

INHALT

- 1- ALLGEMEINE INFORMATIONEN
- 2- PRODUKTEINFÜHRUNG
- 3- TECHNISCHE DATEN
- 4- PRODUKTSHEMA
- 5- TRANSPORT- UND LAGERBEDINGUNGEN
- 6- AUSPACKEN DES PAKETS
- 7- INFORMATIONEN VOR DER INSTALLATION
- 8- INSTALLATION UND NUTZUNG
 - 8.1- ELEKTRISCHER ANSCHLUSS DES EHFMC33
 - 8.3- EHFMC33 GERÄT TEIL BILDER
 - 8.5- BESCHREIBUNGEN DER EHFMC33-GERÄTETEILEBILDER 8.6-GERÄTEZUBEHÖR
- 9- DIGITALES BEDIENFELD EINFÜHRUNG UND VERWENDUNG
 - WERKSEINSTELLUNGEN DER PROGRAMME
 - 9.1- INHALT DES BILDSCHIRMS DER DIGITALEN KONSOLE
 - 9.2- PROGRAMMIERUNG DER DIGITALEN KONSOLE
 - A-EINSCHALTEN DER FRITTEUSE, UMSCHALTEN VOM RUHEZUSTAND IN DEN STANDBY-MODUS
 - B-ÜBERGANG DER FRITTEUSE VOM STANDBY-MODUS IN DEN BEREITSCHAFTS- UND KOCHMODUS
 - C-PROGRAMMEINSTELLUNGEN
 - D-DIGITALES PANEEL PUMPENBETRIEB

		EHFMC33
M	E H E E E	C
FFE F	E ME	1 0m?
WV/Z&/02?		0m?/02? /00KEd/Zd0
WV/Z&/02,0?		0m?
Z/E/'hE'nZ000'0?		1 STÜCK
Z/E/00		1 STÜCK
0000/0?		1 STÜCK
t00/0d?		1 STÜCK
tZdhE'00&mZ?		1 STÜCK
0K/0Ed/?		
0000d&ZEE0/0Zt0K,Z?		1 0m?
tZehE'VE,DEZ0,PZsKZ0Z0E0,000'Z0X?		

9- DIGITALES BEDIENFELD EINFÜHRUNG UND VERWENDUNG



1- WAHLSCHALTER

ES GIBT 3 MODI AUF DEM WAHLSCHALTER:

1.1-AUS / ABSCHALTMODUS: SCHALTET DAS GERÄT AUS, WENN ES IN DIE STECKDOSE GESTECKT WIRD.

1.2-KOCHMODUS: SCHALTET DAS GERÄT IN DEN KOCHMODUS.

1.3- PUMPENMODUS: VERSETZT DAS GERÄT IN DEN PUMPENMODUS.

2- DIGITALES BEDIENFELD: EIN DIGITALER BILDSCHIRM, AUF DEM SIE DIE EINSTELLUNGEN DER FRITTEUSE, DIE GARZEIT, DIE PROGRAMMIERUNG UND ANDERE FUNKTIONEN ABLESEN KÖNNEN.

3- STANDBY-TASTE (EIN/AUS): AKTIVIERT ODER DEAKTIVIERT DIE FRITTEUSE, DIE IM RUHEZUSTAND GEÖFFNET IST. WENN DIE FRITTEUSE AKTIVIERT WIRD, BEGINNT SIE, DAS ÖL IM KOCHBEHÄLTER AUF DIE BEREITSCHAFTSTEMPERATUR VON 120°C (WERKSEINSTELLUNG) ZU ERHITZEN. DIESE EINSTELLUNG KANN NACH BELIEBEN GEÄNDERT WERDEN.

4- START-/STOPPTASTE: UM IN DEN KOCHMODUS ZU GELANGEN, MUSS ZUERST DER RUHEMODUS AUSGESCHALTET UND DAS GEWÜNSCHTE KOCHPROGRAMM (PROGRAMM 1-5) AUSGEWÄHLT WERDEN. DRÜCKEN SIE DIE TASTE EINMAL, UM DEN GARVORGANG IM GEWÄHLTEN PROGRAMM ZU STARTEN. NACH ABLAUF DER ZEIT ERNEUT DRÜCKEN, UM DEN ALARM ZU STOPPEN. WENN SICH DER WAHLSCHALTER IM PUMPENMODUS BEFINDET, WIRD DIESE TASTE ZUM STARTEN UND STOPPEN DES MOTORS VERWENDET.


5- TASTE "1": ZEIGT DAS PROGRAMM 1 AN. ZEIGT DIE FÜR PROGRAMM 1 FESTGELEGTE WERTE FÜR TEMPERATUR UND GARZEIT AN.

6- TASTE "2": ZEIGT PROGRAMM 2 AN. ZEIGT DIE FÜR DAS PROGRAMM 2 FESTGELEGTE WERTE FÜR TEMPERATUR UND GARZEIT AN.


7- TASTE "3": ZEIGT DAS PROGRAMM 3 AN. ZEIGT DIE FÜR DAS PROGRAMM 3 FESTGELEGTE WERTE FÜR TEMPERATUR UND GARZEIT AN.


8- TASTE "4": ZEIGT DAS PROGRAMM 4 AN. ZEIGT DIE FÜR DAS PROGRAMM 4 FESTGELEGTE WERTE FÜR TEMPERATUR UND GARZEIT AN.


9- TASTE "5": ZEIGT DAS PROGRAMM 5 AN. ZEIGT DIE FÜR DAS PROGRAMM 5 FESTGELEGTE WERTE FÜR TEMPERATUR UND GARZEIT AN.

10-  TASTE: RÜCKSTELLTASTE. SETZT DIE KOCHZAHLEN IN DER OBEREN RECHTEN ECKE DES BILDSCHIRMS AUF NULL ZURÜCK. DIESER VORGANG IST WICHTIG FÜR DEN FILTERVORGANG, DER EINMAL ALLE 8 KOCHVORGÄNGE DURCHGEFÜHRT WERDEN SOLLTE.

11- MENÜTASTE: BEZEICHNET DIE TASTE FÜR DEN ZUGRIFF AUF DEN PROGRAMMIERMODUS. DIENST DEM ZUGRIFF AUF DIE EINSTELLUNGSSEITEN.

12-  TASTE: AUFWÄRTSRICHTUNGSTASTE. WIRD VERWENDET, UM DEN AUF DEM CURSOR ANGEZEIGTEN NUMERISCHEN WERT ZU ERHÖHEN, WÄHREND DER BILDSCHIRM ZUR ÄNDERUNG DER PARAMETERWERTE ANGEZEIGT WIRD.

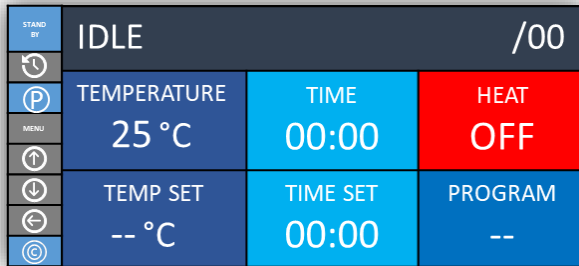
13-  TASTE: EINGABETASTE. WIRD VERWENDET, UM DIE PARAMETERWERTE ZU SPEICHERN UND ZUM HAUPTBILDSCHIRM ZURÜCKZUKEHREN, WÄHREND SIE SICH IM BILDSCHIRM ZUR ÄNDERUNG DER PARAMETERWERTE BEFINDEN.

14-  TASTE: ABWÄRTSRICHTUNGSTASTE. WIRD VERWENDET, UM DEN AUF DEM CURSOR ANGEZEIGTEN NUMERISCHEN WERT ZU VERRINGERN, WÄHREND DER BILDSCHIRM ZUR ÄNDERUNG DER PARAMETERWERTE ANGEZEIGT WIRD.

-WERKSEINSTELLUNGEN DER PROGRAMME

WERKSEITIGE EINSTELLUNGEN AUF DEM DIGITALEN BEDIENFELD	
STANDBY	KEINE ZEIT - 120 °C
PROGRAMM 1	5 MINUTEN - 160 °C
PROGRAMM 2	6 MINUTEN - 160 °C
PROGRAMM 3	7 MINUTEN - 160 °C
PROGRAMM 4	8 MINUTEN - 160 °C
PROGRAMM 5	9 MINUTEN - 160 °C
ÖFFNEN DES MAGNETVENTILS WÄHREND DES KOCHENS	30 SECONDS BEFORE THE END OF SET TIME
REAKTIVIERUNG DER RESISTENZ NACH DEM KOCHEN	INNERHALB VON 1.30 MIN. NACH BEENDIGUNG DES KOCHVORGANGS

9.1- BILDSCHIRMINHALT DER DIGITALEN SCHALTAFEL



DER BILDSCHIRMINHALT, DER BEIM EINSCHALTEN DES GERÄTS ERSCHEINT, IST WIE OBEN ABGEBILDET UND ÄNDERT SICH MIT BEGRIFFEN WIE LEERLAUF, **STANDBY/WARTEN/KOCHEN/KOCHEN ABGEBROCHEN.**

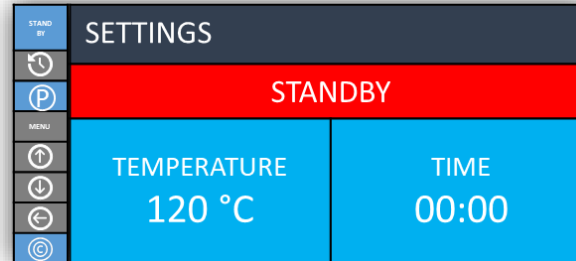
TEMPERATUR: AKTUELLE TEMPERATUR IM KESSEL

ZEIT: PROGRAMMIERTE GARZEIT

WÄRME: OB DIE WIDERSTÄNDE AN/AUS SIND

TEMP SET: PROGRAMMIERTE TEMPERATUR FÜR DEN GARVORGANG

ZEIT EINSTELLEN: PROGRAMMIERTE ZEIT FÜR DEN GARVORGANG



DER BILDSCHIRMINHALT, DER IN DEN MENÜEINSTELLUNGEN ANGEZEIGT WIRD, IST WIE OBEN DARGESTELLT.

