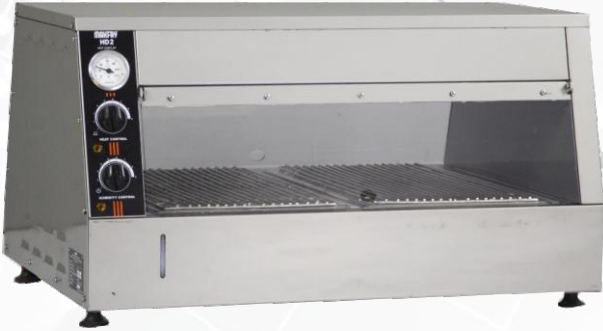


MAKFRY®

WE BRING QUALITY...

KULLANMA KILAVUZU *INSTRUCTION MANUEL*



**MAKFRY HD2
HOT DISPLAY**



**MAKFRY HD4
HOT DISPLAY**



**MAKFRY HD6
HOT DISPLAY**



SICAK TUTMA (TEŞHİR) ÜNİTELERİ

Sıcak tutma üniteleri genel olarak endüstriyel mutfaklarda pişirilmiş yiyeceklerin tazeliğini korumak üzere dizayn edilerek üretilen makinelerdir. Gıda sektöründe sıcak tutma üniteleri nemli ısıtmalı (Benmarili), kuru ısıtmalı (Buharsız) olarak isimlendirilir ve bilinirler.

Fried Chicken ürünlerinin tazeliğini korumak için gerekli olan sıcak tutma üniteleri sektörde bilinen sıcak tutma ünitelerinden farklıdır. Makinenin alt kısmında bulunan

benmari türü nemli ısıtma ile yiyecekler yumuşak tutulurken , makinenin üst kısmında bulunan ve kuru sıcaklık yayan ısıtma sayesinde ortamın nemini dengeleyerek ürünün sıcak ve taze kalması sağlanır.

MAKFRY sektörün ve ürünün ihtiyacı olan özel sıcak tutma ünitelerini 2008'den bu yana yaptığı ARGE çalışmalarıyla tasarlayarak üretmeyi başarmıştır. Bu özelliği ile MAKFRY Türkiye'de bu tür ürünlerin öncülüğünü sürdürmektedir.

HOT DISPLAYS

Hot displays are generally designed and produced to protect freshness of cooked food products. They know as two different types in Turkey's Catering Business; dry heating and steam heating.

However, hot displays for Kentucky type fried chicken are different than others. That kind of hot displays use both heating system to keep products fresh and hot.

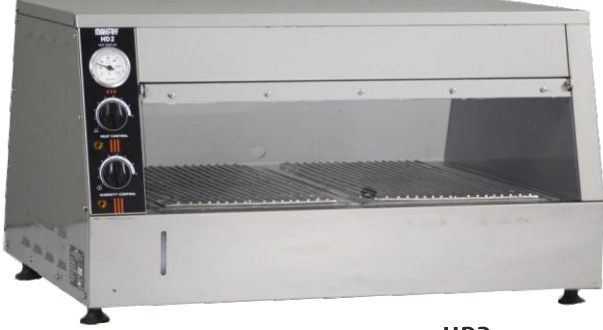
MAKFRY, as a leading company in catering business in Turkey, is aim to find needs of catering business and produce best products. MAKFRY is hard working and doing researchs from 2008 to keep it's title.



2



SICAK TUTMA ÜNİTELERİ / *HOT DISPLAYS*



HD2

HD2

ENERJİ <i>ENERGY</i>	ÖLÇÜLER <i>DIMENSIONS</i> (MM)	KAPASİTE <i>DIMENSIONS</i>	AĞIRLIK <i>WEIGHT</i>
220v 1,7 kW	G : 860 D : 610 Y : 480	10 Kg	44,2 Kg

HD4

ENERJİ <i>ENERGY</i>	ÖLÇÜLER <i>DIMENSIONS</i> (MM)	KAPASİTE <i>DIMENSIONS</i>	AĞIRLIK <i>WEIGHT</i>
220v 3,4 kW	G : 860 D : 610 Y : 805	20 Kg	69 Kg



