

# MAKFRY®

WE BRING QUALITY...

## KULLANMA KILAVUZU *INSTRUCTION MANUAL*



MAKFRY 1025 PD

[www.makfry.com](http://www.makfry.com)



## BASINÇLI KIZARTMA NEDİR ?

Basınçlı kızartma, tüm dünyada Southern Fried Chicken (Güney Usulü Tavuk Kızartma) olarak bilinen ve yoğunlukla tavuk eti için kullanılan bir kızartma şeklidir. Bu şekil pişirme ile tavuk etine çıtır bir kaplama ve lezzet vermek için gerekli pişirme ortamı sağlar.

Bu pişirme metodunda basınç ve ısı en önemli unsurlardır. Basınç, pişirilen ürünün doğasında bulunan öz suyundan kaynaklanmaktadır. Sıcak yağın içerisine konulan ürünün öz suyunun bir kısmı buharlaşarak tankın içinde basıncın oluşmasını sağlar. Ağırlığı ayarlanmış dönerli tahliye valfi bu basıncın gerekli olanını kazan içerisinde tutar, fazlasını da dışarı atar.

Ürünün içindeki özsü kazan içinde oluşan basınç sayesinde üründen dışarı çıkamazken, kazanda bulunan yağda ürünün içerisine giremez. Böylece ürün kendi içinde öz suyu ile haşlanırken dış yüzü de kızarmış olur. Ürün, içinin yumuşak, dışının çıtır olması ve öz suyu ile haşlanması ürünün lezzetli olmasının ana nedenidir.

MAKFRY GROUP bünyesinde üretilmekte olan MAKCOOK basınçlı fritöz makineleri 145°C – 180°C ısı ve 6-8 psi basınçta pişirme için dizayn edilmiştir. Pişirme 145°C 'den düşük yapılırsa ürün kaplaması çıtır olmayacak 145°C - 180°C yüksek ısıda pişirilirse yanacaktır. Başka bir deyişle ısı düşük olunca yeterli basınç oluşmayacağından ürün kuruyacak, ısı yüksek olunca da yanma riski oluşacaktır. Uygun pişirme derece ve süreleri için pişirme tablosuna bakınız.

Yapılan testlerde Makfry markamızın paneleme malzemeleri ile pişirilen ürünlerin kıvam, renk ve malzemelerin ürüne yapışması ve kaplaması açısından en iyi sonuçları verdiği görülmüştür.

## WHAT IS PRESSURE FRYING?

*Pressure frying is a method of frying that is mostly used for frying chicken and known as Southern Fried Chicken all around the world. With this method a crispy covering and the necessary cooking environment (pressure and temperature) is provided to give the best flavor that you may know.*

*In this method of cooking, the pressure and the temperature are the most important elements. Makfry pressure friers (makcock pressure friers) designed for 145 – 180 °) heat and 6 – 8 psi pressure. When the heat is lower than that, the chicken will be oily and not crispy enough. When it is higher than that, that outer surface of the chicken will burn. So for best cooking environment, please check cooking table that was provide with the machine.*

*The pressure is created by the evaporating some of the juice that chicken contains naturally. When some of the juice of the product that is placed in boiled oil evaporates, it forms pressure inside the tank. The rotating relief valve, keeps the set value pressure inside the tank and gives off the excessive*

*Due to the pressure generated in the tank, the rest of juice of the chicken cannot be evaporate out of the product so boiled frying oil could not be absorbed by chicken. Due to that, the product is boiled within its own juice to give a soft inside and a crispy out.*

*Makfry brand tests Consistency of products cooked with paneling materials, adhesion and coating color, our products give the best results.*



## 1.A BASINÇLI FRİTÖZ

MAKFRY basınçlı fritözleri fried chicken sektörünün en temel ekipmanlarından biridir.

### B-I-Z

Basınç, Isı, Zaman kombinasyonu lezzetli ürün için önemlidir.

### BASINÇ

Basınç, pişirilen ürünün doğasında bulunan özüsünden kaynaklanmaktadır.

Sıcak yağın içerisine konulan ürünün özüsününunun bir kısmı buharlaşarak tankın içinde basıncın oluşmasını sağlar. Basınç dengeleme valfi bu basıncın gerekli olanını kazan içerisinde tutar, fazlasını dışarı atar.

Ürünün içindeki özsu kazan içinde oluşan basınç sayesinde üründen dışarı çıkamazken, kazanda bulunan yağda ürünün içerisine giremez. Böylece ürün kendi içinde özsuyla ile haşlanırken dış yüzü de kızarmış olur.

Ürün içinin yumuşak, dışının çıtır olması ve özsuyla ile haşlanması ürünün lezzetli olmasının ana nedenidir.

### ISI

MAKFRY GROUP bünyesinde üretilmekte olan MAKFRY basınçlı fritözleri 145 - 180 derece ısı ve 5 - 12 psi basınçta pişirme için dizayn edilmiştir. Pişirme 145 dereceden düşük yapılsa ürün kaplaması çıtır olmayacak 180 dereceden yüksek ısıda pişirilirse yanacaktır. Başka bir deyişle ısı düşük olunca yeterli basınç oluşmayacağından ürün kuruyacak, ısı yüksek olunca da yanma riski oluşacaktır.

### ZAMAN

Geleneksel açık tip fritözlere nazaran basınçlı fritözler pişirme süresini çok kısaltmakta, hem ürünün pişirilmesi, hem de servis süresi olarak zaman açısından fayda sağlamaktadır.

### 1.B UYGUN BAKIM

MAKFRY basınçlı fritözleri, diğer endüstriyel mutfak ekipmanları gibi fazla bakım gerektirmezler.

Bu kullanma kılavuzunda belirtilen bakımların zamanında yapılması ile çok uzun yıllar işletmenize hizmet ederler.

Sizlere kolaylık sağlaması açısından bu kullanma kılavuzu aşağıdaki içeriklerden oluşmaktadır :

1. Giriş ve Teknik Özellikler
2. Kurulum
3. Makine ve Ön Panel Tanıtım
4. Kullanım
5. Bakım
6. Aksesuarlar ve Yedek Parçalar
7. Sorunlar ve Çözümleri
8. Genel Uyarılar ve Garantî Şartları
9. Elektrik Şemaları

Kullanma kılavuzunda belirtilen bakımların zamanında ve uygun yapılması, yedek parça ekipman ve onarım maliyetlerini en aza indirir. Onarım gerektiğinde kullanma kılavuzunda belirtilen yönergeleri izleyiniz.

### 1.C TEKNİK DESTEK

Teknik destek ihtiyaçlarınızda lütfen Genel Merkez ile irtibata geçiniz ( + 90 232 207 21 51 / + 90 541 734 21 24 )

### 1.D MODEL ÇEŞİTLİLİĞİ

Bu kullanma kılavuzu Makfry 1025 model basınçlı fritözün MANUEL ve DIGİTAL modellerinin kullanım, bakım ve yedek parça listelerini açıklamak için düzenlenmiştir.

### 1.E GÜVENLİK

Tüm dünyada Basınçlı Fritözler güvenle kullanılmaktadır.

MAKFRY Basınçlı Fritözlerde temel 3 çeşit güvenlik unsuru yer almaktadır.

1-Basınç Dengeleyici Valf ;

Kazan içerisinde istenilen basıncın oluşmasına ve fazla basıncın tahliyesine yarar

( Pişirme için 5 - 12 PSI basınç gerekmektedir ).

2-Emniyet Valfi;

Mekanik Valfin herhangi bir sebeple tıkanması halinde devreye girer. (14 PSI'da devreye girer).

3-Kapak Kilit Sistemi :

Kapak içine yerleştirilmiştir ve basınç altında kilit mekanizması kapağın açılmasını engeller. Kazan içindeki basınç güvenli seviyeye düştükten sonra kilit sistemi kapağın açılmasına izin verir.

### P-H-T

*The Pressure, Heat and Time are the most important elements for the perfect flavor.*

### PRESSURE

*Pressure is created by the evaporated juice inside the products. When the lid is closed, it keeps the steam inside which formulate the pressure inside. Because the pressure raise up quickly, most of the juice stay inside the products. An exclusive operating valve allows the excess steam to be released from the pot and keeps the pressure constant inside.*

### HEAT

*Heat generated is another important factor of the pressure fryer.*

*Makfry pressure fryers Makcoock pressure fryers designed for 145 - 180 ° heat and 6 - 8 PSI pressure. This results in energy savings and extends the fryer's life. When the heat is lower than that, the chicken will be oily and not crispy enough. When it is higher than that outer surface of the chicken will burn.*

### TIME

*Time is important factor too, because the shorter frying time results in lower cost of electric. Also it will makes your service faster.*

### 1. B PROPER CARE

*Like any other unit of food service equipment, the MAKFRY pressure fryer does require frequently maintenance.*

*Suggestions for this maintenance and cleaning are contained in this manual and must become a regular part of the unit operation*

*For your convenience, this manual consists of the following sections:*

1. Index and introduction
2. Installation
3. Introduction fryer
4. Operation
5. Maintenance
6. Accessories and spare parts
7. Troubleshooting
8. General alerts and warranties
9. Wiring Diagrams

*The conscientious use of the recommended procedures, coupled with regular maintenance should minimize the need of equipment repairing. When such a problem accord and repairing is required, they may be accomplished by following the repair steps contained in this manual*

### 1. C TECHNICAL SUPPORT

*When you need any technical support, please contact with our Headquarter using:*

*(+ 90 232 207 21 51 / + 90 541 734 21 24 )*

*info@makfry.com)*

### 1.D MODEL VARIATIONS

*This manual covers Makfry 1025 models's MANUAL and DIGITAL*

*type, as well as various options and major accessories.*

### 1.E SAFETY

*Pressure Fryers are used safely all over the world.*

*MAKFRY pressure fryers have 3 kinds of security elements.*

#### 1- Dead Weight Valve

*The formation of the desired pressure inside the tank and enables the release of excess pressure.*

*(5-12 PSI pressure is required for cooking)*

#### 2- Security Valve

*If the mechanical valve is clogging for any reason, security valve activate in 12 PSI*

#### 3- Lock System of the Lid

*Was inserted into the lid and prevents opening the lid under pressure. When the pressure drops to a safe level, the lid lock system allows the opening.*



## MAKFRY 1025 PD

RESİM 1  
PICTURE 1

## MAKFRY 1025 PD

ENERJİ	ÖLÇÜLER (MM)	TANK KAPASİTESİ	YAĞ KAPASİTESİ	PİŞİRME KAPASİTESİ	AĞIRLIK	TEKNİK DETAYLAR
380 V 15 kW 50-60 Hz	G: 470 D: 980 Y: 1200 Açık Kapak: 1600 mm	45 Lt	25 Lt	8 Dakikada 5,5 Kg Saatte 40 Kg	150 Kg	-Paslanmaz gövde ve kazan -Alüminyum kapak -Termostatik sıcaklık kontrolü -Basınç kontrolü -Otomatik yağ filtreleme -Dijital kontrol paneli -128x24 ekran -PT-100 sensör, -Standby modu -Ayarlanabilir 5 farklı pişirme programı -Sesli ve görsel uyarı

## MAKFRY 1025 PD

POWER SUPPLY	DIMENSIONS (MM)	TANK CAPACITY	OIL CAPACITY	COOKING CAPACITY	WEIGHT	TECHNICAL DETAILS
380 V 15 kW 50-60 Hz	G: 470 D: 980 Y: 1200 Opened Lid 1600 mm	45 Lt	25 Lt	5,5 Kg per 8 min. 40 Kg per hour	150 Kg	-Stainless Steel Body and Tank -Aluminium Lid -Thermostatic Temperature Control -Pressure Control -Automatic Oil Filter -Digital Control Panel -128x64 Px. Display -PT-100 Sensor Input -Standby Mode -Adjustable 5 Different Cooking Programmes -Buzzer





## 2.A TANITIM

Bu bölüm Makfry 1025 Manuel ve Digital makinelerinin kurulum aşamalarını tanıtmaktadır.

