



KULLANMA KILAVUZU

INSTRUCTION MANUEL

www.makfry.com



SICAK TUTMA ÜNİTELERİ



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.



Özellikler

MAKFRY HD2

Enerji	: 220-240 V 1,6 kW 50-60 Hz
Ölçüler	: G:860 D:610 Y:500
Kapasitesi	: 10 Kg
Ağırlık	: 46 Kg (Brüt)

Specifications

MAKFRY HD2

Power	: 220-240 V 1,6 kW 50-60 Hz
Dimensions	: W:860 D:610 H:500
Capacity	: 10 Kg
Weight	: 46 Kg (Gross)

Özellikler

MAKFRY HD4

Enerji	: 220-240 V 3,2 kW 50-60 Hz
Ölçüler	: G:840 D:610 Y:820
Kapasitesi	: 20 Kg
Ağırlık	: 76 Kg (Brüt)

Specifications

MAKFRY HD4

Power	: 220-240 V 3,2 kW 50-60 Hz
Dimensions	: W:840 D:610 H:820
Capacity	: 20 Kg
Weight	: 76 Kg (Gross)

Özellikler

MAKFRY HD6

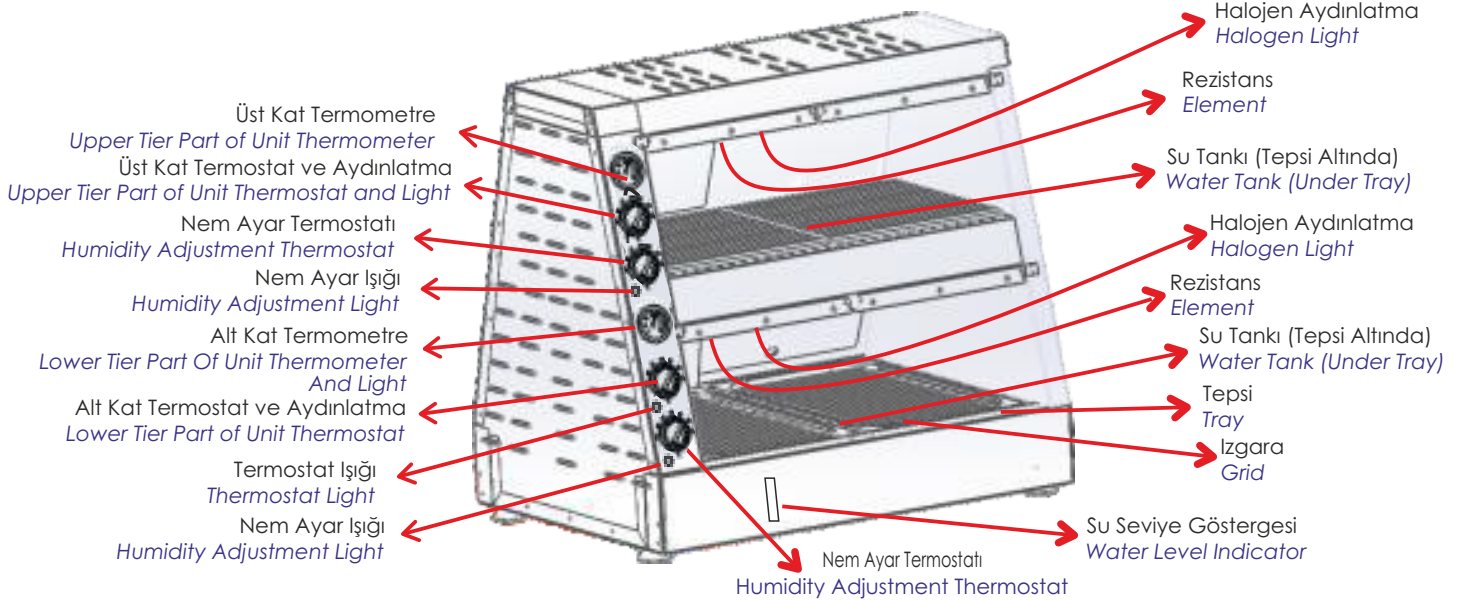
Enerji	: 220-240 V 3,4 kW 50-60 Hz
Ölçüler	: G:1200 D:610 Y:820
Kapasitesi	: 30 Kg
Ağırlık	: 100 Kg (Brüt)