HD4



HD6

HD6

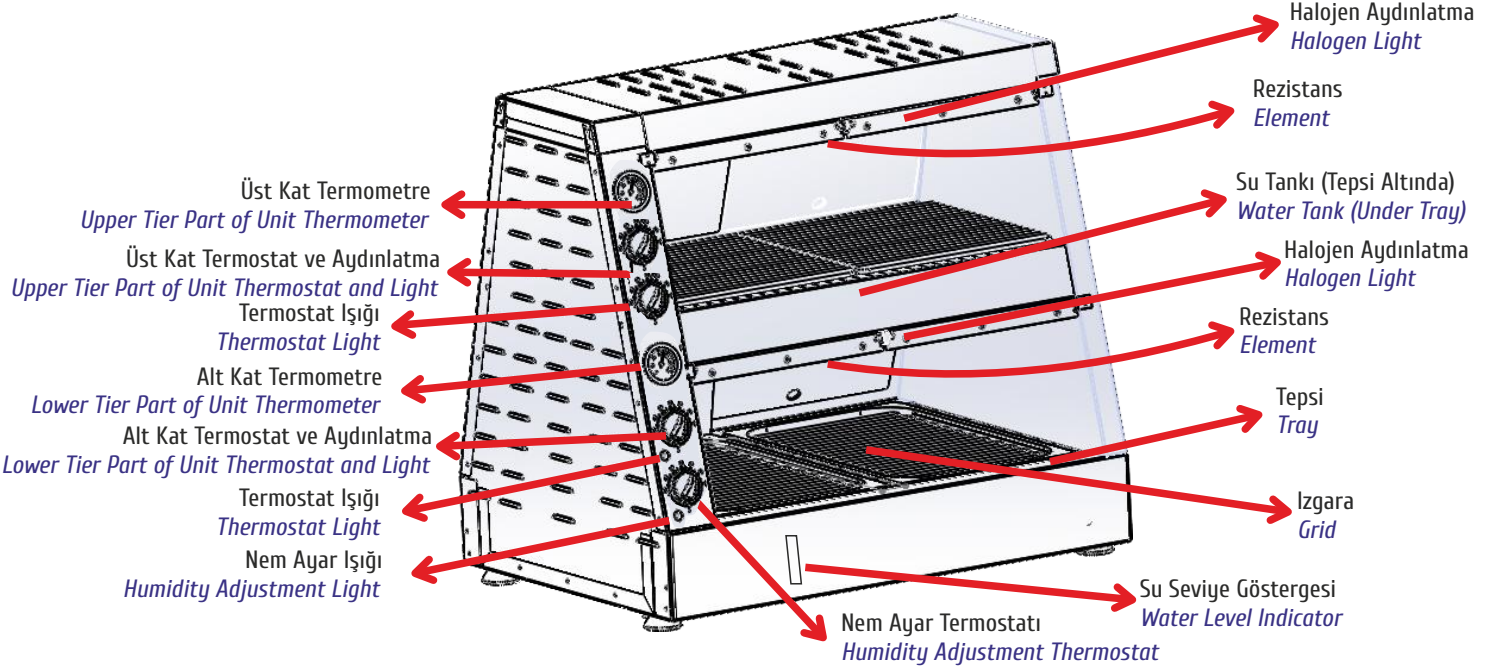
ENERJİ <i>ENERGY</i>	ÖLÇÜLER <i>DIMENSIONS</i> (MM)	KAPASİTE <i>DIMENSIONS</i>	AĞIRLIK <i>WEIGHT</i>
220v 3,8 kW	G : 1205 D : 610 Y : 805	30 Kg	105 Kg



3



TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS



KONTROL PANELİ / CONTROL PANEL

Termostat (Ortam Sıcaklık Ayarı) ve aydınlatma (HD2 -HD4 - HD6)
Thermostat Adjustment and Light (HD2 -HD4 - Hd6)



Termostat ayar düğmesi hem ortam aydınlatma hem de ortam sıcaklık ayarı için kullanılır. 0 konumundan 1 kademe soldan sağa çevrildiğinde aydınlatma devreye girer. Çevirmeye devam ettiğinizde sıcaklık ayarını yapmış olursunuz. (İdeal sıcaklık 65°C'dir.)

