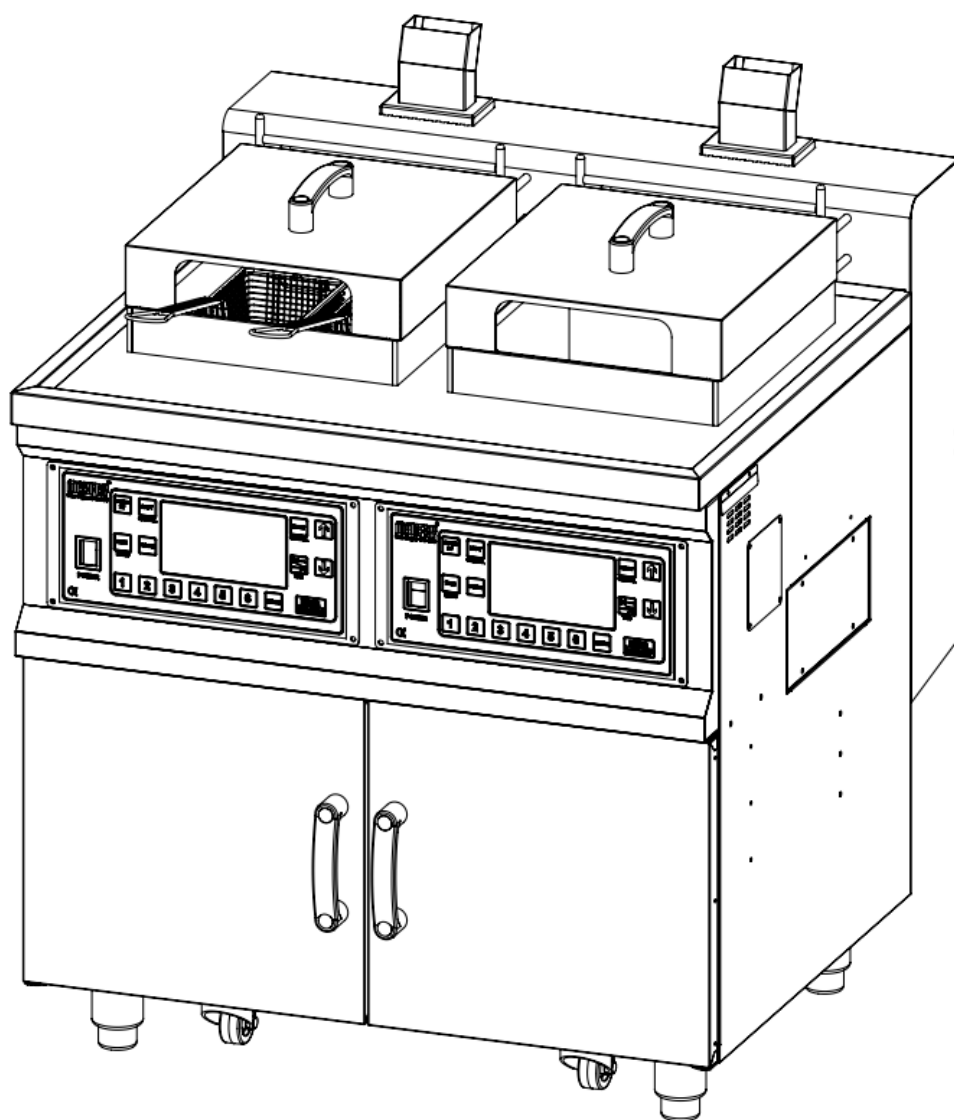


GAS OPEN FRYER FG300 SERIES



GARANTİ

Aşağıdaki koşullara tabi olarak, MAKFRY yalnızca orijinal alıcıya yönelik olarak MAKFRY cihazları ve yedek parçaları için şu sınırlı garantileri sunar:

YENİ EKİPMAN: Orijinal kurulum tarihinden itibaren iki (2) yıl içinde malzeme veya işçilik hatası olduğu kanıtlanan bir cihazın herhangi bir parçası (ampuller ve sigortalar hariç) İzmir – Türkiye de ki fabrika veya yetkili distribütör tarafından ücretsiz olarak onarılacak veya değiştirilecektir. Bu garantiyi geçerli kılmak için cihazın kayıt kartı, kurulumdan sonraki on (10) gün içinde MAKFRY'A gönderilmelidir.

YEDEK PARÇALAR: Orijinal kurulum tarihinden itibaren on beş (15) gün içinde malzeme veya işçilik hatası olduğu kanıtlanan bir cihazın herhangi bir yedek parçası (ampuller ve sigortalar hariç) TÜRKİYE-İZMİR' de ki fabrika veya yetkili distribütör tarafından teslim edilecek yada ücretsiz olarak onarılacak, değiştirilecektir.

Yeni ekipman ve yedek parça garantisi yalnızca kusurlu parçanın onarımı veya değiştirilmesini kapsar ve parçaların sökülmesi ve takılması için işçilik ücretlerini, seyahat masraflarını veya onarım ya da değiştirme işlemleri ile ilgili diğer masrafları içermez.

GENİŞLETİLMİŞ GAZLI AÇIK FRİTÖZ GARANTİSİ: MAKFRY, üretim veya işçilik sorunları nedeniyle arızalanan herhangi bir parçayı üretim tarihinden itibaren beş (5) yıla kadar değiştirecektir. Bu garanti, ürünün kötü kullanım veya kötüye kullanım nedeniyle (örneğin, yağ olmadan ısıtılması , elektrik elektronik kısma su kaçırılması gibi) arızalanması durumunda geçerli değildir.

2-5 YIL: Bu süre zarfında, üretim veya işçilik sorunları nedeniyle arızalanan herhangi bir fritöz ücretsiz olarak değiştirilecektir. Yeni kızartma kazanının montajı için işçilik ücretleri ve nakliye masrafları ile yalıtım, termal sensörler, yüksek limitler, bağlantılar ve donanım gibi değiştirilen diğer parçaların maliyetleri mal sahibinin sorumluluğundadır.

Herhangi bir talep, cihazın satın alındığı MAKFRY' a veya distribütöre sunulmalıdır. MAKFRY' ın yazılı izni olmadan başka biri ya da servis tarafından yapılan onarımlar için herhangi bir ödeme yapılmaz. Nakliye sırasında hasar meydana gelirse, derhal göndericiye bildirilmeli ve bir talep başvurusunda bulunulmalıdır.

YUKARIDAKİ SINIRLI GARANTİ, MAKFRY'A KARŞI HERHANGİ BİR GARANTİ İHLALİ YA DA DİĞER ŞARTLAR İÇİN TEK ÇÖZÜMÜ ORTAYA KOYAR. ALICI, BAŞKA BİR ÇÖZÜMÜN (HERHANGİ BİR TESADÜFİ VEYA SONUÇTA OLUŞAN ZARARLAR DAHİL) SUNULMAYACAĞINI KABUL EDER.

Yukarıda yazılan garanti şartları şu durumlar için geçerli değildir:

- (a)** Makinede değişiklikten, kötü kullanımdan veya elektriksel alana sıvı teması ve suistimalden kaynaklanan hasar / hasarlar ;
- (b)** Ekipmanın seri numarası çıkarılmış veya tahrif edilmesi;
- (c)** Ayrıca ampuller ve sigortalar hariç tutulur.

YUKARIDAKİ SINIRLI GARANTİ, TÜM DİĞER GARANTİLERİN (AÇIK VEYA ZİMNİ) YERİNE GEÇER;
TİCARETE ELVERİŞLİLİK VE BELİRLİ BİR AMACA UYGUNLUK DA DAHİL, TÜM DİĞER GARANTİLER HARIÇ
TUTULUR. MAKFRY, KENDİSİ DIŞINDAKİ HERHANGİ BİR KİŞİNİN BAŞKA BİR YÜKÜMLÜLÜK VEYA
SORUMLULUK ÜSTLENMESİNE İZİN VERMEZ

BU KILAVUZ, GELECEKTE BAŞVURMAK ÜZERE UYGUN BİR YERDE SAKLANMALIDIR.

Bu cihazın bağlantı şeması, alt kapağın iç kısmında bulunmaktadır.

Kullanıcı gaz kokusu alırsa, izlenmesi gereken talimatları belirgin bir yere asın. Bu bilgiler, yerel gaz tedarikçisine danışılarak temin edilmelidir.

Yanma ve havalandırma havasının akışını engellemeyin. Yanma odasına yeterli hava sağlanabilmesi için cihazın etrafında yeterli boşluk bırakılmalıdır.

Model FG300D, sürekli pilot ateşleme sistemiyle donatılmıştır. Ancak, fritöz elektrik olmadan çalıştırılmaz. Elektrik geri geldiğinde fritöz otomatik olarak normal çalışmasına dönecektir.

Cihazın bulunduğu alanı yanıcı maddelerden uzak ve temiz tutun.

Uygun olmayan kurulum, ayar, değişiklik, servis veya bakım; maddi hasara, yaralanmaya veya ölüme yol açabilir. Bu ekipmanı kurmadan veya servis yapmadan önce kurulum, işletim ve bakım talimatlarını dikkatlice okuyun.

BU CİHAZIN VEYA BAŞKA BİR CİHAZIN YAKININDA BENZİN YA DA DİĞER YANICI BUHARLAR VE SIVILAR SAKLAMAYIN VEYA KULLANMAYIN. YANGIN VEYA PATLAMA MEYDANA GELEBİLİR

1- İçindekiler

2-	GAZLI AÇIK FRİTÖZ	7
3-	GÜVENLİK VE KURULUM	8
3-1-	GÜVENLİK UYARILARI	8
3-2	KURULUM.....	9
3-3	Yangından Kaçınma ve Güvenlik Önlemleri	10
3-4	Sıçrayan Sıcak Yağdan Korunma	11
3-5	Doğru Çalışma İçin Düzgün Seviyelendirme	11
3-6	ÖLÇÜLER	12
3-7	Havalandırma Gereksinimleri	14
3-8	Gazlı Fritözlerin Kurulumu için Önemli Notlar	15
3-9	Önemli Uyarılar	15
3-10	Gaz Bağlantısı Kurulum Talimatları	16
3-11	Gaz Bağlantıları İçin Önemli Güvenlik Notları	16
3-12	Fritözün Temizliği ve Servisi İçin Hareket Edilebilirlik	16
4-	CİHAZ KULLANIMI.....	18
4-1	CİHAZ GENEL BAKIŞ	18
4-2	COOK EKRANI.....	19
4-3	COOK MODE	20
4-4	MENU	25
4-5	SICAKLIK VE ZAMAN AYARLARI	26
4-6	FİLTRELEME / POMPA	29
4-7	FİLTRE KAĞIDI TAKMA / DEĞİŞTİRME.....	29
4-8	KİRLİ YAĞI FİLTRE KAZANINA İNDİRME.....	30
4-9	YAĞI FİLTRELEYEREK KIZARTMA KAZANINA AKTARMA (Filtreleme).....	31
4.9.1	Pompanın Hazırlanması	31
4.9.2	Filtreleme İşlemi.....	31
4.9.3	İşlem Sonu.....	32
5-	EVENTS VE TÜM HATA KODLARI LİSTESİ	32
5-1	EVENTS	32
5-2	HATA KODLARI LİSTESİ	33
5-3	Lockout Durum Kodları.....	34
5-4	Engelleme Durum Kodları:.....	35
5-5	HABERLEŞME HATASI	36
5-6	Flash Kodlarıyla Hata Gösterimi.....	36

5-7 Flash Kodu Sırası ve Süreleri:	36
5-8 Flash Kodları ve Anlamları:	37
5-9 Ateşleme Sırası.....	37
6- GEÇMİŞ BİLGİLERİ (History Information)	38
6-1 Kayıt Altına Alınan Bilgiler:	38
6-2 Bilgilere Erişim:	38
7- ELEKTRİK BAĞLANTISI VE ÖZELLİKLERİ	39
7-1 Yüksek Voltaj Bağlantıları (High Voltage Connections)	39
7-2 İletişim Bağlantısı (Communication Connector)	40
7-3 Düşük Voltaj Bağlantıları (Low Voltage Connections)	40
7-4 Spesifikasyonlar (Specification)	41
7-5 Elektriksel Değerler (Electrical Rating)	42
7-6 Ateşleme Değerleri (Ignition)	42
7-7 Zamanlamalar (Timings)	43
7-8 Alev Algılama Değerleri (Flame Sensing)	43
7-9 Ürün Ömrü (Product Life)	43
8- Elektrik Diagram.....	44
9- TEMİZLİK VE BAKIM.....	45
9-1 KIZARTMA KAZANININ GÜNLÜK TEMİZLİĞİ	45
10-YEDEK PARÇA LİSTESİ (GENEL).....	46

2- GAZLI AÇIK FRİTÖZ

MAKFRY Gazlı Açık Fritöz, temel bir gıda işleme ekipmanıdır. Bu cihaz, kurumsal ve ticari gıda hizmetlerinde geniş bir kullanım alanı bulmuştur.

Verimli Pişirmenin Temelleri: Isı ve Zaman

Isı ve zamanın doğru bir kombinasyonu, otomatik olarak kontrol edilerek lezzetli ve çekici bir ürün elde edilmesini sağlar.

Isı: Gazlı fritözde hassas ısı kontrolü, mükemmel sonuçlar için en önemli faktörlerden biridir. Önerilen normal kızartma sıcaklığı 180°C'dir. Doğru sıcaklıkta çalışmak, yağın kullanım ömrünü uzatır ve enerji tasarrufu sağlar. Paslanmaz çelik kızartma kazanı, ısıyı verimli bir şekilde koruyarak istikrarlı bir pişirme performansı sunar.

Zaman: Verimli bir pişirme süreci için zaman kontrolü önemli bir etkidir. Bu cihaz, güçlü ısıtma sistemi sayesinde yiyecekleri hızlı bir şekilde pişirerek servise hazır hale getirir ve operatöre zaman tasarrufu sağlar.

3- GÜVENLİK VE KURULUM

3-1- GÜVENLİK UYARILARI

MAKFRY Gazlı Açık Fritöz, bir dizi güvenlik özelliği ile donatılmıştır. Ancak güvenli bir kullanım sağlamak için cihazın doğru şekilde kurulumu, çalıştırılması ve bakım prosedürlerinin tam olarak anlaşılması gereklidir. Bu kılavuzdaki talimatlar, doğru prosedürleri öğrenmenize yardımcı olmak için hazırlanmıştır.

Özellikle önemli ya da güvenlikle ilgili bilgiler verildiğinde, şu ifadeler kullanılmıştır: **TEHLİKE (DANGER)**, **UYARI (WARNING)**, **DİKKAT (CAUTION)** ve **BİLDİRİM (NOTICE)**. Bu terimlerin kullanımı aşağıda açıklanmıştır:

	GÜVENLİK UYARI SEMBOLÜ, kişisel yaralanma türünde bir tehlikeyi belirtmek için TEHLİKE, UYARI veya DİKKAT ile birlikte kullanılır.
	BİLDİRİM (NOTICE), özellikle önemli bilgileri vurgulamak için kullanılır.
	DİKKAT (CAUTION), güvenlik uyarı sembolü olmadan kullanıldığında, potansiyel olarak tehlikeli bir durumu ifade eder ve önlem alınmazsa maddi hasar oluşabilir.
	DİKKAT (CAUTION), güvenlik uyarı sembolü ile birlikte kullanıldığında, potansiyel olarak tehlikeli bir durumu ifade eder ve önlem alınmazsa hafif veya orta düzeyde yaralanmalara neden olabilir.
	UYARI (WARNING), potansiyel olarak tehlikeli bir durumu belirtir ve önlem alınmazsa ölüm veya ciddi yaralanmalar meydana gelebilir.
	TEHLİKE (DANGER), kaçınılmadığı takdirde ölüm veya ciddi yaralanmalarla sonuçlanacak yakın bir tehlikeli durumu ifade eder.

Bu ifadeler, cihazın güvenli kullanımını sağlamak ve potansiyel riskleri önlemek için talimatları dikkatle takip etmenizi hatırlatır.

3-2 KURULUM

Fritöz, ahşap bir tabana cıvatalı olarak ve naylon koruyucu ile kaplanmış şekilde sevk edilir. Hem gazlı hem de elektrikli modeller tamamen monte edilmiş olarak gönderilir.



Fritöze matkap veya vida gibi nesnelerle delik açmayın, aksi takdirde elektrik çarpması veya bileşen hasarı meydana gelebilir.



Ahşap kasa açıldıktan sonra üst kısmındaki bandı kesin.

Sevkiyat sırasında oluşan herhangi bir hasar, teslimat görevlisinin yanında not edilmeli ve görevliden ayrılmadan önce imza alınmalıdır.



Naylonu fritözün üzerinden kaldırın.

Fritözün kapağını açın ve sepeti ile tüm aksesuarları çıkarın.

Fritözün alt kazanını çıkartın ve tüm aksesuarları çıkarın.

Fritöz taşınırken dikkatli olun, yaralanmaları önlemek için özen gösterin.

Fritöz yaklaşık **300 lbs (136 kg)** ağırlığındadır.



Fritözün doğru konumlandırılması, operasyon hızı ve kullanım kolaylığı açısından çok önemlidir. Yiyeceklerin kolayca yüklenip boşaltılabileceği, aynı zamanda yemek siparişlerinin hazırlanmasını engellemeyecek bir yer seçin. Çoğu operatör, çiğ üründen son aşamaya kadar kızartma işlemini yapmayı ve ürünü bir ısıtıcıda bekletmeyi, hızlı ve sürekli bir servis sağlamak için etkili bulmaktadır.



Fritözün yanına, en az bir tarafına iniş veya boşaltma masaları yerleştirilmelidir. Maksimum verimlilik, düz bir hat üzerinde çalışıldığında elde edilir; yani, çiğ ürün bir taraftan girerken, hazır ürün diğer taraftan çıkar. Sipariş teslim işlemi, hafif bir verim kaybıyla başka bir alana taşınabilir.

Fritöze düzgün bir şekilde teknik müdahale edebilmek için, tüm taraflarında 60cm boşluk bırakılmalıdır. Teknik Servis için erişim, yan panellerden birinin çıkarılmasıyla sağlanabilir. Ayrıca, gazlı ünitelerde yanma odasına uygun hava akışı sağlamak için cihazın tabanının etrafında en az 15 cm boşluk gereklidir.



3-3 Yangından Kaçınma ve Güvenlik Önlemleri

Gazlı açık fritöz, yanıcı ve yanmaz malzemelerden minimum 20 cm yan ve arka boşluk bırakılarak monte edilmelidir.

Yangın veya malzeme hasarını önlemek için fritözün altındaki alan, malzeme depolama alanı olarak kullanılmamalıdır.

3-4 Sıçrayan Sıcak Yağdan Korunma

Sıcak yağın sıçrayarak ciddi yanıklara neden olmasını önlemek için fritöz, devrilmeyi veya hareket etmeyi önleyecek şekilde konumlandırılmalı ve kurulmalıdır. Stabilizasyon için sabitleme bağları kullanılabilir.

3-5 Doğru Çalışma İçin Düzgün Seviyelendirme

Fritöz, kızartma kazanı etrafındaki düz alanları bir su terazisi kullanarak yanlardan yana ve önden arkaya doğru düzgün bir şekilde seviyelendirilmelidir.



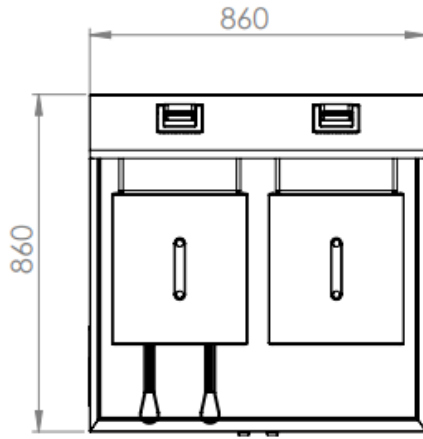
Bu seviyelendirme talimatlarına uyulmaması, yağın kızartma kazanından taşmasına ve ciddi yanıklara, kişisel yaralanmalara, yangına veya maddi hasara neden olabilir.

Fritöz, baca gazlarının ve kızartma kokularının verimli bir şekilde uzaklaştırılmasını sağlamak için uygun bir egzoz davlumbazı veya havalandırma sistemine bağlantı yapılacak şekilde yerleştirilmelidir.

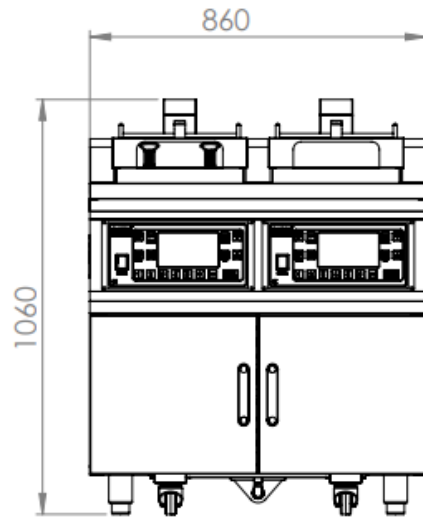
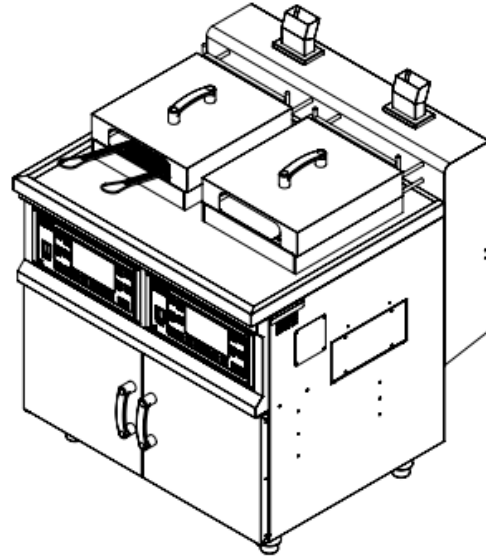
Egzoz davlumbazı tasarlanırken, fritözün çalışmasını engelleyecek unsurların önlenmesine yönelik özel önlemler alınmalıdır. Uygun bir sistem tasarımı için yerel bir havalandırma veya ısıtma şirketiyle iletişime geçmeniz önerilir.

3-6 ÖLÇÜLER

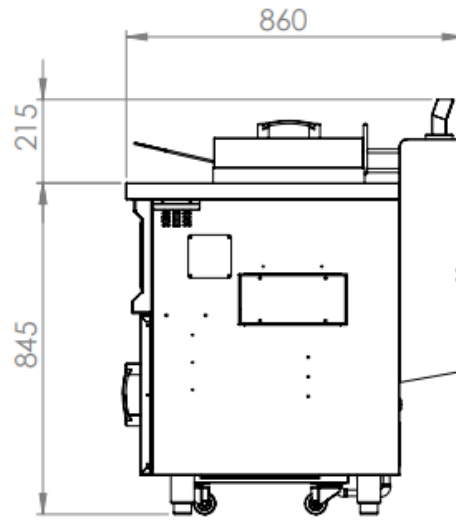
3-6.1 FG300D Dış Ölçüler



TOP VIEW

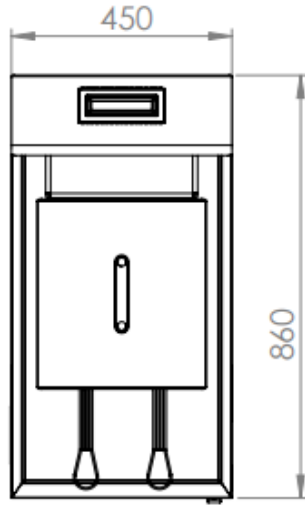


FRONT VIEW

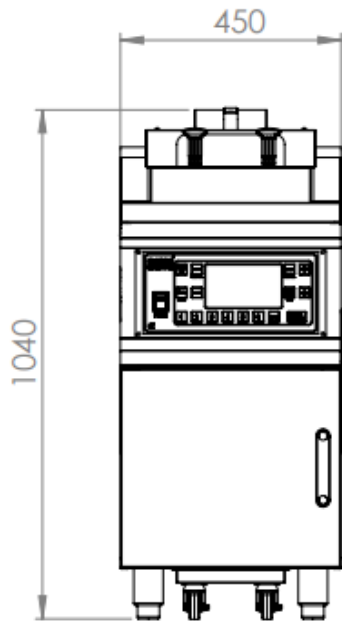
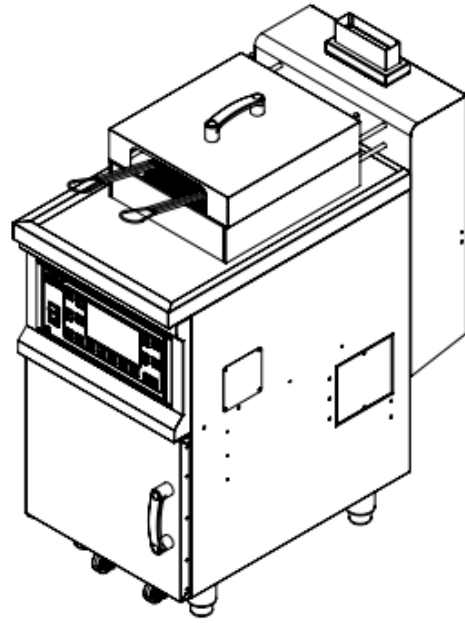


SIDE VIEW

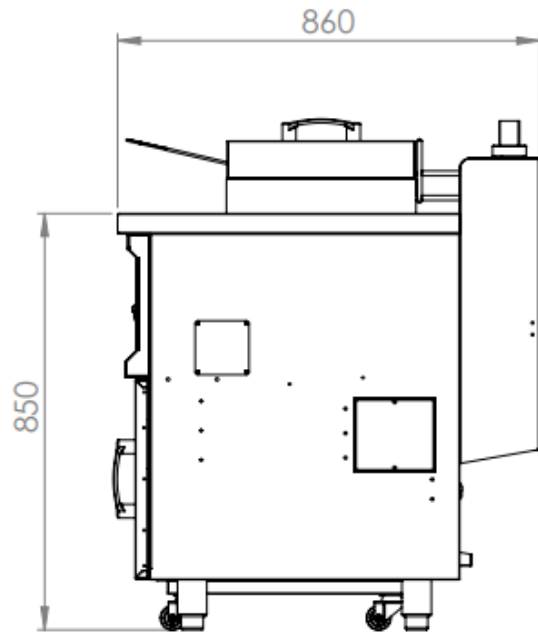
3-6.2 FG300S Dış Ölçüler



TOP VIEW



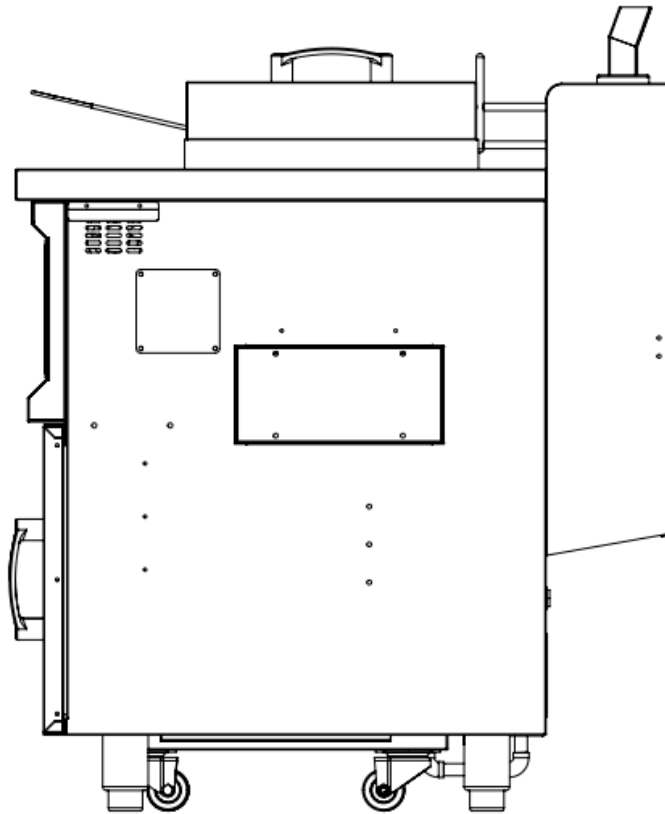
FRONT VIEW



SIDE VIEW

3-7 Havalandırma Gereksinimleri

Havalandırma sistemi bulunduğunuz ülkenin yönetmeliğine ve ulusal kodlara uygun olmalıdır. Bu konuda yerel itfaiye departmanı veya bina yetkililerine danışın.