### 2.B AMBALAJ

Makineniz sizlere bir koli içerisinde ve altındaki ahşap palete plastik çember ile sabitlenmiş şekilde ulaşmaktadır.

Sizlere ulaşan ambalajı göz ile kontrol ediniz, ezilmiş, darbe görmüş ambalaj var ise taşıma firması ile beraber raporlayınız. Hasar yok ise plastik çemberleri keserek makine üzerindeki koliyi yukarı çekerek çıkartınız.

Makineyi ahşap palete sabitleyen plastik çemberleri keserek çıkartınız ve makineyi ahşap palet üzerinden yere alınız

(Makinenin ağırlığı ve tekerleklerin hasar görmemesi için bu işlemi kesinlikle tek başınıza yapmayınız).

Yere alınan makineyi tekerlek kilitleri vasıtası ile sabitleyiniz ve makine üzerindeki naylon ambalajı dikkatli bir şekilde çıkartınız.

## 2.A INTRODUCTION

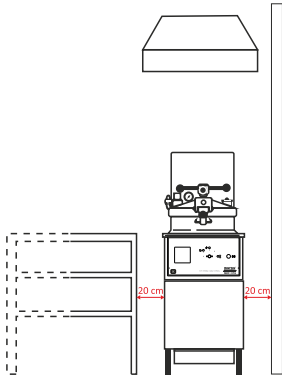
This section introduces the setup steps of Makfry 1025 Manual and Digital machines

### 2.B PACKING.

The machine is delivered in a chard board box with a wooden pallet at the bottom.

Please check the pack, if you have seen any damage, crushed or impact, please report to Transportation Company.

Cut the plastic rings and pull the chardboard out the machine. Cut the plastic rings that secures a wooden pallet and detach the machine to the place from the wooden pallet. (Absolutely, must not be done alone). Secure the machine by the locks of the wheels and carefully remove the plastic packaging on the machine.



## 2.C YER SEÇİMİ

Hızlı ve kesintisiz bir işleyiş için, basınçlı fritözün mutfak içerisindeki yeri çok önemlidir. Bu nedenle servisin aksamaması, makineden çıkan ürünlerin hızlı bir şekilde servise ve sıcak tutma ünitelerine sevki için en uygun noktayı seçiniz. Fritözün konulacağı alanda makine arkasından ve yanlardan en az 20 cm kadar boşluk kalmasına dikkat ediniz.

Fritözü yerleştirdikten sonra üst kapağını açarak, bir su terazisi ile dengesinde olup olmadığını kontrol ediniz ve daha sonra tekerlekleri kilitleyerek sabitleyiniz.

### 2.C CHOICE OF LOCATION

Pressure fryer's location in the kitchen is very important for fast and seamless operation.

Therefore, please select the most appropriate point for quickly dispatch the hot display and disruption of service. Fryer will be placed in the area, with a space of at least 20 cm from the back and both sides.

Open the top cover after placing the fryer, check whether the balance with a spirit level and then secure by locking the wheels lock.

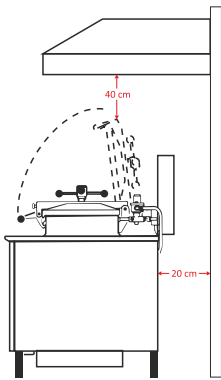
## 2.D HAVALANDIRMA

Basınçlı fritöz, pişirme esnasında ve pişirme sonrası basınç boşaltımında buhar çıkışı yapmaktadır. Bu nedenle fritöz üzerinde bir havalandırma (davlumbaz) bulunması tavsiye edilmektedir.

Genel bir havalandırma tesisatı yok ve müstakil bir davlumbaz olacak ise davlumbaz ölçülerinin minimum genişliği 80 cm, derinliği 140 cm olmalıdır. Davlumbazın yerden yüksekliğinin 200 cm olması (fritöz kapağı açıldığında üst noktası ile davlumbaz arası 40 cm olması) yeterlidir.

### 2.D VENTILATION

Pressure fryers, during/after cooking discharge steam out. Therefore, there should be a ventilation (hood) over the fryer. If there is no general ventilation system (or hood) and detached, special hood should be over the fryer, minimum width of the hood 80 cm, depth should be 140 cm and 200 cm is the height of the hood (when the fryer lid opens from the top measurement would be 40 cm between the lid and hood) is sufficient.



## 2.E ELEKTRİK

Makfry 1025 model basınçlı fritözleri 380 VOLT 50 Hz elektrik enerjisi ile çalışırlar. Üç faz elektrik tesisatının TOPRAKLAMA hattı gerçek ve çalışır durumda olmak zorundadır.

Makfry 1025 modelleri tam kapasite ile çalışıklarında saatte 15 KW elektrik tüketimi yapmaktadır.

## 2.F TEST

MAKFRY basınçlı fritözleri imalat aşamalarında devamlı kontrol edilmekte ve üretim sonunda sevkiyattan önce genel bir testten geçirilmektedir. Sevkiyat sırasında olabilecek hasarlara karşı kurulumdan sonra bir test yapılması iyi olacaktır.

## 2. E ELECTRIC

Makfry 1025 model pressure fryer works with 380 volt 50 Hz electricity.

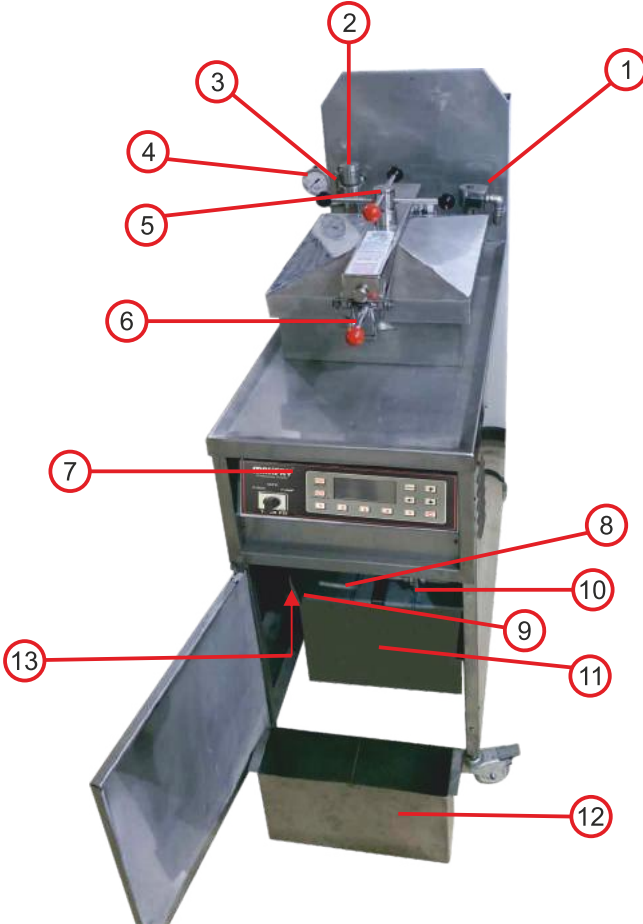
Grounding line of three-phase electrical installations must be in a real situation and work.

Full capacity operating, Makfry 1025 models uses 15 KW per hour of electricity consumption.

## 2. F TEST

MAKFRY pressure fryers at the end of the manufacturing stage, goes through all the necessary tests before transportation.

Doing a test after installation will be good against any damage that might happen during transportation.



1. Solenoid Valf  
Solenoid Valve
2. Basınç Dengeleme Valfi  
Dead Weight Valve
3. Emniyet Valfi  
Safety Valve
4. Manometre (Basınç Saati)  
Manometer (Pressure Gauge)
5. Kapak Sıkma Kolları  
Knob, Spindle
6. Kapak Mandalı  
Lid, Latch
7. Kontrol Paneli  
Control Panel
8. Yağ Boşaltma Vana Kolu  
Drain Valve Handle
9. Yoğuřma Tahliye Borusu  
Condensation Discharge Pipe
10. Yağ Süzme Vana Kolu  
Oil Filter Valve Handle
11. Yağ Süzme Kazanı  
Oil Filter Tank
12. Egsoz Yoğuşma Tahliye Kabı  
Condensate Drain Pan
13. Emniyet Termostatı  
Safety Thermostat

RESİM 2  
PICTURE 2



## DİJİTAL KONTROL PANELİ / DIGITAL CONTROL PANEL



4.3 inc 480x272 Piksel LCD ekran  
Pt-100 Okuma,  
5 Değişik Program Sıcaklık Ayarlama,  
5 Değişik Pişirme Zamanı Ayarlama,  
Standby Sıcaklık Kontrolü,

4.3 inc 480x272 Pixel LCD Screen,  
1 Pt-100 Reading  
5 Programs Heating Set Level.  
5 Programs Cooking Set Time  
Standby Temperature Set Value

