



MAKFRY®

INDUSTRIAL KITCHEN SOLUTIONS



We Bring Quality...

KULLANMA KILAVUZU

INSTRUCTION MANUEL



MAKFRY 518

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 özsuyu 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.

MAKFY 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 (makcook 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.





Resim 1

MAKFRY 518

BASINÇLI FRİTÖZ

ENERJİ	ÖLÇÜLER (MM)	TANK KAPASİTESİ	YAĞ KAPASİTESİ	PIŞİRME KAPASİTESİ	AĞIRLIK	TEKNİK DETAYLAR
220/240-380 V 4 kW 50 Hz	G: 420 D: 625 Y: 500 Açık Kapak: 800 mm	20 Lt	8 Lt	8 Dakikada 3Kg Saatte 22 kg	32 Kg (Brüt)	-Paslanmaz gövde ve kazan -Alüminyum kapak -Termostatik sıcaklık kontrolü -Ağırlık kontrollü emniyet sibobu -Elektromekanik zamanlayıcı -İçten rezistans, -Sesli ve görsel uyarı

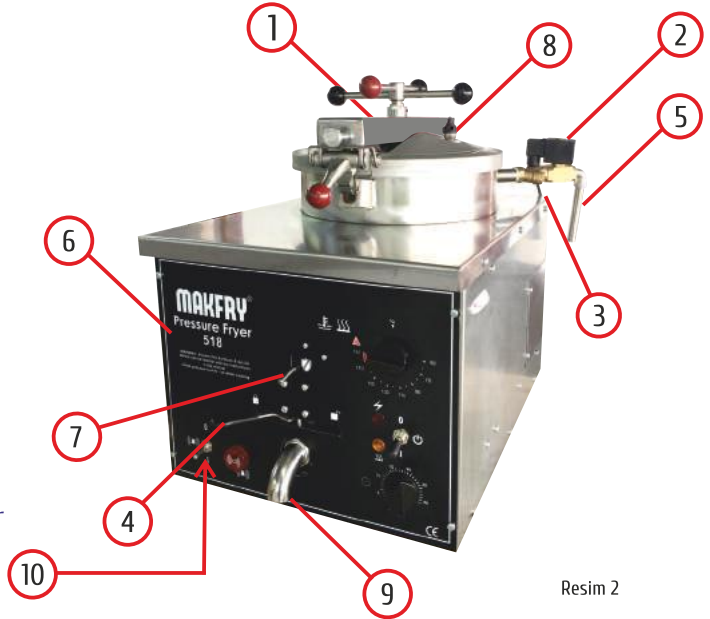
MAKFRY 518

PRESSURE FRYER

POWER SUPPLY	DIMENSIONS (MM)	TANK CAPACITY	OIL CAPACITY	COOKING CAPACITY	WEIGHT	TECHNICAL DETAILS
220/240 4 kW 50 Hz	G: 420 D: 625 Y: 500 Opened Lid 800	20 Lt	8 Lt	3 Kg per 8 min. 22 Kg per hour	32 Kg (Brüt)	-Stainless Steel Body and Tank -Aluminium Lid -Thermostatic Temperature Control -Electromechanical Timer -Interior Resistance -Dead Weight Safety Valve -Buzzer



1. Manometre
Manometer
2. Solenoid Valf
Solenoid Valve
3. Solenoid Valf Süzgeci
Solenoid Valve Strainer
4. Yağ Boşaltma Vana Kolu
Oil Drain Valve
5. Basınç Tahliye Borusu
Pressure Relief Pipe
6. Kontrol Paneli
Control Panel
7. Vana Emniyet Kilidi
Valve Safety Switch
8. Döner Basınç Dengeleyici
Rotary Pressure Compensator
9. Musluk ağızı
Tap Opening
10. Emniyet termostatu
Safety Thermostat



Resim 2

MAKFRY 518 KONTROL PANELİ / MAKFRY 518 CONTROL PANEL



Resim 3



1. GÜÇ ON-OFF ANAHTARI

Prize takılı olan makinenin açılmasını ve bu sayede elektrik enerjisinin cihaza ulaşmasını sağlayan anahtardır. Cihaz kullanımı bittiğinde ise cihazın elektrik bağlantısının kesilmesini sağlar. (Cihaz temizliği ve/veya cihaza tamir onarım maksatlı müdahalelerde cihaz elektriğinin tamamen kesilmesi için cihazın elektrik prizi ile bağlantısının tamamen kesilmesi, elektrik fişinin prizden çekilmesi gerekir).

2. ZAMANLAYICI

Makfry 518 modelinde panelin sağ alt kısmında olan siyah düğme zamanı kontrol eder. Zamanı ayarlamak için düğmeyi saat yönünde çevirmek gerekir. Çevirdikten sonra zaman mutlakla zaman ayarı yapılması gerekmektedir. tersine otomatik olarak dönmeye başlayacaktır. Zaman düğmesindeki beyaz noktanın karşısındaki rakam kalan zamanı göstermektedir. Düğme her iki tarafa da çevrilebildiğinden zaman ayarını durdurmak için düğmeyi sıfıra getirmek yeterli olacaktır. Zaman ayarının sıcaklığa bir etkisi yoktur. Ancak makinenin yeterli basıncı tutması için mutlaka zaman ayarı yapılması gerekmektedir.

3. AYARLANABİLİR TERMOSTAT

Yağın sıcaklığı, Makfry 518 modelinde sağ üstte bulunan siyah düğme ile kontrol edilir. Bu düğme saat yönüne çevrildikçe ısı derecesi yükseltilir. Pişirmede gerekli ideal ısının sağlanması için termostatu 165° C'ye getirilmesi gerekir.

ÖNEMLİ: Özellikle günün ilk çalıştırılmasında, sıcaklığın yağ içerisinde dengeli dağılmaması ihtimaline karşılık ara-sıra yağı karıştırmanız tavsiye edilir.

4. LAMBALAR

Kontrol panelinde iki lamba bulunmaktadır. Kırmızı lamba makineye elektriğinin geldiğini gösterir. Sarı lamba ise; elektriğinin rezistansa iletildiğinin göstergesidir ve ayarlanan ısıya ulaşıncaya söner. **Pişirmeye başlamak için sarı lambanın sönmeye beklenir. Sarı lamba söndüğünde makinemiz istediğimiz ısı değerine ulaşmış ve pişirmeye hazır demektir.** Basıncılı fritözde pişirme ısısının, üstü açık olan fritözlerden daha düşük olacağını unutmayın. Bu genelde 165°C'dir. Tam kapasite pişirmelerde, sıcaklık değerleri artırılabilir.

1. POWER ON-OFF SWITCH

This switch turn the machine on and off.During cleaning and/or repairing of the product make sure the electricity is switched off and the device is unplugged.