Bu fritözün montaj edildiği yerin iyi havalandırılan bir mekan olması ve kesinlikle üstüne davlumbaz takılarak kullanılması şarttır.

Fritözün üzerine takılacak davlumbaz fritöz tamamen altına alacak şekilde büyük olmalıdır. Davlumbaz boruları maksimum 3 metreye kadar fansız kullanılabilir. Davlumbaz boru mesafesi 3 metreden fazla ise ehliyetli kişilerce uygun şekilde sisteme fan taktırılmalıdır.

3-8 Gazlı Fritözlerin Kurulumu için Önemli Notlar

Gazlı fritöz kurulurken, gaz baca egzoz borusuna uzatma bağlantısı yapılmamalıdır.

Bu tür bir işlem, brülörün düzgün çalışmasını engelleyebilir, arızalara ve olası ters çekişe yol açabilir.

Bu talimatlara uyulması, fritözün güvenli ve verimli bir şekilde çalışmasını sağlamak için kritik öneme sahiptir.



Gazlı fritöz, fabrika çıkışında doğal gaz veya propan gazı için uygun olacak şekilde ayarlanmıştır. Doğru gaz besleme gereksinimlerini belirlemek için, makinenin sağ yan panelindeki makine kimlik bilgilerini kontrol edin.

Doğal gaz için optimum besleme basıncı: 21mbar

Propan gazı için optimum besleme basıncı: 30mbar

3-9 Önemli Uyarılar

Makine kimlik kartında belirtilenden farklı bir gaz kullanmaya çalışmayın.



Gerekirse, dönüşüm kitleri distribütörünüz tarafından kurulabilir.

Yanlış gaz beslemesi, patlama veya yangına yol açarak ciddi yaralanmalara ve/veya maddi hasara neden olabilir.

Bu talimatlara kesinlikle uyulması, güvenli bir çalışma ortamı sağlamak için zorunludur.

3-10 Gaz Bağlantısı Kurulum Talimatları

Aşağıda, fritözü ana gaz hattı beslemesine bağlamak için önerilen bağlantı talimatlarını bulabilirsiniz.

Ciddi kişisel yaralanmaları önlemek için:

3-11 Gaz Bağlantıları İçin Önemli Güvenlik Notları

Fritöz ve manuel kapatma vanası, gaz hattı sistemindeki herhangi bir basınç testi sırasında 1/2 psig (3.45 kPa) (34.47 mbar)'ı aşan test basınçlarında gaz besleme hattından ayrılmalıdır.

Gaz besleme hattı sistemindeki test basıncı 1/2 psig (3.45 kPa) (34.47 mbar) veya daha düşük olduğunda, fritöz, gaz besleme hattı sisteminden manuel kapatma vanası kapalı tutularak izole edilmelidir.

Gaz bağlantıları için standart 1/2 inç, siyah çelik boru ve şekillendirilebilir bağlantı parçaları kullanılmalıdır.

Dökme demir bağlantı parçaları kullanılmamalıdır.

1/2 inçlik boru boyutu tavsiye edilse de, borulama yeterli boyutta olmalı ve gazın, ölçülen maksimum talebi karşılayacak kadar beslenmesini sağlamak için uygun şekilde kurulmalıdır. Borulama sistemindeki basınç kaybı 0.3 inç su sütununu (0.747 mbar) geçmemelidir.

3-12 Fritözün Temizliği ve Servisi İçin Hareket Edilebilirlik

Fritözün temizliği ve servisi için taşınabilirliği sağlamak adına aşağıdaki seçeneklerden biri yapılmalıdır:



Manuel gaz kapatma vanası ve bir ayırma bağlantısı ünitesi, veya ağır sanayi tipi bağlantı elemanları kurmak ve Hareketli Gaz Cihazları için Bağlantı Elemanları Standardı olan ANSI Z21.6 veya CAN/CSA 6.16 ile uyumlu, hızlı ayırma bağlantısı içeren bağlantı elemanları kullanmak.

Kablo sabitlemesi, fritözün duvardan ne kadar uzağa çekilebileceğini sınırlar. Fritözü temizlemek ve onarım , bakım yapmak için, kablo prizden çıkarılmalı ve esnek gaz hattı bağlantısı kesilmelidir.

Gaz hattı ve kablo sabitlemesi, temizlik ve bakım tamamlandıktan sonra yeniden bağlanmalıdır.

3-13 Elektrik Bağlantısı

Cihaz, üretim aşamasında 220-240 V / 50-60 Hz elektrik şebekesi için ayarlanmıştır. Elektrik beslemesinin cihazın etiketinde belirtilen değerlere uygun olması gerekir. Bu bilgileri cihazın sağ yan panelinde yer alan kimlik etiketinden kontrol edebilirsiniz.



Elektrik bağlantısı için gereksinimler:

- Nominal gerilim: 220–240 V AC
- Frekans: 50–60 Hz
- Toprak hattı bağlantısı zorunludur.

Ayrıca fritözün 50-60 Hz aralığında çalışması cihazın dünyada istenilen her noktada kullanılmasını sağlar.

Bu talimatlara uyulması, cihazın güvenli, verimli ve uzun ömürlü çalışması için kritik öneme sahiptir.

Elektrik bağlantısı önce voltaj ve frekansın Tablo da belirtilen özelliklerde olduğunu kontrol edin. Ürün toprak hattı olan bir prize takılmalıdır.

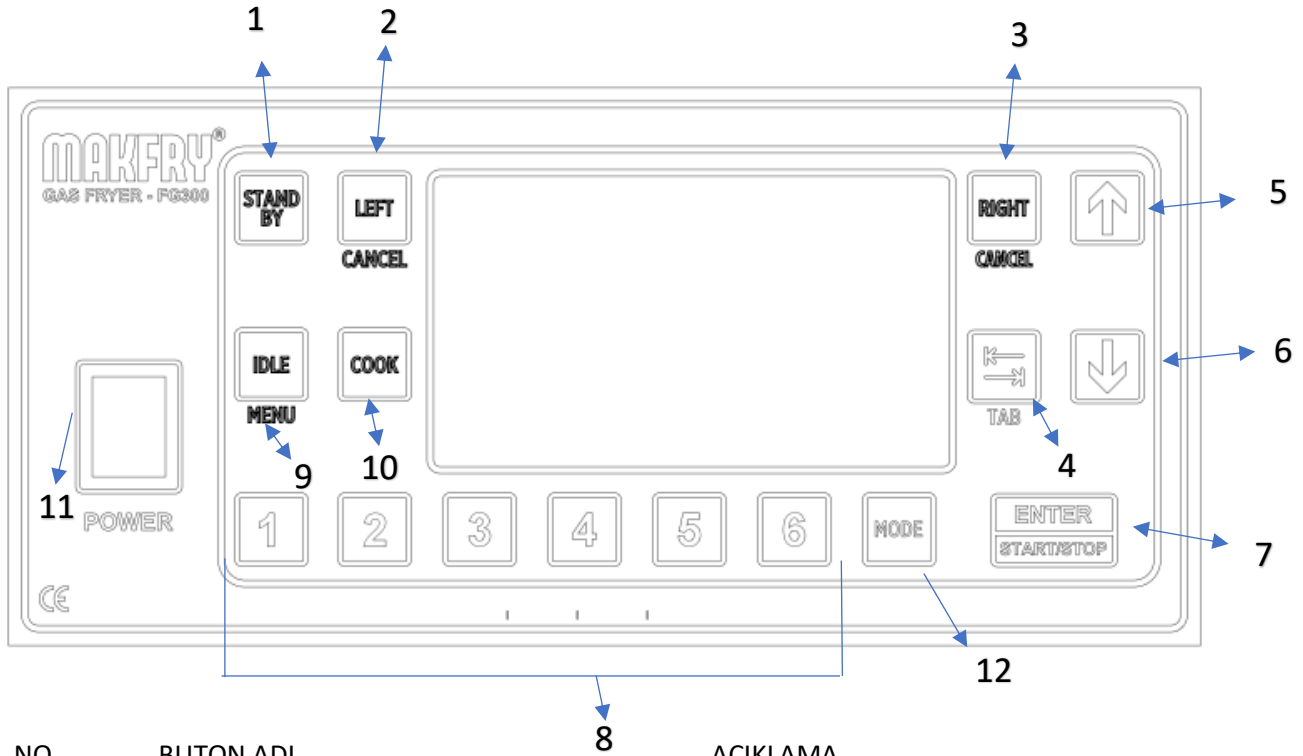
UYARI

TOPRAK BAĞLANTISI YAPILMADAN ÜRÜN KESİNLİKLE KULLANILAMAZ!



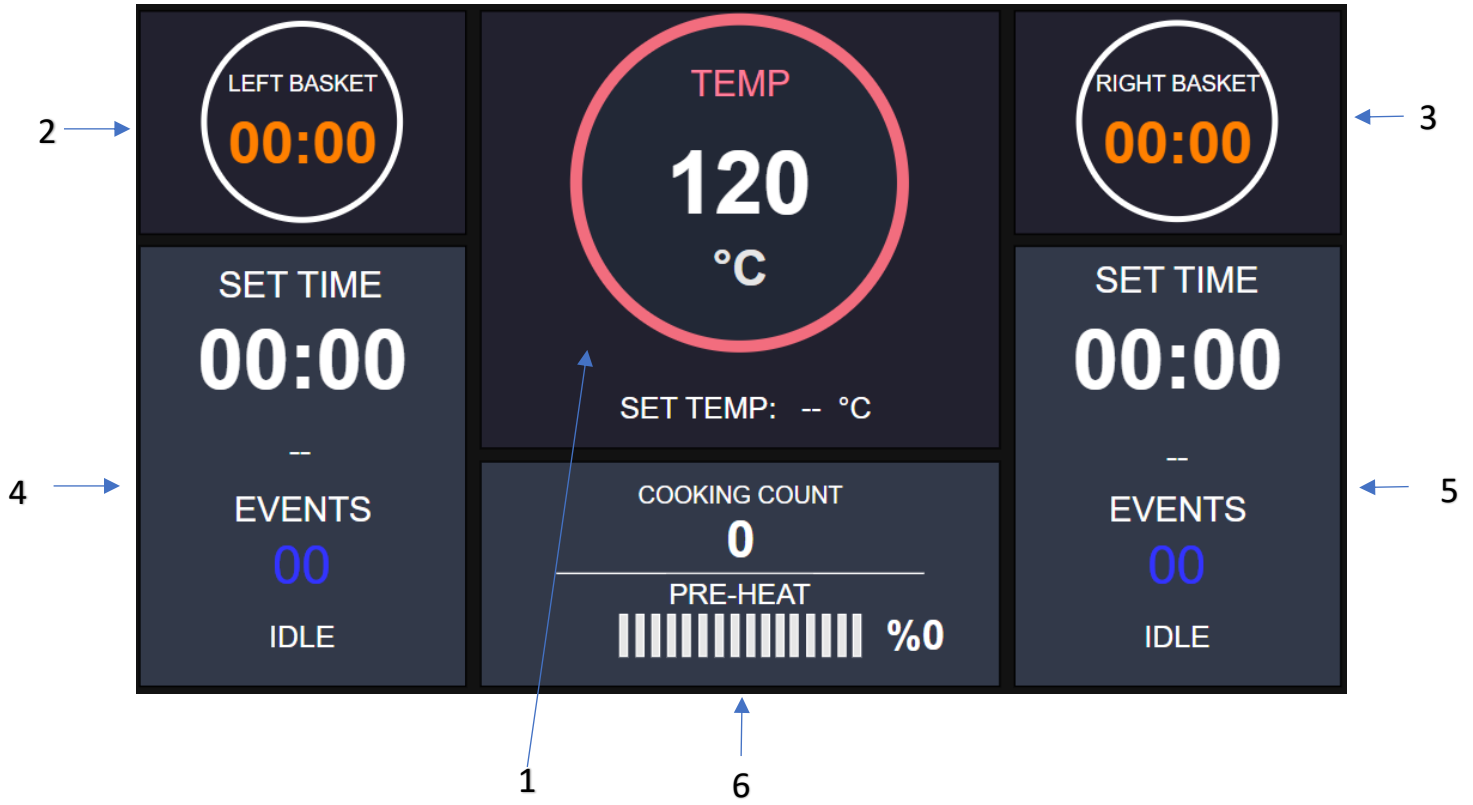
4- CİHAZ KULLANIMI

4-1 CİHAZ GENEL BAKIŞ



NO	BUTON ADI	AÇIKLAMA
1	STANDBY	Basıldığında IDLE (BOŞTA) modunda açılan cihaz STANDBY (BEKLEME) moduna geçer. SETTINGS (AYARLAR) bölümünde basılırsa STANDBY derecesi ayarlanabilir.
2	LEFT (CANCEL)	Ana ekrandayken sol sepet için program seçme listesini açar. Pişirme bittikten sonra gelen kırmızı ekranı normale döndürmek için kullanılır.
3	RIGHT (CANCEL)	Ana ekrandayken sağ sepet için program seçme listesini açar. Pişirme bittikten sonra gelen kırmızı ekranı normale döndürmek için kullanılır.
4	TAB	Ayar ekranlarında, değiştirilebilir alanlar arasında geçiş yapmak için kullanılır.
5	YUKARI	Değeri arttırır.
6	AŞAĞI	Değeri azaltır.
7	ENTER / START-STOP	Çok fonksiyonlu bir düğmedir: ENTER olarak menülerde yapılan seçimleri onaylar. START/STOP olarak ise seçili olan bir programı başlatır veya devam eden bir işlemi durdurur.
8	PROGRAM	Program butonlarına basıldığında COOK modunda iken program seçer. SETTINGS menüsünde ayarlanacak programlar arasında geçiş yapar.
9	IDLE (MENU)	Bu butona basıldığında Makine IDLE moduna geçer IDLE modunda iken basıldığında MENU sayfasına geçer.
10	COOK	Seçili pişirme programını başlatmak veya pişirme moduna geçmek için kullanılır.
11	POWER	Kontrol paneli enerjisini Açar / Keser.
12	MODE	COOK MODE ve PUMP MODE arasında geçiş yapar.

4-2 COOK EKRANI



NO	BÖLÜM ADI	AÇIKLAMA
1	TEMPERATURE	Kızartma kazanındaki yağın o anki gerçek sıcaklığını (°C) gösterir. Bu sıcaklık, tüm kazan için ortaktır.
2	LEFT BASKET	Sol sepetin pişirme zamanlayıcısını gösterir. Pişirme başladığında bu sayaç geri saymaya başlar.
3	RIGHT BASKET	Sağ sepetin pişirme zamanlayıcısını gösterir. Sol sepetten bağımsız olarak çalışır ve kendi geri sayımını yapar.
4	SET TIME / EVENTS (Sol)	Sol sepetin detaylı durumunu gösterir: SET TIME: Sol sepet için programlanmış toplam pişirme süresini gösterir. EVENTS: Olay kodunu gösterir. IDLE: Sepetin mevcut durumunu belirtir.
5	SET TIME / EVENTS (Sağ)	Sağ sepetin detaylı durumunu gösterir. Sol taraftaki 4 numaralı bölüm ile aynı işlevlere sahiptir ancak sağ sepete özeldir.
6	SET TEMP / COOKING COUNT / PRE-HEAT	Makinenin genel ayar ve durumunu gösterir: SET TEMP: Ayarlanmış olan hedef pişirme sıcaklığını gösterir. COOKING COUNT: Toplam pişirme döngüsü sayısını gösterir. PRE-HEAT / % Bar: Cihazın ısıtma aktivitesini ve gücünü gösterir.

4-3 COOK MODE

1. POWER butonuna basarak cihaza elektrik veriniz.



Cihaz IDLE modunda açılır.

EVENTS numarası 00. HEATER POWER %0

"1" gösterir brülör kapalıdır ısıtma yapılmaz. (BOŞTA MODU).



2- **STANDBY** düğmesine basarak makineyi **STANDBY** moduna alın. Bu mod bekleme modu olurken aynı zamanda ön ısıtma modu olarak da kullanılabilir. Varsayılan olarak **STANDBY** 120 °C olarak gelir. "S1" (Derece **SETTINGS** bölümünden değiştirilebilir.) Bu işlemten sonra gaz valfi açılır ve iyonizer devreye girerek brülör ateşlenir.



Bu bölümden sonra yağ ısınacaktır. Deneyimsiz ve tam eğitim almamış personel tarafından kullanılmamalıdır.



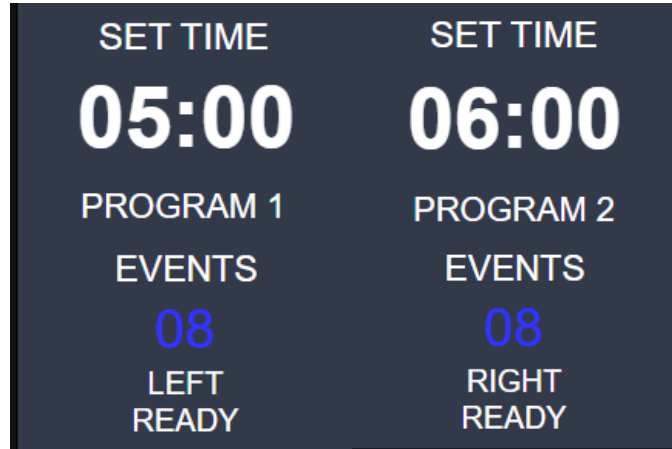
Cihaz STANDBY modunda.
gelir. "S2"

EVENTS numarası 01. HEATER POWER yüzdesi tepkisel hale

Cihazda **COOKING** moda geçmek COOK butonuna basın.



Yağ sıcaklığı düşük olduğundan SET TEMPERATURE değerine gelene kadar makine ısınacaktır. **EVENTS** hanesi **07 WAIT** tir.



Sıcaklık SET TEMPERATURE derecesine ulaşınca EVENTS hanesi 08 LEFT READY & RIGHT READY olur. Makine ürün atmaya hazır hale gelmiştir.

Hangi sepette pişirme yapacaksınız, o sepete ait olan LEFT veya RIGHT tuşuna basın.

Tuşa bastığınızda, ekranın o tarafında önceden kaydedilmiş 6 pişirme programının (P1-P6) listesi belirecektir.



Program Tuşlarını (1-6) kullanarak pişirmek istediğiniz programı seçin.



Program SET değerleri aşağıda listelenmiştir. SETTINGS bölümünden değiştirilebilir.

BUTON NO	PROGRAM ADI	SET DEĞERLERİ
1	P1	5 DK – 160 °C
2	P2	6 DK – 160 °C
3	P3	7 DK – 160 °C
4	P4	8 DK – 160 °C
5	P5	9 DK – 160 °C
6	P6	12 DK – 160 °C

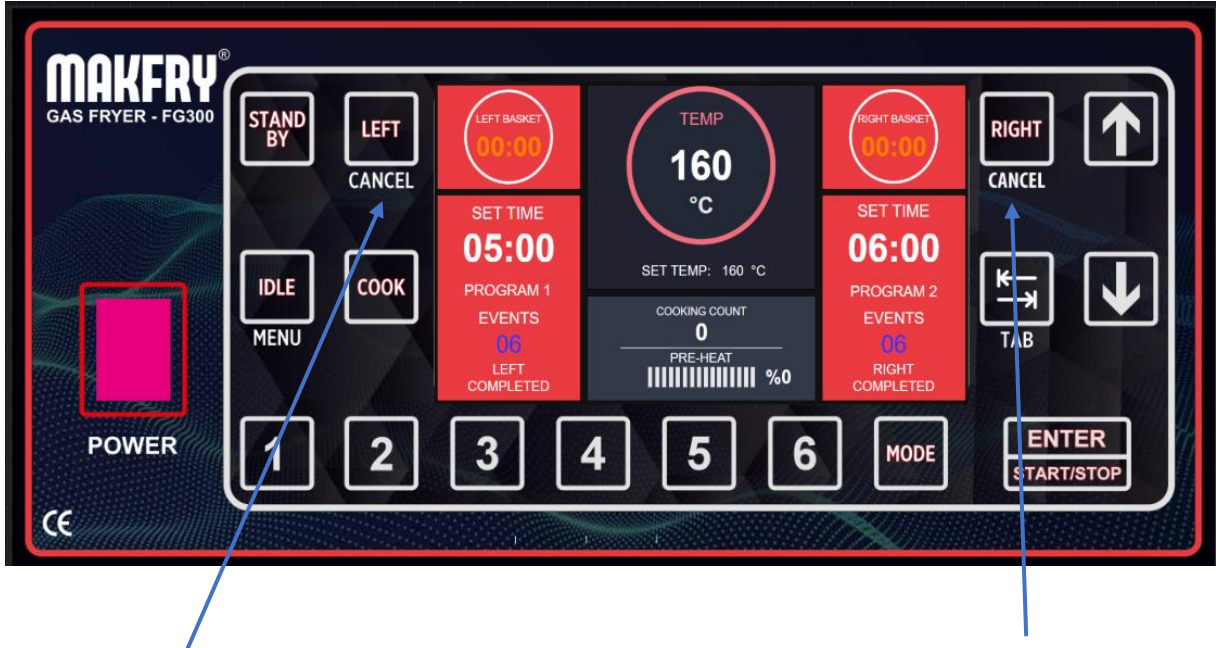
	Ürünleri sepete dizin.
	Sepeti kazana koyun. Left / Right tuşuna basıp program seçin.
	Alarm çalınca Pişmiş ürünleri kazandan çıkarın. Alarmı susturmak için Cancel tuşlarına basın.

Aşağıda kontrol paneli olayları gösterilmektedir.

İlgili sepetin zamanlayıcısı (LEFT BASKET veya RIGHT BASKET) geri saymaya başlayacaktır. **EVENTS** hanesi **04 COOKING**.

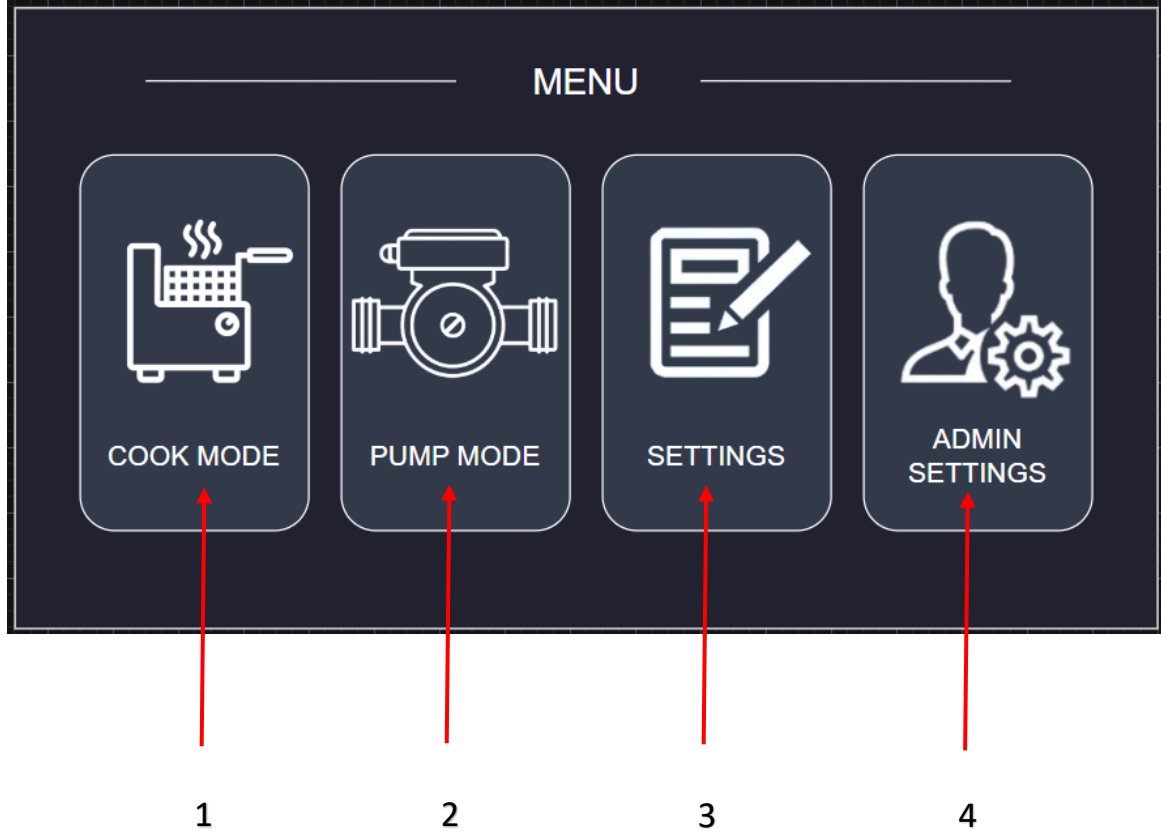


Pişırmenin bittiği sepetin ekran bölümleri kırmızı renge döner. **EVENTS 06 LEFT COMPLETED & RIGHT COMPLETED**.



Kırmızı ekranı normale döndürmek için, pişırmenin bittiği sepete ait olan **RIGHT (CANCEL)** veya **LEFT (CANCEL)** tuşuna bir kez basın.

4-4 MENU



Bu ekran cihaz IDLE modunda iken **MENU** tuşuna basıldığında gelir.

Tab butonu ile gezin. ENTER tuşu ile seçim yapın.

NO	Mod	AÇIKLAMA
1	COOK MODE	COOK MODE'a geçmek için seçin.
2	PUMP MODE	PUMP MODE'a geçmek için seçin.
3	SETTINGS	Bu mod da program sıcaklık ve pişirme süresi ayarları yapılır.
4	ADMIN SETTINGS	Bu mod a yetkili şifresi ile girilir. Normal kullanıcı giremez.

