



**Stellen Sie sicher, dass alle Bediener diese Anleitung gelesen und verstanden haben sowie jederzeit Zugang zu dieser Anleitung haben.**

ADRESSE: 42 Allen Martin Drive, Essex Junction, VT 05452 USA  
TEL: 802-658-6600  
FAX: 802-864-0183  
ALLGEMEINE INFORMATIONEN: [profits@perfectfry.com](mailto:profits@perfectfry.com)  
KUNDENDIENST: [service@perfectfry.com](mailto:service@perfectfry.com)  
WEB: [www.perfectfry.com](http://www.perfectfry.com)



# INHALTSVERZEICHNIS

<b>VIELEN DANK FÜR IHREN KAUF EINES PERFECT FRYERS!</b> .....	<b>1</b>
GARANTIEREGISTRIERUNG .....	1
AKTIVIEREN DES GERÄTES .....	1
<b>VERANTWORTUNG DES BESITZERS</b> .....	<b>2</b>
<b>VORSCHRIFTEN UND RECYCLING</b> .....	<b>3</b>
<b>SICHERHEIT GEHT VOR</b> .....	<b>4</b>
<b>INSTALLATION</b> .....	<b>5</b>
ELEKTROANSCHLUSS .....	5
ELEKTRODATEN .....	5
VORBEREITUNG DER AUFSTELLFLÄCHE .....	6
AUSPACKEN .....	6
<b>ZUSAMMENBAU</b> .....	<b>10</b>
<b>FRITTIEREN</b> .....	<b>16</b>
<b>REINIGUNG</b> .....	<b>17</b>
TÄGLICHE WARTUNG .....	17
WÖCHENTLICHE WARTUNG .....	17
PERIODISCHE WARTUNG .....	19
<b>TIPPS ZUM FRITTIEREN</b> .....	<b>20</b>
<b>DAS FRITTIERFETT</b> .....	<b>21</b>
<b>BEDIENUNGSANLEITUNG</b> .....	<b>24</b>
INBETRIEBNAHME .....	25
MANUELLER MODUS .....	25
GARZEITEN UND NAMEN (WERKSSEITIGE STANDARDEINSTELLUNGEN) .....	26
MODUS PRESET .....	26
GESPERRTER PRESETMODUS .....	27
RAPIDFRY™ MODUS .....	27
PERFECTFRY™ 2GO .....	29
DUALE BESCHICKUNG .....	30
GARZEITKORREKTUR .....	31
SCHUBLADENDECKEL OFFEN – GARZYKLUS IST ANGEHALTEN .....	31
STANDBY MODUS .....	32
AUSSCHALTEN/HERUNTERFAHREN .....	32
<b>ANWENDERSPEZIFISCHE OPTIONEN</b> .....	<b>33</b>
HINTERGRUNDMENÜ - ZUGANG .....	34
CTS™ (GARZEITSENSITIVITÄT) .....	34
HINTERGRUNDMENÜ - ÜBERSICHT .....	34
OPTIONEN ÄNDERN .....	39
PRESETS INDIVIDUALISIEREN .....	40
PRESETS AN DER FRONTBLENDE INDIVIDUALISIEREN .....	41
<b>HILFE</b> .....	<b>42</b>
SYSTEMFEHLER .....	42
TABELLE FEHLERSUCHE .....	44
<b>PFS AUTOMATISCHES FEUERLÖSCHSYSTEM</b> .....	<b>45</b>
<b>KONFORMITÄTSERKLÄRUNG</b> .....	<b>48</b>
<b>DIE PERFECT FRY 1 2 3 GARANTIE</b> .....	<b>49</b>

# Vielen Dank für Ihren Kauf eines Perfect Fryers!

## Garantieregistrierung

Um sicherzustellen, dass Sie erstklassigen Service und Unterstützung bekommen:

- 1) Einfach online die Garantieregistrierung unter [www.perfectfry.com](http://www.perfectfry.com) ausfüllen, Sie erhalten automatisch Ihren Code zur Garantieaktivierung.

## ODER

- 2) Das beigefügte Garantief formular ausfüllen und per Post oder Fax an Perfect Fry Company senden, dann gebührenfrei die Nr. 603-225-6684 anrufen (montags – freitags von 8:00 - 5:00 EST), um Ihren Code zur Garantieaktivierung zu erhalten.

## Aktivieren des Gerätes


### SIE SEHEN DIES IM DISPLAY

VIELEN DANK FÜR IHREN  
KAUF EINES PERFECT  
FRYERS SN# XXXXX  
  
TELEFON ODER ONLINE  
GARANTIECODE EINGEBEN  
UND START DRÜCKEN:  
▶\*\*\*\*\*

### DAS TUN

- 1) Ihren Code zur Garantieaktivierung eingeben
- 2) **Start** Drücken
- 3) Ihr Perfect Fryer ist jetzt permanent aktiviert

### ES ERSCHEINT DIES IM DISPLAY

HEIZUNG  
 21°C

Für befristeten Zugang 123456 eingeben, dann **Start** drücken..  
Der befristete Zugang ist 90 Tage gültig.

Jetzt, nachdem Sie Ihr Gerät registriert und aktiviert haben:

- Nutzen Sie die Vorteile unserer Lebensmittelprogrammpartner, deren Rabatte Ihnen helfen, die Kosten Ihres neu erstandenen Perfect Fryers zu verrechnen. Die Rabatte werden Ihnen zugesandt; fall Sie jedoch unsere Partner sofort sehen möchten, besuchen Sie uns bitte auf [www.perfectfry.com](http://www.perfectfry.com).
- Fühlen Sie sich sicher durch den Schutz einer gewerblichen 1..2..3-Garantie (siehe Seite 49 für weitere Angaben).
- Fühlen Sie sich sicher durch das Wissen, dass Management und Mitarbeiter von Perfect Fry alles tun, damit Sie, der Besitzer und Anwender eines PERFECT Fryers, ein vor Versand sorgfältig geprüftes und getestetes Spitzenqualitätsprodukt erhalten
- Fühlen Sie sich sicher durch unser Vertriebsnetzwerk vor Ort, das verpflichtet ist, alle erforderlichen Service- und Wartungsdienste für Sie zu leisten. Jeder Händler hat geschulte Servicetechniker, die alle Ihre Fragen zur Bedienung Ihres PERFECT Fryers beantworten können. Wir verfügen außerdem über eine Auskunftsdienst jeder Tag rund um die Uhr bei [perfectfry.com](http://perfectfry.com) mit vielen hilfreichen Tipps und Lösungsvorschlägen.

# VERANTWORTUNG DES BESITZERS

## Folgendes fällt unter die Verantwortung des Besitzers:

- Sicherstellen, dass der PERFECT FRYER richtig gewartet wird.
- Darauf achten, dass nur gründlich geschultes Personal den PERFECT FRYER bedient, reinigt und wartet.
- Kontakt mit den entsprechenden örtlichen Behörden aufnehmen, damit die Installation mit allen lokalen Brandschutz-, Gebäude- und Sicherheitsvorschriften übereinstimmt.
- Eine Dokumentation über die Durchführung von adäquater Inspektion und Wartung des automatischen Löschers PFS anlegen und führen.
- Sicherstellen, dass das zu installierende Gerät der Netzspannung entspricht.
- Sicherstellen, dass die zentrale Stromzufuhr ausgeschaltet ist, bevor Servicearbeiten am PERFECT FRYER durchgeführt werden.
- Sicherstellen, dass alle Sicherheitsvorrichtungen funktionsfähig und intakt sind.
- Bauseits eine geeignete Aufstellfläche für den PERFECT FRYER vorbereiten.
- Darauf achten, dass die richtigen Abstände eingehalten werden.
- Den PERFECT FRYER bei einer Umgebungstemperatur von über 0 °C betreiben und lagern.
- Den PERFECT FRYER am Ende seiner Betriebszeit zum Recycling zurücksenden.


# VORSCHRIFTEN UND RECYCLING

Die Installation Ihres PERFECT FRYERS muss mit allen örtlichen Brandschutz-, Gesundheits- und Gebäudevorschriften übereinstimmen. Installation, Betrieb und Wartung müssen gemäß den Normen für Entlüftung und Brandschutz für Großküchen, NFPA 96 – 2004 durchgeführt werden.

Die folgende Tabelle beschreibt die Normen, nach denen Ihr PERFECT FRYER getestet wurde und die entsprechenden Prüfzeichen Ihrer Region.

NORM	BESCHREIBUNG	PRÜFZEICHEN
UL 197 UL 197 SB (UL 710B)	Elektrische Großküchengeräte. Elektrische Großküchengeräte mit Rezirkulierungssystem.  Ergänzend zu UL 197 & UL 197 SB wird auch Bezug genommen auf folgende Normen, sofern sie Teile Ihres PERFECT FRYERS betreffen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• UL 1046: Fettfilter für Abzugskanäle.</li> <li>• UL 300: Brandtest von Feuerlöschsystemen zum Schutz von Restaurantküchen.</li> <li>• NFPA 17A: Chemische Nass-Löschsysteme.</li> <li>• .</li> <li>• NFPA 96: Norm für Lüftungsregelung und Brandschutz von Großküchenbetrieben.</li> <li>• EPA 202: Festlegung kondensierbarer Partikelemissionen aus feststehenden Quellen</li> </ul>	
CSA 22.2 No. 109-M1981	Großküchengerät, Teil des Kanadischen Elektrocodes, Teil 2 Sicherheitsstandards für Elektrogeräte.	
NSF 4	Großküchen- und Regeneriergeräte sowie beheizte Speisenausgabe- und Transportgeräte.	
EN60335-1	Sicherheit von Haus- und ähnlichen Elektrogeräten Teil 1. Allgemeine Anforderungen Ergänzung 8913 - Oktober 1995 Ergänzung 9475 - Mai 1997	
EN60335-2-37	Sicherheit von Haus- und ähnlichen Elektrogeräten Teil 2. Elektrofritteusen für Großküchen	
EN61000-6-1 EN61000-6-3	Elektromagnetische Kompatibilität (EMC) - Emissionen & Immunität für Industriebetriebe	

Die folgende Tabelle beschreibt den Recyclingablauf Ihres PERFECT FRYERS.

WEEE (Entsorgen elektrischer und elektronischer Geräte) 2002/96/EC	Wenn Ihr PERFECT FRYER sein Betriebsende erreicht hat, senden Sie ihn bitte an Ihren örtlichen Fachhändler zurück. Er wird das Gerät zum Recycling an das entsprechende Entsorgungsunternehmen in Ihrem Land schicken. Die meisten Teile des Gerätes sind recycelbar.  <b>DAS GERÄT NICHT IN DIE STÄDTISCHE MÜLLABFUHR GEBEN!</b>	
--	---	---

# SICHERHEIT GEHT VOR



## HEBEN UND BEWEGEN:

- Das Bruttoversandgewicht Ihres PERFECT FRYERS beträgt 57 kg. **DAS GERÄT NICHT ALLEIN ANHEBEN. FRITTIERFETT IMMER VOR BEWEGEN DES GERÄTES ENTLEEREN.**

## FRITTIEREN:

- Beim Frittieren ist das Fett sehr heiß: 177 °C. Heißes Fett kann schwere Verbrennungen verursachen. **DAS FETT NIE BERÜHREN, BEVOR SIE SICHER SIND, DASS ES ABGEKÜHLT IST.**

## HEIZKÖRPER:

- NICHT ABNEHMEN
- NICHT IN WASSER TAUCHEN

## REINIGUNG:

- **DEN SCHUBLADENDECKEL ODER DIE FRONTBLENDE NICHT ÖFFNEN, WENN SICH FRITTIERGUT DARIN BEFINDET.**
- Vor Reinigung des Gerätes oder Entfernen des Fettes das Gerät auf 50 °C abkühlen lassen. **HEIZKÖRPER, BECKEN ODER FETT NICHT BERÜHREN, BEVOR SIE SICHER SIND, DASS ALLES ABGEKÜHLT IST.**
- Schienen und Schubladenboden mit lebensmittelechtem Fett oder Silicon schmieren.

## ERHALT VON FRITTIERFETT:

- Aus Hygiene- und Sicherheitsgründen empfehlen wir den Austausch des Fettes ein Mal pro Woche oder auch öfter bei Einsatz großer Frittiermengen. Verwenden Sie ein für Großküchen geeignetes Frittierfett. **ALTES FETT HAT EINEN VERRINGERTEN ENTFLAMMPUNKT. ALTES FETT UND SEHR FEUCHTE PRODUKTE KÖNNEN EIN ÜBERSCHÄUMEN VERURSACHEN.**

## SERVICE:

- **VOR SERVICEARBEITEN DAS GERÄT VON DER STROMZUFUHR TRENNEN. FÜR NORMALE REINIGUNG UND WARTUNG MUSS DAS GERÄT NICHT ABGEKLEMMT WERDEN.**

## LAGERUNG:

- Lagern Sie Ihren PERFECT FRYER nicht bei Umgebungstemperaturen unter 0 °C.
- Nur für den Innengebrauch gedacht

# INSTALLATION

## Elektroanschluss

- Ihr PERFECT FRYER muss an einen passenden Stromkreis angeschlossen werden, gemäß den Anforderungen Ihrer Fritteuse (siehe folgende Tabelle).

 **Unkorrekter Anschluss kann das Gerät beschädigen und Ihren Garantieanspruch aufheben**

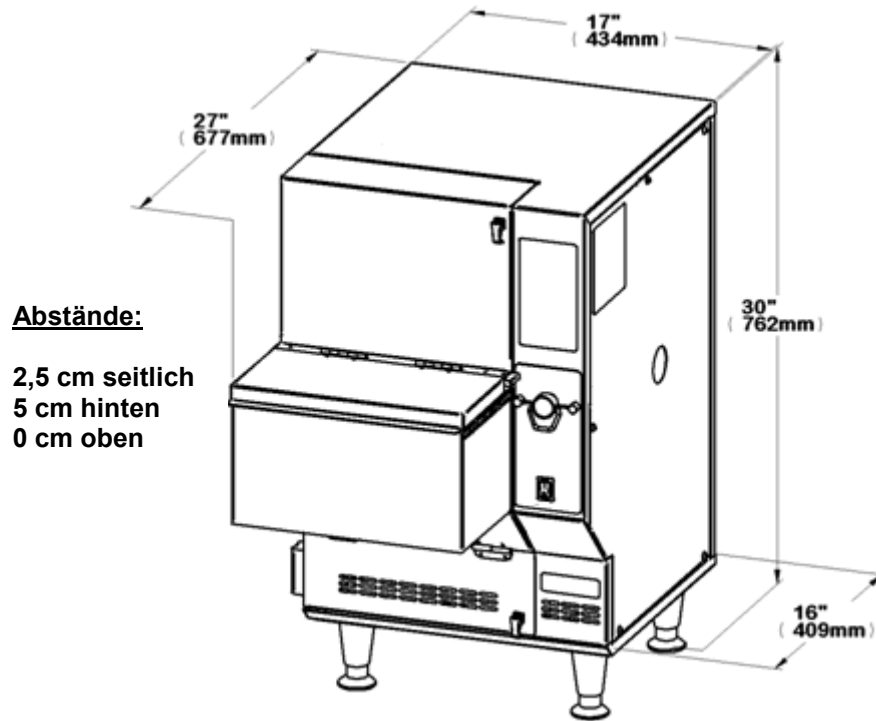
- Wenn der Stecker Ihres PERFECT FRYERS nicht zur bauseitigen Steckdose passt, lassen Sie von einem Elektriker den richtigen NEMA-Anschluss in 1,25 m Abstand zum Gerät installieren.
- Das Typenschild Ihres PERFECT FRYER für das Elektromodell Nr. PFAXXXX lesen und dann die Modellnummer prüfen.
- Der Heizstrahler benötigt eine Steckdose 240 V in 1,5 m Entfernung vom Gerät.