2. TIMER

In Makfry 518 model, the bottom black knob of the panel controls the time. To set the required cooking time, turn the knob clockwise. Timing will begin immediately and the timer knob will begin to rotate counter-clockwise. The time remaining is shown by the number in front of the white point on the timer knob. The knob can be rotated in both directions, so to stop the timer turn the knob back to zero. There is no effect of the timer on the temperature. However, in order to enable the device to hold enough pressure, it is necessary to set the time.

3. ADJUSTABLE THERMOSTAT

In Makfry 518 model, the temperature of the oil is controlled by the top black knob. The temperature degree is increased when this knob is rotated clockwise. Set the thermostat to 165° C in order to get the ideal cooking temperature.

Note: *It is advisable to stir the oil regularly during the heating process to distribute the heat throughout the oil.*

4. LIGHTS

There are two lights on the control panel. The red light indicates that the power is available at the fryer. The amber light indicates that the power is being applied to the heater and it turns off when the thermostat reaches to the set temperature. Wait until the light is off to start cooking. When the amber lamp is off, it means that the fryer is at the desired temperature and ready to cook. Note that the cooking temperature in pressure frying is lower than the open top frying. And this is normally about 165° C. The starting temperature may be increased for a full load cooking.



5. ALARM ON/OFF (Buzzer) - ANAHTARI

Alarm; pişirme sürecinin dolduğunu kullanıcıya sesli ve görsel olarak haber vermektedir. Zaman düğmesi (Timer), geri sayımı tamamlayıp 0 (sıfır) konumuna geldiğinde alarm kullanıcıyı sesli ve görsel olarak uyarır. Alarmın devrede olması tavsiye edilmektedir. Ancak alarmı devreye sokmamak kullanıcıya bağlıdır (tavsiye edilmez). Zaman düğmesi ayarlandıktan sonra, isteğe bağlı olarak "alarm on-off" düğmesinden anahtar "on" konumuna getirilerek devreye sokulabilir. Zaman dolduktan sonra kullanıcı alarm anahtarını "off" konumuna getirerek alarmı kapatabilir.

GÜVENLİK

Tüm dünyada Basıncılı Fritözler güvenle kullanılmaktadır. Makfry Basıncılı Fritözlerde temel 3 çeşit güvenlik unsuru yer almaktadır.

1-Döner Basınc Dengeleyici;

Kazan içerisinde istenilen basıncın oluşmasına ve fazla basıncın tahliyesine yarar (Pişirme için 6-8 PSI basınc gerekmektedir).

2-Emniyet Valfi;

Döner basınc dengeleyicinin herhangi bir sebeple tıkanması halinde devreye girer (14 PSI'da devreye girer).

3-Tasarımsal Güvenlik;

Kazan ve kazan kapağı dikkatle incelendiğinde, kapağın kazana sadece sıkıştırılarak değil , kazanın kenarındaki tutamaklardan da bağlı olduğu görülür. Bu tutamaklar basıncın aşırı yükselmesi halinde esner, kapak hafifçe yerinden oynayarak basıncı tahliye eder. Yapılan test ve deneylerde gereken risk ölçümlenmeleri yapılmış ve tüm bu çalışmalar sonucunda tehlikeli bir durum ortaya çıkmamıştır.

4-Emniyet Termostatı;

Ayarlanabilir termostat arızalandığı durumlarda devreye girerek yağın aşırı ısınmasını engeller.

5-Kapak Kilit Sistemi;

Yüksek basınçta kapağın açılmasını engeller

5.ALARM ON / OFF - SWITCH

Buzzer warns the user that the cooking time is over visually and aurally.

When the timer reaches zero, the user will be warned by visual and audible signs (buzzer). It is recommended to activate the buzzer.

After setting the timer, optionally, the buzzer can be switched on by using the "buzzer on-off button".

When the time runs out, the user can switch off the buzzer by switching the button to "off".

SAFETY

Pressure fryers have been used safely all around the World. There are 3 types of safety elements in Makcook Pressure Fryers.

1-Rotating Pressure Compensator:

Enables to form the requested pressure in the tank and to drain the excessive pressure (6-8 PSI pressure is required for cooking)

2-Safety Valve:

It is activated in the event that the rotating pressure compensator is clogged for any reason (It is activated at 14 PSI)

3-Design Safety:

If the tank and its lid are examined carefully, it is seen that the lid is not rigidly tightened to the tank but also held down by the handles at the edge of the tank. These handles stretch in case of high pressure and the lid drains the pressure by moving slightly.

All necessary measurements of risk are conducted through tests and experiments and there was no dangerous situation as a result of these researches.

4-Safety Thermostat:

It is activated in the event that the adjustable thermostat breaks down and it prevents the oil to overheat

5-Lid Locking System:

Makes unavailable to open the when there is high pressure in tank.



FRİTÖZ DEVREYE ALMA

DEEP FRYER START-UP

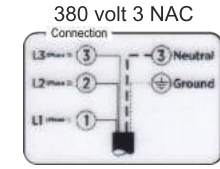


1. Ambalajı açmadan önce kargo/taşıma/sevki hasarı olup olmadığını kontrol ediniz.
2. Ambalajı açarken makinenin üzerinde kırılacak ve çizilecek parçalar olduğunu unutmayınız
3. Ambalajı açtıktan sonra makine ile beraber verilen aksesuar listesini kontrol ediniz. Sorun var ise başınız ile iletişime geçiniz.

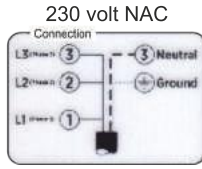
SİB	ADET
SİB SEPET	1
SEPET KOLU	1
TEMİZLEME FİRÇASI (KIVRIK)	1
KULLANMA KILAVUZU	1
DUVAR ETİKETİ	1
EĞİTİM CD'si	1
BAKIM ANAHTARI	1

4. Cihazın 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. Makinenin 2x2kw olmak üzere toplamda 6kw enerji tüketmektedir. Fritözünüz fabrika çıkışı olarak "trifaze" kablo ile sevk olurlar. Fakat istenirse "monofaze" elektrik ile de çalıştırılabilir. Bu kabloda 3 faz, 1 nötr ve 1 toprak girişi bulunmaktadır. Buna uygun olarak bağlantı yapılmalıdır. Toprak hattından nötr almak gibi uygulamalar cihazınızın bozulmasına ve garanti kapsamı dışına çıkmasına sebep olacaktır. Bağlantı şeması aşağıdaki gibidir.

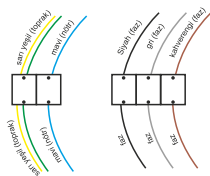


380 volt 3 NAC

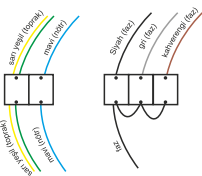


230 volt NAC

Trifaze Bağlantı Şeması
MAKİNEDE GELEN



Monofaze Bağlantı Şeması
MAKİNEDE GELEN



DUVARDAN GELEN

DUVARDAN GELEN

Yanlış Bağlantılar makinenizin bazı aksamlarına zarar verir.