WENN SIE ZWISCHEN 1-5 WECHSELN, WECHSELT DER STANDBY-MODUS ZU PROGRAMM 1-PROGRAMM 5.

TEMPERATUR: ANZEIGE DER GEWÜNSCHTEN TEMPERATUR FÜR DIE PROGRAMMIERUNG

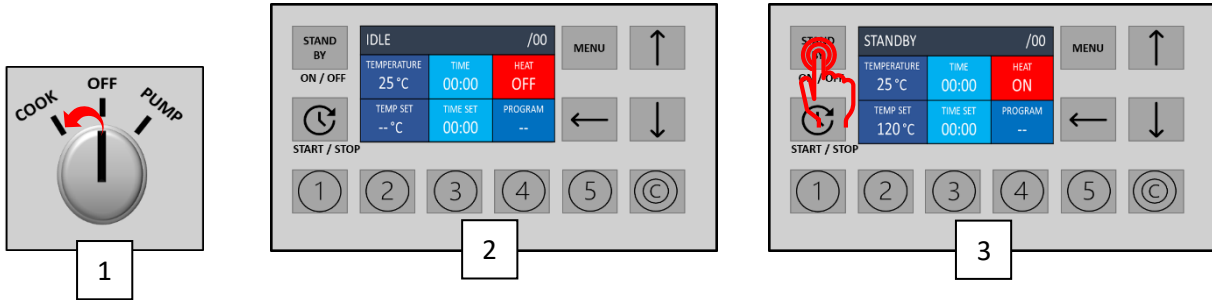
ZEIT: ZEIGT DIE GEWÜNSCHTE ZEIT FÜR DIE PROGRAMMIERUNG AN



AUF DER LINKEN SEITE DES BILDSCHIRMS WERDEN BEIM FORTFAHREN MIT DEN VORGÄNGEN NUTZBARE SCHALTFLÄCHEN BLAU UND INAKTIVE SCHALTFLÄCHEN GRAU DARGESTELLT.

9.2-DIGITAL PANEL PROGRAMMING

A- TURNING ON THE FRYER, SWITCHING FROM IDLE MODE TO STANDBY MODE



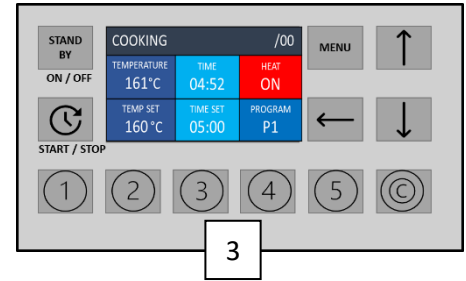
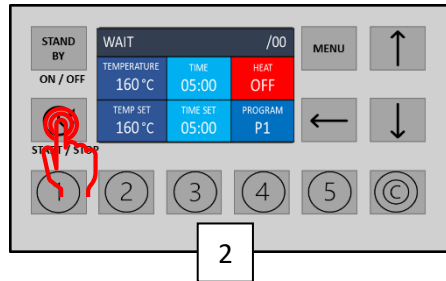
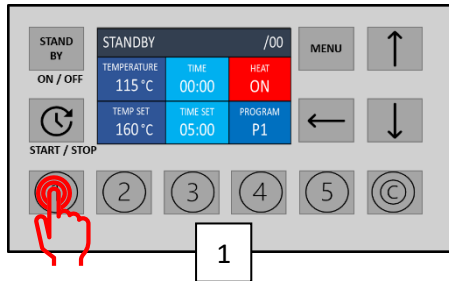
1- SET THE SELECTOR SWITCH FROM "OFF" POSITION TO "COOK" POSITION.

2- THE SCREEN THAT APPEARS (IDLE) IS THE IDLE WAITING SCREEN.

3- TO SWITCH YOUR MACHINE FROM IDLE MODE TO STANDBY MODE, PRESS THE STANDBY BUTTON ONCE. THE HEAT SECTION WILL SWITCH FROM "OFF" TO "ON". ACCORDING TO FACTORY SETTINGS, THE STANDBY MODE WILL HEAT THE OIL IN THE FRYER UP TO 120°C.

IF YOU PERFORM STEPS 2 AND 3 IN REVERSE ORDER, YOU CAN SWITCH YOUR FRYER FROM STANDBY MODE TO IDLE MODE.

B- ÜBERGANG DER FRITTEUSE VOM STANDBY-MODUS IN DEN BEREITSCHAFTS- UND KOCHMODUS

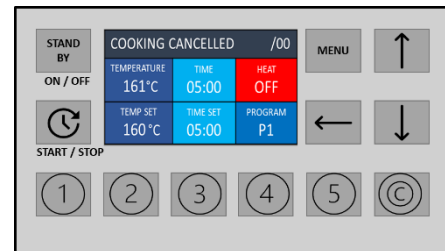
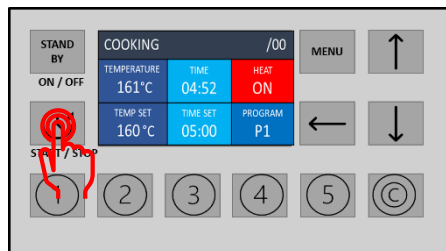


1- DRÜCKEN SIE IM STANDBY-MODUS DIE TASTE 1, UM DAS PROGRAMMIERTE PROGRAMM ZU WÄHLEN. (WERKSEINSTELLUNG FÜR PROGRAMM 1 IST 160°C UND 5 MINUTEN).

2- GEBEN SIE IHR PRODUKT IN DEN GARBEHÄLTER DER FRITTEUSE, SCHLIESSEN SIE DEN DECKEL FEST UND DRÜCKEN SIE EINMAL DIE START/STOPP-TASTE.

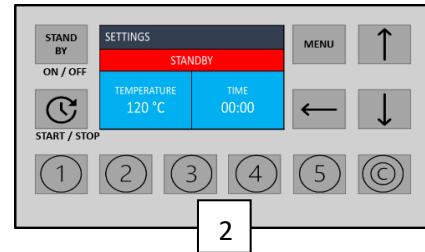
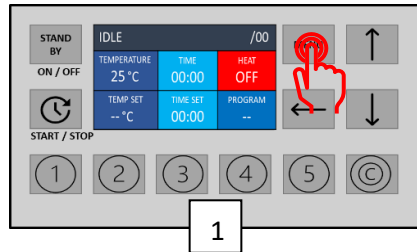
3- IHR PRODUKT BEGINNT INNERHALB DER PROGRAMMIERTEN ZEIT ZU GAREN.

*UM DEN GARVORGANG ABZUBRECHEN, DRÜCKEN SIE EINMAL DIE START/STOPP-TASTE.



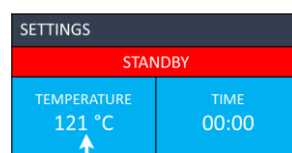
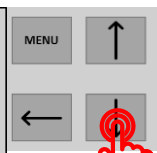
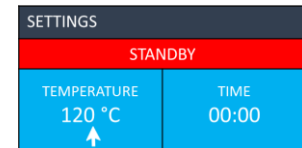
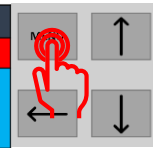
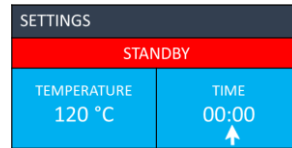
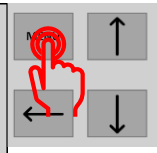
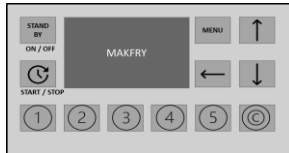
C- PROGRAMMEINSTELLUNGEN

-STANDBY-EINSTELLUNGEN



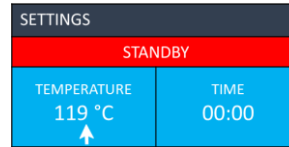
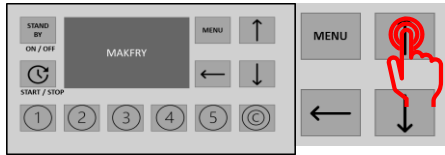
DRÜCKEN SIE IM STANDBY-MODUS EINMAL DIE MENÜTASTE, UM DAS MENÜ FÜR DIE STANDBY-EINSTELLUNGEN ZU ÖFFNEN.