## Elektrodaten

PERFECT FRY MODELL	VOLT	AMP	SICHERUNG	WATT
↓ Markieren Sie mit <input type="checkbox"/> die Modellnummer Ihres PERFECT FRYERS.				
<input type="checkbox"/> PFA720	240	30.0	Minimum 30	7200
<input type="checkbox"/> PFA570	240	24.0	Minimum 30	5700
<input type="checkbox"/> PFA375	240	16.0	20	3750

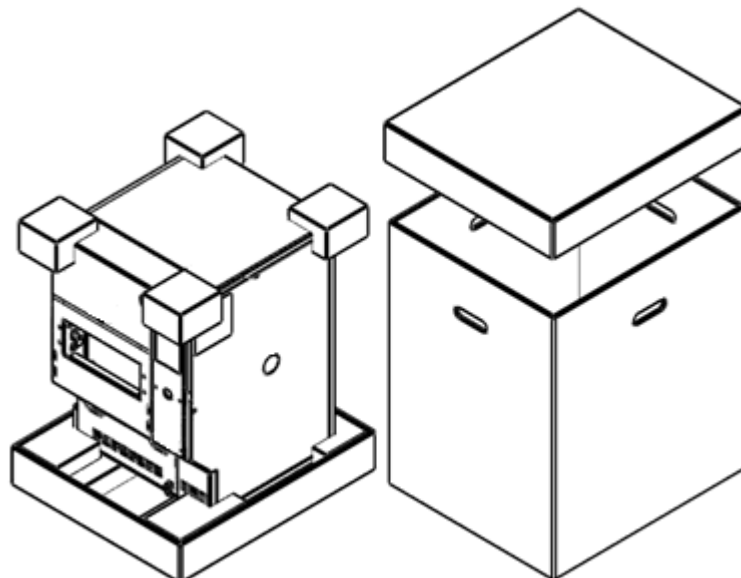
## INSTALLATION (Fortsetzung)

### Vorbereitung der Aufstellfläche



### Auspacken

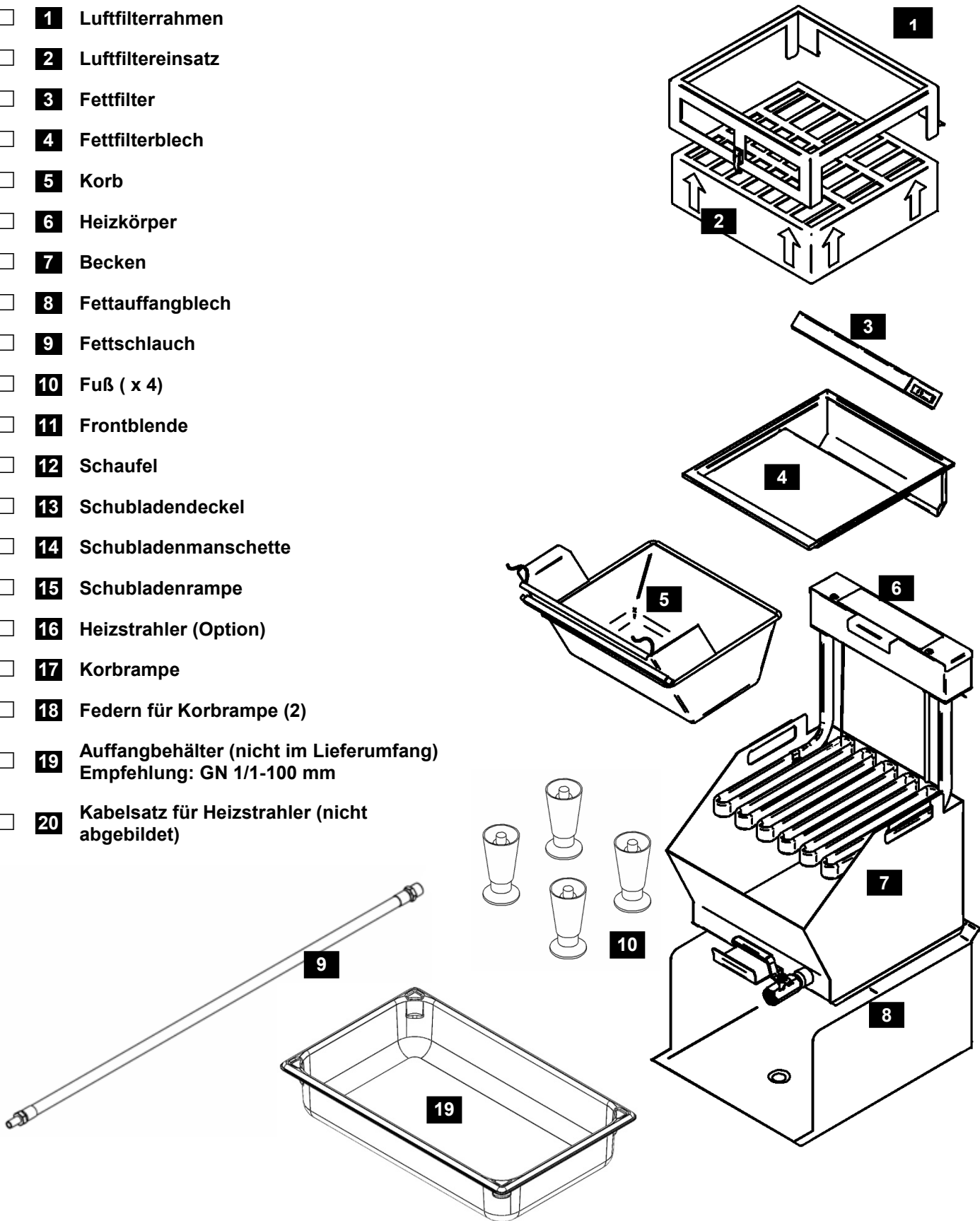
- 1) Die Bänder des Kartons aufschneiden
- 2) Kartondeckel und gesamten Karton entfernen
- 3) Äußere Plastikfolie entfernen und den Karton mit Styroporecken und -seiten für späteren Gebrauch aufbewahren.

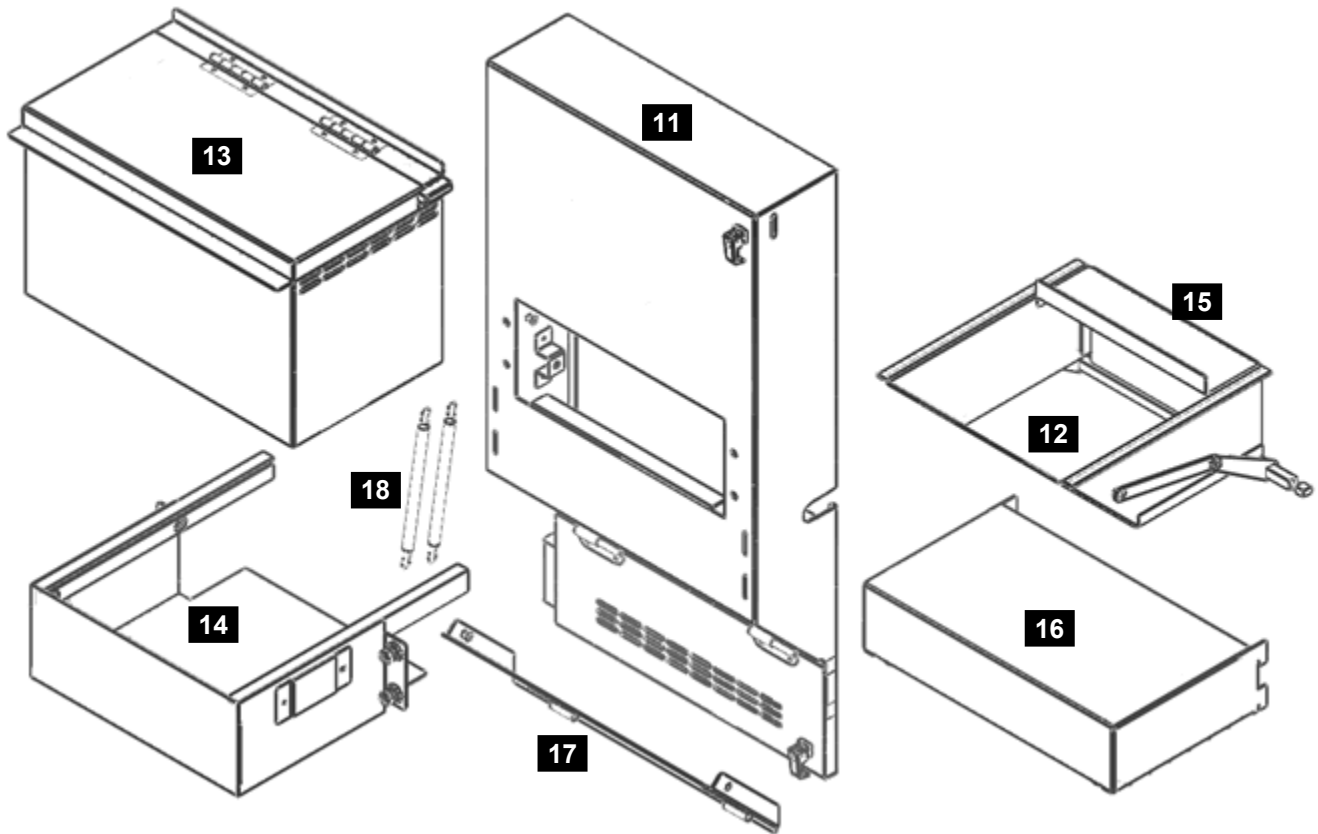


4) Alle Styroporfüllungen und Teile entfernen

5) Karton innen markieren nach Entfernen der Teile

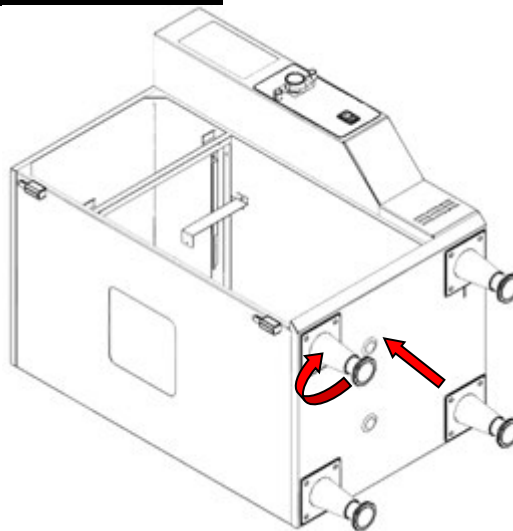
- 1** Luftfilterrahmen
- 2** Luftfiltereinsatz
- 3** Fettfilter
- 4** Fettfilterblech
- 5** Korb
- 6** Heizkörper
- 7** Becken
- 8** Fettauffangblech
- 9** Fettschlauch
- 10** Fuß ( x 4)
- 11** Frontblende
- 12** Schaufel
- 13** Schubladendeckel
- 14** Schubladenmanschette
- 15** Schubladenrampe
- 16** Heizstrahler (Option)
- 17** Korbrampe
- 18** Federn für Korbrampe (2)
- 19** Auffangbehälter (nicht im Lieferumfang)  
Empfehlung: GN 1/1-100 mm
- 20** Kabelsatz für Heizstrahler (nicht abgebildet)





- 6) Den PERFECT FRYER auf eine Seite kippen und 2 höhenverstellbare Füße montieren; dasselbe dann auf der anderen Seite.

 **Benutzen Sie Ihren PERFECT FRYER nicht ohne Füße.**



- 7) Ihren PERFECT FRYER auf die Stellfläche bringen und die Füße nach Bedarf einstellen.

 **Ihr PERFECT FRYER wiegt 50 kg. Vorsichtig, ggf. mit Hilfe einer weiteren Person in die Endposition bringen.**

- 8) Prüfen, ob die Ausblaskappen der Feuerlöschdüsen noch an der richtigen Stelle sind.
- 9) Weiter mit Kapitel ZUSAMMENBAU (nächste Seite)



# ZUSAMMENBAU

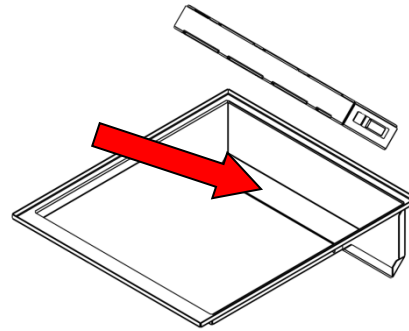
- 1) Alle Teile und den Innenraum reinigen (alles außer dem Luftfiltereinsatz).
  - a) Mit warmer Seifenlauge abwaschen.
  - b) Mit heißem Wasser nachspülen.
  - c) Mit einer Essiglösung spülen (1 Teil Essig, 2 Teile Wasser).



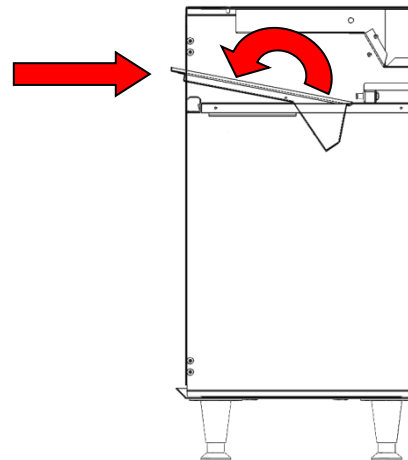
**Der Heizungskasten und der Heizstrahler dürfen NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.**

- 2) Den Fettfilter in das Fettfilterblech montieren.

Hinweis: Der Magnet muss an der rechten Seite sein

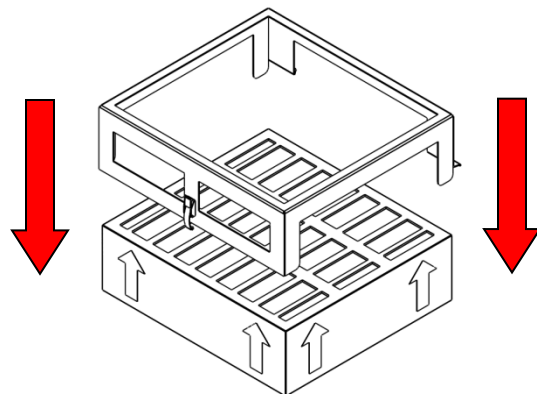


- 3) Fettfilter mit Blech durch Schieben auf den Schienen und nach hinten in das Filterabteil montieren



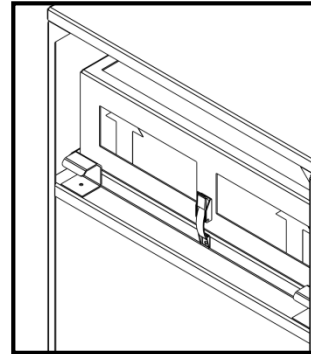
- 4) Luftfilterrahmen über Luftfiltereinsatz befestigen

Hinweis: Die Pfeile müssen nach oben zeigen



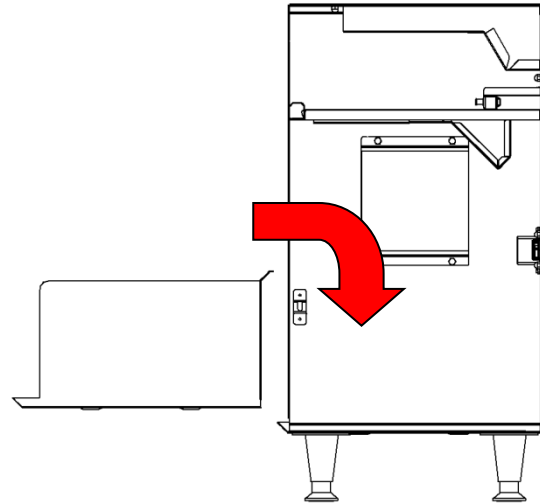
## ZUSAMMNEBAU (Fortsetzung)

- 5) Luftfiltereinsatz fest nach hinten in das Filterabteil schieben und mit dem Riegel befestigen



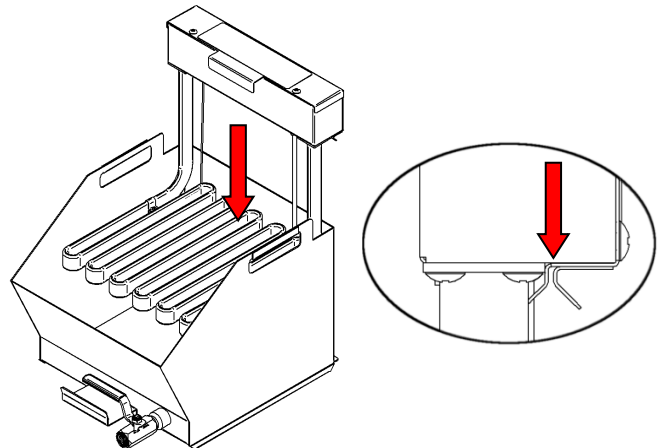
- 6) Das Auffangblech am Boden des Garraums installieren.

Hinweis: Die Kerben des Auffangblechs müssen in die Kerben im Garraumboden passen

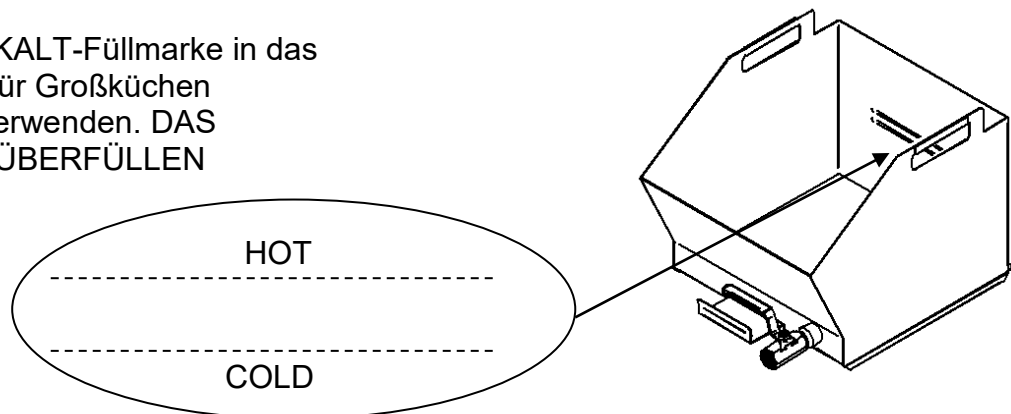


- 7) Den Heizkörper auf das Becken setzen

Hinweis: "Λ" Rillen am Boden des Heizkörpermoduls müssen an die Beckenrückwand passen.

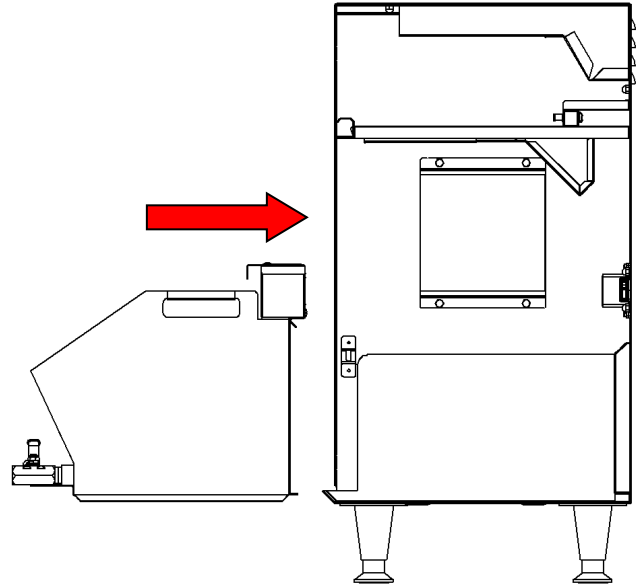


- 8) Frittierfett bis zur KALT-Füllmarke in das Becken gießen. Für Großküchen geeignetes Fett verwenden. **DAS BECKEN NICHT ÜBERFÜLLEN**



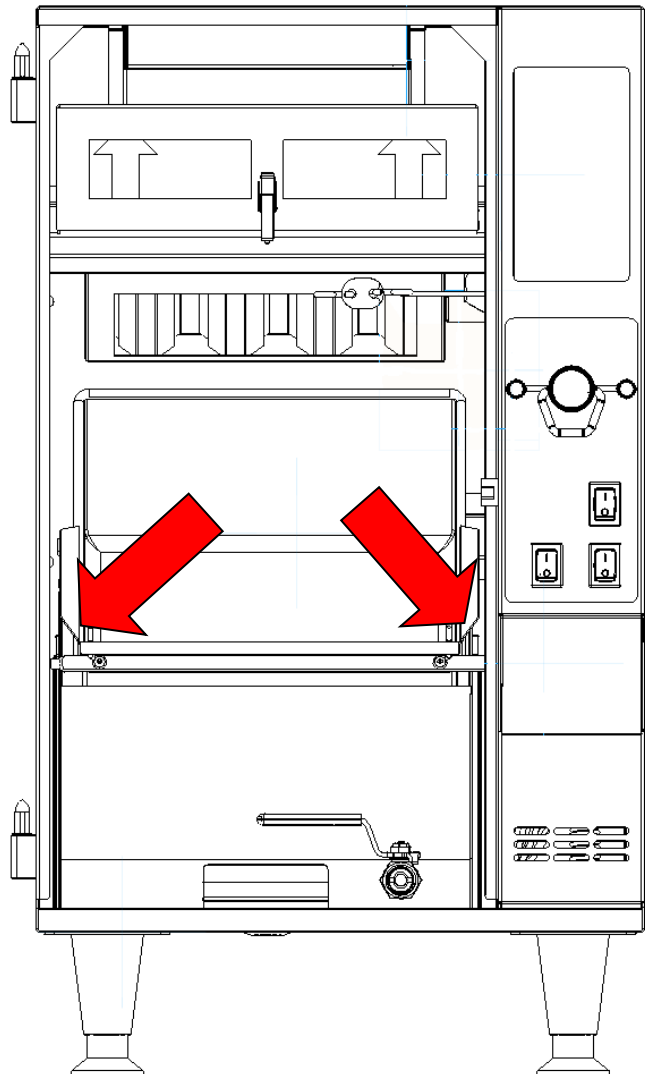
## ZUSAMMENBAU (Fortsetzung)

- 9) Das Heizkörpermodul in den Garraum schieben und allseitig andrücken. Mit einem festen Druck auf das Heizmodul sicherstellen, dass der Elektroanschluss verbunden ist.



