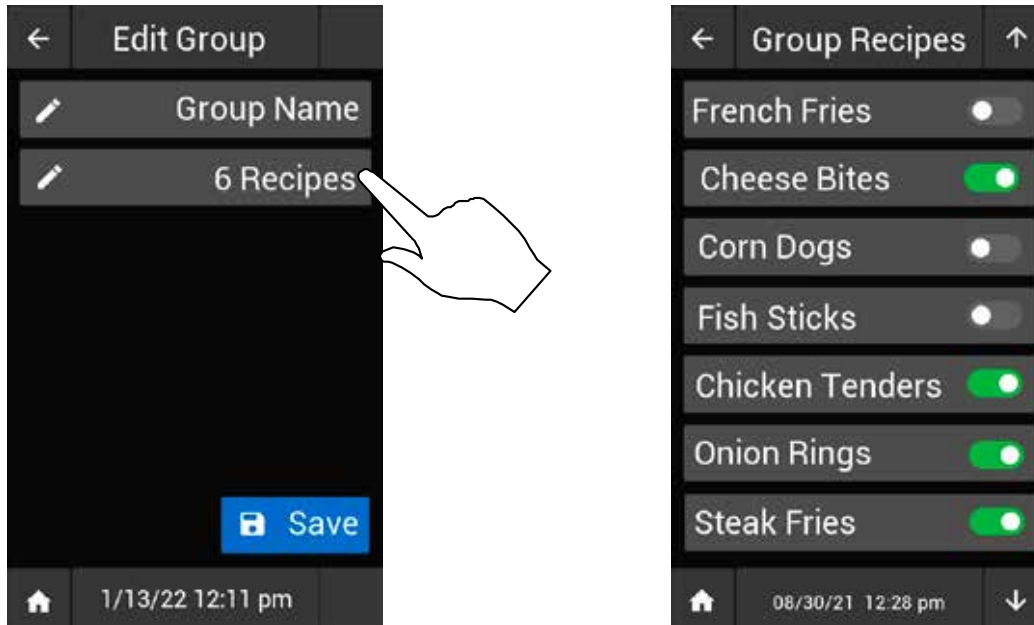
Les groupes définis listeront leur titre et le nombre de recettes qui leur sont attribuées.



3. La sélection d'un groupe vous amènera dans le menu ÉDITION DE GROUPE pour ce groupe spécifique.

La barre supérieure est la position du nom du groupe. La sélection de cette région vous permettra d'entrer un nouveau nom.

La barre inférieure indique le nombre de recettes affectées au groupe. La sélection de cette barre fera apparaître la liste de la bibliothèque de recettes actuelle, dans le menu RECETTES DE GROUPE.



4. Pour ajouter une recette au groupe, basculez l'interrupteur du curseur à la position verte ON.

Vous pouvez utiliser les touches fléchées Haut et Bas à droite de l'écran pour faire défiler la bibliothèque de recettes. La première recette sélectionnée définira la température de friture du groupe. Toutes les recettes qui ne partagent pas cette température de friture seront grisées, indiquant qu'elles ne peuvent pas être ajoutées au groupe actuel.

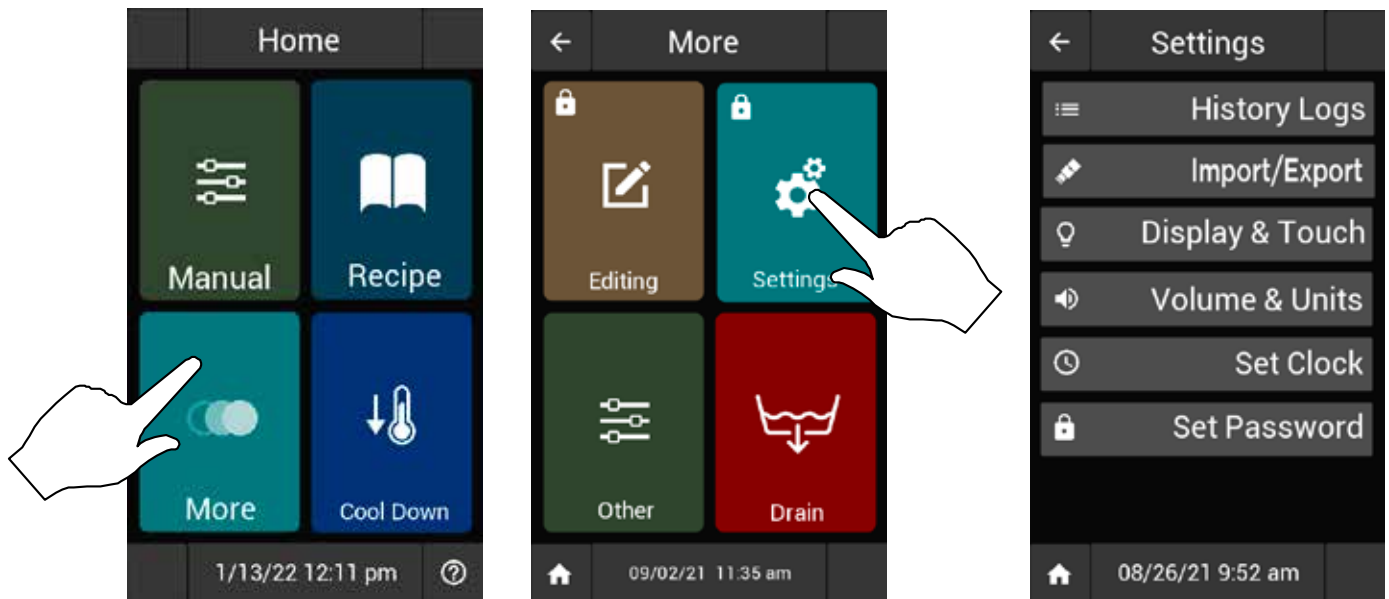
Un groupe peut contenir jusqu'à 8 recettes.