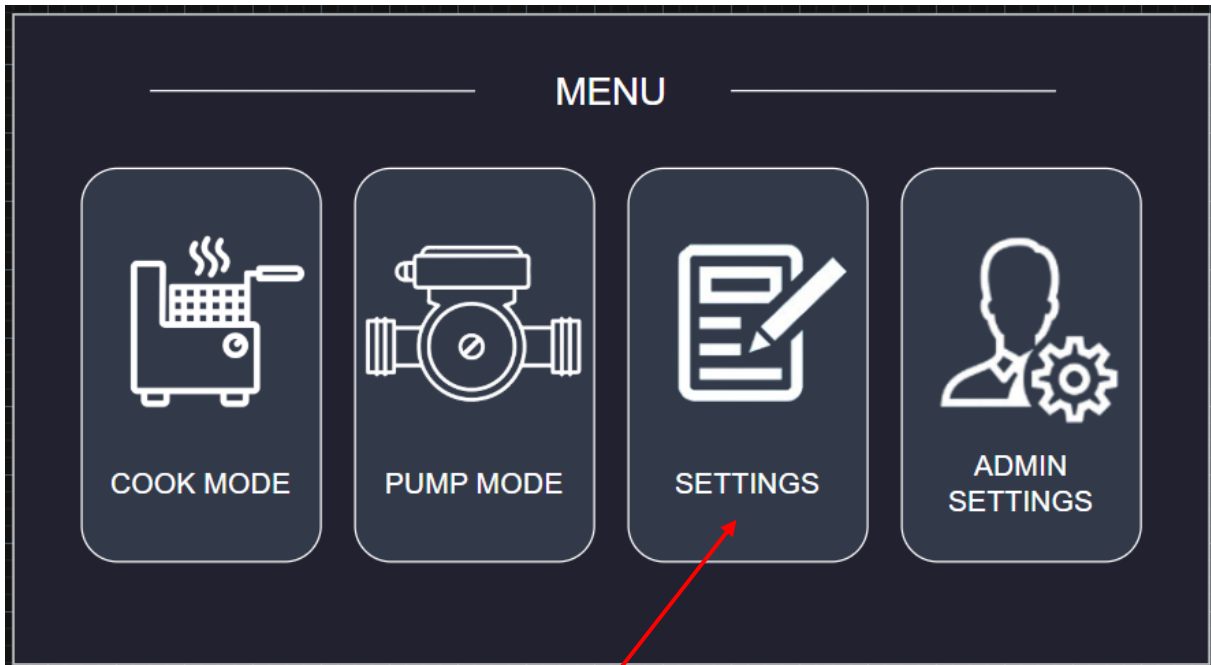
4-5 SICAKLIK VE ZAMAN AYARLARI



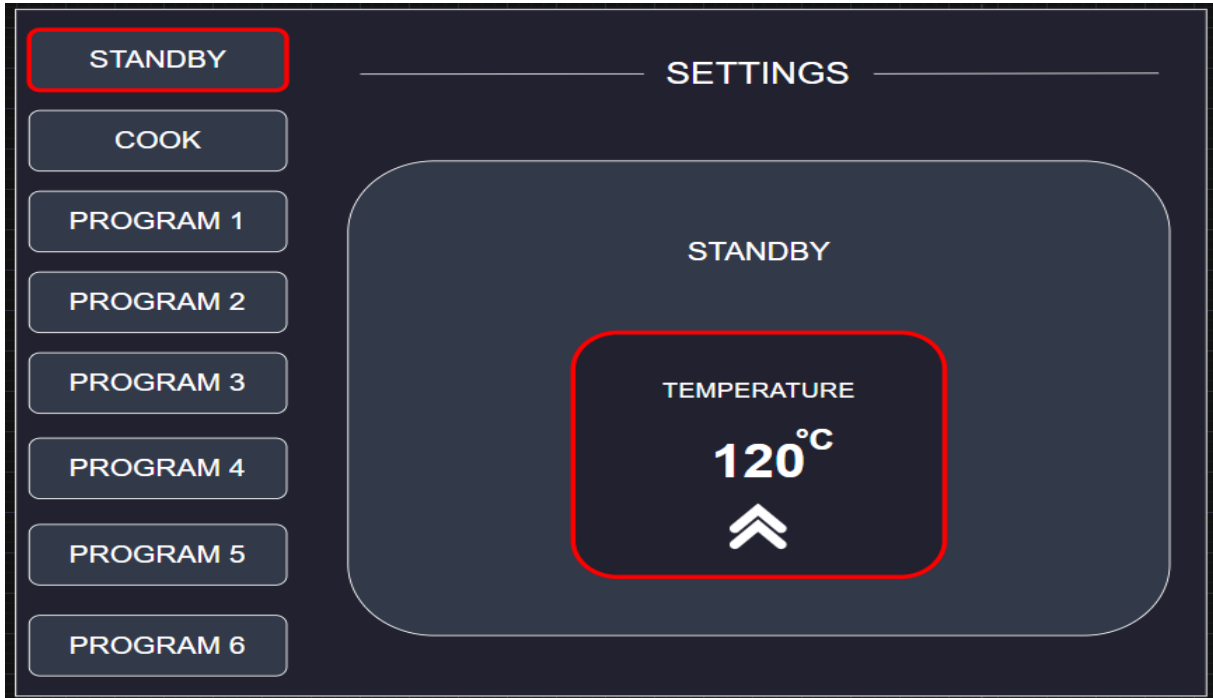
Makineyi **IDLE** **MENU** butonuna basarak **IDLE** moduna alın.



IDLE (MENU) **MENU** tuşuna basın.



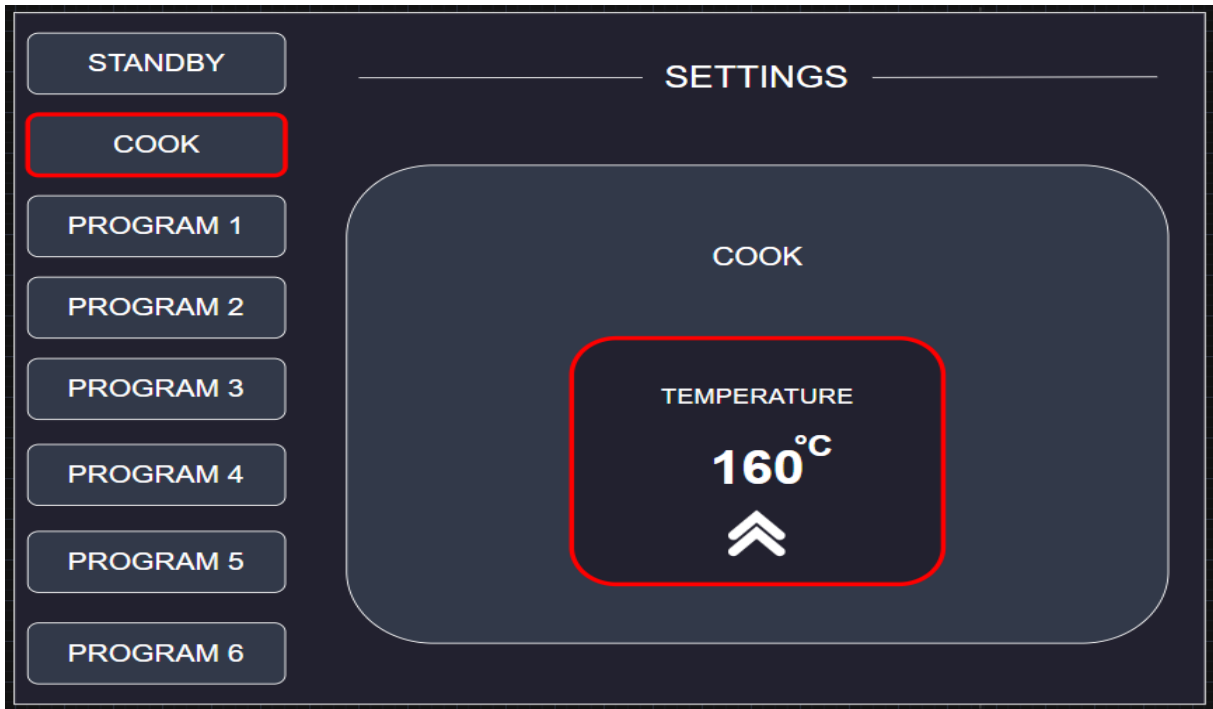
Gelen ekrandan **TAB** **TAB** butonu ile **SETTINGS** bölümünü seçip **ENTER** a basın.



Sol taraftaki menüden STANDBY tuşu ile STANDBY'ı seçin.

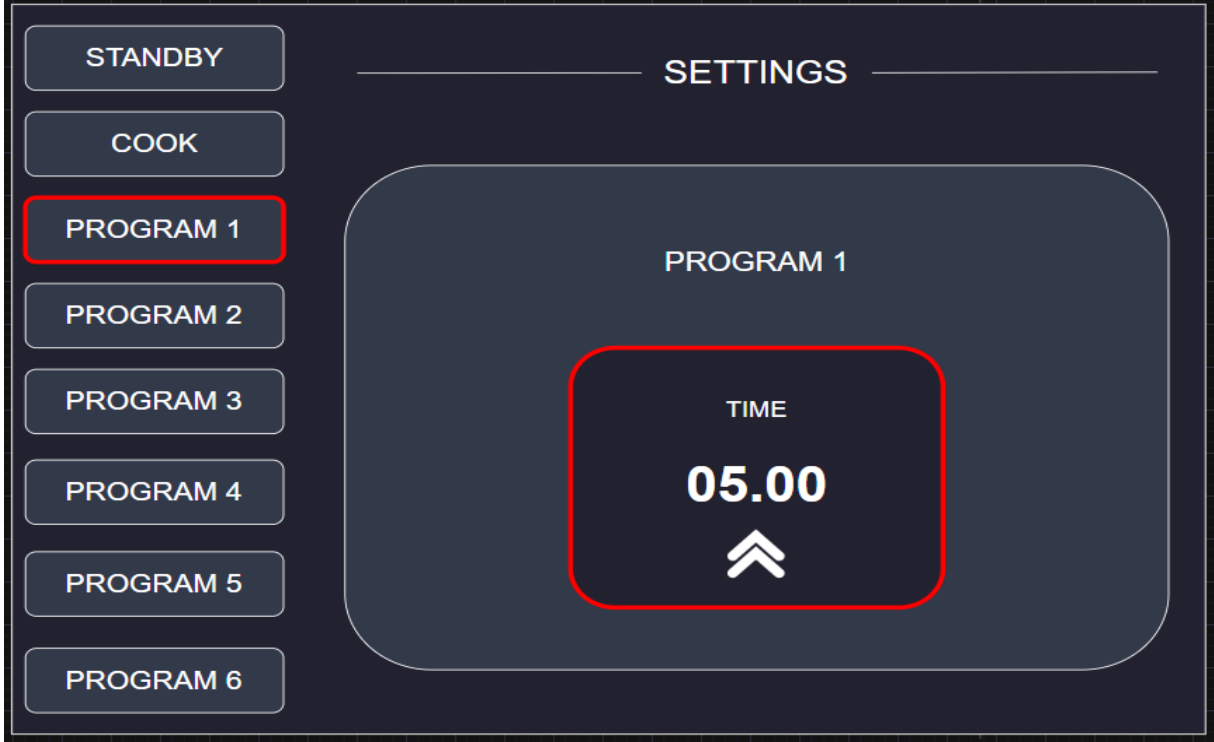
Ekranın sağında beliren TEMPERATURE (SICAKLIK) kutucuğundaki değeri, YUKARI/AŞAĞI ok tuşlarını kullanarak ayarlayın.

Bu, cihazın kullanılmadığı zamanlarda yağ hazır tutacağı ön ısıtma sıcaklığıdır.



Sol menüden COOK butonu ile COOK'u seçin.

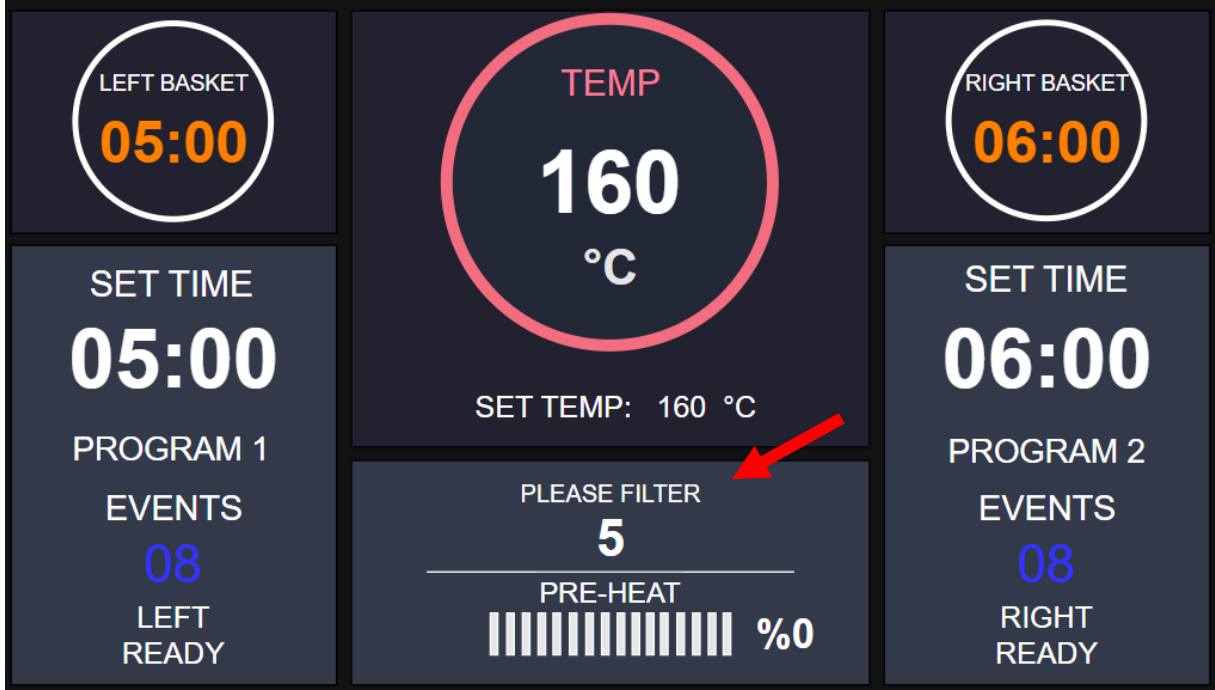
Sağdaki TEMPERATURE (SICAKLIK) kutucuğunda, tüm programlar için geçerli olacak ana pişirme sıcaklığını belirleyin.



Ayarlamak istediğiniz programın ilgili butonuna basarak seçebilirsiniz. İlgili resimde PROGRAM 1 seçilidir. **TIME** bölümünü değiştirmek için **YUKARI AŞAĞI** tuşları ile istenilen zamanı ayarlayın.

Tüm değişiklikler tamamlandığında **ENTER** tuşuna basıp kaydedin.

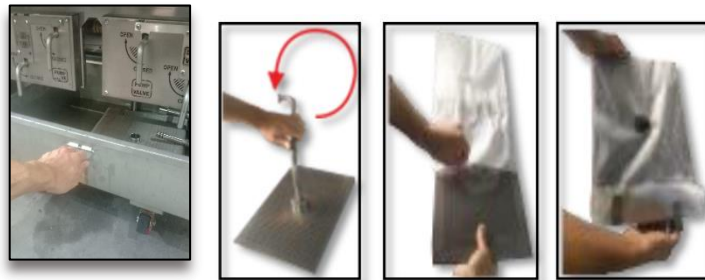
4-6 FİLTRELEME / POMPA



Her beş pişirmede bir **COOKING COUNT** hanesinde **PLEASE FILTER** ibaresi belirecektir. Bu pişirme sayısı tavsiye edilen sayıdır ve çıkan ürünün standart kalitede olmasında etkilidir.

4-7 FİLTRE KAĞIDI TAKMA / DEĞİŞTİRME

FRİTÖZÜNÜN KAĞIT FİLTRE DEĞİŞİMİNİ YAPARKEN AŞAĞIDAKİ ADIMLARI İZLEYİNİZ.



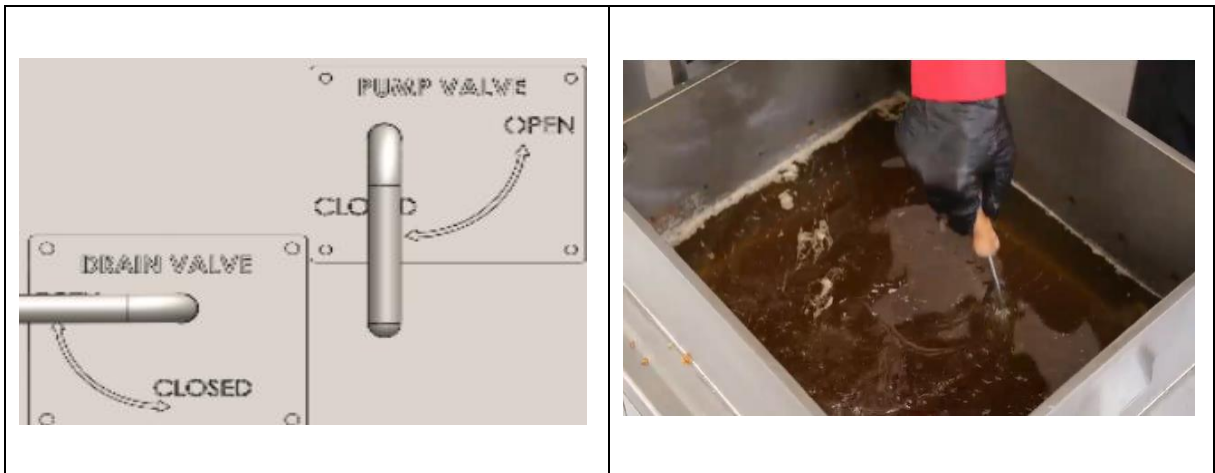
Sıcak yağ ciddi yanıklara sebep olabilir.



- 1- Filtre sacının bulunduğu boşaltma kazanını çekerek dışarıya çıkartın.
- 2- Yağ boşaltma kazanının kapağını kaldırıp filtre sacını içinden çıkartın.
- 3- Filtre borusunu saat yönünün tersine çevirerek filtre sacından ayırın.
- 4- Filtre sacını kâğıt filtrenin içine delik kısmı yukarıya gelecek şekilde yerleştirin.
- 5- Kâğıt filtrenin fazlalık kısmını katlayarak kâğıt filtre kısaçları yardımı ile tutturun.
- 6- Filtre borusunu saat yönünde çevirerek yerine takın.
- 7- Kâğıt filtre takılmış filtre sacını boşaltma kazanı içerisine yerleştirin.
- 8- Yağ boşaltma kazanı kapağını takın.
- 9- Yağ kazanını makinenin altına geri ittirin emiş borusunun kanala geçtiğinden emin olun.

4-8 KİRLİ YAĞI FİLTRE KAZANINA İNDİRME

Filtreleme işlemi yapmadan önce fritözünüzde filtre kağıdı takılı olduğundan emin olunuz. Filtreleme işlemi için sırasıyla aşağıdaki adımları izleyiniz.



- 1- Fritözünüzün drain vanasını (tahliye vanası) closed (kapalı) konumdan open (açık) konumuna getirin.

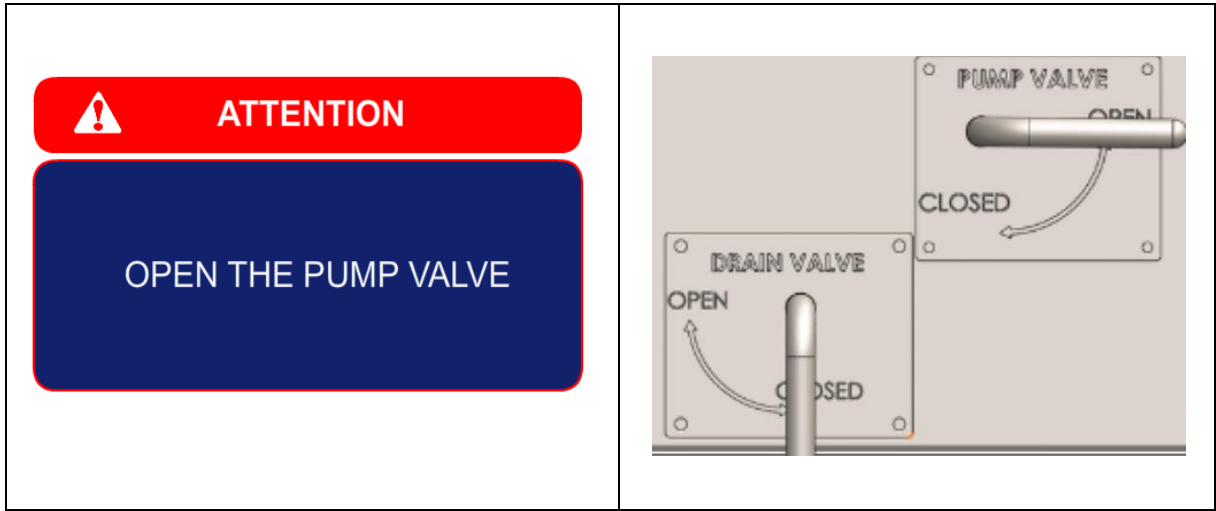
- 2- Pişirme kazanı içerisindeki yağ, alt kazanına boşalmaya başlayacaktır. Yağ boşaltımı esnasında fırçayı yağ içinde çevirerek girdap oluşturun, kazan etrafındaki tortuları temizleyin.
- 3- Boşaltma ve temizlik işlemi bittikten sonra DRAIN vanasını kapatın.

4-9 YAĞI FİLTRELEYEREK KIZARTMA KAZANINA AKTARMA (Filtreleme)

Dijital paneli **POWER** düğmesine basarak açın

Cihaz IDLE modunda açılacaktır. **IDLE (MENU)** düğmesine basıp **MENÜ** içerisinde

PUMP MODE u seçerek ya da **MODE** düğmesine basılı tutarak cihazı **PUMP** moduna alın.



Ekranda “**OPEN THE PUMP VALVE**” ibaresi belirecektir. **PUMP VALVE** i açın.

4.9.1 Pompanın Hazırlanması

PUMP VALVE açıldıktan sonra, cihaz ekranında EVENTS hanesinde 09 PUMP READY (POMPA HAZIR) ibaresi belirecektir.

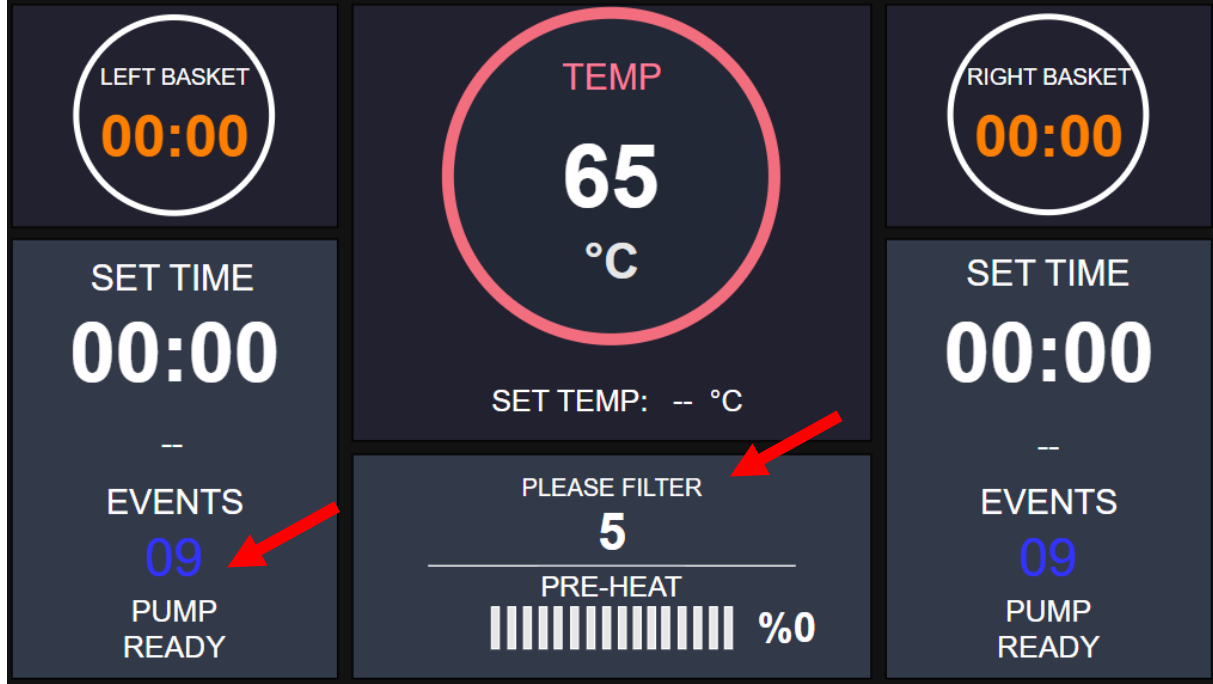
4.9.2 Filtreleme İşlemi

ENTER tuşuna basın. Pompa çalışacak ve yağ filtrelenerek yukarıya çıkmaya başlayacaktır. Hava kabarcıklarını gördüğünüz anda START/STOP düğmesine basarak pompayı kapatın. Ardından PUMP VALVE kolunu kapalı konuma getirerek işlemi sonlandırın. (**PUMP işlemi bittikten hava kabarcıkları görüldükten sonra pompayı kapatmamak pompaya kalıcı hasar verebilir.**)



4.9.3 İşlem Sonu

Filtreleme işlemi tamamlandığında, ekranda yer alan **PLEASE FILTER** ibaresi kaybolacak ve **COUNT** sıfırlanacaktır.



5- EVENTS VE TÜM HATA KODLARI LİSTESİ

5-1 EVENTS

Makine ile ilgili tüm olayların ekrana yansıyan listesidir.

