

사용자 매뉴얼
FRYMASTER BIGLA30 시리즈 GEN II LOV™
 가스 프라이어



이 장은 장비 매뉴얼의 프라이어 섹션에
 삽입됩니다.

귀하의 안전을 위해
 이 기구 또는 기타 기구의 주변에 가솔린
 또는 기타 인화성 증기나 액체를
 보관하거나 사용하지 마십시오.



제조원



8700 Line Avenue
 SHREVEPORT, LOUISIANA 71106
 전화: 1-318-865-1711
 수신자부담: 1-800-551-8633
 1-800-24 FRYER
 팩스: 1-318-219-7135



목차

보증 증명서	페이지 i
서문	페이지 1-1
설치 지침	페이지 2-1
작동 지침	페이지 3-1
M3000 컴퓨터 지침	페이지 4-1
내장 여과 시스템의 작동	페이지 5-1
예방적 유지관리	페이지 6-1
사용자 문제해결	페이지 7-1

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106
 전화 318-865-1711 팩스 318-219-7135

인쇄지: 미국 서비스 핫라인 1-800-24-FRYER

www.frymaster.com

이메일: service@frymaster.com

Korean

2012 12 (DEC 2012)
 * 8196727 *

알림

만약 보증 기간 중에, 고객이 직접 FRYMASTER DEAN 또는 공인 서비스 센터로부터 구매한 수정되지 않은 신규 또는 재활용 부품 이외의 부품을 이 MANITOWOC 장비에 사용한 경우 및/또는 사용 중인 부품이 최초 설정으로부터 수정된 경우, 본 보증은 무효가 됩니다. 또한, FRYMASTER DEAN 과 그 제휴점은 수정된 부품 및/또는 공인되지 않은 서비스 센터로부터 받은 부품의 설치로 인해 직간접적으로, 전체 또는 부분적으로 발생하며 고객에 의해 유발된 클레임, 손해 또는 비용에 대해 책임을 지지 않습니다.

알림

이 기구는 전문적인 사용을 위해서만 제작되었으며 자격 있는 사람만이 작동할 수 있습니다. Frymaster DEAN 공인 서비스 대리점 (ASA) 또는 기타 자격 있는 전문가가 설치, 유지관리 및 보수를 수행해야 합니다. 자격 없는 사람에 의한 설치, 유지관리 또는 보수를 할 경우 제조업체의 보증이 무효가 될 수 있습니다. 자격 있는 담당자에 대한 정의는 이 매뉴얼의 제 1 장을 참조하여 주십시오.

알림

이 장비는 반드시 적합한 기구가 설치된 국가 및/또는 지역의 국가 및 지역 규정에 의거 설치되어야 합니다. 구체적인 사항은 이 매뉴얼의 제 2 장에 있는 국가 규정 요건을 참조하여 주십시오.

U.S. 고객에 대한 알림

이 장비는 Building Officials and Code Administrators International, Inc.(BOCA) 및 미국 식품의약국의 음식 서비스 위생 매뉴얼의 기본 배관 규정을 준수하여 설치해야 합니다.

알림

이 매뉴얼에서 사용하는 도면과 사진은 작업, 청소 및 기술적 절차를 설명하기 위한 것이며 현장의 관리 작업 절차를 준수하지 않을 수도 있습니다.

컴퓨터가 장착된 기계의 소유자에 대한 알림

U.S.

이 장치는 FCC 규칙의 파트 15 를 준수합니다. 작동은 다음 두 가지 조건의 적용을 받습니다: 1) 이 장치는 해로운 간섭을 유발하지 않습니다, 그리고 2) 이 장치는 반드시 원치 않는 작동을 유발할 수 있는 간섭을 포함하여 수령된 모든 간섭을 반드시 수용해야 합니다. 이 장치는 확인된 클래스 A 장치인 한편, 클래스 B 한도를 충족하는 것으로 나타나 있습니다.

캐나다

이 디지털 장비는 캐나다 통신부의 ICES-003 표준에 의해 설정된 무선 소음 배출에 대한 클래스 A 또는 B 한도를 초과하지 않습니다.

⚠ 위험

부적절한 설치, 조정, 유지관리 또는 서비스 및 공인되지 않은 개조나 수정을 할 경우 재산 피해, 부상 또는 사망까지도 유발할 수 있습니다. 이 장비를 설치 또는 서비스하기 전에 설치, 작동 및 서비스 지침을 완전히 읽어 주십시오. 자격 있는 서비스 담당자만이 최초 설정된 가스 외의 다른 가스를 사용할 수 있도록 이 기구를 전환할 수 있습니다.

⚠ 위험

후드 아래 프라이어의 배치를 위해 프라이어의 구조적인 자재를 개조하거나 제거하지 마십시오. 질문이 있으십니까? Frymaster Dean 서비스 핫라인으로 전화 주십시오 1-800-551-8633.

⚠ 경고

가스 프라이어의 설치 후 그리고 가스 프라이어 매니폴드, 밸브, 버너 등 가스 시스템에 대한 유지관리 이후 모든 연결 부위에서 가스 누출을 점검하십시오. 진한 비누액을 모든 연결 부위에 발라서 거품이 생기지 않는 지 확인하십시오. 가스 냄새가 없어야 합니다.

알림

메사추세츠주에서는 모든 가스 사용 제품을 라이선스가 있는 배관공 또는 배관 기술자가 설치하도록 규정하고 있습니다.

⚠ 위험

가스 라인 연결에 관계 없이 이 기구의 이동을 제한하기 위해 적절한 수단이 반드시 제공되어야 합니다. 캐스터가 장착된 모든 프라이어는 설치 제한 체인으로 반드시 안정화되어야 합니다. 만약 유연한 가스 라인이 사용될 경우, 프라이어가 사용 중에 추가 제한 케이블이 반드시 항상 연결되어 있어야 합니다.

⚠ 주의

차량이나 선박에 설치 또는 양도되어 사용하는 모든 Frymaster 프라이어에 대해서는 보증이 제공되지 않습니다. 보증은 오직 이 매뉴얼에 기술된 절차에 의거 설치된 프라이어에 대해서만 제공됩니다. 이 프라이어의 차량, 선박 또는 양도 조건에서의 작동은 최적의 성능을 보장하기 위해 피해야 합니다.

⚠ 경고

차량이나 선박에 설치 또는 양도되어 사용하는 모든 Frymaster 프라이어에 대해서는 보증이 제공되지 않습니다. 보증은 오직 이 매뉴얼에 기술된 절차에 의거 설치된 프라이어에 대해서만 제공됩니다. 이 프라이어의 차량, 선박 또는 양도 조건에서의 작동은 최적의 성능을 보장하기 위해 피해야 합니다.

⚠ 위험

프라이어의 전면 선반은 계단이 아닙니다! 프라이어에 올라서지 마십시오. 미끄러지거나 뜨거운 오일에 접촉하면 심각한 부상을 초래할 수 있습니다.

⚠ 위험

가솔린이나 기타 인화성 액체 또는 기체를 이 기구 또는 기타 기구 주변에 저장하거나 사용하지 마십시오.

⚠ 위험

이 기구가 작동 중일 때 기구의 근처에서 스프레이 에어로졸을 사용하지 마십시오.

⚠ 위험

작업자가 가스 냄새를 맡거나 가스 누출을 발견할 경우에 따라야 하는 지침은 반드시 잘 보이는 장소에 게시해야 합니다. 이 정보는 지역 가스 회사 또는 가스 제공업체로부터 얻을 수 있습니다.

⚠ 위험

이 제품은 캘리포니아주에서 암 및/또는 출생기형 또는 기타 생식기능에 해를 유발하는 것으로 알려진 화학물질을 함유하고 있습니다.

이 제품의 작동, 설치 및 서비스 시 유리솥 또는 세라믹 섬유, 크리스탈 실리카 및/또는 일산화탄소의 공기 중 입자에 노출될 수 있습니다. 캘리포니아주에서 알려진 바에 따르면 유리솥이나 세라믹 섬유의 공기 중 입자를 들이 마실 경우 암을 유발할 수 있습니다. 일산화탄소의 흡입은 출생 기형 또는 기타 생식기능에 해를 유발하는 것으로 캘리포니아주에서 알려져 있습니다.

⚠ 위험

필터 시스템이 장착된 프라이어 내의 빵 부스러기 트레이는 매일 튀김 작업이 종료되면 반드시 화염방지 용기에 비워야 합니다. 만약 특정 쇼트닝 재료에 젖은 채로 남겨져 있을 경우 일부 음식물 입자는 순식간에 연소될 수 있습니다.

⚠ 경고

프라이어의 조이너 스트립에 있는 프라이 바스킷 또는 기타 기구를 치지 마십시오. 이 스트립은 프라이 베셀 사이의 조인트를 봉하기 위한 것입니다. 쇼트닝을 제거하기 위해 스트립 위의 프라이 바스킷을 치면 스트립이 뒤로 젖혀져 잘 들어맞지 않을 수 있습니다. 스트립은 딱 맞도록 설계되어 있으며 청소를 위해서만 제거해야 합니다.

⚠ 경고

프라이어와 후드의 안전하고 효율적인 작동을 보장하기 위해 후드에 전원을 공급하는 120 볼트 라인에 대한 전기 플러그는 반드시 핀과 슬리브 소켓에 완전하게 맞물리고 잠금이 되게 하십시오.

알림

오일을 채우고 버리기 위한 벌크 오일 시스템을 사용하기 위한 이 매뉴얼의 지침은 RTI 시스템만을 위한 것입니다. 이 지침은 기타 벌크 오일 시스템에는 적용되지 않을 수도 있습니다.

LOV™ 가스 보증 증명서

Frymaster L.L.C.는 본 장비와 교체 부품을 구매한 원 구매자에게만 다음과 같은 제한적인 보증을 제공합니다.

A. 보증 제공 *FRYERS*

1. Frymaster L.L.C. 는 2 년의 기간 동안 자재와 세공에 대한 결함에 대해 모든 구성품을 보증합니다.
2. 프라이팟, 오링, 퓨즈를 제외한 모든 부품은 캐비닛의 설치일로부터 2 년 동안 보증됩니다.
3. 만약 퓨즈와 필터 오링을 제외한 모든 부품에 설치일로부터 처음 2 년 동안 결함이 생기면, Frymaster 는 최대 2 시간까지의 부품교체시간 인건비와 최대 100 마일/160 킬로미터의 출장비용 (편도 당 50 마일/80 킬로미터)을 지급합니다.

B. 보증 제공 *프라이팟*

1. Frymaster 는 프라이팟 어셈블리에 대해 15 년 동안 보증합니다. 처음 10 년 동안은 부품과 인건비를 제공합니다. 11 년부터 15 년 까지는 프라이팟만 보증합니다. 하이 리미터, 탐침, 가스켓, 씰, 점화기, 관련 패스너 등과 같은 프라이팟에 부착된 구성품 역시 프라이팟 교체로 인해 교체가 요구되는 경우 15 년 보증 대상이 됩니다. 송풍기, 가스 밸브, 마이크로 스위치, 도어, 캐비네트리 등과 같은 프라이팟의 부품이 아닌 구성품은 프라이팟 보증 대상이 되지 않습니다. 남용에 의한 누수 또는 탐침, 센서, 하이 리미트, 배수 밸브, 리턴 파이프 등과 같은 관이음쇠에서 나오는 누수 등은 포함하지 않습니다. 프라이팟 결함이 발견되면, Frymaster 는 프라이팟을 교체하고 Frymaster 의 시간허용 차트 시간 상의 최대 허용 시간까지의 인건비와 최대 100 마일/160 킬로미터의 프라이팟 교체 출장비용 (편도 당 50 마일/80 킬로미터)을 지급합니다
2. 이 보증은 천연 가스 또는 프로판(LP) 가스를 사용하는 프라이어에 제한됩니다. 제조된 가스를 사용하는 가스(또한 타운 가스 또는 수소 가스로 알려진 가스)는 부품에 한정되지만 평생 프라이팟 보증을 가집니다.

C. 보증 제공 *연소 챔버*

1. Frymaster L.L.C.은 원 설치일로부터 10 년 간 자재와 세공 결함에 대해 부품 교체와 수리 제공을 보증합니다.
2. 연소 챔버는 적외선 버너와 버너 부착용 구조 구성품으로 구성되었습니다. 이 보증은 점화기, 송풍기, 하이 리미터, 온도 조절기, 온도 탐침을 포함하여 보조 구성품은 포함하지 않습니다.

3. 이 보증은 천연 가스 또는 프로판(LP) 가스를 사용하는 프라이어에 제한됩니다.

D. 부품 반환

결함이 있는 보증 대상 부품은 Frymaster 공인 서비스 대리점에 60 일 이내에 반환하면 환불을 받을 수 있습니다. 60 일 이후에는, 환불이 되지 않습니다.

E. 보증 제외

이 보증은 오용 또는 남용, 개조, 다음과 같은 사고에 의해 손상된 장비에 대해서는 적용되지 않습니다.

- 부적절 또는 무단 수리(현장에서 용접된 프라이핏 포함)
- MRC 카드에 기술된 적절한 설치 지침 및/또는 예정된 유지관리 절차를 따르지 않은 경우 보증을 유지하기 위해서는 예정된 유지관리 실시 입증 자료가 요구됩니다.
- 부적절한 유지관리
- 운송 중 손상
- 비 정상적인 사용
- 정격 번호판 또는 가열 요소 위 일자 코드의 제거, 변경, 삭제
- 쇼트닝 또는 다른 용액을 프라이핏에 넣지 않고 프라이핏을 작동
- 적절한 기동(Start-up) 양식을 제출하지 않은 프라이핏은 10 년 프로그램 하에서 보증되지 않습니다.

본 보증은 다음 사항에 적용되지 않습니다.

- 100 마일/160 킬로미터 (편도 50 마일/80 킬로미터) 이상의 운송 또는 출장, 또는 2 시간 이상의 출장
- 연장 근무 또는 휴일 근무 수당
- 결과적인 피해 (손상된 다른 자산의 수리 또는 교체 비용), 시간 또는 이익, 사용 손실, 또는 다른 종류의 부차적인 피해.

특정 사용 목적에 대한 시장성 또는 적합성은 암시적으로 보증하지 않습니다.

본 보증은 인쇄 시 현재기준으로 적용되며 변경 될 수 있습니다.

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™가스 프라이어

제 1 장: 서문

주: Frymaster BIGLA30 프라이어를 정상적인 레스토랑에서 작동을 시작하기 전에 기동, 시연 및 교육을 실시해야 합니다.

1.1 일반사항

이 장비를 작동하기 전에 이 매뉴얼에 있는 사용지침을 완전히 읽으십시오. 이 매뉴얼은 모델과 BIGLA30 LOV™ 프라이어의 모든 설정을 다룹니다. BIGLA30 지정 모델은 FootPrint Pro 내장형 여과 시스템을 장착하고 있습니다. 이 모델 계열의 프라이어는 대부분의 부품을 공통으로 사용하며, 그룹으로 논의될 때 LOV™ 프라이어로 지칭합니다.

비록 BIPH55 맥도날드 프라이어와 외관 상 유사하지만, BIGLA30 LOV™ 프라이어는 저유량 프라이트, 자동 탑-오프 및 자동 간헐적 여과 유닛의 기능을 갖추고 있습니다. 유로 스타일 설계로 등근 톱갭과 튀김 제품과 기타 부스러기가 필터 팬으로 씻겨 가도록 해주는 대형 원형 드레인을 도입합니다. BIGLA30 LOV™ 프라이어는 M3000 컴퓨터로 조절합니다. 이 시리즈의 프라이어는 풀- 또는 스플릿-vat 정렬로 되어 있으며, 최대 5 vat 까지의 배터리를 구매할 수 있습니다.