Specifications

MAKFRY HD6

Power	: 220-240 V 3,4 kW 50-60 Hz
Dimensions	: W:1200 D:610 H:820
Capacity	: 30 Kg
Weight	: 100 Kg (Gross)

TEKNİK DETAYLAR / TECHNICAL DETAILS





KONTROL PANELİ / CONTROL PANEL



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

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)

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



Thermostat Adjustment and Light (HD2 - HD4 - HD6)

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)

Işık yandığında ait olduğu rezistans devrede demektir.



Element Lamp (HD2 -HD4 - HD6)

When the light is on, the element that belong to it is in on.

Termometre (HD2 -HD4 - HD6)

Makinenin üst kat ortam sıcaklığını ve alt kat ortam sıcaklığını gösterir.



Thermometer (HD2 -HD4 - HD6)

Indicates temperature levels on upper and lower part of unit.

SU SEVİYESİNİ DAİMA KONTROL ALTINDA TUTUNUZ.

**PIŞMIŞ ÜRÜNLER
65°C 'DE SAKLANIR.**

**COOKED FOOD
MUST BE KEPT
AT 65°C**



KULLANMAYA BAŞLAMADAN ÖNCE;

Sıcak tutma ünitenizi elektrik bağlantısını yapmadan önce ehliyetli bir elektrikçinize makinenin üzerinde yazan güç değerlerine uygun bir tesisatınız olduğundan emin olunuz.

Makinenizi çalışacağı tezgaha/ zemine koyduktan sonra nem kontrolünü sağlayabilmesi için su haznelerine / haznesine (makinenin tek katlı ve iki katlı oluşuna göre) su konulmalıdır. Bunun için tepsi altlarında bulunan delikli 'V' saçın (buhar yönlendirme saçı) deliklerinden su koyabilirsiniz. Su koyarken yavaş yavaş koyunuz ki taşma olmasın. Hızlı koyulursa taşan su makinenin altından gelecektir ve kaçak olarak görülecektir. Suyu delikli saçın (buhar yönlendirme saçı) delikleri suyun altında kalacak kadar olmalıdır. Bir başka deyişle su haznesinin ağız kısmından 1 cm. kalıncaya kadar doldurulabilir. Bu haznenin kesinlikle boş kalmaması için kullanım yoğunluğuna göre her gün kontrol edilmesi tavsiye edilir. Nem kontrolünü sağlayan rezistans suyu ihtiyaç duyduğu için susuz kaldığında arızalanacaktır.



BEFORE STARTING USING;



Before plug the cable connection of your warming unit, make sure that you have a qualified electrician and an installation that complies with the power values written on the machine.

After placing your machine on the workbench/floor where it will be operating, water should be added to the water chambers / chambers in order to ensure humidity control. For this, you can put water through the holes of the perforated 'V' sheet (steam guide sheet) located at the bottom of the tray. When pouring water, pour it slowly so that it does not overflow. If it is put quickly, the overflowing water will come from the bottom of the machine and will be seen as a leak. The holes of the perforated sheet (steam guide sheet) must be such that the holes are under the water. In other words, 1 cm from top file the water to the recommended level and of the water tank. can be filled until It is recommended to check every day according to the intensity of use so that this reservoir is never empty. Since the resistance that provides humidity control is needed, it will fail when it is dehydrated.





ÇALIŞTIRMA

Makinenizi teknik değerlerine uygun bir prize taktıktan sonra makinenin yukarıda anlatılan su tepsilerine / tepsisine gereği kadar su konulduktan sonra çalışmaya hazırdır.