5. Lorsque toutes les recettes souhaitées ont été sélectionnées, appuyez sur la flèche arrière en haut à gauche pour revenir au menu Modifier le groupe. La barre inférieure reflètera désormais le nombre de recettes qui ont été attribuées au groupe.
6. Sélectionnez la touche ENREGISTRER bleue en bas à droite de l'écran pour enregistrer les modifications.
7. Sélectionnez la touche FLÈCHE-GAUCHE en haut à gauche pour revenir à la liste des bibliothèques de groupes.

REMARQUE: Si la flèche arrière est sélectionnée avant l'enregistrement, les modifications ne seront pas enregistrées.

PARAMÈTRES

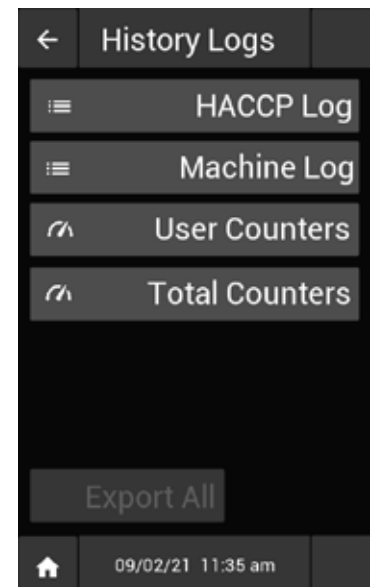
1. Sélectionnez PLUS dans l'écran d'accueil. Des options supplémentaires seront affichées.
2. Sélectionnez PARAMÈTRES. Le contrôle affiche le menu PARAMÈTRES.



JOURNAUX D'HISTORIQUE

Remarque: Toutes les informations du journal historique peuvent être exportées vers une clé USB dans (. CSV) à lire sur un ordinateur.

- **HACCP** - Température moyenne et temps de friture des cycles de frites récents (horodatés).
- **Journal de la machine** - Journal des événements d'activité importants. Ex. Création de recettes/de groupes & édition, Erreurs, Opérations USB.
- **Compteurs d'utilisateurs**
 - Heures de friture - Nombre total d'heures dans les menus de friture (Recette et Manuel)
 - Sur les heures - L'unité d'heures totales a eu la puissance appliquée.
 - Cycles de chauffage - Nombre de fois que la chaleur a pédalé sur.
 - Cuissons totale - Nombre de recettes complètes et de chronométrages manuels. Nombre de recettes - Décompte des cycles d'alevins de produits particuliers, y compris manuels.
- **Nombre total de compteurs**
 - Heures de friture - Nombre total d'heures dans les menus de friture (Recette et Manuel)
 - Sur les heures - L'unité d'heures totales a eu la puissance appliquée.
 - Cycles de chauffage - Nombre de fois que la chaleur a pédalé sur.
 - Cuissons totale - Nombre de recettes complètes et de chronométrages manuels.
 - Nombre de recettes - Décompte des cycles d'alevins de produits particuliers, y compris manuels

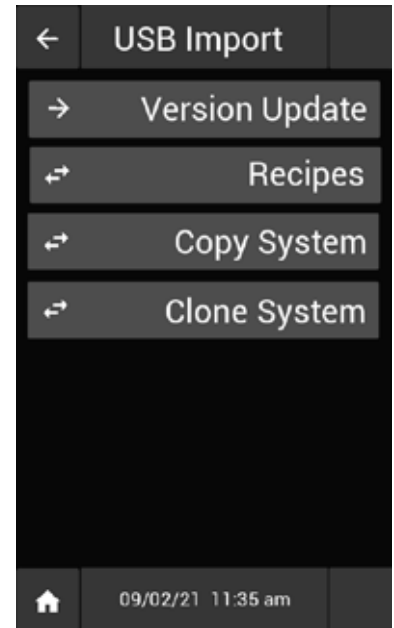


Un utilisateur peut effacer les compteurs d'utilisateurs à tout moment afin d'aider à la collecte de données, telles que les heures d'ouverture sur une semaine, ou le nombre de portions sur un produit particulier. Les compteurs totaux ne peuvent pas être effacés par l'utilisateur. Cela permet de conserver un décompte global du temps de fonctionnement et des activités de l'unité, similaire à l'odomètre d'une voiture.