LOV™ 고효율도 가스 프라이어는 전통적인 오픈-버너 프라이어에 비해 동일한 양을 조리하는 데 최대 43% 적은 에너지를 사용하는 독창적인 적외선 버너 시스템을 채용합니다.

LOV™ 가스 프라이어는 튜브가 없는 오픈-프라이트 설계로 되어 있으며, 이 설계로 스테인리스 프라이트를 신속하고 손쉽게 청소할 수 있습니다.

가열은 프라이트의 각 면에 장착된 적외선 버너 조립품 한 쌍으로 지원됩니다. 프라이트 전면에 장착된 전용 송풍기는 버너에 대해 연소 공기를 공급합니다. LOV™ 가스 프라이어는 고객의 요청에 따라 천연가스, 프로판 (LP)가스 또는 제2가스에 대해 설정될 수 있습니다.

각 프라이트는 정밀한 온도 조절을 위해 온도 탐침을 장착합니다.

이 시리즈의 모든 프라이어는 AC 전원의 외부 소스를 필요로 합니다. 기계에 대한 전압 범위는 100 VAC 에서 240 VAC 로 설정될 수 있습니다.

BIGLA30 LOV™ 프라이어는 완전하게 조립된 상태로 배송됩니다. 모든 프라이어는 표준 액세서리의 패키지와 함께 배송됩니다. 배송을 위해 나무 상자에 넣기 전에 공장에서 각 프라이어에 대해 조절, 테스트 및 검사를 실시합니다.

이 기구는 전문적인 사용을 위해서만 제작되었으며 1.6 항에 정의된 바와 같이, 자격 있는 사람만이 사용해야 합니다.

1.2 안전 관련 정보

기계를 작동하기 전에, 이 매뉴얼에 있는 사용지침을 완전하게 읽으십시오. 이 매뉴얼 전체에서, 아래의 상자와 유사한 이중선이 둘러쳐진 알림 상자를 보시게 됩니다.



주의

주의 상자에는 **시스템의 고장을 유발하거나 고장낼 수 있는** 조치 및 조건에 관한 정보를 포함하고 있습니다.



경고

경고 박스에는 **시스템 손상을 유발하거나 손상시킬 수 있으며** 시스템 고장을 초래할 수 있는 조치 및 조건에 관한 정보를 포함하고 있습니다.



위험

위험 박스에는 **인명 부상을 유발하거나 부상을 입을 수 있으며** 시스템에 손상을 초래하거나/또는 시스템 고장을 초래할 수 있는 조치 및 조건에 관한 정보를 포함하고 있습니다.

귀하의 프라이어는 다음과 같은 자동 안전 기능이 장착되어 있습니다:

1. 자동 온도 조절장치 조절에 실패하면 고온 탐지기가 버너 어셈블리에 보내는 가스를 차단합니다.
2. 필터 시스템이 장착된 기계의 안전 회로는 드레인 밸브가 열린 상태로 버너가 점화되지 못하도록 합니다.

1.3 M3000 컴퓨터에 대한 컴퓨터 정보

FCC 규격 준수

이 장비는 FCC 규정의 파트 15 에 의거 클래스 A 디지털 장치에 대한 제한을 준수하는 지 테스트되고 확인되었습니다. 이 장치는 확인된 클래스 A 장치인 한편, 클래스 B 제한을 충족하는 것으로 나타나 있습니다. 이러한 제한은 해당 장비가 상업적인 환경에서 작동될 때 유해한 간섭에 대해 합리적인 보호수단을 제공하도록 의도합니다. 이 장비는 무선 주파수 에너지를 생성, 사용 및 방사할 수 있으며, 매뉴얼의 지침대로 설치하여 사용하지 않을 경우, 무선 통신에 해로운 간섭을 초래할 수 있습니다.

주거 지역에서의 장비를 작동할 경우 유해한 간섭을 초래할 가능성이 있고 이러한 경우 사용자는 자체 비용으로 해당 간섭을 시정해야 합니다.

사용자는 규정 준수에 대한 책임 당사자가 명시적으로 승인하지 않는 변경이나 개조를 할 경우 장비의 작동에 대한 권한이 무효가 될 수 있음에 대해 주의를 받아야 한다.

필요할 경우, 사용자는 판매점이나 숙련된 무선 및 텔레비전 기술자와 상담하여 추가 제안을 받아야 한다.

사용자는 도움이 되는 미국연방통신위원회에서 작성한 다음의 책자를 참조하실 수도 있습니다: “ 무선-TV 간섭 문제 파악 및 해결 방법” 이 책자는 미국 정부 간행소인, U.S. Government Printing Office, Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4 에서 구하실 수 있습니다.

1.4 유럽 공동체 (CE) 관련 정보

유럽공동체(CE)는 이러한 유형의 장비에 관한 특정 표준을 수립했습니다. CE 와 비 CE 표준이 상충될 때마다, 관련 정보나 지침이 음영 박스로 구별됩니다.

1.5 설치, 작동 및 서비스 인력

Frymaster 장비에 대한 작동 정보는, 1.6 항에 정의된 바와 같이 자격이 있는 그리고/또는 공인 담당자만이 사용하도록 작성되었습니다. Frymaster 장비에 대한 설치 및 서비스는, 1.6 항에 정의된 바와 같이 반드시 자격, 공인, 라이선스 및/또는 공인 설치 또는 서비스 담당자가 수행해야 합니다.

1.6 정의

자격 및/또는 공인 작동 담당자

자격/공인 작동 담당자는 이 매뉴얼의 정보를 주의 깊게 읽고 장비의 기능을 숙지하였거나, 또는 이 매뉴얼에서 다루고 있는 장비의 작동 경험이 이전에 있는 사람입니다.

자격이 있는 설치 담당자

자격이 있는 설치 담당자는 직접 또는 대리인을 통해 가스 화력 기구의 설치에 관여하고 책임이 있는 개인, 회사, 법인 및/또는 기업을 의미합니다. 자격이 있는 담당자는 반드시 해당 작업에 대한 경험이 있어야 하며, 관련된 가스 주의 사항을 숙지하고, 적용 가능한 국가 및 지역 규정의 모든 요건을 준수해야 합니다.

자격이 있는 서비스 담당자

자격이 있는 서비스 담당자는 Frymaster 장비를 숙지하고 해당 장비에 대한 서비스를 수행하도록 Frymaster, L.L.C. 가 공인한 사람을 의미합니다. 모든 공인 서비스 담당자는 완전한 서비스 및 부품 매뉴얼을 갖추어야 하며, Frymaster 장비에 대한 부품의 최소 재고를 보유해야 합니다. Frymaster 공인 서비스 대리점 (ASA)의 목록은 공장에서 배송된 프라이어에 포함되어 있습니다. *자격이 있는 서비스 담당자를 사용하지 않을 경우 귀하의 장비에 대한 Frymaster 의 보증은 무효가 됩니다.*

1.7 배송관련 손상 클레임 절차

귀하의 Frymaster 장비는 공장을 떠나기 전 면밀히 검사 받고 포장되었습니다. 운송 회사는 장비의 이송에 대해 수락함으로써 안전한 배송의 완전한 책임을 맡습니다.

장비가 손상된 채 도착한 경우 해야 할 일:

1. 손상 범위와 상관 없이, 즉시 손상에 대한 클레임을 제기하십시오.
2. 가시적인 모든 손실과 피해를 검사하고 기록한 다음, 이 정보를 화물송장 또는 영수증에 기록하고 배송 담당자의 서명을 받도록 하십시오.

3. 해당 장비의 포장을 해체할 때까지 통보되지 않은 **은폐된 손실이나 피해를 발견 즉시 기록하고 해당 운송회사나 운반인에게 통보하십시오.** 은폐된 피해 클레임은 반드시 배송일로부터 15 일 이내에 제출해야 합니다. 검사를 위해 배송 컨테이너를 보존하십시오.

Frymaster D는 운송 중 발생한 손실이나 피해에 대한 책임을 지지 않습니다.

1.8 부품 주문 및 서비스 정보

비 정기적인 유지관리 또는 수리, 또는 서비스 정보에 대해서는 귀하 지역의 공인 서비스 대리점 (ASA)에 연락하십시오. 신속한 지원을 위해, 공인 서비스 대리점 (ASA) 또는 서비스 부서 대리인에게 귀하 장비의 특정 정보를 알려 주셔야 합니다. 이러한 정보의 대부분은 프라이어 도어의 내부에 부착된 데이터 판에 인쇄되어 있습니다. 부품 번호는 서비스 및 부품 매뉴얼에 있습니다. 부품 주문은 현지 ASA 또는 총판에 직접 하실 수 있습니다. 공장에서 배송될 때 프라이어에는 Frymaster ASA 의 목록이 포함되어 있습니다. 해당 목록을 찾으실 수 없으시면, 1-800-551-8633 or 1-318-865-1711 로 연락하셔서 Frymaster 의 서비스 부서에 문의하시기 바랍니다.

부품을 주문하실 때, 다음 정보가 필요합니다:

모델 번호: _____
일련 번호: _____
가스 또는 전압 유형: _____
항목 부품 번호: _____
필요 수량: _____

서비스 정보는 귀하 지역의 ASA/총판에 연락하여 얻으실 수 있습니다. 서비스는 Frymaster 서비스 부서에 전화 1-800-551-8633 또는 1-318-865-1711 , 또는 이메일 service@frymaster.com로 연락하여 받으실 수 있습니다. 서비스를 요청하실 때, 다음 정보를 준비하여 주십시오:

모델 번호: _____
일련 번호: _____
가스 유형: _____

모델 번호, 일련 번호, 가스 유형 이외에도 문제의 성격을 설명할 준비를 하시고 문제를 해결하는 데 도움이 될 수 있다고 생각하시는 기타 정보도 준비하여 주십시오.

향후 사용을 위해 본 매뉴얼을 안전한 장소에 보관하여 주십시오.

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™가스 프라이어

제 2 장: 설치 지침

2.1 일반 설치 요건

이 기구의 안전하고 효율적이며 고장이 없는 작동을 위해 올바른 설치가 필수적입니다.

이 매뉴얼의 1.6 항에서 정의된 자격이 있고, 라이선스가 있으며 그리고/또는 공인된 설치 또는 서비스 담당자가 Frymaster 장비의 모든 설치와 서비스를 수행해야 합니다.

이 기구를 한 가지 유형의 가스에서 다른 유형으로 전환하는 것은 오직 이 매뉴얼의 1.6 항에서 정의된 자격이 있고, 라이선스가 있으며 그리고/또는 공인된 설치 또는 서비스 담당자가 수행해야 합니다.

(이 매뉴얼의 1.6 항에 정의된) 자격이 있고, 라이선스가 있으며 그리고/또는 공인된 설치 또는 서비스 담당자를 이용하지 않고 이 장비를 설치하거나 가스 유형을 전환하거나 또는 그 밖의 서비스를 수행한 경우 Frymaster의 보증이 무효가 되며 장비에 대한 손상이나 인명 피해를 유발할 수 있습니다.

이 매뉴얼의 지침 및 정보와 현지 또는 국가 규정이나 규칙 사이에 상충이 있을 경우, 설치 및 작동은 장비가 설치된 국가에서 강제하는 규정 및 규칙을 준수해야 합니다.

서비스는 현지 Frymaster Dean Factory 공인 서비스 대리점에 연락하셔서 받으실 수 있습니다.

⚠ 위험

브로일러나 레인지의 화염을 포함하여 어떠한 종류의 개방된 화염이 있는 옆에서 프라이어를 개방된 뜨거운 오일 탱크와 함께 설치하는 것은 규정에서 금지하고 있습니다.

도착 시, 프라이어를 주의 깊게 검사하여 가시적이거나 은폐된 손상이 있는 지 살펴 주십시오. (이 매뉴얼의 1.7 항에 있는 배송 관련 손상 클레임 절차를 참조하십시오.)

2.1.1 여유공간과 환기

프라이어는 연소구조에 인접하여 설치될 때, 양면과 뒤에 6" (150mm) 여유 공간을 두고 설치해야 합니다. 비 연소 구조에 인접하여 설치할 경우에는 여유 공간이 필요 없습니다. 프라이어의 전면에 최소 24" (600 mm) 의 여유공간이 제공되어야 합니다.

⚠ 경고

프라이어의 베이스와 아래 주변을 차단하지 마십시오.

⚠ 위험

후드 아래 프라이어의 배치를 위해 프라이어의 구조적인 자재를 개조하거나 제거하지 마십시오. 질문이 있으십니까? Frymaster Dean 서비스 핫라인으로 전화 주십시오 1-800-551--8633.

효율적인 프라이어의 작동을 위해 고려해야 하는 중요한 점 중의 하나는 환기입니다. 프라이어가 설치되어 연소 제품이 효율적으로 제거되도록 하고, 주방의 환기 시스템이 버너의 작동을 방해하는 외풍을 생성하지 않도록 하십시오.

프라이어의 연통 입구를 배기팬의 흡입구 가까이에 두어서는 절대로 안되며 프라이어는 “침니” 형태로 연통을 연장해서는 안됩니다. 연장된 연통은 프라이어의 연소 특성을 변화시켜서, 복구 시간이 길어지게 합니다. 또한 접화가 자주 지연됩니다. 좋은 연소 상태와 버너 작동을 위해 필요한 공기흐름을 제공하기 위해, 프라이어 전면, 측면 및 후면 주변 지역은 깨끗하고 장애물이 없어야 합니다.

위험

물질이 허용할 수 없는 정도로 농축될 경우 프라이어가 설치된 장소에 있는 작업자의 건강에 해를 입힐 수 있기 때문에 반드시 환기가 충분히 이루어진 곳에 이 기구를 설치해야 합니다.

프라이어는 반드시 적절한 공기가 공급되고 적절하게 환기가 되는 장소에 설치해야 합니다. 프라이어의 연통 배출구로부터 환기 필터뱅크의 하단 가장자리까지 충분한 거리가 반드시 유지되어야 합니다. 필터는 45° 각도로 설치되어야 합니다. 드립 트레이는 필터의 최하단 가장자리 밑에 두어야 합니다. 미국에 설치하는 경우, NFPA 표준 번호 96 에서는, “연통 배출구와 그리스 필터의 하단 끝 사이에 최소 18 인치(450 mm)의 거리를 유지해야 한다”라고 되어 있습니다. *Frymaster* 에서는 해당 기구가 시간 당 120,000 BTU 이상을 소비할 때 연통 배출구에서 필터의 하단 끝 사이에 최소 24 인치 (600 mm)의 거리를 유지할 것을 권장합니다.

미국에서 설치하는 경우, 환기 후드의 건축 및 설치에 관한 정보는 위에서 인용한 NFPA 표준에서 찾으실 수 있습니다. 해당 표준의 사본은 National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269 에서 얻으실 수 있습니다.

2.1.2 국가 규정 요건

프라이어에 사용하는 가스의 유형은 프라이어 도어 안쪽에 부착된 데이터 안내판에 인쇄되어 있습니다. “NAT”라고 인쇄된 프라이어는 천연가스에만 연결하고, “PRO”라고 인쇄된 프라이어는 프로판 가스에만 연결하며, “MFG”라고 인쇄된 프라이어는 제조가스에만 연결하십시오.