Thermostat adjustment knob is used for both ambient lighting and ambient temperature setting. Lighting is switched on temperature when the knob turned from zero to are level. You have set the temperature when you continue the knob (ideal temperature is 65°C)

Nem Ayar Termostatı (HD2 -HD4 - HD6)
Humidity Adjustment Thermostat (HD2 -HD4 - HD6)



İçerdeki ürünün kuruluğuna göre; Soldan sağa ve ya sağdan sola çevirerek istenilen sıcaklığa ayarlanır. Sıcaklıkla orantılı olarak nem de artar.

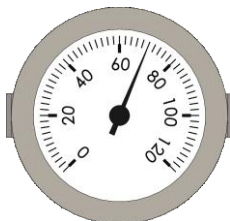
According to product dryness, it is adjusted from left to right or from right to left to the desire temperature. Humidity increases in proportion to temperature.

Rezistans Lambası (HD2 -HD4 - Hd6)
Element Lamp (Hd2 -HD4 - Hd6)



Işık yandığında ait olduğu rezistans devrede demektir.
When the light is on, the element that belong to it is in on.

Termometre (HD2 -HD4 - Hd6)
Thermometer (HD2 -HD4 - HD6)



Makinenin üst kat ortam sıcaklığını ve alt kat ortam sıcaklığını gösterir.
Indicates temperature levels on upper and lower part of unit.

**PIŞMIŞ ÜRÜNLER
65°C 'DE SAKLANIR.**

**COOKED FOOD
MUST BE KEPT
AT 65°C**

SU SEVİYESİNİ DAİMA KONTROL ALTINDA TUTUNUZ.

SICAK TUTMA (TEŞHİR) ÜNİTELERİ YEDEK PARÇALAR / *SPARE PARTS*

YEDEK PARÇA / <i>SPARE PART</i>	GÖRSEL / <i>VISUAL</i>		YEDEK PARÇA / <i>SPARE PART</i>	
TERMOSTAT 30/90 <i>THERMOSTAT 30/90</i> HD-2 HD-4 / HD-6			TERMOMETRE 0 - 120 C° <i>THERMOSTAT 0 - 120 C</i> HD-2 HD-4 / HD-6	
SİNYAL LAMBASI-AMBER <i>SIGNAL LAMP - AMBER</i> HD-2 HD-4 / HD-6			ÇEVİRMELİ ANAHTAR <i>DIALUP SWITCH</i> HD-2 HD-4 / HD-6	
HALOJEN LAMBA DUYU <i>HALOGEN LAMP SOCKET</i> HD-2 HD-4 / HD-6			HALOJEN AMPUL 100 W <i>HALOGEN LAMP 100 W</i> HD-2 HD-4 / HD-6	
GASTRONOM KÜVET 1 - 1 x 20 HD-2 / HD-4 / HD-6 <i>GASTRONOME TUB</i> 1 - 1 x 20			GASTRONOM KÜVET 2 - 3 x 20 HD-4 / HD-6 <i>GASTRONOME TUB</i> 2 - 2 x 30	
GASTRONOM KÜVET IZGARASI 1 / 1 x 20 HD-2 HD-4 / HD-6 <i>GASTRONOME TUB GRID</i> 1 / 1 x 20			GASTRONOM KÜVET IZGARASI 2 / 3 x 20 HD-4 / HD-6 <i>GASTRONOME TUB GRID</i> 2 / 2 x 30	
POLİKARBON CAM HD-2 / HD-4 <i>POLYCARBONATE GLASS</i> HD-2 / HD-4			POLİKARBON CAM HD-6 <i>POLYCARBONATE GLASS</i> HD-6	
RESİTANS (KURU TIP) <i>HEATING ELEMENT</i> (<i>DRY TYPE</i>) HD-2 HD-4 / HD-6			RESİTANS (ISLAK TIP) <i>HEATING ELEMENT</i> (<i>WET TYPE</i>) HD-2 HD-4 / HD-6	
ROTİL AYAK M - 10 <i>BALL JOINT M-10</i> HD-2 HD-4 / HD-6				

Listede olmayan diğer parçalar isteğe bağlı olarak gönderilir. Parça siparişi verirken makinenin yanında bulunan model ve seri numaralarını lütfen hazır edin. Ana kablonun değiştirilmesi sertifikalı bir elektrikçi tarafından yapılmalıdır.