RESİM 3  
PICTURE 3

### 4. Dijital Kontrol Paneli Dijital Kontrol Paneli Buton Açıklamaları

- P1** P1 BUTONU  
Program 1'e tanımlanan sıcaklık ve pişirme zamanı değerlerini start/stop tuşuna basıldığında aktif olmak üzere beklemeye alır.
- P2** P2 BUTONU  
Program 2'ye tanımlanan sıcaklık ve pişirme zamanı değerlerini start/stop tuşuna basıldığında aktif olmak üzere beklemeye alır.
- P3** P3 BUTONU  
Program 3'e tanımlanan sıcaklık ve pişirme zamanı değerlerini start/stop tuşuna basıldığında aktif olmak üzere beklemeye alır.
- P4** P4 BUTONU  
Program 4'e tanımlanan sıcaklık ve pişirme zamanı değerlerini start/stop tuşuna basıldığında aktif olmak üzere beklemeye alır.
- P5** P5 BUTONU  
Program 5'e tanımlanan sıcaklık ve pişirme zamanı değerlerini start/stop tuşuna basıldığında aktif olmak üzere beklemeye alır.
- ON OFF** ON-OFF BUTONU  
Cihazı Aktif yada Pasif konuma getirir. Aktif duruma getirildiğinde yağlı hazır bekleme sıcaklığı olan 120°C ye ısıtmaya başlar. İstenirse bu değer değiştirilebilir.
- START STOP** START / STOP BUTONU  
Ayarlanan sıcaklık değerine ulaşıldığında belirlenen zaman kadar pişirme yapılması için start verir ve süre bittiğinde çalan alarmı durdurmak için kullanılır. Ayrıca seçici şalter pompa konumunda iken motoru çalıştırıp durdurur.
- ENTER** ENTER BUTONU  
Parametre değerleri değiştirme ekranında iken parametre değerlerini kaydederek ana ekrana dönmek için kullanılır.
- DOWN** AŞAĞI YÖN BUTONU  
Parametre değeri değiştirme ekranında iken imlecin gösterdiği dijittteki sayı değerini azaltmada kullanılır.
- UP** YUKARI YÖN BUTONU  
Parametre değeri değiştirme ekranında iken imlecin gösterdiği dijittteki sayı değerini arttırmada kullanılır.
- MENU** PROGRAMLAMA MODU GİRİŞ BUTONU  
Operatör, Teknisyenin Ayar sayfalarına erişimi için kullanılır.
- C** SAVAÇ SIFIRLAMA BUTONU  
Ekranın sağ üst köşesinde bulunan pişirme sayısını gösteren rakamları sıfırlar. Bu işlem 8 pişirmede bir yapılması gereken filtreleme işlemi için önemlidir.

### 4. Digital Control Display Digital Control Panel Button Description

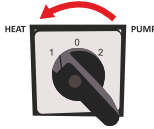
- P1** P1 BUTTON  
This button is used to activate temperature set and cooking time values defined in programme 1.
- P2** P2 BUTTON  
This button is used to activate temperature set and cooking time values defined in programme 2.
- P3** P3 BUTTON  
This button is used to activate temperature set and cooking time values defined in programme 3.
- P4** P4 BUTTON  
This button is used to activate temperature set and cooking time values defined in programme 4.
- P5** P5 BUTTON  
This button is used to activate temperature set and cooking time values defined in programme 5.
- ON OFF** ON-OFF BUTTON  
This button used to power ON/OFF to the device.
- START STOP** START / STOP BUTTON  
**ENTER** ENTER BUTTON  
This button is used to save the parameter value when parameter setting screen activated
- DOWN** DOWN ARROW BUTTON
- UP** UP ARROW BUTTON
- MENU** PROGRAMING MODE BUTTON  
This button is used to access the operator, Technician Set Up pages.
- C** RESET BUTTON  
Resets the digits indicating the number of cooking in the upper right corner of the display. This process is important for the filtration process that should be done in 8 cooking cycles.



# DİJİTAL KONTROL PANELİ PROGRAMLAMASI

## DIGITAL CONTROL DISPLAY PROGRAMMING

- 1** Boşaltma ve Pompa vanalarını kapalı konuma alınız. Seçici Şalteri açınız. / Turn the emptying and pump valves to closed position. Turn on the machine.



- 2** Karşınıza ilk gelen ekran 'IDLE' ( Boşta Bekleme ) ekranıdır. Menü tuşuna basıldığında karşınız Settings ( ayarlar ) ekranı g gelecektir. Sadece yağ sıcaklığını gösterir. First, "IDLE" mode is displayed. When you press the menu button, the settings mode is displayed. It displays the oil temperature only.



- 3** Ekranın sol kısmında işlemlere devam ederken kullanılabilir aktif olan tuşlar mavi aktif olmayan tuşlar ise gri renkli gösterilmektedir. In the left section of the display, the active buttons are displayed in blue while the inactive ones are gray during operation.



- 4** Menü tuşuna basıldıgında ilk gelen ayar Standby ( Hazırda bekleme ) ayarıdır. Bu ayar makinenizi belli bir süre kullanmayacağınız zaman tasarruf amaçlı, ihtiyaç olduğunda kısa sürede cevap verebilmek adına kullanılabileceğiniz bir moddur. Fabrika çıkışı olarak 120 dereceye ayarlıdır, bu ayarı isterseniz yukarı/aşağı ok işaretlerini kullanarak değiştirebilirsiniz. The first setting to appear after pressing the Menu button is the Standby setting. This setting is an economical mode that you can use when you do not plan to use the device for a certain period but want it to respond quickly when needed. It is set to 120 degrees by default. You may adjust this setting by using up/down arrow signs.



- 5** Diğer 5 programdan birini değiştirmek için istediğiniz programın tuşuna basınız. Bu programlar fabrika çıkışı olarak aşağıda ki gibi ayarlanmıştır. To switch to any one of the other 5 programs, press the button related to the program you want to use. These programs have been set to the default factory settings as listed below;

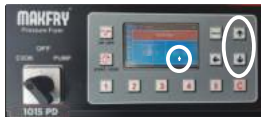


P1: 160 °C - 5 dk  
P2: 160 °C - 6 dk  
P3: 160 °C - 7 dk  
P4: 160 °C - 8 dk  
P5: 160 °C - 9 dk

- 6** İstenilen program tuşuna basıldıktan sonra önce sıcaklık rakamlarının altında bir ok işareti belirecektir. Bu sıcaklık ayarını yukarı / aşağı ok işaretlerini kullanarak değiştirebilirsiniz. Aynı işlemi diğer programlar için de yapabilirsiniz. After pressing the button of the desired program, an arrow symbol will appear first below the temperature digits. You can adjust the temperature by using the up/down arrow symbols. You can perform the same procedure for other programs as well.



- 7** Aynı programın zaman ayarını değiştirebilmek için Menü tuşuna bir kez basınız. Sıcaklık rakamlarının altında ki ok işaretinin zaman rakamının altına geçtiğini göreceksiniz. Bu ayarı yukarı / aşağı ok işaretini kullanarak değiştirebilirsiniz. In order to change the time setting of the same program, press the Menu button once. You will see the arrow symbol located below the temperature digits move below the time digits. You can adjust this setting by using the up/down arrow symbol.



- 8** Ayarları yaptıktan sonra sol ok işaretine basarak ana ekrana dönebilirsiniz. After adjusting the settings, you can return to the main screen by pressing the left arrow symbol.





# FİRİTÖZ DEVREYE ALMA

## DEEP FRYER START-UP



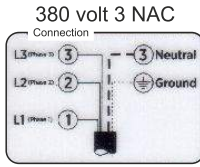
1. Ambalajı açmadan önce kargo/taşıma/sevk hasarı olup olmadığını kontrol ediniz.
2. Ambalajı açarken makinenin üzerinde kırılacak ve çizilecek parçaları olduğunu unutmayınız
3. Ambalajı açtıktan sonra makine ile beraber verilen aksesuar listesini kontrol ediniz. Sorun var ise baygini ile iletişime geçiniz.

1025 PD	ADET
1025 SEPET	1
SEPET KOLU	1
1025 KAĞIT FİLTRE	25
KAĞIT FİLTRE KANCASI	2
TEMİZLEME FİRCASI (DÜZ)	1
TEMİZLEME FİRCASI (KIVRIK)	1
KULLANMA KILAVUZU	1
DUVAR ETİKETİ	1
EĞİTİM CD'si	1
BAKIM ANAHTARI	1

#### 4. Çihazın Elektrik bağlantısı;

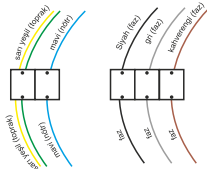
Makinenin elektrik bağlantısını mutlaka yeterlilik belgesine sahip bir elektrikçiye yaptırınız. Bağlantı yapılırken cihaz üzerinde bulunan **güç değerleri** ve **bağlantı şemaları** dikkate alınmalıdır. Makinenin çektiği güce uygun bağlantı ve malzeme kullanılmaz ise yangın riski bulunmaktadır. Makineniz 3x5 kw olmak üzere toplamda 15kw enerji tüketmektedir.

Bu kabloda 3 faz, 1 nötr ve 1 toprak girişi bulunmaktadır. Buna uygun olarak bağlantı yapılmalıdır. Toprak hattından nötr almak gibi uygulamalar cihazımızın bozulmasına ve garanti kapsamı dışına çıkmasına sebep olacaktır. Bağlantı şeması aşağıdaki gibidir.



#### Trifaze Bağlantı Şeması

MAKİNEDE GELEN



#### DUVARDAN GELEN

**Yanlış Bağlantılar makinenin bazı aksamlarına zarar verir.**

\* Fiş/priz takımı kullanılacak ise

32 amper olmasına dikkat ediniz.

\*Gereğinde teknik destek hatından destek alınız

1. Please check if there are any shipping / transportation / sending damages before opening the package.
2. While opening the package, Please do not forget that there are fragile and scratchable pieces on the machine.
3. Please check the accessory list given together with the machine after opening the package.

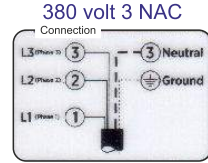
If you are confronted with a problem, please contact with your distributor.

1025 PD	PC
1025 Basket	1
Basket Holder	1
1025 Paper Filter	25
Paper Filter Hook	2
Cleaning Brush (Smooth)	1
Cleaning Brush (Frizzled)	1
Instructions for Use	1
Wall Label	1
Training CD	1
Maintenance Wrench	1

#### 4. Electrical Connection of the Device;

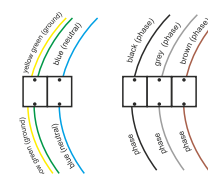
Please have an electrician with a certificate of competency to do the electrical connection of the machine. While the connection is in progress, power circuits and wiring diagrams on the device must be considered. If the connection and material are not used which are consonant with the power of the machine, there can occur risks for fire. The machine consumes 3\*5KW=15KW energy.