국가 및 현지 규정을 준수하고, 해당될 경우 CE 규정을 준수하는 가스 커넥터로만 설치하십시오. 빠른 연결해제 장치를 사용할 경우에는 마찬가지로 국가, 현지 및 해당될 경우 CE 규정을 준수해야 합니다. 현지 규정이 없을 경우에는, 설치 시 다음을 포함하여 연료 가스 규정 ANSI Z223.1/NFPA 54 또는 천연가스 및 프로판 설치 규정 CSA B149.1 을 반드시 준수해야 합니다:

1. 기구와 개별 차단 밸브는 ½ psi (3.5 kPa)를 초과하는 테스트 압력으로 시스템의 압력 테스트를 진행하는 중 가스 공급 배관 시스템으로부터 반드시 연결 해제되어야 합니다.
2. 기구는 ½ psi (3.5 kPa) 이하의 테스트 압력에서 수행하는 가스 공급 배관 시스템의 압력 테스트 도중 개별 수동 차단 밸브를 닫음으로써 해당 가스 공급 배관 시스템으로부터 반드시 격리되어야 합니다.

2.1.3 전기 접지 요건

전기로 작동되는 모든 기구는 반드시 해당되는 국가 및 현지 규정과 해당될 경우 CE 규정에 의거 접지되어야 합니다. 현지 규정이 없을 경우에는, 국가 전기 규정 ANSI/NFPA 70 또는 캐나다 전기 규정 CSA C22.2 에 의거 접지해야 합니다. (코드로

연결되거나 영구적으로 연결된) 모든 기구는 접지된 전력 공급 시스템과 연결되어야 합니다. 배선 다이어그램은 프라이어 도어 안쪽에 있습니다. 적합한 전압을 보려면 프라이어 도어 안쪽의 정격 안내판을 참조하십시오.

⚠ 위험

이 기구는 감전으로부터 귀하를 보호하기 위해 특별한 (접지) 플러그를 장착하고 있으므로, 반드시 적절하게 접지된 콘센트에 직접 연결해야 합니다. 이 플러그의 접지 부위를 절단, 제거 또는 바이패스하지 마십시오.

⚠ 위험

이 기구는 작동을 위해 전력을 필요로 합니다. 정전이 오래 지속될 경우 가스 조절 밸브를 OFF (꺼짐) 위치에 놓으십시오. 정전 중에 이 기구를 작동하려고 하지 마십시오.

⚠ 경고

프라이어와 후드의 안전하고 효율적인 작동을 보장하기 위해 후드에 전원을 공급하는 120 볼트 라인에 대한 전기 플러그는 반드시 핀과 슬리브 소켓에 안전하게 맞물리고 잠금이 되게 하십시오.

2.1.4 호주의 규정 요건

AS 5601, 현지 기관, 가스, 전지 및 기타 관련 법령 규정을 준수하여 설치하십시오.

캐스터가 맞으면 AS5601 및 AS1869 요건을 반드시 준수하여 설치해야 합니다.

2.2 캐스터 설치

캐스터가 있는 기구의 경우, 설치하는 이동 가스 기구에 대한 표준, ANSI Z21.69 • CSA 6.16 을 준수하는 커넥터와 가스 연료에 사용하는 빠른 연결해제 장치를 위한 표준 ANSI Z21.41 • CSA 6.9 를 준수하는 빠른 연결해제 장치로 설치해야 합니다.

2.3 사전 연결 준비

⚠ 위험

이 섹션의 각 단계를 완료하기 전에 가스 공급에 이 기구를 연결하지 마십시오.

프라이어를 배기 후드 아래 위치시킨 다음, 다음을 수행하십시오:

1. 가스 라인 커넥터 및 기구의 움직임을 제한하기 위한 빠른 연결해제 장치나 그와 연계된 배관에 의존하지 않고 프라이어의 움직임을 제한하기 위해 적합한 수단이 제공되어야 합니다. 만약 유연한 가스 호스가 사용될 경우, 프라이어가 사용 중에 제약 케이블이 반드시 항상 연결되어 있어야 합니다. 제약 케이블과 설치 지침은 귀하의 기계와 함께 배송된 액세서리 박스에 유연한 호스와 함께 포장되어 있습니다.

⚠ 위험

이 기구가 설치된 장소에는 항상 연소 가능한 물체가 없어야 합니다.

2. Frymaster 에서는 해당 기구가 시간 당 120,000 BTU 이상을 소비할 때 연통 배출구에서 후드의 하단 끝 사이에 최소 24 인치 (600 mm)의 거리를 유지할 것을 권장합니다.
 주: 캐스터가 장착된 프라이어에는 레벨링 장치가 내장되어 있지 않습니다. 프라이어가 설치된 바닥은 반드시 수평이 되어야 합니다.
3. 프라이어 전기 시스템을 다음과 같이 테스트하십시오:
 - a. 프라이어 전기 코드를 접지된 전기 콘센트에 꽂으십시오. 주: 프라이어와 후드의 안전하고 효율적인 작동을 보장하기 위해 후드에 전원을 공급하는 120 볼트 라인에 대한 전기 플러그는 반드시 핀과 슬리브 소켓에 완전하게 맞물리고 잠금이 되게 하십시오.
 - b. 전원 스위치를 ON(켜짐) 위치에 놓습니다.
 - 컴퓨터가 있는 프라이어의 경우, 디스플레이가 **ON**(켜짐)을 표시하는 지 확인하십시오.
 - 만약 후드 연동 시스템이 있는 매장의 경우, 후드 배출 팬이 켜져 있어야 합니다. 그렇지 않을 경우, 매장의 후드 연동 시스템이 부적절하게 배선되어 있으며 반드시 시정되어야 합니다.
 - c. 프라이어 전원 스위치를 OFF(꺼짐) 위치에 놓습니다. 디스플레이에 **OFF**(꺼짐)가 표시되는 지 확인하십시오. 컴퓨터가 OFF(꺼짐)을 표시하는 경우 후드 배출 시스템은 꺼져 있어야 합니다.
4. 프라이어 도어 안쪽의 데이터 안내판을 참조하여 가스 공급 라인에서 프라이어 빠른 연결해제 장치 또는 배관을 연결하기 전에 프라이어 버너가 적합한 가스 유형에 대해 설정되어 있는 지 판단하십시오.
5. 첨부 표와 프라이어 도어 안쪽의 데이터 안내판에 의거 사용할 가스 유형에 대한 최소 및 최대 가스 공급 압력을 확인하십시오.

1999년 4월 이후 제조된 프라이어에 대한 CE 표준 유입 가스 압력					
가스	압력 (mbar)(1)	오리피스 직경		레귤레이터 압력	
		싱글 Vat	듀얼 Vat	싱글 Vat	듀얼 Vat
G20	20	2 x 3.18	2 x 3.18	7 mbar	8
G25	20 or 25	2 x 3.18	2 x 3.18	10 mbar	11.2 mbar
G30	28/30 or 50	2 x 1.95	2 x 1.95	17 mbar	17 mbar
G31	37 or 50	2 x 1.95	2 x 1.95	20.6 mbar	20.6 mbar

(1) mbar = 10,2 mm H₂O

유입 가스 압력에 대한 비 CE 표준		
가스	최소	최대
천연가스	6" W.C.	14" W.C.
	1.49 kPa 14.93 mbar	3.48 kPa 34.84 mbar
LP	11" W.C.	14" W.C.
	2.74 kPa 27.37 mbar	3.48 kPa 34.84 mbar

한국 표준 수신 가스 압력에 대한		
가스	최소	최대
LNG (자연)	4" W.C.	10" W.C.
	1.00 kPa 10.00 mbar	2.50 kPa 25.00 mbar
LPG (프로판)	9.2" W.C.	13.2" W.C.
	2.30 kPa 23.00 mbar	3.30 kPa 33.00 mbar

6. FootPrint Pro 시스템 (BIGLA30 모델)이 장착되어 있는 프라이어의 경우 전기 코드를 프라이어 뒤의 전원 콘센트에 연결하십시오.

2.4 가스 라인 연결

⚠ 위험

이 기구에 새로운 파이프를 연결하기 전에, 모든 이물질이 완전히 제거하기 위해 해당 파이프를 반드시 세정해야 합니다. 이물질이 버너와 가스 조절에 들어갈 경우 부적절하고 위험한 작동을 초래하게 됩니다.

⚠ 위험

이 기구와 개별 차단 밸브는 ½ PSI (3.45 kPa, 13.84 인치 W.C.) 를 초과하는 테스트 압력으로 시스템에 대한 압력 테스트를 하는 도중 가스 공급 배관 시스템으로부터 반드시 연결 해제하여 프라이어의 가스 튜브와 가스 밸브에 대한 손상을 피해야 합니다.

⚠ 위험

기구는 ½ PSI (3.45 kPa, 13.84 inches W.C.) 이하의 테스트 압력에서 수행하는 가스 공급 배관 시스템의 압력 테스트 도중 개별 수동 차단 밸브를 닫음으로써 해당 가스 공급 배관 시스템으로부터 반드시 분리되어야 합니다.

⚠ 위험

기계에 대한 “ 드라이-파이어링(Dry-firing)” 은 프라이켓에 손상을 초래하고 화재를 일으킬 수 있습니다. 기계를 점화하기 전에 요리용 오일이나 물이 프라이켓에 들어있는 지 항상 확인하십시오.

⚠ 위험

모든 연결 부위는 사용 중인 가스에 대해 적합한 합성 석고로 밀봉해야 하며 임의의 파일럿에 불을 켜기 이전에 비누 성분의 용액으로 테스트해야 합니다.

누출을 확인하기 위해 절대로 성냥, 촛불 또는 기타 점화원을 사용하지 마십시오. 만약 가스 냄새가 탐지되면, 메인 차단 밸브에서 해당 기구에 대한 가스 공급을 차단하고 지역 가스 회사 또는 공인 서비스 대리점에 즉시 연락을 취하십시오.

설치를 위해 사용한 가스 라인의 크기는 매우 중요합니다. 만약 해당 라인이 너무 작으면, 버너 매니폴드의 가스 압력이 너무 낮게 됩니다. 이럴 경우 점화의 복구가 느려지고 지연될 수 있습니다. 유입 가스 공급 라인의 직경은 최소 1½” (38 mm) 가 되어야 합니다. 연결 배관의 최소 크기에 대해서는 아래 차트를 참조하여 주십시오.

가스 연결 파이프 크기 (최소 유입 파이프 크기는 1 1/2" (41 mm)이어야 합니다.)			
가스	단일 유닛	2-3 유닛	4개 이상 유닛*
천연가스	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)	1 1/4" (36 mm)
프로판	1/2" (15 mm)	3/4" (22 mm)	1" (28 mm)
제조	1" (28 mm)	1 1/4" (36 mm)	1 1/2" (41 mm)

* 20 피트 (6 m) 이상의 거리 및/또는 4 개 이상의 피팅이나 엘보우에 대해서는 파이프 한 규격씩 올려서 연결하십시오.

BIGLA30 LOV™ 가스 프라이어는 다음 페이지의 표에 나타난 국가와 가스 분류에 대해 CE 마크를 받았습니다. 주: AT, DE, LU 및 23kW 인 카테고리 3P/B 를 제외한 공칭 입력 열량(QN)은 21 kW 입니다.

공지 - 오스트레일리아만 해당

연소 블로어의 공기압 스위치는 다음과 같아야 합니다: 풀 Vat 유닛-122pa (0.5 인치 W.C.) 및 스플릿 Vat 유닛의 경우-180pa (0.72 인치 W.C.).

국가별 CE 승인 가스 분류			
국가	분류	가스	압력(MBAR)
오스트리아(AT)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	50
벨기에 (BE)	II2E(R)B	G20, G25	20, 25
	I3+	G30, G31	28-30, 37
덴마크 (DK)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30
프랑스 (FR)	II2Esi3+	G20, G25	20, 25
		G30, G31	28-30, 37
	II2Esi3P	G20, G25	20, 25
핀란드 (FI)	II2H3B/P	G31	50
		G20	20
		G30, G31	30
독일 (DE)	II2ELL3B/P	G20, G25	20
		G30, G31	50
	I3P	G31	50
그리스 (GR)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
이탈리아 (IT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
아일랜드 (IE)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
룩셈부르크 (LU)	II2E3B/P	G20	20
		G30, G31	50
네덜란드 (NL)	II2L3P	G25	25
		G31	50
	II2L3B/P	G25	25
		G30, G31	30
노르웨이 (NO)	I3B/P	G30, G31	30
포르투갈 (PT)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
스페인 (ES)	II2H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37
	II2H3P	G20	20
		G31	37, 50
스웨덴 (SE)	II2H3B/P	G20	20
		G30, G31	30

영국 (UK)	I12H3+	G20	20
		G30, G31	28-30, 37

CE 표준에서 규정하는 연소 공기 공급을 위해 필요한 공기흐름은 Kw 당 2m³/h 입니다.

1. 빠른 연결해제 호스를 프라이어 전면 아래의 프라이어 빠른 연결해제 피팅과 구축 가스라인에 연결하십시오.

주: 일부 프라이어는 가스 공급 라인을 견고하게 연결 하도록 설정되어 있습니다. 이러한 기계는 뒷면의 가스 공급 라인에 연결됩니다.

나사 고정 혼합물을 사용할 경우, 아주 작은 양을 수나사에만 사용하십시오. LP 가스의 화학 작용에 의해 영향을 받지 않는 파이프 나사 고정 혼합물을 사용하십시오 (Loctite™ PST56765 실란트가 그러한 혼합물 중의 하나입니다). 혼합물을 처음 2 개의 나사에는 사용하지 마십시오. 처음 2 개에 사용할 경우 혼합물의 일부가 가스 흐름에 침투하여 버너 구멍 및/또는 조절 밸브를 막는 결과를 초래할 수 있습니다.

2. 프라이어에 대한 가스 공급을 열어서 모든 배관, 피팅 및 가스 연결 부위 누출을 확인하십시오. 이러한 목적으로 비누 용액을 사용해야 합니다.
3. 이 매뉴얼의 제 3 장에 있는 “점화 지침”에 기술된 절차를 따라 프라이어를 점화하십시오.

⚠ 위험

기계에 대한 “드라이-파이어링(Dry-firing)” 은 프라이켓에 손상을 초래하고 화재를 일으킬 수 있습니다. 기계를 점화하기 전에 요리용 오일이나 물이 프라이켓에 들어 있는 지 항상 확인하십시오.

4. 이 때 현지 가스 회사 또는 공인 서비스 대리점이 버너의 매니폴드 압력을 확인해야 합니다. 아래 및 다음 페이지의 표는 이 장비와 함께 사용할 수 있는 다양한 가스 유형에 대해 버너 매니폴드 가스 압력을 나열하고 있습니다. 또한 프라이어 도어 안쪽의 정격 안내판에서 압력을 확인하십시오.

1999년 4월 이후 제조된 프라이어에 대한 CE 표준 버너 매니폴드 가스 압력		
가스	압력(MBAR)	
	싱글 Vat	듀얼 Vat
Lacq (G20) 20 mbar	7	8
Gronique * (G25) 25 mbar	10	11.2
Gronique (G25) 20 mbar	10	11.2
/ (G30) 28/30 50 mbar	17	17
(G31) 37 50 mbar	20.6	20.6

버너 매니폴드 가스 압력에 대한 비 CE 표준	
가스	압력
천연가스	3" W.C.
	0.73 kPa
프로판	8.25" W.C.
	2.5 kPa

5. 프로그램된 자동온도 조절장치 설정을 확인하십시오. (특정 컨트롤러에 대한 설정점 프로그램 지침에 대해 제 4 장 M3000 컴퓨터 지침을 참조하십시오.)