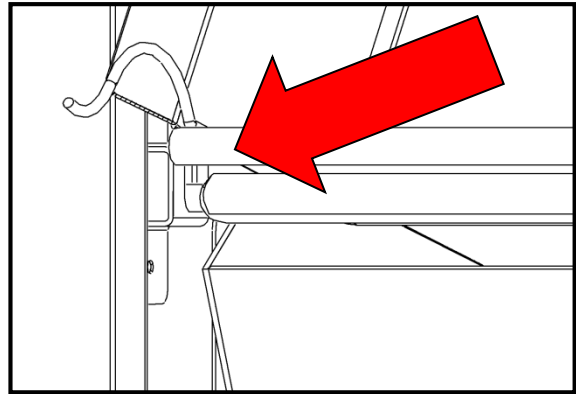
- 10) Korb installieren

- a) Den Korbboden nach vorn kippen und den Stab in die Flansche im Garraum bringen.

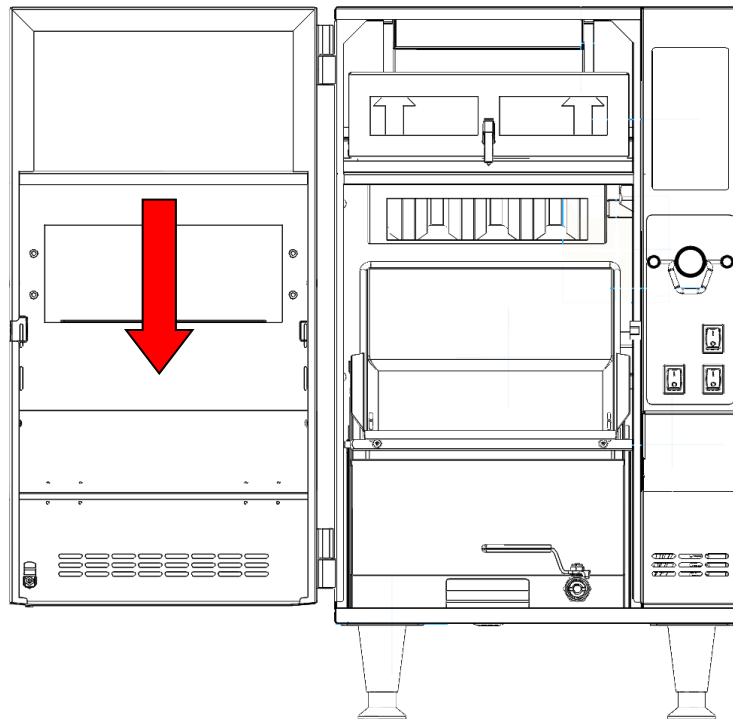
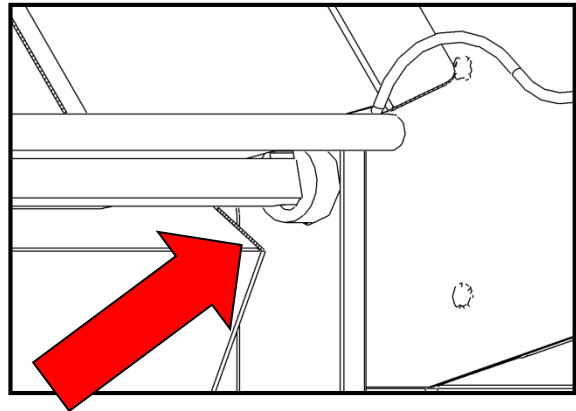


## ZUSAMMENBAU (Fortsetzung)

- b) Die Stange in die Achsenöffnung einsetzen – links



- c) Die Stange in die Motorkupplung einsetzen – rechts

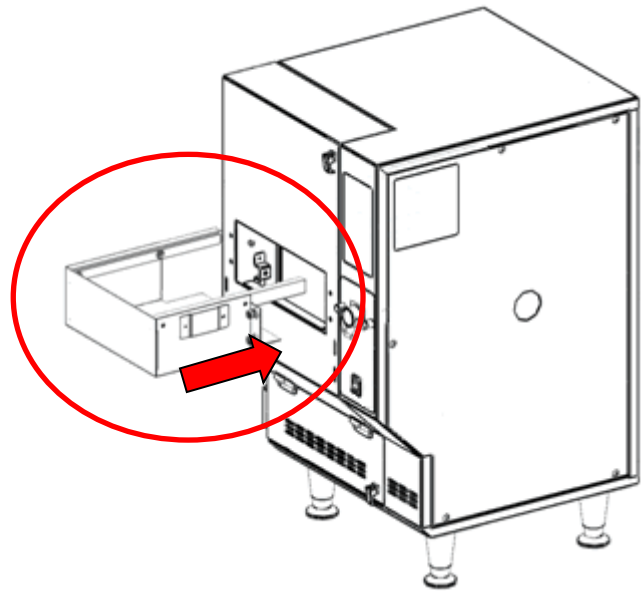


- 11) Die Frontblende mit den Hubscharnieren installieren und die Frontblende schließen. Die Riegel 1/4 im Uhrzeigersinn drehen und nach unten drücken

## ZUSAMMENBAU (Fortsetzung)

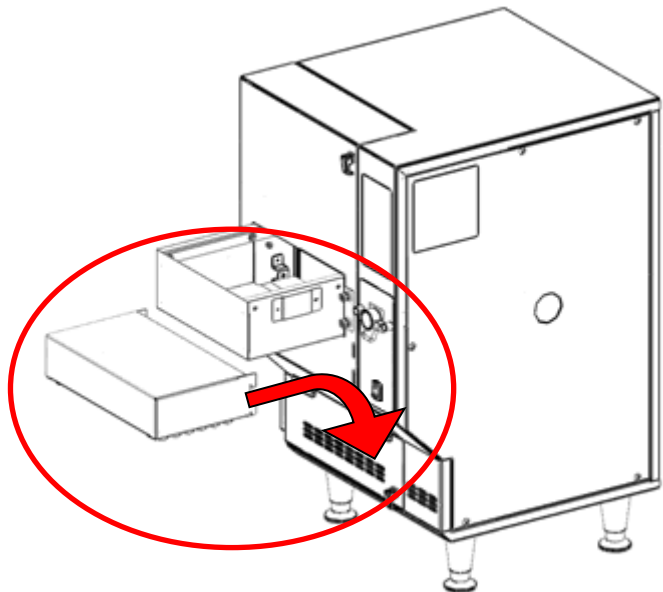
- 12) Schubladenmanschette mit den 4 befestigten Schrauben montieren und Schrauben fest anziehen.

Hinweis: Der Boden der Schubladenmanschette muss fest an der Frontblende sitzen.



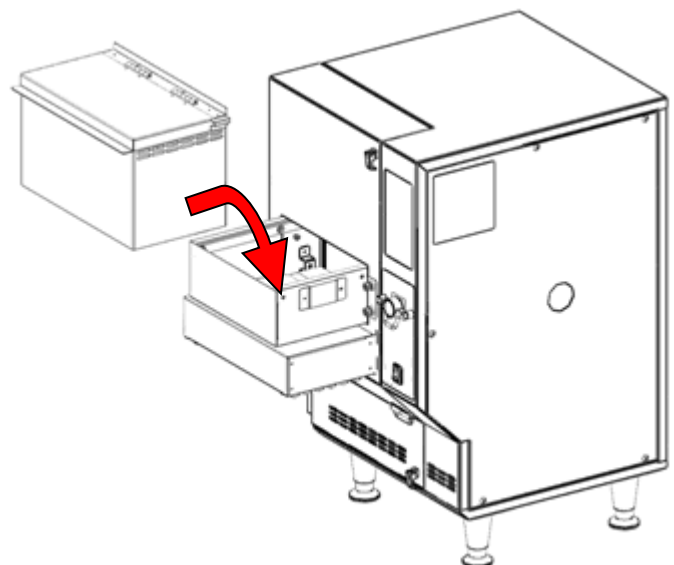
- 13) Heizstrahler installieren. Kabel an die Anschlüsse an der linken Seite des Strahlers und hinten an der Fritteuse anschließen (Zubehöranschluss 1). Für mehr Informationen über das Zubehör siehe Seite 7. Um das Leuchtmittel 100 W zu wechseln, die Abdeckung entfernen und ein Leuchtmittel gleicher Beschreibung einsetzen (korrekte Spannung). Das Leuchtmittel nicht mit den Fingern berühren.

Hinweis: Die Stifte an der Rückseite des Heizstrahlers müssen in die Schlitzte der Frontblende passen.



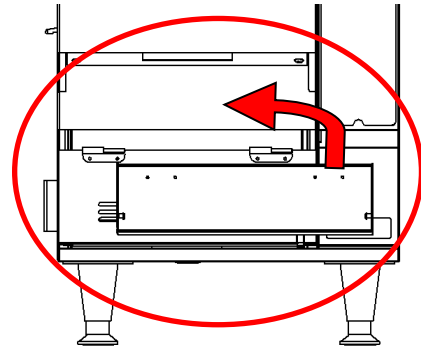
- 14) Schubladenabdeckung installieren

Hinweis: Die inneren Stifte der Abdeckung müssen in die seitlichen Schlitzte der Schubladenmanschette passen.

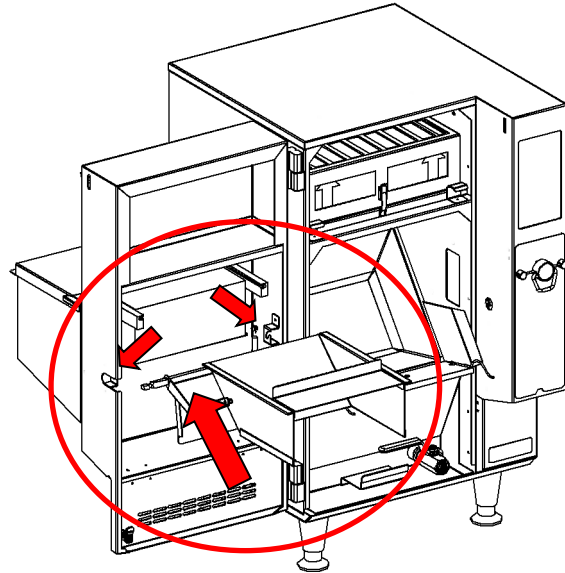


## ZUSAMMENBAU (Fortsetzung)

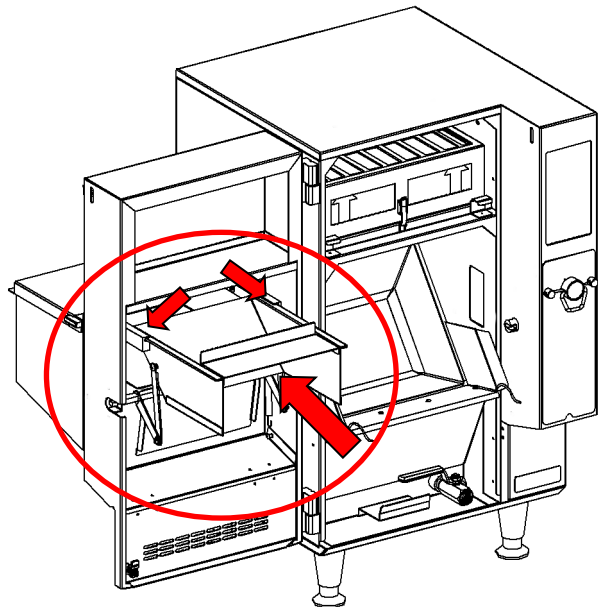
- 15) Korbrampe mit den Scharnieren installieren. Die Korbrampenfedern auf die vorhandenen Halterungen montieren. Die Korbrampe muss für eine korrekte Luftführung und aus Hygienegründen immer installiert sein.




- 16) Die Schubladenrampe in das rechtsseitige Loch und in die linksseitigen Schlitze in der Frontblende installieren.



- 17) Die Schubladenschaufel in die Führungen setzen und die Schaufel ganz einschieben.



- 18) Die Frontblende schließen und durch eine 1/4-Drehung der Riegel im Uhrzeigersinn

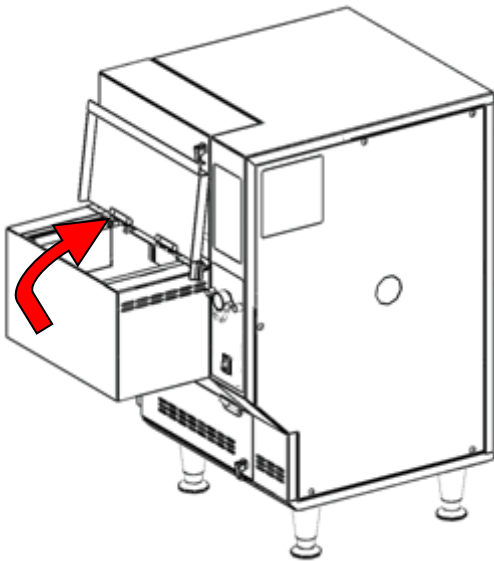
arretieren, danach nach unten andrücken. Den Stecker einstecken und  drücken. Die Fritteuse beginnt jetzt aufzuheizen. In einigen Minuten können Sie mit dem Frittieren beginnen!

# FRITTIEREN

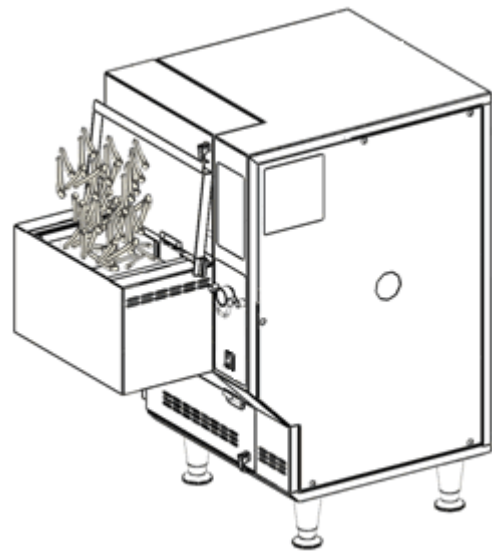
**Preset** drücken zum Wechseln zwischen den Betriebsarten

Manueller Modus	Standardmodus	Gesperrter Standardmodus	PerfectFry™ Modus
Produkt eingeben	Produkt eingeben	Produkt eingeben	Produkt eingeben
Zeit wählen	<b>Preset</b> drücken	<b>Preset</b> wählen #	
<b>Start</b> drücken	<b>Preset</b> wählen #	<i>Manueller Modus siehe unten</i>	

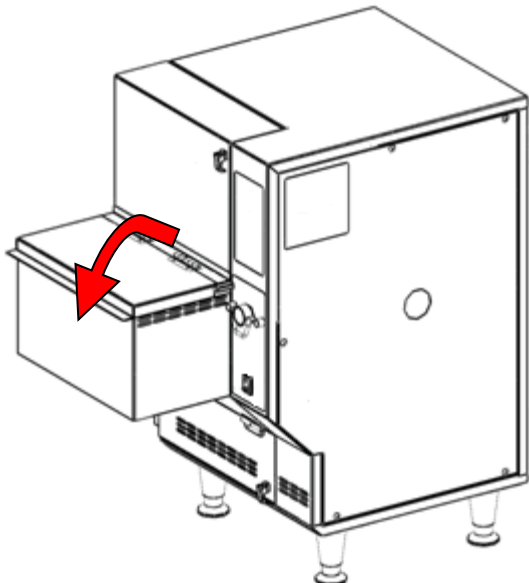
1. Schubladendeckel öffnen



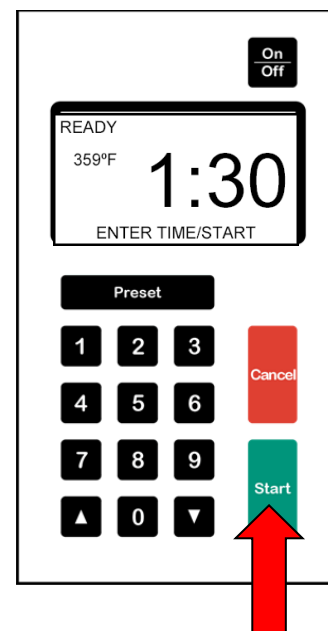
2. Schublade füllen



3. Schubladendeckel schließen



4. Zeit eingeben/Start drücken



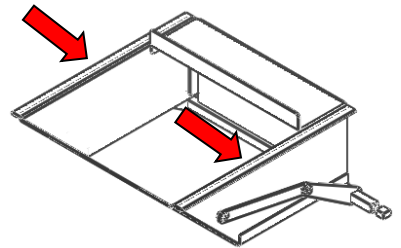
# REINIGUNG

## Tägliche Wartung

**⚠ Nicht den Stecker ziehen, aber sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.**

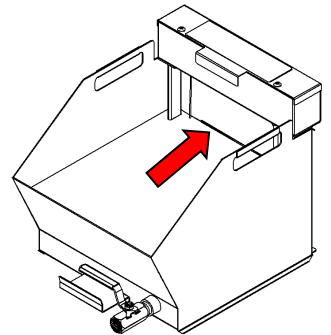
**⚠ Heizkörper, Becken oder Fett nicht berühren, bevor Sie sicher sind, dass alles abgekühlt ist.**

- 1) Den Korb mit einem Papiertuch zum Entfernen von Krümeln und Speiseresten auswischen.
- 2) Krümel, Fett und andere Speisereste mit einem Papiertuch aus der Schublade entfernen.
- 3) Das Gerät außen mit einem geeigneten Edelstahlreiniger abwischen und trocken reiben.
- 4) Die Schienen der Schaufel und den Schubladenboden mit einem lebensmittelechten Fett oder Silikon schmieren.