IMPORTATION/EXPORTATION

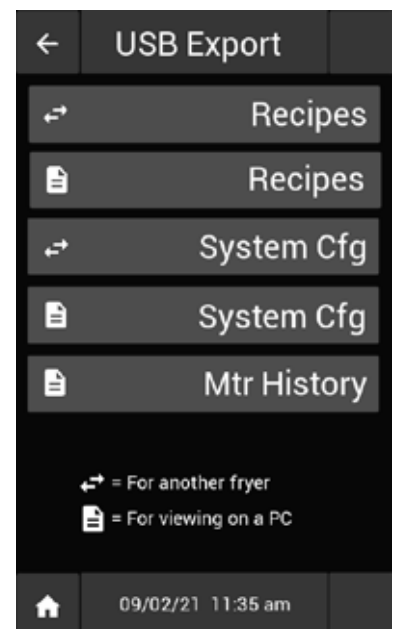
Importation USB

- **Mise à jour de la version**
 - Vérifie USB pour la nouvelle version du logiciel
 - Si une mise à jour valide peut être initiée
- **Recettes** - Importations enregistrées Recettes & Structure et paramètres des groupes.
- **Copier le système** - Importe la copie directe de la configuration du système précédemment enregistrée, y compris les détails de l'unité tels que le numéro de série.
- **Système de clonage** - Importe la configuration du système précédemment enregistrée pour avoir l'unité imitatrice Le rendement de l'unité d'origine.



Exportation USB

- **Recettes (BIN)** - Paramètres de recette et de groupe pour l'importation dans une autre friteuse PFA
- **Recettes (. CSV)** - Paramètres de recette et de groupe pour la lecture sur un ordinateur
- **Système Cfg (. BIN)** - Configuration du système pour l'importation dans une autre friteuse PFA
- **Système Cfg (. CSV)** - Configuration du système pour la lecture sur un ordinateur
- **Histoire du moteur**



AFFICHAGE & TOUCHER

- Modifier la luminosité de l'affichage
- Augmentez la sensibilité au toucher avec le mode Gant (On / Off).
- Augmentez davantage la sensibilité au toucher avec le mode de superposition (On / Off).

VOLUME & UNITÉS

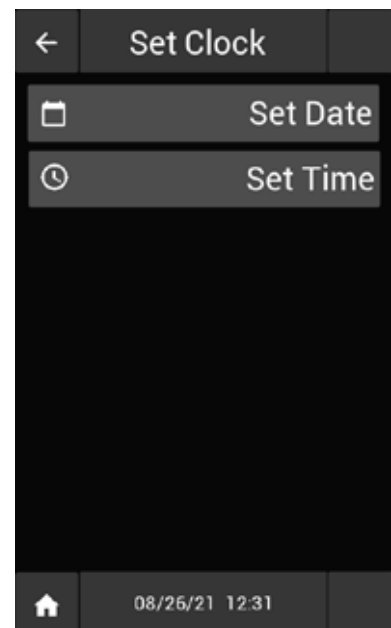
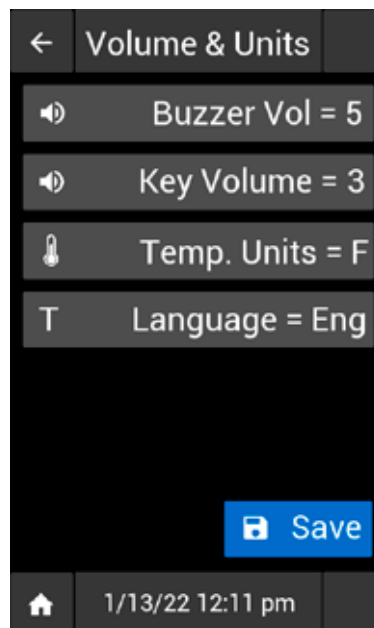
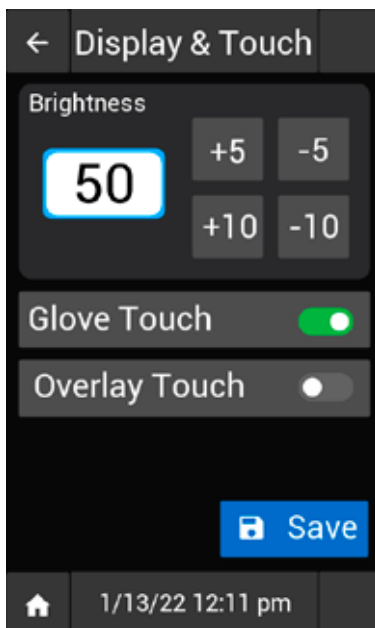
- Définissez le volume d'alerte de friture.
- Définissez le volume de commentaires.
- Définissez les unités de température Celsius/Fahrenheit.

RÉGLER L'HORLOGE

- Permet la saisie de l'heure et de la date à des fins d'affichage et de journalisation des enregistrements

DÉFINIR LE MOT DE PASSE

- Permet à la saisie d'un nouveau mot de passe de niveau « Utilisateur » par le propriétaire ou l'exploitant pour un accès limité à la cuisson manuelle et Modification des menus.



OPTIONAL PERFECT FILTER

The Perfect Filter allows restaurants to filter oil quickly and regularly, extending usability of the oil and increasing the product quality. Using the Perfect Filter is a 10-minute operation. Ensure that a 120v receptacle is nearby for filtering, unit is provided with a 13ft long power cord. The Perfect Filter uses replaceable paper filters that should be disposed of at the end of each day of use.