2.5 다른 가스 유형으로 전환하기

⚠ 위험

이 기구는 공장에서 특정 가스 유형에 대해 설정한 상태로 출고됩니다. 한 가지 유형의 가스에서 다른 유형으로 전환하려면 특정 가스 전환 부품을 설치해야 합니다. 전환 지침은 전환 키트에 포함되어 있습니다.

적합한 전환 부품을 설치하지 않고 다른 유형의 가스로 전환할 경우 화재나 폭발을 초래할 수 있습니다. 절대로 이 기구를 설정되지 않은 가스 공급에 부착하지 마십시오!

이 기구를 한 가지 유형의 가스에서 다른 유형으로 전환하는 것은 오직 이 매뉴얼의 1.6 항에서 정의된 자격이 있고, 라이선스가 있으며 공인된 설치 또는 서비스 담당자가 수행해야 합니다.

비 CE 국가를 위해 제조된 BIGLA30 LOV™ 가스 프라이어는 각 가스 유형에 대해 다른 버너를 사용합니다. 프로판 가스를 위해 제조된 프라이어의 버너는 프로판 가스의 고열량 값을 견딜 수 있도록 버너 타일에 특별한 회색의 코팅을 적용하였습니다. 프로판용 기계에 사용되도록 설계된 버너를 천연가스에 적용할 수는 있으나, 그 반대는 성립되지 않습니다.

비 CE 가스 전환 키트

천연 가스 에서 프로판 (LP) 가스로

풀 Vat: 부품 연락처 826-2527

듀얼 Vat : 부품 연락처 826-2529

프로판 (LP) 가스에서 천연 가스로

풀 Vat: 부품 연락처 826-2528

듀얼 Vat : 부품 연락처 826-2530

호주용 비 CE 가스 전환 키트

천연 가스 에서 프로판 (LP) 가스로

풀 Vat: 부품 연락처 826-2745

듀얼 Vat : 부품 연락처 826-2746

프로판 (LP) 가스에서 천연 가스로

풀 Vat: 부품 연락처 826-2747

듀얼 Vat : 부품 연락처 826-2748

CE 국가로 수출하기 위해 제조된 기계는 천연 가스(G20, G25) 또는 부탄(G30) 또는 프로판 (G31) 가스와 함께 사용할 수 있는 “만능” 버너가 장착됩니다.

가스 밸브 810-1715 를 사용하는 기계에 대한 CE 가스 전환 키트

G20 또는 G25 (천연) 에서 G30 또는 G31 가스로: G30 또는 G31 가스에서 G20 또는 G25 (천연) 가스로:

부품 연락처 826-1196

부품 연락처 826-1197

CE 가스 전환 지침

1. G20- 과 G25- 유형의 천연 가스 사이의 전환 시에는, 레귤레이터의 가스 압력을 조절하십시오. (CE 표준 버너 매니폴드 가스 압력 차트를 참조하십시오.) 오리피스를 변경하지 마십시오.
2. 2 차 계열 (G20 또는 G25) 와 3 차 계열 가스 (G30 부탄 또는 G31 프로판) 사이의 전환 시에는:
 - a. 오리피스를 변경하십시오.
 - b. 매니폴드 압력을 조절하십시오.
3. 구형 정격 플레이트를 제거하고 Frymaster 로 복귀하십시오. 전환된 가스를 기술한 구형 정격 플레이트의 자리에 전환 키트를 포함한 새로운 정격 플레이트를 부착하십시오.
4. 만약 대상 언어가 변경된 경우, 정격 플레이트를 교체하십시오. 라벨 키트는 현지 서비스 대리점 또는 KES 에 연락하십시오. 참고 언어는 라벨의 구석에 있습니다.

2.6 프라이어를 프라임 스테이션에 위치시킨 후

⚠ 위험

후드 아래 프라이어의 배치를 위해 프라이어의 구조적인 자재를 개조하거나 제거하지 마십시오. 질문이 있으십니까? Frymaster Dean 서비스 핫라인으로 전화 주십시오 1-800-551-8633.

1. 일단 프라이어를 프라임 스테이션에 위치시키면, 프라이롯 상단에 가로질러 있는 목수용 레벨을 이용하여 기계가 횡방향 및 종방향으로 수평인 지를 확인하십시오.

프라이어의 수평을 맞추려면, 프라이어가 프라임 스테이션의 적합한 높이에 있도록 주의를 기울여 캐스터를 조절하십시오.

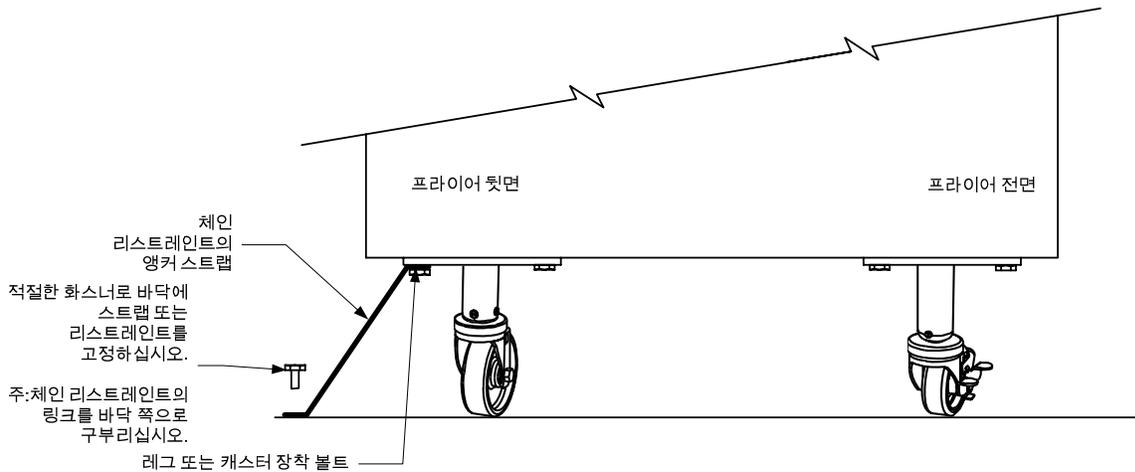
프라이어의 최종 위치에 수평을 유지하면, KES 에서 제공한 억제도구를 설치하여 움직임을 제한시킴으로써 연결에 대한 스트레스에 좌우되거나 스트레스를 전달하지 않도록 하십시오. 억제도구는 제공된 지침에 의거 설치하십시오. 만약 억제도구가 서비스나 다른 이유로 연결 해제되는 경우, 프라이어를 사용하기 전에 반드시 다시 연결해야 합니다.

⚠ 위험

뜨거운 오일은 심각한 화상을 초래할 수 있습니다. 뜨거운 오일과 접촉하지 마십시오. 어떠한 상황에서도, 프라이어를 움직이기 전에 오일을 반드시 제거하여 엎지르거나 떨어지거나 심각한 화상을 피하십시오. 만약 프라이어를 정지된 위치에 고정시켜 놓지 않을 경우 프라이어가 기울어져 인명 부상을 초래할 수 있습니다.

⚠ 위험

이 기구의 움직임을 제한하기 위한 커넥터 및 빠른 연결해제 장치 또는 그와 연계된 배관에 의존하지 않고 이 기구의 움직임을 제한하는 적절한 수단을 반드시 제공해야 합니다.

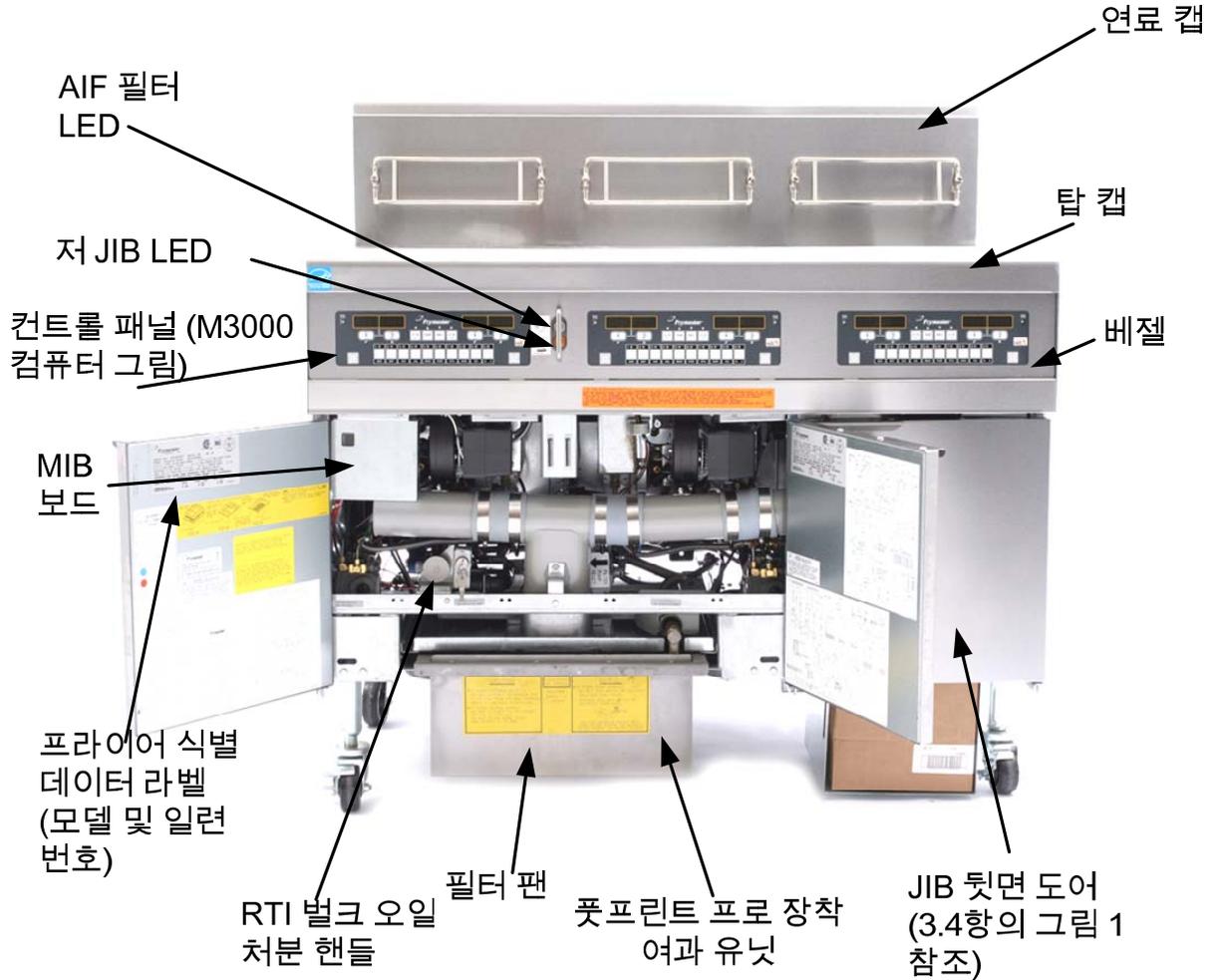


2. 프라이아웃을 청소한 다음 요리용 오일로 채우십시오. (제 3 장의 장비 설정 및 차단 절차를 참조하십시오.)

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™가스 프라이어

제 3 장: 작동 지침

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™가스 프라이어 방법 찾기



통상적 설정 (BIGLA330 표시)

주: 프라이어의 외관은 설정 및 제조일에 따라 그림과 다소 다를 수 있습니다.

3.1 장비 설정 및 차단 절차

⚠ 경고

현장 감독관은 특히 오일 여과, 배출 및 청소 절차의 측면에서 작업자가 핫 오일 여과 시스템의 작동에 따른 본래의 위험을 인지하도록 할 책임이 있습니다.

⚠ 주의

프라이어를 점화하기 전에, 프라이어가 꺼져 있는 지, 그리고 프라이롯의 드레인 밸브가 닫혀 있는 지 확인하십시오. 바스켓 지지 랙이 설치되어 있는 경우, 이를 제거하고 프라이롯의 하단 오일-레벨 라인까지 채우십시오.

3.1.1 설정

⚠ 경고

절대로 비어 있는 프라이롯으로 이 기구를 작동하지 마십시오. 버너를 점화하기 전에 반드시 프라이롯을 물이나 오일로 채워야 합니다. 이렇게 하지 않을 경우 프라이롯에 손상을 입혀 화재를 초래할 수 있습니다.

⚠ 위험

오일을 채우기 전에 프라이롯에서 모든 물방울을 제거하십시오. 이렇게 하지 않을 경우 오일을 조리 온도까지 가열할 때 뜨거운 액체가 튀 수 있습니다.

⚠ 경고

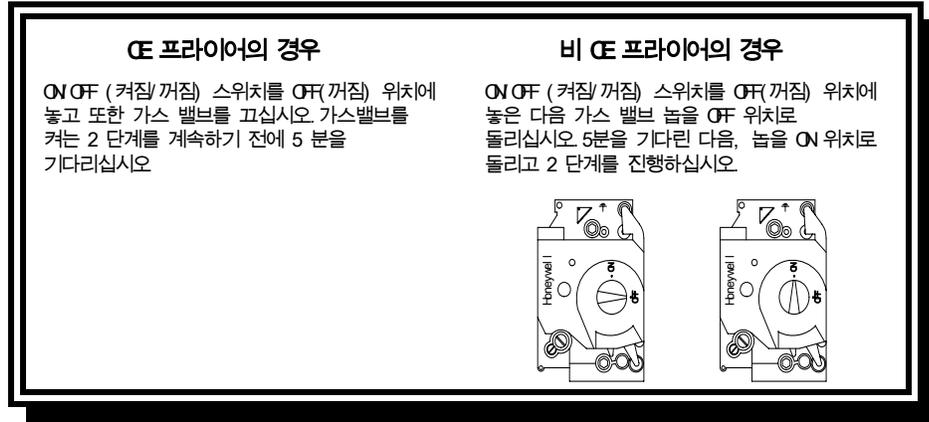
BIGLA30 은 고체 쇼트닝을 사용하도록 설계되어 있지 않습니다. 이 프라이어에는 오직 액체 쇼트닝만을 사용하십시오. 고체 쇼트닝을 사용할 경우 오일 라인의 상단이 막힙니다. BIGLA30 LOV™ 가스 프라이어의 오일 용량은 70°F (21°C) 에서 풀-vat 에 대해 32 lbs (3.8 갤런/14.5 리터) 이고 듀얼-vat 의 각 절반에 대해 70°F (21°C) 에서 18 lbs. (2.2 갤런/8.33 리터) 입니다.

프라이롯을 오일로 채우기 전에, 모든 드레인이 닫혀 있는 지 확인하십시오.

