

Perfect Fry Fritteuse

Modelle der DSE-Serie



Bedienungs- und Wartungsanleitung

Kundendienst

Bei Störungen im Gerät ist die Kundendienstabteilung zu benachrichtigen. Kontrollieren Sie zuvor Netzzuleitung und Sicherungen.

Wichtig!

Bei Kundendienstkontakten immer Serien-Nr. und Typ (auf Leistungsschild) angeben.

Beer Grill AG
Allmendstrasse 7
CH-5612 Villmergen

Service-Tel. +41 (0)56 618 78 28

MODELLE DER DSE-SERIE

BEDIENUNGSANLEITUNG



Stellen Sie sicher, dass ALLE Bediener dieses Handbuch lesen, verstehen und jederzeit Zugang dazu haben.

TELEFON: 603-225-6684
POSTANSCHRIFT: Postfach BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501, USA
ADRESSE: 39 Sheep Davis Rd, Pembroke, NH 03275
FAX: 603-225-8472
ALLGEMEINE INFORMATIONEN: profits@perfectfry.com
KUNDENDIENST: service@perfectfry.com
WEB: www.perfectfry.com

L20-397 R0



INHALTSVERZEICHNIS

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR EINEN PERFECT FRYER ENTSCHIEDEN HABEN!	1
GARANTIEREGISTRIERUNG	1
FRYER AKTIVIERUNG	1
VERANTWORTUNGEN DES EIGENTÜMERS	2
VORSCHRIFTEN & WIEDERVERWERTUNG	3
SICHERHEIT GEHT VOR	4
INSTALLATION	5
STROMVERSORGUNG.....	5
ELEKTRONISCHE SPEZIFIKATIONEN	5
ARBEITSPLATTE VORBEREITEN	6
AUSPACKEN	6
MONTAGE	7
REINIGUNG	10
TÄGLICHE WARTUNG.....	10
WÖCHENTLICHE WARTUNG	10
REGELMÄßIGE WARTUNG	12
TIPPS FÜR DAS FRITTIEREN	13
ÖL-FAKTEN	14
BEDIENUNGSANLEITUNG	17
INBETRIEBNAHME	18
MANUELLER MODUS	18
VOREINGESTELLTE ZEITEN	18
VOREINSTELLUNGSMODUS.....	20
VOREINSTELLUNGEN SPERRMODUS	20
KOCHZEITKORREKTUR	21
TÜR ÖFFNEN - KOCHEN WIRD UNTERBROCHEN	21
STANDBY-MODUS.....	22
HERUNTERFAHREN.....	22
BENUTZERDEFINIERTER OPTIONEN	23
CTS™ (KOCHZEIT-EMPFINDLICHKEIT)	24
HINTERGRUNDMENÜ - KARTE.....	24
OPTIONEN ÄNDERUNGEN	28
VOREINSTELLUNGEN ANPASSEN	29
ANPASSEN VON VOREINSTELLUNGEN FÜR DAS FRONTETIKETT	30
.....	30
HILFE	31
SYSTEMFEHLERZUSTÄNDE	31
FEHLERBEHEBUNGSTABELLE	33
SCHLAGZAHLDIAGRAMM & TEILELISTE	34
KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	35
DIE PERFEKTE FRITTEUSE GARANTIE	36
EFFEKTIVER START MIT SERIE E18AA000000	36

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Perfect Fryer entschieden haben!

Garantieregistrierung

Um sicherzustellen, dass Sie die höchste Qualität an Service und Support erhalten;

1. füllen Sie einfach das Online-Garantieregistrierungsformular jederzeit unter www.perfectfry.com aus und Sie erhalten automatisch Ihren Garantie-Aktivierungscode.

Fryer Aktivierung

SIE SEHEN DIE FOLGENDE LCD-ANZEIGE

VIELEN DANK, SIE EINEN
PERFECT FRYER SN# XXXXX
GEKAUFT HABEN

RUFEN SIE AN ODER
BESUCHEN SIE UNS ONLINE
GARANTIECODE EINGEBEN
UND START DRÜCKEN
▶*****

SIE MACHEN FOLGENDES

- 1) Geben Sie Ihren Garantieaktivierungscode ein
- 2) Drücken Sie **Start**
- 3) Ihr Perfect Fryer ist nun permanent aktiviert

DIESE LCD-ANZEIGE ERSCHEINT

ERHITZEN
70°F

Für einen vorübergehenden Zugang, drücken Sie 123456 und dann **Start**.
Der vorübergehende Zugang ist gültig für 90 Tage.

Da Sie nun Ihren Fryer registriert und aktiviert haben,

- nutzen Sie die Vorteile unseres Essensprogrammpartners, dessen Rabatte Ihnen helfen, die Kosten des neuerworbenen Perfect Fryers auszugleichen. Essensrabatte werden Ihnen zugesandt. Wenn Sie jedoch unsere aktuellen Partner sofort sehen möchten, besuchen Sie bitte www.perfectfry.com.
- Seien Sie beruhigt, dass Ihr Perfect Fryer mit einer branchenführenden Garantie ausgestattet ist (weitere Informationen finden Sie auf Seite 35).
- Seien Sie unbesorgt, da die Verwaltung und das Personal von Perfect Fry dafür sorgen, Ihnen ein Produkt von höchster Qualität zu liefern, das vor der Auslieferung gründlich geprüft und getestet wird.
- Seien Sie unbesorgt, da unser lokales Vertriebsnetz Ihren Service- und Gewährleistungsansprüchen verpflichtet ist. Jeder Händler verfügt über engagierte Servicemitarbeiter, die in der Lage sind, alle Fragen zu beantworten, die Sie bezüglich der Bedienung Ihres Perfect Fryer haben. Wir haben auch eine Online-Wissensdatenbank rund um die Uhr auf PerfectFry.com mit vielen tollen Tipps und Lösungen.

VERANTWORTUNGEN DES EIGENTÜMERS

Es liegt in der Verantwortung des Eigentümers:

- Sicherzustellen, dass der PERFECT FRYER ordnungsgemäß gewartet wird.
- Die Bedienung, Reinigung und Wartung des PERFECT FRYER nur geschultem Personal zu ermöglichen.
- Sich an die zuständigen lokalen Behörden zu wenden, um sicherzustellen, dass die Installation allen örtlichen Brandschutz- und Gesundheitsvorschriften entspricht.
- Sicherzustellen, dass das einbaufertige Modell mit der Versorgungsspannung übereinstimmt.
- Sicherzustellen, dass die Hauptstromversorgung unterbrochen ist, bevor der PERFECT FRYER gewartet wird.
- Sicherzustellen, dass alle Sicherheitsvorrichtungen intakt sind.
- Sicherzustellen, dass der PERFECT FRYER eine geeignete Oberfläche hat, auf der er stehen kann.
- Sicherzustellen, dass die richtigen Abstände eingehalten werden.
- Die Fritteuse zur Wiederverwertung abgeben, wenn sie ihre Nutzungsdauer erreicht hat.

VORSCHRIFTEN & WIEDERVERWERTUNG

Die Installation Ihres PERFECT FRYER muss allen örtlichen Brandschutz- und Gesundheitsvorschriften und Bauvorschriften entsprechen.

Die folgende Tabelle beschreibt die Normen, nach denen Ihr PERFECT FRYER getestet wurde sowie die entsprechenden Listenzeichen.

NORMEN	BESCHREIBUNG	LISTENKENNZEICHNUNG
NSF 4	Kommerzielle Koch-, Rethermalisierungs-, Heißhalte- und Transportgeräte.	
EN60335-1	Sicherheit von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten Teil 1. Allgemeine Anforderungen Abänderung 8913 - Oktober 1995 Abänderung 9475 - Mai 1997	
EN60335-2-37	Sicherheit von Haushaltsgeräten und ähnlichen Elektrogeräten Teil 2. Kommerzielle elektrische Fritteusen	
EN61000-6-1 EN61000-6-3	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMV) - Emissionen und Immunität für leichte industrielle Umgebungen	

Die folgende Tabelle beschreibt die Recyclingverfahren für Ihren PERFECT FRYER.

WEEE (Elektro- und Elektronik-Altgeräte) 2002/96/EG	Wenn Ihr PERFECT FRYER das Ende seiner Lebensdauer erreicht hat, bringen Sie die Fritteuse an Ihren lokalen Händler. Sie bereiten die Fritteuse vor und liefern sie zum Recycling an das WEEE-Sammelsystem in Ihrem Land. Die meisten Materialien der Fritteuse können recycelt werden.	
RoHS (Beschränkung gefährlicher Stoffe) 2002/95/EC	ENTSORGEN SIE DIE FRITTEUSE NICHT IM KOMMUNALEM ABFALL!	

SICHERHEIT GEHT VOR



HEBEN & BEWEGEN:

- Das Brutto-Versandgewicht Ihres PERFECT FRYERS beträgt 42 kg.
Nettogewicht = 36 kg.

FRITTIEREN:

- Speiseöl ist sehr heiß, 177 °C. Heißes Öl kann schwere Verbrennungen verursachen. **BERÜHREN SIE DAS KOCHÖL NUR, WENN SIE SICHER SIND, DASS ES GEKÜHLT IST.**

HEIZMODUL:

- NICHT FALLEN LASSEN
- NICHT IN WASSER EINTAUCHEN

REINIGUNG:

- Bevor Sie die Fritteuse reinigen oder das Öl entfernen, lassen Sie die Fritteuse auf 50 °C abkühlen. **BERÜHREN SIE DAS HEIZMODUL, DIE WANNE ODER DAS ÖL NUR, WENN SIE SICHER SIND, DASS ES GEKÜHLT IST.**

KOCHÖL-WARTUNG:

- Für Hygiene und Sicherheit empfehlen wir, das Speiseöl einmal pro Woche oder häufiger für größere Mengen zu ersetzen. Verwenden Sie ein handelsübliches Fritteuse-Kochöl. **ALTES ÖL HAT EINEN REDUZIERTEN FLAMMPUNKT. ALTES ÖL UND ÜBERNÄßTE LEBENSMITTEL NEIGEN DAZU STOßZUKOCHEN.**

WARTUNG:

- **TRENNEN SIE DIE STROMVERSORGUNG, BEVOR SIE DIE FRITTEUSE INSTANDSETZEN..** Es ist nicht erforderlich, den Stecker des PERFECT FRYER für normale Reinigung oder Wartung aus der Steckdose zu ziehen.

LAGERUNG:

- Nur für den Innenbereich bestimmt

INSTALLATION

⚠ CAUTION Ihr PERFECT FRYER sollte NICHT in Nordamerika betrieben werden, da er für diese Gegend nicht zertifiziert ist.

⚠ CAUTION Ein tragbarer Küchenlöscher ist als Sicherheitsvorkehrung notwendig und sollte sich in der Nähe befinden.

⚠ CAUTION Die Verfahren für Betrieb und Wartung sind in diesem Handbuch enthalten. Perfect Fry Company LLC haftet nicht für Verletzungen oder Schäden am Eigentum außer dieser Fritteuse.

Stromversorgung

- Ihr PERFECT FRYER muss an einen eigenen Stromkreis angeschlossen werden, der den Anforderungen Ihrer Fritteuse entspricht (siehe Tabelle unten).

⚠ CAUTION Eine unsachgemäße Installation kann die Fritteuse beschädigen und die Garantie ungültig machen

- Wenn der Stecker Ihres PERFECT FRYER nicht in die Steckdose passt, sollte ein Elektriker, 1,2 Metern von der Fritteuse entfernt eine geeignete Steckdose installieren.
- Sehen Sie sich das Etikett des Herstellers Ihres PERFECT FRYER für die elektrische Modellnummer DSEXXX an und überprüfen Sie dann Ihre Modellnummer.

Elektronische Spezifikationen

PERFECT FRY MODELL	VOLT/PHA- SEN	AMPE RE	SCHALTUNG AMPERE	WATT	STROMVERSORGUNG
↓ Setzen Sie ein Häkchen <input checked="" type="checkbox"/> in das Kästchen neben der Modellnummer Ihres PERFECT FRYERS.					
<input type="checkbox"/> DSE300	240 1Ø	12,5	15	3000	Zur Verwendung in einem einzelnen Zweigstromkreis mit mindestens 15 A. Länderspezifischer Stecker wird mitgeliefert.
<input type="checkbox"/> DSE570	240 1Ø	24,0	30	5700	Zur Verwendung in einem einzelnen Zweigstromkreis mit mindestens 30A. Stecker nicht enthalten.
<input type="checkbox"/> DSE570	230 3Ø Delta (3-Draht)	14,3	15	5700	Zur Verwendung in einem einzelnen Zweigstromkreis mit mindestens 15 A. Verwenden Sie für Versorgungsanschlüsse mindestens die Nr. 14 AWG Kabel (15A bewertet). Stecker nicht enthalten.
<input type="checkbox"/> DSE570	400/230 3Ø Wye (4-Draht)	8,2	15	5700	Zur Verwendung in einem einzelnen Zweigstromkreis mit mindestens 15 A. Verwenden Sie für Versorgungsanschlüsse mindestens die Nr. 14 AWG Kabel (15A bewertet). Stecker nicht enthalten.
Alle Modelle haben 50/60 Hertz.					