OPERATING INSTRUCTIONS

1. Assemble the Perfect Filter based on the Operation Manual provided with unit. Ensure all removable parts have been washed, rinsed, sanitized, and allowed to air dry before use.
2. Stop frying and ensure fryer is free of product and turned off. Open fryer door to help heat escape the unit. Take care as air leaving unit may be very hot, heat resistant gloves are recommended.
3. With heat resistant gloves, carefully remove fryer basket. Dispose of any crumbs or particulate in the basket and set aside.
4. Place Perfect Filter into oil vat. Unit may rest directly on the element. NOTE: ensure oil level lies between the (2) indicator arrows on unit.
5. Route power cable to the nearest 120V receptacle. Ensure that the cord is NOT in the oil, the cord MUST stay dry. Ensure that cable is not a trip hazard.
6. Begin filtering oil by pressing the “Start/Stop” button on the top of the Perfect Filter. The filter process will take approximately 4 ½ minutes. Once complete the unit will turn off automatically.
7. Once the unit has finished filtering and turned off, remove the Perfect Filter from the oil vat. Pause during removal to allow residual oil to drain back into the vat. After draining, place the Perfect Filter into the provided drip pan and set aside.
8. With heat resistant gloves, replace the fryer basket. Then close the fryer door and turn the unit back on. Once the home screen reappears, the operator is ready to select the next recipe.
9. Store the Perfect Filter near fryer when not in use. Ensure all removable parts are washed, rinsed, sanitized, and allowed to air dry.



L'étape 1



L'étape 2



L'étape 3



L'étape 4



L'étape 5



L'étape 6



L'étape 7



L'étape 8

ENTRETIEN

DÉFAUTS D'ERREUR ET DÉPANNAGE

Le PFA est équipé de plusieurs capteurs de diagnostic afin de maintenir un fonctionnement sûr et cohérent.

- Certaines conditions critiques empêcheront l'utilisateur d'utiliser l'unité jusqu'à ce qu'elle soit résolue.
- Des alertes mineures sont présentées à l'utilisateur pour demander un nettoyage et une maintenance généraux, ce qui, s'il est négligé, peut entraîner des problèmes plus importants

Si un problème persiste après l'effacement de l'erreur, essayez de redémarrer le contrôle comme suit.

1. Appuyez et maintenez la zone affichée dans l'image suivante jusqu'à ce que l'unité sonne (environ 5 secondes).
2. Si le problème n'est toujours pas résolu, appelez le service technique Perfect Fry au 1-802-864-0183, option 4 pour obtenir de l'aide supplémentaire.



DÉPANNAGE DU VENTILATEUR PRINCIPAL

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	PROBABLE SOLUTION
Vitesse du ventilateur principal élevée	La rétroaction RPM du ventilateur principal est plus élevée que prévu.	Vérifiez que le ventilateur tourne comme prévu.
Vitesse du ventilateur principal faible (critique)	La rétroaction RPM du ventilateur principal est plus élevée que prévu.	Vérifiez que le ventilateur tourne comme prévu.
Courant du ventilateur principal élevé	Le courant pour le ventilateur principal est plus élevé que prévu.	Vérifiez que le ventilateur tourne librement, qu'il n'est pas gêné ou restreint.
Courant du ventilateur principal faible	Le courant pour le ventilateur principal est faible que prévu.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne
Ventilateur principal Afflux Élevé	Le courant de départ pour le ventilateur est plus élevé que prévu.	Vérifiez que le ventilateur principal tourne librement, non entravé ou restreint.

VENTILATEUR DE CONTRÔLE DE DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	PROBABLE SOLUTION
Vitesse du ventilateur de contrôle élevée	La rétroaction RPM du ventilateur est plus élevée que prévu	Vérifiez que le ventilateur tourne comme prévu.
Vitesse du ventilateur de contrôle faible	La rétroaction RPM du ventilateur est plus élevée que prévu.	Vérifiez que le ventilateur tourne comme prévu.
Courant de ventilateur de contrôle élevé	Le courant pour le ventilateur est plus élevé que prévu.	Vérifiez que le ventilateur tourne librement, qu'il n'est pas gêné ou restreint.
Courant du ventilateur de contrôle faible	Le courant pour le ventilateur est plus faible que prévu.	Vérifiez que le ventilateur fonctionne.
Ventilateur de contrôle Afflux Élevé	Le courant de départ pour le ventilateur est plus élevé que prévu.	Vérifiez que le ventilateur tourne librement, qu'il n'est pas gêné ou restreint. Protection de ventilateur propre à l'arrière de l'unité.

DÉPANNAGE DU MOTEUR DE PANIER

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	PROBABLE SOLUTION
Dépassement de moteur de panier	Le moteur a fonctionné sans trop longtemps, avec- out rétroaction de position prévue.	Le panier de contrôle est correctement installé.
Courant moteur de panier faible	Vérifiez que le panier est installé.	Vérifiez que le panier se déplace comme prévu.
Panier Moteur Courant Élevé	Vérifiez que le panier est installé correctement.	Si le produit se produit avec le produit, assurez-vous que le produit ne dépasse pas le poids de la charge recommandée.
Panier Moteur Afflux Haute	Vérifiez que le panier est installé correctement.	S'il se produit avec le produit, assurez-vous que le produit n'est pas dans l'excès du poids de charge recommandé.