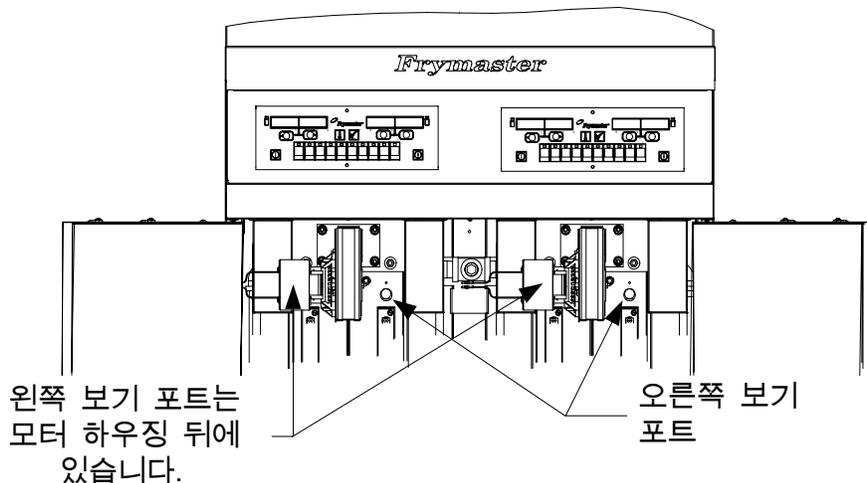
1. 프라이롯을 요리용 오일로 프라이롯의 후면에 위치한 하단 오일 레벨 라인까지 채우십시오. 이렇게 함으로써 가열될 때 오일의 팽창을 허용합니다. 하단 라인보다 높게 차가운 오일을 채우지 마십시오. 오일을 가열할 때 넘칠 수 있습니다.
2. 전원 코드가 적절한 콘센트에 꽂혀 있는 지 확인하십시오. 플러그의 끝 부분이 보이지 않도록 플러그의 면이 아울렛 플레이트와 같은 높이가 되도록 확인하십시오.
3. 오일이 조리 온도에 있을 때 오일 레벨이 상단 오일 레벨 라인에 있는 지 확인하십시오.

3.1.2 프라이어 접화하기

1. 컴퓨터의 ON/OFF 스위치를 눌러 OFF 위치로 전환하십시오.



2. 컴퓨터의 ON/OFF 스위치를 눌러 ON 위치로 전환하십시오.
3. 만약 버너가 접화되지 않을 경우, ON/OFF 스위치를 눌러 OFF 위치로 전환한 다음 60 초를 기다리십시오. 2 단계를 반복하십시오.
4. 만약 프라이팟 온도가 180°F (82°C) 이하로 떨어지면 프라이어는 자동으로 멜트 사이클 모드에 들어가며 **MELT-CYCL** (멜트 사이클)과 **LOW TEMP**(낮은 온도)를 번갈아서 표시합니다. (주: 멜트 사이클 도중에, 버너는 반복적으로 수 초간 점화한 다음, 장시간 중단합니다.) 프라이팟 온도가 180°F (82°C)에 도달하면, 기계가 자동으로 가열 모드로 전환된 다음 설정점의 15°F (9°C) 이내에 도달할 때까지 **LOW TEMP** (낮은 온도)를 표시합니다. 해당 버너는 프라이팟 온도가 프로그램된 조리 온도에 도달할 때까지 계속 켜져 있게 됩니다. 일단 프라이어가 설정점에 도달하면, 컴퓨터 디스플레이가 제품 또는 점선으로 변경되고 프라이어는 사용 준비가 됩니다.
5. 버너를 최소 90 초 동안 켜 다음, 연소 에어 블로어의 각 면에 위치한 버너 확인 포트를 통하여 화염을 관찰하십시오.



최적의 화염은 밝은 오렌지-레드 빛의 불꽃입니다. 만약 푸른색 화염이 관찰되거나 버너 표면에 검은 얼룩이 생기면, 공기/가스 혼합을 다음과 같이 조절해야 합니다: 모터 반대편의 블로어 하우징의 면에 있는 모터는 잠금 너트가 있는 플레이트입니다. 너트를 충분히 느슨하게 하여 플레이트가 움직일 수 있도록 한 다음, 플레이트의 위치를 조절하여 밝은

오렌지-레드 빛이 될 때까지 공기 흡입구를 열거나 닫으십시오. 플레이트를 위치에 조심스럽게 유지한 다음 잠금 너트를 조이십시오.

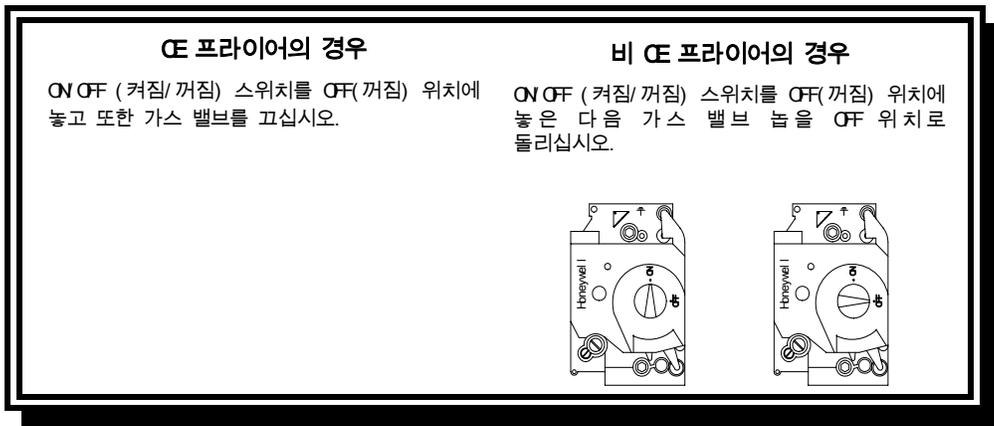
3.1.3 차단

작업일 중에 단기간의 차단을 위해:

1. 컴퓨터 ON/OFF (켜짐/꺼짐) 스위치를 OFF(꺼짐) 위치에 놓고 프라이팟 커버를 덮으십시오.

종료 시간에 프라이어를 차단할 때:

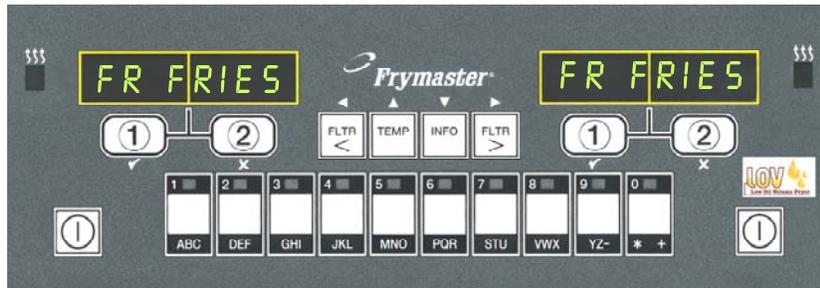
1. 컴퓨터 ON/OFF (켜짐/꺼짐) 스위치를 OFF(꺼짐) 위치에 놓고 프라이어를 끄십시오.



2. 오일을 여과하고 프라이어를 청소하십시오 (제 5 장 및 6 장 참조).
3. 프라이팟 커버를 프라이팟에 덮으십시오.

3.2 작동

이 프라이어는 M3000 컴퓨터가 내장되어 있습니다 (아래 그림 참조). 컴퓨터 프로그래밍과 작동 절차에 대해 제 4 장의 M3000 컴퓨터 작동 지침을 참조하십시오.



M3000 컴퓨터

내장 여과 시스템에 대한 작동 지침에 대해서는 이 매뉴얼의 5 장을 참조하십시오.

3.3 저유량 자동 충전

저유량 (LOV™) 시스템이 프라이어에 장착되면, 프라이팟 오일 레벨이 지속적으로 확인되며 캐비닛의 기름통으로부터 필요에 따라 채워집니다. 기름통은 35 파운드의 오일을 보관합니다. 보통의 작동에서 이는 대략 2 일간 지속됩니다.

이 시스템의 부품은 오른쪽에 표시되어 있습니다 (그림 1 참조).

주: 이 시스템은 프라이팟을 채우는 것이 아니라 가득 채우기 위한 것입니다. 프라이팟은 시작할 때와 딥 클린 이후에 수동 필링을 필요로 합니다(보일 아웃).

JIB (Jug In Box) 로우 리셋 스위치: 오일을 교환한 다음 노란색 LED 를 리셋하십시오.

스페셜 캡: 오일 저장소로부터 프라이어 vat 로 유도하기 위해 부착된 배관.

저그 인 박스(Jug In Box, JIB): JIB 는 오일 저장소입니다.



그림 1

3.4.1 사용을 위한 시스템 준비

일단 프라이어를 후드아래로 놓은 다음 액세서리 팩에 배송된 JIB 바스켓을 설치하십시오 (그림 2 참조). 고체 단축 옵션을 사용하면 지시 사항 부록 B 를 참조하십시오.



그림 2

3.4.2 JIB 설치

오일 컨테이너와 호일 라이너(foil liner)로부터 원래 덮개를 제거하십시오. 흡입 하드웨어를 연결했던 제공된 캡으로 대체하십시오. 캡으로부터의 피더 튜브가 오일 컨테이너의 바닥에 도달하도록 하십시오.

캐비닛 내부에 오일 컨테이너를 놓고 밀어 넣으십시오 (다음 페이지의 그림처럼). 컨테이너가 프라이어에 놓여지면 캐비닛 내부에 흡입 하드웨어를 잡는 것을 피하십시오.

이 시스템은 이제 작동 준비가 되었습니다.

3.4.3 JIB 바꾸기

오일 저장 레벨이 낮으면, 오렌지 LED 가 활성화됩니다 (그림 3 참조). 일단 저장소가 리필되면 그리고/또는 대체되면, JIB 옆의 오렌지 리셋 버튼을 오렌지 LED 가 더 이상 빛나지 않을 때까지 누르고 계십시오. 솔리드 단축을 사용하면 지침 부록 C 를 참조하십시오.



그림 3

프라이어 전면 모습

1. 캐비닛을 연 다음 JIB 를 캐비닛으로부터 밀어 내십시오 (그림 4 참조).
2. 캡을 제거하고 컨테이너의 나머지 오일을 모든 프라이 vat 에 똑같이 부어 넣으십시오 (그림 5 참조).



그림 4



그림 5

3. 새로운 JIB 를 똑바로 세운 다음 캡을 제거하고 호일 실을 제거하십시오 (그림 6 참조).
4. 완전히 채워진 새로운 컨테이너에 튜브를 넣으십시오 (그림 7 참조).



그림 6



그림 7

경고: JIB 에 뜨거운 또는 사용했던 오일을 추가하지

5. JIB 를 프라이어 캐비닛 내부의 선반에 밀어 넣으십시오 (그림 4 참조).
6. JIB 리셋 스위치를 눌러 프라이어 전면의 JIB LED 를 끄십시오 (그림 8 참조).

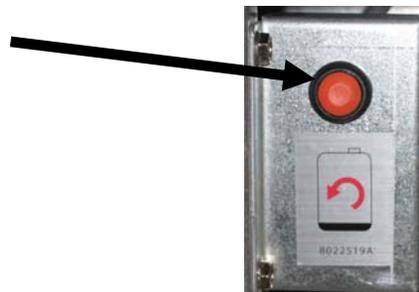


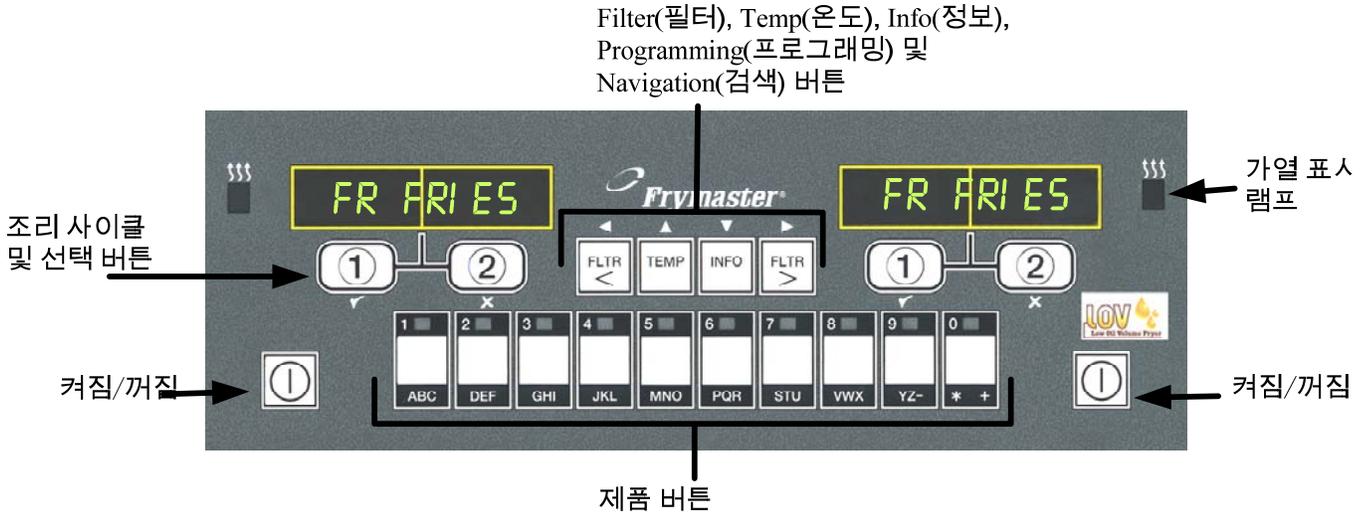
그림 8

3.4.4 벌크 오일 시스템

벌크 오일 시스템의 설치 및 사용 지침은 이 매뉴얼의 뒤에 있는 부록 A 에 있습니다.

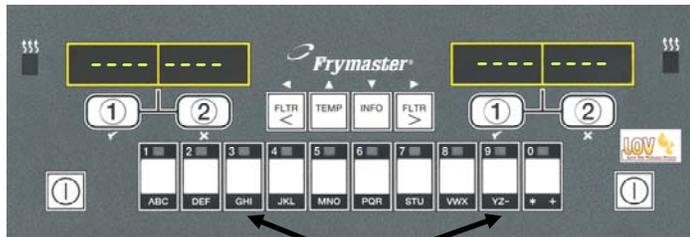
BIGLA30 SERIES GEN II LOV™가스 프라이어

제 4 장: M3000 컴퓨터 사용지침



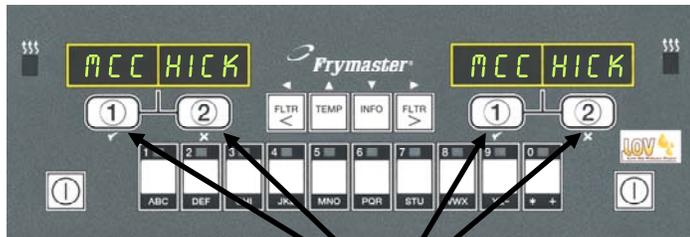
4.1 M3000 일반 정보

버튼 하나로 작동하는 M2000 과 100B 의 편리성과 40 개의 제품 메뉴를 활용할 수 있는 역량을 가진 M3000 컴퓨터를 소개합니다. 이 컴퓨터는 사용하기가 쉽습니다. 버튼 하나를 눌러서 지정 vat 에 조리된 항목에 대한 조리 사이클을 시작합니다. 다중 제품 vat 에 대한 동일한 유연성 컴퓨터는 겨우 2 개의 버튼을 눌러서 조리 사이클을 시작합니다. 제품 버튼의 메뉴 항목을 선택하여 누른 다음, 원하는 항목을 보여주는 디스플레이 아래의 조리 채널 버튼을 누르십시오. 해당 컴퓨터는 맥너겟에서 크리스피 치킨으로 또 임의의 추가 메뉴 항목으로 끊어짐이 없이 이동할 수 있습니다.



제품 버튼 3 또는 9 를 눌러 맥치킨을 표시하십시오.