INSTALLATION (Fortsetzung)

Arbeitsplatte vorbereiten

Auspacken

- 1) Versandkarton aufschneiden
- 2) Entfernen Sie die oberen Kartonteile und den Hauptteil
- 3) Entfernen Sie die äußere Plastikhülle und halten Sie den Karton parallel zu den Schaumstoffecken und -seiten
- 4) Heben Sie Ihren PERFECT FRYER auf die Arbeitsplatte

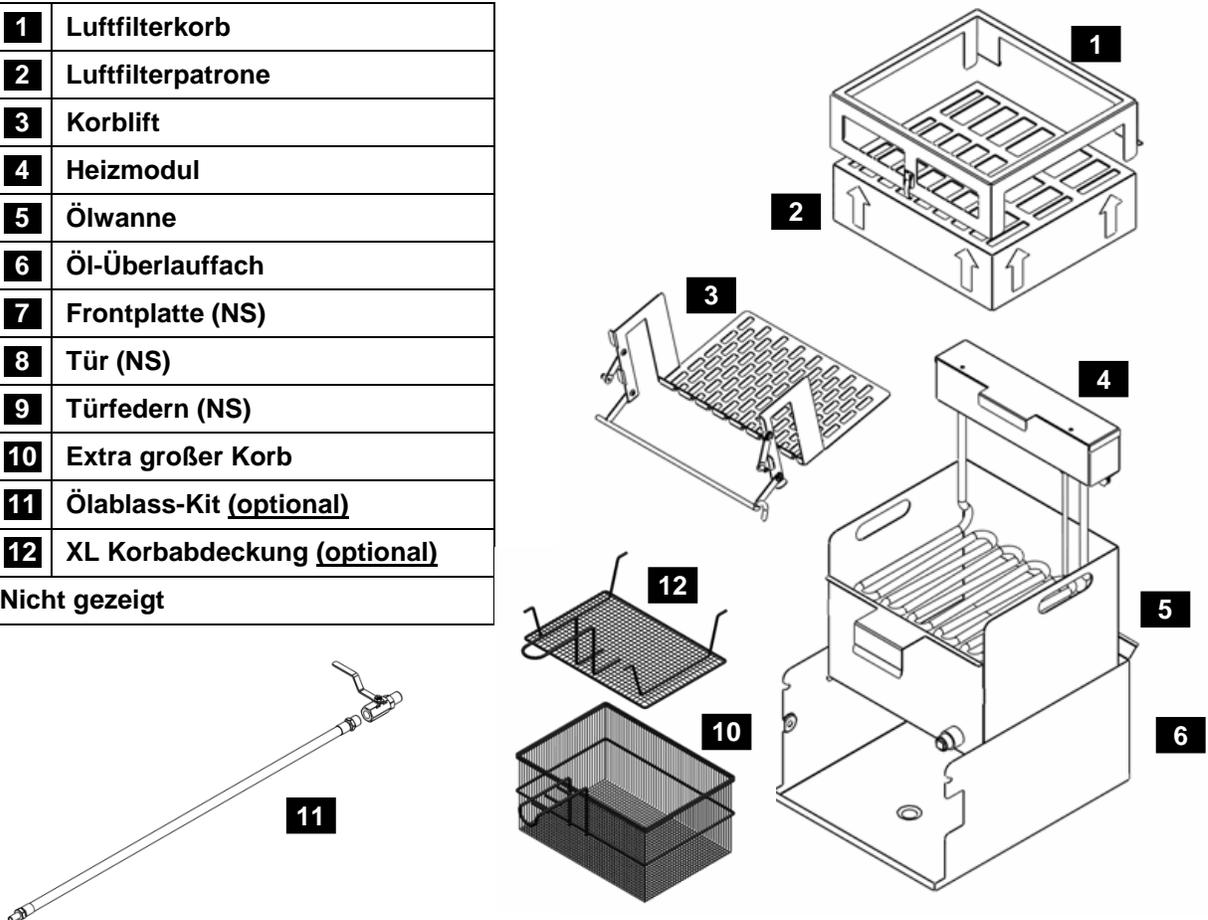
Abstände:

2,54 cm an Seiten
5,08 cm hinten
0 cm oben

⚠ CAUTION Ihr PERFECT FRYER wiegt 36 kg. Heben Sie es vorsichtig mit Ihren Beinen oder mit Hilfe einer anderen Person an und legen Sie es an seinen endgültigen Platz.

- 5) Entfernen Sie alle Schaumfüllungen und Teile
- 6) Setzen Sie ein Häkchen in das Kästchen, sobald das Teil entfernt wurde
- 7) Gehen Sie zum MONTAGEABSCHNITT (nächste Seite)

<input type="checkbox"/>	1	Luftfilterkorb
<input type="checkbox"/>	2	Luftfilterpatrone
<input type="checkbox"/>	3	Korblift
<input type="checkbox"/>	4	Heizmodul
<input type="checkbox"/>	5	Ölwanne
<input type="checkbox"/>	6	Öl-Überlaufschale
<input type="checkbox"/>	7	Frontplatte (NS)
<input type="checkbox"/>	8	Tür (NS)
<input type="checkbox"/>	9	Türfedern (NS)
<input type="checkbox"/>	10	Extra großer Korb
<input type="checkbox"/>	11	Ölablass-Kit (optional)
<input type="checkbox"/>	12	XL Korbaddeckung (optional)
NS = Nicht gezeigt		



MONTAGE

1) Reinigen Sie die Teile und das Innere des Gehäuses (alles außer Luftfilterpatrone)

- a) Mit warmem Seifenwasser waschen
- b) Mit heißem Wasser abspülen
- c) Mit Essiglösung abspülen (1 Teil Essig, 2 Teile Wasser)

⚠ CAUTION Der Heizkasten darf **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

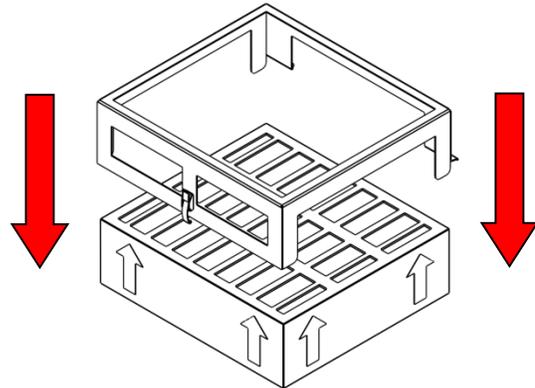
2) Fritteuse einstecken und  drücken

Hinweis: Die LCD-Anzeige zeigt an, was fehlt und piept zweimal, wenn das Teil installiert ist

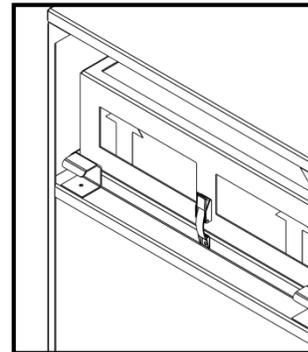
***** SYSTEMFEHLER *****
BITTE ÜBERPRÜFEN/ÄNDERN
 HEIZKASTEN
 FETTFILTER
 PLATZIERUNG DER
 LUFTFILTERPATRONE
 FRONTPLATTE

3) Luftfiltergehäuse über Luftfilterpatrone montieren

Hinweis: Stellen Sie sicher, dass die Pfeile nach oben zeigen

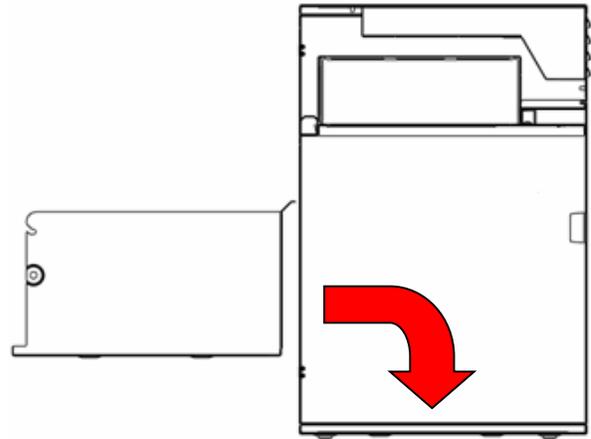


4) Schieben Sie die Luftfilterpatrone wieder in das Filterfach und befestigen Sie sie mit der Verriegelung.



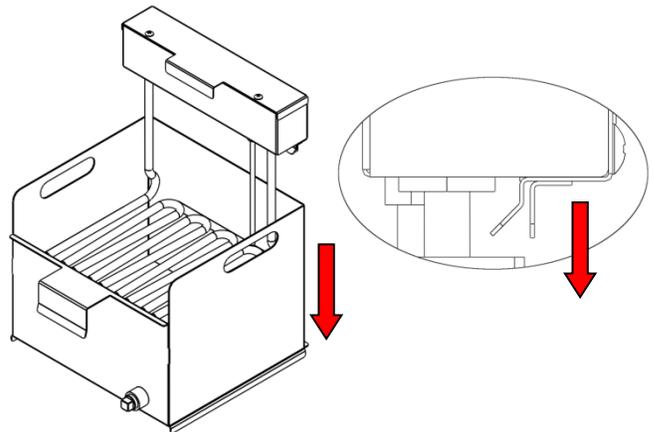
- 5) Installieren Sie das Überlauffach im unteren Garraum

Hinweis: Die Vertiefungen am Boden des Überlauffachs sollten in Vertiefungen am Boden des Gehäuses passen

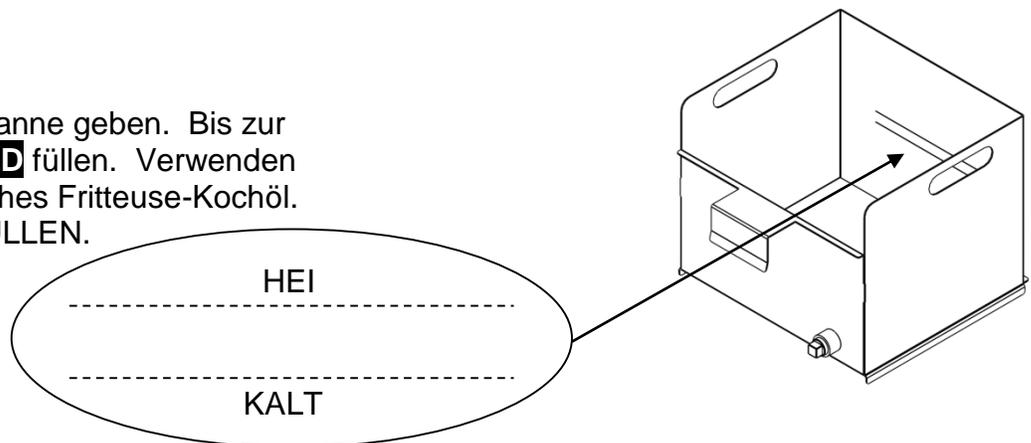


- 6) Heizmodul auf Wanne stellen

Hinweis: Die „^“ -Fugen an der Unterseite des Heizmoduls sollten auf die Rückseite der Wanne passen

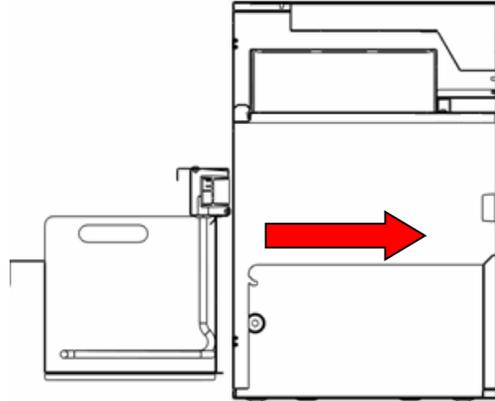


- 7) Frittieröl in die Wanne geben. Bis zur Markierung **COLD** füllen. Verwenden Sie handelsübliches Fritteuse-Kochöl. NICHT ÜBERFÜLLEN.



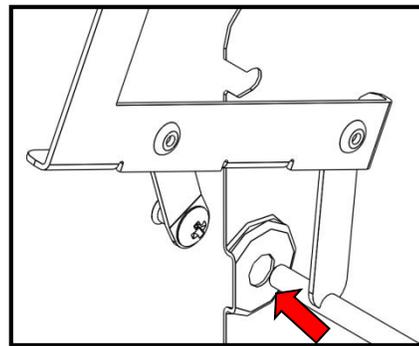
MONTAGE (Fortsetzung)

- 8) Heizmodul/Wanne komplett in den Garraum hineinschieben. Stellen Sie sicher, dass die elektrische Verbindung mit einem festen Druck auf das Heizmodul abgeschlossen ist.