DÉPANNAGE DU MOTEUR DE TIROIR

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	PROBABLE SOLUTION
Dépassement de moteur de tiroir	Le moteur a fonctionné sans trop longtemps, avec- out rétroaction de position prévue.	Vérifiez que le tiroir de chargement est correctement installé.
Tiroir Courant moteur faible	Vérifiez que le tiroir de chargement est bloqué.	Vérifiez que le tiroir de chargement se déplace comme prévu.
Courant moteur de tiroir élevé	Vérifiez que le tiroir de chargement est installé correctement.	Si le produit se produit avec le produit, assurez-vous que le produit ne dépasse pas le poids de la charge recommandée.
Tiroir Moteur Afflux Haut	Vérifiez que le tiroir de chargement est installé correctement.	Si le produit se produit avec le produit, assurez-vous que le produit ne dépasse pas le poids de la charge de recommandée.

DÉPANNAGE D'AUTRES

PROBLÈME	CAUSE PROBABLE	PROBABLE SOLUTION
Fermer le panneau avant (critique)	Le panneau avant est enregistré comme ouvert.	Assurez-vous que le panneau est plus proche et verrouillé en position
Incendie Ext Sw. Ouvert (critique)	La lecture de la pression de l'extincteur est faible	Vérifiez si l'extincteur s'est déchargé ou s'il a été dépressurisé (jauge).
Interrupteur de filtre à graisse ouvert (critique)	Le filtre à graisse n'est pas enregistré comme étant installé	Vérifier que le filtre est installé correctement
Interrupteur de filtre à air ouvert (critique)	Le filtre à air n'est pas enregistré comme étant installé	Vérifier que le filtre est installé correctement
Interrupteur de débit d'air fermé (critique)	Assurez-vous que les événements avant et arrière ne sont pas obstrués	Filtre à graisse propre
Alarme de température excessive (critique)	L'appareil à limite élevée a été déclenché, vérifiez que le niveau d'huile n'est pas trop bas.	Allow time for unit to cool, then reset high limit in back of unit
PCB Température élevée (critique)	Le contrôle consiste à enregistrer des températures élevées. Protection de ventilateur propre à l'arrière de l'unité.	Laisser le temps à l'unité de refroidir, puis réessayez l'opération
Erreur temporaire de la carte (critique)	Le contrôle enregistre une erreur de température (<32 °F).	Appel de service
Défaillance de la sonde temporaire (critique)	Sonde est registre circuit ouvert (>482°F).	Appel de service
Erreur de câblage de la sonde (critique)	La rétroaction de la sonde de température est erronée	Appel de service
Huile trop chaude (critique)	La sonde enregistre une température d'huile supérieure à 437 ° F	Laisser refroidir l'unité avant de tenter le fonctionnement.

EXTINCTEUR AUTOMATIQUE PFS

REMARQUE : Veuillez consulter le Manuel d'installation, d'inspection, d'entretien et de recharge des extincteurs automatiques PFS (83595) pour obtenir des renseignements plus détaillés.



ATTENTION LE PFS DOIT ÊTRE STOCKÉ AU-DESSUS DE 32 ° F (0 ° C)

1. DESCRIPTION GÉNÉRALE

Le PFS se compose d'un ensemble de cylindres (avec interrupteur de pression et manomètre), d'un levier d'actionnement, d'un ensemble de liaison fusible, d'une station de traction manuelle et de deux buses. Il est conçu et acceptable pour une utilisation dans des zones dont les conditions ambiantes se situent entre 32 °F (0 °C) et 50 °C (120 °F).

2. FONCTIONNEMENT

Fonctionnement automatique

Lors de la détection d'un incendie, le PFS fonctionnera automatiquement. La liaison fusible évaluée à 280 °F (138 °C) sera opérée lorsqu'elle sera exposée à l'incendie et fera fonctionner l'unité d'extincteur automatique PFS. Lorsqu'elle est utilisée, l'unité PFS rejettera l'agent chimique humide à travers la tuyauterie de décharge et les buses de distribution fournies.

Fonctionnement manuel

L'unité PFS peut également être actionnée manuellement en tirant sur le levier à distance (à monter à l'avant de l'appareil de cuisson) qui est clairement marqué « En cas d'incendie - PULL ».

IMPORTANT :

La poignée de traction manuelle doit être tirée **UNIQUEMENT EN CAS DE FEU** dans l'unité Perfect Fry (à utiliser lorsque le système automatique est défectueux).



REMARQUE: L'arrêt de l'alimentation est également réalisé par l'exploitation du système. Si la pression dans le ou les cylindres tombe en dessous de 92psi (6,3bar), l'interrupteur de pression s'ouvre, terminant le relais d'alimentation provoquant l'arrêt de l'appareil.

3. INSPECTION ET ENTRETIEN

L'extincteur automatique PFS doit être entretenu sur une base régulière. Trois types d'entretien sont requis par la NFPA 17A :

Tous les mois

Une inspection ou une « vérification rapide » doit être effectuée par le propriétaire ou l'exploitant et comprendre une vérification des éléments suivants

1. Le PFS est à son emplacement correct.
2. Le PFS ne montre aucun dommage physique ou condition qui pourrait empêcher le fonctionnement.
3. Le manomètre est dans la plage de fonctionnement verte.
4. L'étiquette d'entretien est en place et est à jour.
5. La traction manuelle est dégagée.
6. Les bouchons de soufflage de la buse sont intacts et intacts.
7. Au moins une fois par mois, la date à laquelle l'inspection est effectuée et les initiales de la personne qui effectue l'inspection doivent être enregistrées.