EVENTS	KOD
0	IDLE
1	STANDBY
2	WAIT
3	LEFT PROGRAM & RIGHT PROGRAM
4	LEFT COOKING & RIGHT COOKING
5	LEFT CANCELLED & RIGHT CANCELLED
6	LEFT COMPLETED & RIGHT COMPLETED
7	LEFT WAIT & RIGHT WAIT
8	LEFT READY & RIGHT READY
9	PUMP READY
10	PUMPING
11	PUMPING CANCELLED

5-2 HATA KODLARI LİSTESİ

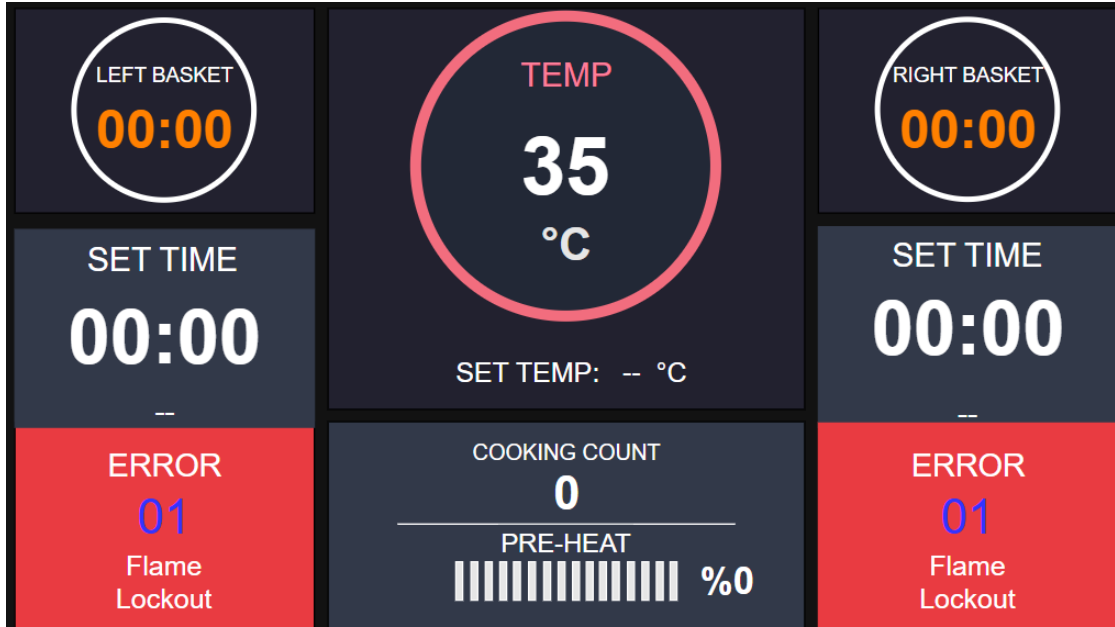
Hata kodları iki ana gruba ayrılır:

1. **Lockout Durum Kodları:**
Yeniden başlatma işlemi gerektirir ve manuel müdahale olmadan makine çalışmaz.
2. **Engelleme Durum Kodları:**
Sorunun çözülmesiyle otomatik olarak ortadan kalkar ve cihaz normal çalışmaya döner.

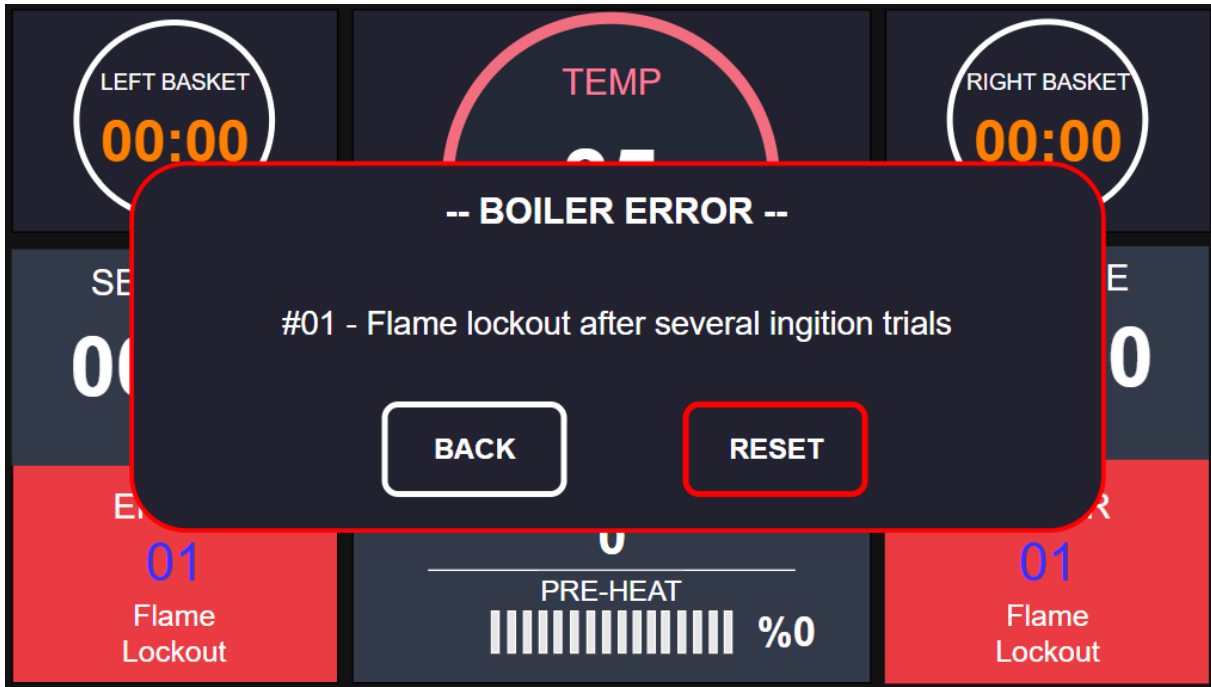
Hata Durumunda Ne Yapılmalı? (Hata Sıfırlama)

Örnek olarak makinenin, çalışmasını engelleyen ciddi bir hata (Lockout Durum Kodu) algılandığında, cihaz güvenliği sağlamak için kendini kilitler. Bu durumda:

1. Ekranın ilgili sepet bölümündeki EVENTS kutucuğu kırmızıya döner ve hata kodunu gösterir.



2. Hatanın detaylarını görmek ve sıfırlama menüsünü açmak için kontrol panelindeki herhangi bir tuşa basın.
3. Aşağıda ki ekranda "Flame lockout after several ignition trials" hata mesajı gösterilmiştir.
4. Bu durumda gaz vanalarını ve gaz hortumunu kontrol ediniz.



1. Bu ekranda **RESET** düğmesine basın. Cihaz hatayı sıfırlar ve **STANDBY (Bekleme)** moduna geri döner.
2. **BACK** düğmesi ise sadece bu uyarı penceresini kapatır ancak hatayı sıfırlamaz.

5-3 Lockout Durum Kodları

HATA KOD	HATA İÇERİĞİ
#01	Flame lockout after several ignition trials
#02	False flame lockout
#03	High limit error
#04	APS related errors (APS not opening, APS not closing, unexpected APS connection)
#05	Fan tacho signal error
#08	Flame circuit error
#09	Valve driver circuit error
#13	Remote reset lockout
#21	ADC error
#25	CRC error
#34	Low mains voltage

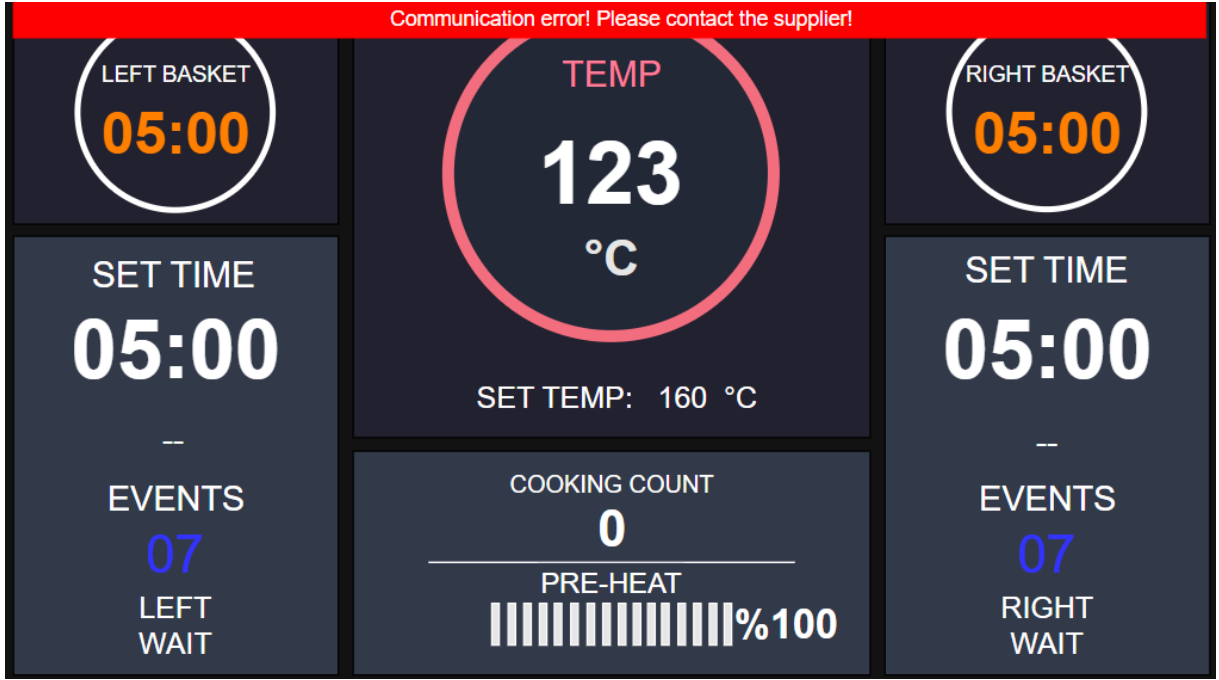
- **FAULT 1:** Alev algılanmaması ve tüm ateşleme denemelerinin tükenmesi.
- **FAULT 2:** Yanlış alev algılama (Gaz valfi kapalıyken veya güvenlik süresi aşıldığında alev algılanması).
- **FAULT 3:** Yüksek limit anahtarının açılması.
- **FAULT 4:** Hava Basınç Sensörünün (APS), çalışma mantığına aykırı bir durum bildirmesi.
- **FAULT 5:** Fan hızının istenen hızdan ± 900 RPM dışına çıkması.
- **FAULT 8:** Alev devresi hatası.
- **FAULT 9:** Valf devresi hatası.
- **FAULT 13:** Uzaktan sıfırlama limit aşımı (saatte 5'ten fazla uzaktan sıfırlama yapılmış).
- **FAULT 21:** Analog/Dijital Dönüşüm (ADC) hatası.
- **FAULT 25:** CRC kod hatası.

5-4 Engelleme Durum Kodları:

- **FAULT 34:** Şebeke gerilimi düşük (157V'un altında). Sorun giderildikten sonra (190-250V aralığına gelince) hata 10 saniye içinde çözülür.

Bu hata kodlarının anlaşılması ve uygun çözümler uygulanması, cihazın güvenli ve verimli çalışmasını sağlamak için kritik öneme sahiptir.

5-5 HABERLEŞME HATASI



Communication error! Please contact the supplier! Bu hata microcom veri yolu bağlantı hatasıdır. Bu hata makine üzerinde ki iki kontrol kartının birbirleri ile haberleşememesi durumunda gerçekleşir. Makine çalışmaya devam edecektir. Fakat normal çalışma hattı üzerinde bir arıza çıkarsa bu ekran üzerinden görülemez, resetlenemez, silinemez. Flash Kodları ile Hata Gösterimi hata teşhisi yapılabilir. **Flash Kodlarıyla Hata Gösterimi** aşağıda tarif edilmiştir.

5-6 Flash Kodlarıyla Hata Gösterimi

Yerleşik LED, hata durumlarını göstermek için özel bir flash kodu sırasını kullanır. Başlatma veya çalışma sırasında LED kapalı (OFF) durumdadır. Hata oluştuğunda LED, hata numarasını göstermek için belirli bir desenle yanıp söner. Bu led makinenin arka kısmında manuel resetleme düğmesi ile birlikte pilot kart üzerindedir. Resetlemeler bu düğme üzerinden yapılır.

5-7 Flash Kodu Sırası ve Süreleri:

- Uzun Işık (Pulse): 0.6 saniye
- Kısa Işık (Pulse): 0.2 saniye
- Işıklar Arasındaki Ara: 0.2 saniye (LED SÖNÜK)

5-8 Flash Kodları ve Anlamları:

1- Kilitlenme (Lockout) Hataları:

Hata Kodu	Flash Deseni	Açıklama
#01	● —	Birkaç denemeden sonra alev algılanmadı.
#02	— ●	Yanlış alev algılandı.
#03	● — ●	Yüksek sıcaklık limiti hatası.
#04	● — —	Hava Basınç Sensörü (APS) Hataları.
#05	● — — ●	Fan Tacho Sinyal hatası.
#08	— ● ● —	Alev devresi hatası.
#09	● — ● —	Valf sürücü devresi hatası.
#13	— ● — ●	Uzaktan sıfırlama kilidi (geçici).
#21	— — — ● ● ●	ADC (Analog-Dijital Çevirici) hatası.
#25	— — ● ● ● ●	CRC (Doğrulama Kodu) hatası.

2- Engelleme (Blocking) Hataları:

Hata Kodu	Flash Deseni	Açıklama
#34	● — —	Düşük şebeke voltajı.

5-9 Ateşleme Sırası

Geçerli bir ısı talebi olduğunda, ateşleme sırası başlatılır.

- Başarısız ateşleme durumunda: Kontrol cihazı yeniden deneme girişiminde bulunur.
- Kilitlenme durumunda: Sorun çözülene kadar kontrol cihazı durur ve yeniden başlatma yapılması gerekir.

Hata durumlarında, flash kodu hatayı teşhis etmek için hızlı bir yol sağlar.

6- GEÇMİŞ BİLGİLERİ (History Information)

Kontrol kartı, bazı hata kodlarını ve ek geçmiş bilgilerini kalıcı bellekte kaydedebilir. Bu, hata teşhis ve bakım süreçlerinde yararlı olur.

6-1 Kayıt Altına Alınan Bilgiler:

1. Hata Kodları:

- Son 8 hatanın kodları bir tampon bellekte saklanır.
- Her hata kodu, zaman bilgisiyle (toplam çalışma saatleriyle ilişkilendirilmiş) kaydedilir.

2. Brülör Anahtarlama Sayısı:

- Başarıyla tamamlanan (alev algılanan) brülör işlemleri sayısı.

3. Kilitlenme Sayısı:

- Toplam sistem kilitlenme olaylarının sayısı.

4. Brülör Çalışma Saatleri:

- Brülörün açık olduğu toplam saat sayısı.

5. Güç Beslemesi Çalışma Saatleri:

- Güç kaynağına bağlı toplam saat sayısı.
-

6-2 Bilgilere Erişim:

- Geçmiş bilgiler, MicroCom iletişim protokolü kullanılarak harici bir iletişim arayüzü üzerinden erişilebilir.
- Bu protokol, geçmiş kayıtlarının okunmasına olanak tanır ve bakım teknisyenlerine hata teşhisinde yardımcı olur.

7- ELEKTRİK BAĞLANTISI VE ÖZELLİKLERİ

7-1 Yüksek Voltaj Bağlantıları (High Voltage Connections)

<i>Bağlantı Adı</i>	<i>Pin</i>	<i>Bağlantı Türü</i>	<i>Açıklama</i>
<i>Yüksek Voltaj</i> (230 VAC)	X1 1	Molex Minifit	Isıtma Talebi
(230 VAC)	X1 2	Molex Minifit	Alarm çıkışı – Faz
(230 VAC)	X1 3	Molex Minifit	FAN çıkışı – Faz
(230 VAC)	X1 4	Molex Minifit	BurnOn çıkışı – Faz
(230 VAC)	X1 5	Molex Minifit	Ana Güç Hattı – Faz
	X1 6	Molex Minifit	Kullanılmıyor
(230 VAC)	X1 7	Molex Minifit	Alarm çıkışı – Nötr
(230 VAC)	X1 8	Molex Minifit	FAN çıkışı – Nötr
(230 VAC)	X1 9	Molex Minifit	BurnOn çıkışı – Nötr
(230 VAC)	X1 10	Molex Minifit	Ana Güç Hattı – Nötr
<i>Ateşleme</i> <i>Bağlantısı (Spark</i> <i>Ignition)</i>	TR1	2.8x0.5mm faston	Yüksek voltaj Transformator çıkışı

7-2 İletişim Bağlantısı (Communication Connector)

<i>Bağlantı Adı</i>	<i>Pin</i>	<i>Bağlantı Türü</i>	<i>Açıklama</i>
<i>MicroCom Bağlantısı (X2)</i>	X2 1	Molex Microfit	MicroCom bağlantısı – 24V
(X2)	X2 2	Molex Microfit	MicroCom bağlantısı – Rx
(X2)	X2 3	Molex Microfit	MicroCom bağlantısı – 6V
(X2)	X2 4	Molex Microfit	MicroCom bağlantısı – Toprak
(X2)	X2 5	Molex Microfit	MicroCom bağlantısı – Tx
(X2)	X2 6	Molex Microfit	MicroCom bağlantısı – Giriş

7-3 Düşük Voltaj Bağlantıları (Low Voltage Connections)

<i>Bağlantı Adı</i>	<i>Pin</i>	<i>Bağlantı Türü</i>	<i>Açıklama</i>
<i>Düşük Voltaj Bağlantısı (X3)</i>	X3 1	Molex Microfit	FAN'dan Tacho giriş sinyali
(X3)	X3 2	Molex Microfit	Dış Reset anahtarı giriş
(X3)	X3 3	Molex Microfit	Yüksek Limit anahtarı girişi – HL
(X3)	X3 4	Molex Microfit	Hava Basıncı Anahtarı girişi – APS
(X3)	X3 5	Molex Microfit	PWM çıkış sinyali – FAN
(X3)	X3 6-7	Molex Microfit	Kullanılmıyor

(X3)	X3 8	Molex Microfit	Kontrol Girişi (0-10V)
(X3)	X3 9	Molex Microfit	Besleme (24V)
(X3)	X3 10	Molex Microfit	Yüksek Limit anahtarı – besleme (24V)
(X3)	X3 11	Molex Microfit	Besleme (6V)
(X3)	X3 12	Molex Microfit	GND – Hava Basıncı Anahtarı
(X3)	X3 13	Molex Microfit	GND – FAN
(X3)	X3 14	Molex Microfit	GND – Dış Reset anahtarı
(X3)	X3 15	Molex Microfit	GND
(X3)	X3 16	Molex Microfit	GND – Kontrol Girişi

7-4 Spesifikasyonlar (Specification)

Nominal Veri *Değer*

<i>Besleme Voltajı</i>	230 VAC +10%, -15%, 47-65 Hz
<i>Güç Tüketimi</i>	4VA
<i>Nem</i>	%90 RH max, 40°C (yoğuşmasız)
<i>Çevre Sıcaklığı</i>	-20°C – +60°C
<i>Bit hızı</i>	2400 / 19200 Baud

7-5 Elektriksel Değerler (Electrical Rating)

<i>Değer</i>	<i>Açıklama</i>
<i>Sigortalama</i>	Dış sigorta 6A
<i>FAN Çıkışı</i>	230 VAC, 0,8 A max, $\cos \phi = 0,6$
<i>Alarm Çıkışı</i>	230 VAC, 0,8 A max, $\cos \phi = 0,6$
<i>Gaz Vanası Çıkışı</i>	230 Vrac, 50 mA
<i>Kontrol Girişi</i>	0-10 VDC voltaj girişi
<i>Yüksek Limit Anahtarı Girişi</i>	24 VDC (22 k Ω)
<i>İletişim Girişi</i>	Mantık "0" 0,8 VDC, mantık "1" 2 – 24 VDC (10 k Ω)
<i>İletişim Çıkışı</i>	Açık kolektör 24 VDC ve 10 mA max

7-6 Ateşleme Değerleri (Ignition)

<i>Değer</i>	<i>Açıklama</i>
<i>Ateşleme Voltajı</i>	20 kV
<i>Ateşleme Frekansı</i>	22 Hz
<i>Ateşleme Darbe Enerjisi</i>	15 μ As

7-7 Zamanlamalar (Timings)

<i>Değer</i>	<i>Açıklama</i>
<i>Ön Süpürme (Pre Purge)</i>	8 sn
<i>Ateşleme Öncesi Zamanı</i>	3 sn
<i>Güvenlik Zamanı</i>	5 sn
<i>Ateşleme Denemesi Sayısı</i>	3
<i>Alev Arızası Tepki Süresi</i>	1 sn
<i>Stabilizasyon Zamanı</i>	0 sn
<i>Son Süpürme Zamanı (Post Purge)</i>	15 sn

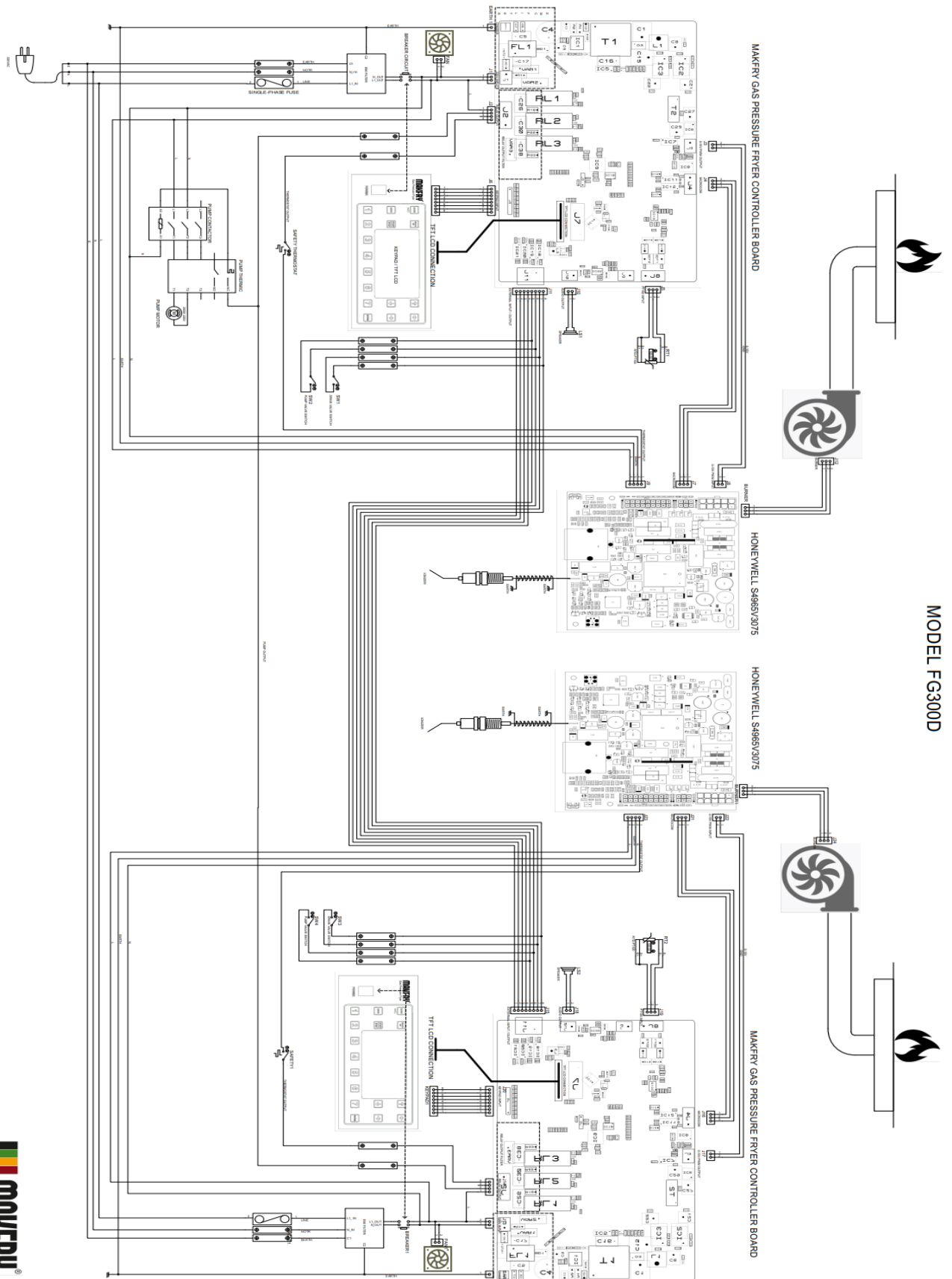
7-8 Alev Algılama Değerleri (Flame Sensing)

<i>Değer</i>	<i>Açıklama</i>
<i>Alev ve Ateşleme Çubuğu Kombinasyonu</i>	-
<i>Alev Akımı (fabrika parametre ayarı)</i>	Minimum 0,8 µA
<i>Alev Algılama / Ateşleme Kablosu Uzunluğu</i>	0,5 m

7-9 Ürün Ömrü (Product Life)

<i>Değer</i>	<i>Açıklama</i>
<i>Gaz Vanası için</i>	500.000 döngü (güvenlik ve ana operatör)
<i>Anma yükü</i>	250.000 döngü
<i>Anma yükü kilit</i>	6.000 kilitlenme (lock-out)

8- Elektrik Diagram



9- TEMİZLİK VE BAKIM

9-1 KIZARTMA KAZANININ GÜNLÜK TEMİZLİĞİ

Gazlı açık fritözünüzün hijyenini korumak, yağ ömrünü uzatmak ve pişirme kalitesini yüksek tutmak için kızartma kazanının her günün sonunda temizlenmesi şiddetle tavsiye edilir.



YANMA TEHLİKESİ: Temizliğe başlamadan önce cihazın kapalı, elektrik bağlantısının kesik ve yağ ile tüm yüzeylerin tamamen soğumuş olduğundan emin olun.

KİMYASAL UYARISI: Kazan yüzeyine zarar verebilecek kostik (aşındırıcı) veya ağartıcı içeren temizlik malzemeleri kullanmayın. Yalnızca gıda endüstrisine uygun, paslanmaz çelik için güvenli deterjanlar kullanın.

ELEKTRİK GÜVENLİĞİ: Temizlik sırasında elektrikli bileşenlere su kaçırmamaya azami özen gösterin.

Adım Adım Kazan Temizliği:

Yağı Boşaltma: Fritözün altındaki tahliye vanasını (drain valve) açarak kullanılmış yağı, ısıya dayanıklı bir toplama kabına tamamen boşaltın.

(İpucu: Yağı filtreleyerek tekrar kullanacaksanız, bu işlemi yağ henüz ılıkken yapmak daha kolaydır. Bkz. Bölüm 4-6)

Kaba Temizlik: Kazanın içindeki büyük yemek artıklarını ve tortuları bir spatula veya fırça yardımıyla temizleyin.

Yıkama: Kazanı sıcak su ve gıdaya uygun hafif bir deterjan ile doldurun. Uzun saplı bir fırça kullanarak kazanın iç yüzeyini ve ısıtma elemanlarını (varsa) iyice ovalayın.

Durulama: Kirli suyu tahliye vanasından boşalttıktan sonra, kazanın içini temiz sıcak su ile birkaç kez iyice durulayın. Tüm deterjan kalıntılarının temizlendiğinden emin olun, aksi takdirde yeni dolduracağınız yağın kalitesi bozulur.