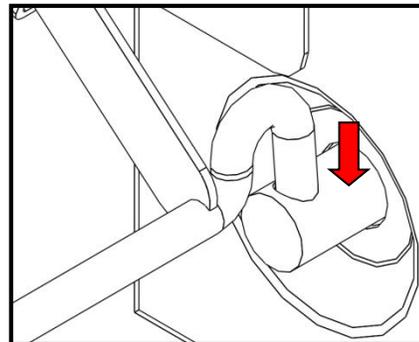


- 9) Installieren Sie den Korblift

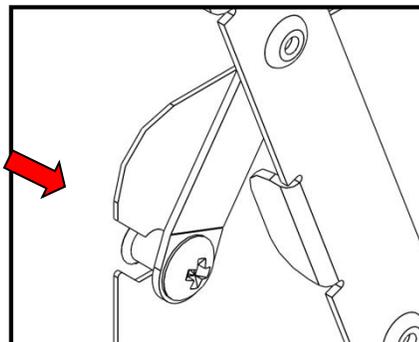
- a) Halten Sie die Korbschale senkrecht
- b) Die Stange in das Schwenkloch einbauen - linke Seite



- c) Die Stange in die Motorkupplung einbauen - rechte Seite



- d) Schwenken Sie das Korb-fach aus der vertikalen Position nach vorne und führen Sie die Arme in die Überlauform ein.



- 10) Installieren und schließen Sie die Frontplatte. Die Verriegelung um eine viertel Drehung im Uhrzeigersinn drehen und herunterdrücken

- 11) Die Fritteuse beginnt nun zu heizen. In wenigen Minuten ist alles für Sie bereit und Sie können anfangen zu kochen!

REINIGUNG

Tägliche Wartung

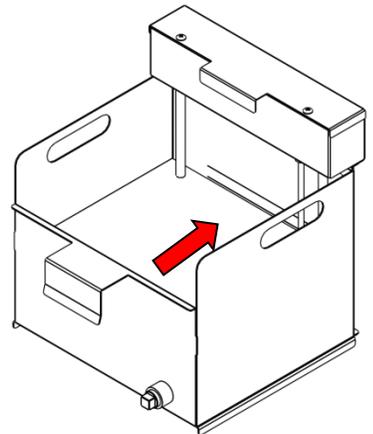
CAUTION Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse nicht heraus und stellen Sie immer sicher, dass die Fritteuse ausgeschaltet ist

CAUTION Berühren sie das Heizmodul, die Wanne oder das Öl nur, wenn sie sicher sind, dass es gekühlt ist.

- 1) Wischen Sie den oder die Körbe mit einem Papiertuch ab, um Krümel und Speisereste zu entfernen
- 2) Wischen Sie Krümel, Öl und andere Lebensmittelreste von der Innenseite der Tür mit einem Papiertuch in die Auffangschale
- 3) Reinigen Sie die Außenseite der Fritteuse mit einem guten Edelstahlreiniger und wischen Sie sie trocken

CAUTION Reinigen Sie das Äußere oder andere Teile aus rostfreiem Stahl nicht mit Scheuermitteln. Auf pulverbeschichteten Flächen nur leichtes Entfettungsmittel verwenden.

- 4) Kontrollieren Sie den Ölstand auf der Rückseite der Wanne, um sicherzustellen, dass er bis zur Kalt-Linie (bei Raumtemperatur) reicht. Wenn nicht, Öl nach Bedarf hinzufügen. Ersetzen Sie das Frittieröl einmal pro Woche oder öfter, falls erforderlich. Verwenden Sie **HANDELSÜBLICHES FRITTEUSE-KOCHÖL**.



Wöchentliche Wartung

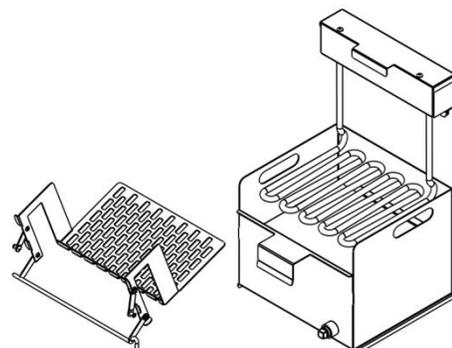
CAUTION Ziehen Sie den Stecker der Fritteuse nicht raus und stellen Sie immer sicher, dass die Fritteuse ausgeschaltet ist

CAUTION Berühren sie das Heizmodul, die Wanne oder das Öl nur, wenn sie sicher sind, dass es gekühlt ist.

- 1) Frontplatte durch Anheben und Drehen der Riegel öffnen. Heben Sie es aus den Angeln. Die Frontplatte kann wie gewünscht oder getrennt gereinigt werden.
- 2) Entfernen Sie die Luftfilterpatrone und legen Sie sie beiseite (Ersatz siehe Seite12).

CAUTION Luftfilterpatrone nicht waschen

- 3) Gießen Sie Speiseöl aus der Wanne in Behälter zur Entsorgung. Halten Sie leere Behälter bereit, um Alt Speiseöl ordnungsgemäß zu entsorgen. Eine Putzfirma kann bei der richtigen Entsorgung helfen.



REINIGUNG (Fortsetzung)

- 4) Korblift, Ölwanne und Heizmodul ausbauen (Bild rechts). Sprühen Sie den Ofenreiniger auf und legen Sie alles für mindestens eine Stunde in eine Plastiktüte oder wenn möglich, über Nacht stehen lassen. (ECOLAB → Grease strip Plus und EASY-OFF → werden empfohlen). In Seife und heißem Wasser waschen und gut mit heißem Wasser abspülen. Spülen Sie die Teile in einer Lösung von: 1 Teil weißem Essig [5 % Essigsäure] und 2 Teilen Wasser. **Die Essigspülung ist sehr wichtig.** Es neutralisiert Seifenrückstände, die zur Ölzerersetzung führen. Seifenreste machen Öl dunkel und reduzieren seine Leistung erheblich. Teile mit klarem Wasser abspülen. **Reinigen Sie die Stecker und Buchsen der Anschlüsse mit Alkohol und Wattestäbchen.**



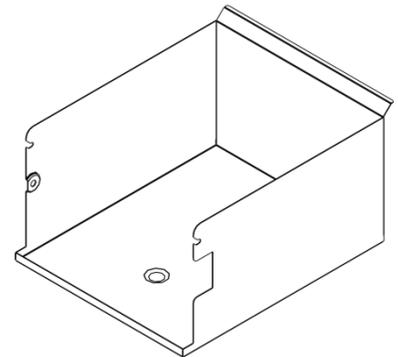
ÖLWANNE WIRD MIT OFENREINIGER BESPRÜHT

CAUTION Der Heizkasten darf **NICHT** in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

CAUTION Den Stecker nicht besprühen

- 5) Überlauffach entfernen und eventuell angesammeltes Öl ablassen. In Seife und heißem Wasser waschen. Gut in heißem Wasser abspülen und trocknen.

- 6) Nach dem Entfernen der internen Komponenten die Koch- und Filterräume mit Schmierseife reinigen. Mit einem feuchten Tuch abspülen und trocknen.



CAUTION Die Buchse nicht besprühen

- 7) Bewegen Sie die Fritteuse und reinigen Sie dann die Ober- und Außenflächen.

- 8) Installieren Sie alle Teile wieder (siehe MONTAGE Seite 7)

REINIGUNG (Fortsetzung)

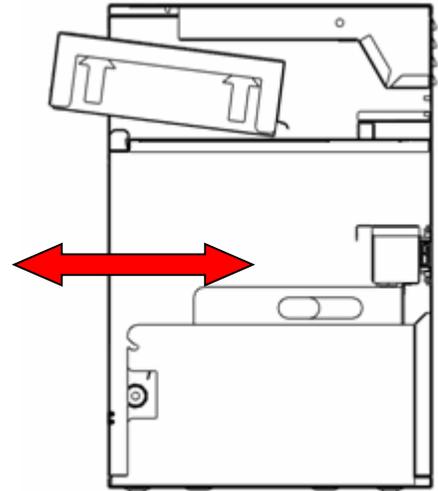
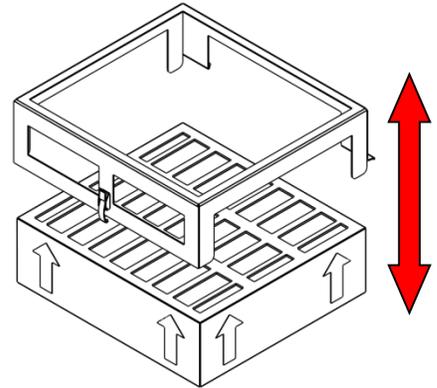
Regelmäßige Wartung

Luftfilterpatrone ersetzen

- Tauschen Sie die Luftfilterpatrone mindestens einmal alle 3 Monate aus, häufiger bei höheren Volumina. Der Austausch ist sicherer und einfacher, wenn die Fritteuse kühl und nicht heiß ist.
- Nur PERFECT FRY-Filter dürfen in Ihrem PERFECT FRYER verwendet werden.

Schritte zum Auswechseln der Luftfilterpatrone:

- 1) Frontplatte durch Anheben und Drehen der Riegel öffnen
- 2) Entriegeln Sie die Verriegelung am Luftfiltergehäuse und entfernen Sie das Luftfiltergehäuse und die Luftfilterpatrone aus dem Filterfach
- 3) Entfernen Sie die alte gebrauchte Luftfilterpatrone aus dem Luftfiltergehäuse
- 4) Wischen Sie das Luftfiltergehäuse sauber
- 5) Setzen Sie das Luftfiltergehäuse über die neue Luftfilterpatrone und schreiben Sie das Datum auf die Patrone
(↑↑ Pfeile nach oben)
- 6) Luftfiltergehäuse und neue Luftfilterpatrone fest in das Filterfach einsetzen und einrasten lassen
- 7) Schließen Sie die Frontplatte und schließen Sie die Verriegelung



TIPPS FÜR DAS FRITTIEREN

Tolles Essen in kürzester Zeit

- **Verwenden Sie hochwertiges kommerzielles Frittieröl.** Canola und Sojaöl werden empfohlen. Verwenden Sie keine Haushaltsspeiseöle von Ihrem örtlichen Supermarkt. Öle minderer Qualität können die Lebensdauer der Luftfilterpatrone verkürzen.
- **Lassen Sie die Lebensmittel gefroren, bis sie zum Frittieren bereit sind.** Ein gefrorenes Produkt absorbiert während des Kochvorgangs weniger Öl.
- **Entfernen Sie Eis vom Essen.** Eis führt zu übermäßigem Brodeln und Verschütten von Öl aus der Wanne.
- **Minimieren Sie die Feuchtigkeit.** Überschüssige Feuchtigkeit verlängert die Kochzeit. Wasser, Eis, Zucker und Panade tragen alle dazu bei, die Haltbarkeit des Öls zu verkürzen.
- **Versuchen Sie, die Menge an Panade zu reduzieren, die vom Essen fällt.** Panade beinhaltet oftmals Zucker und andere Zutaten, die die Haltbarkeit des Öls reduzieren und das Aussehen der Nahrung verdunkeln. Bedenken Sie, dass Sie das Öl filtern sollten, um die Panadepartikel zu entfernen.
- **Überfüllen Sie den Korb nicht.** Überschüssiges Essen wird möglicherweise nicht richtig gekocht.

**Minimieren Sie die
Feuchtigkeit
REDUZIEREN SIE DIE
KOCHZEIT**

Häufige Fragen

- **Wie viel Öl sollte verwendet werden?**
Der PERFECT FRY hat eine Kapazität von 8 Litern. Füllen Sie den Ölbehälter nur bis zur Kalt-Linie.
- **Wie viel kann gebraten werden?**
Füllen Sie den Korb nur bis zur Linie. Der Korb hat eine ungefähre Kapazität von 1 kg Produkt pro Zyklus.
- **Was ist der ideale Temperaturbereich zum Kochen?**
Der ideale Temperaturbereich für das Gargut liegt zwischen 177 °C und 182 °C. Die Werkseinstellung für die Kochtemperatur ist 177 °C.
- **Sollte Tiefkühlkost aufgetaut werden?**
GEFRORENES ESSEN NICHT AUFTAUEN! Tiefkühlkost sollte nur direkt in die Fritteuse gegeben werden, um die Feuchtigkeit zu minimieren.
- **Kann ich Tiefkühlkost erneut einfrieren?**
GEFRORENES ESSEN NICHT ERNEUT EINFRIEREN. Lebensmittel, die erneut eingefroren werden, können mehr Öl aufnehmen, was zu einem trockenen, spröden und geschmacklosen Produkt führt.