Semestriellement

L'entretien doit être effectué par un technicien d'entretien qui est formé et qui doit avoir réussi un examen écrit ou en ligne qui est acceptable pour l'autorité compétente. L'entretien doit être effectué à des intervalles ne dépassant pas 6 mois d'intervalle, comme indiqué dans la NFPA 17A et doit comprendre les éléments suivants :

1. Vérification pour voir que le danger n'a pas changé.
2. Examen de la liaison fusible, du cylindre, du tube, des boyaux et de tous les équipements auxiliaires.
3. Les liaisons fusibles doivent être remplacées au moins deux fois par année à compter de la date d'installation. Ils doivent être détruits lorsqu'ils sont enlevés. N'utilisez que le numéro de pièce Perfect Fry : 83658, dans la ligne de détection. Un lien fusible chargé de graisse ou d'un autre matériau peut entraîner un retard excessif dans l'actionnement. détérioration. Remplacez-les au besoin.

4. Vérification que la tuyauterie de distribution agent n'est pas bloquée. Retirez les bouchons de soufflage (83108) des buses pour vous assurer qu'ils ne s'accumulent pas et inspectez-les pour détecter toute
5. Lorsque l'entretien semestriel de tout récipient chimique humide ou composant de PFS révèle des conditions telles que, mais sans s'y limiter, la corrosion ou les piqûres dans les limites fabriquées, les dommages structuraux ou les dommages causés par le feu, les réparations par soudage, la ou les parties concernées doivent être remplacées ou testées hydrostatiquement. L'essai hydrostatique des contenants de produits chimiques humides doit suivre les procédures applicables décrites dans la norme NFPA 17A.
6. Tous les systèmes chimiques humides doivent être testés pour un bon fonctionnement, ce qui doit inclure le fonctionnement des signaux du système de détection et des dispositifs de largement, y compris la station de traction manuelle et tout autre équipement associé. Un rejet du produit chimique humide n'est pas une partie réécrite de l'essai.
 - a. Il suffit de débrancher le pressostat pour déclencher l'arrêt de l'appareil.
7. Lorsque l'entretien du PFS révèle des pièces non-fonctionnelle qui pourraient entraîner une altération ou une défaillance du bon fonctionnement du PFS, les pièces affectées doivent être remplacées ou réparées.
8. Le rapport de maintien, avec recommandations le cas échéant, doit être déposé auprès du propriétaire ou de la partie responsable de la PFS.
9. Le SDP doit avoir une étiquette ou une étiquette indiquant le mois et l'année où l'entretien est effectué et identifiant la personne qui effectue le service. Seule l'étiquette ou l'étiquette actuelle doit rester en place.

Douze ans

L'entretien doit être effectué par service autorisé, conformément à la norme NFPA 17A et comprennent ce qui suit:

1. L'agent extincteur chimique humide doit être déplacé et jeté.
2. Le cylindre doit être testé hydrostatiquement à 300 psi (21 bar).
3. Si le cylindre ne montre aucun signe de rupture ou de distorsion, rechargez le PFS comme indiqué dans les structures de recharge.

JOURNAL D'INSPECTION ET D'ENTRETIEN SEMESTRIEL : NUMÉRO DE SÉRIE PERFECT FRY _____

Date _____	Par : _____	Date _____	Par : _____
Date _____	Par : _____	Date _____	Par : _____
Date _____	Par : _____	Date _____	Par : _____
Date _____	Par : _____	Date _____	Par : _____
Date _____	Par : _____	Date _____	Par : _____
Date _____	Par : _____	Date _____	Par : _____
Date _____	Par : _____	Date _____	Par : _____
Date _____	Par : _____	Date _____	Par : _____
Date _____	Par : _____	Date _____	Par : _____



DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



(POUR CE PERFECT FRY SEULEMENT)

Application de la(des) directive(s) du
Conseil:

Directive basse tension (93/68/CEE & 72/23/CEE)
Directive d'EMC (2004/108/CE & 89/336/CEE)
Directive EEE (2002/96/CE)
Directive RoHS (2002/95/CE)

Norme(s) à laquelle(s) la conformité est
déclarée

EN 60335-1, EN 60335-2-37
EN 61000-6-1, EN 61000-6-3

Nom du fabricant

Perfect Fry Company LLC

Adresse du fabricant

42 Allen Martin Drive
Essex Junction, VT USA
05452

Nom de l'importateur

Adresse de l'importateur

Type d'équipement Commerciale

Friteuse électrique

Numéro de modèle :

Numéro de série :

Année de fabrication :

Je, soussigné, déclare par la présente que l'équipement spécifié ci-dessus est conforme
aux directives et aux normes ci-dessus

Lieu: Perfect Fry Company
Essex Junction, VT, États-Unis

_____ (Signature)

Date: ___/___/___

_____ (Nom complet)

_____ (Poste)

GARANIE LIMITÉE DE L'ÉQUIPEMENT STANDARD D'ORIGINE

ÉTATS-UNIS ET CANADA

À compter du 1er janvier 2018, numéro de série E18AA0000000

GARANTIE GÉNÉRALE

Perfect Fry garantit à l'acheteur d'origine de ses appareils de cuisson commerciaux et de l'équipement connexe que lesdits applications et équipements connexes seront exempts de défauts de matériaux et de fabrication dans le cadre d'une utilisation normale pendant une période d'un (1) année à compter de la date d'installation, avec la documentation appropriée, jusqu'à un maximum de quinze (15) mois à compter de la date de fabrication, sous réserve des ajouts, exceptions, exclusions et limitations suivants.