The cable has 3 entries including 3 phase, 1 neutral and 1 earth current. The connection must be made accordingly. The implementations such as getting neutral from the earth connection can be reason to cause to breaking down of the machine and out of warranty. Wiring diagram is as follows;



Three-phase Wiring Diagram

#### INCOMING FROM MACHINE



#### INCOMING FROM WALL

**Incorrect connections could damage some components of your machine**

\*If the plug/socket set will be used, be careful that it needs 32 ampere.

\*In the case of need, please get support from the technical support line.



# FRİTÖZ DEVREYE ALMA

## DEEP FRYER START-UP



5. Cihaz parçaları ve görevleri;

**Kapak:** Ürün pişirme esnasında Basınç oluşması için en önemli parçadır. Basınç göstergesi (manometre) sıfıra düşmeden açılmamalıdır. Üzerinde bulunan emniyet sistemi sayesinde basınç altında açılmaz.

**Kontrol paneli:** Cihazın tüm elektriksel kontrollerinin yapılacağı kısımdır. Ayrıca üzerinde yağ boşaltma musluğu ve musluk emniyet pimi bulunur. Kullanım ile ilgili bilgiler daha sonra açıklanacağı gibi ve internet sitemizden de kolaylıkla ulaşabileceğiniz Kullanma kılavuzunda detaylı olarak açıklanmıştır.

**Pişirme kazanı ve rezistanslar:** Pişirme oyunun gerçekleştiği kısımdır. İçinde rezistanslar, Yağ seviye işareti, Sıcaklık algılayıcılar bulunur.

**Solenoid Valf:** Tımer'a bağlı olarak çalışır. Basınç oluşmasını ve boşaltılmasını sağlar.

**Pislik tutucu:** Yağdan ve ürünlerden kaynaklı tortuların Solenoid valfi tıkamasını önler. Kullanım yoğunluğuna göre haftalık, 15 günlük veya aylık periyotlarla düzenli olarak temizlenmelidir. Kullanım yoğunluğuna göre haftalık, 15 günlük veya aylık periyotlarla düzenli olarak temizlenmelidir.

**Manometre:** Pişirme esnasında pişirme kazanı içindeki basıncı gösterir. Hassas bir parça olduğu için kapak çarpması vs. darbelerden korununuz!

### İLK ÇALIŞTIRMA:

Elektrik bağlantısı yapılmış çalışmaya hazır olan fritözünüzün içinde yağ koymadan önce su koyup kaynatmak ve bu kaynar suyu pompa sisteminden geçirmek hijyen açısından fayda sağlayacaktır. Bunun için;

· Ön kapak arkasında bulunan her iki vana kolunu kapalı konuma alınız.

· Seviye çizgisine kadar (rezistansların iki parmak üzeri) su doldurunuz.

· Kontrol paneli üzerinde bulunan seçici şalteri "COOK" konumuna getiriniz.

Kontrol paneli açıldıktan sonra "stand by" tuşuna basınız. Su ısınmaya başlayacaktır.

· Yaklaşık 20-30 dakika içinde su kaynamaya başlayacaktır. Bu sırada ekrandaki anlık sıcaklığında 100°C ±5 'yi gösterdiğini görüp cihazınızın sıcaklık sistemini test etmiş olunuz.

· Kontrol paneli üzerindeki seçici şalteri kapalı konuma alınız.

· Ön kapak arkasındaki boşaltma vana kolunu (DRAIN VALVE) yavaş yavaş açarak pişirme kazanı içindeki suyu aşağıdaki boşaltma kazanına alınız. Boşalma sırasında temizlik fırçaları yardımı ile rezistans aralarını fırçalayarak temizleyebilirsiniz.

· Su tamamen boşaldıktan sonra Boşaltma vana kolunu kapalı konuma ve pompa vana kolunu (PUMP VALVE) açık konuma alınız.

· Kontrol paneli üzerinde bulunan seçici şalteri "PUMP" konumuna getirip "START/STOP" tuşuna basınız.

· Pompanız çalışıp suyu yukarı çıkarmaya başlayacaktır. Bu sırada pompa içinde maximum hijyen sağlanmış olacaktır.

*5. Cover: The product is the most important part for the formation of pressure during cooking. The pressure gauge (manometer) must not be turned on until it drops to zero. Does not open under pressure thanks to the safety system on it*

*Control panel: It is the part where all electrical controls of the device will be performed. It also has an oil drain tap and tap safety pin. Information about the use is explained in detail in the User manual, which will be explained later and you can easily access it on our website.*

*Cooking Boiler and Resistances: It is the place where the cooking process starts. There exist resistances, oil level indicator and temperature sensor.*

*Solenoid Valve: It works depending on Timer. Provides pressure accuracy and discharge.*

*Strainer: Prevents deposits from oil and products from clogging the solenoid valve. It should be cleaned regularly, every 15-day or monthly periods according to usage intensity.*

*Manometer: Displays the pressure inside the cooking vessel during cooking. Because it is a sensitive piece be careful to not get any hurt.*

### FIRST START UP:

*After having the electrical work part done, you should boil water inside the boiler. Filtering the boiling water from the pump system will avail in terms of hygiene. For this;*

*· Take the both valves behind the front cover to the off-position.*

*· Fill with water until the level shown inside the boiler. (two fingers above of the resistances)*

*· Place the selector switch to the "COOK" position on the control panel.*

*After control panel is opened, press the "stand by" button. The water will start to be get warm.*

*· The water will start to boil approximately in 20-30 minutes. In the meantime, you will be tested the temperature system of the device.*

*after you see 100C ±5 in instantaneous temperature on the screen.*

*· Take the selector switch to the off-position on the control panel.*

*· Open the drain valve behind the front cover slowly and take the water inside the cooking boiler to the discharge vessel. During the discharging, you can clean the gap of the resistance using the cleaning brush.*

*· After the water is totally discharged, take the discharge valve to the off-position and pump valve to the on-position.*

*· On the control panel, Place the selector switch to the "PUMP" position and Press the "START/STOP" button.*

*· Pump will start to work and will start to take the water to upper part. In this time, the dirt inside the pump will be cleaned as well.*





# FRİTÖZ DEVREYE ALMA

## DEEP FRYER START-UP



### LİLİK PİŞİRME:

Cihazınız ile birlikte verilen "duvar etiketinde" hangi ürünün kaç derece sıcaklıkta ve ne kadar süre ile pişirileceği belirtilmiştir. (Ayrıca [http://www.makfry.com/teknik\\_destek/kullanim\\_klavuzu/1015\\_KULLANIM\\_KILAVUZU\\_ZU\\_yenni-compressed.pdf](http://www.makfry.com/teknik_destek/kullanim_klavuzu/1015_KULLANIM_KILAVUZU_ZU_yenni-compressed.pdf) adresinden de ulaşabilirsiniz) Buna göre deneme için pişirme süresi kısa olan kemiksiz ve jülyen doğranmış tavuk parçaları seçelim. (max. 5,5 kg.)

Cihazınızın Boşaltma vana kolunun kapalı olduğuna dikkat ederek pişirme kazanının içine yağ seviye işaretine kadar (rezistansların iki parmak üzeri-yaklaşık 25 lt.) sıvı Ayçiçek yağı doldurunuz. Cihazınızın kontrol panelindeki "seçici şalter" i "COOK" konumuna getirip önce "stand by" sonra önceden (160°C - 5 dk) ayarlı olan "1" numaralı program tuşuna basınız. Sıcaklık 160°C ye gelip,ekranın üst kısmında "ready" (hazır) yazmasını bekleyiniz. Isınma esnasında sıcaklığın yağ içerisinde dengeli dağılımı için ara sıra karıştırınız. Bekleme esnasında tavuklarımızı buttermilke batırıp paneleyiniz. **Özellikle günün ilk pişiriminde veya pişirmeye uzunca bir süre ara verildiğinde rezistanslara yakın olan yağ daha sıcak orta kısımlardaki yağ ise soğuk olacağından mutlaka yağı bir kez karıştırınız ve düşen sıcaklığın tekrar 160 dereceye çıkmasını bekleyiniz. Böylece yağın her tarafının eşit ısınması sağlanmış olur.** Panelenmiş ürünleri önce sepete sonra sepet kolu yardımı ile yağın içine koyunuz. Kapağı kancasını yerine iyi oturduğundan emin olup sıttıktan sonra Sonra kontrol panelindeki "start/stop" tuşuna basınız.

Pişirme süresi boyunca basınç göstergesinden (manometre) basıncın yükseldiğini görebilirsiniz. Manometre üzerindeki "yeşil" bölge ideal basınç bölgesidir. Basıncı oluşturan, ürünlerin içindeki özsü olduğundan fritözünüzün kapasitesinden az ürün attığınızda basınç yeşil bölgeye ulaşmayıp "beyaz" bölgede kalabilir. Normal bir durumdur. Fakat basınç "sarı" bölgeye ulaşıyor ise "basıncı dengeleyici" tıkanmaya başlamış demektir. Temizlemenin nasıl yapıldığı kullanma kılavuzunda ileri sayfalarında detaylı olarak resimlerle anlatılmıştır. Süre bittiğinde fritözünüz size sesli ve görsel uyarı ile bildirecek ve basıncı otomatik olarak boşaltmaya başlayacaktır. Tekrar "start/stop" tuşuna basarak alarmı susturabilirsiniz.

Sonra basıncın düştüğünü manometreden takip ederek, sıfıra düştüğünden emin olduktan sonra kapağı yavaşça açabilirsiniz. Sepet kolu yardımı ile sepetin yan askı kısmını pişirme kazanı kenar kısmına geçirerek fazla yağın süzülmesini beklebilirsiniz. Daha sonra sepeti tamamen çıkartıp ürünleri sıcak tutma ünitesine alabilirsiniz.

Not: Ürünlerin sepete ve birbirine yapışma problemi yaşayabilirsiniz.

Bunun için 2 çözüm var. İleri sepeti önceden yağın içine koyup silikon eldiven yardımı ile panelenmiş ürünleri teker teker yağın içindeki sepete koymaktır. İkinci çözüm ise "katlı sepet" talep edebilir ve ürünleri birbirine temas etmeden sepetin katlarına yerleştirip sonra yağın içine koyabilirsiniz. Bu yöntemde pişirme kapasiteniz düşebilir.

### DEEP FRYER START-UP

The "wall label" which is given with the machine, shows the cooking temperature and time for each products.