WISSENSWERTES ÜBER ÖL

Frittieröl ist speziell für hohe Temperaturen ausgelegt. Aus diesem Grund müssen Sie sicherstellen, dass Sie das richtige Produkt verwenden. Flüssiges pflanzliches Backfett wird von mehreren Firmen hergestellt; das Öl hat ein Additiv und/oder wurde formuliert, um die Leistung während der Verwendung bei hohen Temperaturen zu erhöhen.

VERWENDEN SIE NIEMALS ÖL, DAS FÜR SALAT UND ZUM FRITTIEREN EMPFOHLEN IST!

Füllen Sie den Ölbehälter nur bis zum Kalt-Strich. Das Öl dehnt sich aus, wenn es sich erwärmt, und wenn es überfüllt ist, bleibt der Boden des Korbs in der Auf/Ab-Stellung im Öl.

Wie viel kann gebraten werden?

- Füllen Sie den Korb nicht höher als die Fülllinie. Überfüllen Sie den Korb nicht.
- Halten Sie Körbe sauber und frei von Panade/Teigbildung.
- Entfernen Sie Eiskristalle oder überschüssiges Wasser vor dem Braten.
- Vor dem Braten nicht salzen oder würzen.
- Vor dem Braten Überschuss und/oder Teig entfernen.
- Tiefgefrorene Lebensmittel vor dem Frittieren nicht auftauen lassen.
- Frittierte Speisen 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 bei zu niedriger Temperatur absorbiert Nahrung mehr Öl, was den Ölverbrauch erhöht.

Übermäßiger Ölverbrauch?

Das frittierte Produkt absorbiert Öl. Mögliche Gründe hierfür sind:

- Überschüssige Panade oder Backteig, vor dem Braten abschütteln.
- Lassen Sie den Korb länger ablaufen und ändern Sie die Ablaufzeit.
- Lebensmittel dürfen vor dem Braten auftauen.

Fritteuse reinigen?

- Siehe den Abschnitt Reinigung in dieser Bedienungsanleitung. Denken Sie daran, den Korb und die Tropfschale zu reinigen.

Ihr Öl filtern?

Das wichtigste Verfahren, das Sie machen können, ist das Öl zu erhalten und seine Lebensdauer zu verlängern:

- Filtern Sie mindestens einmal am Tag, vorzugsweise am Morgen, wenn das Öl Raumtemperatur hat.
- Filterung entfernt alle Verunreinigungen vom Kochen der Vortage.
- Reinigen Sie den Ölbehälter.

Beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Reinigen Sie den Garraum mindestens einmal pro Woche und spülen Sie ihn gründlich aus.
- Öl täglich filtern.
- Öl nicht überhitzen.
- Verwenden Sie den Standby-Modus, wenn möglich.
- Nicht vor dem Braten salzen.
- Entfernen Sie Eiskristalle und Feuchtigkeit vor dem Braten.
- Pflegen Sie den Ölstand in der Wanne, überprüfen Sie häufig, ob es sich an der Heiß-Linie befindet.
- Das Öl ist unbenutzbar, wenn auf der Öloberfläche ständig Schaum entsteht

Ihr Öl, der Produktgeschmack und Ihre Kunden verlassen sich auf Sie.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR ALLE MODELLE DER DSE-SERIE

WISSENSWERTES ÜBER ÖL (Fortsetzung)

Wenn die Öltemperatur zu hoch eingestellt ist, kochen die Speisen an der Außenseite und das Innere wird zu wenig gegart. Wenn das Innere vollständig gekocht ist, wird das Äußere verkocht oder verbrannt. Die höhere Temperatur führt auch dazu, dass sich das Öl schneller zersetzt und sich Ölrauch bildet.

Nutzen Sie während ruhigen Perioden den Standby-Modus, bei dem sich das Öl auf 135 °C abkühlen lässt, wodurch die Ölstandzeit verlängert und die Energiekosten gesenkt werden.

Beim Kochen verschiedener Produkte sollte die Öltemperatur nicht eingestellt werden. Passen Sie stattdessen die Kochzeit an.

Gefrorenes Essen

Tiefkühlkost direkt in die Fritteuse geben. **GEFRORENES ESSEN NICHT AUFTAUEN!** Überschüssiges Wasser vor dem Braten von der Nahrung abtupfen. Entfernen Sie Eiskristalle, die sich möglicherweise am Boden des Produktbeutels befinden.

ÖL UND WASSER NICHT MISCHEN! Wasser reagiert mit Öl und lässt es schnell zersetzen, was zu Verdunkelung, Rauch und Schaumbildung führt (ein Prozess, der als Hydrolyse bezeichnet wird). Überschüssiges Wasser im Öl kann folgende Probleme verursachen:

- Unnötiger Temperaturabfall bedeutet längere Garzeiten.
- Höhere Energienutzung zur Aufrechterhaltung der Kochtemperatur.
- Übermäßiges Spritzen in die Fritteuse, was zu größerer Schmutzbildung führt.
- Verringerte Lebensdauer des Luftfilters und des Öls.

Tiefkühlkost erneut einfrieren?

Tiefkühlkost sollte tiefgefroren frittiert werden. Lebensmittel, die wieder eingefroren werden, können mehr Öl aufnehmen und dadurch schmecken Ihre frittierten Lebensmittel fettig. Essen, das erneut gefroren wurde, bildet übermäßiges Eis und diese Eiskristalle können Nahrungsmittelstücke miteinander verkleben, was zu Klumpenbildung führt. Denken Sie daran:

- ESSEN immer GEFROREN FRITTIEREN.
- Essen NIEMALS ERNEUT EINFRIEREN.
- ENTFERNEN Sie Eiskristalle vom Produkt vor dem Braten.
- KEIN aufgetautes oder wiedergefrorenes Produkt vom Lieferanten annehmen.

Übermäßiges Schäumen?

Der Hauptgrund für das Schäumen ist ein falsches Spülen des Ölbehälters nach der Reinigung:

- Um Seifenrückstände zu entfernen, nach der Reinigung 3 Mal mit Wasser spülen oder mit einer Wasser- und Essiglösung neutralisieren (1 Teil weißer Essig auf 2 Teile Wasser).
- Passen Sie auf Ihr Öl auf; Verwenden Sie den Standby-Modus während ruhigen Perioden. Hohe Temperaturen und Sauerstoff tragen zum Ölabbau bei. Bei Verwendung von stark panierten Produkten mindestens einmal täglich das Öl filtern und die Wanne reinigen.

Übermäßiger Rauch/Ölverdunkelung?

- Das Öl ist zu heiß, prüfen Sie die Temperatur.
- Unzureichende Filterung, Panieren oder Teigansammlung in der Wanne verursacht Ölabbau, der dem Essen einen bitteren Geschmack verleiht.
- Feuchtigkeitsgehalt ist zu hoch. Verwenden Sie nur vorgekochte Tiefkühlprodukte. Denken Sie daran, Eiskristalle zu entfernen.

Fett getränktes Essen?

- Tiefkühlkost wurde vor dem Braten aufgetaut.
- Öl ist in den fortgeschrittenen Stadien der Zersetzung, ersetzen Sie es sofort.
- Öltemperatur ist zu niedrig, Temperatur prüfen.
- Produkt hat zu viel Panade oder Teig, entfernen Sie Überschüssiges.

WISSENSWERTES ÜBER ÖL (Fortsetzung)

Das Essen wird nicht richtig braun?

- Neues Öl kann das Produkt nicht bräunen; überprüfen Sie die Farbe nach ein paar Korbladungen erneut.
- Der Korb ist zu voll; füllen Sie es nicht höher als bis zur Fülllinie.
- Das Essen brät nicht lange genug, befolgen Sie die vom Hersteller empfohlenen Kochzeiten.
- Öltemperatur ist zu niedrig, Temperatur prüfen.
- Das Essen brät in überschüssigem Schaum.
- Ölstand ist zu niedrig, Ölstand prüfen.

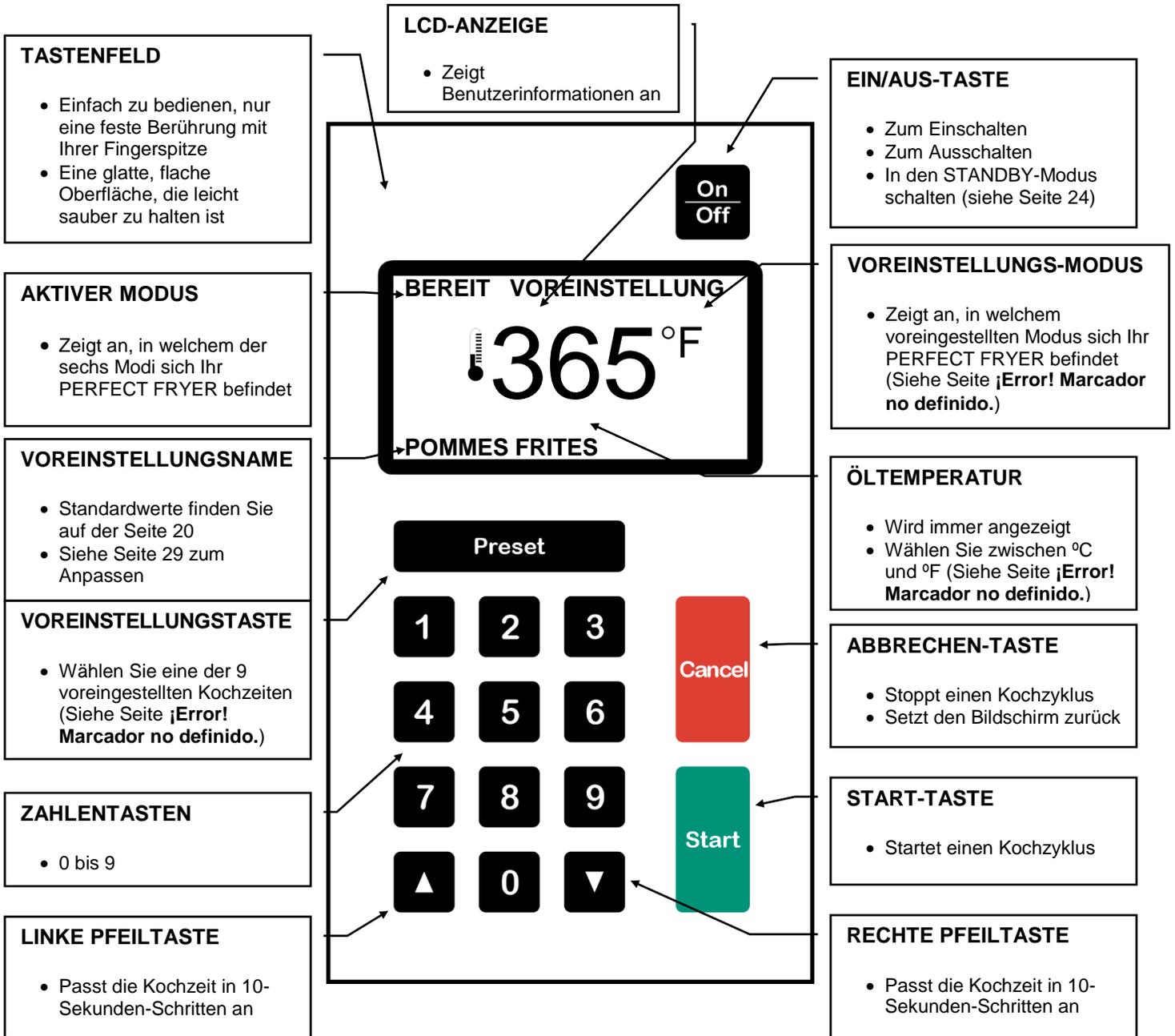
Vorzeitiger Ölabbau?

- Öl ist während ruhigen Perioden auf volle Temperatur, verwenden Sie den Standby-Modus.
- Öl ist verunreinigt. Verwenden Sie niemals Drahtbürsten, Kupferschwämme oder Stahlwolle zum Reinigen. Verwenden Sie eine harte Bürste und filtern Sie regelmäßig Öl. Spülen mit einer Wasser-Essig-Lösung aus.
- Siehe auch Abschnitt; **WIE HEIß IST ZU HEIß?**

Die Angaben im Abschnitt WISSENSWERTES ÜBER ÖL stammen aus:

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

BEDIENUNGSANLEITUNG



BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR ALLE MODELLE DER DSE-SERIE
BEDIENUNGSANLEITUNG (Fortsetzung)

Inbetriebnahme

SIE MACHEN FOLGENDES

1) Drücken Sie  für eine halbe Sekunde.

2) Warten Sie 10 bis 30 Minuten, bis das Öl die Betriebstemperatur erreicht hat (177 °C).