-, UM DIE STANDBY-EINSTELLUNGEN ANZUPASSEN:

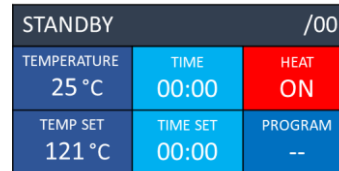


WÄHREND DER TEMPERATURPFEIL MARKIERT IST, DRÜCKEN SIE DIE ABWÄRTSTASTE, UM DIE TEMPERATUR ZU VERRINGERN.

WENN SIE AUF DEM EINSTELLUNGSBILDSCHIRM DIE MENÜTASTE DRÜCKEN, BEWEGT SICH DER CURSOR AUF DEN BEREICH ZEIT UNTERHALB DER TEMPERATUR. MIT DER MENÜTASTE KÖNNEN SIE DURCH DEN INHALT NAVIGIEREN.

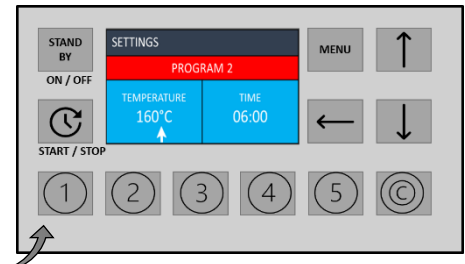
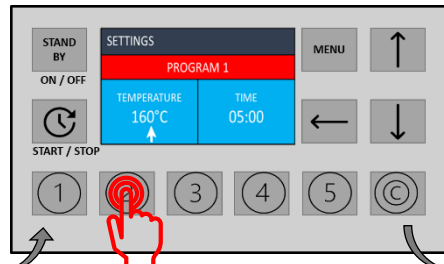
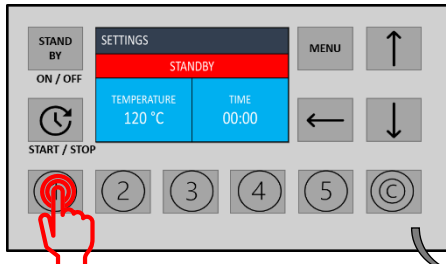


WENN SIE SICH IM TEMPERATURBEREICH DES CURSORS BEFINDEN, KÖNNEN SIE DURCH DRÜCKEN DER AUFWÄRTSTASTE DIE GRADZAHL ERHÖHEN.

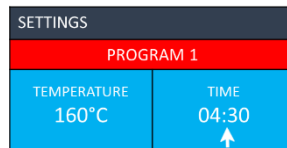
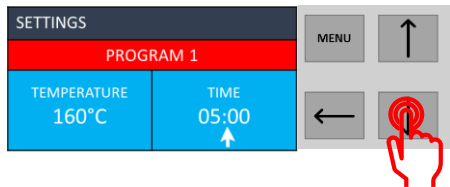


DIE EINGABETASTE SPEICHERT DEN ZULETZT EINGESTELLTEN PARAMETER UND KEHRT ZUM HAUPTBILDSCHIRM ZURÜCK

- , UM DIE PROGRAMMEINSTELLUNGEN ANZUPASSEN;

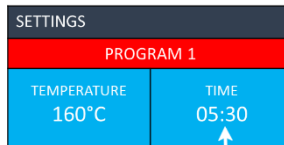
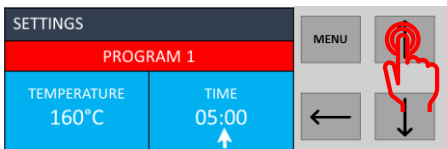


WENN DER STANDBY-BILDSCHIRM IM EINSTELLUNGSMENÜ ERSCHEINT, DAS MIT DER MENÜTASTE GEÖFFNET WIRD, KÖNNEN SIE DURCH DRÜCKEN DER TASTE 1 ZU DEN EINSTELLUNGEN VON PROGRAMM 1 WECHSELN. WENN SIE DIE TASTE 2 DRÜCKEN, WECHSELN SIE ZU DEN EINSTELLUNGEN VON PROGRAMM 2.

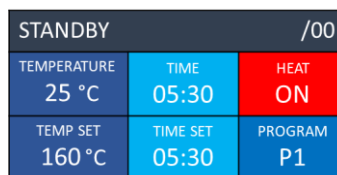
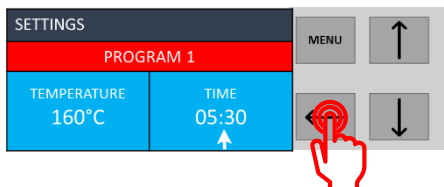


WENN SIE SICH IM TEMPERATURBEREICH BEFINDEN, KÖNNEN SIE DURCH DRÜCKEN DER ABWÄRTSTASTE DIE TEMPERATUR VERRINGERN.

DURCH EINMALIGES DRÜCKEN DER MENÜTASTE KÖNNEN SIE ZWISCHEN DEM TEMPERATUR- UND DEM ZEITCURSOR WECHSELN.



WENN SIE SICH IM ZEITBEREICH BEFINDEN, KÖNNEN SIE DURCH DRÜCKEN DER ABWÄRTSTASTE DIE ZEIT VERRINGERN. DURCH DRÜCKEN DER AUFWÄRTSTASTE WIRD DIE ZEIT ERHÖHT.



WENN SIE DIE EINGABETASTE DRÜCKEN, WIRD DIE LETZTE PARAMETEREINSTELLUNG GESPEICHERT UND SIE KEHREN ZUM HAUPTBILDSCHIRM ZURÜCK.

STANDBY		/00
TEMPERATURE	TIME	HEAT
25 °C	00:00	ON
TEMP SET	TIME SET	PROGRAM
160 °C	05:30	P1

WAIT		/00
TEMPERATURE	TIME	HEAT
160 °C	05:00	OFF
TEMP SET	TIME SET	PROGRAM
160 °C	05:00	P1

COOKING		/00
TEMPERATURE	TIME	HEAT
168 °C	00:01	ON
TEMP SET	TIME SET	PROGRAM
160 °C	05:00	P1

COOKING COMPLETE		/01
TEMPERATURE	TIME	HEAT
168 °C	00:00	OFF
TEMP SET	TIME SET	PROGRAM
160 °C	05:00	P1

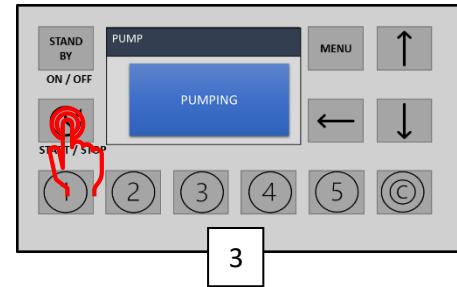
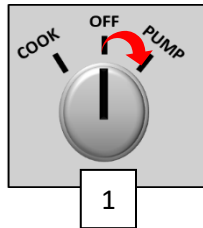
WENN IM EINSTELLUNGSMENÜ, DAS SIE MIT DER MENÜTASTE GEÖFFNET HABEN, DER STANDBY-BILDSCHIRM ERSCHEINT, KÖNNEN SIE DURCH DRÜCKEN DER TASTE 1 ZU DEN PROGRAMMEINSTELLUNGEN 1 UND DURCH DRÜCKEN DER TASTE 2 ZU DEN PROGRAMMEINSTELLUNGEN 2 WECHSELN.

DER KOCHBILDSCHIRM LÄUFT IN DER REIHENFOLGE BEREITSCHAFT, WARTEN, KOCHEN UND KOCHEN BEENDET AB, UND DIE FRITTEUSE GIBT EIN AKUSTISCHES SIGNAL, WENN DER KOCHVORGANG BEENDET IST. DAS DIGITALE BEDIENFELD SCHALTET IHRE WIDERSTÄNDE GEMÄSS DEN WERKEINSTELLUNGEN NACH ABSCHLUSS DES GARVORGANGS AB UND SCHALTET SICH 1,30 MINUTEN SPÄTER WIEDER EIN. DIESE ZEIT IST WICHTIG, DAMIT DER DRUCK IM INNEREN DES GARBEHÄLTERS ABFÄLLT.

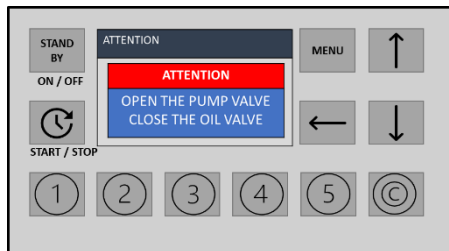
DIE ANZAHL DER ABGESCHLOSSENEN GARVORGÄNGE WIRD IN DER **ÜBEREN RECHTEN ECKE** DES BILDSCHIRMS ANGEZEIGT. WENN DIESE ZAHL JE NACH KOCHKAPAZITÄT 5 BIS 8 ERREICHT, FILTERN SIE, UM DIE PRODUKT- UND ÖLQUALITÄT ZU ERHALTEN.

D- DIGITALES PANEEL PUMPENBETRIEB

VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DAS ABLASSVENTIL GESCHLOSSEN UND DAS PUMPENVENTIL GEÖFFNET IST, BEVOR SIE DEN BETRIEB AUFNEHMEN.