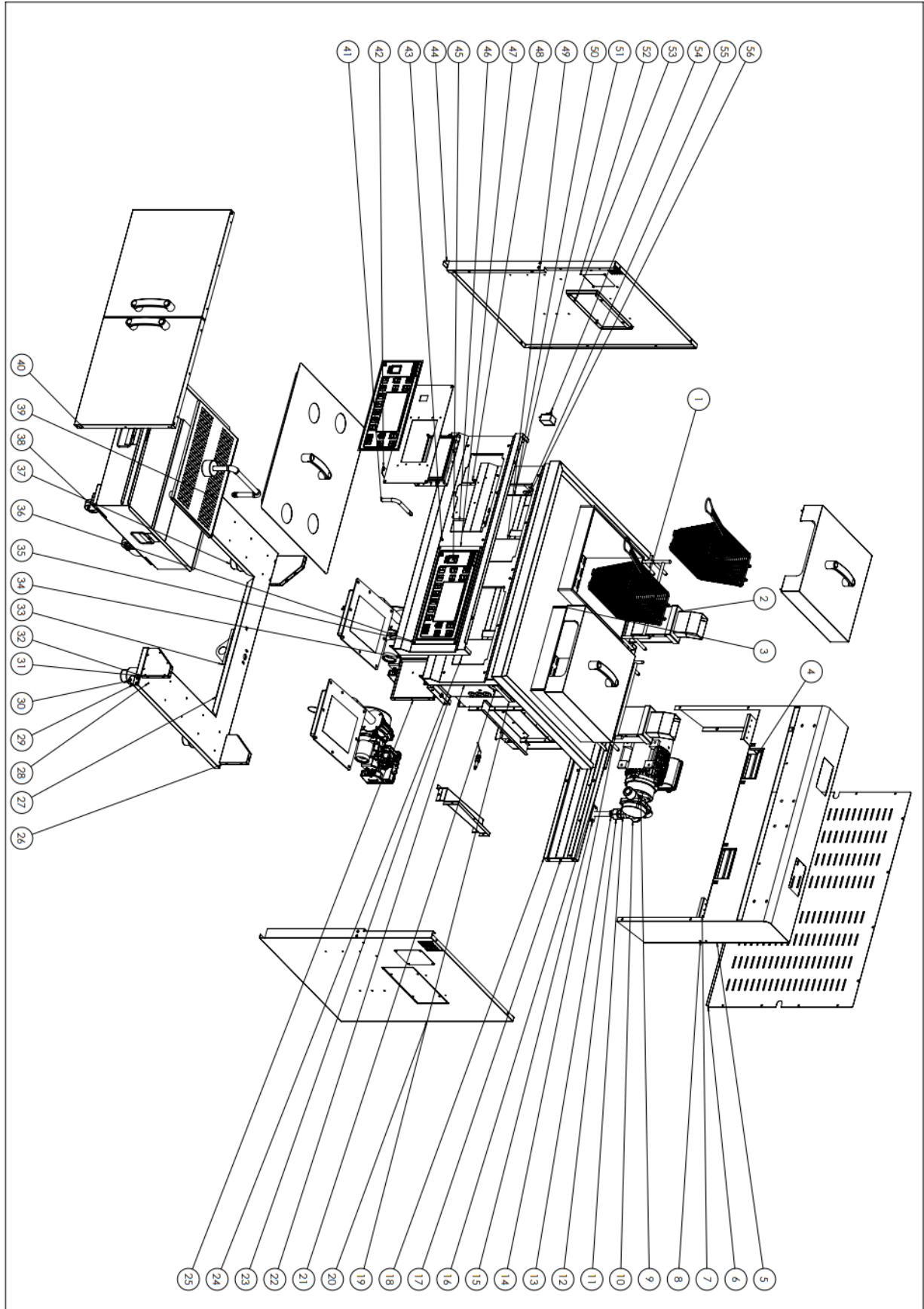
Kurulama: Kazanın içini tüy bırakmayan, temiz ve kuru bir bezle tamamen kurulayın.



DİKKAT: Kazanın içinde en ufak bir nem kalması, yeni yağ doldurulup ısıtıldığında tehlikeli sıçramalara neden olabilir. Yüzeyin tamamen kuru olduğundan emin olun.

Son Kontrol: Yeni yağ doldurmadan önce tahliye vanasının kapalı konumda olduğundan emin olun.

10-YEDEK PARÇA LİSTESİ (GENEL)



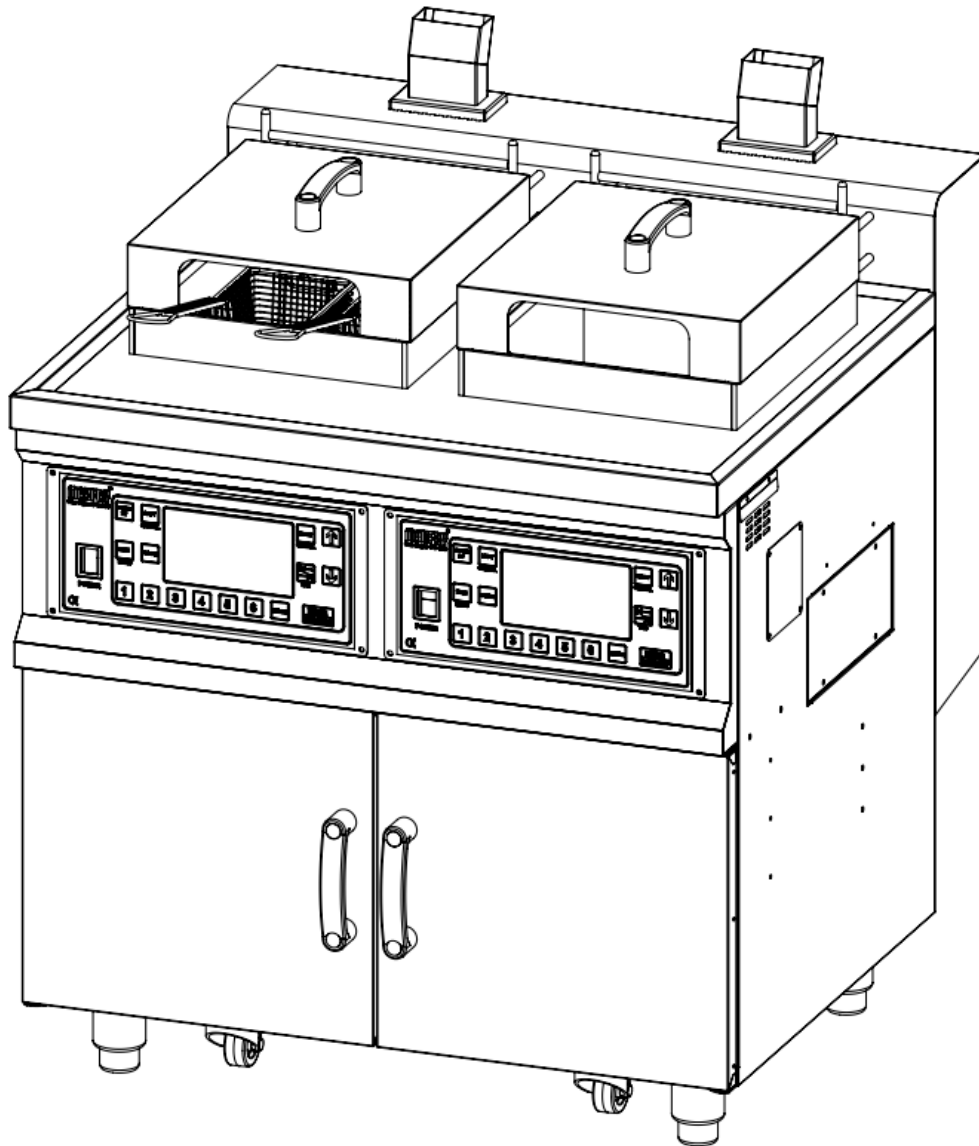
Öge No	Parça Numarası / Tanım	Miktar
1	Panel Sacı (AG)	1
2	Panel Sacı Sağ (AG)	1
3	Panel Sacı Sol (AG)	1
4	Gövde Sağ (AG)	1
5	Gövde Sol (AG)	1
6	Taban Sacı (F) (AG)	1
7	Menteşe Sol (AG)	2
8	Menteşe Sağ (AG)	2
9	Montaj Ön Kapak (AG)	2
10	Mıknatıs (ELVAN) Civatalı M5	2
11	Mıknatıs Sacı (AG)	2
12	Montaj Kazan (Tabla Sac) (AG)	1
13	Arka Muhafaza Sacı (AG)	1
14	Arka Motor Sacı (AG)	1
15	Arka Motor Sacı-01 (AG)	1
16	El Montaj Sacı (AG)	1
17	Montaj SSR-EL Malzeme (G)	1
18	EL. Malzeme Sacı-01 (AG)	2
19	Klemens Rayı	2
20	EM. Termostat EGO 55.13542.190	2
21	Termik Sacı (AG)	2
22	Kapak Termik (AG)	1
23	El Montaj Sacı Sağ-01 (AG)	1

24	El Montaj Sacı Sol-01 (AG)	1
25	Kapak Yan Sacı (AG)	2
26	Kablo Contası 28x23x13	6
27	Arka Kapak Üst (AG)	1
28	Montaj Sepet Tutucu (G)	2
29	Vana Sacı (AG)	1
30	V.K. Adaptörü 3-4 (AGT Gazlı)	2
31	Vana Kolu Adaptörü 1-2 (ATG Gazlı)	2
32	Vana Kolu Açık Fritöz (ATG)	4
33	Vana Kolu Burçu (20x14x12,2)	4
34	Vana Kolu Burçu (20x14x3) Dış	4
35	Vana Panel Sacı Sol (AG)	1
36	Siviç Kutu Sacı (Sol) (AG)	2
37	Siviç	4
38	Siviç Sacı Sol (AG)	1
39	Kapak Vana Panel Sacı Sol (AG)	1
40	CR Ayak	4
41	Montaj Boş Kazan (AG)	1
42	1-2 Boru Tip Çift Nipel (G)	1
43	Teker Destek (AG)	2
44	Koruyucu Sac (AG)	2
45	Fan 80x80 (KA8025HA2) KAKU	2
46	Yeni Vana Kolu Kam (AG)	4
47	Motor Bağlantı Sacı (AG)	1
48	Montaj Pompa (G)	1

49	Montaj Baca-01 (AG)	2
50	Montaj Panel Sacı	1
51	Kapak Buji (G)	2
52	Arka Destek Sacı (AG)	1
53	Rakor Sacı (G)	1
54	Montaj Arka Boru Takımı (AG)	1
55	Giriş Destek Sacı (AG)	1
56	Boru Destek Sacı (AG)	1
57	1/2" HEX Nipel	2
58	1-2 Çek Valf	1
59	1/2" Dişli Konik Rekor (AG)	1
60	1/2 – 3/8 Redüksiyon (Erkek-Dişi)	1
61	Rakor Sacı (G)-01	1
62	Vana Panel Sacı Sağ (AG)	1
63	Kapak Vana Panel Sacı Sağ (AG)	1
64	Siviç Sacı Sağ (AG)	1
65	Destek Gövde Sağ	2
66	Destek Gövde Sol	2
67	Destek Gövde Sağ Kapak	2
68	Destek Gövde Sol Kapak	2
69	Montaj Sepet	2

ENGLISH

GAS OPEN FRYER FG300 SERIES



WARRANTY

Under the following conditions, MAKFRY provides the following limited warranties for MAKFRY devices and spare parts exclusively to the original purchaser:

NEW EQUIPMENT:

Any part of a device (excluding bulbs and fuses) found to have a defect in material or workmanship within two (2) years from the original installation date will be repaired or replaced free of charge by the factory in Izmir, Turkey, or an authorized distributor. To validate this warranty, the device's registration card must be sent to MAKFRY within ten (10) days of installation.

SPARE PARTS:

Any spare part of a device (excluding bulbs and fuses) found to have a defect in material or workmanship within fifteen (15) days from the original installation date will be delivered or repaired/replaced free of charge by the factory in Izmir, Turkey, or an authorized distributor.

The warranty for new equipment and spare parts covers only the repair or replacement of the defective part and does not include labor charges for removal and reinstallation, travel expenses, or other costs related to the repair or replacement process.

EXTENDED GAS OPEN FRYER WARRANTY: MAKFRY will replace any part that fails due to manufacturing or workmanship issues for up to five (5) years from the production date. This warranty does not apply if the product fails due to misuse or abuse (e.g., heating without oil, water intrusion into electrical/electronic components).

YEARS 2–5: During this period, any fryer that fails due to manufacturing or workmanship issues will be replaced free of charge. However, labor costs for the installation of the new frying tank, shipping expenses, and the costs of other replaced parts such as insulation, thermal sensors, high limits, connections, and hardware are the responsibility of the owner.

All claims must be submitted to the MAKFRY or distributor from which the device was purchased. No payment will be made for repairs performed by anyone or any service without written permission from MAKFRY. If damage occurs during shipping, it must be reported to the shipper immediately, and a claim must be filed.

THE ABOVE LIMITED WARRANTY PROVIDES THE SOLE REMEDY FOR ANY BREACH OF WARRANTY OR OTHER CONDITIONS AGAINST MAKFRY. THE PURCHASER AGREES THAT NO OTHER REMEDY (INCLUDING ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES) WILL BE PROVIDED.

The warranty terms above do not apply to:

- (a)** Damage resulting from modifications to the machine, misuse, or electrical area liquid contact and abuse;
- (b)** Removal or tampering with the equipment's serial number;
- (c)** Additionally, bulbs and fuses are excluded.

THE ABOVE LIMITED WARRANTY REPLACES ALL OTHER WARRANTIES (EXPRESS OR IMPLIED); INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ALL OTHER WARRANTIES ARE EXCLUDED. MAKFRY DOES NOT AUTHORIZE ANY OTHER PERSON TO ASSUME ANY OTHER OBLIGATIONS OR LIABILITIES.

THIS MANUAL SHOULD BE KEPT IN A SUITABLE LOCATION FOR FUTURE REFERENCE.

The wiring diagram for this device is located on the inside of the bottom cover.

If the user smells gas, post the instructions to be followed in a prominent place. This information should be obtained by consulting the local gas supplier.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Leave sufficient space around the unit to ensure adequate air supply to the combustion chamber.

Model FG-300 is equipped with a continuous pilot ignition system. However, the fryer cannot operate without electricity. When electricity is restored, the fryer will automatically return to normal operation.

Keep the area around the unit clean and free of combustible materials.

Improper installation, adjustment, alteration, servicing, or maintenance may result in property damage, injury, or death. Before installing or servicing this equipment, carefully read the installation, operation, and maintenance instructions.

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE. FIRE OR EXPLOSION MAY OCCUR.

1- CONTENTS

2- GAS OPEN FRYER	56
3-SAFETY AND INSTALLATION	57
3-1- SAFETY WARNINGS	57
3-2 Installation	58
3-3 Fire Prevention and Safety Measures	59
3-4 Protection from Hot Oil Splashes.....	60
3-5 Proper Leveling for Optimal Operation.....	60
3-6 DIMENSIONS.....	61
3-6.1 FG300D External Dimensions	61
3-6.2 FG300S External Dimensions	62
3-7 Ventilation Requirements	63
3-8 Important Notes for Installing Gas Fryers	64
3-9 Important Warnings	64
3-10 Gas Connection Installation Instructions.....	65
3-11 Important Safety Notes for Gas Connections	65
3-12 Mobility for Fryer Cleaning and Service	65
4- DEVICE USAGE.....	67
4-1 DEVICE OVERVIEW	67
4-2 COOK Screen.....	68
4-3 COOK MODE	69
4-4 MENU	74
4-5 Temperature and Time Settings	75
4-6 FILTERING / PUMP	78
4-7 INSTALLING / REPLACING THE FILTER PAPER	78
4-8 LOWERING USED OIL INTO THE FILTER TANK.....	79
4-9 TRANSFER OIL TO FRYING TANK USING FILTER (Filtering)	80
4.9.1 Preparing the Pump.....	81
4.9.2 Filtering Process	81
4.9.3 End of Operation	81
5- EVENTS AND ERROR CODES LIST	82
5-2 ERROR CODE LIST	82
5-3 Lockout Status Codes	84
5-4 Inhibit Fault Codes	84
5-5 COMMUNICATION ERROR.....	85

5-6 Flash Code Fault Display	85
5-7 Flash Code Sequence and Timings:	85
5-8 Flash Codes and Meanings:	86
5-9 Ignition Sequence	86
6-Past Information (History Information)	87
6-1 Recorded Information:	87
6-2 Accessing Information:	87
7- Electrical Connections and Specifications	88
7-1 High Voltage Connections	88
7-2 Communication Connector	89
7-3 Low Voltage Connections	89
7-4 Specification	90
7-5 Electrical Rating	90
7-6 Ignition	90
7-7 Timings	91
7-8 Flame Sensing	91
7-9 Product Life.....	91
8- Electrical Diagram	92
8- CLEANING AND MAINTENANCE.....	93
9-1 DAILY CLEANING OF THE FRYING TANK	93
10-SPARE PARTS LIST (GENERAL).....	94
11- Dünya Geneli Bayilerimiz (Worldwide Distributors)	98
12- GARANTİ BELGESİ (WARRANTY).....	99

2- GAS OPEN FRYER

MAKFRY Gas Open Fryer is a basic food processing equipment. This appliance has found a wide range of use in corporate and commercial food services.

Basics of Efficient Cooking: Heat and Time

The right combination of heat and time, automatically controlled, ensures that a delicious and appealing product is obtained.

1- Heat:

Precise heat control in a gas fryer is one of the most important factors for excellent results. The recommended normal frying temperature is 180°C. Working at the right temperature extends the life of the oil and saves energy. The stainless steel frying tank provides stable cooking performance by efficiently retaining heat.

2- Time:

Time control is an important factor for an efficient cooking process. This appliance, thanks to its powerful heating system, cooks food quickly, making it ready for service and saving the operator time.

3- SAFETY AND INSTALLATION

3-1- SAFETY WARNINGS

The MAKFRY Gas Open Fryer is equipped with various safety features. However, to ensure safe operation, proper installation, operation, and maintenance procedures must be fully understood. This manual is designed to help you learn the correct procedures.

When particularly important or safety-related information is provided, the following terms are used: **DANGER**, **WARNING**, **CAUTION**, and **NOTICE**. The usage of these terms is explained below:

- **DANGER:** Indicates an imminent hazardous situation that, if not avoided, will result in serious injury or death.
- **WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation that, if not avoided, could result in serious injury or death.
- **CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation that, if not avoided, may result in minor or moderate injury.
- **NOTICE:** Indicates important information that relates to the operation or maintenance of the equipment but does not involve safety concerns.

	The Safety Alert Symbol is used alongside the terms DANGER , WARNING , or CAUTION to indicate hazards related to personal injury.
	NOTICE: Used to highlight particularly important information.
	CAUTION: When used without the safety alert symbol, it refers to a potentially hazardous situation that may result in property damage if not avoided.
	CAUTION: When used with the safety alert symbol, it indicates a potentially hazardous situation that, if not avoided, could result in minor or moderate injury.
	WARNING: Indicates a potentially hazardous situation that, if not avoided, could result in death or serious injury.
	DANGER: Indicates an imminent hazardous situation that, if not avoided, will result in death or serious injury.

These instructions serve as a reminder to follow guidelines carefully to ensure the safe use of the device and to prevent potential risks.

3-2 Installation

The fryer is shipped bolted to a wooden base and covered with a nylon protective layer. Both gas and electric models are delivered fully assembled.



Do not drill holes into the fryer using objects like drills or screws, as this may cause electric shock or component damage.



After opening the wooden crate, cut the band on the top.

Any damage incurred during shipment should be noted in the presence of the delivery personnel and signed off before they leave.



Remove the nylon covering from the fryer.

Open the fryer's lid and remove the basket along with all accessories.

Remove the fryer's lower tank and take out all accessories inside it.

Exercise caution when handling the fryer to avoid injuries.

The fryer weighs approximately **300 lbs (136 kg)**.



Proper positioning of the fryer is crucial for operational efficiency and ease of use. Choose a location where food can be easily loaded and unloaded without disrupting the preparation of other meal orders. Many operators find it effective to complete the frying process, from raw product to finished stage, and keep the product in a warmer for quick and continuous service.



- ☐ Place unloading or landing tables on at least one side of the fryer.
- ☐ Maximum efficiency is achieved when operations follow a straight line: raw product enters from one side, and finished product exits from the other. Order delivery can be moved to another area with minimal efficiency loss.

Clearance and Accessibility

- Maintain a **60 cm clearance** around all sides of the fryer to ensure proper technical access. Service access can be gained by removing one of the side panels.
- For gas units, provide a minimum of **15 cm clearance** around the fryer base to ensure proper airflow to the combustion chamber.



3-3 Fire Prevention and Safety Measures

Install the gas fryer with at least **20 cm clearance** from both combustible and non-combustible materials on its sides and back.

To prevent fires or material damage, do not use the area underneath the fryer for material storage.

3-4 Protection from Hot Oil Splashes

To prevent serious burns from splashes of hot oil, the fryer must be positioned and installed securely to prevent tipping or movement.

Stabilizing brackets can be used to ensure stability.

3-5 Proper Leveling for Optimal Operation

The fryer must be leveled properly using a spirit level, ensuring even alignment from side to side and front to back, particularly around the frying vat's flat areas.

Failure to follow these leveling instructions can cause oil to spill from the frying vat, leading to serious burns, personal injuries, fire, or property damage.

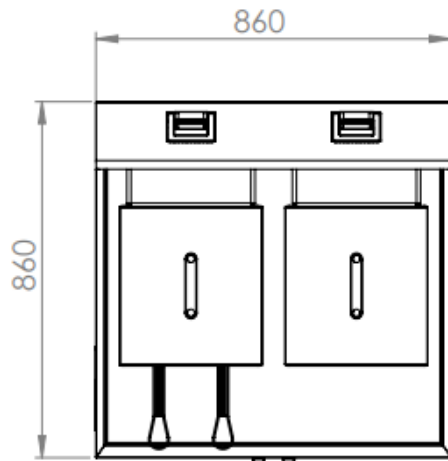


The fryer should be positioned to connect to an appropriate exhaust hood or ventilation system to ensure efficient removal of flue gases and frying odors.

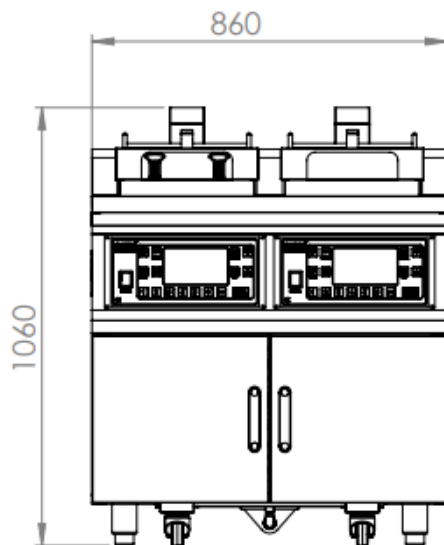
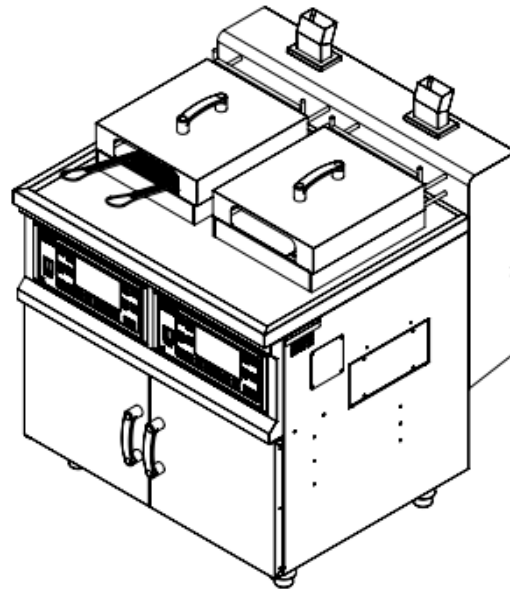
When designing the exhaust hood, special precautions must be taken to prevent any elements that may obstruct the fryer's operation. Consulting a local ventilation or heating company is recommended to ensure proper system design.