LCD-ANZEIGE



PERFECT FRYER MACHT FOLGENDES

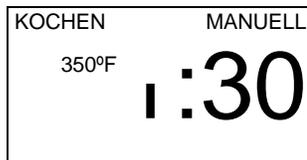
- 1) Jetzt im **HEIZMODUS**
- 2) Die Öltemperatur steigt auf Betriebstemperatur
- 3) Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, **BEREIT** zum Kochen

Manueller Modus

- 1) Legen Sie das Essen in den Korb
- 2) Tür öffnen
- 3) Korb auf Korblift stellen
- 4) Tür schließen
- 5) Geben Sie die Kochzeit ein und

drücken Sie 
 Beispiel: **1 3 0** 

- 6) Warten auf das „Piep“
- 7) Tür öffnen
- 8) Korb entfernen



350°F

- 1) Kurze Pause, Korb sinkt in Öl
- 2) Der **KOCHzyklus** beginnt
- 3) Fritteuse zählt die verbleibende Zeit ab
- 4) Der **KOCHZYKLUS** ist abgeschlossen
- 5) Der Korb wird aus dem Öl gehoben
- 6) Öl tropft vom Essen ab (Zeit einstellbar)
- 7) Fritteuse piept, um Sie wissen zu lassen, dass das Essen gekocht wurde
- 8) Fritteuse kehrt in den Bereitschaftsmodus zurück

Voreingestellte Zeiten

Kochzeiten & Namen (Werkseinstellungen)								
Preset	Name	Zeit	Preset	Name	Zeit	Preset	Name	Zeit
1	POMMES FRITES	03:00	4	POPPERS	03:00	7	FISCHFILETS	04:00
2	HÜHNCHENFILETS	04:00	5	KÄSEBÄLLCHEN	02:00	8	HÄNCHENFLÜGEL	04:00
3	ZWIEBELRINGE	02:30	6	CORN DOGS	03:00	9	KARTOFFELECKEN	03:30

HINWEIS: Durch wiederholtes Drücken von **Preset** wird zwischen MANUELLEN Modus, VOREINSTELLUNGS-Modus und VOREINSTELLUNGEN SPERRmodus umgeschaltet.

HINWEIS: Die Standardvoreinstellungen werden programmiert und angezeigt, um Ihnen die Fähigkeiten des PERFECT FRYER zu zeigen. Wir empfehlen Ihnen, die Voreinstellungen an Ihre eigenen Anforderungen anzupassen. Bitte beachten Sie die Seiten 27 und 30.

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR ALLE MODELLE DER DSE-SERIE
BEDIENUNGSANLEITUNG (Fortsetzung)

Voreinstellungsmodus

SIE MACHEN FOLGENDES

- 1) Legen Sie das Essen in den Korb
- 2) Tür öffnen
- 3) Korb auf Korblift stellen
- 4) Tür schließen
- 5) Drücken Sie **Preset**

- 6) Drücken Sie **1** (zum Beispiel)
Kochzyklus startet automatisch

Hinweis: Sie können zwischen 9 verschiedenen Voreinstellungen wählen

- 7) Warten auf das „Piep“
- 8) Tür öffnen
- 9) Korb entfernen
- 10) Befolgen Sie die Schritte 1 bis 6, um auf diese Weise eine andere Bestellung zu erstellen

LCD-ANZEIGE



PERFECT FRYER MACHT FOLGENDES

- 1) Jetzt im **VOREINSTELLUNGsmodus**
- 2) LCD-Anzeige **VOREINSTELLUNG**
- 3) LCD-Anzeige **POMMES FRITES** (Standardeinstellung ist 3:00)
- 4) Kurze Pause, Korb sinkt in Öl
- 5) Der **KOCHzyklus** beginnt
- 6) Fritteuse zählt die verbleibende Zeit ab
- 7) Der **KOCHZYKLUS** ist abgeschlossen
- 8) Der Korb wird aus dem Öl gehoben
- 9) Öl tropft vom Essen ab
- 10) Fritteuse piept, um Sie wissen zu lassen, dass das Essen gekocht ist
- 11) Fritteuse kehrt in den **BEREIT**schaftsmodus zurück
- 12) Fritteuse kehrt in den **MANUELLEN** Modus zurück

Voreinstellungen Sperrmodus

- 1) Drücken Sie **Preset** + **Preset**



- 2) Legen Sie das Essen in den Korb
- 3) Tür öffnen
- 4) Korb auf Korblift stellen
- 5) Tür schließen
- 6) Drücken Sie **2** (zum Beispiel)
Kochzyklus startet automatisch



- 7) Warten auf das „Piep“
- 8) Tür öffnen
- 9) Korb entfernen
- 10) Befolgen Sie die Schritte 2 bis 6 für eine andere Zubereitung



- 1) Jetzt im **VOREINSTELLUNGS-SPERRmodus**
- 2) **VOREINSTELLUNG**  wird auf LCD-Anzeige gezeigt
- 3) LCD-Anzeige zeigt 4:00 (zum Beispiel)
- 4) Kurze Pause, Korb sinkt in Öl
- 5) Der **KOCHzyklus** beginnt
- 6) Fritteuse zählt die verbleibende Zeit ab
- 7) Der **KOCHZYKLUS** ist abgeschlossen
- 8) Der Korb wird aus dem Öl gehoben
- 9) Öl tropft vom Essen ab
- 10) Fritteuse piept, um Sie wissen zu lassen, dass das Essen gekocht ist
Hinweis: Immer noch im **VOREINSTELLUNGS-SPERRmodus**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR ALLE MODELLE DER DSE-SERIE
BEDIENUNGSANLEITUNG (Fortsetzung)

Kochzeitkorrektur

SIE MACHEN FOLGENDES

- 1) Geben sie die richtige Kochzeit ein (4:30 anstatt 1:30, zum Beispiel)
- 2) **4 3 0** drücken **Start**

LCD-ANZEIGE



PERFECT FRYER MACHT FOLGENDES

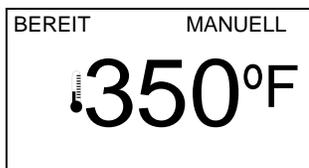
- 1) Kurze Pause, Korb sinkt in Öl
- 2) Der **KOCHzyklus** beginnt
- 3) Fritteuse zählt die verbleibende Zeit ab

- 3) Drücken Sie **Cancel**



- 4) Der **KOCHzyklus PAUSE**
- 5) Der Korb wird aus dem Öl gehoben

- 4) Drücken Sie **Cancel**, um die Kochzeit zu löschen



- 6) Kochzeit gelöscht, jetzt im **BEREIT**schaftsmodus

- 5) Geben sie die richtige Kochzeit ein

- 6) **1 3 0** drücken **Start**



- 7) Kurze Pause, Korb sinkt in Öl
- 8) Der **KOCHzyklus** beginnt
- 9) Fritteuse zählt die verbleibende Zeit ab

Tür öffnen - Kochen wird unterbrochen

(Sicherheits- und Gesundheitsvorschriften verlangen, dass Türen und Platten während des Kochens geschlossen werden)

- 1) Tür während des Kochzyklus öffnen



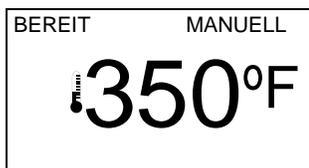
- 1) Der **KOCHzyklus PAUSE**
- 2) Der Korb wird aus dem Öl gehoben

- 2) Tür schließen und **Start** drücken, wenn der Garzyklus fortgesetzt werden soll



- 3) Kurze Pause, Korb sinkt in Öl
- 4) Der **KOCHzyklus** beginnt
- 5) Fritteuse zählt die verbleibende Zeit ab

- 3) Tür schließen und **Cancel** drücken, wenn der Garzyklus nicht fortgesetzt werden soll

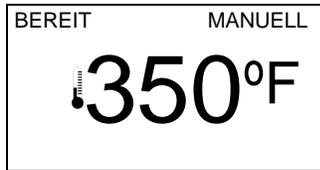


- 6) Kochzeit gelöscht, jetzt im **BEREIT**schaftsmodus

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR ALLE MODELLE DER DSE-SERIE
BEDIENUNGSANLEITUNG (Fortsetzung)

Standby-Modus

SIE SEHEN DIE
FOLGENDE LCD-
ANZEIGE

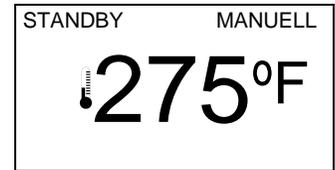


SIE MACHEN FOLGENDES

- 1) Drücken Sie  und  zusammen
- 2) Beide loslassen

Hinweis: Die Temperatur sinkt auf 135 °C
(um die Standard-Standby-
Temperatur einzustellen, siehe
Seite 22 für weitere Informationen)

DIESE LCD-ANZEIGE
ERSCHEINT



Hinweis: Während ruhigen Perioden reduziert der Standby-Modus die Energiekosten, ermöglicht eine schnelle Wiederherstellung und minimiert den Ölverlust.

ABSCHALTUNG

SIE MACHEN FOLGENDES

SCHALTEN SIE IHREN PERFECT
FRY AUS:

- Am Ende des Tages
- Um Frittieröl zu ersetzen
- Um ihn zu reinigen
- Für andere Service- oder
Wartungsarbeiten

- 1) Drücken Sie 

**DEN STECKER DER
FRITTEUSEN NICHT
HERAUSZIEHEN
Ventilatoren müssen
während des
ABKÜHLUNGsmodus
EINGESCHALTET bleiben**

LCD-ANZEIGE



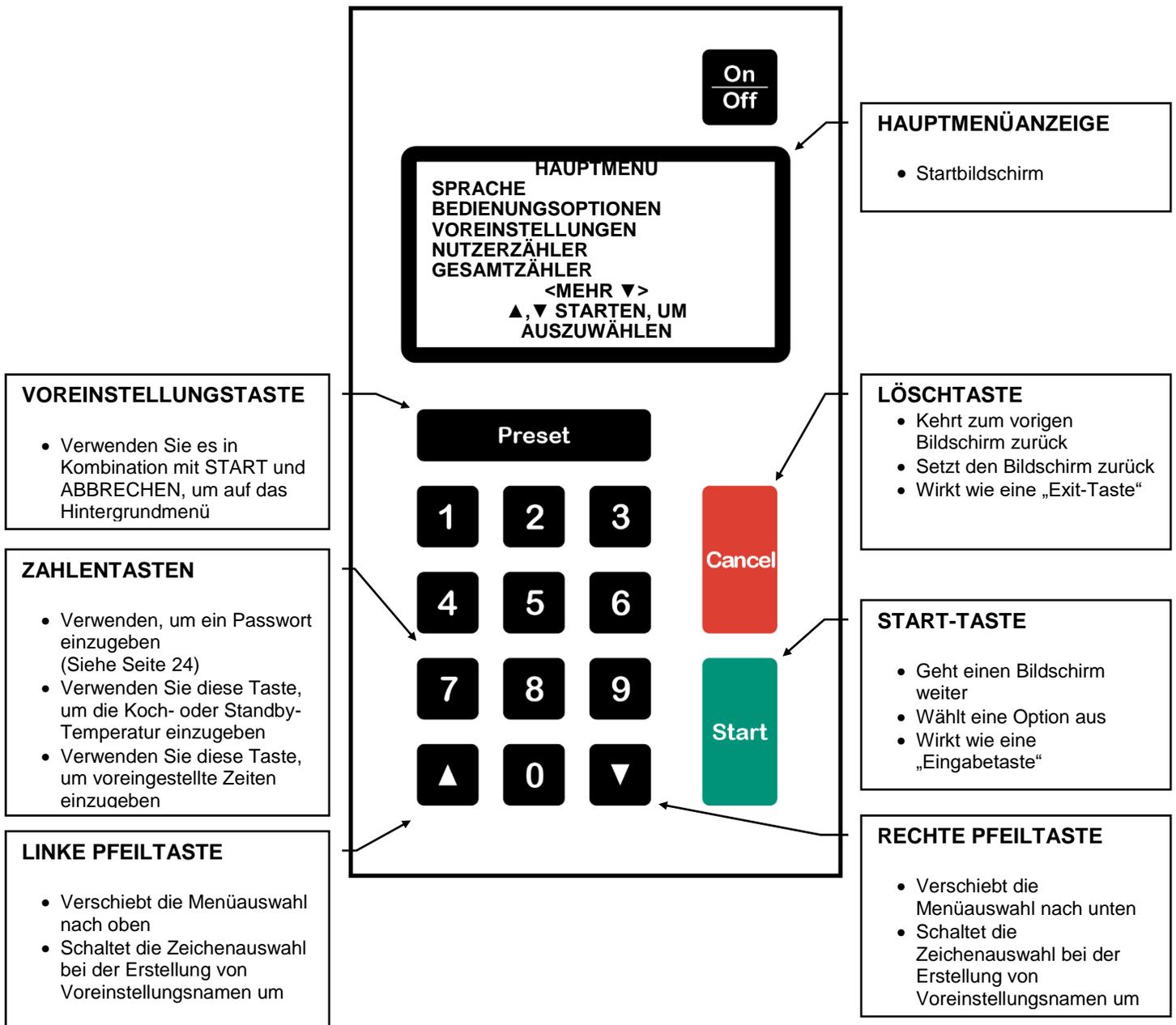
PERFECT FRYER MACHT
FOLGENDES

- 1) Jetzt im **BEREITmodus**
- 2) Jetzt im **ABKÜHLUNGsmodus**
- 3) Keine Stromversorgung zum
Heizelement
- 4) Ventilation kühlt die Fritteuse
weiter ab
- 5) Fritteuse zählt die Temperatur
herunter
- 6) LCD-Hintergrundbeleuchtung
erlischt
- 7) Die Temperatur sinkt auf 50 °C
- 8) Ventilatoren stoppen
- 9) LCD-Anzeige erlischt
- 10) Ihr PERFECT FRYER ist
ausgeschaltet