- 1- DREHEN SIE DEN WAHLSCHALTER VON DER POSITION "AUS" IN DIE POSITION "PUMPE".
- 2- DRÜCKEN SIE EINMAL DIE START/STOPP-TASTE, UM DEN FILTRATIONSVORGANG ZU STARTEN.
- 3- DRÜCKEN SIE DIE START/STOPP-TASTE EINMAL, UM DEN FILTRATIONSPROZESS ZU STOPPEN, WENN ER BEENDET IST.
- 4- NACH BEENDIGUNG DES VORGANGS DREHEN SIE DAS PUMPENVENTIL IN DIE GESCHLOSSENE POSITION.



WENN AUF DEM BILDSCHIRM EINE FEHLERMELDUNG WIE IN DER ABBILDUNG ANGEZEIGT WIRD, KANN DIE PUMPE NICHT IN BETRIEB GENOMMEN WERDEN. STELLEN SIE SICHER, DASS DAS ABLASSVENTIL GESCHLOSSEN UND DAS PUMPENVENTIL GEÖFFNET IST.

10- ERSTINBETRIEBNAHME UND REINIGUNG DES PUMPENSYSTEMS

BEVOR SIE ÖL IN IHRE FRITTEUSE FÜLLEN, DIE SIE AN DAS STROMNETZ ANGESCHLOSSEN HABEN UND DIE BETRIEBSBEREIT IST, IST ES AUS HYGIENISCHEN GRÜNDEN NOTWENDIG, SIE MIT WASSER ZU TESTEN UND DAS ABGEKOCHTE WASSER DURCH DAS PUMPENSYSTEM ZIRKULIEREN ZU LASSEN. FÜHREN SIE DAZU DIE FOLGENDEN SCHRITTE DER REIHE NACH AUS.

1- SCHLIESSEN SIE DIE GRIFFE DER ENTLERUNGS- UND PUMPVENTILE, DIE SICH HINTER DER VORDEREN ABDECKUNG BEFINDEN.

2- ÖFFNEN SIE DEN DECKEL DES KOCHTOPFES IHRER MASCHINE.

3- FÜLLEN SIE DEN KOCHTOPF MIT WASSER BIS ZUR ÖLSTANDLINIE (2 FINGER ÜBER DEN WIDERSTÄNDEN). SIE KÖNNEN AUCH EINE KLEINE MENGE SEIFE HINZUFÜGEN, FALLS GEWÜNSCHT.

4- TURN THE SELECTOR SWITCH ON THE CONTROL PANEL FROM "OFF" TO "COOK" POSITION.

5- DRÜCKEN SIE DIE TASTE "STANDBY" AUF DEM BEDIENFELD.

6- DIE ANZEIGE AUF DEM DIGITALEN DISPLAY, DIE "OFF" ANZEIGT, WECHSELT ZU "ON" UND DAS WASSER BEGINNT SICH ZU ERHITZEN.

7- WENN DAS ERHITZTE WASSER ZU KOCHEN BEGINNT, WIRD AUF DEM DIGITALEN BEDIENFELD $100^{\circ}\text{C} \pm 2$ ANGEZEIGT.

8- DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE "STANDBY"-TASTE, UND SIE WERDEN SEHEN, DASS DER TEIL, DER AUF DEM BILDSCHIRM "EIN" HEISST, SICH IN "AUS" GEÄNDERT HAT.

9- DREHEN SIE DEN WAHLSCHALTER VON DER POSITION "KOCHEN" AUF "AUS".

10- ÖFFNEN SIE DEN GRIFF DES ENTLERUNGSVENTILS HINTER DER FRONTABDECKUNG UND LASSEN SIE DAS WASSER IM TOPF VOLLSTÄNDIG ABLAUFEN. BEI DIESER GELEGENHEIT KÖNNEN SIE DIE WIDERSTÄNDE MIT HILFSBÜRSTEN REINIGEN.

11- NACH ABSCHLUSS DES ENTLERUNGSVORGANGS DEN GRIFF DES ENTLERUNGSVENTILS SCHLIESSEN UND DEN GRIFF DES PUMPVENTILS ÖFFNEN.-

12- STELLEN SIE DEN WAHLSCHALTER AUF DIE POSITION "PUMPE".

13- NACHDEM DAS BILD AUF DEM BILDSCHIRM DES DIGITALEN BEDIENFELDS ERSCHEINT, DRÜCKEN SIE DIE TASTE "START/STOP". DIE PUMPE BEGINNT ZU ARBEITEN UND SAUGT DAS WASSER AUS DEM ÖLABLASSBEHÄLTER IN DEN KOCHTOPF.

14- WENN LUFTBLASEN VON DER PUMPE AUF DIE OBERFLÄCHE DES KOCHTOPFES AUFSTEIGEN, DRÜCKEN SIE ERNEUT DIE TASTE "START/STOP".

15- DEN GRIFF DES PUMPVENTILS SCHLIESSEN.

16- ENTFERNEN SIE DEN ÖLAUFFANGBEHÄLTER, DER SICH HINTER DER AUFFANGWANNE BEFINDET, UND ENTLEREN SIE DAS RESTLICHE WASSER, DANN TROCKNEN SIE IHN GRÜNDLICH. (ÖL UND WASSER DÜRFEN NICHT VERMISCHT WERDEN).

17- DEN ÖLABLASSBEHÄLTER DURCH EINEN ANDEREN EIMER ERSETZEN UND DAS WASSER IM KOCHTOPF ABLASSEN.

18- DAS INNERE DES KOCHTOPFS VOLLSTÄNDIG TROCKNEN UND AUSSPÜLEN, WOBEI DARAUF ZU ACHTEN IST, DASS SICH ÖL UND WASSER NICHT VERMISCHEN.

19- STELLEN SIE DEN WAHLSCHALTER VON DER POSITION "PUMPE" AUF "AUS".

20- WIEDERHOLEN SIE ALLE SCHRITTE ZWEIMAL DER REIHE NACH.

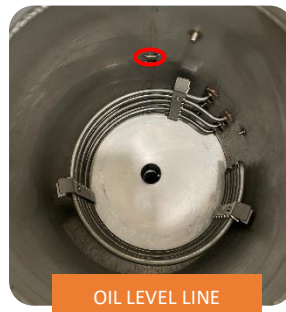
11- ERSTES KOCHEN

VERGEWISSERN SIE SICH NACH DER REINIGUNG DES PUMPENSYSTEMS, DASS KEIN WASSER MEHR IM GERÄT IST.

- 1- AUF DEM MITGELIEFERTEN WANDAUFKLEBER KÖNNEN SIE SICH ÜBER DIE GARTEMperatur UND -DAUER DES PRODUKTS INFORMIEREN. HÄNGEN SIE DIESEN AUFKLEBER IRGENDWO IN IHREM SICHTBEREICH AUF.

NAME	PCS/WEIGHT	TEMPERATURE	TIME (MINS)
WING	30 PCS / 1250 GR	160°C - 165°C	7'-8'
DRUMSTICK	12 PCS / 1500 GR	155°C - 165°C	9'-12'
CHICKEN PIECES	1500 GR	155°C - 165°C	9'-12'
CHICKEN BREAST PIECES	1250 GR	150°C - 165°C	5'
APLE SLICE POTATOES	1500 GR	165°C - 175°C	9'-12'
BREADED MUSHROOM	1000 GR	155°C - 160°C	4'-5'

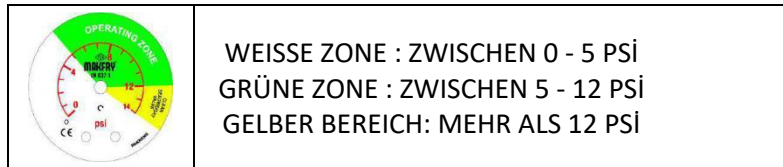
- 2- FÜLLEN SIE DEN KOCHTOPF MIT SONNENBLUMENÖL BIS ZUR MARKIERUNG.



- 3- SCHALTEN SIE DEN WAHLSCHALTER EIN, WÄHLEN SIE DAS PROGRAMM UND WARTEN SIE, BIS ES 160°C ERREICHT HAT.
- 4- RÜHREN SIE DAS ÖL IM TOPF UM. DIE TEMPERATUR WIRD SICH ÄNDERN.
- 5- UM EINE GLEICHMÄSSIGE WÄRMEVERTEILUNG ZU ERREICHEN, MISCHEN SIE DAS ÖL VOR DEM ERSTEN KOCHEN ODER NACH EINER KOCHPAUSE. WENN SIE DAS ÖL NICHT MISCHEN, IST DER BEREICH IN DER NÄHE DER WIDERSTÄNDE HEISSER ALS DER UNTERE BEREICH, IN DEM SICH DAS ÖL BEFINDET.
- 6- DIE PANIERTENN PRODUKTE IN DEN KORB LEGEN UNDD MIT DEM GRIFF DES KORBEES IN DAS ÖL GEBEN UNDD DEN DECKEL SCHLIESSEN.



- 7- DRÜCKEN SIE DIE STARTTASTE, UM DEN GARVORGANG ZU STARTEN.
- 8- DER IDEALE KOCHBEREICH IST AUF DEM MANOMETER GRÜN MARKIERT. WENN SICH ZU WENIG PRODUKT IM ÖL BEFINDET, KANN ES SEIN, DASS DAS PRODUKT AUFGRUND DER GERINGEN FEUCHTIGKEIT NICHT DEN GRÜNEN BEREICH ERREICHT UND IM WEISSEN BEREICH BLEIBT.