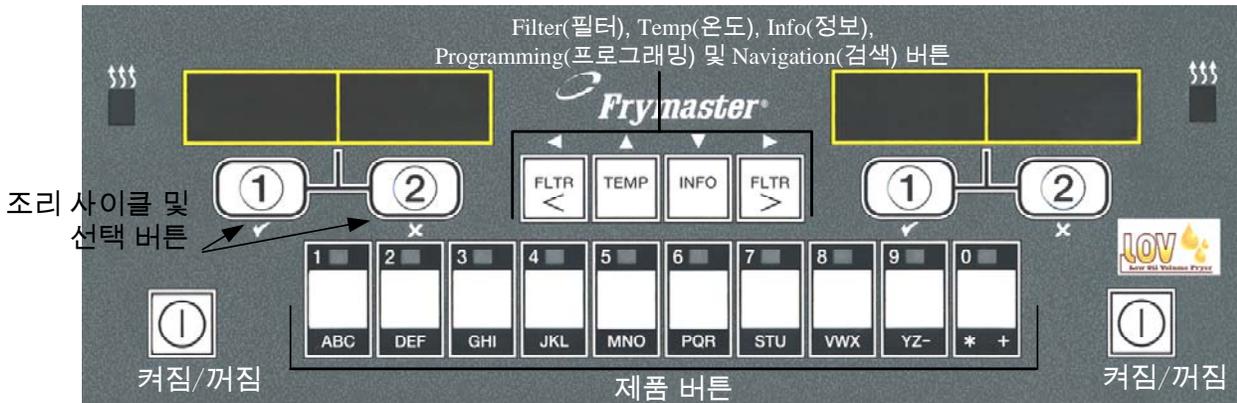
보통의 매장 설정에서, 3-vat 프라이 스테이션에 대한 M3000 은 FR FRIES (위에 표시)를 표시하며 조리 채널 버튼을 한 번 누름으로써 조리 사이클을 시작합니다. 치킨/필레 스테이션에서, LED 디스플레이는 점선을 보여줍니다. 조리 사이클을 시작하려면, 제품 버튼을 누른 다음 하강 바스켓의 위치와 관련이 있는 조리 채널 버튼을 누르십시오. 맥치킨에 대한 제품 버튼을 누르면, 맥치킨이 디스플레이에 나타납니다. 적절한 하강 바스켓의 위치와 연관된 조리 채널 버튼을 누르십시오.



맥치킨 아래 조리 사이클 버튼 중 하나를 눌러 조리 사이클을 시작하십시오.

M3000 이 전기 및 가스 프라이어를 풀- 및 스플릿-vat 모두로 가동시킵니다.

기본 작동



프라이어 켜기

Full pot 을 위한 키를 누르십시오; split pot 의 원하는 쪽에 있는 키를 누르십시오.



프라이어 끄기

Full pot 을 위한 키를 누르십시오; split pot 의 원하는 쪽에 있는 키를 누르십시오.



프라이어 온도 확인

TEMP (온도) 키를 한 번 누르십시오.디스플레이가 프라이팬 온도를 보여줍니다.



프라이어 설정점 확인

TEMP (온도) 키를 두 번 누르십시오.디스플레이가 프라이팬 설정 온도를 보여줍니다.



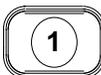
작업 취소 또는 알람 제거

활성화된 디스플레이 아래 키를 누르십시오.



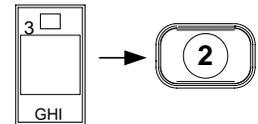
원-버튼 조리 사이클 시작 (전용 모드)

원하는 항목을 보여주는 디스플레이 아래 키를 누르십시오.



두-버튼 조리 사이클 시작 (다중 제품 모드)

원하는 제품을 위해 제품 키 아이콘을 누르십시오.조리 사이클을 시작하기 위해 조리 채널 버튼을 누르십시오.



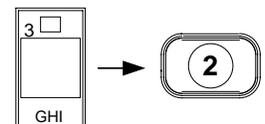
전용에서 다중 제품 모드로 변경하기

디스플레이 메뉴 항목 아래 Cook Channel(조리 채널) 버튼을 비프 사운드가 들릴 때까지 약 3 초 동안 누르고 계십시오. 디스플레이가 점선으로 변경됩니다.

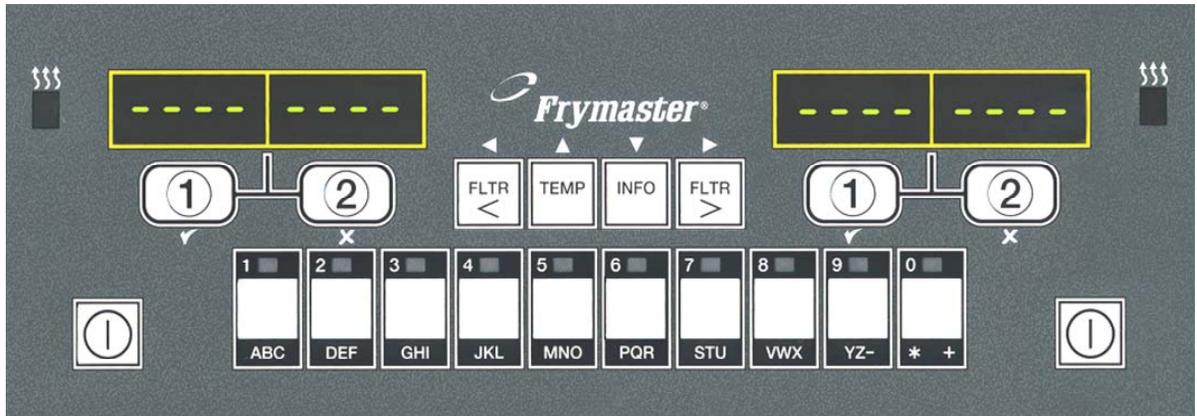


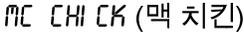
다중 제품 모드에서 전용 모드로 변경하기

원하는 제품을 위해 제품 키 아이콘을 누르십시오.원하는 항목을 보여주는 디스플레이 아래 조리 채널 버튼을 비프 사운드가 들릴 때까지 누르십시오 (약 3 초간).

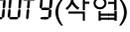
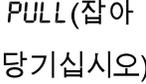


다중 제품 디스플레이로 조리하기



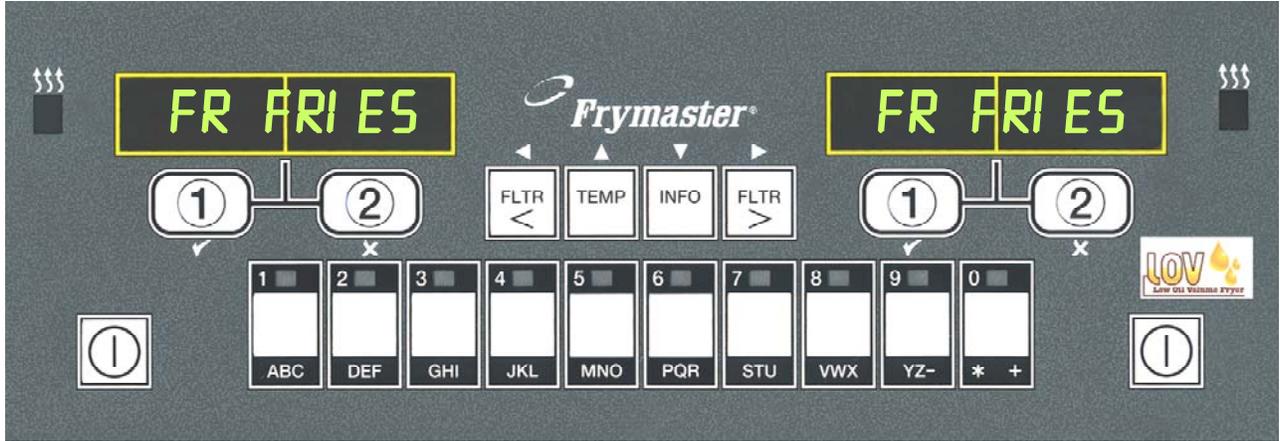
- 1 양쪽 디스플레이에 점선이 나타납니다. 
- 2 제품 버튼을 누르십시오. 
- 3 적합한 설정점 디스플레이와 VAT: 5 단계로 건너 뛰십시오. 
- 4 부적합한 설정점 디스플레이와 VAT: 만약 이 상황이 발생하면, 해당 제품에 할당된 버튼을 누름으로써 설정점을 변경하십시오. 

- 5 조리 사이클을 시작하기 위해 조리 채널 버튼을 누르십시오. 

- 6 디스플레이가 제품 ID와 남은 조리 시간을 번갈아 보여줍니다. 
- 7 만약 해당 메뉴 항목에 대해 작업이 필요하면, 셰이크와 같이 작업을 수행할 시간에 작업이 표시됩니다. 
- 8 알람을 취소하려면 작업 디스플레이 아래 조리 채널 버튼을 누르십시오. 
- 9 조리 시간이 끝나면 Pull (잡아 당기십시오)가 표시되고, 알람이 울립니다. 
- 10 알람을 취소하려면 pull (잡아 당기십시오) 디스플레이 아래 조리 채널 버튼을 누르십시오. 
- 11 조리 사이클 마지막에 활성화된 디스플레이 아래 점선이 다시 나타납니다. 

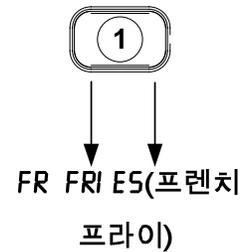
주: 만약 오류 REMOVE DISCARD PRODUCT(제품을 제거 후 폐기하십시오)가 나타나면, 메시지 아래 조리 채널 버튼을 눌러 알람을 취소하고 오류 메시지를 제거하십시오.

전용 디스플레이로 조리하기

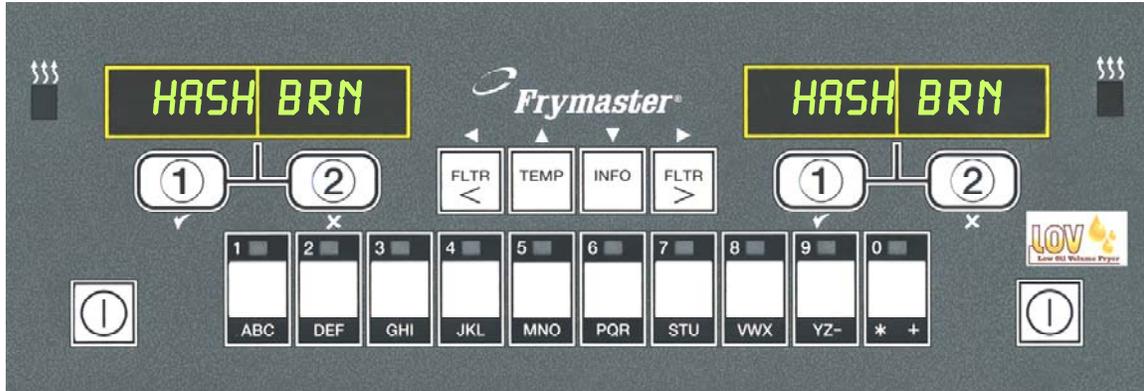


- 1 FR FRIES (프렌치 프라이)와 같은 메뉴 항목이 디스플레이에 나타납니다. **FR FRI ES(프렌치 프라이)**
- 2 조리 사이클을 시작하기 위해 조리 채널 버튼을 누르십시오. 
- 3 디스플레이가 제품 이름 약칭과 남은 조리 시간을 번갈아 보여줍니다. **FRY ↔ 2:34**
- 4 프라이 바스켓을 흔들 시간이 되면 Duty (작업)이 표시됩니다. **DUTY(작업)**
- 5 알람을 취소하려면 조리 채널 버튼을 누르십시오. 
- 6 조리 사이클이 완료되면 Pull (잡아 당기십시오)가 표시됩니다. **PULL(잡아 당기십시오)**
- 7 알람을 취소하려면 조리 채널 버튼을 누르십시오. 

- 8 Q 7 이 표시되고 FRY (프라이)로 바뀝니다. 품질 시간 카운트 다운. **Q 7 ↔ FRY**
Q 1 ↔ FRY
- 9 조리 채널 버튼을 누르면 조리 사이클이 시작되고 품질 카운트다운이 종료됩니다. 
- 10 품질 시간이 경과하면 QUAL (품질)이 표시됩니다. **QUAL (품질)**
- 11 조리 채널 버튼을 눌러 디스플레이를 FR FRIES (FR 프라이)로 복구하면 조리 준비가 됩니다.



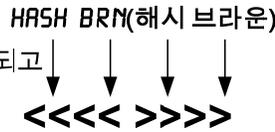
아침 설정에서 점심으로 변경하기



- 1** 프렌치 프라이에 대해 제품 버튼을 누른 후 재빨리 떼십시오.



- 2** 컴퓨터 디스플레이가 HASH BRN(해시 브라운)에서 <<<<>>>>으로 변경되고 알람이 울립니다.



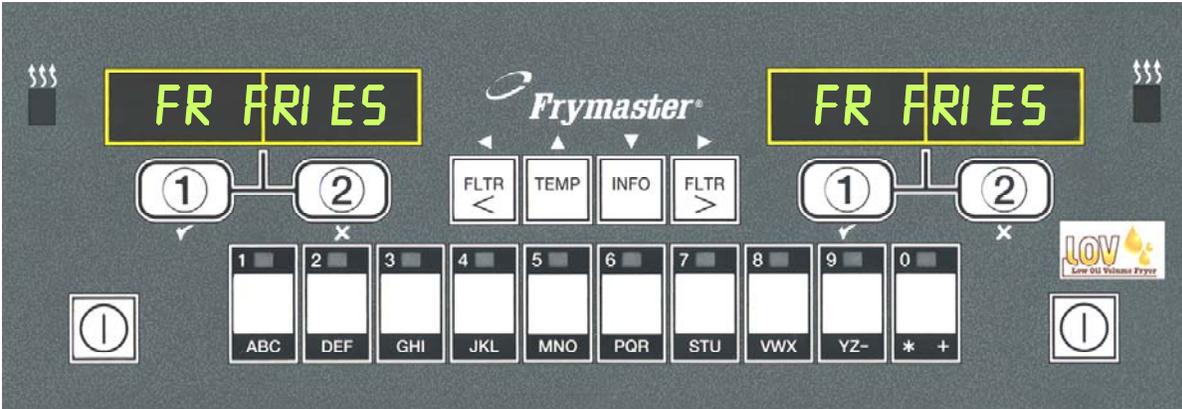
- 3** 디스플레이 메뉴 항목 아래 조리 채널 버튼을 비프 사운드가 들릴 때까지 (약 3 초 동안) 누르고 있다가 떼십시오.



- 4** 디스플레이가 FR Fries(FR 프라이)로 FR FRI E5(프렌치 프라이) 바뀝니다.

양쪽 디스플레이를 FR FRIES (FR 프라이)로 바꾸기 위해 양쪽에서 이 단계를 수행하십시오.

점심 설정에서 아침으로 변경하기



1 컴퓨터가 다음을 표시합니다

FR FRI ES(프렌치 프라이)

2 해시 브라운에 대해 제품 버튼을 누른 후 재빨리 떼십시오.

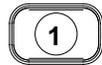


3 컴퓨터 디스플레이가 FR Fries(FR 프라이)에서 <<<<>>>>으로 변경되고 알람이 울립니다.