BENUTZERDEFINIERTE OPTIONEN

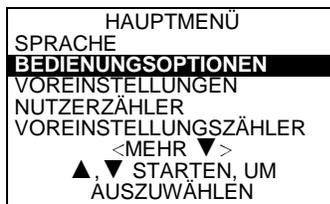
PASSEN SIE IHRE EIGENEN EINSTELLUNGEN AN IHREN PERFECT FRYER AN

- CTS™ Kochzeit-Empfindlichkeit
- Temperaturanzeige: °C oder °F
- Voreingestellte Kochzeiten
- Speiseöl-Standby-Temperatur
- Zählung der Kochzyklen
- Speiseöl-Temperatur
- Abtropfzeit des Korbes
- Lautstärke
- Und vieles mehr



BENUTZERDEFINIERTER OPTIONEN (fortgesetzt)

SIE SEHEN DIE FOLGENDE LCD-ANZEIGE



SIE MACHEN FOLGENDES

- 1) **Cancel Start Preset** zusammen drücken
- 2) Zusammen loslassen

- 3) **4 7 5 0** drücken **Start**

- 4) Scrollen Sie zur gewünschten Menüauswahl und drücken Sie **Start**

DIESE LCD-ANZEIGE ERSCHEINT



CTS™ (Kochzeit-Empfindlichkeit)

- CTS™ passt die Kochzeit an, um den Temperaturabfall des Kochöls auszugleichen, wenn ein Korb mit einem Produkt in die Fritteuse gelegt wird. CTS™ erhöht die Kochzeit, um Unterschiede im Produktfeuchtigkeitsgehalt, der Korbladungsgröße und der Anfangstemperatur auszugleichen.
- Eine korrekte CTS™-Einstellung gewährleistet ein qualitativ hochwertiges Produkt. Zum Beispiel: 2 Pfund Pommes frites werden in der gleichen Qualität wie nur 0,375 Pfund Pommes frites gekocht.
- Zusätzlich zu einer „globalen“ CTS™-Einstellung unter dem Menü „Bedienungsoptionen“ für manuell eingegebene Kochzyklen kann jede Voreinstellung mit einer eigenen individuellen Einstellung programmiert werden. Dies ermöglicht eine große Flexibilität zwischen verschiedenen Lebensmittelprodukten.
- Einige Experimente in den Bereichen 1 bis 9 können erforderlich sein, um eine optimale Qualität zu erreichen. Ein Wert von 5 ist ein guter Anfang und ist die Standardeinstellung.
- Eine Einstellung von 0 bedeutet keinerlei CTS™.



Hintergrundmenü - Karte

SPRACHE

- > ENGLISCH
- > SPANISCH
- > FRANZÖSISCH



BENUTZERDEFINIERTER OPTIONEN (fortgesetzt)

BEDIENUNGSOPTIONEN

➤ **Warte-Modus**

- Wenn , kann nicht gekocht werden, bis das Öl die Betriebstemperatur erreicht hat
- Standard ist

➤ **STANDBY-MODUS**

- Wenn , kann der Nutzer die Fritteuse in den Standby-Modus versetzen
- Dies ist eine Energiesparfunktion, die die Öltemperatur auf der gewünschten Standby-Temperatur hält
- Standard ist

BEDIENUNGSOPTIONEN	
WARTE-MODUS:	<input type="checkbox"/>
STANDBY-MODUS:	<input checked="" type="checkbox"/>
ALARMVOLUMEN:	9
TASTENVOLUMEN:	4
EINHEITEN:	°F
<MEHR ▼>	
▲, ▼ STARTEN, UM AUSZUWÄHLEN	

➤ **ALARMVOLUMEN**

- Intensität des „Pieptons“ für die Beendigung des Kochzyklus und Systemfehler
- Wählen Sie zwischen 0 und 9
- Standard ist 9

➤ **TASTENVOLUMEN**

- Intensität des „Pieptons“, wenn eine Taste gedrückt wird
- Wählen Sie zwischen 0 und 9
- Standard ist 4

➤ **EINHEITEN**

- Temperatur des Öls in der Wanne
- Wählen Sie zwischen °C (Celsius) und °F (Fahrenheit)

➤ **ABLAUFZEIT**

- Zeit, in der ein Korb mit gekochtem Essen aus dem Öl sitzt, bevor Sie den „Piep“ hören
- Wählen Sie zwischen 0 und 30 Sekunden
- Standard ist 15 Sekunden

➤ **KOCHTEMPERATUR**

- Betriebstemperatur des Öls
- Wählen Sie zwischen 135 und 190 °C
Hinweis: Zwischen° 177 °C und 182 °C° ist ideal. Wenn die Temperatur zu niedrig eingestellt ist, absorbiert das Essen zu viel Öl und schmeckt fettig. Wenn die Temperatur zu hoch eingestellt ist, kochen die Speisen von außen zu schnell und sind nach dem Garen zu dunkel. Es kann auch dazu führen, dass sich das Öl schneller zersetzt und zu Rauch führt.
- Standard ist 177 °C

➤ **STANDBY-TEMPERATUR**

- Öltemperatur, wenn sich die Fritteuse im Standby-Modus befindet
- Wählen Sie zwischen niedrig (Raumtemperatur) und hoch (Kochtemperatur)
- Standard ist 135 °C

➤ **LCD-KONTRAST**

- Sichtbarkeit des Bildschirms
- Wählen Sie zwischen 0 und 9

BEDIENUNGSOPTIONEN	
ABLAUFZEIT:	15S
KOCHTEMP.	177 °C
STANDBY-TEMP.:	302°F
LCD-KONTRAST:	5
CTS:	5
<MEHR ▼>	
▲, ▼ STARTEN, UM AUSZUWÄHLEN	

➤ **CTS™ KOCHZEIT-EMPFINDLICHKEIT**

- Passt die Kochzeit an, um den Temperaturabfall des Kochöls auszugleichen, wenn ein Korb mit einem Produkt in die Fritteuse gelegt wird. Weitere Informationen finden Sie auf der Seite 24.

BENUTZERDEFINIERTER OPTIONEN (fortgesetzt)

VOREINSTELLUNGEN

- 1: POMMES FRITES
- 2: HÜHNCHENFILETS
- 3: ZWIEBELRINGE
- 4: POPPERS
- 5: KÄSEBÄLLCHEN
- 6: CORN DOGS
- 7: FISCHFILETS
- 8: HÄNCHENFLÜGEL
- 9: KARTOFFELECKEN

VOREINSTELLUNGEN	
1: POMMES FRITES	3:00
2: HÜHNCHENFILETS	4:00
3: ZWIEBELRINGE	2:30
4: POPPERS	3:00
5: KÄSEBÄLLCHEN	2:00
<MEHR ▼>	
▲, ▼ STARTEN, UM AUSZUWÄHLEN	

VOREINSTELLUNGEN	
6: CORN DOGS	3:00
7: FISCHFILETS	4:00
8: HÄNCHENFLÜGEL	4:00
9: KARTOFFELECKEN	3:30
<MEHR ▲>	
▲, ▼ STARTEN, UM AUSZUWÄHLEN	

Voreingestellte Eigenschaften, die geändert werden können (siehe Seite 29)

- ZEIT
 - Kochzykluszeit
- TEMP
 - Kochzyklus-Temperatur
- NAME
 - Voreingestellter Name
- CTS
 - Kochzeit-Empfindlichkeit (siehe Seite 24)
- FTS
 - N/A (nur für PFA-Modelle)
- DUALE BEFÜLLUNGSZEIT
 - N/A (nur für PFA-Modelle)

POMMES FRITES	
ZEIT:	03:00
TEMP:	177 °C
NAME:	POMMES FRITES
<MEHR ▼>	
▲, ▼ STARTEN, UM AUSZUWÄHLEN	

POMMES FRITES	
CTS:	5
FTS:	3
DUALE BEFÜLLUNGSZEIT:	00:00
<Mehr ▲>	
▲, ▼ STARTEN, UM AUSZUWÄHLEN	

BENUTZERDEFINIERTER OPTIONEN (fortgesetzt)

NUTZERZÄHLER

- KOCHZEIT
 - Kumulierte Kochzykluszeit in Stunden
- ANZAHL DER ZYKLEN
 - Kumulierte Anzahl von Kochzyklen
- ZEITIG
 - Kumuliert Zeit in Stunden
- ALLE ZURÜCKSETZEN
 - Um alle Werte auf 0 zurückzusetzen

NUTZERZÄHLER	
KOCHZEIT:	0 STD
NR. ZYKLEN:	0
ZEITIG:	0 STD
ALLE ZURÜCKSETZEN	
▲, ▼ STARTEN, UM AUSZUWÄHLEN	

VOREINSTELLUNGSZÄHLER

- ANZAHL DER ZYKLEN
 - Kumulierte Anzahl von Kochzyklen
- ALLE ZURÜCKSETZEN
 - Um alle Werte auf 0 zurückzusetzen

VOREINSTELLUNGSZÄHLER	
1: POMMES FRITES	115
2: HÜHNCHENFILETS	230
3: ZWIEBELRINGE	138
4: POPPERS	221
5: KÄSEBÄLLCHEN	121
<MEHR ▼>	
▲, ▼ STARTEN, UM AUSZUWÄHLEN	

VOREINSTELLUNGSZÄHLER	
6: CORN DOGS	32
7: FISCHFILETS	56
8: HÄHNCHENFLÜGEL	223
9: KARTOFFELECKEN	61
ALLE ZURÜCKSETZEN	
<MEHR ▲>	
▲, ▼ STARTEN, UM AUSZUWÄHLEN	

GESAMTZÄHLER

- KOCHZEIT
 - Kumulierte Kochzykluszeiten in Stunden können nicht zurückgesetzt werden
- ANZAHL DER ZYKLEN
 - Die kumulierte Anzahl der Kochzyklen kann nicht zurückgesetzt werden
- ZEITIG
 - Kumuliert Zeit in Stunden, kann nicht zurückgesetzt werden

GESAMTZÄHLER	
KOCHZEIT:	0 STD
NR. ZYKLEN:	0
ZEITIG:	0 STD
▲, ▼ STARTEN, UM AUSZUWÄHLEN	

BENUTZERDEFINIERTER OPTIONEN (fortgesetzt)

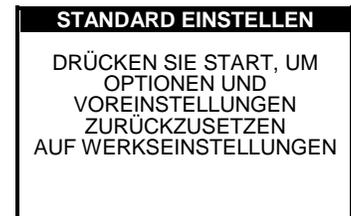
BETRIEBSTESTS (für Servicepersonal)

- VENTILATOREN
 - Mit den Pfeiltasten können Sie die Lüfter ein- und ausschalten (Hinweis: Die Öltemperatur muss unter 50 °C liegen)
 - Überwachen Sie die Drehzahl und die aktuellen Werte jedes Lüfters
- VERBINDUNGEN
 - Verbindungen anzeigen und sehen ob sie offen oder geschlossen sind
 - = Offen, = Geschlossen
- KORB
 - Bewegen Sie den Arm mit den Pfeiltasten auf und ab
- FACH
 - N/A (nur für PFA-Modelle)
- HEIZUNG
 - Für die Werkskalibrierung der Heizung. **Nicht einstellen.**
- ANZEIGE
 - Verwenden Sie START und CANCEL, um alle Pixel des LCD ein- und auszuschalten
- PLATINE
 - Überwachen Sie die Temperatur der Platine



STANDARD EINSTELLEN

- Drücken sie Start, um Optionen und Voreinstellungen auf Werkseinstellungen zurückzusetzen
- VOREINSTELLUNGEN und EINHEITEN ändern sich nicht



Optionen Änderungen (Beispiel °F zu °C)

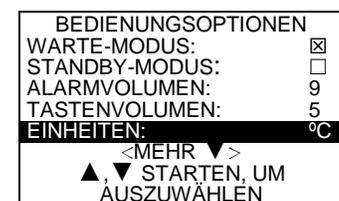
SIE SEHEN DIE FOLGENDE LCD-ANZEIGE



SIE MACHEN FOLGENDES

- 1) Blättern Sie vom Menü BEDIENUNGSOPTIONEN nach unten zu EINHEITEN mit der -Taste
- 2) DRÜCKEN SIE

DIESE LCD-ANZEIGE ERSCHEINT



Hinweis: Alle Menüoptionen der Bedienungsoptionen können durch Ausführen dieses grundlegenden Verfahrens angepasst werden (einige verwenden die Pfeiltasten).