- 9- DAS GERÄT GIBT EIN AKUSTISCHES SIGNAL AUS, WENN DIE GARZEIT ABGELAUFEN IST. STOPP DRÜCKEN.
- 10- WENN DAS MANOMETER DEN NULLPUNKT ERREICHT, ÖFFNEN SIE DEN DECKEL.
- 11- VERWENDEN SIE DEN GRIFF DES KORBS, UM DEN KORB ZU ENTFERNEN UND IHN AUF DEN ÖLABLASSSTIFT ZU SETZEN.



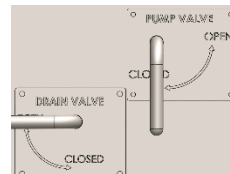
HINWEIS: VERGESSEN SIE NICHT, BEI DER EINSTELLUNG DES TIMERS DIE ZEIT VON 1 MINUTE ZU BERÜCKSICHTIGEN, DIE ZUM ÖFFNEN DES VERRIEGELUNGSMECHANISMUS DES DECKELS ERFORDERLICH IST!

- 12- NEHMEN SIE DEN KORB VOLLSTÄNDIG HERAUS. SIE KÖNNEN DAS PRODUKT ENTWEDER SERVIEREN ODER ES IN EIN WARMHALTEGERÄT STELLEN.

12- AUTOMATISCHE FILTERUNG

VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER DURCHFÜHRUNG DES FILTRATIONSVORGANGS, DASS DAS FILTERPAPIER IN DER FRITTEUSE INSTALLIERT IST. BEFOLGEN SIE DIE NACHSTEHENDEN SCHRITTE FÜR DEN FILTRATIONSVORGANG:

- 1- DREHEN SIE DAS ABLASSVENTIL IHRER FRITTEUSE VON DER GESCHLOSSENEN IN DIE OFFENE STELLUNG.



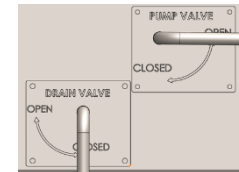
- 2- DAS FLÜSSIGE ÖL IM KOCHTANK WIRD IN DEN ÖLTANK ABGELASSEN. REINIGEN SIE DIE ABLAGERUNGEN RUND UM DEN TANK MIT EINER BÜRSTE, WÄHREND SIE DAS ÖL ABLASSEN.
- 3- REINIGEN SIE NACH DEM ENTLEREEN DES ÖLS DIE ABLAGERUNGEN AM BODEN DES TANKS MIT DEM REINIGUNGSSET.



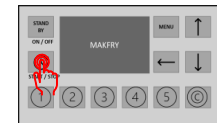
- 4- DREHEN SIE IHREN WAHLSCHALTER VON DER POSITION "AUS" IN DIE STELLUNG "PUMPE".



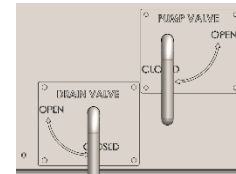
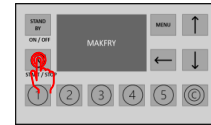
- 5- NACH DEM EINSCHALTEN DES DIGITALEN BILDSCHIRMS SCHLIESSEN SIE DAS ABLASSVENTIL UND ÖFFNEN DAS PUMPENVENTIL.



- 6- DRÜCKEN SIE DIE START/STOPP-TASTE UND WARTEN SIE, BIS DAS FLÜSSIGE ÖL DEN KOCHTANK FÜLLT.

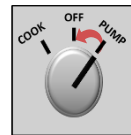


7- NACHDEM DER KOCHTANK MIT FLÜSSIGEM ÖL GEFÜLLT IST, DRÜCKEN SIE START/STOPP UND SCHLIESSEN SIE DAS PUMPENVENTIL.



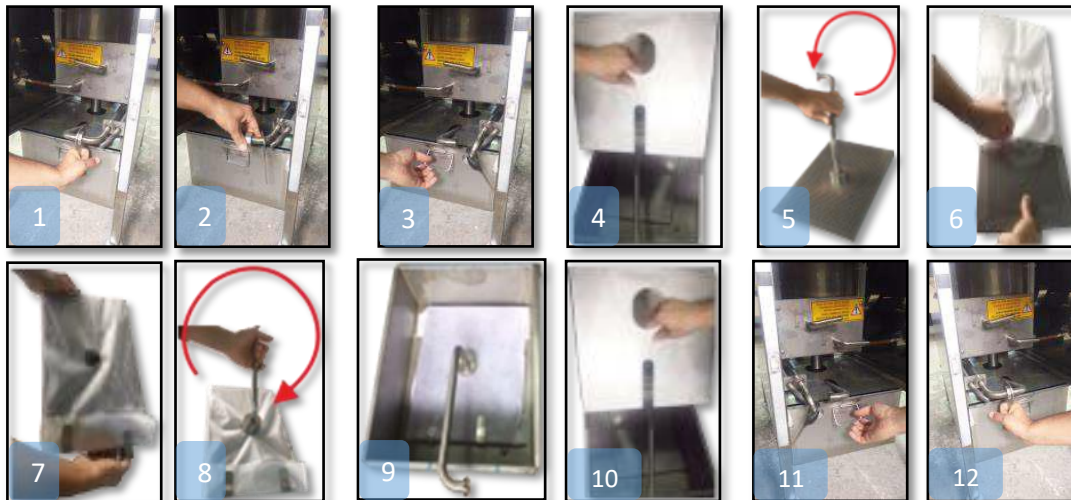
8- DREHEN SIE DEN WAHLSCHALTER VON DER POSITION "PUMPE" AUF "AUS".

WENN DER FLÜSSIGÖLSTAND UNTER DER ÖLSTANDSLINIE IM TANK LIEGT, FLÜSSIGÖL IN DEN TANK EINFÜLLEN.



13- AUSTAUSCH DES PAPIERFILTERS

BEFOLGEN SIE BEIM WECHSEL DES PAPIERFILTERS IHRER FRITTEUSE DIE NACHSTEHENDEN SCHRITTE.



1- LÖSEN SIE DIE KUPPLUNG, DIE DIE SAUGLEITUNG DER PUMPE MIT DER FILTERLEITUNG VERBINDET, MIT DEM PLATTENSCHLÜSSEL IHRER MASCHINE.

2- TRENNEN SIE DIE LEITUNG VOM DATENSATZSCHLÜSSEL.

3- ZIEHEN SIE DEN ENTLERUNGSBEHÄLTER HERAUS, IN DEM SICH DIE FILTERPLATTE BEFINDET.

4- ENTFERNEN SIE DIE FILTERPLATTE VON DER INNENSEITE DES DECKELS DES ÖLABLASSBEHÄLTERS.

5- DREHEN SIE DAS FILTERROHR GEGEN DEN UHRZEIGERSINN, UM ES VON DER FILTERPLATTE ZU ENTFERNEN.

6- LEGEN SIE DIE FILTERPLATTE MIT DEM LOCHTEIL NACH OBEN IN DEN PAPIERFILTER.

7- FALTEN SIE DEN ÜBERSTEHENDEN TEIL DES PAPIERFILTERS UND BEFESTIGEN SIE IHN MIT DEN PAPIERFILTERKLAMMERN.

8- DREHEN SIE DAS FILTERROHR IM UHRZEIGERSINN, UM ES WIEDER AN SEINEM PLATZ ZU BEFESTIGEN.

9- LEGEN SIE DIE FILTERPLATTE MIT DEM PAPIERFILTER IN DEN ENTLERUNGSBEHÄLTER.

10- BRINGEN SIE DEN DECKEL DES ÖLABLASSBEHÄLTERS WIEDER AN.

11- SETZEN SIE DEN ÖLTANK AUF DIE SCHLITTEN DER MASCHINE.

12- VERBINDEN SIE DIE KUPPLUNG ZWISCHEN DER SAUGLEITUNG DER FRITTEUSE UND DER FILTERLEITUNG UND ZIEHEN SIE SIE FEST. IHR FILTERPAPIER IST NUN EINSATZBEREIT.

14- REINIGUNG UND WARTUNG

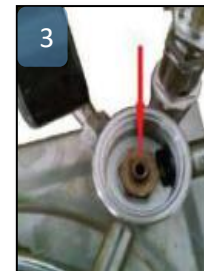
A- REINIGUNG DES DRUCKREGLERS

DER DRUCKREGLER IST SO KONSTRUIERT, DASS ER OHNE LANGFRISTIGE WARTUNG FUNKTIONIERT, ABER EINIGE TEILE MÜSSEN REGELMÄSSIG (AM BESTEN TÄGLICH) GEREINIGT WERDEN, UM EINEN SICHEREN BETRIEB ZU GEWÄHRLEISTEN.

WARNUNG: VERWENDEN SIE KEINE ÄTZENDEN REINIGUNGSMITTEL.

SCHALTEN SIE DAS GERÄT AUS UND VERGEWISSERN SIE SICH, DASS DIE BETREFFENDEN TEILE NICHT HEISS SIND, BEVOR SIE DEN VORGANG DURCHFÜHREN.