HEAT CONTROL:

Pişen ürünlerin ideal bekletme sıcaklığı +65 °C'dir. Bu sıcaklıkta ürünleriniz yaklaşık 2 saat boyunca tazeliğini ve ısısını koruyabilir. Bunun için üstteki termometredeki sıcaklık +65 °C'ye gelinceye kadar heat kontrol düğmesini kademe kademe arttırmak yeterlidir. Termometredeki sıcaklık +65 °C'yi gösterdiğinde heat kontrol düğmesinin gösterdiği konum (rakam) sizin devamlı kullanacağınız ayardır. Mevsimsel değişimlere ve ortam sıcaklığına göre bu ayar değişiklik gösterebilir. Heat kontrol düğmesinin hemen yanında bulunan sarı sinyal lambası ürünlerin bulunduğu ortamı ısıtan rezistansın devrede veya devre dışı olduğunu gösterir. Sarı lamba yanıyor ise rezistans devrede ve ısıtıyor demektir. 'HEATCONTROL ' düğmesini 1 kademe yükselttiğinizde 'tık ' sesi ile beraber ortam aydınlatmaları çalışacaktır. Bundan sonraki her kademe yükseltme ortam sıcaklığını arttıracaktır!

OPERATING



After plugging your machine into a socket that complies with its technical values, the machine is ready to work after adding enough water as mentioned above.

HEAT CONTROL:

The ideal holding temperature of the cooked products is +65 °C. At this temperature, your products can maintain their freshness and warmth for about 2 hours. For this, the temperature on the thermometer at the top is sufficient to increase the heat control knob gradually until it reaches +65 °C. When the temperature on the thermometer shows +65 °C, the position (number) shown by the heat control button is you will use constantly to adjust the temperature. This setting may change according to seasonal changes and ambient temperature. The yellow signal lamp right next to the heat control button indicates that the resistance that heats the environment where the products are located is on or off. If the yellow lamp is on, it means that the resistance is active and heating. When you increase the 'HEATCONTROL' button by 1 level, the ambient lighting will work together with the 'click' sound. Every next step up will increase the ambient temperature!



HUMIDITY CONTROL (NEM KONTROL):

Normal çalışma şartlarında ,kapakların açılıp /kapanmasıveya ürünlerin bulunduğu sıcak ortam ve ürünlerin özsuyu sayesinde ünitenizdeki ürünlerin ekstra neme ihtiyaç duymadan '2 saat' boyunca kurumadan bekleyebilir. Bunun dışında uzun süre kapakların açılmaması vb. durumlarda , ürünlerinizin kurumaya başladığını görür iseniz 'HUMIDITY CONTROL ' düğmesini 1 kademe - 1 kademe artırarak ihtiyaç duyulan ekstra nemi ürünlere sağlamış olursunuz. Bu ayar ne kadar az neme ayarlanırsa kullanılan su miktarı o kadar az olacağı için su seviyesini kontrol sıklığınız o oranda azalacaktır.

Bu düğmenin yanında bulunan sarı sinyal lambası nem kontrolünü sağlayan rezistansın çalıştığını gösterir.

HALOJEN AMPUL DEĞİŞİMİ:

Sıcak tutma ünitenizin aydınlatma amaçlı 100 WAAT'lık Halojen ampuller bulunur.

HD2 : 2 adet

Hd4 : 2 adet alt katta +2 adet üst katta

Hd6 : 2 adet alt katta +2 adet üst katta

Bu ampullerden birinin arızalanması durumunda değişim işlemi ve sırası aşağıda anlatılmıştır;

1. Öncelikle ünitenizi prizden çıkarınız. Ünitenizde kesinlikle elektrik olmamalıdır!

2. Arızalı olan Halojen Ampulü bir ucundan tutup diğer tarafa bastırarak aşağı doğru çekiniz. Kolaylıkla çıkacaktır.

HUMIDITY CONTROL:



Under normal operating conditions, by opening/closing the lids or the hot environment in which the products are located and the juice of the products, the products in your unit can wait without drying for '2 hours' without the need for extra moisture. Apart from that, not opening the lids for a long time, etc. In such cases, if you see that your products are starting to dry, you can increase the 'HUMIDITY CONTROL' button by 1 level - 1 level, and you will provide the products with the extra moisture needed. The less humidity this setting is set to, the less the amount of water used will be, so the frequency of checking the water level will decrease.

The yellow signal lamp next to this button indicates that the resistance providing humidity control is working.

HALOGEN BULB REPLACEMENT:

Your keeping warm unit has 100 WAAT Halogen bulbs for lighting purposes.