3-6 DIMENSIONS

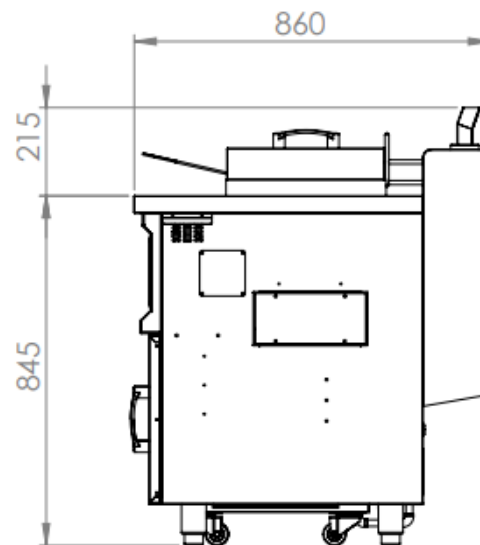
3-6.1 FG300D External Dimensions



TOP VIEW

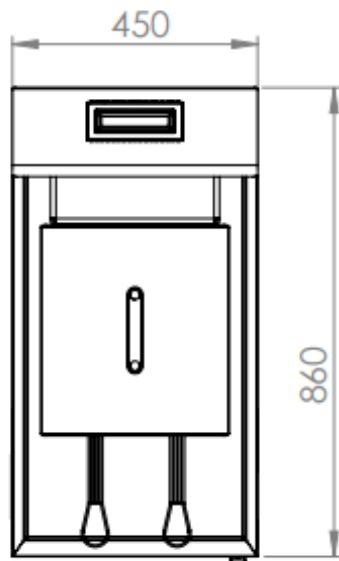


FRONT VIEW

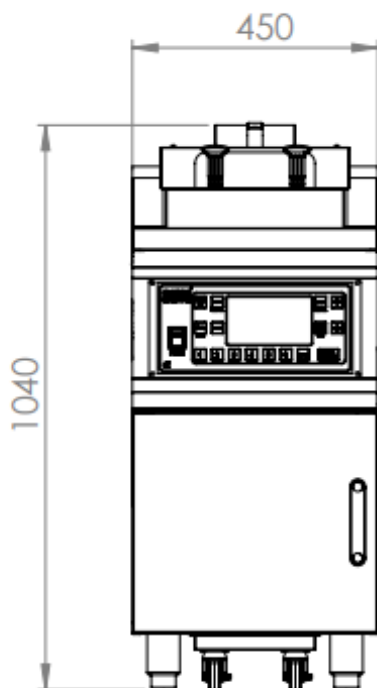
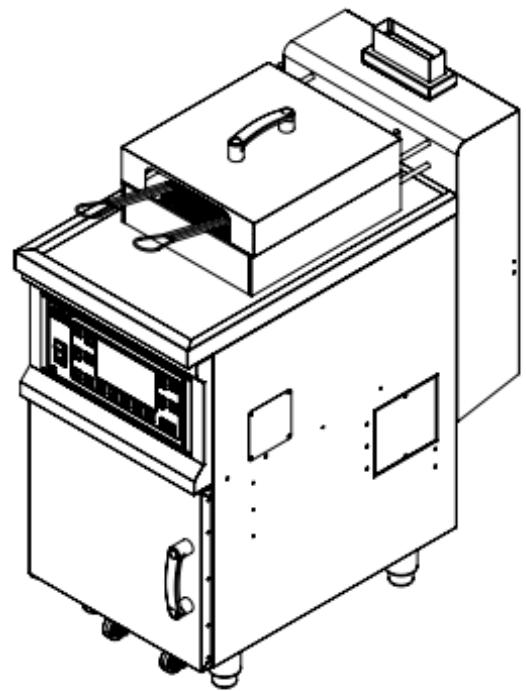


SIDE VIEW

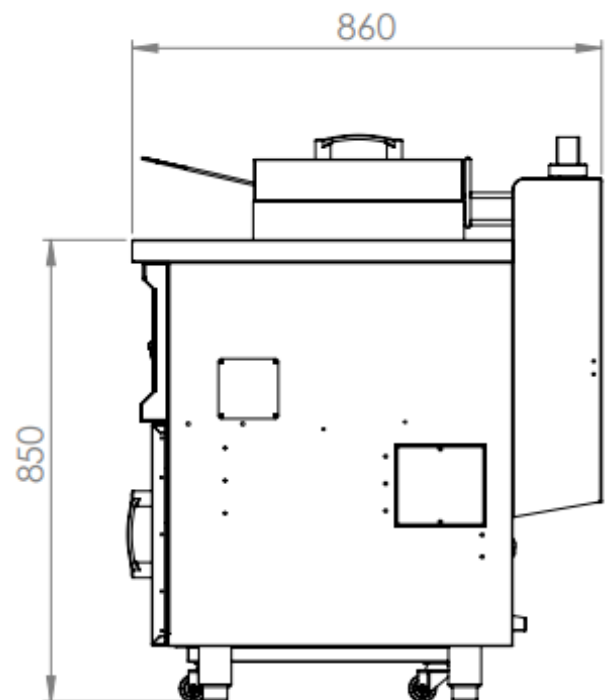
3-6.2 FG300S External Dimensions



TOP VIEW



FRONT VIEW



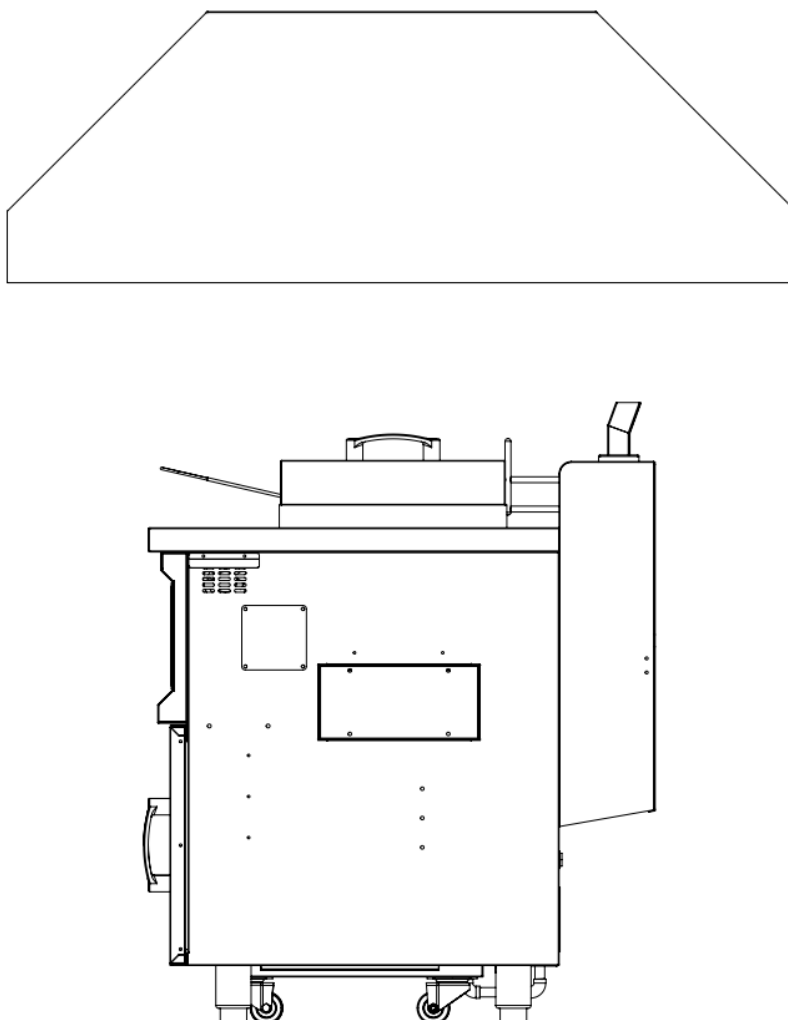
SIDE VIEW

3-7 Ventilation Requirements

The ventilation system must comply with the regulations and national codes of the country in which the fryer is installed. Consult your local fire department or building authorities for guidance.

The fryer must be installed in a well-ventilated area and must be used with an exhaust hood installed above it.

The exhaust hood should be large enough to fully cover the fryer. Hood ductwork can be used without a fan for distances up to 3 meters. If the hood duct extends beyond 3 meters, a fan must be installed by qualified personnel to ensure proper functionality.



3-8 Important Notes for Installing Gas Fryers

When installing a gas fryer, do not extend the gas flue exhaust pipe.

Extending the exhaust pipe may hinder the proper functioning of the burner, cause malfunctions, and lead to potential backflow.



Compliance with these instructions is critical to ensure the safe and efficient operation of the fryer.

The gas fryer is preset at the factory to be compatible with either natural gas or propane gas. Check the machine identification details on the right side panel of the fryer to confirm the proper gas supply requirements.

- **Optimum supply pressure for natural gas:** 21 mbar
- **Optimum supply pressure for propane gas:** 30 mbar

3-9 Important Warnings

Do not attempt to use a gas type different from the one specified on the machine identification card.



- If necessary, conversion kits can be installed by your distributor.
- Using the incorrect gas supply can result in explosions or fires, causing severe injuries and/or property damage.

Strict adherence to these instructions is mandatory to ensure a safe operating environment.

3-10 Gas Connection Installation Instructions

Below are the recommended connection instructions for connecting the fryer to the main gas supply line.

To Prevent Serious Personal Injuries:

3-11 Important Safety Notes for Gas Connections

The fryer and manual shut-off valve must be disconnected from the gas supply line during any pressure testing of the gas line system when the test pressure exceeds 1/2 psig (3.45 kPa) (34.47 mbar).

When the test pressure of the gas supply line system is 1/2 psig (3.45 kPa) (34.47 mbar) or lower, the fryer must be isolated from the gas supply line system by keeping the manual shut-off valve closed.

Standard 1/2-inch black steel pipe and formable fittings should be used for gas connections.

Cast iron fittings should not be used.

While 1/2-inch pipe size is recommended, the piping should be of adequate size and properly installed to ensure the gas supply meets the maximum measured demand. The pressure drop in the piping system should not exceed 0.3 inches of water column (0.747 mbar).

3-12 Mobility for Fryer Cleaning and Service

To ensure the fryer is movable for cleaning and servicing, one of the following options should be implemented:



Install a manual gas shut-off valve and a separation connection unit, or heavy-duty industrial-type connection components, along with quick disconnect fittings in compliance with the ANSI Z21.6 or CAN/CSA 6.16 standards for Movable Gas Appliances.

The cable securing system limits how far the fryer can be pulled from the wall. For cleaning, repair, and maintenance, the fryer must be unplugged and the flexible gas line connection disconnected.

After cleaning and maintenance are completed, the gas line and cable must be reconnected.

Electrical Connection

Before making the electrical connection, ensure that the voltage and frequency match the specifications indicated in the table. The product must be plugged into a socket with a grounding connection.

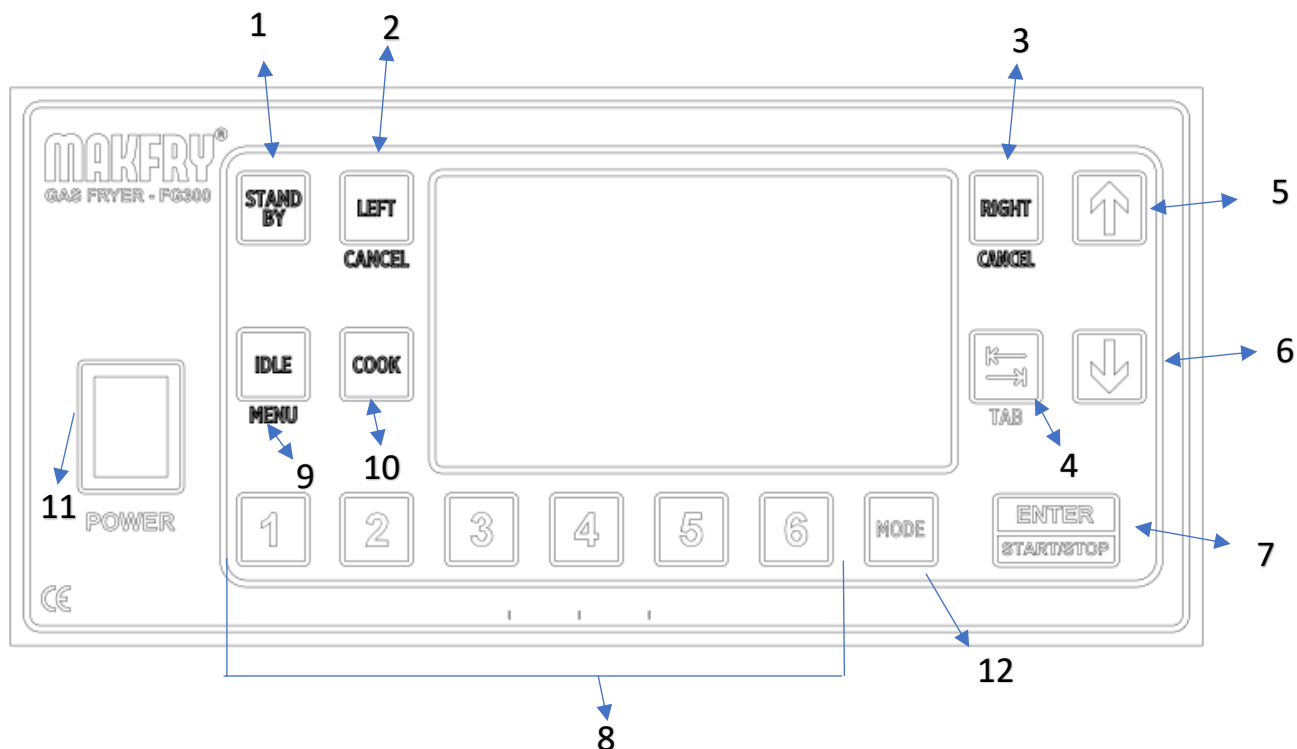
WARNING

THE PRODUCT MUST NOT BE USED UNDER ANY CIRCUMSTANCES WITHOUT A GROUND CONNECTION!



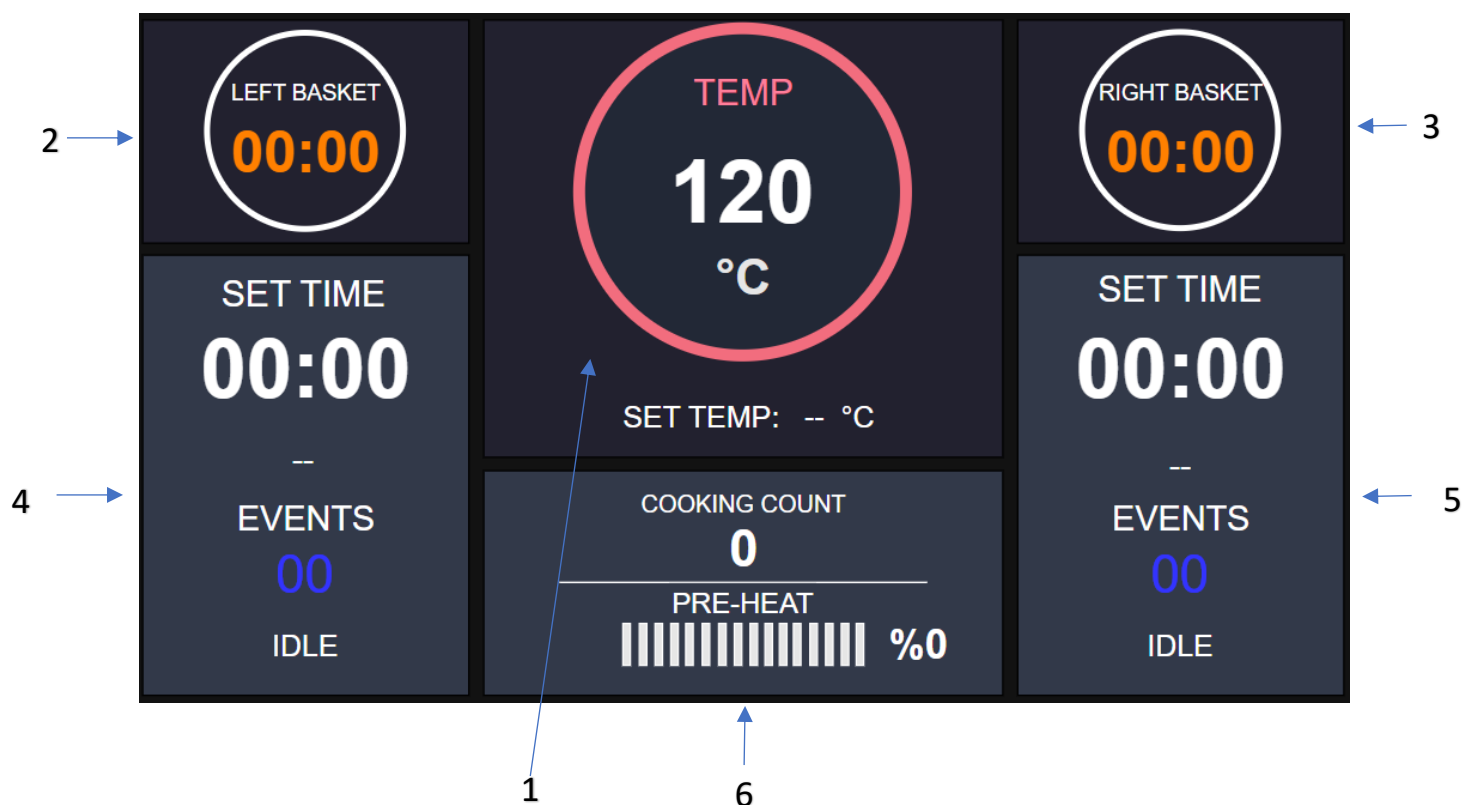
4- DEVICE USAGE

4-1 DEVICE OVERVIEW



NO	Button Name	Description
1	STANDBY	When pressed, the device, which is in IDLE mode, switches to STANDBY mode. The STANDBY temperature can be adjusted in the SETTINGS section.
2	LEFT (CANCEL)	Opens the program selection list for the left basket on the main screen.
3	RIGHT (CANCEL)	Opens the program selection list for the right basket on the main screen.
4	TAB	Used to switch between changeable fields on setting screens.
5	UP	Increases the value.
6	DOWN	Decreases the value.
7	ENTER / START-STOP	It is a multi-functional button: As ENTER, it confirms the selections made in the menus. As START/STOP, it starts a selected program or stops an ongoing process.
8	PROGRAM	When the program buttons are pressed, it selects the program while in COOK mode. It switches between the programs to be set in the SETTINGS menu.
9	IDLE (MENU)	Pressing this button switches the machine to IDLE mode. When in IDLE mode, pressing it opens the MENU page.
10	COOK	Used to start the selected cooking program or to switch to cooking mode.
11	POWER	Turns the control panel power On / Off.
12	MODE	Switches between COOK MODE and PUMP MODE.

4-2 COOK Screen



NO	Section Name	Description
1	TEMPERATURE	Shows the current actual temperature (°C) of the oil in the frying tank. This temperature is common to the entire tank.
2	LEFT BASKET	Shows the cooking timer for the left basket. When cooking starts, this timer starts counting down. It is used to return the red screen that appears after cooking is finished to normal.
3	RIGHT BASKET	Shows the cooking timer for the right basket. It operates independently of the left basket and performs its own countdown. It is used to return the red screen that appears after cooking is finished to normal.
4	SET TIME / EVENTS (Left)	Shows the detailed status of the left basket: SET TIME: Shows the total programmed cooking time for the left basket. EVENTS: Shows the event code. IDLE: Indicates the current status of the basket.
5	SET TIME / EVENTS (Right)	Shows the detailed status of the right basket. It has the same functions as section 4 on the left side but is specific to the right basket.
6	SET TEMP / COOKING COUNT / PRE-HEAT	Shows the general settings and status of the machine: SET TEMP: Shows the set target cooking temperature. COOKING COUNT: Shows the total number of cooking cycles. PRE-HEAT / % Bar: Shows the heating activity and power of the appliance.

4-3 COOK MODE

Press the **POWER** button to turn on the device. This will supply power to the control panel and enable the device to start working. Before turning on the device, ensure that the electrical connection is correct and safe.



The device will start in **IDLE** mode. **POWER** will be at 0%. "I1" will be displayed, indicating that the burner is off and no heating is taking place (**IDLE** mode).

The **EVENTS** number will show 00. **HEATER POWER** will be at 0%.

2- Press the **STANDBY** button to put the machine into **STANDBY** mode. This mode serves as both a standby mode and a pre-heating mode. By default, **STANDBY** is set to 120°C. "S1" (This temperature can be changed from the **SETTINGS** section). After this, the gas valve will open, and the ionizer will activate to ignite the burner.



After this section, the oil will begin to heat. It should not be used by inexperienced or untrained personnel.



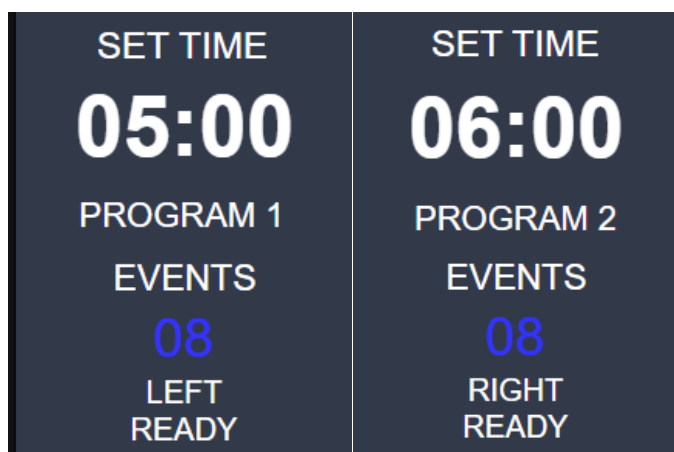
The device is in **STANDBY** mode. The **EVENTS** number is 01. The **HEATER POWER** percentage becomes reactive. "S2"

The **EVENTS** number is 01. The **HEATER POWER** percentage becomes reactive. "S2"

To switch the device to **COOKING** mode, press the **COOK** button.



Since the oil temperature is low, the machine will heat up until it reaches the SET TEMPERATURE value. The **EVENTS** section will display **07 WAIT**."



When the temperature reaches the SET TEMPERATURE value, the **EVENTS** section will display **08 LEFT READY** & **RIGHT READY**. The machine is now ready for product loading.

Press the **LEFT** or **RIGHT** button corresponding to the basket in which you want to cook.

When you press the button, the display on that side will show a list of the six pre-programmed cooking programs (**P1–P6**)



Use the program buttons (1–6) to select the desired cooking program



The program SET values are listed below. They can be modified from the SETTINGS section

BUTTON	PROGRAM	SET
1	P1	5 DK – 160 °C
2	P2	6 DK – 160 °C
3	P3	7 DK – 160 °C
4	P4	8 DK – 160 °C
5	P5	9 DK – 160 °C
6	P6	12 DK – 160 °C

	Arrange the products in the basket.
	Place the basket into the tank. Press the LEFT or RIGHT button and select a program.
	When the alarm sounds, remove the cooked products from the tank. Press the CANCEL button to silence the alarm.

The control panel events are shown below.

The timer of the selected basket (**LEFT BASKET** or **RIGHT BASKET**) will start counting down.
The **EVENTS** field will display **04 COOKING**.

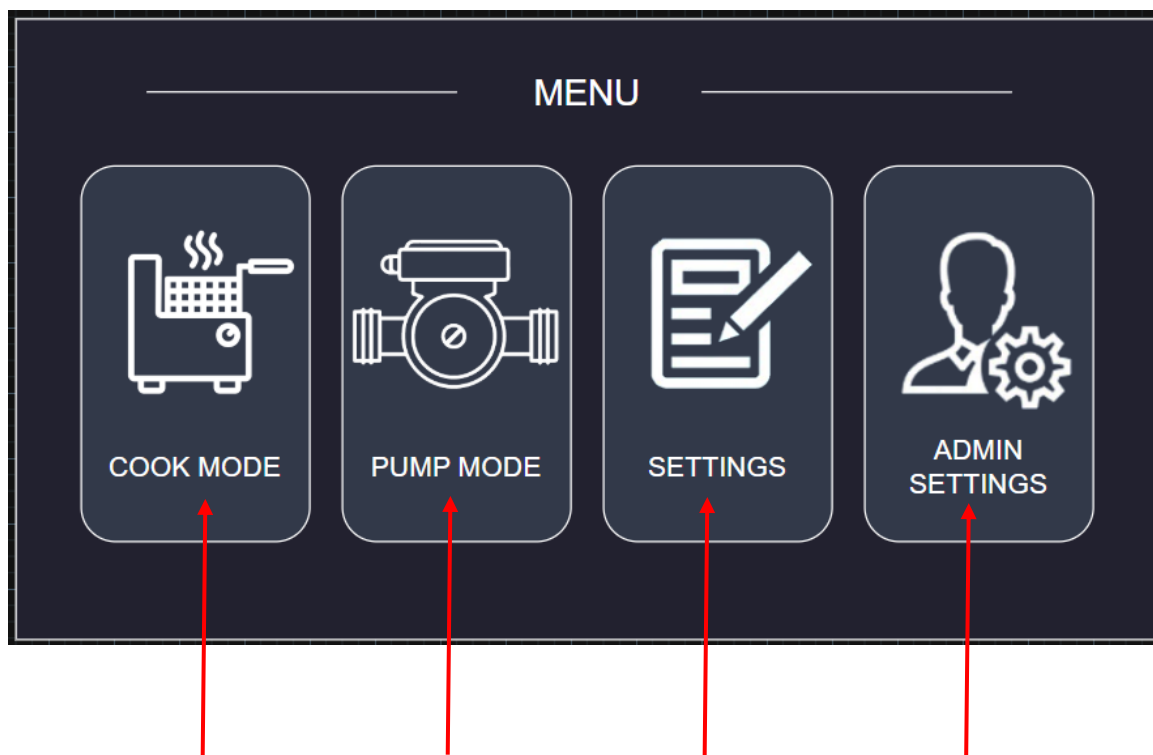


The display sections of the basket whose cooking is finished will turn red. **EVENTS** will show **06 LEFT COMPLETED & RIGHT COMPLETED**.



To return the red display to normal, press the **RIGHT (CANCEL)** or **LEFT (CANCEL)** button corresponding to the basket once.

4-4 MENU



This screen appears when the device is in **IDLE** mode and the **MENU** button is pressed. Use the **TAB** button to navigate and the **ENTER** button to select.

NO	Mode	Description
1	COOK MODE	Select to enter COOK MODE .
2	PUMP MODE	Select to enter PUMP MODE .
3	SETTINGS	In this mode, you can adjust program temperature and cooking time.
4	ADMIN SETTINGS	Enter this mode with an authorized password. Normal users cannot access.

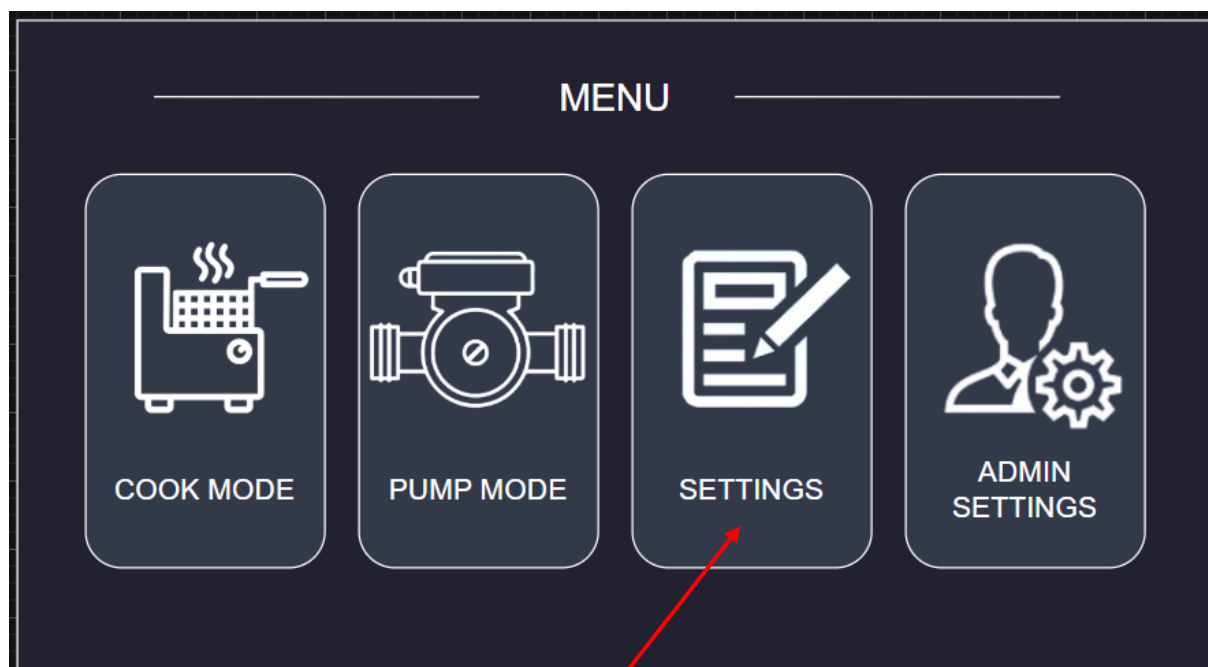
4-5 Temperature and Time Settings



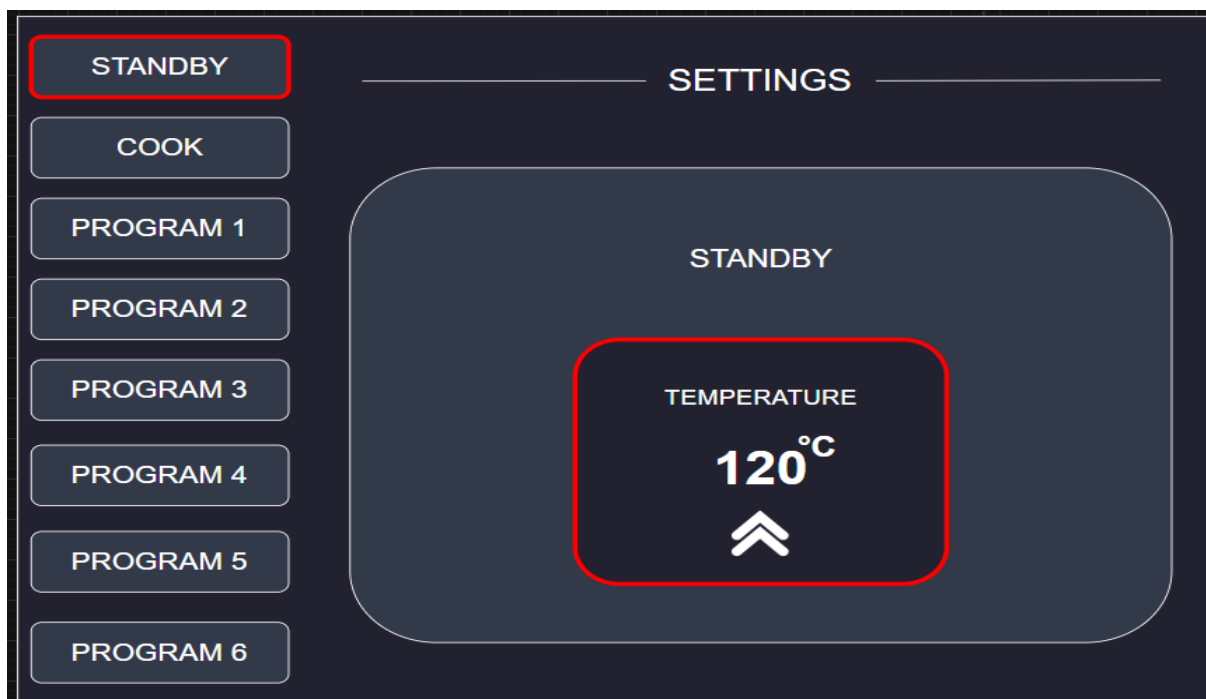
Put the machine into **IDLE** mode by pressing the **IDLE** button.