(For more details; [www.chitrichicken.com](http://www.chitrichicken.com))

Make sure that the drain valve handle is closed and fill the cooking pan with liquid sunflower oil up to the oil level mark (approximately 25 lt. On the two fingers above the resistors). Turn the "selector switch on the control panel of your device to "COOK "and press "1 ", which is set to by stand by", which is pre-set (160 ° C - 5 min.). Allows the temperature to reach 160 ° C and display "ready" at the top of the display. During heating, you should occasionally mix the oil for a balanced distribution of the temperature in it. While waiting, dip the chicken into the buttermilk and then panel them. Put the paneled products into the basket first and then into the oil with the help of basket handle. Make sure that the cover hook is in place and tighten. Then press the "start / stop" button on the control panel. You can see the pressure rising from the pressure manometer during the cooking time. The "green" zone on the pressure manometer is the ideal pressure zone.

If you discard less than the product capacity, the pressure may not reach the green zone and remain in the "white" zone. This is normal. However, if the pressure reaches the "yellow" zone, the "pressure compensator clogs The cleaning procedure is described in detail in the operating instructions. When the time is up, your fryer will notify you with an audible and visual warning and automatically relieve the pressure. You can stop the alarm by pressing the "start / stop" button again.

Then follow the pressure drop from the pressure gauge to make sure it drops to zero, then open the cover slowly. With the help of the basket handle, you can wait to drain the oil in the products by resting the bottom of the basket on the hanger pin that you will see in the cooking vessel. You can then remove the basket completely and put the products in the warming unit.

NOTE: You can have problems about the products can stick to the basket or each other's. There are two solutions for this. First solution is to put the basket inside of the oil firstly and then putting the breaded products one by one using silicone gloves. Second solution is "multi floor basket". It

can be requested form us, you can place the products to the floors of the basket without touching each other's and then you can put in oil. In this method, the capacity of the cooking can be decreased.



#### KULLANIM (DIGITAL PANEL)

- 1) Yağ boşaltma (resim 1/8) ve yağ süzme vanalarının (resim 1/10) kapalı "close" konumunda olduğundan emin olunuz ve kazan içerisine yağ seviye işaretinin olduğu yere kadar 25 litre sıvı kızartma yağı doldurunuz Yağ seviye işaretlerini geçmeyiniz.
- 2) Fritözünüzü topraklama hattı olan trifaze elektrik prizine takınız.
- 3) Seçici şalteri "COOK " konumuna alınız. Dijital kontrol paneline elektrik geldiğini göreceksiniz.
- 4) Dijital kontrol paneli üzerindeki ON / OFF butonuna basınız.
- 5) Önceden ayarlanan program butonlarından seçiminizi yapınız. Seçimi yaptığınız anda ekran üzerinde "WAIT (BEKLE)" yazısı belircektir. (Program seçimi yapılmaz ise fritöz stand-by konumunda 120°C ısıyı sağlar).
- 6) Yağınız ısınırken, pişirilecek ürünlerinizi ıslak değiller ise ıslatınız ve paneleme ürünleri ile kaplayınız (paneleme ürünleri üreticilerinin tariflerine uyunuz).
- 7) Yağ pişirme sıcaklığına eriştiğinde ekran üzerinde "READY (HAZIR)" yazısı belircektir. Panelediğiniz ürünlerinizi tekrar paneleme ununa bulayınız, ürünleri sallayarak üzerindeki fazla unlardan arındırınız ve pişirme sepetine yerleştiriniz. (Sepet içerisine fazla ürün koymayınız. Pişirme başına maksimum 5,5 kg.)
- 8) Pişirme sepetini kazan içerisine yerleştiriniz ve kazan kapağını bastırarak ön kapak mandalının yerine oturmasını sağlayınız (resim 1/6). Sonra kapak sıkma kolunu saat yönünde çevirerek sonuna kadar sıkınız (resim 4). Kapak sıkma kolu üzerindeki Kırmızı küre topuzun kapak mandalında bulunan kırmızı küre topuzu ile aynı yönde olmasını sağlayınız (resim 5). Pişirme sırasında çıkan yağ ve buhar, makinenin arkasında yer alan egsoz gövdesindeki üst çıkıştan dışarı verilir. İstenirse bu çıkışa takılacak uygun çaplı hortum veya boru ile buharı doğrudan havalandırma sisteminize yönlendirebilirsiniz. Aynı şekilde yoğunlaşan buharın oluştuğu su ise yoğunlaşma tahliye borusu ile (resim 1/9) cihaz içinde bulunan tahliye kabına aktarılır (resim 1/12). Bu kabın yerinde olduğunu kontrol ediniz.

#### OPERATION (DIGITAL PANEL)

- 1) Make sure the location oil drain and oil filtration valves are closed. Then fill 25 liters of liquid cooking oil as far as oil level mark into the tank (never use solid fat). Do not exceed the oil level marks
- 2) Insert fryer electric power cable into the three-phase electric socket (grounding line is mandatory).
- 3) Turn selector switch to "COOK" position. You will find that electricity came to the digital control panel.
- 4) Press ON/OFF button on the control panel.
- 5) Make your selection of the pre-set programme button "WAIT" will appear on the slection screen (If did not choice any programme, the fryer provides 120° C stand-by heating position).
- 6) While the oil warmer, if your product is not wet, wet them and covered with breading flour (Follow the recipe breadng products by manufacturers).
- 7) When access to oil cooking heating, "READY" will appear on screen. Again covered your product with breadng flour, shaking well them and wipe the excess flour, then put them into the basket (do not put too much product inside the basket, per cooking maximum 5,5 kg.)
- 8) Insert cooking basket into the tank. Press tank lid for to sitting place of front hook. When lid latch placed sitting, tighten the lid tightening handles to clockwise. The red knob on the tightening handle has to be same direction with the red knob on the lid latch. During cooking, the oil and steam are given out to exit exhaust body located behind the machine. If desired, this exit can direct to the general ventilation system with the appropriate diameter hose or pipe. Similarly, the condensed water generated by the steam is transferred to the drainer inside the fryer, please check the drainer has to be inside the fryer.



RESİM 4  
(PICTURE 4)



RESİM 5



9) Digital panel üzerindeki START/STOP butonuna basarak pişirmeyi başlatınız. (bu işlem sırasında solenoid valfin kapandığını duyacağınız "klik" sesi ile hissedebilirsiniz).

10) Kazan içerisinde basınç birikimi başlayacak ve manometre (basınç saati) üzerinde basınç yükselcektir (Normal çalışma basıncı olarak manometre ibresi yeşil bölgede olmalıdır).

11) Fritöz içerisinde ürünler pişerken makine üzerinde arka sol tarafta bulunan basınç dengeleme valfi, fazla basıncı egzoz aracılığı ile dışarı atmaya başlayacaktır. Bu valf her zaman temiz tutulmalıdır. Eğer valf tıkanmaya başlamış ise bunu manometre üzerindeki ibrenin sarı bölgeye gelmesinden anlayabilirsiniz. Eğer ibre sarı bölgede yani 12 psi'nin üzerine (kıyorsa basınç dengeleme valfi tamamen tıkanmış ve temizlenmesi gerekiyor demektir).

12) Digital panel program seçeneğinde belirlenen zaman sıfır konumuna geldiğinde, solenoid valf devreye girerek otomatik olarak basıncı ve buharı egzoz çıkışından boşaltacaktır. Alarm görsel (yanıp sönerek) ve sesli olarak kullanıcıyı uyacaktır.

13) Alarm devreye girdiğinde digital panel üzerindeki "START / STOP" butonuna basınız. Kapağı açmadan önce basıncın düşmesini bekleyiniz ve manometre üzerinden basıncı kontrol ediniz. Basınç sıfıra düştüğünde kapağı açabilirsiniz. Aksi halde "kapak kilit sistemi" basınç tamamen düşmeden kapağın açılmasını engelleyecektir.

**KAZAN BASINCININ EGSOZ ÇIKIŞ BÖRUSUNDAN BOŞALDIĞINDAN VE BASINÇ SAATİ (MANOMETRE) ÜZERİNDE BASINCIN "0" SIFIR KONUMUNA GELDİĞİNDEN EMİN OLUNUZ.**

14) Kapağı açmak için kapak sıkma kolunu saat yönünün tersi yönde yavaşça sonuna kadar gevşetiniz (resim 6). Bir elinizle kapak dikmesini bastırırken diğer elinizle ön kanca kırmızı küre topuzunu çekerek kancayı yuvasından kurtarınız (resim 7). Kapağı geriye dayayarak tamamen açınız.

15) Pişirme sepetini kazan içerisinden tam çıkarmadan hafifçe kaldırarak kazan kenarına asma tutamağından asınız ve ürün üzerindeki fazla yağın süzülmesini bekleyiniz.

16) Süzülme işlemi bittiğinde sepeti kazandan çıkarınız, ürünleri sepet içerisinden alarak sıcak tutma ünitenize yerleştiriniz veya servis ediniz.

17) Yeni pişirme işlemi için (şekli aynı program için) panel üzerinde "READY (HAZIR)" yazısının belirlmesini bekleyiniz. Panel üzerinde "READY (HAZIR)" yazısı belirince pişirme sepetini kazan içerisine koyarak START/STOP butonuna basınız. Farklı bir program seçilir ise önce program butonuna basınız ve aynı şekilde "READY (HAZIR)" yazısı belirlmesini bekleyiniz. "READY (HAZIR)" yazısı belirince pişirme sepetini kazan içerisine koyunuz ve START/STOP butonuna basarak aynı işlemleri tekrarlayınız.

9) Press START/STOP button on digital panel for start to cooking (You can feel the "click" sound that the solenoid valve is closed with this process)

10) The build up of pressure will start into the tank and the pressure gauge will increase (normal operating pressure should be 5-12 psi).

11) During the cooking, mechanical pressure valve will begin to throw out the excess pressure through the exhaust at the back on the left side of the machine. (This valve should be kept clean at all times. If the valve is clogged and if does not work, the safety valve which is installed on the mechanical valve, entering the process when the pressure at 12 PSI and discard to more pressure).

12) When the time specified in the options panel, came to the zero position, an audible and visual alarm (flashing) will alert the user.

13) When alarm is start, press "START / STOP" button on the digital panel. The solenoid valve is starting to work, steam and pressure automatically drained from the exhaust exit. Before open the lid, allow pressure falling and check the pressure on the manometer (pressure gauge). You can open the lid when the pressure falls to zero.

**MAKE SURE, THE PRESSURE GOES OUT FROM THE EXHAUST EXIT AND THE PRESSURE GAUGE SHOWS ZERO.**

14) To open the lid, slowly turn the lid tightening handles counter-clockwise direction. While pressing the lid with your one hand, pull the front hook red orbs knob with your other hand and recover from the hook slot. Then open the lid completely.