BENUTZERDEFINIERTER OPTIONEN (fortgesetzt)

Voreinstellungen anpassen

SIE SEHEN DIE FOLGENDE LCD-ANZEIGE

```

HAUPTMENÜ
SPRACHE
BEDIENUNGSOPTIONEN
VOREINSTELLUNGEN
NUTZERZÄHLER
VOREINSTELLUNGSZÄHLER
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

```

VOREINSTELLUNGEN
1:POMMES FRITES 3:00
2:HUHNCHENFILETS 4:00
3:ZWIEBELRINGE 2:30
4:POPPERS 3:00
5:KÄSEBÄLLCHEN 2:00
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

```

POMMES FRITES
ZEIT: 03:00
TEMP: 177 °C
NAME:
POMMES FRITES
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

```

POMMES FRITES
ZEIT: ►00:55
TEMP: 177 °C
NAME:
POMMES FRITES
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

```

POMMES FRITES
ZEIT: 00:55
TEMP: 177 °C
NAME:
POMMES FRITES
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

```

POMMES FRITES
ZEIT: 00:55
TEMP: 177 °C
NAME:
POMMES FRITES
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

```

SCHNELLE POMMES
ZEIT: 00:55
TEMP: 177 °C
NAME:
SCHNELLE POMMES
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

SIE MACHEN FOLGENDES

- 1) Vom Hauptmenü aus, nach unten zu den **VOREINSTELLUNGEN** mit der -Taste
- 2) **Start** drücken
- 3) Ändern Sie die Einstellungen von **VOREINSTELLUNG 1**, indem Sie mit der Taste nach unten scrollen
- 4) Drücken Sie **Start**
- 5) Ändern Sie die Kochzeit von **VOREINSTELLUNG 1**, indem Sie mit der Taste nach unten scrollen
- 6) Drücken Sie **Start**
- 7) Neue **KOCHZEIT** einstellen (z. B.: 55 Sekunden)
- 8) **5 5 Start** drücken
- 9) Ändern Sie den Namen von **VOREINSTELLUNG 1**, indem Sie mit der Taste nach unten scrollen
- 10) Drücken Sie **Start**
(Ein kleiner Cursor erscheint unter dem ersten Buchstaben des Namens **VOREINSTELLUNG 1**.)
- 11) Um Zeichen über dem kleinen Cursor zu ändern, verwenden Sie die und Tasten
- 12) Drücken Sie **Start**, um vorwärts zu gehen
- 13) Drücken Sie **Cancel**, um rückwärts zu gehen
- 14) Um die Auswahl einzugeben, drücken Sie **Start**, nachdem die Unterstreichung (_) angezeigt wird
- 15) „SCHNELLE POMMES“ erscheint nun während den **VOREINSTELLUNGS**-Modi unten links auf der LCD-Anzeige

DIESE LCD-ANZEIGE ERSCHEINT

```

VOREINSTELLUNGEN
1:POMMES FRITES 3:00
2:HUHNCHENFILETS 4:00
3:ZWIEBELRINGE 2:30
4:POPPERS 3:00
5:KÄSEBÄLLCHEN 2:00
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

```

POMMES FRITES
ZEIT: 03:00
TEMP: 177 °C
NAME:
POMMES FRITES
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

```

POMMES FRITES
ZEIT: ►3:00
TEMP: 177 °C
NAME:
POMMES FRITES
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

```

POMMES FRITES
ZEIT: 00:55
TEMP: 177 °C
NAME:
POMMES FRITES
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

```

POMMES FRITES
ZEIT: 00:55
TEMP: 177 °C
NAME:
►POMMES FRITES
▲
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

```

POMMES FRITES
ZEIT: 00:55
TEMP: 177 °C
NAME:
►POMMES FRITES_
▲
<MEHR ▾>
▲, ▽ STARTEN, UM
AUSZUWÄHLEN
    
```

```

KOCHEN VOREINSTELLUNG
0:55
SCHNELLE POMMES
    
```

Hinweis: maximal 20 Zeichen

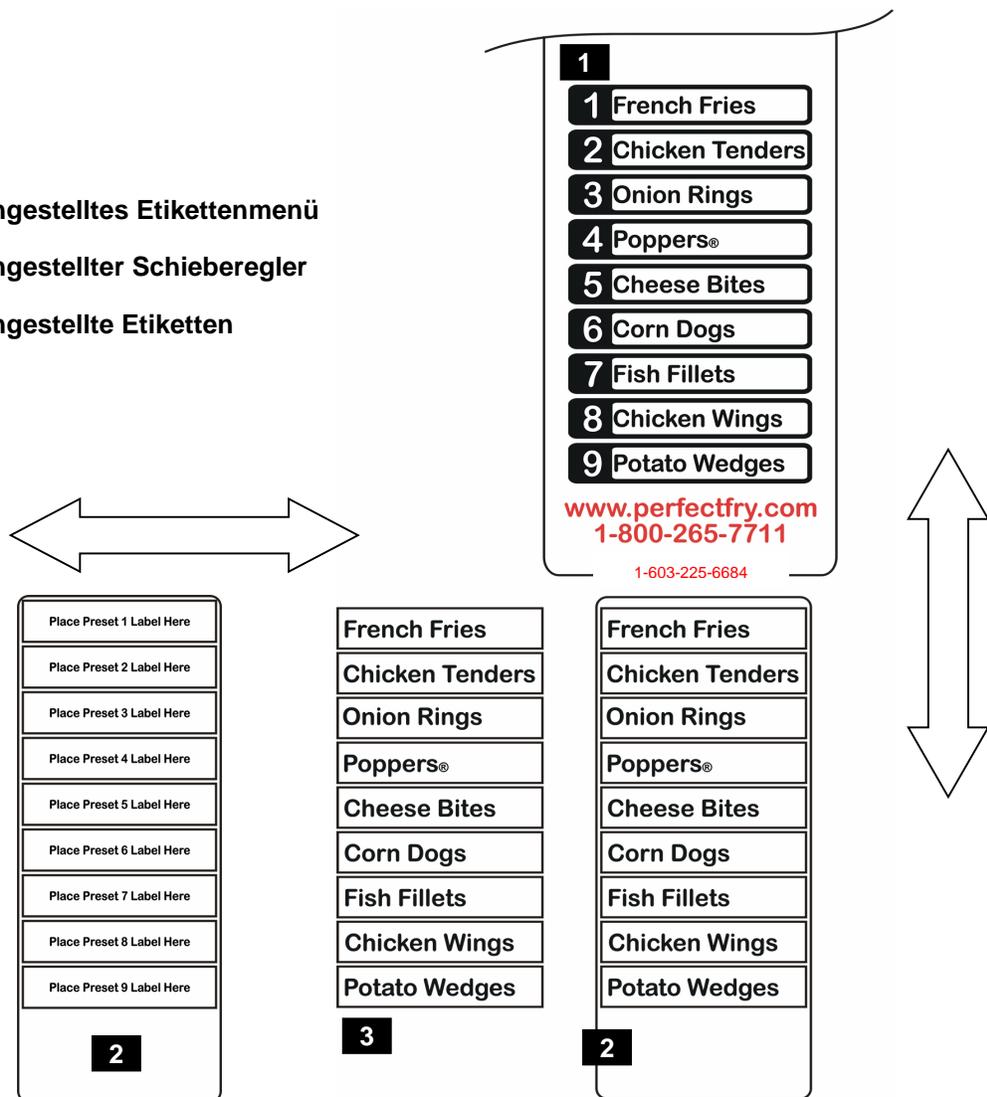
BENUTZERDEFINIERTER OPTIONEN (fortgesetzt)

Anpassen von Voreinstellungen für das Frontetikett

In Verbindung mit Ihren benutzerdefinierten programmierten Voreinstellungen (siehe Seite 29) können Sie Ihre eigenen benutzerdefinierten Voreinstellungen auf der mitgelieferten Etikettenseite leicht identifizieren. Befolgen Sie einfach die folgenden Schritte:

- 1) Entfernen Sie den voreingestellten Schieberegler (die Standard-Voreinstellungen befinden sich auf der Vorderseite und die benutzerdefinierte Voreinstellungsetikettenvorlage befindet sich auf der Rückseite).
- 2) Wählen Sie vorgedruckte Etiketten oder erstellen Sie Ihr eigenes Etikett aus dem mitgelieferten Etikettenbogen.
- 3) Weisen Sie dem Preset-Schieberegler im entsprechenden Voreinstellungsfeld Labels zu (bis zu 9 Labels, die 9 programmierten Voreinstellungen entsprechen, können auf dem Voreinstellungs-Regler verwendet werden).
- 4) Installieren Sie den voreingestellten Schieberegler unter dem Etikett des voreingestellten Menüs, indem Sie von unten beginnen (Fritteuse bis zur Kante des Tresens bewegen, um dies zu erleichtern).

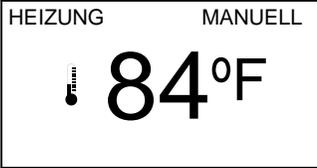
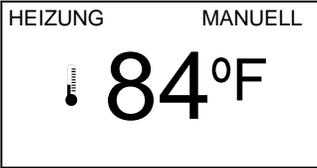
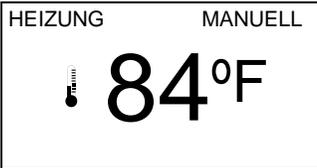
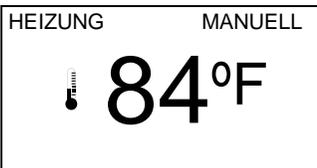
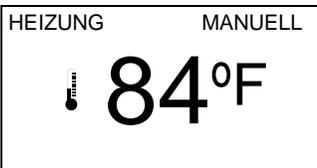
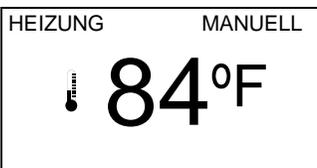
- 1** Voreingestelltes Etikettenmenü
- 2** Voreingestellter Schieberegler
- 3** Voreingestellte Etiketten



HILFE

- Ihr PERFECT FRYER piept zweimal, um einen Fehler zu signalisieren. Wenn der Fehlerzustand behoben ist, signalisieren zwei Signaltöne OK.
- Es ist möglich, dass mehrere Systemfehler gleichzeitig angezeigt werden. Wenn dies geschieht, werden alle Fehlerzustände auf dem LCD angezeigt. Alle müssen korrigiert werden.
- Wenn ein SYSTEMFEHLER vorliegt, deaktiviert der PERFECT FRY das Heizelement, aber die Lüfter laufen weiter.
- Wenn ein Problem angezeigt wird, jedoch keine SYSTEMFEHLER-Nachricht angezeigt wird; lesen Sie die Tabelle zur Fehlerbehebung auf Seite 34. Wenn die vorgeschlagene Lösung das Problem nicht löst, wenden Sie sich an Ihren Kundendienstberater oder an PERFECT FRY unter 001-603-225-6684.