CE QUI EST COUVERT

Cette garantie est limitée à la réparation ou au remplacement au gré de la Société, sans frais, de toute pièce jugée défectueuse pendant la période de garantie et des dépenses raisonnables engagées pour le fret et le matériel pour l'installation de cette pièce; en outre, l'obligation de la Société sera limitée au remboursement de la main-d'œuvre normale sur ces pièces.

Perfect Fry, Inc. accepte de payer le distributeur autorisé de services et de pièces, pour toute main-d'œuvre et tout matériels nécessaires pour réparer ou remplacer, au choix de la Société, toute pièce qui pourrait tomber en panne en raison de défauts de matériaux ou de fabrication pendant la garantie générale ci-dessus période.

GARANTIE DE PIÈCE SUPPLÉMENTAIRE UNIQUEMENT

Après la fin de la garantie générale ci-dessus, l'ordinateur est garanti exempt de défauts pour un (1) an supplémentaire. Cette garantie supplémentaire ne couvre que le coût de la pièce. Le client est responsable de tous les coûts de main-d'œuvre et d'expédition pendant cette période de garantie.

HOW TO KEEP YOUR WARRANTY IN FORCE

- Assurez-vous que tous les dommages d'expédition sont signalés immédiatement. Les dommages de cette nature sont à la charge de l'expéditeur et doivent être signalés par le séquestre.
- Installez l'unité correctement. C'est la responsabilité de l'installateur et les procédures sont décrites dans le manuel.
- Enregistrez votre équipement à www.perfectfry.com. Ceci est nécessaire pour démarrer votre garantie et pour obtenir le code de déverrouillage de l'ordinateur. Le code de déverrouillage sera envoyé par e-mail.
- N'installez pas l'appareil dans une maison ou une résidence.
- Entretenez l'unité correctement. C'est la responsabilité de l'acheteur de l'appareil et les procédures sont décrites dans le manuel.
- Remplacez le filtre à air à intervalles réguliers pour éviter la saturation du filtre. Enregistrer le moment où le filtre à air est remplacé dans le manuel d'installation et d'exploitation. Inspectez également régulièrement le joint de la porte pour détecter les lacunes, les fissures et les déchirures. Le défaut de le faire pourrait entraîner une défaillance du ventilateur principal sans garantie en raison de l'accumulation de graisse .
- Les ajustements, tels que l'étalonnage, le nivellement, le serrage des fixations ou des connexions de plomberie ou électriques normalement associées à l'installation initiale , sont décrits dans le manuel et ne sont pas couverts sous garantie.
- Les dommages résultant d'un incendie, d'une inondation ou d'autres cas de force majeure ne sont pas couverts par cette garantie.

- Utilisez l'appareil pour ce qu'il est prévu. Si l'appareil est utilisé à une fin autre que celle pour laquelle il a été conçu ou conçu, les dommages qui en résultent ne sont pas couverts par la garantie.
- Assurez-vous que l'appareil a la tension correcte. Si une défaillance est due à une tension incorrecte ou erratique, ces dommages ne sont pas couverts par la garantie.
- Ne modifiez pas matériellement l'unité.
- N'effacez pas, n'enlevez pas et ne modifiez pas la plaque de numéro de série.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine de Perfect Fry ou de ses distributeurs de pièces et de services agréés. Les réparations ne sont pas garanties si des pièces non OEM ou des distributeurs de pièces et de services non autorisés sont utilisés.
- Les défaillances qui ne sont pas attribuables à un défaut de matériaux ou de fabrication ne sont pas couvertes.

Cette garantie exclut spécifiquement les pièces qui s'usent ou qui seraient remplacées dans un usage normal, y compris, mais sans s'y limiter, les lampes électriques, les fusibles, les finitions intérieures ou extérieures, les filtres et les joints.

LIMITES DE LA GARANTIE

Les frais pour le kilométrage de plus de cent (100) miles et le temps de trajet de plus de deux (2) heures du distributeur autorisé de services et de pièces ne sont pas couverts par cette garantie. Les frais de kilométrage prolongés sont à la charge de la personne ou de l'entreprise qui demande ces services.

Si des déclarations orales ont été faites concernant l'appareil, ces déclarations ne constituent pas des garanties et ne font pas partie du contrat de vente. Cette garantie limitée constitue l'état complet, final et exclusif en ce qui concerne les garanties.

CETTE GARANTIE LIMITÉE EST EXCLUSIVE ET REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, QU'ELLES SOIENT ÉCRITES, ORALES OU IMPLICITES, Y COMPRIS, MAIS SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER OU DE GARANTIE CONTRE LES VICES CACHÉS.

