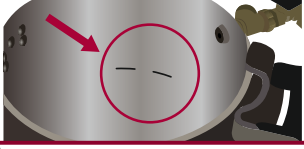
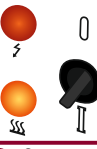
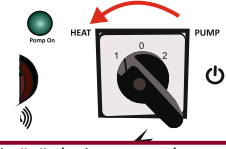
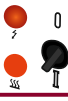
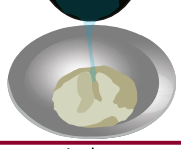
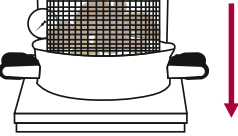
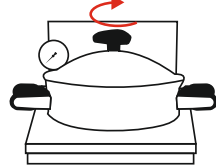
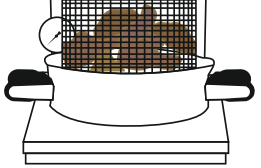


MAKFRY FRIED CHICKEN PİŞİRME KILAVUZU / MAKFRY FRIED CHICKEN COOKING GUIDE

- 1** Makine kazanının içerisinde bulunan, yağ seviyesi işaretine kadar yağ ile doldurun. / *Fill the oil tank with long life cooking oil up to the marked line.*

- 2** Makinenin enerji düğmesini 'on' durumuna getirin. / *Turn the main switch on.*
MANUEL  **DİJİTAL** 
- 3** Sıcaklığı istenilen ayarda kurun. Manuel makinelerde sarı ışık yanacaktır. Dijital makinelerde de 'Isınıyor' yazısı çıkacaktır. Tavsiye edilen sıcaklık 175°C'dir. / *Set the required temperature in manuel machines, amber light turns on. In digital machines WAIT sign is on. Recommended temperature 175°C.*
MANUEL  **DİJİTAL** 
- 4** Makineniz 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.*
MANUEL  **DİJİTAL** 
- 5** Bir birim BEVERCİ unu bir birim soğuk su ile çırpıcı kullanarak karıştırınız. / *Mix one measure BEVERCİ breadng flour with one measure cold water. Stir it vigorously.*

- 6** Ürünleri önce battermilke bulayın sonra una bulayın. Daha sonra sepete dizin. Bu işlemi yaparken sol elimiz battermilkte sağ elimiz unda olmalıdır. / *Dip chicken pieces to battermilk first then BEVERCİ chicken breadng 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 içerisine yerleştirin. / *Lower the full basket (or half depending of the demand) gently in the hot oil.*

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

- 9** Zamanı ayarlayın. / *Set the time for manuel or press the selected programme for digital machines.*
MANUEL  **DİJİTAL** 
- 10** Süre dolunca sepeti çıkarın ve servis edin. / *When the frying is over open the lid slowly and serve.*


PİŞMİŞ ÜRÜNLERİNİZ İSTEDİĞİNİZ GİBİ DEĞİL İSE; / CHECK THESE IF THE COOKED PRODUCTS NOT UP TO THE STANDARTS;