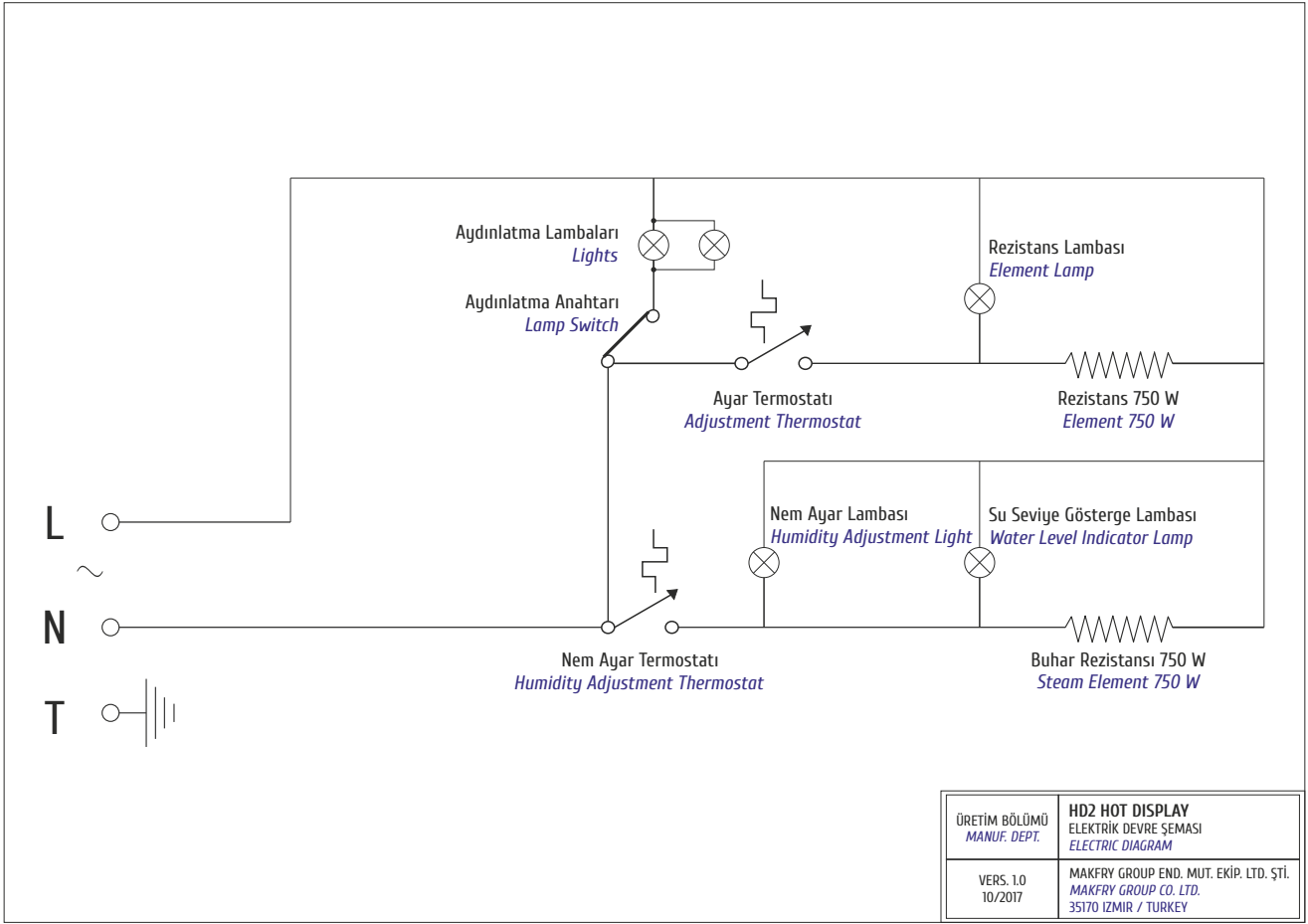
Other parts not listed are available on request. When ordering spares please have the model number and serial number ready which are on a plate at the rear of unit. If the main cable to hot display is replaced the work must be done by a competent electrician.