HD2 : 2 pcs

Hd4 : 2 downstairs + 2 upstairs

Hd6 : 2 downstairs + 2 upstairsIn case of failure of one of these bulbs, the replacement procedure and sequence are explained below;

1. First, unplug your unit from the socket. There should be absolutely no electricity in your unit!

2. Hold one end of the defective Halogen Bulb and press it to the other side and pull it down. It will come off easily.

3. Yeni olanı takarken çıplak elle takılmaması gerekir ! Elinizdeki yağ benzeri materyaller Halojen Ampul yüzeyine yapışarak kısa zamanda bozulmasına sebep olacaktır ! Halojen Ampulün ambalajında bulunan sünger veya temiz bir bez ile Halojen Ampulü bir kenarına yakın tutarak önce uzak ucu duydaki yuvasına oturunuz. Daha sonra oturttuğunuz tarafa bastırarak diğer ucu yuvasına oturtunuz.

4. İşlem tamamlanmıştır . Ünitenizi prize takıp çalıştığını kontrol ediniz! Çalışmıyor ise Halojen Ampulün iki uç kısmında bulunan yataklar 'porselen duydaki 'yuvasına tam oturmamış ve temas etmiyor demektir. Tekrar kontrol ediniz!



3. While installing the new one, it should not be inserted with bare hands! The oil-like materials in your hand will adhere to the Halogen Bulb surface and cause it to deteriorate in a short time! With the sponge or clean cloth included in the packaging of the Halogen Bulb, hold the Halogen Bulb close to one edge and first sit the far end into its socket in the socket. Then press the side you seated and place the other end in its slot.

4. The transaction is complete. Plug in your unit and check that it works! If it does not work, it means that the bearings on the two ends of the Halogen Bulb are not fully seated in the 'porcelain socket' and are not in contact. Please check again!



YEDEK PARÇALAR / SPARE PARTS



YEDEK PARÇA / SPARE PART

GÖRSEL / VISUAL

TERMOSTAT 30/90 <i>THERMOSTAT 30/90</i> HD-2 HD-4 / HD-6	
SİNYAL LAMBASI-AMBER <i>SIGNAL LAMP - AMBER</i> HD-2 HD-4 / HD-6	
HALOJEN LAMBA DUYU <i>HALOGEN LAMP SOCKET</i> HD-2 HD-4 / HD-6	
GASTRONOM KÜVET 1 - 1 x 20 <i>GASTRONOME TUB 1 - 1 x 20</i> HD-2 / HD-4 / HD-6	
GASTRONOM KÜVET IZGARASI 1 / 1 x 20 <i>GASTRONOME TUB GRID 1 / 1 x 20</i> HD-2 HD-4 / HD-6	
POLİKARBON CAM HD-2 / HD-4 <i>POLYCARBONATE GLASS HD-2 / HD-4</i>	
RESİSTANS (KURU TIP) <i>HEATING ELEMENT (DRY 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.