LIMITATIONS DE RESPONSABILITÉ

En cas de garantie ou d'autre réclamation, la seule obligation de Perfect Fry sera limitée à la réparation ou au remplacement, à la discrétion de la Société, de l'appareil ou de la pièce. La réparation ou le remplacement se fera aux frais de Perfect Fry, sauf dans la mesure limitée par la présente déclaration de garantie. Toute réparation ou remplacement en vertu de cette garantie ne constitue pas une prolongation à temps de la garantie d'origine. Les pièces couvertes par ce seuil de garantie doivent être réparées ou remplacées, à la discrétion de la Commission, par des pièces neuves ou fonctionnellement opérationnelles. La responsabilité de Perfect Fry sur toute réclamation de quelque nature que ce soit, y compris les réclamations basées sur la garantie, le contrat exprès ou implicite, la négligence, la responsabilité stricte ou d'autres théories juridiques sera limitée à la réparation ou au remplacement de l'appareil. Cette responsabilité n'inclura pas, et l'acheteur renonce spécifiquement à tout droit de recouvrer des dommages spéciaux, accessoires, consécutifs ou autres de quelque nature que ce soit, y compris, mais sans s'y limiter, les blessures aux personnes, les dommages à la propriété, la perte de profits ou la perte anticipée de l'utilisation de cet appareil.

Si une disposition de cette garantie est inapplicable en vertu de la loi d'une juridiction, cette disposition ne sera inapplicable, et le reste de la garantie restera inchangé.

L'exclusion ou la limitation maximale permise par la loi sera substituée à la disposition inapplicable.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE DE GARANTIE

Dirigez votre réclamation vers le distributeur autorisé de services et de pièces Perfect Fry, qui se trouve à <http://perfectfry.com/servicemap.aspx>, le plus proche de vous donnant le modèle complet et le numéro de série, la tension et la description du problème. Une preuve de la date d'installation et/ou du bordereau de vente peut également être exigée. S'il y a des questions au sujet de cette procédure, écrivez au gestionnaire du service national, Perfect Fry, 42 Allen Martin Drive, Essex Junction, VT 05452, États-Unis.

Cette garantie vous donne certains droits légaux spécifiques; vous pouvez avoir d'autres droits qui varient d'un État à l'autre.

GARANTIE LIMITÉE DE L'ÉQUIPEMENT STANDARD D'ORIGINE

UNITÉS INTERNATIONALES

À compter du 1er janvier 2018, numéro de série E18AA0000000

GARANTIE

1 Parties de l'année :

Au cours de la première année après l'achat, toutes les pièces de la friteuse qui s'avèrent défectueuses en matériaux ou en fabrication seront remplacé gratuitement (pièces seulement).

2 Années Électronique :

Au cours des deux (2) premières années suivant l'achat, si le module électronique s'avère défectueux en matériaux ou en fabrication, il sera remplacé gratuitement (pièces seulement).

CONDITIONS DE GARANTIE

1. Perfect Fry Company LLC garantit que cette friteuse est exempte de défauts de matériaux et de fabrication et la réparera ou la remplacera à l'option de Perfect Fry Company LLC pendant une période d'un an après l'achat, à condition que l'acheteur suive les procédures de réengagement du fabricant pour l'exploitation et l'entretien contenues dans ce manuel. Perfect Fry Company LLC ne sera pas responsable des blessures ou des dommages à des biens autres que cette friteuse.
2. La garantie s'applique aux matériaux de l'usine pendant un an (2 ans d'électronique) à compter de la date d'achat. La garantie n'inclut pas les matériaux et la main-d'œuvre utilisés pour nettoyer la friteuse. Tous les frais et dépenses de transport et d'expédition sont à la charge de l'acheteur. La carte de garantie doit être remplie et enregistrée auprès de Perfect Fry Company LLC. dans les 30 jours suivant l'achat pour valider la garantie. La garantie cessera d'exister si l'entretien n'a pas été effectué conformément aux instructions du fabricant. Cette garantie ne couvre pas les dommages résultant de ou causés par un entretien inadéquat, directement ou indirectement, le transport, un accident, une mauvaise utilisation, une mauvaise installation, un incendie, une inondation ou des actes de Dieu. Les pièces réparées ou remplacées en vertu de cette garantie sont garanties pendant le reste de la période de garantie d'origine seulement. La garantie ne s'applique pas aux pièces et aux services fournis ou obtenus d'autres que Perfect Fry ou ses distributeurs autorisés.
3. Outre la garantie exprimée dans la clause 1) des présentes, Perfect Fry Company LLC décline expressément toutes les conditions et garanties, expresses ou implicites, y compris, sans s'y limiter, les garanties implicites de qualité marchande et d'adéquation à un usage particulier. Perfect Fry n'est pas responsable, et cette garantie ne s'étend pas à, tout dommage ou dépense consécutif ou accessoire de quelque nature que ce soit, quelle qu'en soit la cause ou toute connaissance que Perfect Fry peut avoir égard à la probabilité de la survenance de tels dommages ou dépenses, y compris, sans s'y limiter, les blessures aux personnes ou aux biens, la perte de vie, la perte d'utilisation des produits, la perte d'achalandage, la perte de revenus, la perte de profits de revente, l'arrêt de travail, la déficience d'autres marchandises, la rupture de contrat, la négligence ou toute autre action qui peut être considérée ou alléguée comme étant la cause d'une perte ou d'un dommage.