- 1- DREHEN SIE DEN ZYLINDERTEIL DES DRUCKREGLERS ENTGEGEN DEM UHRZEIGERSINN, UM IHN ZU ÖFFNEN UND ZU ENTFERNEN.
- 2- NACHDEM SIE DAS GEWICHT VON UNTEN ENTFERNT HABEN, REINIGEN SIE DAS INNERE MIT HEISSEM WASSER.
- 3- Reinigen Sie das Loch in der Mitte des Ventils mit einem geeigneten Werkzeug (Zahnstocher, Stift, etc.).
- 4- NACH DER REINIGUNG MONTIEREN SIE DIE TEILE IN UMGEKEHRTER REIHENFOLGE.



B- MAGNETVENTILREINIGUNG

DAS MAGNETVENTIL IST EINES DER WICHTIGSTEN MATERIALIEN, DIE DEN DRUCK IM HEIZKESSEL AUFRECHTERHALTEN. FÜHREN SIE DIE FOLGENDEN SCHRITTE AUS, UM ES ZU REINIGEN. STELLEN SIE SICHER, DASS SIE DIE STROMVERSORGUNG IHRER MASCHINE ABSCHALTEN, BEVOR SIE DIESEN SCHRITT DURCHFÜHREN.

- 1- ÖFFNEN SIE DIE MUTTER IM OBEREN TEIL, INDEM SIE SIE MIT DEM MITGELIEFERTEN WARTUNGSSCHLÜSSEL ODER 24"-SCHLÜSSEL IN DIE ENTGEGENGESETZTE RICHTUNG ZUM UHRZEIGERSINN DREHEN.
- 2- ZIEHEN SIE DIE SPULE NACH OBEN, UM SIE ZU ENTFERNEN.
- 3- UNSCREW THE CYLINDER PART IN THE OPPOSITE DIRECTION TO THE CLOCKWISE DIRECTION WITH THE MAINTENANCE KEY OR 36MM ENGLISH KEY THAT COMES WITH YOUR MACHINE TO REMOVE THE CYLINDER PART. TWO PIECES WILL COME OUT OF THE CYLINDER PART. BE CAREFUL ABOUT THE ORDER OF THESE PIECES DURING ASSEMBLY.
- 4- REINIGEN SIE DIE INNENSEITE DES ZYLINDERS UND SEINEN SITZ MIT HEISSEM WASSER UND SPÜLMITTEL UND SPÜLEN SIE SIE AB.
- 5- MONTIEREN SIE DIE AUSGEBAUTEN TEILE IN UMGEKEHRTER REIHENFOLGE.



15- EHFMC33 ERZATZTEILLISTE

1	EHFMC33 Kappenpressen-Griff	25	Digital Panel -FULL	49	Pump Star
2	EHFMC33 Kappendichtung	26	Drain Valve Leaf Switch	50	½" Solenoid Valve
3	EHFMC33 Kappensicherheitschloss Stiftfeder	27	Driver Board	51	½" Solenoid Valve Lower Body
4	EHFMC33 Kappe Sicherheitssperrstift	28	Safety Thermostat with Reset Button	52	Pressure Balancing Weight
5	EHFMC33 Kappenfreigabefeder	29	PT-100 Temperature Sensor	53	Pressure Balancer Lower Casing
6	EHFMC33 Zentrierschrauben-Satz	30	Makfry Digital Panel Control Card	54	Pressure Balancer Complete Set
7	EHFMC33 Kappengriff - Rot	31	Makfry Digital Panel Membrane	55	Pressure Balancer Spring
8	EHFMC33 Kappenknaufgriff - Schwarz	32	Pump Valve Leaf Switch	56	Pressure Balancer Upper Casing
9	EHFMC33 Kesseldeckel Komplettsset	33	Selector Switch 1-0-2	57	Pressure Gauge (ø50mm)
10	1 ¼" Zweiteiliger Kugelhahn	34	TFT Panel 4.3" Driver Board	58	EHFMC33 Resistance 2000W
11	1/2" - 1 BAR Sicherheitsventil	35	TFT Panel 4.3" Display	59	EHFMC33 Resistance Contactor
12	1/2" Zweiteiliger Kugelhahn	36	½" x 40cm Flexible Hose	60	EHFMC33 Resistance Comb Set
13	Abstandsstück Metall M4X20MM	37	Aluminum Pump Adapter	61	Strainer Plate Set (including pipe)
14	EHFMC33 Filterpapier	38	Electric Motor 0.37 KW	62	EHFMC33 Drainage Container
15	EHFMC33 Faltbarer Korb	39	Pump Ball Bearing	63	EHFMC33 Oil Drainage Pan
16	EHFMC33 Basket without Fold	40	Pump Bushing	64	
17	EHFMC33 Basket Handle	41	Pump Body	65	
18	EHFMC33 Wheel	42	Pump Cover	66	
19	Male and Female Plug (32A)	43	Pump Cover Bushing O-Ring	67	
20	Paper Filter Clamp	44	Pump Cover O-Ring	68	
21	Cleaning Brush (Straight)	45	Pump Complete Set	69	
22	Cleaning Brush (Curved)	46	Pump Contactor	70	
23	EHFMC33 Thermal Relay	47	Pump Mechanical Seal	71	
24	Digital Panel Protection Cover Plate	48	Pump Shaft	72	

USING PARTS OTHER THAN ORIGINAL ONES IN MACHINES IS UNSAFE. ESPECIALLY ELECTRICAL COMPONENTS SHOULD BE CARRIED OUT BY LICENSED EXPERT PROFESSIONALS.

17- TROUBLESHOTS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
ENERGY IS NOT COMING TO THE PRESSURE FRYER.	ELECTRICAL CIRCUIT NOT COMPLETED	CHECK THE FUSE RELATED TO THE OUTLET.
		VERIFY THAT THERE IS POWER COMING TO THE OUTLET.
		MAKE SURE THE DEEP FRYER PLUG IS FULLY INSERTED INTO THE OUTLET.
		CHECK THE THERMAL/FUSE INSIDE.
ENERGY IS COMING TO THE PRESSURE FRYER, BUT THE OIL IS NOT HEATING UP.	INCORRECT TEMPERATURE SETTING	MAKE SURE THE TEMPERATURE IS SET TO THE REQUIRED LEVEL.
	SAFETY THERMOSTAT ACTIVATED	PRESS THE SAFETY THERMOSTAT BUTTON.
	RESISTANCE PROBLEM	IF THE OIL DOES NOT HEAT UP, CONTACT TECHNICAL SERVICE.
ENERGY IS COMING TO THE PRESSURE FRYER, BUT THE OIL IS NOT HEATING UP.	SOLENOID VALVE PROBLEM	MAKE SURE THE SOLENOID VALVE IS CLEAN AND THE SPRING INSIDE IS CORRECTLY PLACED. SEE: SOLENOID VALVE CLEANING.
	STEAM ESCAPE FROM THE EDGE OF THE LID	CHECK THE GASKET INSIDE THE LID. MAKE SURE THE LID IS PROPERLY PLACED ON THE TANK AND CLOSED CORRECTLY.

	LOW OIL LEVEL	PAY ATTENTION TO THE OIL LEVEL LINE INSIDE THE TANK AND FILL UP TO THE INDICATED LEVEL.
	INSUFFICIENT PRODUCT COOKING	PUT THE SPECIFIED AMOUNT OF PRODUCT INTO THE BASKET.
	STEAM ESCAPING FROM THE EXHAUST	IF THE PRESSURE GAUGE DOES NOT RISE, CONTACT TECHNICAL SERVICE.
	INADEQUATE MAINS POWER SUPPLY	CONTACT AN ELECTRICIAN. HAVE THEM CHECK THE FUSE BOX AND THE OUTLET CABLES.
PRESSURE IS NOT RELEASING AFTER THE COOKING TIME IS COMPLETED.	SOLENOID VALVE BLOCKED	CLEAN THE SELENOID VALVE.
	VALVE FILTER BLOCKED	CLEAN THE VALVE FILTER.
	DISCHARGE PIPE BLOCKED	CLEAN THE PRESSURE RELIEF PIPE.
PRESSURE IS NOT RELEASING AFTER THE COOKING TIME IS COMPLETED.	LID LOCK SYSTEM FAULTY	PRESS HARD ON THE QUICK INTERVENTION HOLE LOCATED ON THE LID PRESSURE RELEASE HANDLE WITH A HARD OBJECT. SEE: GENERAL WARNINGS.