Press the **IDLE** button



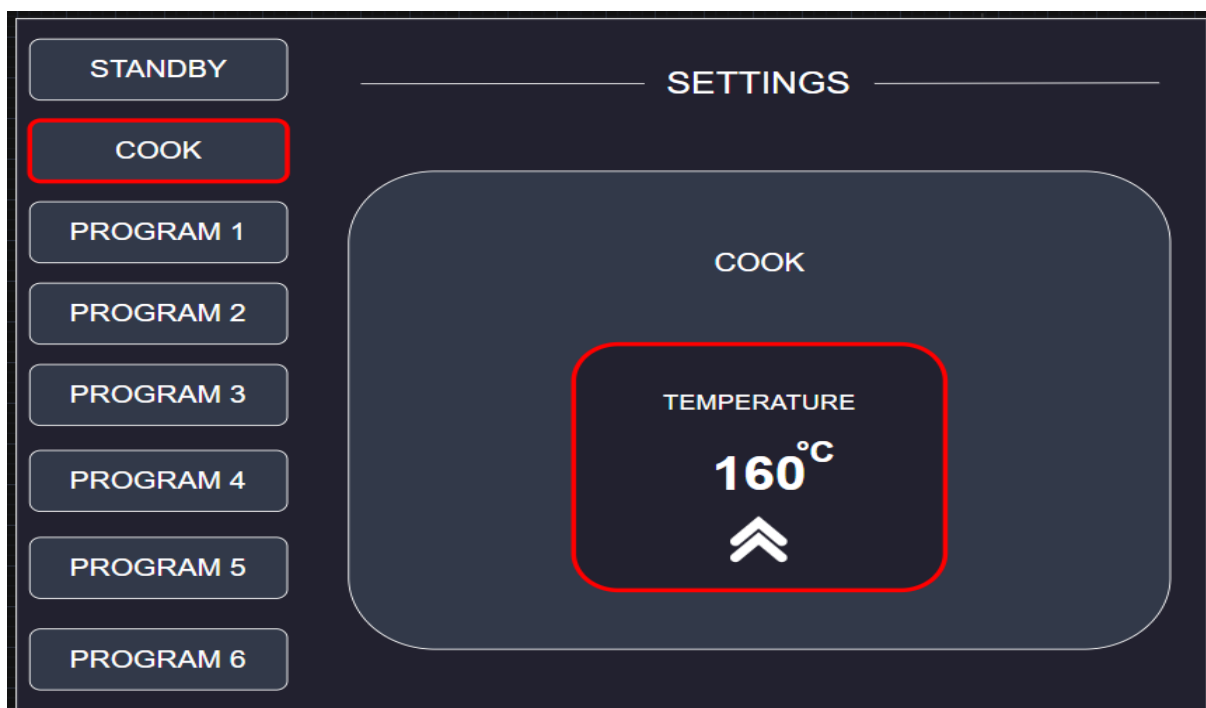
From the displayed screen, use the **TAB** button to select the **SETTINGS** section and press **ENTER**.



From the left-side menu, select **STANDBY** using the **STANDBY** button.

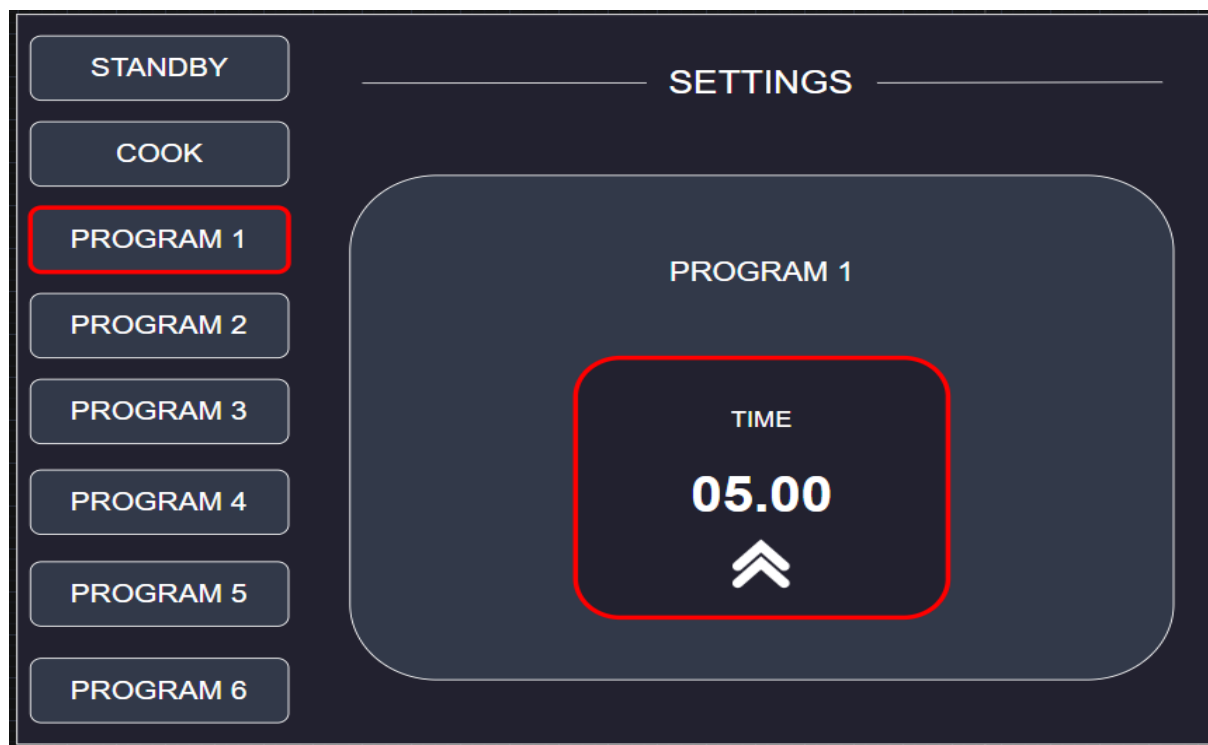
Adjust the value in the **TEMPERATURE** box on the right side of the screen using the **UP / DOWN** arrow buttons.

This sets the preheating temperature at which the oil will be kept ready when the machine is not in use.



From the left-side menu, select **COOK** using the **COOK** button.

In the **TEMPERATURE** box on the right, set the main cooking temperature that will apply to all programs.

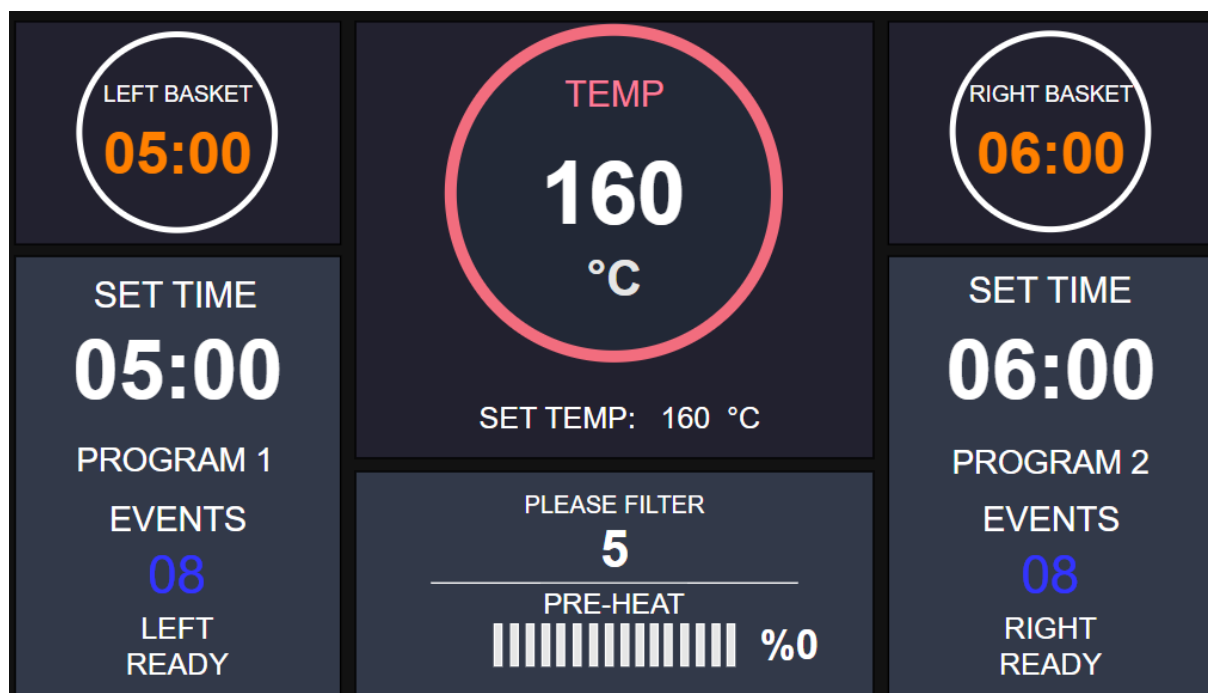


You can select the program you want to adjust by pressing its corresponding button. In the illustration, **PROGRAM 1** is selected.

To change the **TIME**, use the **UP / DOWN** arrow buttons to set the desired duration.

Once all adjustments are complete, press **ENTER** to save the settings.

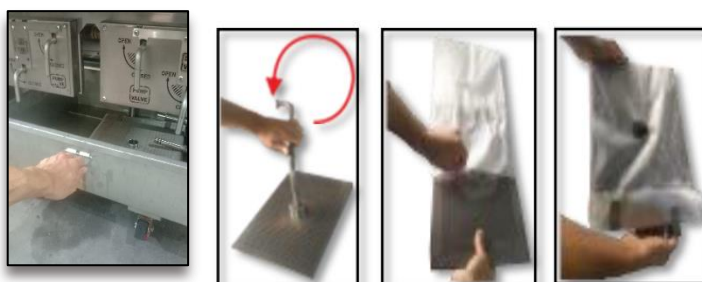
4-6 FILTERING / PUMP



After every five cooking cycles, the **COOKING COUNT** field will display **PLEASE FILTER**. This number of cooking cycles is recommended and helps ensure that the cooked product maintains standard quality.

4-7 INSTALLING / REPLACING THE FILTER PAPER

When replacing the filter paper in your fryer, follow the steps below.



Hot oil can cause severe burns.

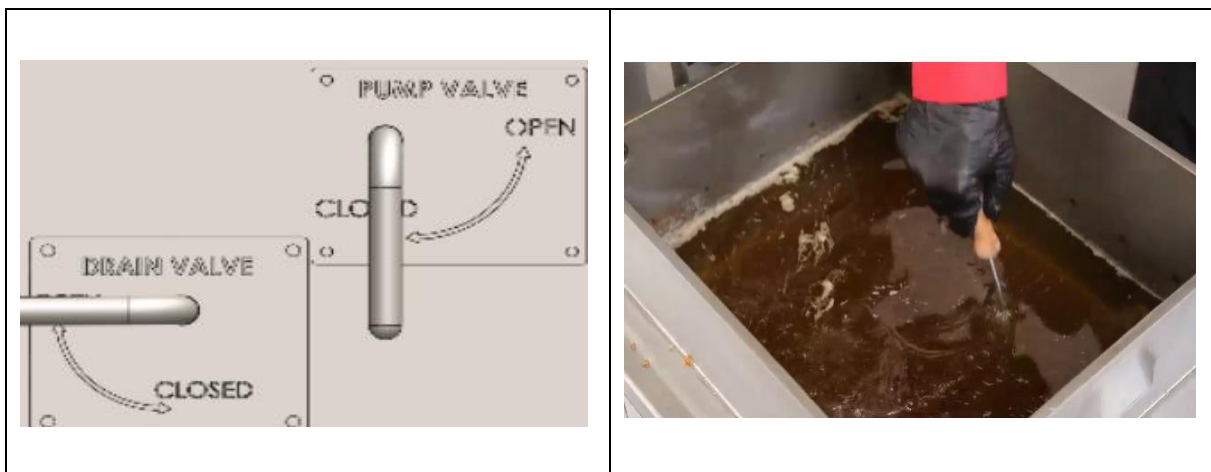


Caution: Hot oil can cause severe burns. Follow the steps carefully.

1. Pull out the drain tank that holds the filter basket.
2. Open the drain tank lid and remove the filter basket from inside.
3. Unscrew the filter tube counterclockwise to detach it from the filter basket.
4. Place the filter basket inside the paper filter, ensuring the perforated side faces upward.
5. Fold the excess part of the paper filter and secure it with the paper filter clamps.
6. Screw the filter tube clockwise to attach it back into place.
7. Place the paper-filtered filter basket back into the drain tank.
8. Close the drain tank lid.
9. Slide the drain tank back under the machine, making sure the suction pipe is properly inserted into the channel.

4-8 LOWERING USED OIL INTO THE FILTER TANK

Before starting the filtering process, ensure a filter paper is properly installed in your fryer. Follow these steps in sequence for safe and effective oil filtration.



Warning: Hot oil can cause severe burns. Use appropriate protective equipment during the procedure.

Steps:

<i>Step No</i>	<i>Action</i>	<i>Description / Notes</i>
1	Open the Drain Valve	Turn the fryer's drain valve from Closed to Open position.
2	Drain the Oil	The oil in the cooking tank will begin to flow into the lower tank. During this process, use a brush to create a swirl in the oil and clean any residues around the tank.
3	Close the Valve	After draining and cleaning are complete, turn the drain valve back to the Closed position.

Note: Keep hands and face away from hot oil during this procedure. After completion, ensure all oil has been fully drained.

4-9 TRANSFER OIL TO FRYING TANK USING FILTER (Filtering)

Warning: Hot oil can cause severe burns. Always wear protective gloves and face protection.

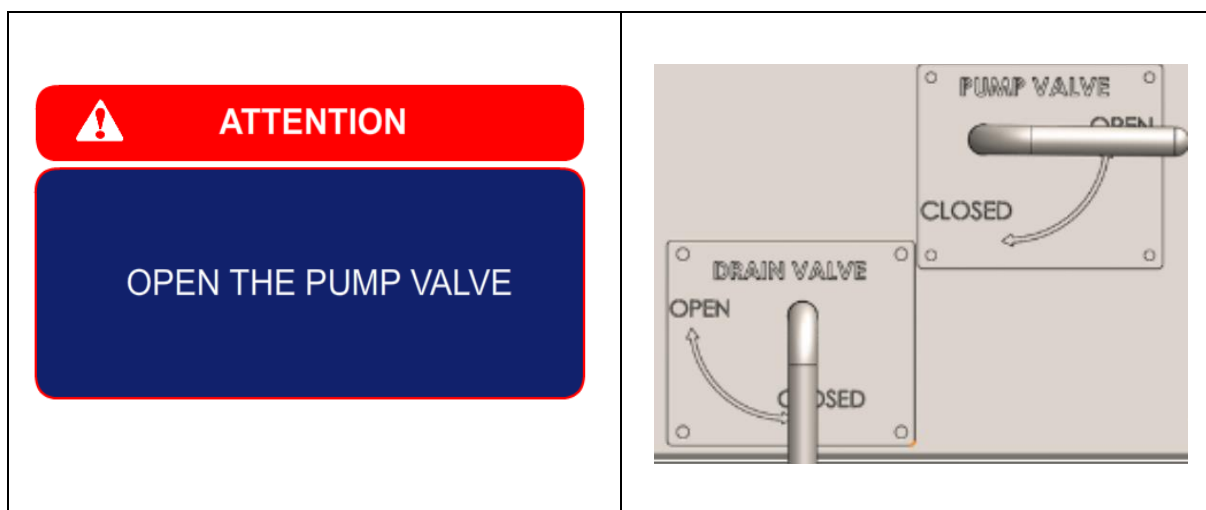
Steps:

1. **Power On the Device:**

Press the **POWER** button on the digital panel. The device will start in **IDLE** mode.

2. **Select Pump Mode:**

- Press the **IDLE (MENU)**  button and select **PUMP MODE** from the menu, or



- Press and hold the  button to switch the device to **PUMP** mode.

3. Open Pump Valve:

The display will show **"OPEN THE PUMP VALVE"**. Open the **PUMP VALVE**.

4.9.1 Preparing the Pump

Once the **PUMP VALVE** is opened, the display will show **EVENTS 09 PUMP READY**. The pump is now ready.

4.9.2 Filtering Process

- Press the **ENTER** button. The pump will start, and oil will begin to filter and flow upward.
- As soon as you see air bubbles in the oil, press the **START/STOP** button to stop the pump.
- Close the **PUMP VALVE** to complete the operation.

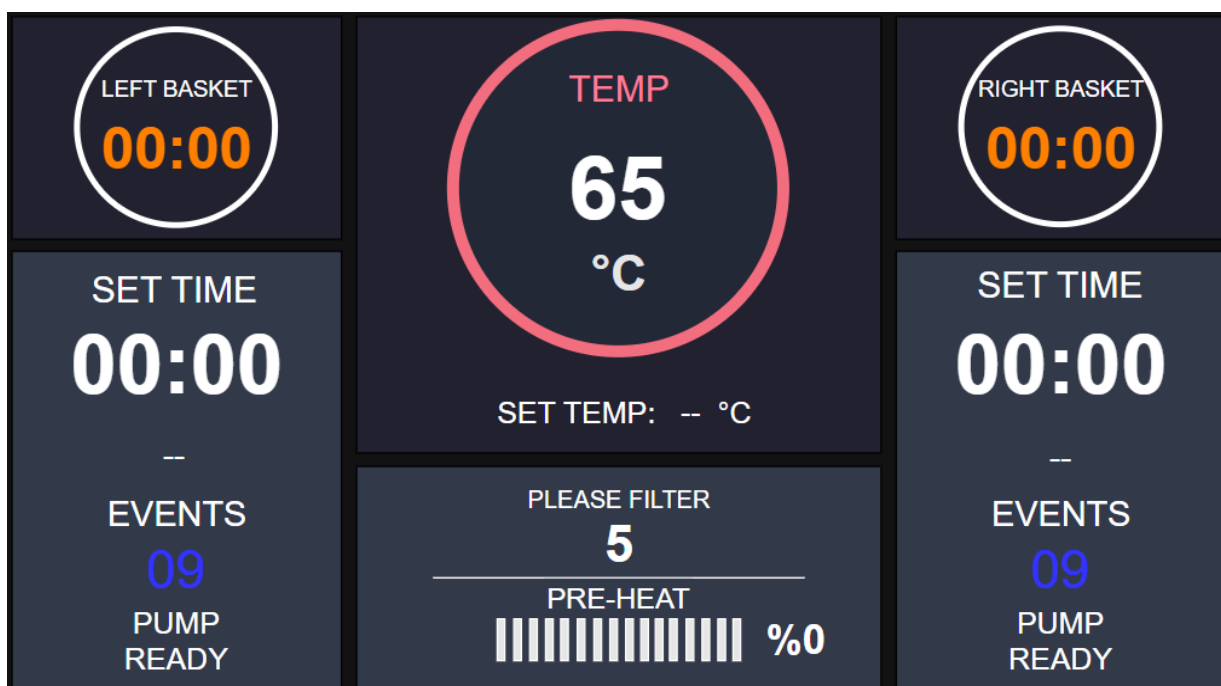
Important: Do **not** stop the pump before air bubbles appear at the end of the process. Stopping the pump prematurely may cause permanent damage to the pump.



4.9.3 End of Operation

Once the filtering process is completed:

- The **PLEASE FILTER** message on the display will disappear.
- The **COOKING COUNT** will reset to zero.



5- EVENTS AND ERROR CODES LIST

This is the list of all events displayed on the machine screen.

EVENTS	CODE
0	IDLE
1	STANDBY
2	WAIT
3	LEFT PROGRAM & RIGHT PROGRAM
4	LEFT COOKING & RIGHT COOKING
5	LEFT CANCELLED & RIGHT CANCELLED
6	LEFT COMPLETED & RIGHT COMPLETED
7	LEFT WAIT & RIGHT WAIT
8	LEFT READY & RIGHT READY
9	PUMP READY
10	PUMPING
11	PUMPING CANCELLED

5-2 ERROR CODE LIST

Machine error codes are divided into two main groups:

1. Lockout Status Codes:

- These codes require the machine to be restarted.
- The machine will not operate without manual intervention.

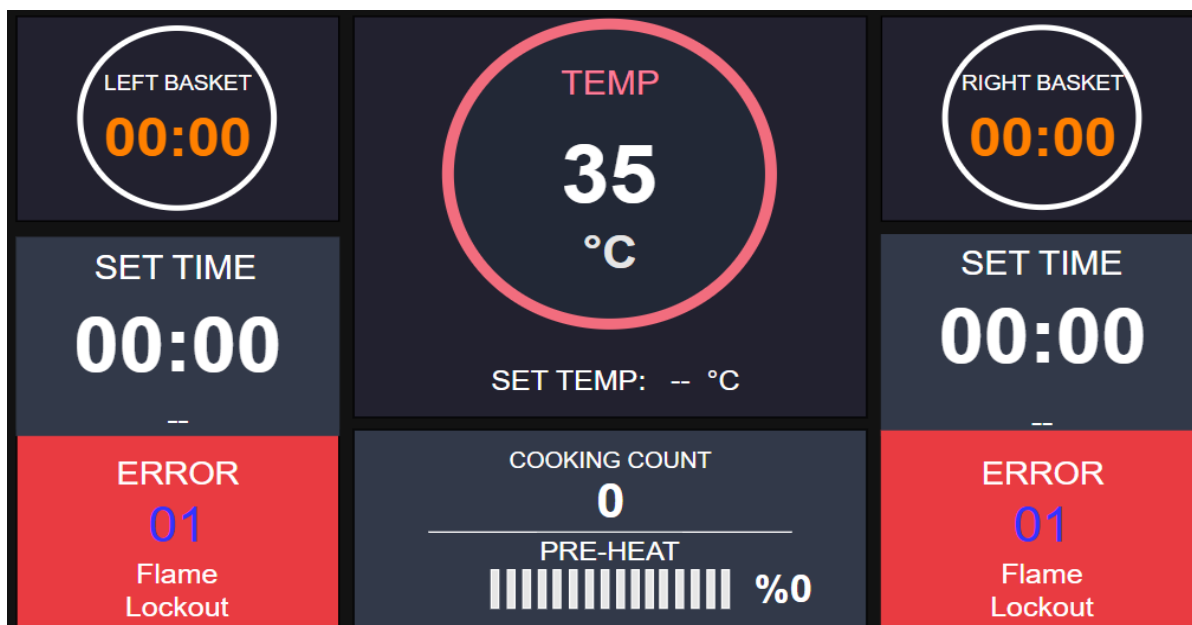
2. Inhibition Status Codes:

- These codes are automatically cleared once the issue is resolved.
- The machine returns to normal operation.

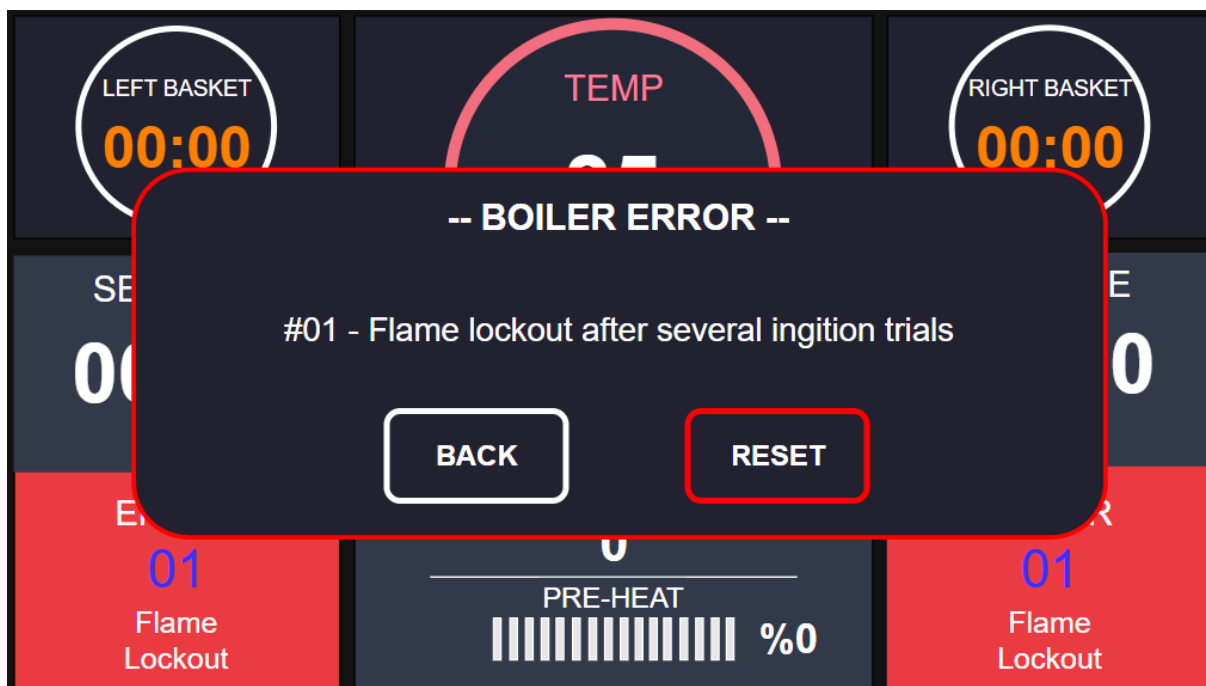
What to Do in Case of an Error (Error Reset):

For example, if the machine detects a critical error (Lockout Status Code) that prevents operation, it locks itself to ensure safety. In this case:

1. The EVENTS box of the related basket turns red and the error code is displayed on the screen.



2. Press any button on the control panel to view the error details and open the reset menu.
3. The screen may display a message such as:
“Flame lockout after several ignition trials”
4. In this situation, check the gas valves and gas hose.