**⚠ Die Außenflächen oder andere Edelstahlteile nie mit einem Scheuermittel reinigen**

- 5) Prüfen, ob der Fettstand an der Beckenrückseite (bei Raumtemperatur) auf der Markierung COLD ist. Falls nicht, nach Bedarf Fett hinzufügen. Das Frittierfett wöchentlich, oder falls nötig, auch öfter wechseln. Für **GROSSKÜCHEN GEEIGNETES FRITTIERFETT VERWENDEN.**



## Wöchentliche Wartung

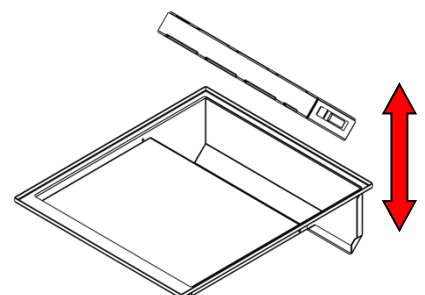
**⚠ Nicht den Stecker ziehen, aber sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist.**

**⚠ Heizkörper, Becken oder Fett nicht berühren, bevor Sie sicher sind, dass alles abgekühlt ist**

- 1) Frontblende durch Heben und Drehen der Riegel öffnen. Schubladenteile entnehmen und mit heißer Seifenlauge reinigen. Gründlich mit Heißwasser nachspülen und trockenreiben.
- 2) Luftfiltereinsatz entnehmen und zur Seite legen (für Austausch siehe Seite 19).

**⚠ Den Luftfiltereinsatz nicht spülen.**

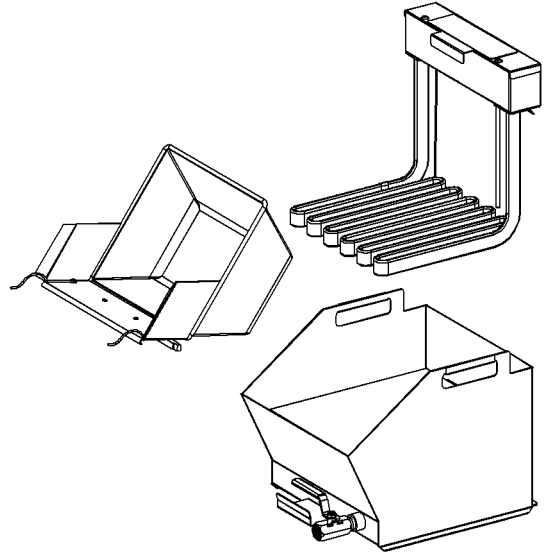
- 3) Das Fettauffangblech aus dem Gerät nehmen. Den Fettfilter vom Blech nehmen und entleeren. Beide Teile in heißer Seifenlauge reinigen. Gründlich mit Heißwasser nachspülen und trocken reiben.



## REINIGUNG (Fortsetzung)

4) Fett/Ölschlauch befestigen und das Frittierfett aus dem Becken in Behälter füllen. Leere Behälter für eine korrekte Entsorgung des verbrauchten Fettes bevorraten. Ein Reinigungsunternehmen kann Ihnen bei der ordnungsgemäßen Entsorgung behilflich sein.

5) Korbhebung, Becken und Heizkörper abnehmen (Bild rechts). Teile mit Ofenreiniger besprühen und für mindestens eine Stunde oder wenn möglich über Nacht in einem Plastikbeutel verschlossen aufbewahren. Mit heißer Seifenlauge reinigen und gründlich mit Heißwasser nachspülen. Teile mit einer Essiglösung abspülen: 1 Teil 5%iger weißer Essig und 2 Teile Wasser. Die Essigspülung ist sehr wichtig. Sie neutralisiert Spülmittelreste, die ein Verderben des Fettes und Übersäumen verursachen. Seifenreste verfärben das Fett dunkel und verringern erheblich die Qualität und Leistung. Teile mit klarem Wasser nachspülen. Anschluss-Stecker und -Buchsen mit Alkohol und Baumwolltuch abreiben.

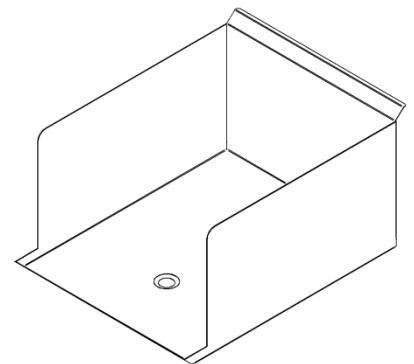


**⚠ Der Heizkörperkasten darf NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten eingetaucht werden.**

**⚠ Anschluss-Stecker nicht absprühen.**

6) Das Auffangblech herausnehmen und entleeren. In heißer Seifenlauge spülen. Gründlich mit Heißwasser nachspülen und trockenreiben.

7) Wenn alle Innenkomponenten entnommen sind, Gar- und Filterkammern mit Fettlöser oder Ofenreiniger säubern. Mit feuchtem Tuch nachwischen und trockenreiben.



**⚠ Steckerbuchsen nicht einsprühen.**

8) Aufstellfläche und Außenflächen reinigen.

9) Sicherstellen, dass die Ausblaskappen der Feuerlöschdüsen an der richtigen Stelle sind.

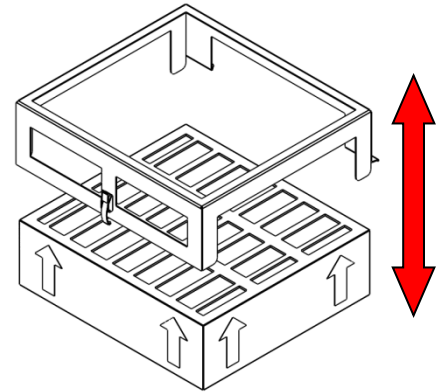
10) Alle Teile wieder einsetzen (siehe ZUSAMMENBAU Seite 10)

## REINIGUNG (Fortsetzung)

### Periodische Wartung

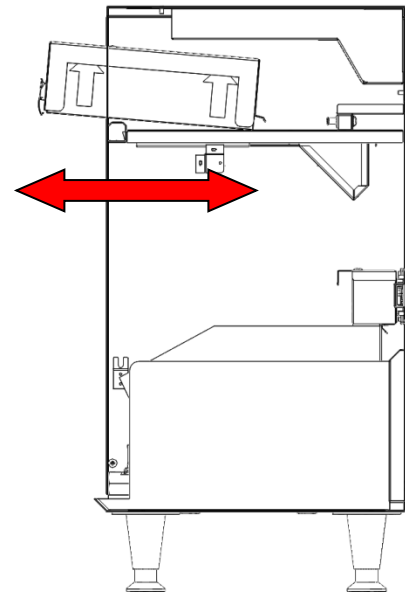
#### Austausch Luftfiltereinsatz

- Den Luftfiltereinsatz mindestens alle 2 Monate wechseln, ggf. auch öfter, wenn große Mengen frittiert werden. Der Austausch ist bei abgekühltem Gerät sicherer und einfacher als in heißem Zustand.
- Für Ihren PERFECT FRYER dürfen nur PERFECT FRY-Filter verwendet werden.



Vorgehensweise beim Wechseln des Filtereinsatzes:

- 1) Frontblende durch Heben und Drehen der Riegel öffnen.
- 2) Riegel am Filterrahmen lösen und Filterrahmen und -einsatz aus der Filterkammer nehmen.
- 3) Den alten Filtereinsatz aus dem Filterrahmen nehmen.
- 4) Filterrahmen mit einem Tuch reinigen.
- 5) Filterrahmen auf neuen Filtereinsatz befestigen und das Datum auf den Einsatz schreiben.  
(↑↑Pfeile nach oben)
- 6) Luftfilterrahmen und neuen Einsatz in die Filterkammer setzen und fest verriegeln.
- 7) Frontblende schließen und verriegeln.



#### PFS Automatischer Feuerlöscher

- Das automatische PFS Löschsystem muss monatlich vom Besitzer/Anwender und halbjährlich von einem autorisierten Servicetechniker gemäß NFPA 17A überprüft werden. Es ist wichtig, dass ein Wartungsprogramm mit einer örtlichen Feuerwehr zusammengestellt wird, um sicherzustellen, dass die jeweiligen gesetzlichen Vorschriften eingehalten werden. Für weitere Informationen siehe Seite 45 „Automatisches PFS Löschsystem“.

# TIPPS ZUM FRITTIEREN

## Großartige Produkte mit weniger Zeitaufwand

- **Verwenden Sie Frittierfett in Premiumqualität.** Wir empfehlen Raps- und Sojaöl. Keine Haushaltsspeiseöle aus Ihrem Supermarkt nehmen. Schlechte Qualität verkürzt die Lebensdauer des Luftfiltereinsatzes.
- **Produkte tiefgekühlt bis zum Frittieren aufbewahren.** TK-Produkte nehmen beim Frittieren weniger Fett auf.
- **Vereisungen von den Produkten entfernen.** Eis verursacht exzessive Blasenbildung und Überschäumen von Fett aus dem Becken.
- **Feuchtigkeit minimieren.** Zu viel Feuchtigkeit verlängert die Garzeit. Wasser, Eis, Zucker und Panade verkürzen die Verwendungsdauer von Frittierfett.
- **Versuchen Sie, den Anteil Panade, die sich vom Produkt lösen kann, zu verringern.** Panade enthält oft Zucker und andere Zutaten, die die Verwendungsdauer von Fett verkürzen und die Produkte dunkel werden lassen. Gegebenenfalls das Fett zum Entfernen von Panaderesten filtern.
- **Den Korb nicht überfüllen.** Die überschüssigen Produkte werden eventuell nicht richtig gegart.

## Allgemeine Fragen

- **Wie viel Fett soll verwendet werden?**  
Der PERFECT FRY fast 8 Liter Öl/Frittierfett. Das Becken bis zur Kalt-Füllstandsmarke füllen.
- **Wie viel kann frittiert werden?**  
Den Korb nur bis oben füllen. Der Korb hat ein Fassungsvermögen von ca. 1 kg Produkten je Zyklus.
- **Welches ist die ideale Frittiertemperatur?**  
Der ideale Temperaturbereich liegt zwischen 177 °C und 182 °C. Die werksseitige Standardeinstellung für die Frittiertemperatur ist 177 °C.
- **Soll TK-Ware aufgetaut werden?**  
TK-PRODUKTE NICHT AUFTAUEN! TK-Produkte sollten nur direkt in die Fritteuse gegeben werden, um Feuchtigkeit zu minimieren.
- **Kann ich TK-Produkte wieder einfrieren?**  
NEIN, TK-Produkte nicht wieder einfrieren. Wieder eingefrorene Produkte können mehr Fett aufnehmen, und das Produkt wird trocken, bröckelig und verliert an Geschmack.

# DAS FRITTIERFETT

Frittierfette sind speziell geeignet, um hohe Temperaturen auszuhalten. Aus diesem Grund müssen Sie sicherstellen, das richtige Produkt zu verwenden. Einige Hersteller produzieren flüssige Pflanzenfette. Sie enthalten einen Zusatz und/oder sind so zusammengesetzt, dass sie bei hohen Temperaturen bessere Leistungen erzielen.

## **NIEMALS FETT BZW. ÖL VERWENDEN, DAS SOWOHL FÜR SALAT ALS AUCH ZUM FRITTIEREN EMPFOHLEN WIRD!**

Das Becken nur bis zur Kaltmarkierung füllen. Das Fett dehnt sich beim Erhitzen aus, und bei Überfüllung bleibt der Korbboden in der hoch gestellten Position im Fett.

### **Wie viel kann man Frittieren?**

- Den Korb nicht höher als bis oben füllen. Nicht überfüllen.
- Körbe sauber und frei von Panade/Backteig halten.
- Eiskristalle oder überschüssiges Wasser vor dem Frittieren entfernen.
- Nicht vor dem Frittieren salzen oder würzen.
- Überschüssigen Backteig vor dem Frittieren entfernen.
- TK-Produkte nicht vor dem Frittieren auftauen.
- Frittierte Produkte vor dem Servieren abtropfen lassen.

### **Wie heiß ist ZU heiß?**

Der ideale Temperaturbereich liegt zwischen 177 °C und 182 °C. Die Werkseinstellung ist 177 °C. Beim Frittieren mit zu niedriger Temperatur nehmen die Produkte mehr Fett auf, was den Fettverbrauch erhöht.

### **Exzessiver Fettverbrauch?**

Das frittierte Produkt nimmt Fett auf. Mögliche Gründe können sein:

- Zu viel Panade oder Backteig, Überschüssiges vor dem Frittieren abschütteln.
- Den Korb länger abtropfen lassen, die Abtropfzeit entsprechend ändern.
- TK-Produkte waren vor dem Frittieren aufgetaut.

### **Reinigen des Gerätes?**

- Siehe Kapitel „Reinigung“ in dieser Bedienungsanleitung. Korb und Tropfbehälter täglich reinigen.

### **Fett filtern?**

Der wichtigste Vorgang, um die Haltbarkeit des Fettes zu verlängern:

- Mindestens einmal täglich filtern, vorzugsweise als erstes morgens, wenn das Fett Raumtemperatur hat.
- Filtern entfernt alle verunreinigenden Substanzen vom Vortag.
- Danach das Becken reinigen.

### **Zusammenfassung - Woran Sie denken müssen!**

- Den Garraum mindestens einmal pro Woche reinigen und gründlich klarspülen.
- Fett täglich filtern.
- Fett nicht überhitzen.
- Wann immer möglich, auf Standby schalten.
- Produkte nicht vor dem Frittieren salzen.
- Eiskristalle und Feuchtigkeit vor dem Frittieren entfernen.
- Den Fettpegel im Becken gleich halten, überprüfen, dass er häufig an der „Heiß“-Markierung ist.
- Das Fett ist unbrauchbar, wenn sich auf der Oberfläche permanent Schaum bildet.

**Fett, Produktgeschmack und auch Ihre Kunden sind von Ihnen abhängig.**

## DAS FRITTIERFETT (Fortsetzung)

Wird die Öltemperatur zu hoch eingestellt, kocht das Produkt außen, und innen bleibt es roh. Bis es innen vollkommen gar ist, ist es außen übergart oder verbrannt. Höhere Temperatur verdirbt das Fett schneller und führt zu Rauchbildung.

In ruhigen Zeiten sollte der Standbymodus genutzt werden, bei dem das Fett auf 135 °C abkühlt. Das verlängert die Fetthaltbarkeit und verringert die Stromkosten bei schnellem Wiederaufheizen bei Bedarf.

Beim Frittieren unterschiedlicher Produkte sollte nicht die Temperatur, sondern die Garzeit entsprechend verändert werden.

### TK-Produkte

TK-Produkte direkt in die Fritteuse geben. **TK-WARE NICHT AUFTAUEN!** Überschüssiges Wasser vor dem Frittieren entfernen und Eiskristalle, die sich im Beutel gesammelt haben können, entfernen.

**FETT UND WASSER DÜRFEN NICHT VERMISCHT WERDEN!** Wasser geht mit Öl eine Reaktion ein und verdirbt es schnell. Es wird dunkel, bildet Rauch und schäumt (die sogenannte Hydrolyse). Überschüssiges Wasser im Fett kann folgende Probleme verursachen:

- Unnötiger Temperaturabfall und längere Garzeiten.
- Höherer Energieverbrauch, um die Gartemperatur zu halten.
- Extremes Überschäumen, was die Reinigung sehr erschwert.
- Verringerte Haltbarkeit von Luftfilter und Fett.

### Wiedereinfrieren von TK-Produkten?

TK-Ware sollte gefroren frittiert werden. Wieder eingefrorene Produkte können mehr Fett aufnehmen und Ihre frittierten Gerichte schmecken stark nach Fett. Wieder eingefrorene Produkte bilden extrem viel Eis, und diese Eiskristalle können aneinanderkleben und die Produkte verklumpen lassen. Zur Erinnerung:

- Immer TIEFGEKÜHLT FRITTIEREN.
- NIEMALS aufgetaute Produkte ERNEUT TIEFKÜHLEN.
- Eiskristalle vor dem Frittieren von den Produkten ENTFERNEN.
- KEINE aufgetaute oder wieder eingefrorene Ware von Ihrem Lieferanten akzeptieren

### Exzessives Schäumen?

Die Hauptursache für Schäumen ist ein nicht ausreichendes Klarspülen des Beckens nach der Reinigung:

- Zum Entfernen von Spülmittelresten 3 Mal mit klarem Wasser nach der Reinigung nachspülen oder mit einer Essigwasserlösung neutralisieren (1 Teil weißer Essig, 2 Teile Wasser).
- Behandeln Sie das Fett in ruhigen Zeiten schonend mit dem Standbymodus. Hohe Temperatur und Sauerstoff tragen zum Verderben des Fettes bei. Das Fett filtern und das Becken mindestens einmal täglich reinigen, wenn stark panierte Produkte frittiert werden.

### Starke Rauchbildung/Dunkelfärbung des Fettes?

- Das Fett ist zu heiß, die Temperatur prüfen.
- Falsches Filtern, Reste von Panade oder Backteig im Becken verderben das Fett, und die Produkte schmecken bitter.
- Zu hoher Feuchtigkeitsgehalt. Nur vorgegarte TK-Produkte verwenden und Eiskristalle entfernen.

### Fettgetränkte Produkte?

- TK-Ware war vor dem Frittieren aufgetaut.
- Das Fett ist kurz davor zu verderben, sofort erneuern.
- Zu niedrige Frittiertemperatur, überprüfen.
- Produkte haben zu viel Panade oder Backteig, Überschüssiges entfernen.

## **DAS FRITTIERFETT (Fortsetzung)**

### **Produkte sind nicht richtig goldbraun?**

- Frisches Fett kann manchmal nicht richtig bräunen; die Farbe nach einigen Chargen überprüfen.
- Der Korb ist überfüllt; nicht über Füllmarke füllen.
- Produkte sind nicht lange genug frittiert worden, die Anweisungen des Herstellers für Garzeiten befolgen.
- Zu niedrige Öltemperatur, überprüfen.
- Produkt wird in zu viel Schaum frittiert.
- Zu niedriger Fettpegel, Füllstandsanzeige überprüfen.