PİŞİRİLEN ÜRÜN KAYNAKLI PROBLEMLER			PRODUCT BASED PROBLEMS		
SORUN	SEBEP	ÇÖZÜM	PROBLEM	COUSE	CORRECTION
ÜRÜN FAZLA YAĞLI	Yağ seviyesi düşük	Kazan içerisindeki yağ seviyesine kadar yağ doldurunuz	PRODUCT GREASY	Frying oil level is low	Make sure frying oil is in frypot and at the proper level
	Paneleme hatası	Doğru paneleme işlemi yapınız		Incorrect breadng	Correct the breadng process. (Look up User's Manual)
	Yağ ömrünün bitmesi	Yağınızı değiştiriniz		Frying oil old	Replace frying oil
	Bozuk ürün kullanımı	Ürün tedarikçiniz ile iletişime geçiniz		Raw product not fresh	Use fresh raw product. Contact your raw product supplier
	Yeterli ısı oluşmaması	Isı ayarının istenilen dereceye ayarlandığından emin olunuz		Temperature too low	Check temperature setting
	Gerekli basıncın oluşmaması	Basıncılı fritöz kaynaklı sorunlar tablosuna bakınız		Low pressure during cooking	Look up for machine based problems
	Şebeke enerjisi verimli değil	Elektrikçiniz ile iletişime geçiniz (Sigorta tablosu, priz hattı kablolarını kontrol ettiriniz)		Power supply is not up to the required standarts	Call local energy supplier correction (Ask your electronic technician for branch cable efficiency)
ÜRÜNÜN DIŞI PİŞMİŞ, İÇİ PİŞMEMİŞ	Fritözün derecesinin yüksek olup, zaman ayarının düşük olması	Pişirme ayarlarınızı kontrol ediniz	SURFACE OF THE PRODUCT COOKED BUT INSIDE UNCOOKED	Set of temperature too high, timer too low	Check the temperature and timer settings
	Yağ ömrünün bitmesi	Yağınızı değiştiriniz		Frying oil old	Replace frying oil
	Kazan içi süzgecinde tortu birikimi	Kazan içi süzgecini temizleyiniz (Her üç pişirmede bir süzme yapınız)		Frypot not properly cleaned	Drain and clean frypot
	Gerekli basıncın oluşmaması	Basıncılı fritöz kaynaklı sorunlar tablosuna bakınız		Low pressure during cooking	Look up for machine based problems
	Şebeke enerjisi verimli değil	Elektrikçiniz ile iletişime geçiniz (Sigorta tablosu, priz hattı kablolarını kontrol ettiriniz)		Power supply is not up to the required standarts	Call local energy supplier correction (Ask your electronic technician for branch cable efficiency)
ÜRÜNÜN GÖRSEL STANDARTLARA UYMAMASI	Yağ ömrünün bitmesi	Yağınızı değiştiriniz	PRODUCT NOT COMPATIBLE WITH VISUAL STANDARTS	Frying oil old	Replace frying oil
	Bozuk ürün kullanımı	Ürün tedarikçiniz ile iletişime geçiniz		Raw product not fresh	Use fresh raw product. Contact your raw product supplier
	Kazan içi süzgecinde tortu birikimi	Kazan içi süzgecini temizleyiniz (Her üç pişirmede bir süzme yapınız)		Frypot not properly cleaned	Drain and clean frypot
	Günlük temizlik sırasında kazan içi kimyasal madde kalması	Prosedüre uygun kimyasal kullanınız, temizlik sonrası durulama işlemini doğru uygulayınız		Using incorrect chemical cleaners at daily cleaning for pressure fryer	Keep up cleaning procedure as mentioned in User's Manual
	Paneleme hatası	Doğru paneleme işlemi yapınız		Incorrect breadng	Correct the breadng process. (Look up User's Manual)
	Şebeke enerjisi verimli değil	Elektrikçiniz ile iletişime geçiniz (Sigorta tablosu, priz hattı kablolarını kontrol ettiriniz)		Power supply is not up to the required standarts	Call local energy supplier correction (Ask your electronic technician for branch cable efficiency)

	Kanat	But	Parça Tavuk	Kemiksiz Parçalar	Elma Dilim Patates	Pane Mantar
Adet/Ağırlık	30Adet / 1,250 gr	12 Adet/ 1,500 gr	15 Adet/ 1,200 gr	1,500 Gr	1,500 Gr	1000 Gr
Sıcaklık	7 - 165°C	7 - 165°C	7 - 165°C	7 - 165°C	7 - 165°C	7 - 165°C
Zaman	7	9	8	5	9	4

Ürünlerin tek seferde pişirilebileceği azami miktarlar listede belirtilmiştir. Sepete belirtilen miktarların çok altında ağırlıkta ürün atılması gerektirecek hallerde sıcaklığın 6 dereceye indirilmesi ve sürenin 1 dakika kısaltılması gerekir. Fakat bu koşullar altında yeterli basınç oluşmayacağından bu işlem tavsiye edilmez. Sepete belirtilen miktarların üzerinde ağırlıkta ürün atılması gerektirecek zorunlu hallerde sıcaklığın 8 dereceye çıkartılması ve süre 1 dakika eklenmesi tavsiye edilir. Ürünlerin katı sepetlere pişirilmesi özellikle çok parçalı ürünlerde daha iyi sonuçlar verecektir. Pişirmede iyi sonuçlar almak için yağın düzenli olarak süzülmesi ve fritöz tabanında biriken kırıntıların temizlenmesi gerekmektedir. Yağ ömrünü uzatmak ve temizlik işlemini kolaylaştırmak için süzme sepetinin kullanımı tavsiye edilir. Maximum amounts of products can be cooked at one time listed above. If the amount lower than specified above list, temperature set should reduced to level 6 and time is shortened by one minute. This method wont be recommended because of insufficient pressure. If the amount higher than specified above list, temperature set is increased to level 8 and time is added by one minute. Layered baskets are recommended to get better results in cooking small pieces. Also to reach best outcome oil filtration and cleaning crumbs regularly are necessary. To extend the life of oil and to facilitate the cleaning process, using filter basket is highly recommended.

BAKIM, ONARIM VE TEMİZLİK İÇİN KULLANMA KILAVUZUNU İNCELEYİNİZ FOR CLEANING, SERVICE FOLLOW THE INSTRUCTION MANUEL
www.makfry.com/teknik-destek