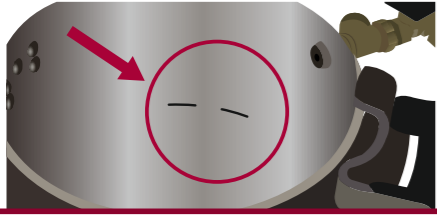
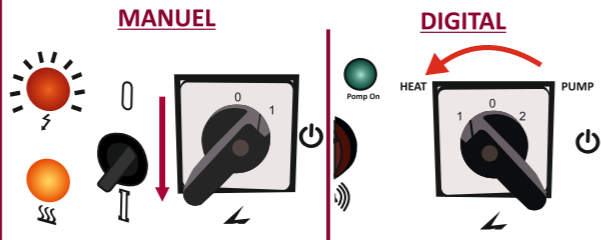


## MAKFRY FRIED CHICKEN PİŞİRME KILAVUZU / MAKFRY FRIED CHICKEN COOKING GUIDE

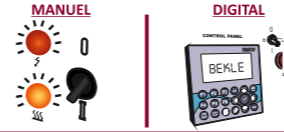
- 1** Makine kazanının içerisinde bulunan, yağ seviyesi işaretine kadar yağ ile doldurun. / *Fill the oil tank with long life cooking oil up to the marked line.*



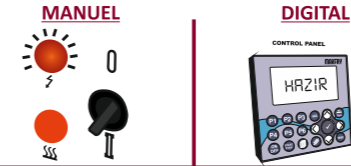
- 2** Makinenin enerji düğmesini 'on' durumuna getirin. / *Turn the main switch on.*



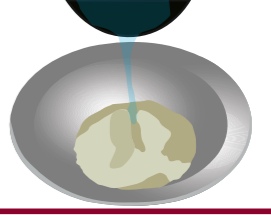
- 3** Sıcaklığı istenilen ayarda kurun. Manuel makinelerde sarı ışık yanacaktır. Dijital makinelerde de 'bekle' yazısı çıkacaktır. Tavsiye edilen sıcaklık 165°C'dir. / *Set the required temperature in manuel machines, amber light turns on. In digital machines WAIT sign is on. Recommended temperature 165°C.*



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



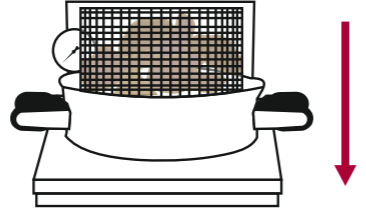
- 5** 1,5 birim MAKFRY FOODS paneleme ununu 1,5 birim soğuk su ile içiripıcı kullanarak karıştırınız. / *Mix 1,5 measure MAKFRY FOODS breading flour with 1,5 measure cold water. Stir it vigorously.*



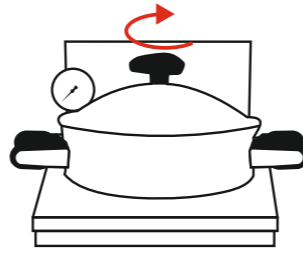
- 6** Ürünleri önce battera bulayın sonra una bulayın. Daha sonra sepete dizin. Bu işlemi yaparken sol elimiz batterda sağ elimiz unda olmalıdır. / *Dip chicken pieces to batter first then MAKFRY FOODS chicken breading flour. To prevent both hands getting dirty use different hands for each action. Shake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



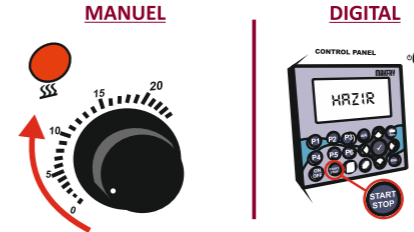
- 7** Sepete dizilmiş ürünleri ısınmış olan makinenizin içerisine yerleştirin. / *Lower the full basket (or half depending of the demand) gently in the hot oil.*



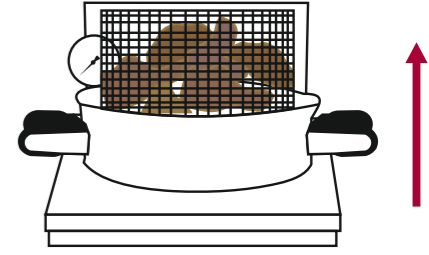
- 8** Makinenizin kapağını kapatın. / *Close and lock the lid tightly.*



- 9** Zamanı ayarlayın. / *Set the time for manuel or press the selected programme for digital machines.*



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



## PİŞİRİLMİŞ 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 breading   | Correct the breading 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 PİŞİRİLMİŞ, 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)                           |   | Tank 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)                           |   | Tank 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 breading   | Correct the breading 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 / Wings     | But / Drumstick   | Parça Tavuk Chicken Piece | Kemiksiz Parçalar Strips | Elma Dilim Patates Potatoes Wedges | Pane Mantar Breading Mushroom |
|-----------------------------|-------------------|-------------------|---------------------------|--------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Adet/Ağırlık - Piece/Weight | 30Adet / 1,250 gr | 12 Adet/ 1,500 gr | 15 Adet/ 1,200 gr         | 1,500 Gr                 | 1,500 Gr                           | 1000 Gr                       |
| Sıcaklık / Temperature      | 160°C - 165°C     | 155°C - 165°C     | 155°C - 165°C             | 150°C - 165°C            | 165°C - 175°C                      | 155°C - 160°C                 |
| Zaman / Time                | 7 - 8             | 9 - 12            | 9 - 12                    | 5                        | 9 - 12                             | 4 - 5                         |

Ürünlerin tek seferde pişirilebileceği azami miktarlar listede belirtilmiştir. Sepete belirtilen miktarların çok altında ağırlıkta ürün atılmasını gerektirecek hallerde sıcaklığın 5 derece indirilmesi ve sürenin 1 dakika kısaltılması gerekir. Fakat bu koşullar altında yeterli basınç oluşmayacağından bu işlem tavsiye edilmez. Sepete belirtilen miktarların üzerinde ağırlıkta ürün atılmasını gerektirecek zorunlu hallerde sıcaklığın 5 derece çıkartılması ve süreye 1 dakika eklenmesi tavsiye edilir. Ürünlerin katlı sepetlerle pişirilmesi özellikle çok parçalı ürünlerde daha iyi sonuçlar verecektir. Pişirmede iyi sonuçlar almak için yağın düzenli olarak süzülmesi ve fritöz tabanında biriken kirintilerin 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 5 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 5 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 MANUAL**  
[www.makfry.com/teknik-destek](http://www.makfry.com/teknik-destek)