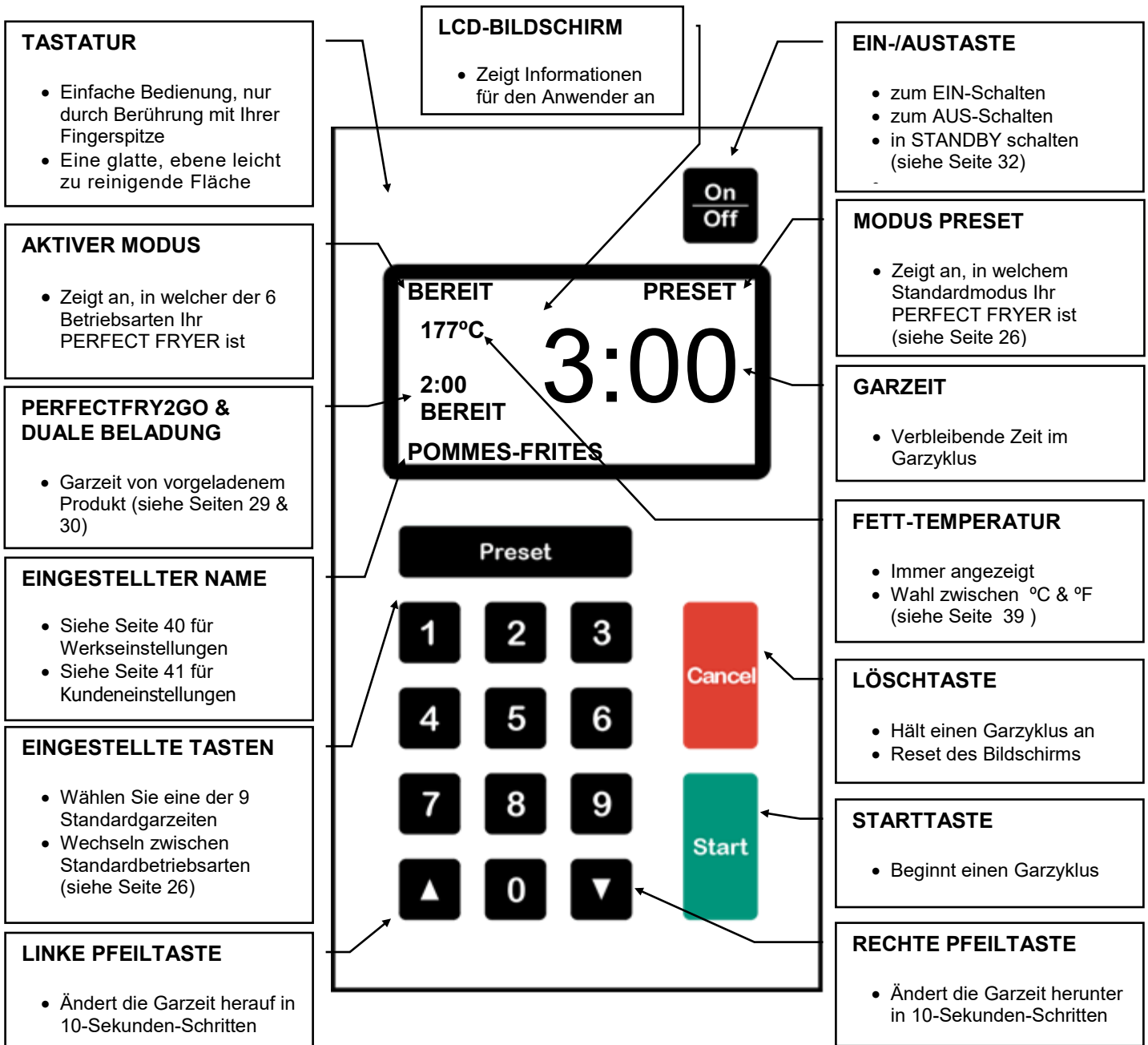
### **Fett verdirbt vorzeitig?**

- Volle Öltemperatur auch in Ruhezeiten, Standbymodus verwenden.
- Fett ist kontaminiert. Niemals Drahtbürsten, Kupferpads oder Stahlwolle zum Reinigen verwenden. Eine harte Bürste mit Naturborsten benutzen und das Fett regelmäßig filtern. Mit Essiglösung spülen.
- Siehe hierzu auch das Kapitel „WIE HEISS IST ZU HEISS?“

Angaben im Kapitel FRITTIERFETT sind entnommen aus:

- NAFEM Food Service Industry
- Canola Research Foundation
- Sysco Oil Publication

# BEDIENUNGSANLEITUNG




**Tabelle 1 Funktionen Presetmodus**

Eigenschaft	Manueller Modus	Presetmodus	Fester Presetmodus	PerfectFry™ Modus
Manuelle Garzeiteingabe	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Geht automatisch in die eingestellte Zeit	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Bleibt im gleichen Modus am Ende des Garzyklus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Es brauchen keine Tasten bedient zu werden	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

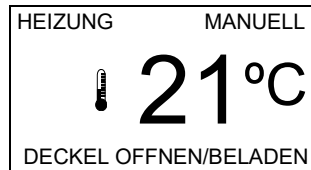
# BEDIENUNGSANLEITUNG (Fortsetzung)

## Inbetriebnahme

### SIE MACHEN DAS

- 1)  für 1/2 Sekunde drücken

### LCD



### PERFECT FRYER MACHT DAS

- 1) Jetzt im HEIZ-Modus  
2) Fetttemperatur steigt auf Betriebstemperatur

- 2) Fett 10 bis 15 Minuten auf Betriebstemperatur kommen lassen 177 °C.



- 3) Wenn die Betriebstemperatur erreicht ist, ist das Gerät BEREIT für den Garprozess.

## Manueller Modus

- 1) Schubladendeckel öffnen  
2) Produkte in Schublade geben




- 1) DISPLAY zeigt an **DECKEL ÖFFNEN/BELADEN**

- 3) Schubladendeckel schließen



- 2) Korb wird ins Fett gesenkt  
3) DISPLAY zeigt an **DECKEL SCHLIESSEN**

- 4) Garzeit eingeben und  drücken

z.B. **1 3 0** 



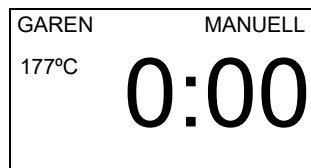
- 4) DISPLAY zeigt an **ZEIT WÄHLEN/START**  
5) Schublade lädt Produkte ins Fett  
6) **GAR-Zyklus** beginnt  
7) Gerät führt Countdown der verbleibenden Zeit durch

**Hinweis: SCHUBLADENDECKEL ODER FRONTBLLENDE NICHT WÄHREND DES LADEVORGANGS ÖFFNEN**



- 8) Korb kommt aus dem Fett  
9) Korb tropft ab (Zeit regelbar)  
10) Gerät gibt Signal zur Anzeige, dass das Produkt fertig ist  
11) Gerät befördert Produkte auf das Warmhalteblech

- 5) Produkt vom Warmhalteblech servieren



- 12) **GAR-Zyklus** ist fertig

## BEDIENUNGSANLEITUNG (Fortsetzung)

### Garzeiten und Namen (werksseitige Standardeinstellungen)

Garzeiten und Namen (werksseitige Einstellungen)								
Preset	Name	Zeit	Preset	Name	Zeit	Preset	Name	Zeit
1	POMMES FRITES	3:00	4	POPPERS	3:00	7	FISCHFILETS	4:00
2	HÄHNCHENBRUST	4:00	5	KÄSEHAPPEN	2:00	8	HÄHNCHENFLÜGEL	4:00
3	ZWIEBELRINGE	2:30	6	CORN DOGS	3:00	9	HÄHNCHEN UND POMMES	3:30

**HINWEIS:** Durch wiederholtes Drücken von **Preset** wird zwischen Modus **MANUELL**, **PRESET**, **PRESET GESPERRT** und **PERFECTFRY** hin und her geschaltet.

**HINWEIS:** Die Standardeinstellungen sind programmiert und angezeigt, um Ihnen die Möglichkeiten Ihres **PERFECT FRYERS** zu zeigen. Wir empfehlen Ihnen, die Standardeinstellungen nach Ihren eigenen Anforderungen zu ändern. Siehe dazu **Seiten 40**.

### Modus Preset

#### SIE TUN DIES

- 1) Schubladendeckel öffnen
- 2) Produkte in die Schublade geben
- 3) Schubladendeckel schließen
- 4) **Preset** drücken

- 5) **1** drücken (z.B.)  
Garzyklus startet automatisch

Hinweis: Sie haben die Wahl zwischen 9 verschiedenen Voreinstellungen

**Hinweis: DECKEL ODER FRONTBLLENDE NICHT WÄHREND DES BELADEVORGANGS ÖFFNEN.**

- 6) Produkte vom Warmhalteblech servieren

#### LCD



#### PERFECT FRYER MACHT DAS

- 1) Jetzt im Presetmodus
- 2) **DISPLAY** zeigt **PRESET** an
- 3) Korb wird ins Fett gesenkt
- 4) **DISPLAY** zeigt **POMMES-FRITES** an (eingestellt sind 3:00)
- 5) Schublade lädt Produkte ins Fett
- 6) **GAR-Zyklus** beginnt
- 7) Gerät führt Countdown der verbleibenden Zeit durch
- 8) Korb hebt sich aus dem Fett
- 9) Korb tropft ab (Zeit regelbar)
- 10) Gerät gibt Signal und zeigt an, dass die Produkte fertig sind
- 11) Gerät lädt die Produkte auf das Warmhalteblech
- 12) **GAR-Zyklus** ist beendet
- 13) Gerät geht in den Modus **BEREIT** zurück
- 14) Gerät geht in den Modus **MANUELL** zurück

## BEDIENUNGSANLEITUNG (Fortsetzung)

### Gesperrter Presetmodus

#### SIE TUN DIES

- 1) Schubladendeckel öffnen
- 2) Produkte in die Schublade geben
- 3) Schubladendeckel schließen

4) **Preset** + **Preset**  
drücken

5) **2** drücken (z. B.)

Garzyklus startet automatisch

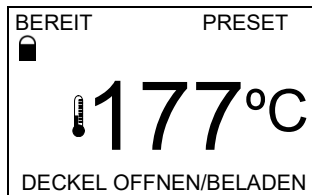
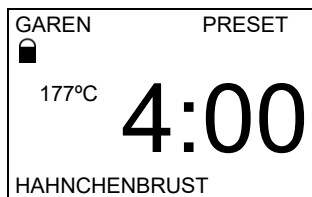
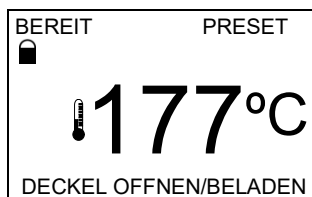
Hinweis: Sie haben die Wahl zwischen 9 verschiedenen Standardeinstellungen

**Hinweis: DECKEL ODER FRONTBLENDE NICHT WÄHREND DES BELADEVORGANGS ÖFFNEN**

6) Produkte vom Warmhalteblech servieren

7) Schritte 1 bis 3 durchführen und die gewünschte PRESET-Nummer drücken, um eine weitere Charge so zu garen

#### LCD



#### PERFECT FRYER MACHT DAS

- 1) Jetzt im **GESPERRTEN PRESET**-Modus
  - 2) Im DISPLAY wird **PRESET** angezeigt
  - 3) DISPLAY zeigt **HÄHNCHENBRUST** an (Standard ist 4:00)
  - 4) Schublade lädt Produkte ins Fettbad
  - 5) **GAR-Zyklus** beginnt
  - 6) Gerät führt Countdown der verbleibenden Zeit durch
  - 7) **GAR-Zyklus** ist fertig
  - 8) Korb hebt sich aus dem Fettbad
  - 9) Korb tropft ab (Zeit regelbar)
  - 10) Gerät piept zur Anzeige, dass das Produkt fertig ist
  - 11) Gerät lädt Produkte auf das Warmhalteblech
  - 12) **GAR-Zyklus** ist beendet
- Hinweis: Noch im PRESET-Modus

### RapidFry™ Modus

- 1) Schubladendeckel öffnen
- 2) Produkte in Schublade geben
- 3) Schubladendeckel schließen

4) 3 Mal **Preset** drücken

5) **2** drücken (z.B.)

Garzyklus startet automatisch

Hinweis: Sie haben die Wahl zwischen 9 verschiedenen Standardeinstellungen

**Hinweis: DECKEL WÄHREND DES BELADEVORGANGS NICHT ÖFFNEN**

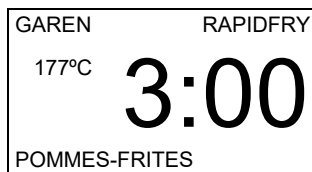
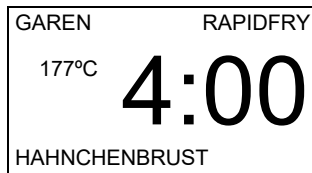
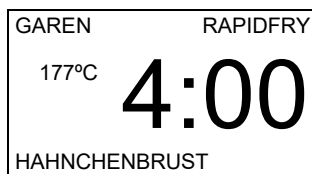
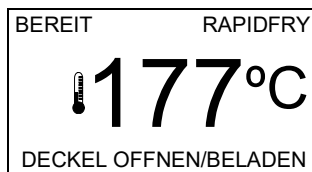
6) Produkte vom Warmhalteblech servieren

7) Schritte 1 bis 3 durchführen

Hinweis: Wenn Sie wiederholt die gleiche Presetvariante verwenden, braucht die Tastatur nicht bedient zu werden. Die Bewegung des Schubladendeckels regelt den Garzyklus

8) **Cancel** drücken zum Wechseln der für RAPIDFRY genutzten Voreinstellungen

9) **1** drücken (z.B.)



- 1) Jetzt im **PERFECTFRY**-Modus
- 2) Im DISPLAY erscheint **PERFECTFRY**
- 3) DISPLAY zeigt **HÄHNCHENBRUST** an (Standard ist 4:00)
- 4) Schublade lädt Produkte ins Fettbad
- 5) **GAR-Zyklus** beginnt
- 6) Gerät führt Countdown der verbleibenden Zeit durch
- 7) Korb hebt sich aus dem Fettbad
- 8) Korb tropft ab (Zeit regelbar)
- 9) Gerät piept zur Anzeige, dass das Produkt fertig ist
- 10) Gerät lädt Produkte auf das Warmhalteblech
- 11) **GAR-Zyklus** ist fertig

Hinweis: Noch im RAPIDFRY-Modus und eine neue Garzykluszeit für aktuellen Standard. Der aktuelle Standard bleibt, bis er gelöscht oder geändert wird



## BEDIENUNGSANLEITUNG (Fortsetzung)

### PERFECTFry™ 2GO

#### SIE TUN DIES

- 1) Schubladendeckel öffnen
- 2) Produkte in die Schublade geben
- 3) Schubladendeckel schließen

- 4) Garzeit eingeben und **Start** drücken

z.B. **1 3 0** **Start**

**Hinweis: SCHUBLADENDECKEL ODER FRONTBLENDE NICHT WÄHREND DES BELADEVORGANGS ÖFFNEN**

- 5) Schubladendeckel öffnen nach Beenden des Ladevorgangs
- 6) Produkte in die Schublade geben
- 7) Schubladendeckel schließen

- 8) Garzeit eingeben und **Start** drücken

z. B. **2 0 0** **Start**

- 9) Produkte vom Warmhalteblech servieren

- 10) Schritte 5 bis 8 durchführen zum Vorladen eines anderen **GAR-Zyklus**

#### LCD



#### PERFECT FRYER MACHT DAS

- 1) Korb senkt sich ins Fettbad

- 2) Schublade lädt Produkte ins Fettbad
- 3) **GAR-Zyklus** beginnt
- 4) Gerät führt Countdown der verbleibenden Zeit durch

- 5) DISPLAY zeigt Zeit und Status des vorgeladenen **GAR-Zyklus** an

- 6) Korb hebt sich aus dem Fettbad
- 7) Korb tropft ab (Zeit regelbar)
- 8) Gerät piept zur Anzeige, dass Produkte fertig sind
- 9) Gerät lädt Produkte auf das Warmhalteblech

- 10) Vorgeladener **GAR-Zyklus** beginnt automatisch, nachdem der vorherige **GAR-Zyklus** beendet ist

PERFECTFRY™ 2GO arbeitet mit allen verschiedenen Presetvarianten und verhält sich gemäß dem jeweiligen Modus. Beispiel: für den RAPIDFRY-Modus werden durch einfaches Öffnen und Schließen des Schubladendeckels Zeit und Status eines vorgeladenen Garzyklus im DISPLAY angezeigt.