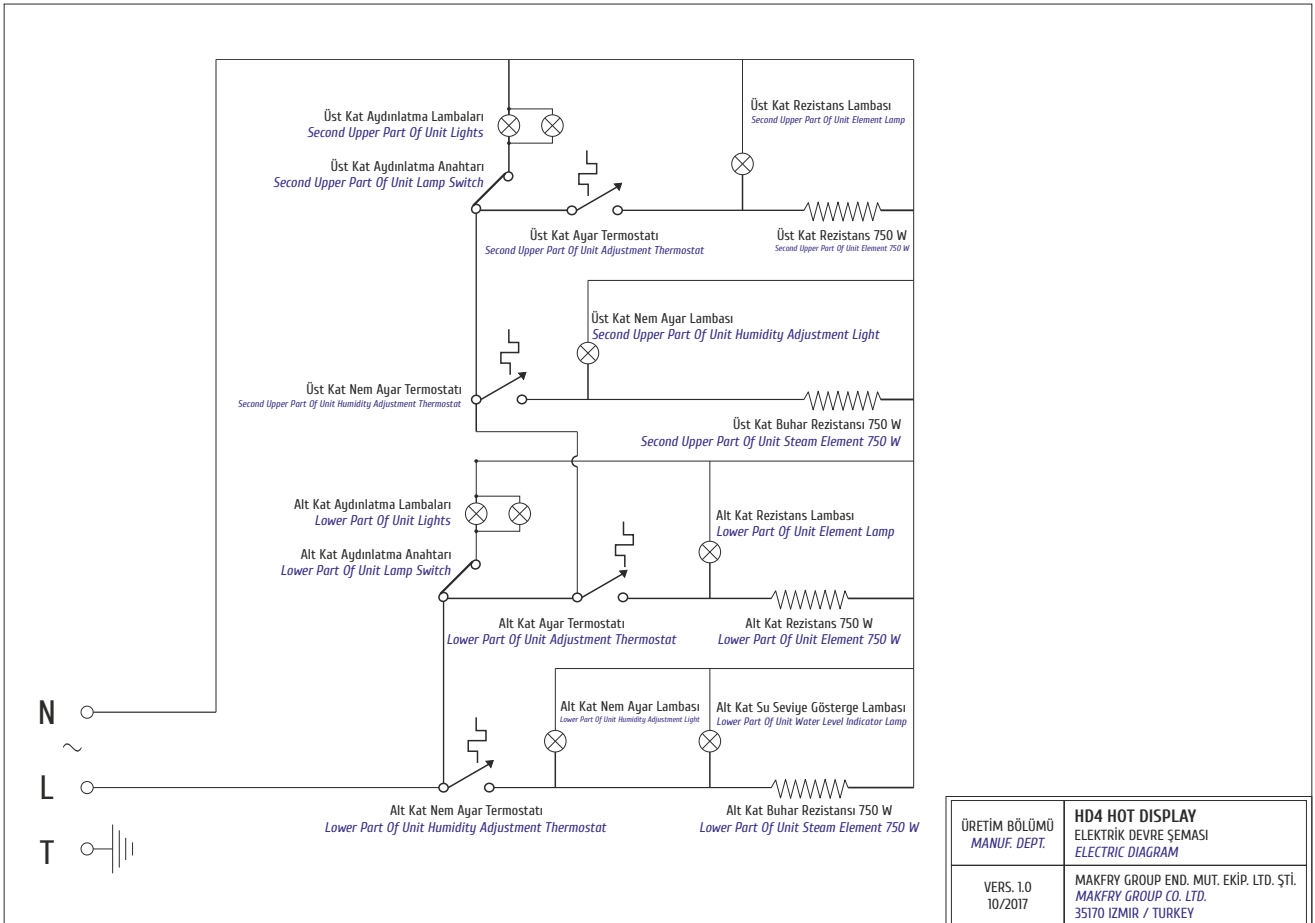
5



HD2 SICAK TUTMA ÜNİTESİ ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI / HD2 HOT DISPLAY ELECTRIC DIAGRAM



HD4 SICAK TUTMA ÜNİTESİ ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI / HD4 HOT DISPLAY ELECTRIC DIAGRAM

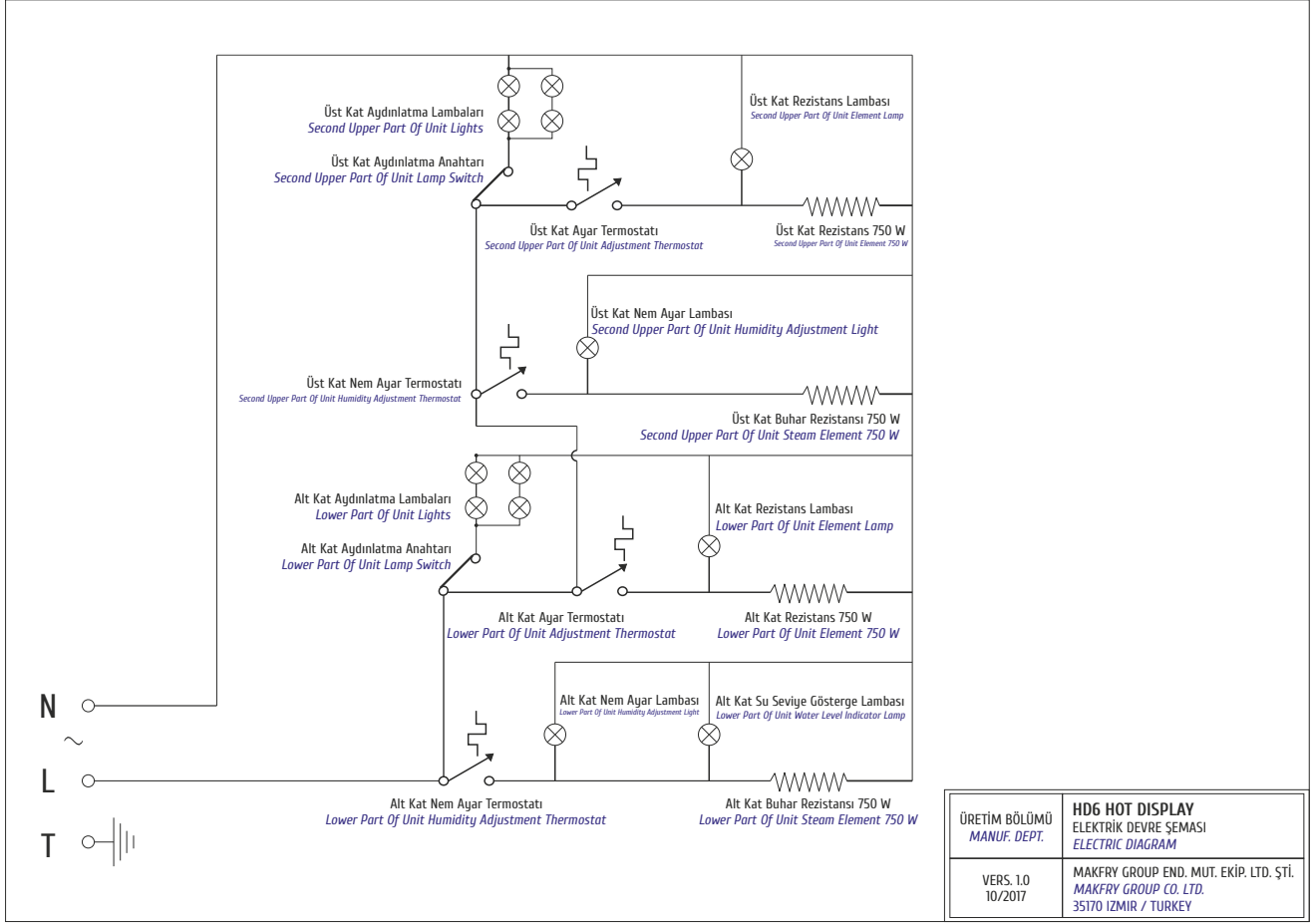




6



HD6 SICAK TUTMA ÜNİTESİ ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI / HD6 HOT DISPLAY ELECTRIC DIAGRAM



YASAL UYARI

Makinelerinizi kullanırken elektrik tesisatında topraklama hattı olması zorunludur.

GENEL UYARILAR

- * Termostatı 65°C'ye ayarlayın. Bazen soğuk havalarda daha sıcak ayara getirebilirsiniz yada makinenin kapağını çok sık açmanız gerektiği seri satış ortamlarında termostatı daha sıcak ayara getirebilirsiniz.
- * Çok sıcak ortamlarda da tam tersine termostatın ayarını düşürebilirsiniz. Makinenin su haznesinde her zaman su olmasına dikkat ediniz.
- * Makine içindeki ürünlerin sıcak ve taze kalabilmesi için hem kuru (infrared) hem de nemli (benmari) sisteminin çalışması gerekmektedir.
- * İnfrared ısıtıcı ürünlerinizin ve makine içindeki ortamı sıcak tutarken makine aydınlatma lambaları da içindeki ürünlerin güzel ve taze görünmesini sağlar. Lütfen alternatif renk ve ısıtma lambaları kullanmayınız.