- 🔍 On this screen, press the **RESET** button. The machine will clear the error and return to **STANDBY** mode.
- 🔍 The **BACK** button only closes this warning window and does **not** reset the error.

5-3 Lockout Status Codes

ERROR CODE	ERROR DESCRIPTION
#01	Flame lockout after several ignition trials
#02	False flame lockout
#03	High limit error
#04	APS related errors (APS not opening, APS not closing, unexpected APS connection)
#05	Fan tachometer signal error
#08	Flame circuit error
#09	Valve driver circuit error
#13	Remote reset lockout
#21	ADC error
#25	CRC error
#34	Low mains voltage

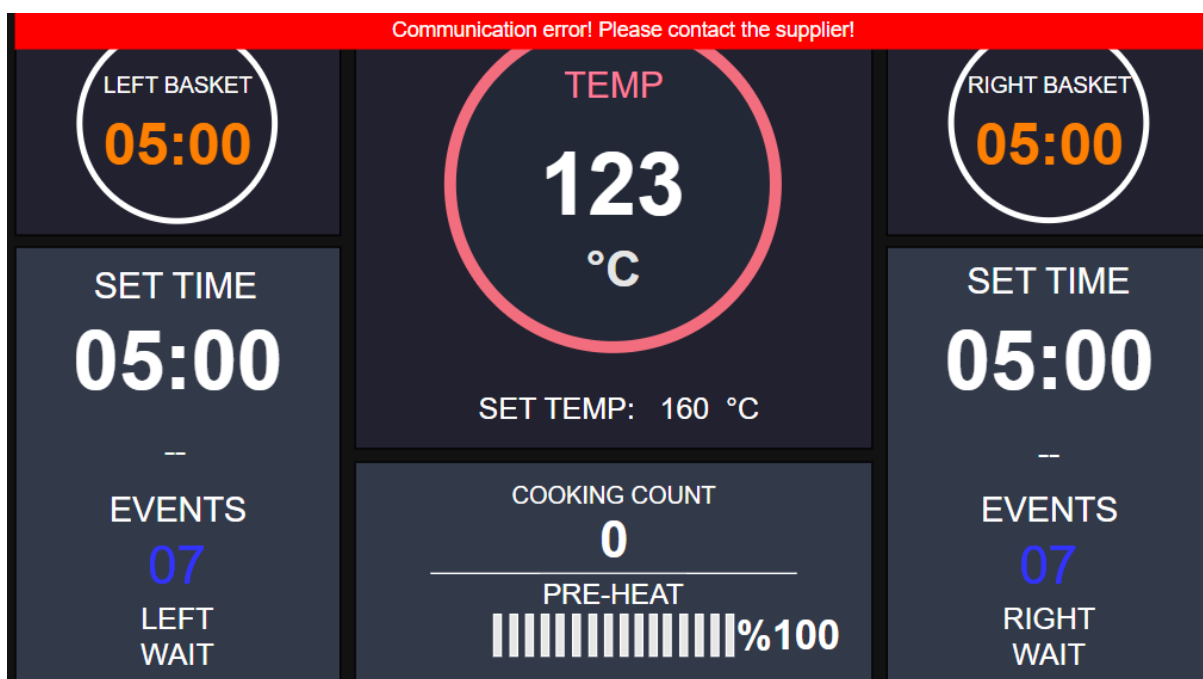
- **FAULT 1:** No flame detected and all ignition attempts exhausted.
- **FAULT 2:** False flame detection (flame detected while gas valve is closed or safety timeout exceeded).
- **FAULT 3:** High limit switch triggered.
- **FAULT 4:** Air Pressure Sensor (APS) reports a condition contrary to its normal operation.
- **FAULT 5:** Fan speed deviates more than ± 900 RPM from target speed.
- **FAULT 8:** Flame circuit error.
- **FAULT 9:** Valve circuit error.
- **FAULT 13:** Remote reset limit exceeded (more than 5 remote resets per hour).
- **FAULT 21:** Analog-to-Digital Conversion (ADC) error.
- **FAULT 25:** CRC code error.

5-4 Inhibit Fault Codes

- **FAULT 34:** Mains voltage low (below 157V). Once the problem is resolved (voltage returns to 190–250V), the fault clears within 10 seconds.

Understanding these fault codes and applying the appropriate solutions is critical to ensure safe and efficient operation of the device.

5-5 COMMUNICATION ERROR



Communication error! Please contact the supplier! This error indicates a microcom bus connection failure. It occurs when the two control boards on the machine cannot communicate with each other. The machine will continue to operate. However, if a fault occurs on the normal operation line, it cannot be seen, reset, or cleared through this screen. Fault diagnosis can be performed using Flash Codes. The Flash Code Fault Display is described below.

5-6 Flash Code Fault Display

The built-in LED uses a specific flash code sequence to indicate fault conditions. During startup or normal operation, the LED remains OFF. When a fault occurs, the LED flashes in a pattern corresponding to the fault number. This LED is located on the pilot board at the rear of the machine, together with the manual reset button. Fault resets are performed using this button.

5-7 Flash Code Sequence and Timings:

- **Long Pulse:** 0.6 seconds
- **Short Pulse:** 0.2 seconds
- **Interval Between Pulses:** 0.2 seconds (LED OFF)

5-8 Flash Codes and Meanings:

2- Lockout Errors:

Error Code	Flash Pattern	Description
#01	• —	No flame detected after several attempts.
#02	— •	Incorrect flame detected.
#03	• — •	High temperature limit error.
#04	• — —	Air Pressure Sensor (APS) error.
#05	• — — •	Fan Tach Signal error.
#08	— • • —	Flame circuit error.
#09	• — • —	Valve driver circuit error.
#13	— • — •	Remote reset lockout (temporary).
#21	— — — • • •	ADC (Analog-Digital Converter) error.
#25	— — • • • •	CRC (Cyclic Redundancy Check) error.

2- Blocking Errors:

Error Code	Flash Pattern	Description
#34	• — —	Low mains voltage.

5-9 Ignition Sequence

When a valid heat request is made, the ignition sequence begins.

- **In case of failed ignition:** The control device will attempt to retry.
- **In the event of a lockout:** The control device will stop until the issue is resolved and a restart is required.

In error situations, the flash code provides a quick method to diagnose the issue

6- Past Information (History Information)

The control board can store certain error codes and additional historical data in non-volatile memory. This is helpful in error diagnosis and maintenance processes.

6-1 Recorded Information:

1- Error Codes:

- The last 8 error codes are stored in a buffer memory.
- Each error code is recorded with a timestamp (associated with total operating hours).

2- Burner Switching Count:

- The number of successfully completed (flame detected) burner operations.

3- Lockout Count:

- The total number of system lockout events.

4- Burner Operating Hours:

- The total number of hours the burner has been on.

5- Power Supply Operating Hours:

- The total number of hours the power supply has been on.
-

6-2 Accessing Information:

Past information can be accessed through an external communication interface using the MicroCom communication protocol.

This protocol allows reading historical records and assists maintenance technicians in error diagnostics.

7- Electrical Connections and Specifications

7-1 High Voltage Connections

<i>Connection Name</i>	<i>Pin</i>	<i>Connection Type</i>	<i>Description</i>
High Voltage (230 VAC)	X1 1	Molex Minifit	Heating Demand (230 VAC)
Phase (230 VAC)	X1 2	Molex Minifit	Alarm Output – Phase
Phase (230 VAC)	X1 3	Molex Minifit	FAN Output – Phase
Phase (230 VAC)	X1 4	Molex Minifit	BurnOn Output – Phase
Phase	X1 5	Molex Minifit	Main Power Line – Phase
Not Used	X1 6	Molex Minifit	Not Used
Neutral (230 VAC)	X1 7	Molex Minifit	Alarm Output – Neutral
Neutral (230 VAC)	X1 8	Molex Minifit	FAN Output – Neutral
Neutral (230 VAC)	X1 9	Molex Minifit	BurnOn Output – Neutral
Neutral	X1 10	Molex Minifit	Main Power Line – Neutral
(Spark Ignition)	TR1	2.8x0.5mm Faston	High Voltage Transformer Output

7-2 Communication Connector

<i>Connection Name</i>	<i>Pin</i>	<i>Connection Type</i>	<i>Description</i>
<i>MicroCom Connection (X2)</i>	X2 1	Molex Microfit	MicroCom connection – 24V
<i>MicroCom Connection (X2)</i>	X2 2	Molex Microfit	MicroCom connection – Rx
<i>MicroCom Connection (X2)</i>	X2 3	Molex Microfit	MicroCom connection – 6V
<i>MicroCom Connection (X2)</i>	X2 4	Molex Microfit	MicroCom connection – Ground
<i>MicroCom Connection (X2)</i>	X2 5	Molex Microfit	MicroCom connection – Tx
<i>MicroCom Connection (X2)</i>	X2 6	Molex Microfit	MicroCom connection – Input

7-3 Low Voltage Connections

<i>Connection Name</i>	<i>Pin</i>	<i>Connection Type</i>	<i>Description</i>
<i>Low Voltage Connection (X3)</i>	X3 1	Molex Microfit	Tach signal input from FAN
<i>Low Voltage Connection (X3)</i>	X3 2	Molex Microfit	External reset switch input
<i>Low Voltage Connection (X3)</i>	X3 3	Molex Microfit	High limit switch input – HL
<i>Low Voltage Connection (X3)</i>	X3 4	Molex Microfit	Air pressure switch input – APS
<i>Low Voltage Connection (X3)</i>	X3 5	Molex Microfit	PWM output signal – FAN
<i>Low Voltage Connection (X3)</i>	X3 6-7	Molex Microfit	Not used
<i>Low Voltage Connection (X3)</i>	X3 8	Molex Microfit	Control input (0-10V)
<i>Low Voltage Connection (X3)</i>	X3 9	Molex Microfit	Power supply (24V)

7-4 Specification

<i>Value</i>	<i>Değer</i>
<i>Supply Voltage</i>	230 VAC +10%, -15%, 47-65 Hz
<i>Power Consumption</i>	4VA
<i>Humidity</i>	90% RH max, 40°C (non-condensing)
<i>Ambient Temperature</i>	-20°C – +60°C
<i>Baud Rate</i>	2400 / 19200 Baud

7-5 Electrical Rating

<i>Value</i>	<i>Description</i>
<i>Fusing</i>	External fuse 6A
<i>FAN Output</i>	230 VAC, 0.8 A max, $\cos \phi = 0.6$
<i>Alarm Output</i>	230 VAC, 0.8 A max, $\cos \phi = 0.6$
<i>Gas Valve Output</i>	230 VAC, 50 mA
<i>Control Input</i>	0-10 VDC voltage input
<i>High Limit Switch Input</i>	24 VDC (22 kΩ)
<i>Communication Input</i>	Logic "0" 0.8 VDC, logic "1" 2 – 24 VDC (10 kΩ)
<i>Communication Output</i>	Open collector 24 VDC and 10 mA max

7-6 Ignition

<i>Value</i>	<i>Description</i>
<i>Ignition Voltage</i>	20 kV
<i>Ignition Frequency</i>	22 Hz
<i>Ignition Pulse Energy</i>	15 μAs

7-7 Timings

<i>Value</i>	<i>Description</i>
<i>Pre Purge</i>	8 sec
<i>Ignition Pre-time</i>	3 sec
<i>Safety Time</i>	5 sec
<i>Ignition Attempt Count</i>	3
<i>Flame Failure Response Time</i>	1 sec
<i>Stabilization Time</i>	0 sec
<i>Post Purge Time</i>	15 sec

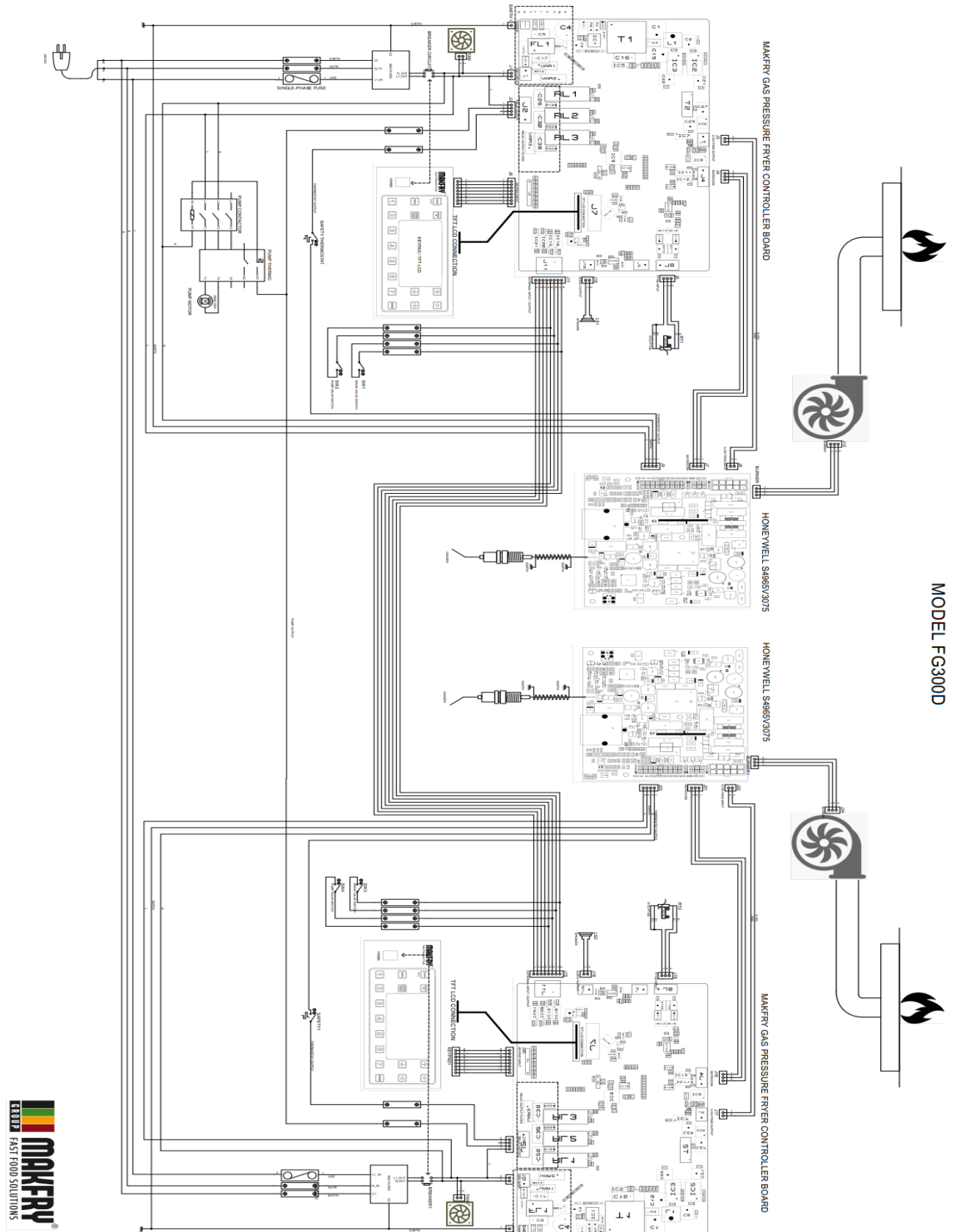
7-8 Flame Sensing

<i>Value</i>	<i>Description</i>
<i>Flame and Ignition Rod Combination</i>	-
<i>Flame Current (factory parameter setting)</i>	Minimum 0.8 μ A
<i>Flame Detection / Ignition Cable Length</i>	0.5 m

7-9 Product Life

<i>Value</i>	<i>Description</i>
<i>For Gas Valve</i>	500,000 cycles (safety and main operator)
<i>Rated Load</i>	250,000 cycles
<i>Rated Load Lock</i>	6,000 lock-out cycles

8- Electrical Diagram



8- CLEANING AND MAINTENANCE

9-1 DAILY CLEANING OF THE FRYING TANK

To maintain the hygiene of your gas open fryer, extend the life of the oil, and keep the cooking quality high, it is highly recommended to clean the frying tank at the end of each day.



BURN HAZARD: Before starting to clean, make sure the appliance is turned off, the electrical connection is disconnected, and the oil and all surfaces are completely cool.

CHEMICAL WARNING: Do not use cleaning materials containing caustic (corrosive) or bleaching agents that can damage the tank surface. Use only safe detergents for the food industry, suitable for stainless steel.

ELECTRICAL SAFETY: Take utmost care not to let water get into the electrical components during cleaning.

Step-by-Step Tank Cleaning:

Draining the Oil: Drain the used oil completely into a heat-resistant collection container by opening the drain valve at the bottom of the fryer.

(Tip: If you are going to reuse the oil by filtering it, it is easier to do this while the oil is still warm. See Section 4-6)

Rough Cleaning: Clean the large food residues and deposits inside the tank with a spatula or brush.

Washing: Fill the tank with hot water and a mild detergent suitable for food. Thoroughly scrub the inner surface of the tank and the heating elements (if any) using a long-handled brush.

Rinsing: After draining the dirty water from the drain valve, rinse the inside of the tank thoroughly with clean hot water several times. Make sure all detergent residues are removed, otherwise the quality of the new oil you will fill will be impaired.

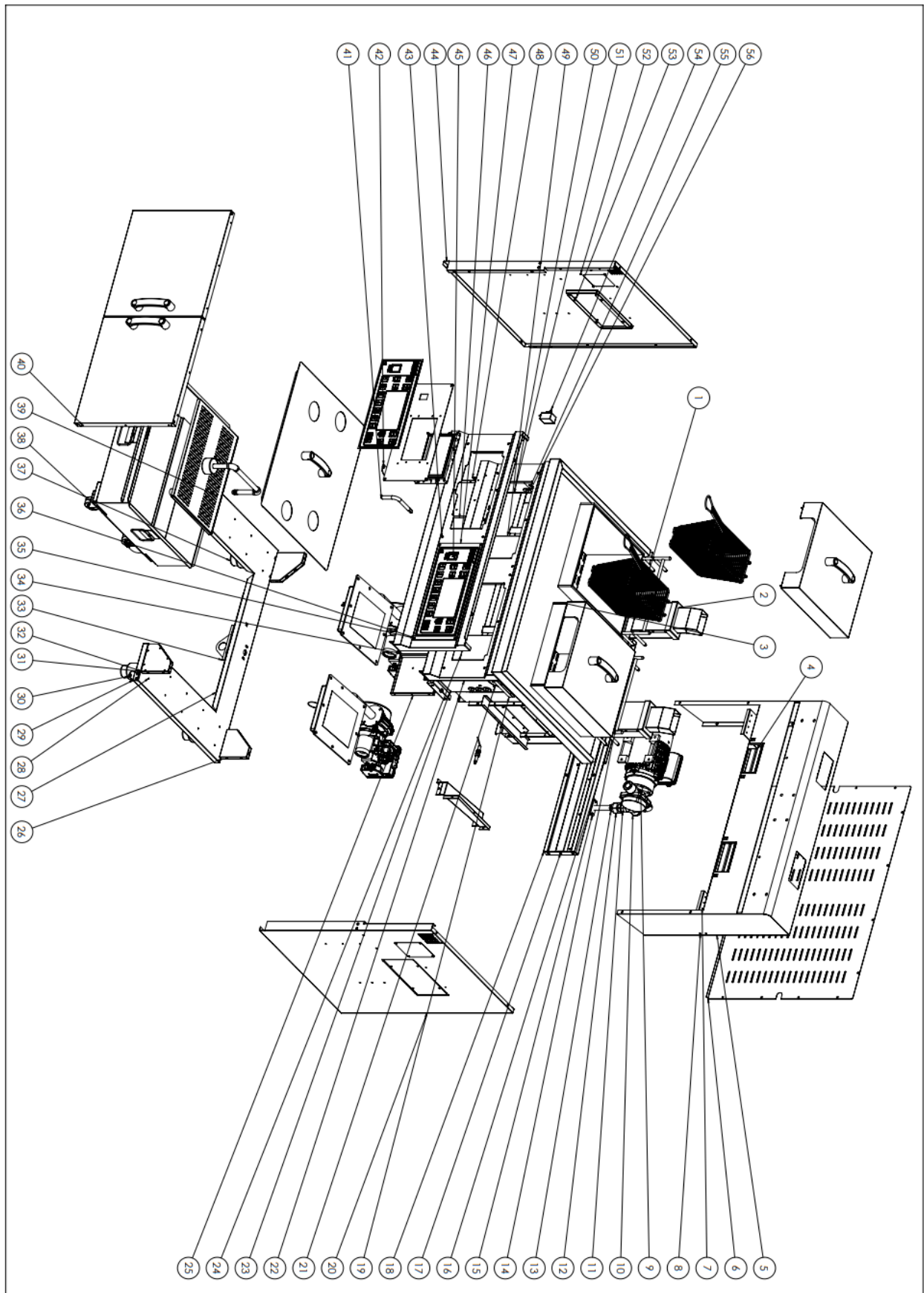
Drying: Dry the inside of the tank completely with a lint-free, clean, and dry cloth.



CAUTION: The slightest bit of moisture remaining in the tank can cause dangerous splashing when new oil is added and heated. Make sure the surface is completely dry.

Final Check: Before adding new oil, make sure the drain valve is in the closed position.

10-SPARE PARTS LIST (GENERAL)



Item No	Part Number / Description	Quantity
1	Panel Sheet (AG)	1
2	Right Panel Sheet (AG)	1
3	Left Panel Sheet (AG)	1
4	Right Body (AG)	1
5	Left Body (AG)	1
6	Base Sheet (F) (AG)	1
7	Left Hinge (AG)	2
8	Right Hinge (AG)	2
9	Front Cover Assembly (AG)	2
10	Magnet (ELVAN) with M5 Screws	2
11	Magnet Plate (AG)	2
12	Boiler Assembly (Base Sheet) (AG)	1
13	Rear Guard Sheet (AG)	1
14	Rear Motor Sheet (AG)	1
15	Rear Motor Sheet-01 (AG)	1
16	Hand Assembly Sheet (AG)	1
17	SSR-EL Material Assembly (G)	1
18	Electrical Material Sheet-01 (AG)	2
19	Terminal Rail	2
20	EM Thermostat EGO 55.13542.190	2
21	Thermal Sheet (AG)	2
22	Thermal Cover (AG)	1
23	Hand Assembly Sheet Right-01 (AG)	1
24	Hand Assembly Sheet Left-01 (AG)	1

25	Side Cover Sheets (AG)	2
26	Cable Gasket 28x23x13	6
27	Rear Top Cover (AG)	1
28	Basket Holder Assembly (G)	2
29	Valve Sheet (AG)	1
30	Valve Adapter 3-4 (AGT Gas)	2
31	Valve Handle Adapter 1-2 (ATG Gas)	2
32	Valve Handle Open Fryer (ATG)	4
33	Valve Handle Bushing (20x14x12.2)	4
34	Valve Handle Bushing (20x14x3) Outer	4
35	Left Valve Panel Sheet (AG)	1
36	Switch Box Sheet (Left) (AG)	2
37	Switch	4
38	Left Switch Sheet (AG)	1
39	Left Valve Panel Cover Sheet (AG)	1
40	CR Foot	4
41	Empty Boiler Assembly (AG)	1
42	1-2 Pipe Type Double Nipple (G)	1
43	Wheel Support (AG)	2
44	Protective Sheet (AG)	2
45	Fan 80x80 (KA8025HA2) KAKU	2
46	New Valve Handle Cam (AG)	4
47	Motor Connection Sheet (AG)	1
48	Pump Assembly (G)	1
49	Flue Assembly-01 (AG)	2

50	Panel Sheet Assembly	1
51	Spark Plug Cover (G)	2
52	Rear Support Sheet (AG)	1
53	Union Sheet (G)	1
54	Rear Pipe Assembly (AG)	1
55	Entry Support Sheet (AG)	1
56	Pipe Support Sheet (AG)	1
57	1/2" HEX Nipple	2
58	1-2 Check Valve	1
59	1/2" Threaded Tapered Coupling (AG)	1
60	1/2 – 3/8 Reduction (Male-Female)	1
61	Union Sheet (G)-01	1
62	Right Valve Panel Sheet (AG)	1
63	Right Valve Panel Cover Sheet (AG)	1
64	Right Switch Sheet (AG)	1
65	Right Body Support	2
66	Left Body Support	2
67	Right Body Support Cover	2
68	Left Body Support Cover	2
69	Basket Assembly	2

11- Dünya Geneli Bayilerimiz (Worldwide Distributors)

TURKEY

MAKFRY GROUP TURKEY [HEAD OFFICE]

Gökdere Cd. No:27/A, 35040 Gökdere/Bornova/İzmir

Tel: +90 232 207 21 51

Tel: +90 850 309 21 51

E-Posta: info@makfry.com

FRANCE

MAKFRY / FRANCE

133 Avenue du Président Wilson 93320 Les Pavillons-sous-Bois

Tel: +33 1 48 48 53 98

Tel: +33 6 49 80 56 80

E-Posta: france@pimak.com

KAZAKHSTAN

TOO CATERING MANAGEMENT

Пр. Кошкарбаева 15, нп 2

Tel: +7 701 999 9127

SAUDI ARABIA

SHAM AL MUTAWARA

Jeddah - kilo2 - opposite Kandarah mall

Tel: +966 126304774

Tel: +966 557446010

E-Posta: shamalmutwara@hotmail.coö

GREECE

KONTOPOULOS EQUIPMENT

9th km Veria-Edessa 592 00, Naoussa GREECE

Tel: 0030 23320 42300

E-Posta: info@kontex.gr

12-GARANTİ BELGESİ (WARRANTY)

Ürün Adı	GAZLI AÇIK FRİTÖZ
Marka / Model	
Seri No	
Satış Tarihi	
Fatura No	
Garanti Süresi	
Garanti Başlangıç Tarihi	
Garanti Bitiş Tarihi	
Satıcı Firma	MAKFRY GROUP
Adres	Gökdere Cd. No:27/A, Bornova / İzmir
Telefon	+90 232 207 21 51

Yetkili İmza / Kaşe



ADRES: GÖKDERE CADDESİ NO:27/A
35040 - GÖKDERE / BORNOVA / İZMİR
TELEFON: +90 232 207 21 51
E-MAIL: INFO@MAKFRY.COM