## BEDIENUNGSANLEITUNG (Fortsetzung)

### Duale Beschickung

#### SIE TUN DIES

- 1) Schubladendeckel öffnen
- 2) Das erste Produkt (z. B. Hähnchenbrust) einfüllen
- 3) Schubladendeckel schließen
- 4) **Preset** drücken
- 5) **9** drücken (z. B.)  
Garzyklus startet automatisch

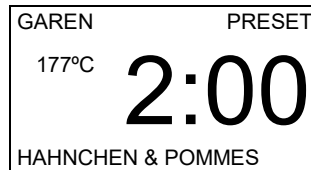
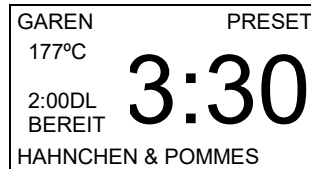
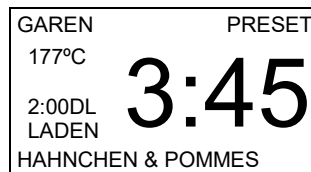
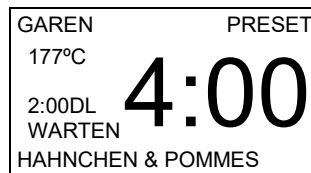
Hinweis: Programm 9 ist für duale Ladezeit programmiert (siehe Seite 30)

**Hinweis: SCHUBLADENDECKEL ODER FRONTBLLENDE NICHT WÄHREND DES BELADEVORGANGS ÖFFNEN**

- 6) Schubladendeckel öffnen
- 7) Das zweite Produkt in die Schublade geben (z. B. Pommes)
- 8) Schubladendeckel schließen

- 9) Die Produkte vom Warmhalteblech servieren

#### LCD



#### PERFECT FRYER MACHT DAS

- 1) Korb senkt sich ins Fettbad
- 2) DISPLAY zeigt **HÄHNCHEN & POMMES** an (Standard ist 4:00 für Hähnchen)
- 3) DISPLAY zeigt 2:00DL und **WARTEN** an (Standard für Pommes ist 2:00)
- 4) Schublade lädt Hähnchen ins Fettbad
- 5) **GAR-Zyklus** beginnt
- 6) Gerät führt Countdown der verbleibenden Zeit durch
- 7) DISPLAY zeigt 2:00DL und **LADEN** an
- 8) Gerät piept alle 10 Sekunden zur Erinnerung, dass das zweite Produkt geladen werden muss (z. B. Pommes)
- 9) DISPLAY zeigt 2:00DL und **BEREIT** an
- 10) Bei 2:00 lädt die Schublade die Pommes ins Fettbad
- 11) Zeit und Status des dualen Ladens verschwinden
- 12) Korb hebt sich aus dem Fettbad
- 13) Korb tropft ab (Zeit regelbar)
- 14) Gerät piept zur Anzeige, dass das Produkt fertig ist
- 15) Gerät lädt beide Produkte auf das Warmhalteblech
- 16) **GAR-Zyklus** ist beendet

DIE DUALE LADEZEIT arbeitet mit allen Standardarten (Presetmodus, fester Presetmodus und RAPIDFRY-Modus) und verhält sich gemäß dem Modus. Zum Programmieren einer vorgegebenen DUALEN LADEZEIT siehe Seite 30. Beispiel: für den RAPIDFRY-Modus werden durch einfaches Öffnen und Schließen des Schubladendeckels Zeit und Status eines vorgeladenen Garzyklus im DISPLAY angezeigt.

**DIE KOMBINATION BEIDER LADUNGEN SOLLTE NICHT GRÖßER SEIN ALS EINE VOLLE SCHUBLADE. DAS IST GENAU DIE MENGE, DIE DER KORB AUFNEHMEN KANN.**

## Garzeitkorrektur

### SIE TUN DIES

- 1) Nicht korrekte Garzeit eingeben (z. B. 4:30 statt 3:30)
- 2) **4 3 0** **Start** drücken

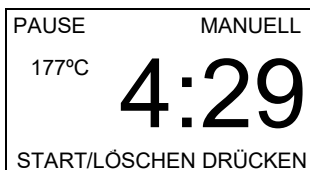
### LCD



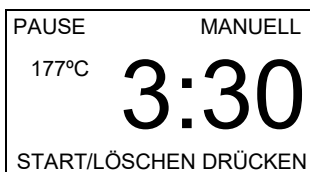
### PERFECT FRYER MACHT DAS

- 1) Schublade lädt Produkte ins Fettbad
- 2) **GAR-Zyklus** beginnt
- 3) Gerät führt Countdown der verbleibenden Zeit durch
- 4) **GAR-Zyklus-PAUSE**
- 5) Korb hebt sich aus dem Fettbad
- 6) DISPLAY zeigt **START/LÖSCHEN DRÜCKEN** an

- 3) **Cancel** drücken



- 4) **3 3 0** **Start** drücken



- 7) DISPLAY zeigt die neue Zeit an
- 8) Korb senkt sich ins Fettbad
- 9) Gerät führt Countdown der verbleibenden Zeit durch

Hinweis: **Cancel** drücken statt Eingabe einer neuen Zeit führt den Garzyklus zu Ende mit anschließendem Füllen der Produkte auf das Warmhalteblech



## Schubladendeckel offen – Garzyklus ist angehalten

- 1) Schubladendeckel während des Ladevorgangs offen



- 1) GAR-Zyklus-PAUSE
- 2) Korb hebt sich aus dem Fettbad

- 2) Schubladendeckel schließen zum Fortführen des Garzyklus

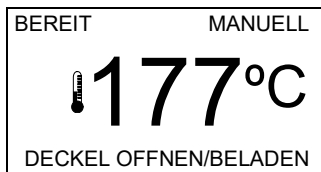


- 3) Kurze Pause, Korb senkt sich ins Fettbad
- 4) Schublade beendet Ladevorgang
- 5) **GAR-Zyklus** beginnt
- 6) Gerät führt Countdown der verbleibenden Zeit durch



## SCHUBLADENDECKEL ODER FRONTBLLENDE NICHT WÄHREND DES BELADEVORGANGS ÖFFNEN

## Standby Modus

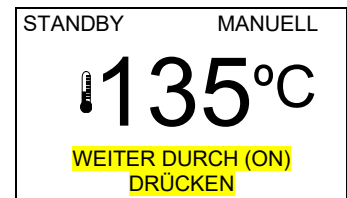
### SIE SEHEN DIESE LCD



### SIE MACHEN DAS

- 1)  und  zusammen drücken
  - 2) Beide loslassen
- Hinweis: Die Temperatur sinkt auf 135 °C  
(zum Einstellen der Standby-temperatur siehe Seite 34)

### DIESE LCD ERSCHEINT



**Hinweis: Der Standbymodus verringert während ruhiger Zeiten die Stromkosten, ermöglicht schnelles Wiederaufheizen und minimiert das Verderben von Frittierfett**

## Ausschalten/Herunterfahren

### SIE MACHEN DAS

SCHALTEN SIE IHREN PERFECT FRY AUS:

- Am Ende des Tages
- Zum Wechseln des Fettes
- Zum Reinigen
- Für Service- oder Wartungsarbeiten

- 1)  drücken

### **NICHT DEN GERÄTESTECKER ZIEHEN**

Gebüse müssen im ABKÜHL-Modus AN bleiben

### LCD



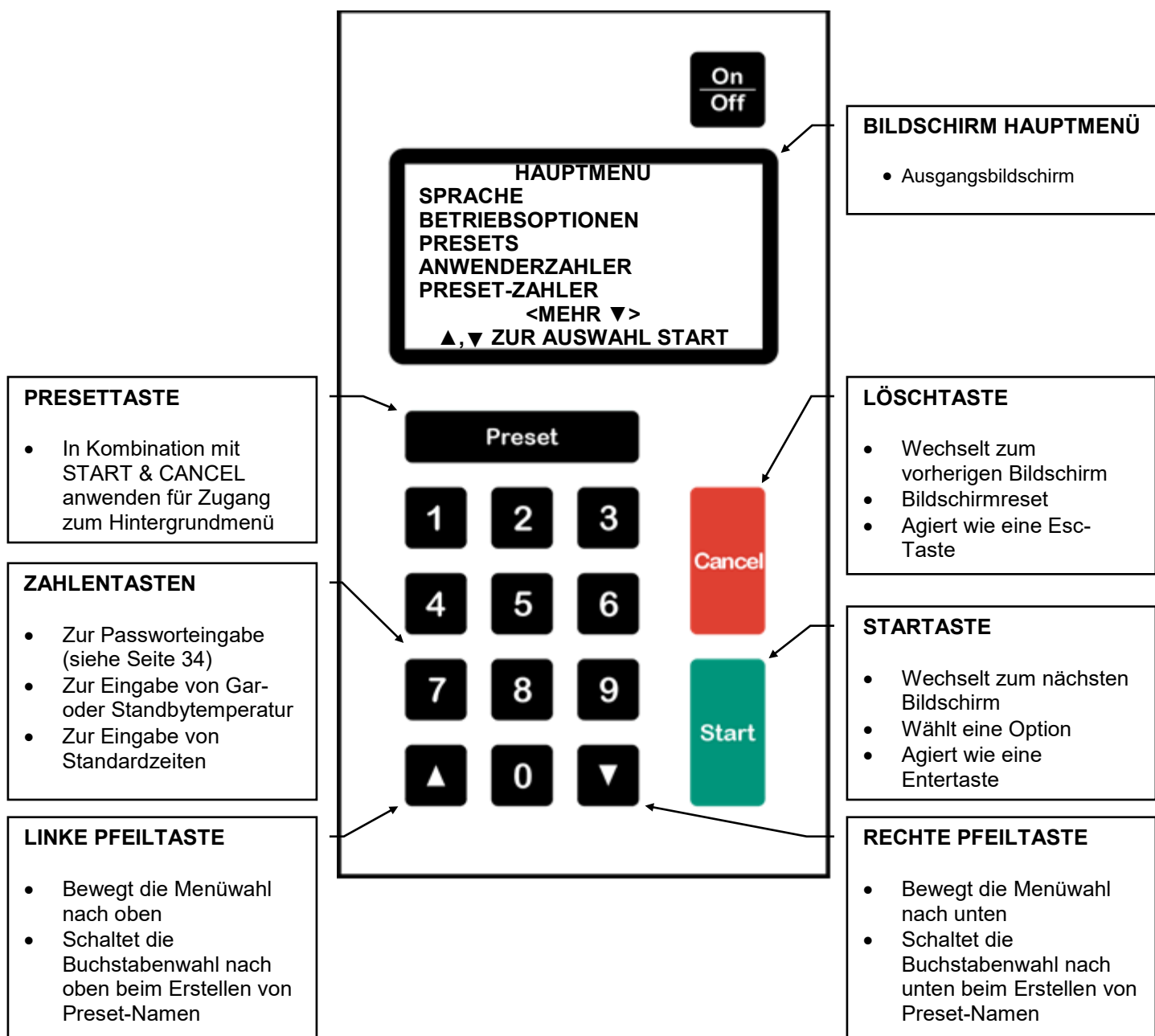
### PERFECT FRYER MACHT DAS

- 1) Jetzt im BEREIT-Modus
- 2) Jetzt im ABKÜHL-Modus
- 3) Keine Leistung am Heizelement
- 4) Lüfter beginnen mit der Kühlung des Gerätes
- 5) Gerät zeigt die zurückgehende Temperatur an
- 6) LCD-Hintergrundbeleuchtung geht aus
- 7) Temperatur sinkt auf 50 °C
- 8) Kühlflüfter stoppen
- 9) LCD zeigt nichts an
- 10) Ihr PERFECT FRYER ist aus

# ANWENDERSPEZIFISCHE OPTIONEN

## INDIVIDUALISIEREN SIE IHREN PERFECT FRYER MIT IHREN EIGENEN EINSTELLUNGEN

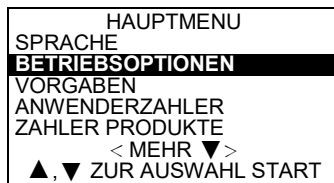
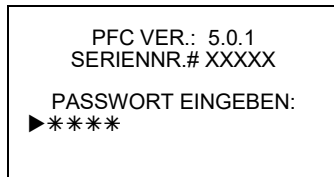
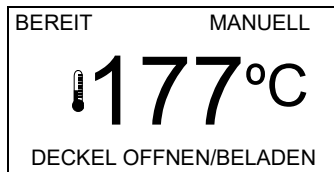
- CTS Garzeitsensitivität
- Temperaturanzeige: °C oder °F
- Preset-Garzeiten
- Fritierfett-Standbytemperatur
- Garzykluszähler
- Fritierfett-Temperatur
- Korbabtropfzeit
- Summerstärke
- und vieles mehr



# ANWENDERSPEZIFISCHE OPTIONEN (Fortsetzung)

## Hintergrundmenü - Zugang

### SIE SEHEN DIESE LCD



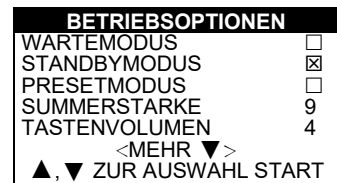
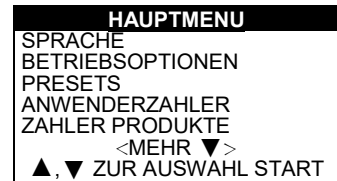
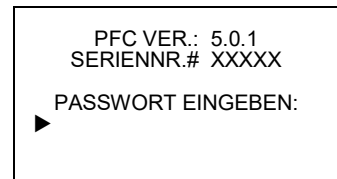
### SIE MACHEN DAS

- 1) **Cancel Start Preset** gleichzeitig drücken
- 2) gleichzeitig loslassen

- 3) **4 7 5 0 Start** drücken

- 4) Herunterscrollen zur gewünschten Menüwahl und **Start** drücken

### DIESE LCD ERSCHEINT



## CTS™ (Garzeitsensitivität)

- CTS™ ändert die Garzeit zum Ausgleich des Temperaturabfalls im Frittierfett, wenn ein Korb mit Produkten in das Gerät gegeben wird. CTS™ verlängert die Garzeit, wenn Produktfeuchte, Korbbeladung und Ausgangstemperatur es erfordern.
- Eine korrekte CTS™ Einstellung sichert eine hohe Produktqualität. Zum Beispiel: 1 kg Pommes-Frites wird mit gleicher Qualität frittiert wie 170 g.
- Zusätzlich zu einer globalen CTS™ Einstellung im Betriebsoptionenmenü für manuelle Garzyklen kann jedes Standardprogramm mit einer eigenen, individueller Einstellung programmiert werden. Das bietet eine große Flexibilität bei unterschiedlichen Produkten.
- Man muss etwas im Bereich zwischen 1 und 9 experimentieren, um eine optimale Qualität zu erzielen. Ein Wert von 5 ist ein guter Bereich zum Anfangen, und es ist der Standardwert.
- Die Einstellung 0 bedeutet gar kein CTS™.



## Hintergrundmenü - Übersicht

### SPRACHE

- ENGLISH (Werkseinstellung)
- ESPANOL
- FRANCAIS
- DEUTSCH



## ANWENDERSPEZIFISCHE OPTIONEN (Fortsetzung)

### BETRIBSOPTIONEN

#### ➤ WARTEMODUS

- Bei  kann nicht frittiert werden, bis das Fett die Betriebstemperatur erreicht hat
- Standard ist

#### ➤ STANDBY-MODUS

- Bei  hat der Anwender die Möglichkeit, das Gerät in den Standbymodus zu setzen
- Das ist eine Energiesparvorrichtung, die die Öltemperatur auf der gewünschten Standbytemperatur hält.
- Standard ist

#### ➤ PRESETMODUS

- Bei  sind nur der FESTE PRESET- und der RAPIDFRY-MODUS verfügbar
- Das ermöglicht dem Anwender eine bessere Kontrolle, da keine manuellen Garzyklen erlaubt sind
- Standard ist

BETRIBSOPTIONEN	
WARTEMODUS	<input type="checkbox"/>
STANDBYMODUS	<input checked="" type="checkbox"/>
PRESETMODUS	<input type="checkbox"/>
SUMMERSTÄRKE	9
TASTENVOLUMEN	4
< MEHR ▼ >	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

#### ➤ SUMMERSTÄRKE

- Stärke des Pieptons zur Anzeige von Zyklusende und Systemfehlern
- Wahl zwischen 0 und 9
- Standard ist 9

#### ➤ TASTENVOLUMEN

- Pieptonstärke bei Drücken einer Taste
- Wahl zwischen 0 und 9
- Standard ist 4

#### ➤ EINHEIT

- Temperatur des Fettes im Becken
- Wahl zwischen °C (Celcius) und °F (Fahrenheit)

#### ➤ ABTROPFZEIT

- Zeit, die ein Korb mit frittierten Produkten außerhalb des Fettes ist, bevor der Summer das Ende des Garzyklus anzeigt.
- Wahl zwischen 0 und 30 Sekunden
- Standard ist 15 Sekunden

BETRIBSOPTOINEN	
EINHEIT	°C
ABTROPFZEIT	15S
GARTEMP	177°C
STANDBYTEMP	135°C
LCD KONTRAST	5
<MEHR▼>	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

#### ➤ GARTEMPERATUR

- Betriebstemperatur des Fettes
- Wahl zwischen 135 °C und 190 °C  
Hinweis: Ideal ist zwischen 177 °C und 182 °C. Wird die Temperatur zu niedrig eingestellt, nimmt das Produkt zu viel Öl auf und schmeckt fettig. Bei zu hoher Temperatur gart das Produkt außen zu schnell und wird zu dunkel, bevor es innen gar ist. Außerdem kann das Fett dadurch schneller verderben, und es kann zu Rauchbildung kommen.
- Standard ist 177 °C

#### ➤ STANDBYTEMPERATUR

- Öltemperatur im Standbymodus
- zwischen niedrig (Umgebungstemperatur) und hoch (Gartemperatur)
- Standard ist 135 °C

#### ➤ LCD KONTRAST

- Sichtbarkeit des Bildschirms
- Wahl zwischen 0 und 9


## ANWENDERSPEZIFISCHE OPTIONEN (Fortsetzung)

### ➤ CTS™ GARZEITSENSITIVITÄT

- Ändert die Garzeit zum Ausgleich von Temperaturabfall im Fett, wenn der Korb mit Produkten in die Fritteuse gegeben wird. Für mehr Informationen siehe Seite 34.

BETRIEBSOPTIONEN	
CTS	5
SCHMELZZYKLUS	<input type="checkbox"/>
HALTEZEIT	0M
FTS	3
MANUELLE SCHUBLADE	<input type="checkbox"/>
<MEHR ▲>	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

### ➤ SCHMELZZYKLUS

- Bei  schmelzt das Gerät feste Blöcke Frittierfett graduell, bis eine Temperatur von 100 °C erreicht ist. So wird vermieden, dass das Fett anbrennt und die Heizelemente überhitzen.
- Zum Ausschalten des Schmelzzyklus  drücken und regulär aufheizen. NICHT AUSSCHALTEN BEI VERWENDUNG FESTER FETTE!
- Standard ist

### ➤ HALTEZEIT


- Abgelaufene Zeit nach Ende des Garzyklus
- Ermöglicht dem Anwender eine Überwachung der Zeit ab Ende des Garvorgangs
- Piept und zeigt im DISPLAY blinkend die abgelaufene Haltezeit an
- Standard ist 0 (nicht aktiviert)
- Wahl zwischen 0 und 99 Minuten

### ➤ FTS™ FOOD TYPE SENSITIVITY PRODUKTARTBESTIMMUNG

- Regelt die Garzykluslade- und -entnahmesequenzen zum Kompensieren von Unterschieden bei den Produkten
- Zusätzlich zu einer globalen FTS-Einstellung im Menü Betriebsoptionen für manuelle Garzyklen kann jeder Preset mit seiner individuellen Einstellung programmiert werden. Das bietet eine große Flexibilität bei unterschiedlichen Produkten
- Man muss etwas im Bereich von 1 (normal) bis 9 (stark paniert) experimentieren, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Zum Beispiel: Hähnchenbrustfilets werden ausgezeichnet bei Einstellung 1, da sie nicht aneinander backen. Pommes-Frites sollten auf 5 eingestellt werden, da sie nach dem Frittieren zusammenbacken können
- 3 ist Standard. Bitte die Tabelle konsultieren.