18- COOKING PROBLEMS AND SOLUTIONS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
THE PRODUCT HAS EXCESSIVE OIL	LOW OIL LEVEL	FILL THE OIL LEVEL UP TO THE MARK INSIDE THE BOILER
	BREADING ERROR	PERFORM THE PANELING PROCESS CORRECTLY
	EXPIRATION OF OIL	CHANGE THE OIL
	USE OF BAD PRODUCT	CONTACT YOUR PRODUCT SUPPLIER
	INSUFFICIENT HEAT GENERATION	MAKE SURE YOUR HEAT SETTINGS ARE ADJUSTED TO THE REQUIRED DEGREE
	INSUFFICIENT PRESSURE	REFER TO THE PROBLEMS CAUSED BY PRESSURE FRYER TABLE
	INEFFICIENT MAINS ELECTRICITY	CONTACT AN ELECTRICIAN (CHECK THE FUSE TABLE, YOUR SOCKET LINE)
THE PRODUCT DOES NOT MEET THE VISUAL STANDARDS.	HIGH DEGREE OF FRYER AND LOW TIME SETTING	CHECK YOUR COOKING SETTINGS
	EXPIRATION OF OIL	CHANGE THE OIL
	ACCUMULATION OF SEDIMENT IN THE BOILER	CLEAN THE BOILER (DO AN OIL DRAINAGE EVERY 3 COOKINGS)

	INSUFFICIENT PRESSURE	REFER TO THE PROBLEMS CAUSED BY PRESSURE FRYER TABLE
	INEFFICIENT MAINS ELECTRICITY	CONTACT AN ELECTRICIAN (CHECK THE FUSE TABLE, YOUR SOCKET LINE)
THE PRODUCT DOES NOT MEET THE VISUAL STANDARDS.	EXPIRATION OF OIL	CHANGE THE OIL
	USE OF BAD PRODUCT	CONTACT YOUR PRODUCT SUPPLIER
	ACCUMULATION OF SEDIMENT IN THE BOILER	CLEAN THE BOILER (DO AN OIL DRAINAGE EVERY 3 COOKINGS)
	USE OF CHEMICALS IN THE BOILER DURING DAILY CLEANING	USE THE CHEMICALS IN ACCORDANCE WITH THE PROCEDURE, APPLY THE RINSING PROCESS CORRECTLY AFTER CLEANING
	BREADING ERROR	PERFORM THE PANELING PROCESS CORRECTLY
	INEFFICIENT MAINS ELECTRICITY	CONTACT AN ELECTRICIAN (CHECK THE FUSE TABLE, YOUR SOCKET LINE)

19- GENERAL WARNINGS

- FAILURE TO UNDERSTAND OR READ THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN SERIOUS INJURY OR DEATH.
- THE FRYER MUST BE GROUNDED TO THE ELECTRICAL CIRCUIT.
- THE FRYER WILL HAVE HOT SURFACES THAT SHOULD NOT BE TOUCHED WITH BARE HANDS.
- IF THE FRYER HAS ITS OWN SWITCH, IT SHOULD BE TURNED OFF BEFORE UNPLUGGING FROM THE ELECTRICAL OUTLET. THE SWITCH SHOULD BE OFF WHEN THE FRYER IS NOT IN USE.
- ENSURE THAT THE PRESSURE INSIDE THE FRYER HAS DECREASED BEFORE OPENING THE LID.
- CLEAN THE FOLLOWING PARTS REGULARLY:
 - DRAIN TAP,
 - PIPE LEADING TO THE PRESSURE GAUGE,
 - PRESSURE RELIEF PIPE LEADING TO THE SOLENOID VALVE,
 - SOLENOID VALVE,
 - PRESSURE REGULATOR.
- USE HIGH-QUALITY LIQUID OIL AND DO NOT OVERFILL THE FRYER WITH OIL, AS THIS CAN CAUSE THE SOLENOID VALVE TO CLOG. THE MAXIMUM OIL CAPACITY IS 15 LITERS.
- TRY TO SERVE PRODUCTS FRESH, AS THEY LOSE FLAVOR AS THEY SIT. YOU CAN USE SPECIAL WARMERS TO KEEP PRODUCTS WARM AND FRESH FOR LONGER.
- PERIODICALLY STRAIN AND REPLACE THE OIL TO MAINTAIN THE QUALITY AND TASTE OF THE COOKED PRODUCTS.
- REMEMBER THAT EXCESSIVE SALT REDUCES THE LIFE OF THE OIL AND AVOID COOKING SALTY FOODS.

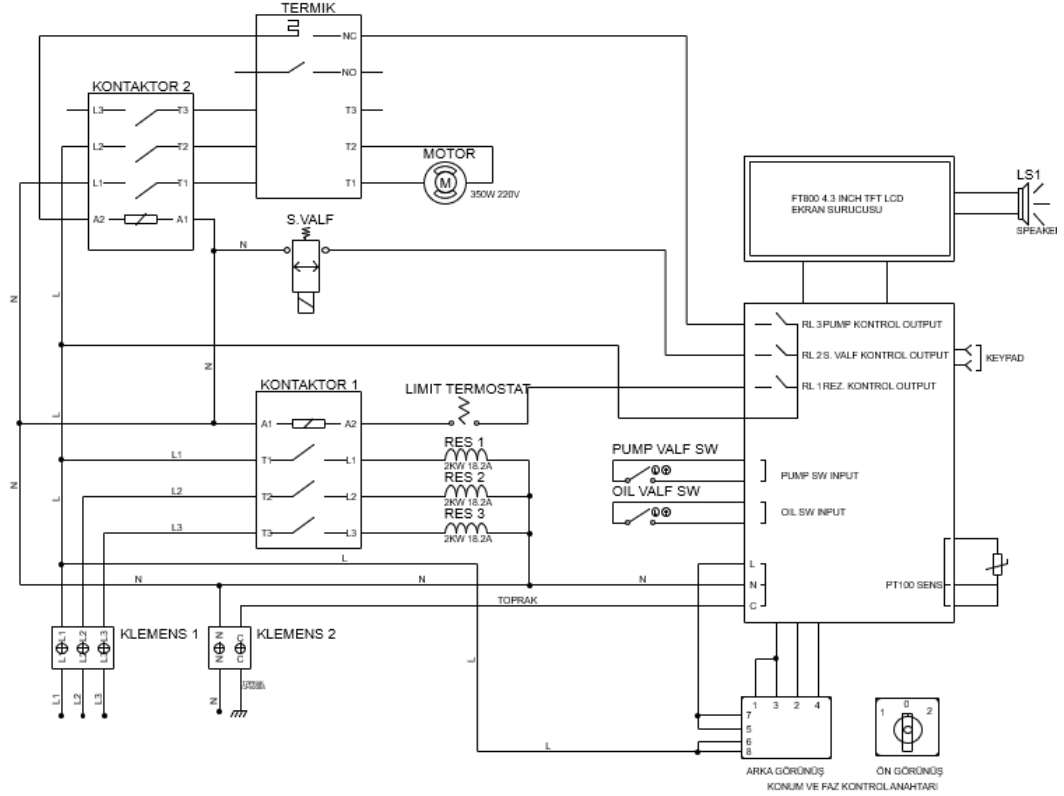
- GROUP PRODUCTS BY TYPE WHEN COOKING AND ALWAYS CHANGE THE OIL FOR EACH GROUP, AS OILS USED FOR DIFFERENT GROUPS OF PRODUCTS AFFECT THE FLAVOR OF OTHER GROUPS OF PRODUCTS.
- STORE THE MACHINE IN A DRY, WARM, AND MOISTURE-FREE PLACE TO EXTEND THE LIFE OF THE FRYER'S RESISTANCE. COLD AND HUMID ENVIRONMENTS SHORTEN THE LIFE OF THE RESISTANCE AND PREVENT IT FROM WORKING.
- DO NOT PLUG OTHER DEVICES INTO THE OUTLET USED BY THE FRYER.
- DO NOT USE ITEMS THAT CAN LEAVE DEBRIS OR RUST, SUCH AS WIRE BRUSHES, INSIDE THE FRYER.
- ONLY USE CLEANING MATERIALS AND CHEMICALS THAT ARE SAFE FOR FOOD MATERIALS.
- REMEMBER THAT HOT OIL CAN CAUSE SERIOUS BURNS, WEAR PROTECTIVE GLOVES AND HAVE TRAINED PERSONNEL DRAIN THE OIL.
- DO NOT TRY TO MOVE THE FRYER WHEN IT IS STILL HOT.
- DO NOT USE A PRESSURE WASHER OR STEAM CLEANER FOR FRYER CLEANING.
- DO NOT USE CHEMICALS SUCH AS CAUSTIC OR DEGREASERS FOR CLEANING.
- MAKE SURE THE SAFETY VALVE AND PRESSURE COMPONENTS ARE CLEAN BEFORE USE.
- CHECK THE OIL LEVEL BEFORE SWITCHING THE MACHINE TO THE COOK POSITION.
- MAKE SURE ALL OIL VALVES ARE COMPLETELY CLOSED WHEN OPERATING THE MACHINE.
- DO NOT OPERATE YOUR MACHINE WITHOUT A FILTER PAPER OR FILTER. SEDIMENTS CAN CAUSE MOTOR FAILURE.
- FOR SPARE PARTS NOT LISTED, PLEASE CONTACT TECHNICAL SUPPORT.
- DEPENDING ON USAGE FOR BREWING AND FILTERING, CHANGE YOUR FILTER PAPER REGULARLY. FAILURE TO CHANGE YOUR FILTER PAPER ON A REGULAR BASIS WILL DAMAGE YOUR MACHINE'S FILTER MOTOR.

-EMERGENCY LOCK SYSTEM FOR THE LID.