YEDEK PARÇA / SPARE PART

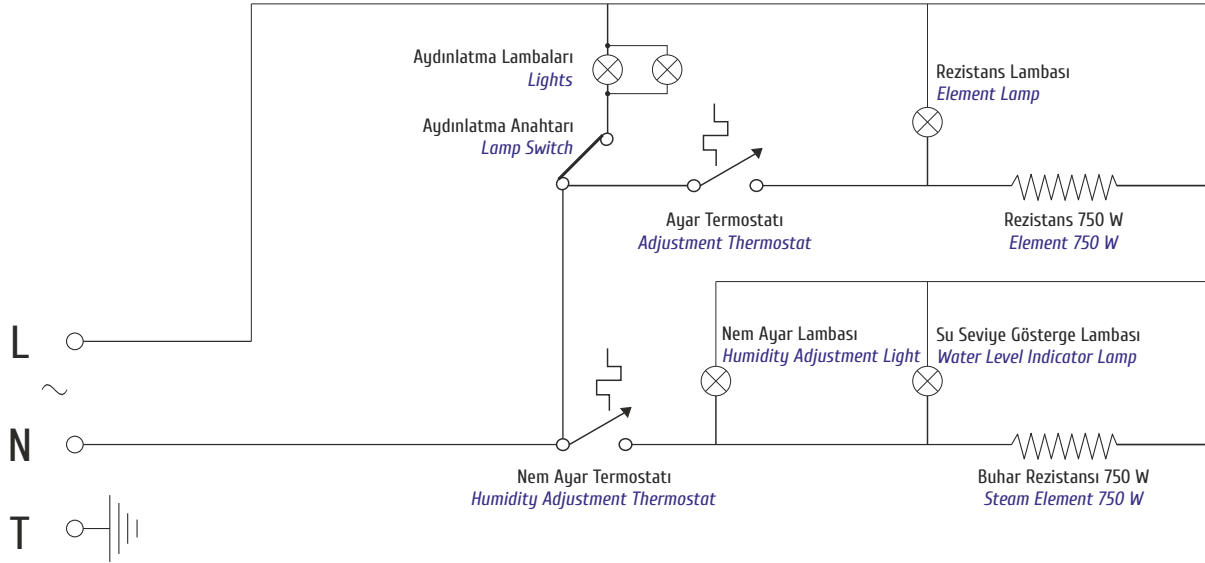
GÖRSEL / VISUAL

TERMOMETRE 0 - 120 °C <i>THERMOSTAT 0 - 120°C</i> HD-2 HD-4 / HD-6	
ÇEVİRMELİ ANAHTAR <i>DIALUP SWITCH</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 2 - 3 x 20 <i>GASTRONOME TUB 2 - 2 x 30</i> HD-4 / HD-6	
GASTRONOM KÜVET IZGARASI 2 / 3 x 20 <i>GASTRONOME TUB GRID 2 / 2 x 30</i> HD-4 / HD-6	
POLİKARBON CAM HD-6 <i>POLYCARBONATE GLASS HD-6</i>	
RESİSTANS (ISLAK TIP) <i>HEATING ELEMENT (WET TYPE)</i> HD-2 HD-4 / HD-6	

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.



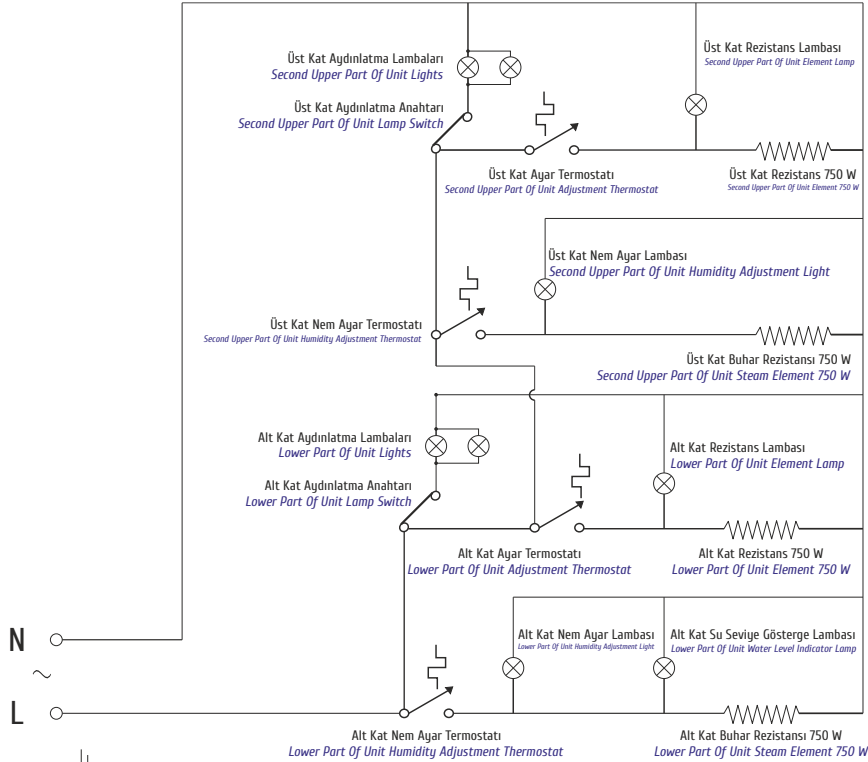
HD2 SICAK TUTMA ÜNİTESİ ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI / HD2 HOT DISPLAT ELECTRIC DIAGRAM