Tabelle 2 – FTS Werte			
FTS Werte	Korbstatus	# Schüttelvorgänge	# Entnahmen
1	Im Fett	0	1
2	Im Fett	0	2
3	Im Fett	1 (15 Sekunden in)	2
4	Im Fett	1 (45 Sekunden in)	2
5	Im Fett	2 (15 & 45 in)	3
6	Abtropfposition	0	1
7	Abtropfposition	0	2
8	Abtropfposition	1 (15 Sekunden in)	2
9	Abtropfposition	1 (45 Sekunden in)	2

### ➤ MANUELLE SCHUBLADE

- Bei  kann die Schublade während eines Garzyklus einfach durch Drücken von  gefüllt werden
- Bei  ist PERFECTFRY 2GO deaktiviert
- Standard ist

## ANWENDERSPEZIFISCHE OPTIONEN (Fortsetzung)

### PRESETS

- 1: POMMES-FRITES
- 2: HÄHNCHENBRUST
- 3: ZWIEBELRINGE
- 4: POPPERS
- 5: KÄSEHAPPEN
- 6: CORN DOGS
- 7: FISCHFILETS
- 8: HÄHNCHENFLÜGEL
- 9: HÄHNCHEN & POMMES

PRESETS	
1: POMMES-FRITES	3:00
2: HÄHNCHENBRUST	4:00
3: ZWIEBELRINGE	2:30
4: POPPERS	3:00
5: KÄSEHAPPEN	2:00
<MEHR ▼>	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

PRESETS	
6: CORN DOGS	3:00
7: FISCHFILETS	4:00
8: HÄHNCHENFLUGEL	4:00
9: HÄHNCHEN & POMMES	4:00
<MEHR ▲>	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

### Standardeinstellungen können geändert werden (siehe Seite 40)

- ZEIT
  - Garzykluszeit
- TEMP
  - Garzyklustemperatur
- NAME
  - Presetname
- CTS
  - Garzeit-Sensitivität (siehe Seite 34)
- FTS
  - Produkttyp-Sensitivität (siehe oben)
- DUALE LADEZEIT
  - Duale Ladezeit (siehe Seite 30)

POMMES-FRITES	
ZEIT:	3:00
TEMP:	177°C
CTS:	5
NAME:	POMMES-FRITES
<MEHR ▼>	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

POMMES-FRITES	
CTS:	5
FTS:	3
DUALE LADEZEIT :	0:00
<MEHR ▲>	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

## ANWENDERSPEZIFISCHE OPTIONEN (Fortsetzung)

### ANWENDERZÄHLER

- GARZEIT
  - Akkumulierte Garzykluszeit in Stunden
- ANZAHL ZYKLEN
  - Akkumulierte Anzahl Garzyklen
- BETRIEBSSTUNDEN
  - Akkumulierte Zeit in Stunden
- ALLES RESET
  - alle Werte auf 0 setzen

ANWENDERZÄHLER	
GARZEIT::	0HR
ANZAHL ZYKLEN:	0
BETRIEBSSTUNDEN:	0HR
ALLES RESET	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

### PRESET-ZÄHLER

- ANZAHL ZYKLEN
  - Akkumuliert die Anzahl Garzyklen
- ALLES RESET
  - Um alle Werte auf 0 setzen

PRESET-ZÄHLER	
1: POMMES-FRITES	115
2: HAHNCHENBRUST	230
3: ZWIEBELRINGE	138
4: POPPERS	221
5: KÄSEHAPPEN	121
<MEHR ▼>	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

PRESET-ZÄHLER	
6: CORN DOGS	32
7: FISCHFILETS	56
8: HAHNCHENFLÜGEL	223
9: HAHNCHEN & POMMES	61
ALLES RESET	
<MEHR ▲>	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

### GESAMTZÄHLER

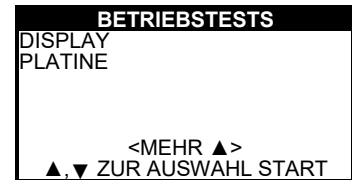
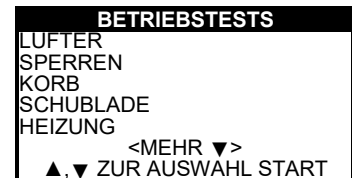
- GARZEIT
  - Akkumulierte Garzykluszeiten in Stunden, kein Reset möglich
- ANZAHL ZYKLEN
  - Akkumulierte Anzahl der Garzyklen, kein Reset möglich
- BETRIEBSSTUNDEN
  - Akkumulierte Zeit in Stunden, kein Reset möglich

GESAMTZÄHLER	
GARZEIT:	0HR
ANZAHL ZYKLEN:	0
BETRIEBSSTUNDEN:	0HR
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

## ANWENDERSPEZIFISCHE OPTIONEN (Fortsetzung)

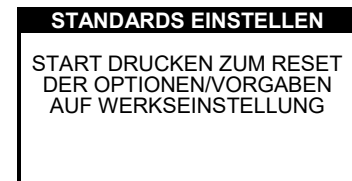
### BETRIEBSTESTS (für Servicepersonal)

- LÜFTER
  - Mit den Pfeiltasten die Lüfter ein- und ausschalten (Hinweis: Fetttemperatur muss unter 50 °C sein)
  - Überprüfung U/Min. und aktuelle Werte für jeden Lüfter
- SPERREN
  - Zur Ansicht der Sperrmöglichkeiten und ob sie offen oder geschlossen sind.
  - = offen,  = geschlossen
- KORB
  - Den Korb mit den Pfeiltasten auf und ab bewegen
  - Überprüfung aktuelle Motorwerte
- SCHUBLADE
  - Gilt nur für PFA-Modelle
- HEIZUNG
  - Für werksseitige Kalibrierung. **Nicht ändern.**
- DISPLAY
  - Mit START und LÖSCHEN alle Pixel im LCD ein- und ausschalten
- PLATINE
  - Überprüfung der Temperatur an der Platine



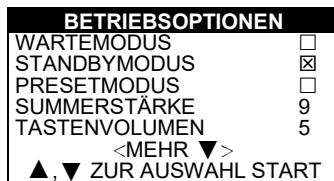
### STANDARDS EINSTELLEN

- Start drücken zum Reset von Optionen und Presets auf werksseitige Einstellungen
- PRESETS und EINHEITEN ändern sich nicht



## Optionen ändern (Beispiel °F auf °C)

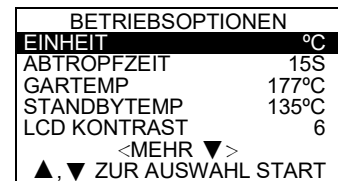
#### SIE SEHEN DIESE LCD



#### SIE TUN DAS

- 1) Im Menü BETRIEBSOPTIONEN mit Taste herunter scrollen bis EINHEITEN
- 2) **Start** drücken

#### DIESE LCD ERSCHEINT



**Hinweis: Alle Positionen im BETRIEBSOPTIONENMENÜ können mit dieser Basisvorgehensweise individualisiert werden (einige benutzen dazu die Pfeiltasten).**

# ANWENDERSPEZIFISCHE OPTIONEN (Fortsetzung)

## Presets individualisieren

### SIE SEHEN DIESE LCD

HAUPTMENU	
SPRACHE	
BETRIEBSOPTIONEN	
<b>PRESETS</b>	
ANWENDERZÄHLER	
PRESET-ZÄHLER	
<MEHR ▼>	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

VORGABEN	
<b>1:POMMES FRITES</b>	<b>3:00</b>
2:HAHNCHENBRUST	4:00
3:ZWIEBELRINGE	2:30
4:POPPERS	3:00
5:KASEHAPPEN	2:00
<MEHR ▼>	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

<b>POMMES FRITES</b>	
ZEIT:	3:00
TEMP:	177°C
CTS:	5
NAME:	POMMES FRITES
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	







<b>POMMES FRITES</b>	
<b>ZEIT:</b>	<b>▶0:55</b>
TEMP:	177°C
CTS:	5
NAME:	POMMES FRITES
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

<b>POMMES FRITES</b>	
ZEIT:	0:55
TEMP:	177°C
CTS:	5
<b>NAME:</b>	<b>POMMES FRITES</b>
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

<b>POMMES FRITES</b>	
ZEIT:	0:55
TEMP:	177°C
CTS:	5
<b>NAME:</b>	<b>POMMES FRITES</b>
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

<b>SCHNELLE POMMES</b>	
ZEIT:	0:55
TEMP:	177°C
CTS:	5
<b>NAME:</b>	<b>SCHNELLE POMMES</b>
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

### SIE TUN DAS

- 10) Im Hauptmenü mit Taste  auf PRESETS herunter scrollen
- 11) **Start** drücken
- 12) Die 1. PRESET-Einstellungen mit Taste  durch Herunterscrollen ändern
- 13) **Start** drücken
- 14) Die 1. PRESET-Garzeit mit Taste  durch Herunterscrollen ändern
- 15) **Start** drücken
- 16) Neue GARZEIT einstellen (z. B. 55 Sekunden)
- 17) **5 5** und **Start** drücken
- 18) Den 1. PRESET-Namen mit Taste  durch Herunterscrollen ändern
- 19) **Start** drücken  
(Ein kleiner Cursor erscheint unter dem ersten Buchstaben des Namens VORGABE 1.)
- 20) Zum Ändern der Buchstabens über dem kleinen Cursor die Tasten  und  drücken
- 21) **Start** drücken zum Vorwärtsgen
- 22) **Cancel** drücken zum Zurückgehen
- 23) Zum Zugang zu Ihrer Wahl **Start** drücken, nachdem die unterstrichene Markierung ( \_ ) erscheint
- 24) Jetzt erscheint links unten im LCD „SCHNELLE POMMES“ während eines PRESET-Modus

### ES ERSCHEINT DIESE LCD

<b>VORGABEN</b>	
1:POMMES FRITES	3:00
2:HAHNCHENBRUST	4:00
3:ZWIEBELRINGE	2:30
4:POPPERS	3:00
5:KASEHAPPEN	2:00
<MEHR ▼>	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

<b>POMMES FRITES</b>	
ZEIT:	3:00
TEMP:	177°C
CTS:	5
NAME:	POMMES-FRITES
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

<b>POMMES FRITES</b>	
<b>ZEIT:</b>	<b>▶3:00</b>
TEMP:	177°C
CTS:	5
NAME:	POMMES FRITES
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

<b>POMMES FRITES</b>	
<b>ZEIT:</b>	<b>0:55</b>
TEMP:	177°C
CTS:	5
NAME:	POMMES FRITES
<MEHR ▼>	
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

<b>POMMES FRITES</b>	
ZEIT:	0:55
TEMP:	177°C
CTS:	5
<b>NAME:</b>	<b>▶POMMES FRITES</b>
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

<b>POMMES FRITES</b>	
ZEIT:	0:55
TEMP:	177°C
CTS:	5
<b>NAME:</b>	<b>▶SCHNELLE POMMES _</b>
▲, ▼ ZUR AUSWAHL START	

GAREN	PRESET
<b>0:55</b>	
SCHNELLE POMMES	

Hinweis: maximal 20 Buchstaben

## ANWENDERSPEZIFISCHE OPTIONEN (Fortsetzung)

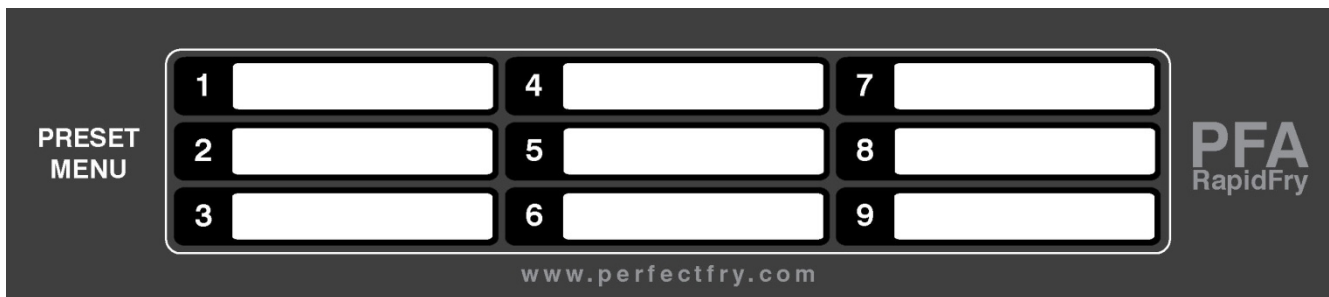
### Presets an der Frontblende individualisieren

Verwendung zusammen mit Ihren individuellen programmierten Presets (siehe Seite 40). So können Sie leicht Ihre eigenen Kundenstandards mit der Labelseite identifizieren. Einfach die folgenden Schritte durchführen:

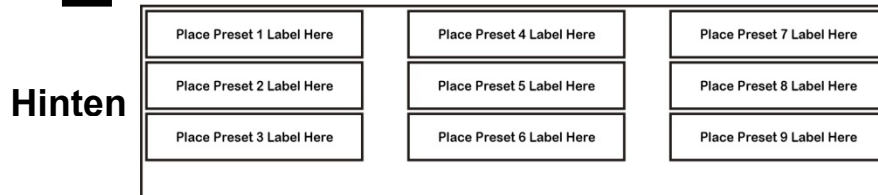
- 1) Schieberegler entfernen (Standardeinstellungen sind vorn und die kundenspezifische Labelschablone ist hinten).
- 2) Vordruckte Labels wählen oder mit dem Labelblatt Ihre eigenen Labels erstellen.
- 3) Labels auf Schieberegler in eigener Box anbringen (bis zu 9 Labels entsprechend 9 programmierten Presets können auf dem Schieberegler genutzt werden).
- 4) Den Schieber unter dem Menülabel installieren, von unten beginnend.

- 1** Preset-Labelmenü
- 2** Schieberegler
- 3** Preset Label

**1**



**2**



**3**



# HILFE

- Ihr PERFECT FRY piept 2 Mal zur Anzeige eines Fehlers. Wenn der Fehler behoben ist, signalisieren 2 Pieptöne das OK.
- Es kann mehr als ein SYSTEMFEHLER gleichzeitig im Display angezeigt werden. Wenn das passiert, werden alle Fehler im LCD angezeigt und alle müssen korrigiert werden.
- Bei Auftreten eines SYSTEMFEHLERS schaltet der PERFECT FRY das Heizelement ab, aber die Lüfter laufen weiter.
- Wenn ein Problem auftritt, aber kein SYSTEMFEHLER angezeigt wird, bitte die Fehlersuchliste auf Seite 44 konsultieren. Kann die vorgeschlagene Lösung das Problem nicht beheben, rufen Sie bitte Ihren Kundendienst an oder PERFECT FRY unter 603-225-6684.

## Systemfehler


SIE SEHEN DIES IM LCD	VERURSACHT DURCH	DIES TUN	ES ERSCHEINT DIES IM LCD
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b> BITTE PRÜFEN FRONTBLENDE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Scharnierblende vorn ist nicht installiert oder schließt nicht richtig.</i></li> <li>• Prüfen, ob die Frontblende sicher mit zwei schwarzen Riegeln geschlossen ist.</li> </ul>		<p>HEIZUNG MANUELL</p>  <p>29°C</p> <p>DECKEL OFFNEN/BELADEN</p>
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b> BITTE PRÜFEN FILTERPOSITION</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Luftfiltereinsatz ist nicht korrekt eingesetzt</i></li> <li>• Sicherstellen, dass der Einsatz korrekt in den Rahmen montiert (↑↑ nach oben) und der Rahmen fest eingesetzt ist</li> </ul>		<p>HEIZUNG MANUELL</p>  <p>29°C</p> <p>DECKEL OFFNEN/BELADEN</p>
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b> BITTE PRÜFEN FETTFILTER</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Fettfilter ist nicht korrekt eingesetzt</i></li> <li>• Sicherstellen, dass er fest im Rahmen sitzt (Magnet am rechten Ende des Fettfilters), und dass Filter und Blech korrekt in der Filterkammer installiert sind.</li> </ul>		<p>HEIZUNG MANUELL</p>  <p>29°C</p> <p>DECKEL OFFNEN/BELADEN</p>
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b> BITTE PRÜFEN HEIZKASTEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Heizelement ist nicht korrekt installiert.</i></li> <li>• Sicherstellen, dass das Heizmodul korrekt auf dem Becken montiert ist.</li> <li>• Sicherstellen, dass der Elektroanschluss zwischen Heizmodul und Anschluss innen hinten am Becken korrekt ist.</li> <li>• Stecker und Buchsen am Anschluss mit Alkohol und Baumwolltuch reinigen.</li> </ul>		<p>HEIZUNG MANUELL</p>  <p>29°C</p> <p>DECKEL OFFNEN/BELADEN</p>
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b> BITTE PRÜFEN LUFTSTROM-/FILTER</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Luftströmung ist nicht in Ordnung</i></li> <li>• Sicherstellen, dass die Be- (vorn) und Entlüftungsvorrichtungen (hinten) nicht verstopft sind</li> <li>• Fettfilter gründlich reinigen</li> <li>• Luftfiltereinsatz austauschen</li> </ul>		<p>HEIZUNG MANUELL</p>  <p>29°C</p> <p>DECKEL OFFNEN/BELADEN</p>
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b> BITTE PRÜFEN FEUERLOSCHSYSTEM</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Druckabfall im Feuerlöschsystem, System muss neu gefüllt werden</i></li> <li>• PERFECT FRY unter 603-225-6684 anrufen, um die Anschrift einer Servicefirma in Ihrer Nähe zu erfahren.</li> </ul>		<p>HEIZUNG MANUELL</p>  <p>29°C</p> <p>DECKEL OFFNEN/BELADEN</p>