*Fiş/priz takımı kullanılacak ise

32 amper olmasına dikkat ediniz.

*Faz köprülemeyi mutlaka porselen klemens üzerinde yapınız.

*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.

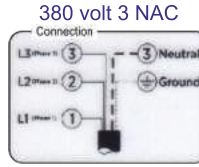
3. Please check the accessory list given together with the machine after opening the package.

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

SİB	PC
SİB Basket	1
Basket Holder	1
Cleaning Brush (Frizzled)	1
Instructions for Use	1
Wall Label	1
Training CD	1
Maintenance Wrench	1

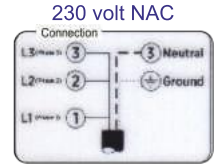
4. Electrical Connection of the Device;

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*2KW=6KW energy. Your deep fryer gets shipped from factory with "three-phase" cable. If required, you can make the machine work with "single-phase" electric, too. 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 losing the warranty. Wiring diagram is as follows;



380 volt 3 NAC

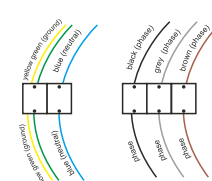
Three-phase Wiring Diagram



230 volt NAC

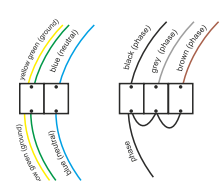
Single-phase Wiring Diagram

INCOMING FROM MACHINE



INCOMING FROM WALL

INCOMING FROM MACHINE



INCOMING FROM WALL

Incorrect connects could damage some components of your machine

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

*The phase bridging terminal must definitely be made from porcelain.

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



BASINÇLI FRİTÖZ KULLANIMI (MANUEL PANEL)

- 1) Yağ boşaltma vanasının kapalı olduğundan emin olduktan sonra kazan içerisine yağ seviye işaretlerinin olduğu bölüme kadar rezistansların 2 parmak üzerine kadar (Makfry 518 – 8 lt) sıvı kızartma yağı doldurunuz (hiçbir şekilde katı yağ kullanmayınız). Yağ seviye işaretlerini geçmeyiniz. (Pişirme sırasında çıkabilecek yağ ve duman için Makfry 518 modelimiz için makinenin arkasında yer alan basınç tahliye borusu (egsoz - resim 1-5) çıkışı altına küçük bir kap koyunuz.
- 2) Fritözü topraklama hattı olan elektrik prizine takınız ve açma kapama düğmesinden "on" konumuna getirerek (on/off anahtarından) açınız. Fritözün kırmızı lambası yanacaktır.
- 3) Termostat düğmesinden sıcaklığı ayarlayınız. (160° C). Sarı sıcaklık ışığı yanacaktır. **SICAKLIĞIN YAĞ İÇERİSİNDE DENGELİ DAĞILIMI İÇİN ARA SIRA KARIŞTIRINIZ.** (Fritöz ilk açıldığında yeterli ısının oluşması yaklaşık 30 dakikadır)
- 4) Yağın ısınırken, pişirecek ürünlerini ıslak değiller ise ıslatınız ve paneleme ürünleri ile kaplayınız (paneleme ürünlerini kullanırken üreticinin tariflerine uyunuz).
- 5) Yağ, pişirme sıcaklığına eriştiğinde sarı ikaz lambası söner. Işığın söndüğünde, paneledüğünüz ürünleri tekrar paneleme ununa bulayınız, ürünleri sallayarak üzerlerindeki fazla unlardan arındırınız ve pişirme sepetine yerleştiriniz. (Sepet içerisine fazla ürün koymayınız. Ürün miktarı pişirme, başına Makfry 518 için maksimum 2,5 kg).
- 6) Pişirme sepetini, kazan içerisine yerleştiriniz ve kazan kapağını yerine oturarak sıkı şekilde kapatınız. Kapağın doğru yerleştirildiğinden emin olunuz ve kapağın kenarlarından basınç kaçırmadığını kontrol ediniz. Sarı sıcaklık ikaz lambası, pişirme süresince ısıyı aynı seviyede tutmak için ara ara yanıp sönecektir.
- 7) Kumanda paneli üzerinde zamanlama (Timer) düğmesini gerekli zamana ayarlayınız (bu işlem sırasında solenoid valfin kapandığını, duyacağınız "klik" sesi ile hissedebilirsiniz) ve alarm düğmesini açınız.
- 8) Kazan içerisinde basınç birikimi başlar ve manometre (basınç saati) üzerinde basınç yükselir. Manometre göstergesindeki yeşil bölge normal basınç aralığıdır. Eğer basınç yeşil bölgenin altında kalır veya üstüne çıkar ise "problemler" bölümüne bakınız.
- 9) Fritöz içerisinde ürünler pişerken kapak üzerindeki dönmeli basınç valfi fazla basıncı dönerek dışarı atmaya başlar (dönerli basınç valfi her zaman temiz tutulmalıdır).
- 10) Zaman saati sıfır konumuna geldiğinde, solenoid valf devreye girecek ve otomatik olarak basıncı ve buharı, basınç tahliye borusu (egsoz) çıkışından, yerleştirdiğiniz kaba boşaltacaktır. Kapağı açmadan önce basıncın düşmesini bekleyiniz ve manometre üzerinden basıncı kontrol ediniz.
- KAZAN BASINÇININ EGSOZ ÇIKIŞ BORUSUNDAN BOŞALDIĞINDAN ve BAR SAATİ (MANOMETRE) ÜZERİNDE BASINÇIN "0" SIFIR KONUMUNA GELDİĞİNDEN EMİN OLUNUZ.**
- 11) Kapağı yavaşça açınız . Pişirme sepetini kazan içerisinden tam çıkarmadan hafifçe kaldırarak sepetin altını dayama pimine dayayınız ve ürün üzerindeki fazla yağın süzülmesini bekleyiniz.
- 12) Süzülme işlemi bittiğinde sepeti kazandan çıkarınız, ürünleri sepet içerisinden alarak sıcak tutma ünitesine yerleştiriniz yada servis ediniz.
- 13) Yeni pişirme işlemi için ön panel üzerindeki sarı sıcaklık ışığının sönmelerini bekleyiniz.