ÜRETİM BÖLÜMÜ MANUF. DEPT.	HD2 HOT DISPLAY ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI ELECTRIC DIAGRAM
VERS. 1.0 10/2017	MAKFRY GROUP END. MUT. EKİP. LTD. ŞTİ. MAKFRY GROUP CO. LTD. 35170 İZMİR / TURKEY



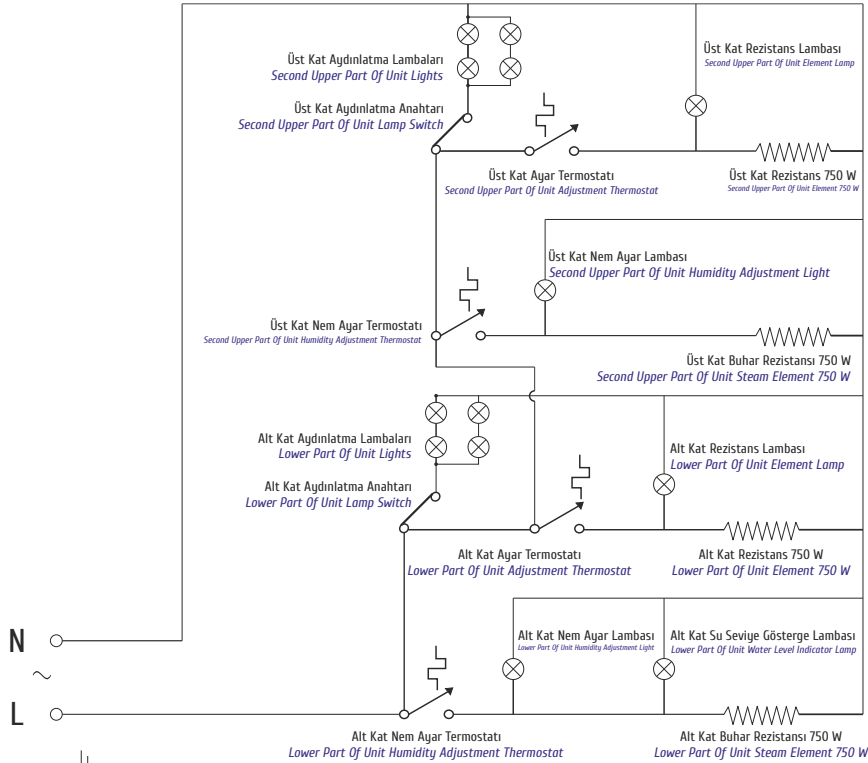
HD4 SICAK TUTMA ÜNİTESİ ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI / HD4 HOT DISPLAT ELECTRIC DIAGRAM



ÜRETİM BÖLÜMÜ MANUF. DEPT.	HD4 HOT DISPLAY ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI ELECTRIC DIAGRAM
VERS. 1.0 10/2017	MAKFRY GROUP END. MUT. EKİP. LTD. ŞTİ. MAKFRY GROUP CO. LTD. 35170 İZMİR / TURKEY



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



ÜRETİM BÖLÜMÜ MANUF. DEPT.	HD6 HOT DISPLAY ELEKTRİK DEVRE ŞEMASI ELECTRIC DIAGRAM
VERS. 1.0 10/2017	MAKFRY GROUP END. MUT. EKİP. LTD. ŞTİ. MAKFRY GROUP CO. LTD. 35170 İZMİR / TURKEY



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.



GARANTİ ŞARTLARI

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

TERMS OF PRODUCT WARRANTY



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

Seri No/ <i>Serial Number</i>	
Garanti Süresi/ <i>Warranty Period</i>	
Model/ <i>Type</i>	
Garanti Başlangıcı/ <i>Start of Warranty</i>	



Adres: Adatepe Mah. Yahya Kemal Beyatlı Cad. No: 20/B-C
BEGOS 2 Buca/ İZMİR/ TÜRKİYE

Tel: +(90) 232 207 21 51
E-mail:info@makfry.com

Kaşe- İmza