- * İnfrared ısıtıcı ayrıca günümüzde bulunan en gelişmiş ısı kaynağıdır. Oldukça verimli ve ekonomik olmasıyla bilinir.

LEGAL WARNING

You have to use electrical grounding line while using our machines.

GENERAL WARNINGS

Adjust temperature to 65°C. You can set it higher levels if the weather is cold and if you open doors too often. You can set it lower levels if the weather is hot aswell. Also always watch water level and keep water in tank. To keep foods fresh and hot, both heating systems have to be on. Please do not use different type and colour heating lamps.



8



GARANTİ ŞARTLARI

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

TERMS OF PRODUCT WARRANTY

1. The warranty period of our pressure fryers is 2(two) year against the manufacturing defects. And the warranty period for the element and digital EPLC panel are 6(six) months.
2. The warranty period starts from the delivery date of the device.
3. If the device fails during normal use, device will be repaired free of charge within two year period from the date you purchased.
4. Maximum time for repairing is 30 days. This period starts from the date the equipment is delivered to the service.
5. Maintenance and repairing of the equipment will be made in our company. Transport costs charged to the customer.
6. By on-place services, transportation of the technical personel and accommodation costs belongs to the customer. Any other cost during the service will be charged to the customer at the place.
7. Damage due to energy bads to be loaded on the power supply due to the main voltage of the devices (such as contactor, selector switch, solenoid valves, coil, eplc digital control panel etc..) are not covered by the guarantee.
8. TSE or CE certified parts are covered under the manufacturer's warranty.
9. Damage occurring during transport device is outside the scope of the warranty. The customer pays for transportation and insurance.
10. Defects resulting from unusual use of the fryer in the user's manual are not covered by the warranty.
11. Operation of the fryer in acidic and humid enviroments and damage to be appliance (especially to electrical components) due to rusting is not covered by the warranty.
12. Due to force majeure events occurring in the event of natural disasters, device malfunctions and damage are not covered by the warranty.
13. Izmir courts and executive offices are authorized in case of dispute.

Seri No / Serial No:	
Garanti Süresi Warranty Period:	
Model / Model:	
Garanti Başlangıcı Warranty Period Starts:	



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

**Kaşe - İmza
Stamp - Signature**