PRESSURE FRYER USE (MANUAL PANEL)

1. Make sure that the drain handle is closed and the latch is down, then fill the pot with oil up to the oil level mark inside the tank (8 liters for Makfry 518). Do not use solid oil under no circumstances. Don't pass the oil level mark. For Makfry 518 model, place a small container under the outlet pipe of the pressure vent valve (exhaust) at the back of the machine to catch any steam and water expelled while cooking. (Picture 1-5)
2. Plug the fryer in a grounded plug and switch on by using the power button. The red light will be on
3. Set the temperature by the thermostat button (160° C). The amber light will be on. Stir oil occasionally for balanced distribution of the temperature. (It will take approximately 30 minutes to get to required temperature at the first use of fryer)
4. While the oil is being heated up, dip the chicken pieces in water and roll in seasoned breading mix.
- NOTE: Follow the manufacturer's instructions for breading mix.
5. When the oil has reached the cooking temperature, the amber warning light will be turned off. When the light is off, roll your previously breaded chicken in breaded mix again, shake them and place the pieces on the frying basket. (Do not overfill the basket with chicken. For Makfry 518 – 2,5 kg maximum)
6. Place the frying basket in the tank and close the lid tightly. Make sure that the lid is placed accurately and check that no pressure is released from the lid. Amber warning light will blink occasionally in order to keep the temperature at a certain level in the tank.
7. Set the timer at the required time (it can be noticed that the solenoid valve is closed by the "click" sound.) and turn on the buzzer.
8. Pressure accumulation starts in the tank while pressure on the manometer increases. Green area on the manometer shows the normal pressure range. See the part "problems" if the pressure is below or above the green area.
9. While the products are being cooked in the fryer, rotating pressure valve on the lid drains the excessive pressure by rotating (it always should be kept clean)
10. When the timer is at zero, solenoid valve will be activated and automatically drain the pressure and vapor from the exhaust to the placed container. Wait until the pressure decreases and check the pressure on the manometer. **MAKE SURE THAT THE TANK PRESSURE IS EMPTIED FROM THE EXHAUST PIPE AND THE PRESSURE ON THE MANOMETER IS AT ZERO POINT.**
11. Open the lid slowly. By raising the frying basket slightly without taking out from the tank, lean it on the leaning pin (Picture 3) and wait until the excessive oil is filtered.
12. When the filtering stage is over, take the basket out of the tank and place the products on the warm keeping unit or serve them
13. For next cooking, wait until the amber temperature light on the front panel is off.



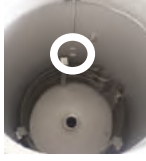


MAKFRY FRIED CHICKEN ÜRÜN PİŞİRME KILAVUZU

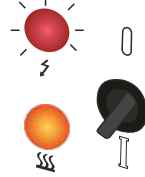
MAKFRY FRIED CHICKEN COOKING GUIDE



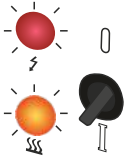
- 1** Makine kazanının içerisinde, yağ seviyesi işaretine kadar yağ ile doldurun. Rezistansın 2 parmak üzerine kadar
Inside the boiler, oil level marking.
Fill up with oil until the mark (resistances over 2 fingers),



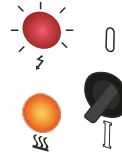
- 2** Makinenin enerji düğmesini 'on' durumuna getirin.
Turn the main switch on.



- 3** Sıcaklığı istenilen ayarada kurun. Manuel makinelerde sarı ışık yanacaktır. Dijital makinelerde de 'Isınıyor' yazısı çıkacaktır.
Set the required temperature in manual machines, amber light turns on. In digital machines WAIT sign is on.



- 4** Makinenin istenilen sıcaklığa ulaşınca manuel makinelerde sarı ışık sönecektir. Dijital makinelerde ise ekranda 'hazır' yazısı çıkacaktır.
When machine reach requird temperture, amber light goes off. In digital machines READY sign appears.



- 5** Bir birim unu bir birim soğuk su ile çırpıcı kullanarak karıştırın.
Mix one measure MAKFRY breeding flour with one measure cold water. Stir it vigorously.



- 6** Ürünleri önce battermilke bulayın sonra MAKFRY una bulayın. Daha sonra sepete dizin. Bu işlemi yaparken sol elimiz battermilkte sağ elimiz unda olmalıdır. / Dip chicken pieces to battermilk first then MAKFRY chicken breeding flour. To prevent both hands getting dirty use different hands for each action. Shake the chicken well to get rid of excessive flour and lay them in the basket neatly.



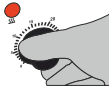
- 7** Sepete dizilmiş ürünleri ısınmış olan makinenizin içerisinde yerleştirin. / place the basket in the tank inside the boiled oil slowly



- 8** Makinenizin kapağını kapatın. / Close and lock the lid tightly.



- 9** Pişirecek ürüne göre gereken zaman ayarı çizelgesi ektedir. Çizelge internet sitemiz (www.makfry.com) veya makine ile beraber gelen duvar görselinde mevcuttur. / The required time schedule for the product to be cooked perfectly is attached. The table also available on our website (www.makfry.com) or on the wall image that comes with the machine.



- 10** Süre dolunca sepeti çıkarın ve servis edin. / When the frying is over open the lid slowly and serve.



	Kanat / Wing	But / Drumstick	Parça Tavuk Piece of Chicken	Burger Burger	Göğüs Parçaları Chest Pieces	Elma Dilim Patates Potato Wedges	Pane Mantar Crumbed Mushroom
Adet/Aşırılık Piece/Weight	30 ad/pcs 1,250 gr	12 ad/pcs 1,500 gr	1,500 gr	15 ad/pcs 1,200 gr	1,250 gr	1,500 gr	1000 gr
Sıcaklık Temperature	160	160	160	160	160	160	160
Zaman (dakika) Time (minute)	7'	9'	8'	5'	5'	9'	4'



FRİTÖZ BAKIM ve TEMİZLİĞİ PİŞİRME YAĞINI SÜZMEK ve GÜNLÜK KAZAN TEMİZLİĞİ

A-PİŞİRME YAĞINI SÜZME İŞLEMİ

Yağı süzme ihtiyacı, pişirme sıklığı ve titiz paneleme yapabilmek ile doğrudan ilgilidir. Yağın süzülme ihtiyacı pişirilen ürünlerin renginden ve kalitesinden anlaşılabilir. Genelde yağın, her 3-4 pişirmede bir süzülmesi gerekir. Bu işlem sırasında mutlaka koruyucu eldiven kullanılmalıdır.

Süzme işlemi için ;

1) Üzerine filitre konmuş kabınızı boşaltma musluğunun altına yerleştirin. Tahliye vanası kilidini (resim 1-8) kaldırıp, tahliye vanasını (resim 1-4) yavaş yavaş açınız. Vanayı yavaş açmak yağın düzenli boşalmasını sağlar ve sıçramayı engeller (tahliye vanası kolu, hareket açısı olarak tam açık ve tam kapalı şekliyle 90°dir). Boşaltma sırasındaki makine ile beraber verilen temizleme fırçası yardımıyla rezistans üzerinde ve kazan tabanında tortu kalmamasını sağlayınız.

2) Yağ tamamen süzildükten sonra vanayı kapatınız. Boşaltma kabına süzülen yağı tekrar pişirme kazanına boşaltınız. Filtre üzerinde biriken tortuları temizleyerek filtreyi tekrar kullanabilirsiniz.