15) Take off the basket from the tank and hanging gently the edge of the tank, then allow to drain for the excess oil on the product. (Picture 8)

16) When filtering process is finished, take off completely from the tank. Then to service or place them inside the hot display.

17) For new cooking process (for the same programme selected), wait "READY" text on the panel. When "Ready" appears on the panel, putting cooking basket into the tank and press START/STOP button.

If different programme is selected, choice the programme and then wait READY text on the panel. When "Ready" appears on the panel, putting cooking basket into the tank and press START/STOP button as repeat the same process.



RESİM 6  
(PICTURE 6)



RESİM 7  
(PICTURE 7)



# KAĞIT FİLTRE DEĞİŞİMİ

## PAPER FILTER REPLACEMENT

- 1** Makinenizin pompa emiş borusu ile filtre borusunu birleştiren rekoru gevşeterek ayırınız. *Loosen and remove the coupling connecting, the pump suction pipe and the filter pipe.*



- 2** Filtre sacının bulunduğu boşaltma kazanını çekerek çıkarınız. *Pull out the discharge tank where the filter plate is located.*



- 3** Yağ boşaltma kazanının kapağı kaldırıp filtre sacını içinden çıkarınız. *Open the oil discharge tank lid and remove the filter plate.*



- 4** Filtre borusunu saat yönünün tersi yönde çevirerek filtre sacından ayırınız. / Detach the filter pipe from the filter plate by rotating in counter-clockwise.



- 5** Filtre saclarını kağıt filtresinin içine delik kısmı yukarı gelecek şekilde yerleştiriniz. *Place the filter plate inside the paper filter in a way that the hole faces upwards.*



- 6** Kağıt filtresinin fazlalık kısmını katlayarak kağıt filtre kısıpçaları yardımı ile tutturunuz. *Fold the protruding part of the paper filter and attach it with the paper filter clips.*



- 7** Filtre borusunu saat yönünde çevirerek yerine takınız. *Put the filter pipe back in by rotating it clockwise.*



- 8** Kağıt filtre takılmış filtre sacını boşaltma kazanı içine yerleştirip, sökme işlemlerinin tersini yaparak kullanıma hazır hale getiriniz. *Place the paper filter-attached filter plate inside the discharge tank, and follow the removal procedure in reverse order to make it ready for use.*





# OTOMATİK FİLTRELEME

## AUTOMATIC FILTRATION

1

Tahliye vanasını açın ve yağı tahliye kazanına boşaltın. Yağ inerken fiça ile kazan etrafındaki tortuları temizleyin. / Turn the oil draining valve open position. Clean around the oil tank while emptying the oil with brush provided.



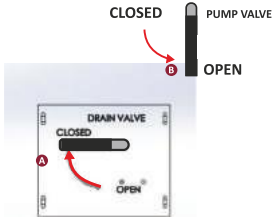
2

Kazanın tabanında bulunan tortuları temizleme kiti ile emizleyin. Clean small particles around the heating elements with the help of cleanings kits provided.



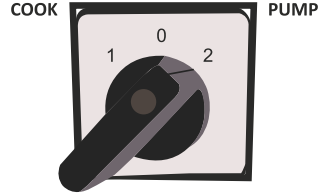
3

Pompa vanasını açın, tahliye vanasını kapatın. / Bring back oil valve to close position and turn pump valve to open position.



4

Makinenin filtre sacına kağıt filtre taktıktan sonra seçici şalteri PUMP konumuna getiriniz. / Put a paper filter to the filter plate of the machine, and then turn the selector switch to PUMP position.



5

Start / stop tuşuna basın. Makinenin aşağıda ki yağı yukarı çıkarmaya başlayacaktır. Press the Start/Stop button. Your machine starts to raise the oil from the bottom.



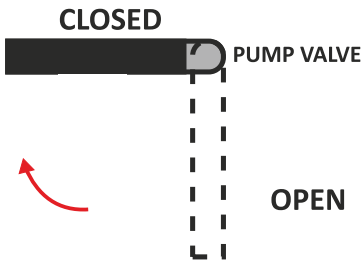
6

Yağ tamamıyla kazana dolduktan sonra start / stop tuşuna bir kez basınız. When it is full of oil, press the start/stop button once.



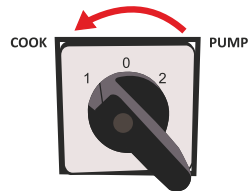
7

Pompa vanasını kapatın. / Bring pump valve to closed position.



8

Seçici şalteri COOK konumuna getirin. Makinenin ekran kullanıma hazırdır. Sorun yaşıyor iseniz 'Sorun giderme' kılavuzunu takip edin. Turn the selector switch to COOK position. Your machine is ready to reuse. If there is a problem, follow the 'troubleshooting' instructions.





## BASINÇ Dengeleyici Temizliği-Bakımı / *CLEANING AND MAINTENANCE OF PRESSURE COMPENSATION VALVE*



Basınç dengeleyici uzun süre bakım gerektirmeden çalışması için dizayn edilmiştir. fakat basınç problemi yaşıyorsanız kontrol edilecek ilk yerlerden biridir. Basınç ibresi sarı bölgeye geldiğinde, basınç dengeleyicinin temizlenmesi gerekmektedir.

(Günlük temizlenmesi tavsiye edilir)

*The pressure compensator is designed for long-term maintenance-free operation. But it is one of the first places to check if there is a pressure problem. When the pressure pointer reaches the yellow zone, the pressure compensator must be cleaned. (Daily cleaning is recommended)*

Basınç dengeleyici üzerindeki silindir parçayı saat yönünün tersi yönde çevirerek çıkartınız.  
*Remove the cylinder part of the pressure compensator valve counterclockwise.*



Alttan çıkan ağırlığı, kapak iç kısmı sıcak su ile temizleyiniz.  
*take the weight inside the perssure comensator and clean it with hot water, also clean the inside of the cylinder part with hot water too.*



Göbek bölümündeki delik kısmı uygun bir parça ile (Kürdan, ataç v.s.) temizleyiniz.  
*Clean hole in the hub section with toothpick or paperclip.*



Temizlik işleminden sonra parçaları söküm sırasına göre monte ediniz.  
*After cleaning, install the parts according to disassembly order.*

**\*Kostik içeren temizlik malzemesi kullanmayınız.**

*\*Please do not use the cleaning which contain caustic.*





## SOLENOİD VALF TEMİZLİĞİ VE BAKIMI CLEANING AND MAINTENANCE of SOLENOID VALVE

Solenoid valf üzerindeki somunu makineniz ile beraber verilen bakım anahtarı ya da "24" mm anahtar ile saat yönünün tersi yönünde çevirerek açınız.

*Unscrew the nut on the top of the solenoid valve counter clock wise by the maintenance wrench given with your machine or 24 mm wrench.*



Bobini yukarı çekerek çıkarınız.

*Remove the bobbin by hauling upward.*



Silindir parçayı makine ile beraber verilen bakım anahtarı veya "36" mm anahtar ile saat yönünün tersi yönde sökerek çıkarınız. Bu işlem esnasında silindir parçanın içinden iki parça çıkacaktır, çıkma sırası ve şekline aynı zamanda kaybolmamasına özen gösteriniz.

*Eject the cylinder by dismantling counter clock wise by the maintenance wrench given with your machine or 36 mm wrench.*

*During this process, there will go out two pieces from the cylinder.*

*Please, be attentive to their order and shape, not to lose them at the same time.*



Bu iki parçayı, silindirin içini ve oturduğu yeri sıcak su ve deterjan ile temizleyip durulayınız. Parçaları söktüğünüz sıra ile tekrar monte ediniz. Eğer sıralamayı görememiş ve unuttuysanız resimlerden faydalanabilirsiniz.

*Clean and rinse these two pieces, inside of the cylinder and the place where we put the cylinder by hot water and detergent. Assemble the pieces again in the order of how have you taken apart. You can take a look to the images if you could not figure the order or if you forgot the process.*





### AKSESUARLAR / ACCESSORIES

1	KATLI SEPET / Tank Basket With Rack (Big)	MAKFRY 1025 PD
2	KATSIZ SEPET / Tank Basket Without Rack (Big)	MAKFRY 1025 PD
3	SEPET SAPI / Tank Basket Holder	MAKFRY 1025 PD
7	TAHLİYE KABI / Drain Pan	MAKFRY 1025 PD
8	YAĞ BOŞALTMA KOVASI / Oil Unloading Bucket	MAKFRY 1025 PD

### YEDEK PARÇALAR

Üretimimiz makinelerde belirtilen yedek parçalardan başka parça kullanılması sakıncalıdır.  
Özellikle elektrik aksamaları ehliyetli, uzman yetkililerce gerçekleştirilmelidir.

### SPARE PARTS

Use the spare parts of our company, other parts will damage your device.  
Especially electrical components need maintenance check by a certified professional.

### YEDEK PARÇALAR / SPARE PARTS

1	DİJİTAL PANEL / Digital Panel	MAKFRY 1025 PD
2	BESLEME KABLOSU 5 x 2,5 TTR / Main Energy Cable 3 x 2,5 TTR	MAKFRY 1025 PD
3	KAZAN KAPAK TAKIMI / Tank Complete Lid	MAKFRY 1025 PD
4	KAZAN KAPAK TUTAMAĞI / Tank Lid Handle	MAKFRY 1025 PD
5	KAZAN KAPAK FİTİLİ / Tank Lid Gasket	MAKFRY 1025 PD
6	MANOMETRE (BAR SAATİ) - 1 BAR / Pressure Gauge - 1 Bar	MAKFRY 1025 PD
7	SEÇİCİ ŞALTER / Selector Switch	MAKFRY 1025 PD
8	REZİSTANS 230 V - 4500 W / Element 230 V - 4500 W	MAKFRY 1025 PD
9	REZİSTANS TARAĞI (TAKIM) / ELEMENT HOLDER KIT	MAKFRY 1025 PD
10	SOLENOİD VALF 1/2" / Solenoid Valve 1/2"	MAKFRY 1025 PD
11	TEKERLEK / Wheel	MAKFRY 1025 PD
12	EMNİYET TERMOSTATI / Safety Thermostat	MAKFRY 1025 PD
13	Pt100 (M5,5) DUYAR ELEMAN / Pt100 Thermostat	MAKFRY 1025 PD
14	VANA SWITCH / Valve Switch	MAKFRY 1025 PD
15	REZİSTANS KONTAKTÖR / Resistance CONTACTOR	MAKFRY 1025 PD
16	POMPA KONTAKTÖR / CONTACTOR Pump	MAKFRY 1025 PD
17	TERMİK RÖLE / THERMIC RELAY	MAKFRY 1025 PD
18	TEMİZLİK FIRÇA TAKIMI / CLEANING BRUSH KIT	MAKFRY 1025 PD
19	KAĞIT FİLTRE / FILTER PAPER	MAKFRY 1025 PD
20	KAĞIT FİLTRE KANCASI / FILTER PAPER CLIPS	MAKFRY 1025 PD
21	POMPA MOTORU / MOTOR PUMP	MAKFRY 1025 PD
22	POMPA BİLYESİ / PUMP'S BALL	MAKFRY 1025 PD