## HILFE (Fortsetzung)

SIE SEHEN DIES IM LCD	VERURSACHT DURCH DIES TUN	ES ERSCHEINT DIES IM LCD
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b>  <b>BITTE PRÜFEN</b>                      PRIMÄRE ÜBERTEMP</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Heizelement ist nicht korrekt installiert</i></li> <li>• Sicherstellen, dass das Heizmodul korrekt auf dem Becken platziert ist</li> <li>• Sicherstellen, dass der Elektroanschluss zwischen Heizmodul und Anschluss innen hinten am Becken korrekt ist.</li> <li>• Stecker und Buchsen am Anschluss mit Alkohol und Baumwolltuch reinigen.</li> </ul>	<p>HEIZUNG MANUELL</p>  <p>DECKEL OFFNEN/BELADEN</p>
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b>  <b>BITTE PRÜFEN</b>                      SEKUNDÄRE ÜBERTEMP.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Zu niedriger Fettpegel</i></li> <li>• Sicherstellen, dass der Fettpegel zwischen der Heiß- und Kaltmarkierung an der Beckenrückseite liegt</li> <li>• <i>Überhitztes Fett</i></li> <li>• Die Tasten  und  gleichzeitig drücken und loslassen zum Reset</li> <li>• Kann es sein, dass das Heizmodul in Wasser getaucht wurde? Wenn ja, bitte 603-225-6684 anrufen</li> </ul>	<p>HEIZUNG MANUELL</p>  <p>DECKEL OFFNEN/BELADEN</p>
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b>  <b>BITTE PRÜFEN</b>                      HAUPTLÜFTER</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Hauptlüfter funktioniert nicht richtig</i></li> <li>• Prüfen, ob Hauptlüfter Luft umwirbelt und ob die Lüfterflügel sich bewegen</li> <li>• Blockierungen entfernen und/oder den elektrischen Anschluss prüfen</li> </ul>	<p>HEIZUNG MANUELL</p>  <p>DECKEL OFFNEN/BELADEN</p>
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b>  <b>BITTE PRÜFEN</b>                      LÜFTER STEUERUNG</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Lüftersteuerung funktioniert nicht richtig.</i></li> <li>• Prüfen, ob Lüfter Luft umwirbelt und ob die Lüfterflügel sich bewegen</li> <li>• Blockierungen entfernen und/oder den elektrischen Anschluss prüfen</li> </ul>	<p>HEIZUNG MANUELL</p>  <p>DECKEL OFFNEN/BELADEN</p>
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b>  <b>BITTE PRÜFEN</b>                      LÜFTER ELEKTROBOX</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Lüfter der Elektrobox funktioniert nicht richtig</i></li> <li>• Prüfen, ob Lüfter Luft umwirbelt und ob die Lüfterflügel sich bewegen</li> <li>• Blockierungen entfernen und/oder den elektrischen Anschluss prüfen</li> </ul>	<p>HEIZUNG MANUELL</p>  <p>DECKEL OFFNEN/BELADEN</p>
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b>  <b>BITTE PRÜFEN</b>                      SCHUBLÄDENMOTOR</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Schubladenmotor ist blockiert</i></li> <li>• Die Ursache der Blockierung prüfen, bevor das Gerät wieder in Funktion geht</li> <li>• Die Blockierung beheben</li> </ul>	<p>HEATING MANUAL</p>  <p>OPEN LID/LOAD FOOD</p>
<p><b>*** SYSTEMFEHLER ***</b>  <b>BITTE PRÜFEN</b>                      KORBMOTOR</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Korbmotor ist blockiert</i></li> <li>• Die Ursache der Blockierung prüfen, bevor das Gerät wieder in Funktion geht</li> <li>• Blockierung beheben</li> </ul>	<p>HEIZUNG MANUELL</p>  <p>DECKEL OFFNEN/BELADEN</p>

## HILFE (Fortsetzung)

### Tabelle Fehlersuche

“PROBLEM”	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Gerät schaltet nicht ein, obwohl der  Schalter gedrückt wird	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Stecker nicht eingesteckt</li> <li>2) Hauptschalter oder Sicherung</li> <li>3) Verdrahtung</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>4) Stecker einstecken</li> <li>5) Hauptschalter prüfen oder Sicherung ersetzen</li> <li>6) Sicherstellen, dass der PERFECT FRYER gemäß seiner Elektrospezifikation (siehe Seite 5) angeschlossen ist</li> </ol>
Ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Anschluss am Heizmodul</li> <li>2) Elektronikkasten</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Heizmodul austauschen</li> <li>2) Elektronikkasten austauschen</li> </ol>
Körbe senken und heben sich nicht	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Korblift funktioniert nicht</li> <li>2) Korbmotor funktioniert nicht</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Sicherstellen, dass der Korblift korrekt installiert ist (siehe Seite 10)</li> <li>2) Verkabelung prüfen</li> <li>3) Motor austauschen</li> </ol>
Außenfläche ist ungewöhnlich heiß	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Schmutziger Fettfilter</li> <li>2) Luftfiltereinsatz ist verstopft</li> <li>3) Lüfter laufen nicht</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fettfilter entnehmen und reinigen</li> <li>2) Luftfiltereinsatz austauschen</li> <li>3) Rückseite prüfen, ob Luftströmung OK</li> </ol>
Fett läuft exzessiv in die Auffangwanne	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Zu viel Fett im Becken</li> <li>2) Zu viel Eis oder Wasser in den Produkten</li> <li>3) Korb zu voll</li> <li>4) Fett ist verbraucht</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Etwas Fett ablaufen lassen (wenn das Fett kalt ist, sollte der Fettpegel nicht über der Kaltmarkierung im Becken liegen)</li> <li>2) Nur TK-Produkte, die zum Frittieren geeignet sind, verarbeiten; überschüssiges Eis vor Eingabe in den Korb entfernen</li> <li>3) Den Korb nicht über den Rand füllen</li> <li>4) Frittierfett wechseln</li> </ol>
Produkte fließen aus dem Korb	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Zu viel Fett im Becken</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Etwas Fett ablassen; nicht über die Kaltmarkierung füllen</li> </ol>
Starke Rauchentwicklung	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Das Fett ist „gekippt“</li> <li>2) Feuchtigkeit</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Fett austauschen</li> <li>2) Zu viel Feuchtigkeit oder Eiskristalle</li> </ol>
Starkes Schäumen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Reinigungsmittelreste</li> <li>2) Fett ist „gekippt“</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Teile mit Essigwasserlösung spülen</li> <li>2) Fett austauschen</li> </ol>
Produkte kommen nicht heraus	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Es wurden zu viele Produkte in einer dualen Ladung oder die manuelle Schublade gegeben</li> <li>2) Der Korb war nicht korrekt eingesetzt</li> <li>3) Es wurde eine große Menge Produkte mit viel Panade verarbeitet</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Je Garzyklus nur die Menge eingeben, die einer vollen Schublade entspricht</li> <li>2) Sicherstellen, dass der Korb korrekt installiert ist (siehe Seite 12)</li> <li>3) Versuchen, den FTS-Wert auf 5 zu setzen (siehe Seite 36)</li> </ol>
Produkte werden nicht eingezogen	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Es wurde zu viel eingefüllt</li> <li>2) Frontblende ist nicht korrekt geschlossen</li> <li>3) Schubladenschaufel nicht richtig installiert</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Schublade nicht überfüllen</li> <li>2) Frontblende ganz schließen und verriegeln</li> <li>3) Schubladenschaufel korrekt installieren (siehe Seite 15)</li> </ol>

# PFS AUTOMATISCHES FEUERLÖSCHSYSTEM

**Hinweis: Für mehr Informationen bitte die Anleitung (6PT677) PFS für Installation, Inspektion und Wartung für den automatischen Feuerlöscher konsultieren.**



**Der PFS Feuerlöscher muss bei einer Umgebungstemperatur über 0 °C gelagert werden!**

## 1. ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

PFS besteht aus einem Zylinder (mit Druckmesser und Anzeige), Bedienhebel, Anschluss für Schmelzsicherung, manuelle Zugstation und zwei Düsen. Er ist ausgelegt und zugelassen zum Gebrauch in Umgebungstemperaturen von 0 °C bis 50 °C.

## 2. BEDIENUNG

### Automatischer Betrieb

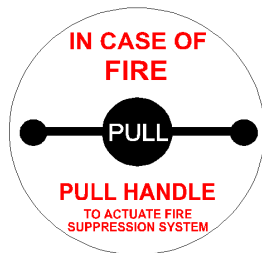
Bei Ermittlung eines Feuers geht das PFS automatisch in Betrieb. Die auf 138 °C eingestellte Schmelzsicherung löst aus, wenn sie dem Feuer ausgesetzt wird und betreibt dann das automatische PFS Löschesystem. Beim Betrieb gibt das PFS ein nasses chemisches Mittel über ein Rohr und verschiedene Düsen ab.

### Manueller Betrieb

Das PFS kann auch manuell bedient werden durch Ziehen des Hebels, der an der Front der Fritteuse installiert werden muss und der mit „Bei Brand - ZIEHEN“ gekennzeichnet ist.

### WICHTIG:

Der manuelle Zughebel darf NUR BEI FEUER am PERFECT FRYER gezogen werden (anzuwenden, wenn das automatische System defekt ist).



**HINWEIS:** Es kann auch über Systembetrieb ein Abschalten des Stroms erreicht werden. Wenn der Druck im Zylinder (in den Zylindern) unter 6 bar abfällt, öffnet der Druckschalter und deaktiviert das Leistungsrelais und die Stromzufuhr zum Gerät wird unterbrochen

## 3. INSPEKTION & WARTUNG

Das PFS muss regelmäßig gewartet werden. Es sind drei Arten Wartung erforderlich:

### Monatlich

Es muss eine Inspektion oder Schnellwartung vom Besitzer/Anwender durchgeführt werden zur Überprüfung von:

- 1) Richtiger Aufstellungsort des PFS.
- 2) Das PFS weist keine sichtbaren Schäden oder Bedingungen auf, die es funktionsunfähig machen.
- 3) Die Druckanzeige ist im grünen Bereich.
- 4) Wartungsschild ist angebracht und die Wartungsdaten korrekt eingetragen.
- 5) Der manuelle Zughebel ist intakt.
- 6) Die Ausblasdüsen sind intakt und unbeschädigt.

### Halbjährlich

Das System muss von autorisiertem Servicepersonal gemäß NFPA 17A wie folgt gewartet werden:

- 1) Prüfen, ob die Gerätebedingungen (Risiko) gleich geblieben sind.
- 2) Testen von Schmelzeinsatz, Zylinder, Rohre, Düsen und Zubehör.
- 3) Schmelzeinsätze müssen mindestens einmal jährlich ab Installationsdatum ausgewechselt werden. Sie müssen nach der Entnahme vernichtet werden. Sie müssen durch die richtigen Teile ersetzt werden (6GT587). Ein mit Fett oder anderem Material verunreinigter Schmelzeinsatz kann sehr große Verzögerungen in der Aktivierung verursachen.
- 4) Sicherstellen, dass die Verrohrung für das chemische Mittel nicht verstopft ist. Die Ausblaskappen (6GT014) von den Düsen entfernen und prüfen, ob sie fettfrei und unbeschädigt sind. Dann wieder richtig einsetzen.



# PFS AUTOMATISCHES FEUERLÖSCHSYSTEM (Fortsetzung)

## INSPEKTION & WARTUNG

### Halbjährlich (Fortsetzung)

- 5) Wenn bei der halbjährlichen Wartung eines Nasschemikalienbehälters oder von PFS-Komponenten Bedingungen wie Korrosion oder Lochfraß (aber nicht nur) in hohem Maß, strukturelle Schäden oder Brandgefahr, Reparaturen durch Löten, Schweißen oder Hartlöten entdeckt werden, müssen alle betroffenen Teile ausgetauscht oder hydrostatisch getestet werden. Der hydrostatische Test von Nasschemikalienbehältern muss gemäß den Vorschriften von NFPA 17A durchgeführt werden.
- 6) Alle Nasschemikaliensysteme müssen auf korrekte Funktion getestet werden. Das Entleeren der Chemikalie ist normalerweise nicht Teil des Tests. Einfach die Öffnung des Druckschalters abnehmen, um das Ausschalten des Gerätes auszulösen.
- 7) Wenn bei der Wartung des PFS defekte Teile entdeckt werden, die eine Beeinträchtigung oder Fehler in der korrekten Funktion des PFS verursachen könnten, müssen diese Teile ausgetauscht oder repariert werden.

- 8) Der Wartungsbericht mit eventuellen Empfehlungen muss vom Besitzer oder einem anderen Verantwortlichen ordnungsgemäß aufbewahrt werden.
- 9) Der PFS muss ein Hinweisticket haben mit Angaben über Monat und Jahr der Wartung sowie dem Namen des Servicetechnikers, der die Wartung durchgeführt hat. Es muss immer das gültige Ticket angebracht sein.

### Zwölf Jahre

Die Wartung muss von einem autorisierten Servicetechniker gemäß NFPA 17A durchgeführt werden und folgendes umfassen:

- 1) Die Nasschemikalie muss entnommen und entsorgt werden.
- 2) Der Zylinder muss hydrostatisch auf 21 bar geprüft werden.
- 3) Weist der Zylinder keine Zeichen von Bruch oder Verzug auf, kann er gemäß den entsprechenden Vorschriften wieder gefüllt werden.

### PROTOKOLL FÜR HALBJÄHRLICHE INSPEKTION & WARTUNG : PERFECT FRY Seriennummer: \_\_\_\_\_

Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____

Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____
Datum _____	I & W durch _____

# KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



(NUR FÜR PERFECT FRYERS)

Anwendung Kommunalen Direktive(n): Niederspannungs-Direktive (2006/95/EC)  
EMC Directive (2004/108/EC)  
WEEE Directive (2002/96/EC)  
RoHS Directive (2002/95/EC)

Standard(s) der Konformitätserklärung: EN 60335-1, EN 60335-2-37  
EN 61000-6-1, EN 61000-6-3

Name des Herstellers: Perfect Fry Company LLC

Adresse des Herstellers: P.O. Box 501  
Concord, NH, USA  
03302-0501

Name des Importeurs: \_\_\_\_\_

Adresse des Importeurs: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Gerätetyp: Großküchenfritteuse

Modellnummer: \_\_\_\_\_

Seriennummer: \_\_\_\_\_

Herstellungsjahr: \_\_\_\_\_

Ich, der Unterzeichner, erkläre hiermit, dass das oben genannte Gerät konform mit den o. g. Direktiven und Standards ist.

Ort: Perfect Fry Company LLC.  
Concord, NH, USA

Datum: \_\_\_/\_\_\_/\_\_\_

\_\_\_\_\_ (Unterschrift)

\_\_\_\_\_ (Voller Name)

\_\_\_\_\_ (Position)

# DIE PERFEKTE FRITTEUSE GARANTIE

## Effektiver Start mit Serie E18AA000000

**1** Jahre **Teile**

Während des ersten Jahres nach dem Kauf, werden alle Teile der Fritteuse, die sich als fehlerhaft im Material oder der Verarbeitung erweisen kostenlos ersetzt (nur Teile).

**2** Jahre **Elektronik**

Während des zweiten Jahres nach dem Kauf, wenn das Elektronikmodul sich als fehlerhaft im Material oder der Verarbeitung erweist, wird es kostenlos ersetzt (nur Teile).

### GARANTIEBEDINGUNGEN

- 1) Perfect Fry Company LLC garantiert, dass diese Fritteuse frei von Mängeln am Material und in der Verarbeitung ist und repariert oder ersetzt diese zu der Option von Perfect Fry Company LLC für einen Zeitraum von einem Jahr nach dem Kauf, vorausgesetzt, dass der Käufer die empfohlenen Verfahren für den Betrieb und die Wartung befolgt hat, die in diesem Handbuch enthalten sind. Perfect Fry Company LLC haftet nicht für Verletzungen oder Schäden am Eigentum außer dieser Fritteuse.
- 2) Die Garantie gilt für Materialien im Betrieb für ein Jahr (2 Jahre Elektronik) ab dem Kaufdatum. Die Garantie umfasst keine Materialien und Arbeitszeiten bei der Reinigung der Fritteuse. Sämtliche Transport- und Versandkosten sowie Aufwendungen liegen in der Verantwortung des Käufers. Die Garantiekarte muss ausgefüllt und bei der Perfect Fry Company LLC innerhalb von 30 Tagen ab dem Kauf registriert werden, um die Garantie zu validieren. Die Garantie erlischt, wenn die Wartung nicht gemäß den Anweisungen des Herstellers durchgeführt wurde. Diese Garantie deckt keine Schäden ab, die durch eine falsche Wartung, direkt oder indirekt, Transport, Unfall, Missbrauch, falsche Installation, Feuer, Hochwasser oder höhere Gewalt entstehen oder dadurch verursacht werden. Reparierte oder ersetzte Teile unter dieser Garantie werden nur durch den Rest des ursprünglichen Garantiezeitraums garantiert. Die Garantie gilt nicht für Teile und Service, die von anderen als Perfect Fry oder den autorisierten Händlern geliefert oder bezogen werden.
- 3) Außer bei der Garantie, die in Abschnitt 1) hiervon erklärt wurde, lehnt die Perfect Fry Company LLC alle Bedingungen und Garantien ausdrücklich ab, ob ausdrücklich oder stillschweigend, einschließlich, ohne Einschränkung, die stillschweigenden Garantien der Marktfähigkeit und Eignung für einen bestimmten Zweck. Perfect Fry haftet nicht für, noch erweitert sich diese Garantie auf irgendwelche folgerichtigen oder zufälligen Schäden oder Aufwendungen jeglicher Art oder Natur, unabhängig von der Ursache davon oder jeglicher Kenntnisse, die Perfect Fry bezüglich der Wahrscheinlichkeit eines Eintretens solcher Schäden oder Aufwendungen haben kann, einschließlich, ohne Einschränkungen, Verletzungen bei Personen, Verlust von Leben, Verlust von den Produkten, Imageverlust, Einkommensverlust, entgangener Gewinn, Arbeitsunterbrechung, Beeinträchtigung anderer Waren, Vertragsverletzung, Fahrlässigkeit oder sonstige Maßnahmen, wenn sie als Ursache eines Verlusts oder Schadens erachtet oder behauptet werden.



**Perfect Fry Company LLC.**  
**Adresse: 42 Allen Martin Drive, Essex Junction, VT 05452 USA**

**Tel: 802-658-6600**  
**Fax: 802-864-0183**  
**Allgemeine Informationen: [profits@perfectfry.com](mailto:profits@perfectfry.com)**  
**Kundendienst: [service@perfectfry.com](mailto:service@perfectfry.com)**  
**Web: [www.perfectfry.com](http://www.perfectfry.com)**

© 2020 PERFECT FRY COMPANY LLC  
GEDRUCKT IN USA  
83496 Rev A (1/2020)