***Kostik ,yağ çözücü gibi kimyasal temizlik malzemesi kullanmayınız.**

B-PİŞİRME YAĞININ KAZAN DIŞINA ALINARAK FİLTRE EDİLMESİ ve GÜNLÜK FRİTÖZ TEMİZLİĞİ İÇİN

1) Makineyi kapatınız ve kapağı açınız. (Makinenin içerisinde basınç varken kapağı açmayın, bu işlem kazan içerisindeki basınçlı yağın sıçramasına neden olur ve tehlikeli bir durum olabilir.)

2) Yalıtımlı koruyucu eldiven kullanın

3) Makfry 518 modelimiz için üzerine filitre konmuş kabınızı yağ boşaltma musluğunun altına yerleştirin. Tahliye Vanası kilidini (resim 1-8) kaldırıp tahliye vanasını (resim 1-4) yavaş yavaş açınız. Vanayı yavaş açmak yağın düzenli boşalmasını sağlar. (Tahliye vanası kolu hareket açısı olarak tam açık ve tam kapalı şekliyle 90° dir).

4) Kazan tamamen boşaldıktan sonra kazan içerisindeki kalıntılar ve yanıklar temizlenir. Tahliye musluğunu da sonuna kadar açıp, temiz olduğundan emin olunuz. Tahliye vanasının içini temizlerken içindeki plastik parçanın zarar görmemesine dikkat ediniz. Aksi halde zarar gören plastik aksam yağ kaçaklarına neden olabilir.

5) Kazanın içini temizlemek için, içerisindeki yağı alınız, sıcak olan kazanı yarisına kadar su ile doldurunuz ve içine bulaşık deterjanı ekleyiniz. Kazan içini makine ile beraber verilen temizlik fırçası ile temizleyebileceğiniz gibi, kir sökücü sert fırça ile de temizleyebilirsiniz. İşlem bittğinde kazanı bol su ile durulayınız, yeniden yağ doldurmadan önce tankta hiç su kalmadığından emin olunuz.

6) Fritöz gövdesini deterjanlı nemli bir bez yardımı ile temizleyebilirsiniz. Fritöz gövdesinin metal fırça, bulaşık teli vb maddeler ile temizlenmesi durumunda paslanmaz gövdenin üzerinde çizikler oluşmasına yol açar.

7) Fritöz ön paneli, elektrik aksamları ihtiva ettiğinden dolayı su ile temas etmemelidir. Fritözlerimize basınçlı su ve/veya buhar makineleri ile temizlenmek için tasarlanmamıştır. Fritöz ön paneline ve enerji kablosu girişi gibi elektrik ihtiva eden bölümlere temizlik esnasında su girişi şüpheniz var ise, fritözü çalıştırmayınız. Fritözün kurumasını bekleyiniz ve sertifikalı bir elektrik teknisyenine kontrol ettirerek fritözü tekrar kullanınız.

ÖNEMLİ :

Bulaşık telleri gibi parça bırakabilecek ve paslanmaya neden olabilecek ürünleri kazan içi temizliğinde kullanılmaz. Kostik içeren temizlik malzemesi kullanılmaz. Kullanılacak temizlik malzemeleri ve kimyasalların gıda malzemeleri temizliği için uygun olması gerekir.

Sıcak yağın ciddi yanıklara neden olabileceğini unutmayınız, koruyucu eldiven giyiniz ve eğitilmiş bir personelten yağı süzmesini sağlayınız.

Fritöz sıcakken yerini değiştirmeyiniz. Fritöz temizliği için basınçlı su yada buhar makinesi kullanılmaz.

FRYER MAINTENANCE, FILTERING THE OIL and DAILY TANK CLEANING THE PROCESS OF FILTERING THE OIL

The necessity of filtering the oil is directly linked to the cooking frequency and quality of breading process. It can be understood from the color and quality of the products. It is necessary to filter the oil at every 3-4 cooking. Protective gloves should be used during this process.

1) Place the container with filter under the drain valve. Open the release valve slowly (picture1-4) by unlocking it (Picture 1-8). Opening the valve slowly enables the oil to release regularly and prevents from splashing (The release valve rotates through 90 degrees from fully open to fully close). During the release, make sure that there is no sediment on the heater and at the bottom of the tank by using the cleaning brush supplied by the device.

2)After the oil is filtered thoroughly, close the valve. Pour the oil filtered in the draining container into the frying tank again. You can use the filter again by cleaning the sediments accumulated on the filter.

*Do not clean the machine with chemicals contains material B-FOR FILTERING THE OIL OUT OF THE TANK AND DAILY CLEANING

1.Switch off the device and open the lid. (do not open the lid when there is pressure inside. This process can cause splashing of oil and it may be dangerous.)

2. Use insulated protective gloves.

3. For Makfry 518 model, place the container with filter under the drain valve. Open the drain valve slowly (picture1-4) by unlocking it (Picture 1-8). Opening the valve slowly enables the oil to release regularly and prevents from splashing (The release valve rotates through 90 degrees from fully open to fully close).

4. When the tank is empty, the sediments and burnt particles are removed away. Open the drain valve completely and ensure that the drain is also clean. Be careful with the plastic parts of the drain valve while cleaning it. Otherwise, the damaged plastic parts may cause splashing oil.

5)To clean the inside of the tank, take the oil out of it and fill the tank with water till the half and pour washing-up liquid. You can clean the tank with the cleaning brush supplied with the device or with dirt remover scrubber. When the process is over, rinse the tank with plenty of water and make sure that there is no water left inside before refilling with oil.

6) You can clean the outside of the tank with a damp cloth. There may occur scratches on the stainless steel body if it is cleaned up with materials like metal brush, wire wool etc.

7) Since containing electrical components, front panel of the fryer should be kept aside from water. Our fryers are not suitable for water jet cleaning and/or steam cleaners. Do not switch on the fryer if there is any doubt of water contact on the parts containing electricity like front panel and power cable input. Wait until the fryer gets dry and reuse the fryer after having checked by a certified operator.

IMPORTANT:

Do not use products like wire wool that may leave particles and cause corrosion for the inside cleaning of the tank.

DO NOT use products containing caustic.

Cleaning supplies and chemicals to be used should be suitable for cleaning of food supplies.

Remember hot oil can cause nasty burns, always wear protective gloves and ensure the task of filtering is done by authorised personnel.

Do not attempt to move the pressure fryer when it is hot.

Do not use a water jet or a steam cleaner.



HER ÜÇ PİŞİRİMDEN SONRA YAĞI SÜZMEK,
ÜRÜN KALİTESİNİ ARTTIRIR ve YAĞIN ÖMRÜNÜ UZATIR

For better quality and long lasting oil, please
filter the oil ones per three times frying.





MAKİNE BAKIM VE TEMİZLİĞİ MACHINE MAINTENANCE AND CLEANING



SOLENOID VALF TEMİZLİĞİ

Solenoid valf, kullanıma bağlı olarak temizlenmeye ihtiyacı olduğunda kolay erişilmesi için fritöz üzerine monte edilmiştir. Solenoid valf makinanızın sağ arka üst köşesinde bulunmaktadır. (Resim 1-2)

(Solenoid valfi temizlemek için parçalara ayırırken ve temizlik sonrası toplarken parça düşürmemeye ve kaybetmemeye çalışınız. Valfi sökerken temizlik sonrası birleştirirken yardımcı olması için nasıl birleştiklerine dikkat ediniz).