## BASINÇLI FRİTÖZ KAYNAKLI PROBLEMLER

**DİKKAT**  
YANMA TEHLİKESİ

SORUN	SEBEP	ÇÖZÜM
BASINÇLI FRİTÖZE ENERJİ GELMİYOR	Elektrik devresi tamamlanmamış	Prize ait sigorta kontrol edilir. Prize enerji geldiği kontrol edilir Fritöz fişinin prize tam oturduğundan emin olunur
BASINÇLI FRİTÖZE ENERJİ GELİYOR AMA KIRMIZI IŞIK YANMIYOR	Vana emniyet switchi (yağ boşaltma kolu) açık kalmış	Yağ boşaltma kolunu tam kapatınız
	Lamba arızası	Teknik servis ile iletişime geçiniz
BASINÇLI FRİTÖZE ENERJİ GELİYOR AMA YAĞ ISINMIYOR	Isı değeri ayarlanmamış	Isı ayarının istenilen dereceye ayarlandığından emin olunuz
	Emniyet termostatu devreye girmiş	Emniyet termostatu düğmesine basınız. Bknz Resim 2/ 13
	Rezistans sorunu	Yağ hiçbir şekilde ısınmıyor ise teknik servis ile iletişime geçiniz
PIŞIRMA ESNASINDA BASINÇ OLUŞMUYOR	Basınç tahliye borusu (egsoz) buhar çıkışı	Solenoid valfin temiz ve tapa içerisindeki yayın doğru takıldığından emin olunuz
	Kapak kenarlarından buhar kaçışı	Kapak içerisindeki contayı kontrol ediniz, kapağın kazan üzerinde doğru yerleştiğinden ve kapağı doğru kapattığınızdan emin olunuz
	Yağ seviyesi düşük	Kazan içerisindeki yağ seviyesine kadar yağ doldurunuz
	Yetersiz ürün pişirilmesi	Sepet içerisine belirtilen miktarda ürün koyunuz
	Basınç saati arızalı	Kapak üzerindeki döner valf dönüyor ancak basınç saati yükselmiyor ise teknik servis ile iletişime geçiniz
	Şebeke enerjisi yeterli değil	Elektrikçiniz ile iletişime geçiniz (Sigorta tablosu, priz hattı kablolarını kontrol ettiriniz)
PIŞIRMA SÜRESİ TAMAMLANDIĞINDA BASINÇ TAHLİYE OLMUYOR	Solenoid valf tıkalı	Solenoid valfi temizleyiniz
	Valf süzgeci tıkalı	Valf süzgecini temizleyiniz
	Tahliye borusu tıkalı	Basınç tahliye borusunu temizleyiniz
	Zaman saati problemi	Zaman saatinin kendini kapattığından emin olunuz. Aksi durumda teknik servis ile iletişime geçiniz
KAPAK KİLİTLİ KALDI AÇILMIYOR	Kapak Kilit Sistemi Arızası	Kapak baskı kolu üzerinde bulunan hızlı müdahale deliğine sert bir cisim ile basınız. Bknz Syf. 9



## MACHINE BASED PROBLEMS

**ATTENTION**  
BURN HAZARD

PROBLEM	REASON	SOLUTION
NO POWER	Open circuit	Check in circuit breaker, check the power socket, make sure that pressure fryer cable is plugged in correctly
RED ALARM IS ON WHILE POWER IS FEEDED TO THE PRESSURE FRYER	Oil drain lever is open Red alarm lamp is defective	Make sure that oil drain lever is closed Call technical service
ENERGY COMES TO PRESSURE FRYER BUT THE OIL IS NOT BEING HEATED	Heating temperature not set Safety thermostat is activated	Make sure that heating temperature is set Press the safety thermostat switch. Figure 2 of 10
NO PRESSURE DURING COOKING	Resistance problem	If there is no heating, call technical service
	Pressure ejection pipe (steam outlet)	Make sure that the solenoid valve is clean and plugged in correctly
	Steam outlet from the cover edges	Check the gasket of the cover, make sure that the cover is set on the boiler and closed correctly
	Low oil level	Make sure that the oil level in the boiler is at the right level
	The cooked amount is not suitable (less than standard)	Put the right amount of food in the basket of the boiler
	Pressure clock is out of order	If the steam rotary valve rotating and pressure indicator not moving, call technical service
NO PRESSURE EJECTION AFTER COOKING TIME ENDS	Low electrical power	Call electric service
	Solenoid valve stuffed	Clean the solenoid valve
	Valve's filter stuffed	Clean the Valve's filter
	Timer problem	Make sure that the timer is stopped after cooking ends. If not, call technical service
BOILER'S COVER COULD NOT BE OPENED	Drain pipe abstracted	Clean the drain pipe
	Closing sistem's problem	Call technical service



## PİŞİRİLEN ÜRÜN KAYNAKLI PROBLEMLER

**DİKKAT**  
YANMA TEHLİKESİ

SORUN	SEBEP	ÇÖZÜM
ÜRÜN FAZLA YAĞLI	Yağ seviyesi düşük	Kazan içerisindeki yağ seviyesine kadar yağ doldurunuz
	Paneleme hatası	Doğru paneleme işlemi yapınız
	Yağ ömrünün bitmesi	Yağınızı değiştiriniz
	Bozuk ürün kullanımı	Ürün tedarikçiniz ile iletişime geçiniz
	Yeterli ısı oluşmaması	Isı ayarının istenilen dereceye ayarlandığından emin olunuz
	Gerekli basıncın oluşmaması	Basıncılı fritöz kaynaklı sorunlar tablosuna bakınız
	Şebeke enerjisi verimli değil	Elektrikçiniz ile iletişime geçiniz (Sigorta tablosu, priz hattı kablolarını kontrol ettiriniz)
ÜRÜNÜN DIŞI PİŞMİŞ, İÇİ PİŞMEMİŞ	Fritözün derecesinin yüksek olup, zaman ayarının düşük olması	Pişirme ayarlarınızı kontrol ediniz
	Yağ ömrünün bitmesi	Yağınızı değiştiriniz
	Kazan içi süzgecinde tortu birikimi	Kazan içi süzgecini temizleyiniz (Her üç pişirmede bir süzme yapınız)
	Gerekli basıncın oluşmaması	Basıncılı fritöz kaynaklı sorunlar tablosuna bakınız
	Şebeke enerjisi verimli değil	Elektrikçiniz ile iletişime geçiniz (Sigorta tablosu, priz hattı kablolarını kontrol ettiriniz)
ÜRÜNÜN GÖRSEL STANDARTLARA UYMAMASI	Yağ ömrünün bitmesi	Yağınızı değiştiriniz
	Bozuk ürün kullanımı	Ürün tedarikçiniz ile iletişime geçiniz
	Kazan içi süzgecinde tortu birikimi	Kazan içi süzgecini temizleyiniz (Her üç pişirmede bir süzme yapınız)
	Günlük temizlik sırasında kazan içi kimyasal madde kalması	Prosedüre uygun kimyasal kullanınız, temizlik sonrası durulama işlemini doğru uygulayınız
	Paneleme hatası	Doğru paneleme işlemi yapınız
	Şebeke enerjisi verimli değil	Elektrikçiniz ile iletişime geçiniz (Sigorta tablosu, priz hattı kablolarını kontrol ettiriniz)



## PRODUCTS BASED PROBLEMS

**ATTENTION**  
BURN HAZARD

PROBLEM	CAUSE	CORRECTION
PRODUCT GREASY	Frying oil level is low	Make sure frying oil is in frypot and at the proper level
	Incorrect breading	Correct the breading process. (Look up User's Manual)
	Frying oil old	Replace frying oil
	Raw product not fresh	Use fresh raw product. Contact your raw product supplier
	Temperature too low	Check temperature setting
	Low pressure during cooking	Look up for machine based problems
	Power supply is not up to the required standart	Call local energy supplier correction (Ask your electronic technician for branch cable efficiency)
SURFACE OF THE PRODUCT COOKED BUT INSIDE UNCOOKED	Set of temperature too high, timer too low	Check the temperature and timer settings
	Frying oil old	Replace frying oil
	Frypot not properly cleaned	Drain and clean frypot
	Low pressure during cooking	Look up for machine based problems
	Power supply is not up to the required standart	Call local energy supplier correction (Ask your electronic technician for branch cable efficiency)
PRODUCT NOT COMPATIBLE WITH VISUAL STANDARTS	Frying oil old	Replace frying oil
	Raw product not fresh	Use fresh raw product. Contact your raw product supplier
	Frypot not properly cleaned	Drain and clean frypot
	Using incorrect chemical cleaners at daily cleaning for pressure fryer	Keep up cleaning procedure as mentioned in User's Manual
	Incorrect breading	Correct the breading process. (Look up User's Manual)
	Power supply is not up to the required standart	Call local energy supplier correction (Ask your electronic technician for branch cable efficiency)