Systemfehlerzustände

SIE SEHEN DIE FOLGENDE LCD-ANZEIGE	VERURSACHT DURCH SIE MACHEN FOLGENDES	DIESE LCD-ANZEIGE ERSCHEINT
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN FRONTPLATTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die schwenkbare Frontplatte ist nicht richtig installiert oder geschlossen • Überprüfen Sie, ob die Frontplatte mit zwei schwarzen Verriegelungen sicher geschlossen ist 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN FILTERERSATZ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Luftfilterpatrone ist nicht richtig installiert • Vergewissern Sie sich, dass die Patrone richtig im Luftfiltergehäuse installiert ist (↑↑ oben) und das Gehäuse sicher eingerastet ist 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN FETTFILTER</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fettfilter ist nicht richtig installiert • Überprüfen Sie, ob es in der Fettschale (Magnet am rechten Ende des Fettfilters) sitzt und dass der Filter und das Tablett ordnungsgemäß in der Filterkammer installiert sind 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN HEIZKASTEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Heizelement ist nicht richtig installiert • Überprüfen Sie, ob das Heizmodul ordnungsgemäß auf dem Ölbehälter platziert wurde • Überprüfen Sie, ob die elektrische Verbindung zwischen dem Heizmodul und dem Anschluss an der Innenseite des FritTeusenraums hergestellt ist • Reinigen Sie die Stecker und Buchsen der Anschlüsse mit Alkohol und Wattestäbchen. 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN LUFTSTROM-/LUFTFILTER</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Es herrscht ein unsachgemäßer Luftstrom • Stellen Sie sicher, dass die Zuluftöffnungen (vorne) und die Abluftöffnungen (hinten) nicht verstopft sind • Fettfilter gründlich reinigen • Ersetzen Sie die Luftfilterpatrone 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN FEUERLOSCHER</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Druckverlust im Feuerlöscher, System muss wieder aufgeladen werden • Rufen Sie PERFECT FRY unter 001-603-225-6684 für die empfohlene Brandschutzfirma in Ihrer Nähe an. 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN PRIMARE ÜBERTEMP.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Heizelement ist nicht richtig installiert • Überprüfen Sie, ob das Heizmodul ordnungsgemäß auf dem Ölbehälter platziert wurde • Überprüfen Sie, ob die elektrische Verbindung zwischen dem Heizmodul und dem Anschluss an der Innenseite des FritTeusenraums hergestellt ist • Reinigen Sie die Stecker und Buchsen der Anschlüsse mit Alkohol und Wattestäbchen. 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 

HILFE (Fortsetzung)

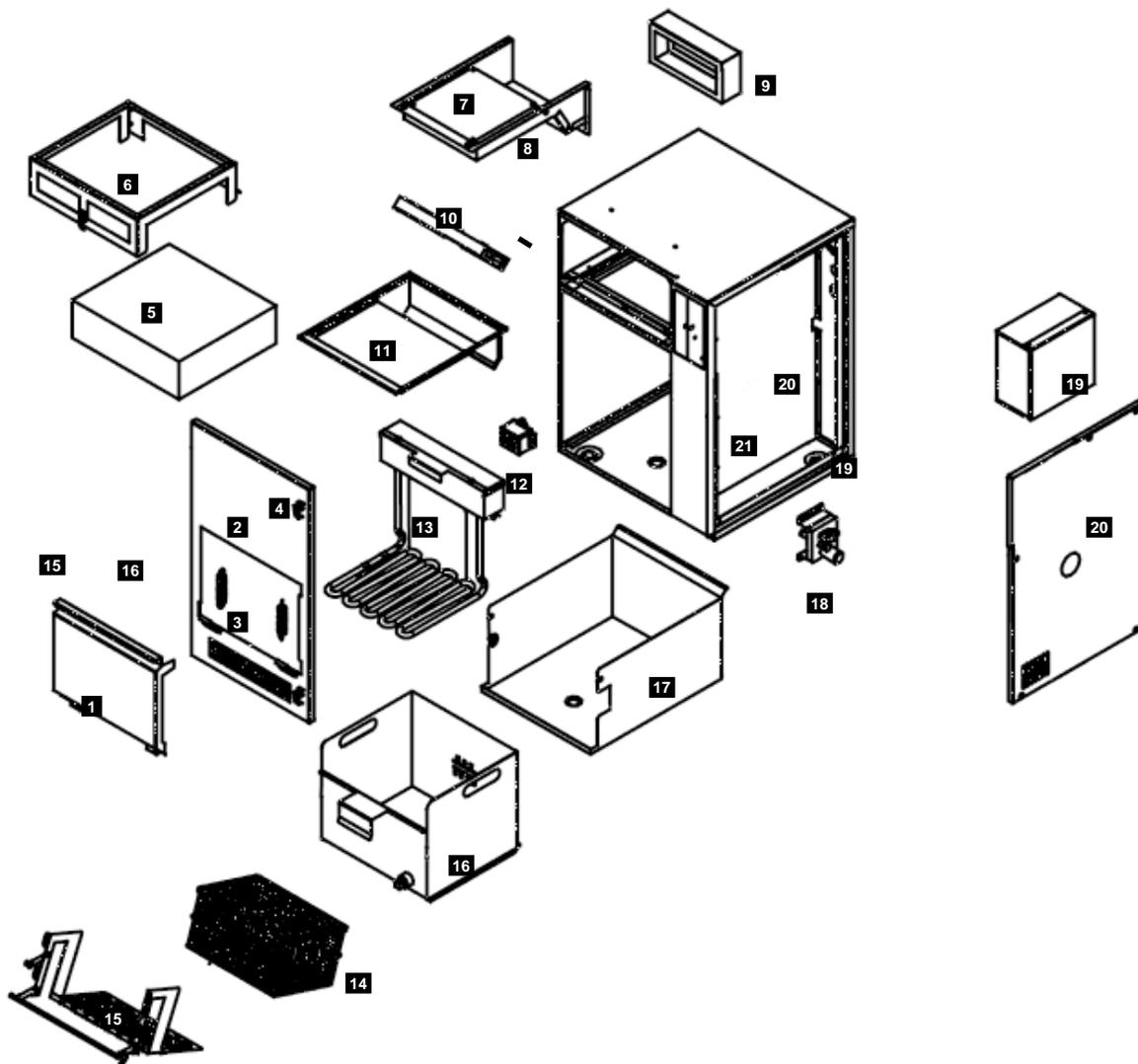
SIE SEHEN DIE FOLGENDE LCD-ANZEIGE	VERURSACHT DURCH SIE MACHEN FOLGENDES	DIESE LCD-ANZEIGE ERSCHEINT
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN SEKUNDARE ÜBERTEMP.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Speiseölstand ist zu niedrig. • Stellen Sie sicher, dass der Ölstand zwischen den warmen und kalten Leitungen an der Rückseite der Wanne liegt. • Speiseöl ist überhitzt. • Drücken Sie  und -Tasten zusammen und loslassen, um zurückzusetzen • Ist es möglich, dass das Heizmodul in Wasser getaucht wurde? Wenn ja, rufen Sie 1-603-225-6684 an 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN Hauptlüfter</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hauptlüfter funktioniert nicht richtig • Überprüfen Sie den Hauptlüfter, um festzustellen, ob sich Luft bewegt und die Lüfterflügel in Bewegung sind • Entfernen Sie das Hindernis und/oder prüfen Sie die elektrische Verbindung 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN STEUERLÜFTER</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Steuerlüfter funktioniert nicht richtig • Überprüfen Sie den Steuerlüfter, um festzustellen, ob sich Luft bewegt und die Lüfterflügel in Bewegung sind • Entfernen Sie das Hindernis und/oder prüfen Sie die elektrische Verbindung 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN EBOX FAN.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lüfter der Elektronikbox funktioniert nicht richtig • Überprüfen Sie den Hauptlüfter, um festzustellen, ob sich Luft bewegt und die Lüfterflügel in Bewegung sind • Entfernen Sie das Hindernis und/oder prüfen Sie die elektrische Verbindung 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN FACHMOTOR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fachmotor ist verstopft 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 
<p>*** SYSTEMFEHLER *** BITTE ÜBERPRÜFEN KORBMOTOR</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Korbmotor ist verstopft 	<p>HEIZUNG MANUELL</p> 

HILFE (Fortsetzung)

Fehlerbehebungstabelle

„PROBLEM“	WAHRSCHEINLICHE URSACHE	WAHRSCHEINLICHE LÖSUNG
Wird nicht eingeschaltet, wenn Sie die  -Taste drücken	<ol style="list-style-type: none"> 1) Nicht eingesteckt 2) Leistungsschalter oder Sicherung 3) Verdrahtung 	<ol style="list-style-type: none"> 4) Fritteuse einstecken 5) Leistungsschalter prüfen oder Sicherung ersetzen 6) Stellen Sie sicher, dass der PERFECT FRYER gemäß den elektrischen Spezifikationen angeschlossen ist (siehe Seite 5).
AN heizt aber nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1) Stecker am Heizmodul 2) Elektronik-Box-Modul 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Heizmodul ersetzen 2) Ersetzen Sie das Elektronikbox-Modul
Körbe sinken nicht in das Speiseöl oder steigen aus ihm heraus.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Korbblift funktioniert nicht 2) Motor funktioniert nicht 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Stellen Sie sicher, dass der Korbblift ordnungsgemäß installiert ist (siehe Seite 9) 2) Überprüfen Sie die Verkabelung 3) Motor austauschen
Die äußere Oberfläche ist ungewöhnlich heiß	<ol style="list-style-type: none"> 1) Schmutziger Fettfilter 2) Luftfilterpatrone verstopft 3) Lüfter funktionieren nicht 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Entfernen und reinigen Sie den Fettfilter 2) Ersetzen Sie die Luftfilterpatrone 3) Überprüfen Sie die Rückseite der Fritteuse auf Luftströmung
Speiseöl tritt übermäßig in die Auffangschale ein	<ol style="list-style-type: none"> 1) Zu viel Öl in der Wanne 2) Zu viel Eis oder Wasser in Essen 3) Zu viel Essen im Korb 4) Öl hat seine Nutzungskapazität erreicht 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Entfernen Sie etwas Öl (wenn das Öl kalt ist, sollte es nicht über dem kalten Ölstrich in der Wanne liegen) 2) Nur Tiefkühlkost kochen, die für Fritteusen empfohlen wird; Entfernen Sie überschüssiges Eis aus der Nahrung, bevor Sie das Essen in den Korb legen 3) Legen Sie kein Essen über den Korb hinaus ein 4) Öl wechseln
Überschüssiges Essen befindet sich oberhalb des Korbes	<ol style="list-style-type: none"> 1) Zu viel Speiseöl in der Wanne. 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Entfernen Sie etwas Öl; füllen Sie kein Öl über der Markierung des kalten Öls.
Übermäßiger Ölrauch	<ol style="list-style-type: none"> 1) Öl ist „zersetzt“ 2) Feuchtigkeit 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Das Frittieröl ersetzen 2) Zu viel Feuchtigkeit oder Eiskristalle
Übermäßige Schaumbildung	<ol style="list-style-type: none"> 1) Seifenreste 2) Öl ist „zersetzt“ 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Teile mit Essiglösung abspülen 2) Das Frittieröl ersetzen

SCHLAGZAHLDIAGRAMM & TEILELISTE



Position	Beschreibung	Teile-Nr.
1	Vordertür	4ST888
2	Frontplatte	4ST889
3	Türfeder-Kit (2/kit)	2DT957
4	Vorderplattenverriegelungs-Kit (2/Kit)	2DT962
5	Ersatzfilter	2FV803
6	Filtergehäuse	6ST730
7	Luftstrommodul	2HT723
8	Hauptlüfter-Kit	2DT951
9	Brandschutzklappe	6HT588
10	Fettfiltereinbau	3HT727
11	Fettfilterfach	6ST728
12	Buchsen-set	3CT765
13	Heizmodul 5700 W	8ET900
NS	Heizmodul 1500W	2ET747
NS	Heizmodul 3000W	2ET762
14	8 L Ölwanne	6ST737

Position	Beschreibung	Teile-Nr.
NS	Kleine Körbe	6HU036
NS	Großer Korb	6HV053
14	Extra großer Korb	6HT905
15	Korbhebe-Einbau	3HT740
16	8 L Ölwanne	6ST737
17	Öl-Überlaufach	6ST734
18	Motormodul	2HT689
19	Elektronik-Box-Modul	2WT679
20	Zugriffskontrollplatteneinbau	3HT731
NS	Steuerungslüfter-Kit	2DT952
NS	Vorderplattenscharniere-Kit (2/Kit)	2DT961
NS	Luftfilterschalter-Kit	2DT955
NS	Dichtungssatz - vorderer Umfang	2DT959
NS	Kit GummifüÙe (Blatt)	2DT969
NS	Ölablauf-Kit	2DT931

NS = Nicht angezeigt

Garantieinformationen finden Sie auf der Seite 35

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



Anwendung der Richtlinie(n) des Rates: Niederspannungsrichtlinie (93/68/EEC & 72/23/EEC)
EMV-Richtlinie (2004/108/EG und 89/336/EWG)
WEEE-Richtlinie (2002/96/EG)
RoHS-Richtlinie (2002/95/EG)

Norm(en), für die die Konformität erklärt wird: EN 60335-1, EN 60335-2-37
EN 61000-6-1, EN 61000-6-3

Herstellername: Perfect Fry Company

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

Name des Importeurs: _____

Adresse des Importeurs: _____

Art der Ausrüstung: Kommerzielle elektrische Fritteuse

Modell-Nr: _____

Seriennummer: _____

Herstellungsjahr: _____

Ich, der Unterzeichnete, erkläre hiermit, dass die oben genannten Geräte den oben genannten Richtlinien und Normen entsprechen.

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

Datum: ___/___/___ _____(Unterschrift)

_____(Vor- und Nachname)

_____(Position)

DIE PERFECT FRY GARANTIE

Effektiver Start mit Serie E18AA000000

1 Jahr **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).

GARANTIEDAUER

- 1) Perfect Fry Company LLC garantiert, dass diese Fritteuse frei von Mängeln am Material und in der Verarbeitung ist und repariert oder ersetzt diese nach Wahl 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 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.
Postanschrift: Postfach BOX 501, CONCORD, NH 03302-0501, USA
Versandadresse: 39 Sheep Davis Rd, NH 03275

Tel: 603-225-6684
Fax: 603-225-8472
Allgemeine Informationen: profits@perfectfry.com
Kundendienst: service@perfectfry.com
Internet: www.perfectfry.com

L20-397 R0
IN DEN USA GEDRUCKT