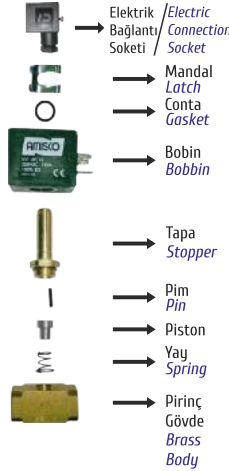
CLEANING THE SOLENOID VALVE

The solenoid valve has been mounted on the fryer in order to be easily accessible when it needs cleaning depending on the usage. The solenoid valve is mounted at the top right hand side of the tank at the rear of the device. (Picture 1-2)

(Be aware not to drop or lose any parts while dismantling for cleaning purpose and while reassembling after cleaning. While dismantling the valve, note carefully how the parts fit together to help you when reassembling after cleaning.)

SOLENOID VALF TEMİZLİK AŞAMALARI

- 1) Fritözün elektrik ile bağlantısını kesiniz.
- 2) Bobinin elektrik bağlantı soketi vidasını yıldız tornavida veya kontrol kalemi yardımı ile sökünüz ve soketi yuvasından çekerek ayırınız.
- 3) Valfin en üstünde bulunan metal mandalı elinizle önce yukarı sonra ileri iterek çıkartınız.
- 4) Contasını çıkarınız ve nemli bir bez ile temizleyiniz.
- 5) Bobini yukarı doğru çekerek yerinden çıkarınız.
- 6) Tapayı, 22 mm'lik bir anahtar ile saat yönünün tersi yönde sökünüz ve solenoid valfi sabit olduğu noktadan, içindeki 3 adet parçayı (pim, yay ve piston) düşürmeden dikkatlice ayırınız.
- 7) Gövdeyi temizleyiniz.
- 8) Tapanın içerisinde yer alan 3 adet parçayı (pim, piston ve yay) temizleyiniz. Temizlik sonrası sırasıyla önce pim sonra piston (lastik kısmı dışarı bakacak şekilde) ve son olarak yayı yerine yerleştiriniz.
- 9) Temizlenen tapayı yerine takınız, 22 mm'lik anahtar ile aşırı güç harcamadan sıkınız.
- 10) Bobini yerine yerleştirdikten sonra contasını koyup, el yardımı ile çıkardığınız metal mandalı iterek takınız ve bobini sabitleyiniz.
- 11) Elektrik kısmı dışında sökülen her bir parçayı sıcak su ile temizleyiniz.
- 12) Alüminyum için kullanılmaması gereken kimyasal temizleyicilere dikkat ediniz.
- 13) Bulaşık telleri gibi parça bırakacak ve paslanmaya neden olabilecek ürünleri kazan içerisinde kullanmayınız
- 14) **Kostik yağ çözdü gibi kimyasal temizlik malzemesi kullanmayınız.**
- 15) Kullanılacak temizlik malzemeleri ve kimyasalların gıda malzemeleri temizliği için uygun olması gerekmektedir.
- 16) Sıcak yağın ciddi yanıklara neden olabileceğini unutmayınız, koruyucu eldiven giyiniz ve eğitilmiş bir personelin yağı süzmesini sağlayınız.
- 17) Fritöz sıcakken yerini değiştirmeye çalışmayınız.
- 18) Fritöz temizliği için basınçlı su yada buhar makinesi kullanmayınız.



SOLENOID VALVE CLEANING SCHEME

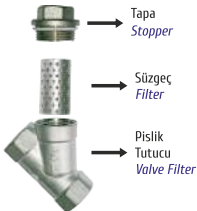
- 1) Disconnect your device with electricity.
- 2) Dismantle the electrical connector of the coil with a cross point screwdriver or a test light and remove the socket from its slot by pulling it.
- 3) Remove the metal latch at the top of the valve by first pushing upwards and then forward with your hand.
- 4) Remove the gasket and clean with a damp cloth.
- 5) Remove the coil by pulling upwards.
- 6) Dismantle the pipe plug with a 22 mm wrench counter-clockwise and remove the Solenoid Valve carefully from its fixed point without dropping the 3 pieces (pin, spring and piston) inside.
- 7) Clean the body.
- 8) Clean the 3 pieces (pin, piston and spring) inside the pipe plug. After cleaning, replace the piston first (rubber part facing outward) then the pin and the spring.
- 9) Replace the cleaned plug gently using the 22-mm wrench.
- 10) After placing the coil, replace its gasket, fix the metal latch removed manually and fasten the coil.
- 11) Clean every piece dismantled with hot water except the electrical equipment.
- 12) Please pay attention to the cleaning agents which should not use for aluminium.
- 13) Please do not use the products in bailer such as steel wool which may cause to leave its residuals and to be rusted.
- 14) Do not clean the machine with chemicals contains caustic
- 15) The using cleaning materials and chemicals must be conform with the cleaning of food materials.
- 16) 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.
- 17) Please do not try to relocate when the deep fryer is hot.
- 18) Please do not use pressure water or steam engine for the cleaning of deep fryer.

SOLENOID VALF SÜZGEÇİNİN TEMİZLENMESİ (RESİM 1-3)

Solenoid valfin bulunduğu boru üzerinde yer alan valf süzgecinin temizliği için ;

CLEANING THE SOLENOID VALVE FILTER (PICTURE 1-3)

In order to clean the valve filter on the pipe where the solenoid valve is located;



SOLENOID VALF SÜZGEÇİ TEMİZLİK ŞEMASI

- 1) Solenoid valf süzgecinin tapasını 22 mm'lik bir anahtar ile saat yönünün tersi yönde çevirerek sökünüz.
- 2) İçindeki süzgeci çekerek çıkartınız ve temizleyiniz.
- 3) Temizlenen süzgeç ve tapayı aynı sıra ile tekrar yerleştirip 22 mm'lik anahtar ile sıkınız.

SOLENOID VALVE FILTER CLEANING SCHEME

- 1) Remove the pipe plug of the solenoid valve with the 22-mm wrench delivered with the device and dismantle it counter-clockwise.
- 2) Remove the filter and the plug inside. And clean them.
- 3) After cleaning, replace the filter and the plug in the same order.



KAPAK KİLİT SİSTEMİ HIZLI MÜDAHALE

Makinenin içinde basınç var iken kapağın açılmasını engelleyen bir kilitleme sistemi mevcuttur. Bu sistemin arızalanması durumunda makinenin içinde kalan ürünleri hızlıca çıkarabilmek için kapak baskı kolu üzerinde bir delik bulunmaktadır. Bu deliğe tornavida benzeri bir cisimle bastırıldığında kilitleme açılacaktır. Bu durumda devam etmesi halinde teknik destek alınır.