FR FRI ES(프렌치 프라이)

<<<< >>>>

4 디스플레이 메뉴 항목 아래 조리 채널 버튼을 비프 사운드가 들릴 때까지 (약 3 초 동안) 누르고 계속시오.



5 설정점에 도달할 때까지 디스플레이가 LOW TEMP(낮은 온도) (낮은 온도)로 바뀝니다.

6 디스플레이가 HASH BRN(해시브라운)으로 바뀝니다.

HASH BRN(해시 브라운)

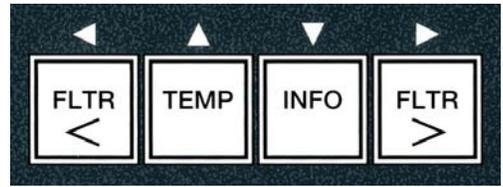
양쪽 디스플레이를 HASH BRN (해시 브라운)으로 바꾸기 위해 양쪽에서 이 다게르 스페르시시오

4.7 M3000 버튼 설명 및 기능

4.7.1 네비게이션 버튼

M3000 의 메뉴는 ◀ ▶ 및 ▲ ▼ 버튼을 이용하여 다양한 메뉴와 하위메뉴를 검색할 수 있습니다.

프로그래밍할 때, 좌측 화면은 메뉴 또는 하위메뉴 항목을 보여줍니다. 우측 화면은 데이터 입력을 위한 화면입니다. 데이터는 알파벳-숫자로 입력되며, 목록을 스크롤하거나 선택 항목 사이를 토글하여 입력합니다.



좌측 화면

우측 화면

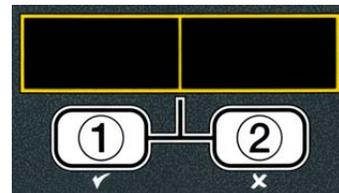
프로그래밍 중에 버튼을 1 분 이내에 누르지 않을 경우, 컴퓨터는 작동 모드로 복귀합니다.

4.7.2 필터, 온도 및 정보 버튼

< **FLTR** 및 **FLTR** > 버튼 (그림 1 참조)은 요청에 따라 스플릿 vat 또는 풀 vat 프라이어의 좌우측 vat 를 여과하기 위해 사용됩니다. **FLTR** 버튼을 한 번 누르면 여과 프롬프트가 나타날 때까지 남아 있는 조리 사이클의 수를 표시합니다. **FLTR** 버튼을 두 번 누르면, 마지막 필터의 날짜와 시간이 표시됩니다. **TEMP** (온도) 버튼을 프라이어가 켜진 상태에서 한 번 누르면, 양면에 현재의 vat 온도를 표시합니다. 만약 **TEMP** (온도) 을 프라이어가 켜진 상태에서 두 번 누르면, 해당 vat 의 설정점 온도를 보여줍니다. 만약 프라이어가 꺼지면, 해당 디스플레이는 소프트웨어의 현재 버전을 보여줍니다. **INFO** (정보)버튼 (그림 1 참조)을 프라이어가 켜진 상태에서 한 번 누르면 이전 테스트에서 각 vat 에 대한 복구 시간을 보여줍니다. 복구는 프라이어가 50°F (28°C) 의 오일 온도를 250°F (121°C) ~ 300°F (149°C) 로 올리는 데 필요한 시간입니다. 최대 복구 시간은 전기의 경우 1:40 또는 가스의 경우 2:25 를 초과하지 말아야 합니다. 만약 **INFO** (정보) 버튼을 누르고 3 초간 있으면 사용, 여과 통계 및 이전 조리 사이클과 같은 정보를 보여줍니다 (**INFO** (정보) 버튼에 대한 자세한 사항은 페이지 4-34 를 참조하십시오.)

4.7.3 조리 채널과 선택 버튼

✓와 ✕ 버튼은 이중 기능 버튼으로 번호 1 번 및 2 번 버튼과 공유됩니다. 해당 버튼들은 LED 디스플레이 바로 아래에 위치해 있습니다. 이 버튼을 이용하여 기능을 선택하거나 취소하십시오. ✕ 버튼은 하위 메뉴에서 뒤로 가거나 빠져 나올 때 사용합니다.



4.8 M3000 메뉴 요약 트리

아래는 M3000의 주요 프로그래밍 섹션으로 하위 메뉴 표제의 순서는 설치 및 작동 매뉴얼의 섹션에서 찾을 수 있습니다.

신제품 메뉴 항목 추가 (제품 선택)	4.10.2
제품 버튼에 제품 메뉴 항목 저장하기	4.10.3
오일 배출, 채우기 및 처분	4.10.4

필터 메뉴 4.11

[◀ FLTR 또는 FLTR ▶ 누르고 있기]

- 자동 필터
- 메인 필터
- 처분
- 팬에 배수
- 드레인 팬으로부터 폿 채우기
- 벌크로부터 폿 채우기 (벌크만 해당)
- 팬 폐기 (벌크만 해당)

프로그래밍

레벨 1 프로그램 4.12

[EMP 및 INFO 버튼을 누르고 있으면 2번의 경보음이 울리고, 레벨 1가 표시된 다음, 1234로 진입함]

- 제품 선택 4.10.2
 - 이름
 - 요리 시간
 - 온도
 - 요리 ID
 - 작업 시간 1
 - 작업 시간 2
 - Qual Tmr
 - AIF 비활성
 - Btn 할당
- AIF 클락 4.12.1
 - 비활성화
 - 활성화
- 딥 클린 모드 4.12.2
- 고도-제한 테스트 4.12.3
- 프라이어 설정 4.9

레벨 2 프로그램 (관리자 레벨) 4.13

[EMP 및 INFO 버튼을 누르고 있으면 3번의 경보음이 울리고, 레벨 2가 표시된 다음, 1234로 진입함]

- Prod Comp 제품에 대한 민감도 4.13.1
- E-Log 최근 10 개 오류 코드의 로그 4.13.2
- 패스워드 설정 패스워드 변경 4.13.3
 - 설정 [1234 입력]
 - 사용 [4321 입력]
 - 레벨 1 [1234 입력]
 - 레벨 2 [1234 입력]
- 경고 톤 볼륨 및 톤 4.13.4
 - 볼륨 1-9
 - 톤 1-3
- 필터 애프터 필터 프롬프트 이전에 요리의 수 설정 4.13.5
- 필터 타임 필터 사이클 사이의 시간 설정 4.13.6

정보 모드 4.14

[INFO 를 3 초 동안 누르고 있으면, INFO 모드가 표시됩니다]

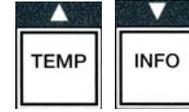
- 폴/스플릿 VAT 설정
 - 필터 통계 4.14.1
 - 사용 검토 4.14.2
 - 이전 로드 4.14.3

4.9 프라이어 설정 모드 프로그래밍

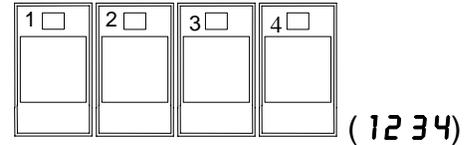
컴퓨터는 최초 전원을 켤 때, 컴퓨터를 변경하거나 레벨 1에서 접근할 때 파라미터 설정을 할 수 있다. 이 설정은 시간, 날짜, 날짜 형식, 언어, 프라이어 유형, vat 유형, 오일 시스템 유형 및 온도 눈금 등을 정한다. 이 설정은 기술자만이 변경해야 한다.

컴퓨터가 **OFF** (꺼짐)를 표시합니다.

1. **LEVEL 1** (레벨 1)이 표시될 때까지 **TEMP(온도)** 와 **INFO (정보)** 버튼을 동시에 눌러서 레벨 1 모드로 들어가십시오. 컴퓨터가 **ENTER CODE(코드를 입력하십시오)**를 표시합니다.



2. **1234** 를 입력하십시오.



컴퓨터가 **PRODUCT SELECTION** (제품 선택)으로 변경하기 위해 3 초 동안 **LEVEL 1 PROGRAM**(레벨 1 프로그램)을 표시합니다.

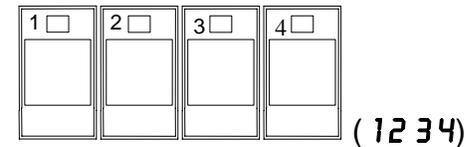
3. ▲버튼을 한 번 눌러 **FRYER SETUP**(프라이어 설정)으로 스크롤하십시오.



4. ✓(**1 YES**) 버튼을 누르십시오.

컴퓨터가 **ENTER CODE**(코드를 입력하십시오)를 표시합니다.

5. **1234** 를 입력하십시오.



왼쪽 컴퓨터의 디스플레이가 **LANGUAGE** (언어)로 오른쪽은 **ENGLISH** (영어)로 바뀝니다.

6. ◀와 ▶버튼을 사용하여 언어 메뉴를 스크롤합니다.



7. 원하는 언어 선택이 표시되면, ✓(**1 YES**)(예) 버튼을 누르십시오.



컴퓨터가 왼쪽에 **TEMP FORMAT** (온도 형식)를 표시하고 오른쪽에 **F** 를 표시합니다.

8. ◀와 ▶버튼을 사용하여 **F** 와 **C** 온도 단위로 전환합니다.



주: **F** 는 화씨이고, **C** 는 섭씨입니다.

9. 원하는 선택이 표시되면, ✓(**1 YES**)(예) 버튼을 누르십시오.



컴퓨터가 왼쪽에 **TEMP FORMAT** (시간 형식)를 표시하고 오른쪽에 **12 HR** 를 표시합니다.

10. ◀와 ▶ 버튼을 사용하여 **12HR** 와 **24HR** 중에서 하나를 선택합니다.



11. 원하는 선택이 표시되면, ✓ (1 YES)(예) 버튼을 누르십시오.

컴퓨터가 왼쪽에 **ENTER TIME** (시간을 입력하십시오)을 표시하고 오른쪽에 **HH:MM** 형식을 표시합니다. 12 시간 시스템을 선택한 경우 AM 또는 PM 이 표시됩니다.

예: 12 시간 형식을 이용할 경우 7:30 AM 은 0730 으로 입력합니다. 24 시간 형식을 이용할 경우 2:30 은 1430 으로 입력합니다. AM 과 PM 중에서 변경할 경우 ▲▼버튼을 이용하십시오.

12. 숫자 버튼 0-9 를 이용하여 시간과 분을 입력하십시오.



13. 원하는 선택이 표시되면, ✓ (1 YES)(예) 버튼을 누르십시오.



컴퓨터가 왼쪽에 **DATE FORMAT** (날짜 형식)를 표시하고 오른쪽에 **US** (미국)를 표시합니다.

14. ◀와 ▶ 버튼을 사용하여 **US** (미국)와 **INTERNTL**(국제) 중에서 하나를 선택합니다.



15. 원하는 선택이 표시되면, (1 YES)(예) 버튼을 누르십시오.

컴퓨터가 왼쪽에는 **ENTER DATE** (날짜를 입력하십시오)를 표시하고 오른쪽에는 **MM-DD-YY OR DD-MM-YY** 를 표시하여 현재의 날짜로 변경할 수 있게 합니다.

예:

미국 형식 - 2008 년 12 월 5 일 이 120508 로 입력됩니다.

국제 형식 - 2008 년 12 월 5 일 이 051208 로 입력됩니다.

16. 숫자 버튼 0-9 를 이용하여 날짜를 입력하십시오.



17. 원하는 선택이 표시되면, ✓ (1 YES)(예) 버튼을 누르십시오.



컴퓨터가 왼쪽에 **FRYER TYPE** (프라이어 유형)를 표시하고 오른쪽에 **ELEC** (전기)을 표시합니다.

18. ◀와 ▶ 버튼을 이용하여 **ELEC** (전기)와 **GAS**(가스) 중에서 하나를 선택하십시오.



19. 원하는 선택이 표시되면, ✓ (1 YES)(예) 버튼을 누르십시오.

컴퓨터가 왼쪽에 **VAT TYPE** (VAT 유형)를 표시하고 오른쪽에 **SPLIT** (스플릿)을 표시합니다.

20. ◀와 ▶ 버튼을 이용하여 **SPLIT** (스플릿)와 **FULL**(풀) 중에서 하나를 선택하십시오.



21. 원하는 선택이 표시되면, ✓ (1 YES)(예) 버튼을 누르십시오.

컴퓨터가 왼쪽에 **OIL SYSTEM** (오일 시스템)을 표시하고 오른쪽에 **JIB** (JIB)를 표시합니다.

22. ◀와 ▶ 버튼을 이용하여 **JIB** (저그 인 박스)와 **BULK**(벌크) 중에서 하나를 선택하십시오.

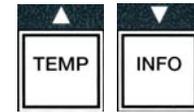


주: **JIB** 시스템은 1 회용 JIB (저그 인 박스)를 이용합니다. **BULK** 시스템은 저장소를 채우는 프라이어에 연결된 대용량 오일 탱크를 보유합니다.

23. 원하는 선택이 표시되면, ✓ (1 YES)(예) 버튼을 누르십시오.



왼쪽 컴퓨터의 디스플레이가 **LANGUAGE** (언어)로 오른쪽은 **ENGLISH** (영어)로 바뀝니다. ▲▼ 버튼을 이용하여 추가 항목을 스크롤한 다음 편집하십시오.



24. ✖ (2) 버튼을 눌러 종료하십시오.



컴퓨터가 **SETUP COMPLETE** (설정을 완료했습니다)를 표시하고 **OFF**(꺼짐)로 바뀝니다.

4.10 M3000 일반 작업

이 섹션에서는 매점에서 사용되는 일반 작업을 다룹니다:

1. 메뉴 또는 하위 메뉴에서 빠져 나오기.
2. 새로운 제품 항목 추가하기.
3. 제품 버튼에 메뉴 항목 저장하기.
4. Vat 를배출, 처분 및 리필하기.

4.10.1 메뉴항목에서 빠져 나오기

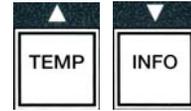
MENUS (메뉴) 및 **SUB-MENUS**(하위 메뉴)에서 빠져 나오거나 뒤로 가려면, ✖ (2) 버튼을 누르십시오.



4.10.2 메뉴 (제품 선택)에 새로운 제품 항목 추가하기

이 기능은 컴퓨터 메뉴에 추가 제품을 추가할 때 사용합니다.

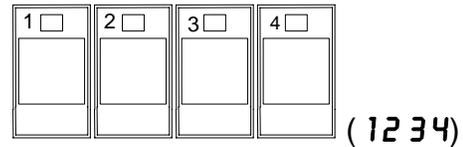
메뉴에 새로운 제품을 추가하기:



1. 컴퓨터가 **OFF**(꺼짐)을 표시하면 **LEVEL 1** (레벨 1)이 나타날 때까지 **TEMP** (온도) 및 **INFO** (정보) 버튼을 동시에 눌러서 레벨 1 프로그래밍 모드로 진입하십시오.

컴퓨터가 **ENTER CODE**(코드를 입력하십시오)를 표시합니다.

2. **1234** 를 입력하십시오.



컴퓨터가 3 초 동안 **LEVEL 1 PROGRAM**(레벨 1 프로그램)을 표시한 다음 **PRODUCT SELECTION** (제품 선택) 으로 변경합니다.

3. **PRODUCT SELECTION** (제품 선택)이 표시되면, **✓ (1 YES)** 버튼을 눌러 메뉴 항목을 선택합니다.



컴퓨터가 3 초 동안 **PRODUCT SELECTION** (제품 선택) 을 표시한 다음 **SELECT PRODUCT** (제품을 선택하십시오) 으로 변경합니다.