## GENEL UYARILAR

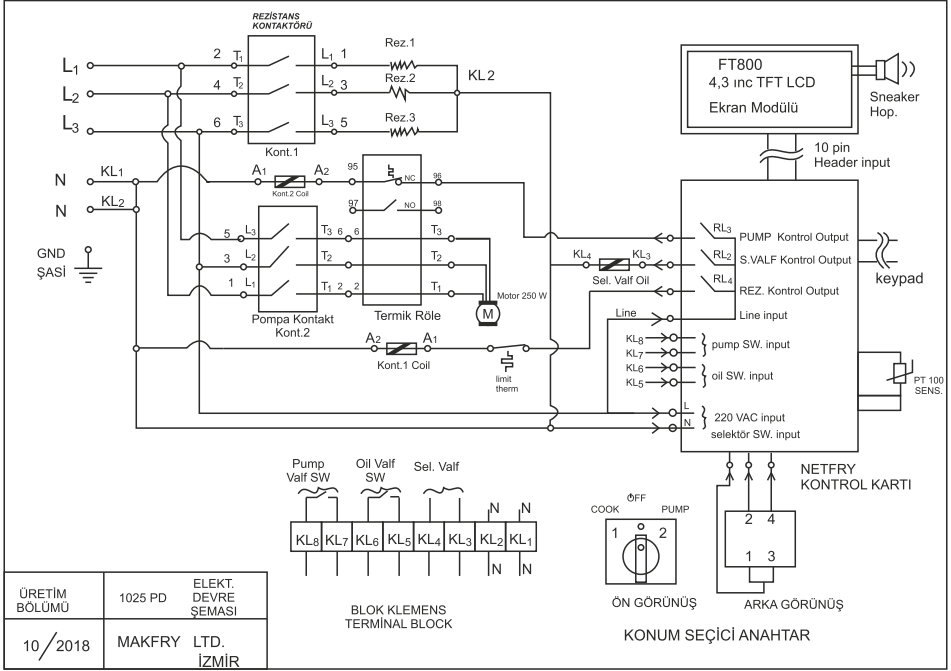
- \* Fritözün bağlı olduğu priz ve elektrik tesisatında gerçek topraklama hattı olması zorunludur.
- \* Fritöz çalışırken kapak ve gövde çok sıcak olur. Dikkatle dokunulmaz.
- \* İlk defa kullanılacak yeni makineler ilk kullanımda duman ve koku çıkarabilir, bu ilk kullanımdan kaynaklanan ve olağan bir durumdur.
- \* Fritözün takılı olduğu kendine ait bir şalteri var ise fişini prizden çekmeden önce şalterden kapatın. Fritöz çalışmadığı zamanlarda şalter kapalı durumda olmalıdır.
- \* Kapağı açmadan önce kazan içi basıncının düştüğünden emin olunuz.
- \* Kapağa ve kapak içi contasına zarar gelmemesi için makine arkasındaki kapak koyma tablasını kullanınız.
- \* Aşağıda belirtilen fritöz parçalarının her zaman temiz ve tıkanık olmadıklarından emin olunuz.
  - \* Tahliye Musluğu
  - \* Basınç Saatine (Manometre) giden boru
  - \* Solenoid Valfe giden basınç tahliye borusu
  - \* Solenoid Valf
  - \* Solenoid Valf Süzgeci
  - \* Kapak Üzeri Döner Valf ve İçi
  - \* Kapaktaki Emniyet Valfi
- \* Fritözde kaliteli sıvı yağ kullanınız ve gereğinden fazla yağla kazanı doldurmuyunuz. Aksi takdirde solenoid valfin tıkanmasına neden olur. Maksimum yağ kapasitesi Makfry 1015 fritözler için 15 litredir.
- \* Ürünleri taze servis etmeye çalışınız, ürünler bekledikçe daha kuru olur ve lezzetini kaybederler. Teknik olarak bunun için dizayn edilmiş sıcak tutma üniteleri ürünün sıcak kalma süresini uzatır.
- \* Pişirilen ürünlerin kalitesi ve lezzeti için, fritözün yağını periyodik olarak süzmeli ve değiştirmelisiniz.
- \* Aşırı tuzun yağın ömrünü azalttığını unutmayınız ve tuzlu yiyecekler pişirmekten kaçınınız.
- \* Farklı ürünler pişirilecek ise ürün çeşidine bağlı olarak ürünleri gruplandırınız ve grup grup pişirmelerde muhakkak yağınızı değiştiriniz. Farklı grupların pişirdiği yağlar diğer grup ürün lezzetine etki eder.
- \* Rezistansın uzun ömürlü olabilmesi için makineyi kuru, sıcak ve nemden uzak yerlerde muhafaza ediniz. Soğuk ve rutubetli ortamlar rezistans ömrünü kısaltır ve çalışmasını engeller.
- \* Fritöz için kullandığınız prizden başka bir cihaza enerji almayınız.
- \* Alüminyum için kullanılmaması gereken kimyasal temizleyicilerle dikkat ediniz.
- \* Bulaşık telleri gibi parça bırakacak ve paslanmaya neden olabilecek ürünleri kazan içerisinde kullanmayınız.
- \* **Kostik ve yağ çözücü gibi kimyasal temizlik malzemesi kullanmayınız.**
- \* Kullanılacak temizlik malzemeleri ve kimyasalların gıda malzemeleri temizliği için uygun olması gerekmektedir.
- \* Sıcak yağın ciddi yanıklara neden olabileceğini unutmayınız, koruyucu eldiven giyiniz ve eğitimli bir personelin yağı süzmesini sağlayınız.
- \* Fritöz sıcakken yerini değiştirmeye çalışmayınız.
- \* Fritöz temizliği için basınçlı su yada buhar makinesi kullanmayınız.



## GENERAL NOTES

- \* *The lid and the cabinet will become hot when running. Touch with care! (A new machine may smoke a little the first time it is used, this is from the binding agent in the insulation and is normal.)*
- \* *Always switch off at the wall socket before removing the plug. Switch off when the fryer is not being used.*
- \* *Do not overfill the fryer because the contents will boil up and block the safety valve. The oil capacity is XL 6 litres and MF 7 litres.*
- \* *Try to serve fresh, if food is held for any length of time it will tend to dry out and lose its characteristic moistness. A humidified holding cabinet helps too keep meat moist.*
- \* *Filter or change the oil regularly or the taste of food will suffer.*
- \* *Remember salt will help to destroy the oil so it is better not to pressure fry spare ribs for example, if good oil life is required. Beware, the oil may also retain the flavour or ribs, which will be unwelcome in chicken.*
- \* *For maximum heater life keep the fryer in a warm, dry place. As with all electrically heated equipment cold, damp conditions can cause premature heater failure.*
- \* *Make sure that the pressure is down to zero before opening the drain tap or removing the lid.*
- \* *Always ensure that the following do not become blocked;*
  - 1) Drain
  - 2) Pipe to pressure gauge. (LHS)
  - 3) Pipe to solenoid valve. (RHS)
  - 4) Dead weight valve nozzle in lid.
  - 5) Spring loaded safety valve in lid.
- \* *DO NOT use solid fat because it will solidify in the solenoid valve and in other parts and cause the fryer to malfunction.*
- \* *DO NOT use a water jet or a steam jet cleaner.*
- \* *Please pay attention to the cleaning agents which should not use for aluminiums.*
- \* *Please do not use the products in bailer such as steel wool which may cause to leave its residuals and to be rusted.*
- \* *Please do not use the cleaning which contain caustic. The using cleaning materials and chemicals must be conformed with the cleaning of food materials.*
- \* *Please do not forget that hot oil can cause severe burns.*
- \* *Please wear the protective gloves and let the hot oil be drained by a qualified personnel.*
- \* *Please do not try to relocate when the deep fryer is hot.*
- \* *Please do not use pressure water or steam engine for the cleaning of deep fryer.*

MAKFRY 1025 DİJİTAL ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI / *MAKFRY 1025 DIGITAL ELECTRIC DIAGRAM*







## GARANTİ ŞARTLARI

1. Firmamızın üretimi olan fritözlerin garanti süresi; imalat hatalarına karşı 2 (iki) yıl, rezistansların garanti süreleri 6 (ALTI) aydır.
2. Garanti süresi, cihazın teslim tarihinden itibaren başlar.
3. Cihaz normal kullanım sırasında arızalanırsa, satın aldığınız tarihten itibaren 2 (iki) yıllık süre içerisinde ücretsiz olarak (garanti kapsamında) onarılacaktır.
4. Cihazın tamir süresi en fazla 30 (OTUZ) iş günüdür. Bu süre cihazın servis için teslim edildiği tarihten itibaren başlar.
5. Cihazların bakım ve onarımı firmamızda yapılır. Nakliye masrafları müşteriye aittir.
6. Yerinde servislerde, servis personelinin ulaşım, konaklama giderleri müşteriye aittir. Yolda geçen mesai süresi bedeli servis ücretine eklenerek tahsilatı peşin yapılır.
7. Cihazın şebeke geriliminden dolayı gücünün üstünde yüklenerek enerji (elektrik) yüklerinden dolayı oluşacak hasarlar (kontaktör, pako şalter, solenoid valf, bobin, eplc dijital kontrol paneli vb..) garanti kapsamı dışındadır.
8. Cihazda kullanılan TSE veya CE belgeli parçalar üreten firmanın garantisidir.
9. Cihazda nakliye esnasında meydana gelebilecek hasarlar garanti kapsamı dışındadır. Müşteri isterse nakliye sigortası yaptırabilir.
10. Cihazın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanımlarından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
11. Cihazın asidik ve rutubetli ortamlarda çalışmasından doğan paslanmalardan dolayı cihazda ve özellikle elektriksel aksamlarda oluşacak hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
12. Doğal afetler neticesinde ortaya çıkacak force majör durumlardan dolayı cihaz arıza ve hasarlar garanti kapsamı dışındadır.
13. İhtilaf vukuunda İzmir Mahkemeleri ve İcra Daireleri yetkilidir.
14. Garanti süresi fatura tarihinden itibaren 2(iki) yıldır.

## TERMS OF PRODUCT WARRANTY

1. The warranty period of our pressure fryers is 2(TWO) year against the manufacturing defects. And the warranty period for the resistance is 6(six) months.
2. The warranty period starts from the delivery date of the device.
3. If the device fails during normal use, device will be repaired free of charge within 2 (TWO) year period from the date you purchased.
4. Maximum time of repair is 30(THIRTY) workdays. This period starts from the date the equipment is delivered to the service.
5. Maintenance and repair of the equipment will be covered by our company. Transport costs are charged to the customer.
6. By on-site services, the transport and accommodation costs of the service staff belongs to the customer. Cost of working hours spent on the way will be added to service fee and paid in advance.
7. Damages (contactors, cam switches, solenoid valves, coils, EPLC digital control panel, etc..) caused by the energy (electricity) overload due to system voltage are not covered by the warranty.
8. TSE or CE certified parts are covered under the manufacturer's warranty.
9. Damages occurring during transport are not covered by the warranty. The customer may purchase transportation insurance.
10. Faults caused by improper usage neglecting the written instructions of the device are not covered by the warranty.
11. Damages, especially on the electrical components of the device, caused by the corrosion occurring due to acidic and damp conditions are out of warranty.
12. Faults or damages resulting from natural disasters are out of warranty.
13. In case of dispute, Izmir courts and enforcement offices are authorised.
14. Warranty period of 2 (TWO) years starts from the date of invoice.

Seri No:	
Garanti Süresi:	
Model:	
Garanti Başlangıcı:	



Adres: Adatepe Mah. Yahya Kemal Beyatlı Cad. No:20/B-C  
BEGOS 2 Buca / İZMİR / TÜRKİYE  
Tel: +(90) 232 207 21 51  
E-mail: info@makfry.com

Kaşe - İmza