QUICK INTERVENTION FOR LID LOCK SYSTEM

There is a lock system that inhibits the lid to be opened while there is pressure inside of your machine. In the case of breaking down of this system, there is a hole above the lid depressor arm to take the products out of your machine expeditiously. When you press the hole with a screwdriver or something similar, the lock is going to be opened. In the process of continuation of this problem, please ask for technical support.

SABİT AĞIRLIKLIL DÖNER VALFİN TEMİZLENMESİ

Sabit ağırlıklı döner valf (fırfır) kapağın üstüne yerleştirilmiştir ve fritözün çalışması için gerekli basıncı ayarlar. Ayarlanan basıncın doğru olabilmesi için bu valfin günlük temizlenmesi gerekmektedir.

CLEANING THE DEADWEIGHT VALVE

The deadweight valve is mounted on the lid and sets the operating pressure of the fryer. It is important that this valve is cleaned daily so that the set pressure is always accurate.

SABİT AĞIRLIKLIL DÖNER VALF TEMİZLİK ŞEMASI

- 1) Döner basınç tahliye dengeleyicisini çekerek çıkartınız.
- 2) Döner basınç dengeleyici deliklerini ve takıldığı sibobu ince tel ile ileri geri karıştırarak temizleyin.
- 3) Döner basınç dengeleyicisini tekrar yerine takınız.



Döner Basınç Dengeleyici
Rotating Pressure Compensator

İnce bir tel yardımıyla temizleyiniz.
Clean with help of a thin (brush) wire

DEADWEIGHT ROTARY VALVE CLEANING SCHEME

- 1) Pull the deadweight valve
- 2) Clean the holes of the and the frill holder with the help of a thin wire.
- 3) Replace the cleaned deadweight valve back on the holder.



Sibop
Spigot Stalk

İnce bir tel yardımıyla temizleyiniz.
Clean with help of a thin (brush) wire



YEDEK PARÇALAR / SPARE PARTS

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

Using other kind of spare parts except from specified ones is inconvenient for our machines. Especially maintenance check of the electrical components must be performed by authorised professionals.

1	Zaman Sayacı / Timer	MAKFRY 518
2	Zaman Ayar Düğmesi (Küçük) / Timer Knob (Little)	MAKFRY 518
3	Topuz Tutamak (Kırmızı / Siyah)	MAKFRY 518
4	Sarı Lamba / Amber Light	MAKFRY 518
5	Kırmızı Lamba / Red Light	MAKFRY 518
6	Alarm / Buzzer	MAKFRY 518
7	Alarm Anahtarı - 2 Pin - On/Off Anahtar (T-11) / Buzzer Switch - 2 Pin - On/Off Switch (T-11)	MAKFRY 518
8	Kazan Kapak Takımı / Tank Complete Lid	MAKFRY 518
9	Kapak Merkez Vida Seti / Tank Lid Center Screw Set	MAKFRY 518
10	Kazan Kapak Fitili / Tank Lid Gasket	MAKFRY 518
11	Solenoid Valf (1/4") / Solenoid Valve (1/4")	MAKFRY 518
12	Manometre (Bar Saati) - 1 Bar / Pressure Gauge - 1 Bar	MAKFRY 518
13	Ana Termostat / Main Thermostat	MAKFRY 518
14	Termostat Düğmesi (Küçük) / Thermostat Knob (Little)	MAKFRY 518
15	Güvenlik Termostat Elba / Safety Thermostat	MAKFRY 518
16	Rotil Ayak (Küçük) / Cabinet Food (Small)	MAKFRY 518
17	Rezistans 2x2000 W / Heater Resistans 2x2000 W	MAKFRY 518
18	Solenoid Valf Süzgeci (Pislik Tutucu) / Solenoid Valve Filter (Strainer)	MAKFRY 518
19	Vana Emniyet Switch / Valve Safety Switch	MAKFRY 518
20	Açma/Kapama Anahtarı - 4 Pin / On/Off Switch - 4 Pin	MAKFRY 518
21	Musluk Ağız / Tap Opening	MAKFRY 518
22	Katsız Sepet (Küçük) / Tank Basket Without Rack (Little)	MAKFRY 518
23	Katlı Sepet (Küçük) / Tank Basket With Rack (Little)	MAKFRY 518
24	Sepet Kolu / Tank Basket Holder	MAKFRY 518
25	Döner Basınç Dengeleyici (Fırır) / Dead weight valve	MAKFRY 518
26	Kapak Baskı Kolu / Lid Clamb Bar	MAKFRY 518
27	Rezistans Sabitleme Tarağı (Civata ile takım) / Resistance Fix With Assembly	MAKFRY 518
28	Temizlik Fırçası / Cleaning Brush	MAKFRY 518



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/ 10
	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



PIŞİRİLEN 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	Yağı değiştiriniz
	Bozuk ürün kullanımı	Ürün tedarikçiniz ile iletişime geçiniz
	Yeterli ısı oluşmaması	Isı ayar düğmesinin istenilen dereceye ayarlandığından emin olunuz
	Gerekli basıncın oluşmaması	Basıncı fritöz kaynaklı sorunlar tablosuna bakınız
	Şebeke enerjisi verimli değil	Elektrikçiniz ile iletişime geçiniz (Sigorta tablosu, priz hattı kablolarını kontrol ettiriniz)
ÜRÜNÜN DIŞI PIŞIŞI, İÇİ PIŞEMİŞ	Fritözün derecesinin yüksek olup, zaman ayarının düşük olması	Pişirme ayarlarınızı kontrol ediniz
	Yağ ömrünün bitmesi	Yağı değiştiriniz
	Kazan içi süzgecinde tortu birikimi	Kazan içi süzgecini temizleyiniz (Her üç pişirmede bir süzme yapınız)
	Gerekli basıncın oluşmaması	Basıncı 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	Yağı 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	REASON	SOLUTION
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 standarts	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 standarts	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 standarts	Call local energy supplier correction (Ask your electronic technician for branch cable efficiency)	