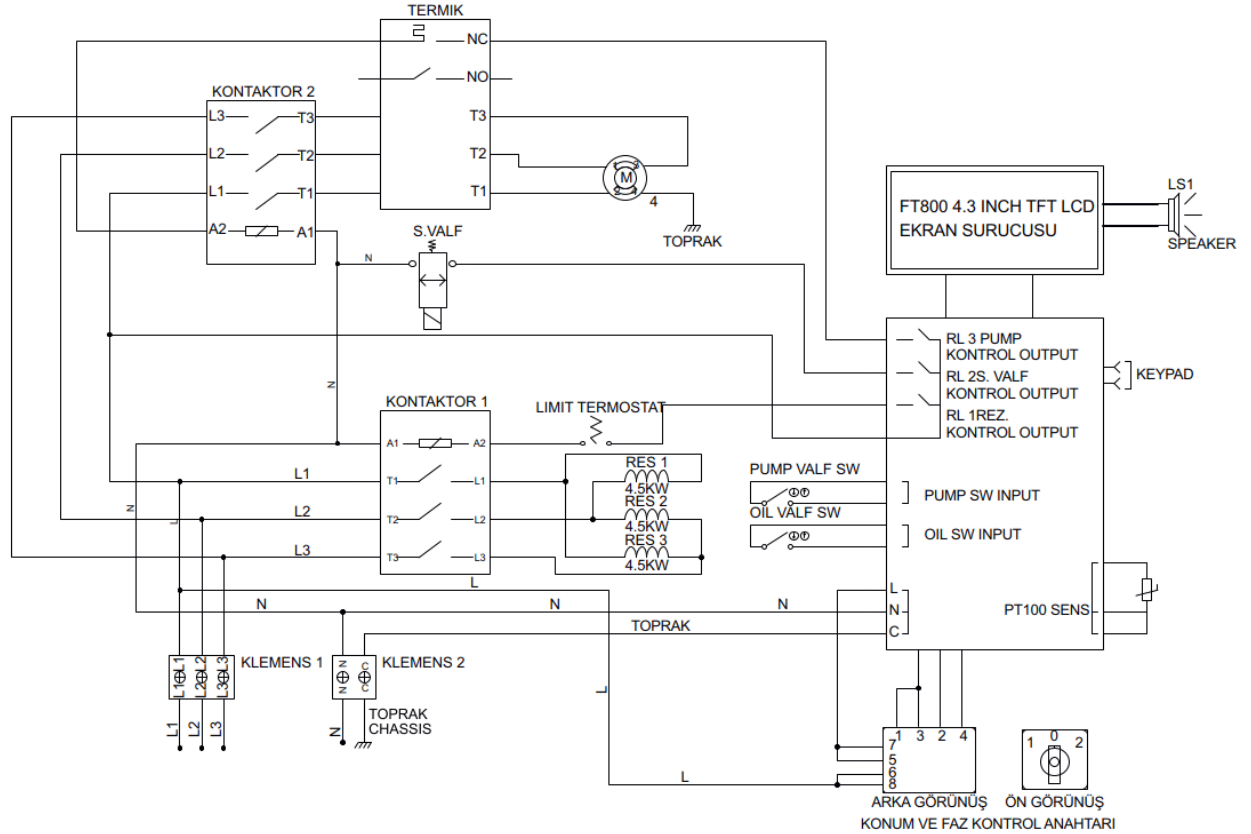
THERE IS A LOCK SYSTEM THAT PREVENTS THE LID FROM OPENING WHILE THERE IS PRESSURE INSIDE YOUR MACHINE. IF THIS SYSTEM MALFUNCTIONS, THERE IS A HOLE ON THE LID PRESSURE LEVER THAT ALLOWS YOU TO QUICKLY REMOVE THE PRODUCTS INSIDE. PRESS THIS HOLE WITH A SCREWDRIVER-LIKE TOOL TO RELEASE THE LOCK. IF THIS PROBLEM PERSISTS, SEEK TECHNICAL ASSISTANCE.



20- ELECTICAL DIAGRAM



21- ELECTRICAL DIAGRAM



22- WARRANTY CERTIFICATE AND TERMS

AS MAKFRY FAMILY, THANK YOU FOR CHOOSING OUR PRODUCTS. WARRANTY DOCUMENT MUST BE KEPT DURING THE WARRANTY PROCESS. IF THE DOCUMENT IS LOST, A SECOND DOCUMENT WILL NOT BE GIVEN TO THE CUSTOMER AND THIS DOCUMENT MUST BE SHOWED WHEN THE CUSTOMER REQUIRES WARRANTY REPAIR. OTHERWISE, REPAIR IS CHARGED. IF THE WARRANTY DOCUMENT IS UNCLEAR, MAKFRY MAY ALSO REQUEST A CERTIFICATE OF PURCHASE.

- 1- THE WARRANTY PROCESS STARTS FROM DELIVERY DATE TO THE CONSUMER AND IS 2 YEARS. DIGITAL PANEL IS 1 YEAR, RESISTANCES ARE 6 MONTHS.
- 2- IF THE GOODS FAILS WITHIN THE WARRANTY PERIOD, THE PERIOD IN REPAIR IS ADDED TO THE WARRANTY PERIOD. THE REPAIR TIME OF THE GOODS IS A MAXIMUM 30 BUSINESS DAYS.
- 3- MAINTENANCE AND REPAIR MUST BE DONE BY AUTHORIZED BY MAKFRY. OTHER INTERVENTIONS, THE GOODS WILL BE OUT OF THE SCOPE OF WARRANTY.
- 4- IF DEFECTIVE MATERIAL AND/OR WORKMANSHIP CAUSES FAILURE DURING THE WARRANTY PERIOD, MAKFRY WILL MAKE THE NECESSARY ARRANGEMENTS AT ITS OWN EXPENSE, AND ITS ANY DAMAGES UNDER THE SCOPE OF THE WARRANTY.
- 5- WARRANTY DOES NOT COVER CONSEQUENTIAL DAMAGES, INCLUDING LOSS OF BUSINESS OR INFORMATION, AND DOES NOT APPLY TO THE FOLLOWING CASES:
 - IF THE GOODS IS USED AGAINST THE METHODS OR CONDITIONS STATED IN THE PROMOTION AND USER'S GUIDE OR APPENDIX,
 - IF IT IS DETERMINED THAT THE GOODS WAS PREVIOUSLY REPAIRED OR OPENED BY NON-AUTHORIZED PERSONS AND/OR REPAIR WORKSHOPS,
 - IF THE GOOD IS USED WITH UNAPPROPRIATE VOLTAGE OR WITH FAULTY ELECTRICAL INSTALLATION WITHOUT THE KNOWLEDGE OF AUTHORIZED SERVICES DETERMINED BY MAKFRY.

- IF THE SERIAL NUMBER OF THE GOODS IS DAMAGED OR DISASSEMBLED, ANY MODIFICATION IS MADE TO THE WARRANTY DOCUMENT OR PURCHASE DOCUMENTS, OR THE DOCUMENTS HAVE BEEN ILLEGAL,
 - IF FAULT OR DAMAGE OCCURRED DURING SHIPPING, WHICH IS NOT MAKFRY'S RESPONSIBILITY,
 - IF THE EXTERIOR SURFACES OF THE GOODS ARE DAMAGED WITHIN THE CONSUMER RESPONSIBILITY,
 - IN CASE OF FAULTS CAUSED BY ACCESSORIES OR OTHER DEVICES THAT CAN BE USED WITH THE PRODUCT AND PURCHASED FROM A PLACE OUTSIDE OF OUR COMPANY OR OUR AUTHORIZED SERVICES,
 - IN CASE OF FAILURES AND DAMAGES CAUSED BY NATURAL DISASTERS SUCH AS FIRE, LIGHTNING, FLOOD, EARTHQUAKE ETC,
 - IF THE ELECTRONIC PARTS OF THE GOODS ARE DAMAGED DUE TO LIQUID CONTACT WITH THE CONSUMER'S RESPONSIBILITY,
 - THE WARRANTY DOES NOT COVER ANY WEAR PRODUCTS AND/OR PRODUCT PARTS MADE OF ACCESSORIES OR GLASS, WHICH CAN BE CONSIDERED AS CONSUMABLES BY NATURE,
 - IF THE FAILURE IS CAUSED BY ERRORS OR MISUSE OF THE PRODUCT OR ENVIRONMENTAL CONDITIONS THAT DO NOT FOLLOW THE RECOMMENDED CONDITIONS OF USE OF THE PRODUCT,
 - THE WARRANTY IS FOR CORROSION, DEFORMATIONS AND DAMAGES OCCURRING IN ESPECIALLY ELECTRICAL COMPONENTS ARISING FROM OPERATION OF THE DEVICE IN ACIDIC OR HUMID ENVIRONMENTS.
 - IN TSE OR CE CERTIFIED PRODUCTS USED, EXCEPT MAKFRY SPECIAL PRODUCTION ON THE GOODS.
- 6- TRANSPORTATION COSTS OF MAKFRY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL IN THE REPAIR PROCESS TO BE DONE WHERE THE GOODS ARE AVAILABLE, WITH ON-SITE SERVICE. ACCORDING TO THE AUTHORIZED SERVICE DETECTION, THE REPLACEMENT/REPAIR OF THE WARRANTY WILL BE MADE WITH OR FREE OF CHARGE.
- 7- İZMİR COURTS AND EXECUTION OFFICES ARE AUTHORIZED IN CASE OF CONFLICT OF SCOPE OF WARRANTY.

MODEL	
SERIAL NUMBER	
WARRANTY PERIOD	
WARRANTY PROCESS START	

ggmgastro

STAMP - SIGNATURE