GENEL UYARILAR

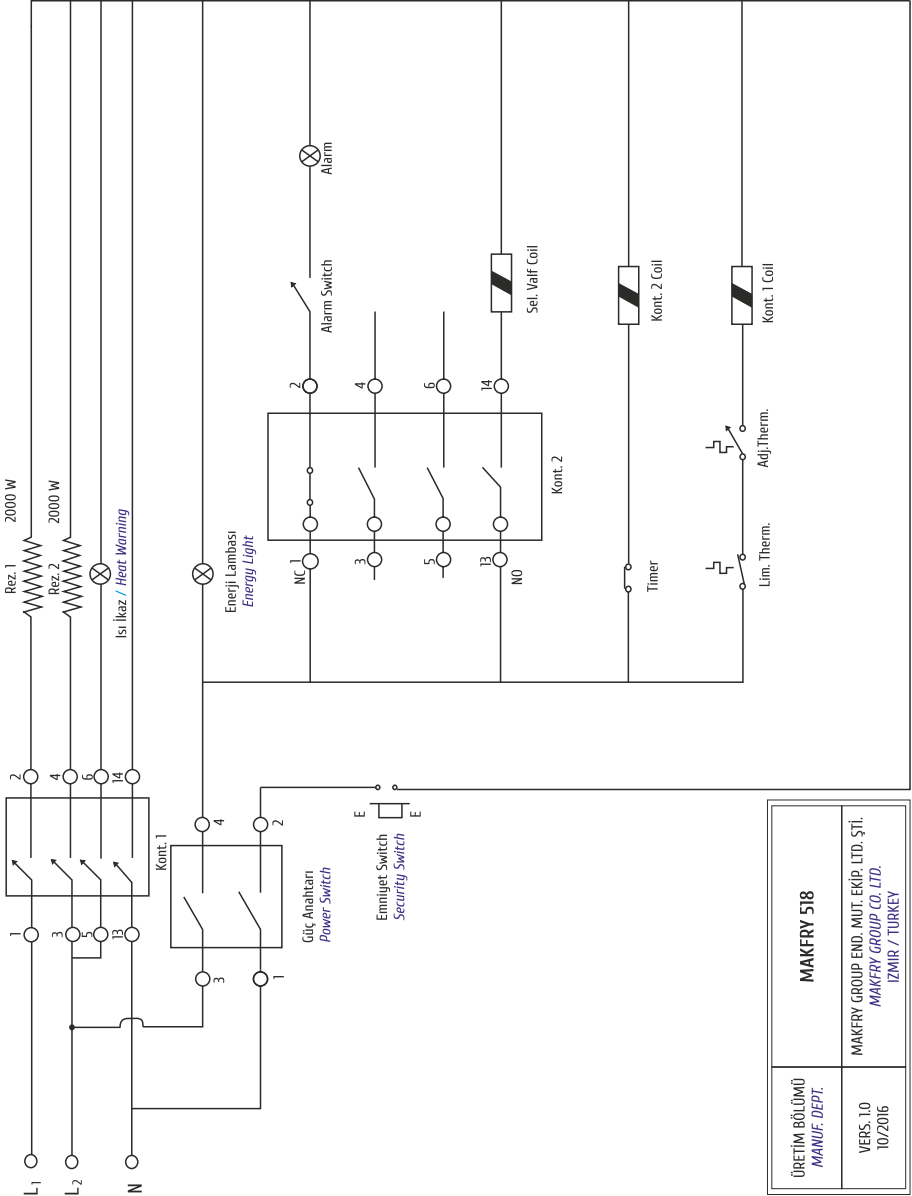
- * Fritözü, bağlı olduğu priz ve elektrik tesisatında gerçek topraklama hattı olması zorunludur.
- * Fritöz çalışırken kapak ve gövde çok sıcak olur. Dikkatle dokunun. İlk defa kullanılacak yeni makineler ilk kullanımda duman ve koku çıkarabilir. Bu ilk kullanımdan kaynaklanan olağan bir durumdur.
- * 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 tablası kullanılmalıdır.**
- * 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 doldurmayınız. Aksi takdirde solenoid valfin tıkanmasına neden olur. Maksimum yağ kapasitesi Makfry 518 fritözler için 8 litre.
- * 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 pişirildiği 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 cihaz için enerji almayınız.
- * Bulaşık telleri gibi parça bırakacak ve paslanmaya neden olabilecek ürünleri kazan içerisinde kullanmayınız.
- * Kullanılacak temizlik malzemeleri ve kimyasalların gıda malzemeleri temizliği için uygun olması gerekmektedir.
- * Sıcak yağın ciddi yanıklara neden olabileceğini unutmayınız, koruyucu eldiven giyiniz ve eğitilmiş bir personelin yağı süzmesini sağlayınız.
- * Fritöz sıcakken yerini değiştirmeye çalışmayınız.
- * Fritöz temizliği için basınçlı su yada buhar makinesi kullanmayın.
- * **Kostik ,yağ çözdücü gibi kimyasal temizlik malzemesi kullanmayınız.**

GENERAL NOTES

- *The socket and the electrical installation that the fryer is connected is must be grounded.*
- *The lid and the body will be very hot when running. Touch Carefully! (A new machine may leave smoke a little at the first time of its use. This is a normal process emerging from the first usage.)*
- * Always switch off at the wall socket before removing the plug. Switch off when the fryer is not being used.*
- * Make sure that the pressure inside the tank is decreased before openin the lid.*
- *In order not to harm the lid and the inside gasket of the lid, the lid holder must be used.*
- * Always ensure that the following do not become blocked and are always clean;*
 - Drain Valve
 - Pipe to pressure gauge. (LHS)
 - Pipe to solenoid valve. (RHS)
 - Solenoid valve
 - Solenoid valve filter
 - Rotary valve in and on the lid.
 - Safety valve on the lid.
- * Use quality oil and do not overfill the fryer. Otherwise the contents will block the safety valve. The maximum oil capacity for Makfry 518 is 8 litres.*
- * Try to serve fresh, if products are held for any length of time they will tend to dry out and lose their taste. Warm keeping units that are technically designed for this purpose hold you products fresh for 2 hours.*
- * Filter or change the oil regularly for the taste and quality of the products.*
- * Remember that too much salt shortens the life of oil so avoid cooking salty food.*
- *If different products will be cooked, divide the products into groups according to their types and change the oil at each group of products. The oil that is used for a different kind of product may affect the other one's taste.*
- *For maximum heater life keep the fryer warm, dry place and away from the moisture.*
- *Do not take energy for any other device from the socket that is used for the fryer.*
- * Do not clean the machine with chemicals contains caustic*



MAKFRY 518 ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI / MAKFRY 518 ELECTRIC DIAGRAM





GARANTİ ŞARTLARI

1. Firmamızın üretimi olan fritözlerin garanti süresi; imalat hatalarına karşı 2 (İKİ) 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 (İKİ) 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 servise ücretine eklenerek tahsilatı peşin yapılır.
7. Cihazın şebeke geriliminden dolayı gücünün üstünde yüklenecek enerji (elektrik) yüklerinden dolayı oluşacak hasarlar (kontaktör, pako şalter, solenoid valf, bobin, eplc digital kontrol paneli vb..) garanti kapsamı dışındadır.
8. Cihazda kullanılan TSE veya CE belgeli parçalar üreten firmanın garantisine altındadır.
9. Cihazda nakliye esnasında meydana gelebilecek hasarlar garanti kapsamı dışındadır. Müşteri isterse nakliye sigortası yaptırabilir.
10. Cihazın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
11. Cihazın asitlik ve rutubetli ortamlarda çalışmasından doğan paslanmalardan dolayı cihazda ve özellikle elektriksel aksamalarda 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(İKİ) 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 / Serial Number :	
Garanti Süresi / Warranty Period :	
Model / Type :	
Garanti Başlangıcı / Start of Warranty :	



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