4. 왼쪽에 **SELECT PRODUCT** (제품을 선택하십시오)이 표시되고 오른쪽에 **FR FRIES** (프렌치 프라이)가 표시되면, **▼** 버튼을 사용하여 메뉴 항목이 수정되거나 번호자리가 표시될 때까지 메뉴 항목에 들어가십시오 (예; **PROD 13**).



5. **✓ (1 YES)** 버튼을 눌러서 수정할 제품을 선택하십시오.



컴퓨터가 **YES NO**(예 아니오)를 번갈아 보여주며 **MODIFY?**(수정하시겠습니까?) 를 표시합니다.



6. **✓ (1 YES)** 버튼을 눌러 선택한 제품을 수정하거나 *** (2 NO)** 버튼을 눌러 **PRODUCT SELECTION** (제품 선택) 으로 돌아가십시오.

만약 예를 선택하면, 왼쪽 디스플레이가 **NAME** (이름)을 보여주고 오른쪽 디스플레이는 제품 이름 (예. **PROD 13**)을 보여줍니다. 오른쪽 디스플레이는 깜박이는 문자를 보여줍니다. **PROD 13**. 오른쪽 디스플레이는 깜박이는 문자를 보여줍니다.

7. 숫자 키를 이용하여, 새로운 제품의 첫 번째 글자를 입력하십시오. 각 키는 세 개의 문자를 가집니다. 추출된 문자가 표시될 때까지 누르십시오.



안전한 제품명은 스페이스를 포함하여 8 글자로 제한됩니다 (예; FR FRIES).

8. ▶ 버튼을 눌러서 커서를 다음 디스플레이 스페이스로 가게 하십시오. #0 키를 이용하여 스페이스를 삽입하십시오. ◀ 버튼은 커서를 뒤로 이동시킬 때 사용합니다.



예를 들어, “ **WINGS**(날개)”를 입력할 때, **W** 자가 디스플레이에 표시될 때까지 #8 키를 두 번 누르십시오. 그 다음 ▶ 버튼을 눌러서 커서를 다음 디스플레이 스페이스로 가게 하십시오. **I** 가 나타날 때까지 #3 키를 누르십시오. **WINGS** 가 디스플레이에 표시될 때까지 계속 진행하십시오.

9. 일단 이름이 나타나면 저장해야 되기 때문에, ▼ 버튼을 눌러 이름을 저장하고 **COOK TIME** (조리시간) 으로 스크롤하십시오.



10. **COOK TIME** (조리시간)이 왼쪽에 표시되고 **:00** 이 오른쪽에 표시되면, 숫자 키를 사용하여 제품의 조리 시간을 분과 초로 입력하십시오 (예; 3:10 일 경우 310으로)



11. 조리시간을 입력한 다음, ▼ (**INFO**)(정보) 버튼을 눌러 **COOK TIME** (조리시간)을 저장하고 **TEMP** (조리 온도)로 스크롤하십시오.



12. **TEMP** (조리 온도)가 왼쪽에 표시되고 오른쪽에 **32F** 가 표시되면, 숫자 키를 이용하여 해당 제품에 대한 조리 온도를 입력하십시오 (예; 335 는 335°)



13. 조리시간을 입력한 다음, ▼ (**INFO**)(정보) 버튼을 눌러 조리 온도 값을 저장하고 **COOK ID** (조리 ID)로 스크롤하십시오.



14. **COOK ID** (조리 ID)가 왼쪽에 표시되고 **P 13** 이 오른쪽에서 표시되어 깜박거리면, 8 단계의 지침을 이용하여 해당 메뉴 항목에 대한 4 글자의 이름을 입력하십시오. 이것은 조리 사이클 중에 조리 시간과 번갈아 나타나는 약칭입니다.

15. 정확한 조리 ID 약자가 입력되면, ▼ (**INFO**) (정보) 버튼을 눌러 조리 ID 약자를 저장하고 제품을 흔들어야 하는 조리 사이클 내의 시간을 설정하기 위해 **DUTY TIME 1** (작업 시간 1) (셰이크 타임)으로 스크롤하십시오.



16. 왼쪽에 **DUTY TIME 1** (작업 시간 1) 이 표시되고 오른쪽에 **:00** 이 표시되면, 숫자 키를 이용하여 첫 번째로 수행할 작업에 대한 시간을 분과 초로 입력하십시오 (예; 30 초 후에 제품을 셰이크할 경우 30으로 입력하십시오).



17. **DUTY TIME 1** (작업 시간 1) 을 입력하면, ▼ (INFO) (정보) 버튼을 눌러 작업 시간 1 을 저장하고 **DUTY TIME 2** (작업 시간 2)로 스크롤하십시오. 만약 제품에 두 번째 작업이 필요할 경우 여기에 입력하십시오. 위의 지침을 이용하여 작업시간 2 를 입력하고, 그렇지 않을 경우, ▼ (INFO) (정보) 버튼을 눌러 작업 시간을 저장하고 **QUAL TAR** (품질 타이머)로 스크롤하여 음식을 폐기하기 전에 보유 시간을 설정하십시오.



18. **QUAL TAR** (품질 타이머)이 왼쪽에 표시되고 :00 이 오른쪽에 표시되면, 숫자 키를 사용하여 제품의 보유 시간을 분과 초로 입력하십시오 (예; 7:00 일 경우 700 으로).



19. **QUAL TAR** (품질 타이머) (보유시간)을 입력하면 ▼ (INFO) (정보) 버튼을 눌러 품질 시간을 저장하고 **RIF DISABLE** (AIF 비활성)으로 스크롤 하십시오.



20. **RIF DISABLE** (AIF 사용 안 함)이 왼쪽에 표시되고 **NO**(아니오)가 오른쪽에 표시되면 ◀ 및 ▶ 버튼을 이용하여 **YES** (예)와 **NO**(아니오) 중 하나를 선택하십시오. 이 기능은 만약 예로 설정할 경우 해당 프로그램된 제품에 대한 AIF (자동 간헐적 여과)를 사용하지 않습니다. 이 기능은 제품 별 오일의 혼합을 방지하기 위해 사용됩니다.



21. 만약 **RIF DISABLE** (AIF 사용 안 함) 선택이 **NO** (아니오)로 설정될 경우 ▼ (INFO) (정보) 버튼을 눌러 AIF 사용안 함 선택을 저장하고 **ASSIGN BTN** (BTN 할당)으로 스크롤하십시오.



컴퓨터가 **ASSIGN BTN** (버튼 할당)을 왼쪽에 표시하고 오른쪽에 선택한 제품을 표시합니다.



입력된 제품을 버튼에 할당하려면, 다음 지침을 따르십시오.

22. 오른쪽에 선택된 제품이 표시되고 왼쪽에 **ASSIGN BTN** (버튼 할당)이 표시되면 1-0 사이의 버튼을 눌러서 제품을 할당하십시오. 선택한 제품 버튼의 LED 에 불이 들어옵니다 (위의 사진 참조). 제품을 버튼으로부터 할당 해제하려면, 해당 제품에 할당된 버튼을 누르십시오. LED 에 더 이상 불이 들어오지 않습니다.

23. 일단 버튼이 할당되면, ▼ (INFO) (정보) 버튼을 눌러 할당된 버튼을 저장하십시오.



컴퓨터가 왼쪽에 **NAME** (이름)을 표시하고 오른쪽에 제품 (예; **WINGS** (날개))를 표시합니다.



* 주: 만약 다른 제품을 추가하기 위해 프로그래밍이 추가로 필요한 경우, * (2) 버튼을 한 번 누른 다음 ▼ 버튼을 눌러 4 단계로 되돌아가십시오.

24. 만약 추가 프로그래밍이 필요하지 않으면, * (2) 버튼을 누르십시오. 컴퓨터가 **SELECT PRODUCT** (제품을 선택하십시오) 옵션과 제품 (예; **FR FRIES** (프렌치 프라이))을 오른쪽 화면에 표시합니다. * (2) 버튼을 다시 누르십시오. 컴퓨터가 **PRODUCT**



SELECTION (제품 선택)으로 변경하기 위해 **LEVEL 1 PROGRAM** (레벨 1 프로그램)을 표시합니다.

25. * (2) 버튼을 눌러 빠져 나온 다음 **OFF**(꺼짐)로 돌아가십시오.



4.10.3 제품 버튼에 메뉴 항목 저장하기

이 기능은 하나 혹은 둘의 버튼 조리를 위해 개별 메뉴 항목을 제품 버튼에 할당하기 위해 사용합니다.

메뉴 항목을 특정 버튼에 저장하려면:

1. 4~12 페이지의 1~6 단계를 수행하십시오.
2. 컴퓨터가 왼쪽에 **NAME**(이름)을 표시하고 오른쪽에 선택된 제품 (예; **WINGS**)(날개)를 표시합니다.
3. ▲ 버튼을 눌러 **ASSIGN BTN** (버튼 할당) 옵션으로 스크롤한 다음 메뉴 항목을 특정 제품 버튼에 할당하십시오.
4. 컴퓨터가 왼쪽에 **ASSIGN BTN** (버튼 할당)을 표시하고 오른쪽에 **WINGS** (날개)를 표시합니다.



5. 왼쪽에 **ASSIGN BTN** (버튼 할당)이 표시되고 오른쪽에 선택된 제품 (예; **WINGS** (날개))이 표시되면, 버튼 1-0 을 눌러 제품을 할당하십시오. 선택한 제품 버튼의 LED 에 불이 들어옵니다. 제품을 버튼으로부터 할당 해제하려면, 해당 제품에 할당된 버튼을 누르십시오. LED 에 더 이상 불이 들어오지 않습니다.



6. 일단 버튼이 할당되면, ▼ (**INFO**) (정보) 버튼을 눌러 할당된 버튼을 저장하십시오.



컴퓨터가 왼쪽에 **NAME** (이름)을 표시하고 오른쪽에 제품 (예; **WINGS** (날개))를 표시합니다.

7. 만약 추가 프로그래밍이 필요하지 않으면, * (2) 버튼을 두 번 눌러 **PRODUCT SELECTION** (제품 선택) 프롬프트를 변경하기 위해 **LEVEL 1 PROGRAM** (레벨 1 프로그램)으로 돌아가십시오.



8. * (2) 버튼을 다시 눌러 빠져 나온 다음 **OFF**(꺼짐)로 돌아가십시오.

4.10.4 Vat 배출 및 재충전, 오일 처분

오리용 오일을 다 썼을 경우, 적합한 용기에 배출시켜 처분 용기에 이송할 수 있도록 합니다. Frymaster에서는 맥도날드 쇼트닝 처분 유닛 (MSDU) 를 권장합니다. **딥 클린 (보일 아웃) 솔루션을 MSDU 에 배출하지 마십시오.** 주: 만약 2004 년 1 월 이전에 만들어진 MSDU 를 사용할 경우, 유닛을 배출구 아래에 위치시키려면 반드시 필터 팬 커버를 제거해야 합니다. 커버를 제거하려면, 프론트 엣지를 약간 들어올려 오일 가드를 밀어 올린 다음 캐비닛으로부터 똑바로 잡아 당기십시오. 구체적인 사용 지침은 귀하의 처분 유닛과 함께 제공된 문서를 참조하십시오. 만약 쇼트닝 처분 유닛을 사용할 수 없을 경우, 오일을 100°F (38°C)까지 식힌 후 오일을 4 갤런(15 리터) 용량 이상의 금속 용기에 배출시켜 오일이 넘치지 않도록 하십시오.

4.10.4.1 비 벌크 오일 시스템 처분

이 옵션은 다 사용한 오일을 MSDU 또는 금속 용기에 처분하기 위해 사용합니다.

1. 필터 팬을 제거한 다음 오일을 배출시키기 위해 MSDU 또는 4 갤런 (15 리터) 이상의 금속 용기를 프라이어 아래에 위치시키십시오.

2. 컴퓨터가 **OFF**(꺼짐)되면, 관련 vat 의 **FLTR** 버튼을 3 초 동안 누르고 계속하십시오. 경보음이 들립니다.



컴퓨터가 **FILTER MENU** (필터 메뉴)를 3 초 동안 표시한 다음, **MAINT FILTER**(필터 유지관리)로 변경됩니다.

3. **MAINT FILTER**(필터 유지관리)가 표시되면, ▼ (**INFO**) (정보) 버튼을 눌러 **DISPOSE**(처분)으로 스크롤하십시오.



컴퓨터가 **DISPOSE**(처분)을 표시합니다.

4. ✓ (**1 YES**) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



컴퓨터 디스플레이가 **DISPOSE?** (처분)와 **YES NO**(예 아니오)를 번갈아 표시합니다.



5. ✓ (**1 YES**) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.

⚠ 경고

절대로 딥 클린 (보일 아웃) 솔루션을 MSDU 에 배출하지 마십시오. 딥 클린 (보일 아웃) 솔루션은 MSDU 에 손상을 입힐 수 있습니다.

⚠ 위험

오일을 처분 유닛에 배출할 때, 용기에 위치한 최대 채움선을 넘어서 채우지 마십시오.

⚠ 위험

처분을 위한 적합한 금속 용기에 배출하기 전에 오일을 100°F (38°C) 로 냉각하십시오.

⚠ 위험

오일을 적합한 금속 용기로 배출할 때, 용기가 4 갤런 (15 리터) 이상을 수용할 수 있도록 하십시오. 그렇지 않을 경우 뜨거운 액체가 넘쳐서 부상을 초래할 수 있습니다.

컴퓨터가 **INSERT DISPOSAL UNIT**(처분 유닛을 집어 넣으십시오)를 표시합니다. 일단 필터 팬이 제거되면 컴퓨터는 **IS DISPOSE UNIT IN PLACE?**(처분 용기를 배치하였습니까?)와 **YES NO** (예 아니오)를 번갈아 표시합니다.

6. MSDU 또는 4 갤런 (15 리터) 이상의 금속 용기를 배치한 후, **✓ (1 YES)** 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



열원을 사용할 수 없게 되면, 드레인 밸브가 열리고 컴퓨터가 **DISPOSING** (처분 중)을 20 초 동안 표시합니다.

드레인 밸브가 열린 상태로 남아 있고 컴퓨터는 **VAT EMPTY?** (vat 가 비었습니까?) 와 **YES** (예) 를 번갈아 표시합니다.



7. Vat 가 비워지면, **✓ (1 YES)** 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.

컴퓨터가 **CLN VAT COMPLETE?** (vat 청소가 완료되었습니까?)를 **YES**(예)와 번갈아 표시합니다.



8. Vat 를 스크럽 브러쉬로 청소 완료한 다음 **✓ (1 YES)** 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.

드레인 밸브를 잠그면 Vat 를 오일로 다시 채울 준비가 된 것입니다. 만약 프라이어가 JIB 로 설정된 경우 다음 섹션으로 진행하십시오.

4.10.4.2 JIB 오일 시스템 재충전하기

JIB(Jug In Box) 오일 시스템에서는 프라이어 캐비닛 내부의 박스로 된 저그에 저장된 오일을 사용합니다.

만약 오일 시스템이 초기 설정에서 JIB 로 설정되어 있다면, 컴퓨터는 **MANUAL FILL VAT** (VAT 수동 충전) 을 **YES** (예)와 번갈아 표시합니다.

1. 오일이 프라이어의 하단 충전 라인에 도달할 때까지 용기에 부으십시오.

2. vat 가 찰 때까지 **✓ (1 YES)** 버튼을 누르십시오.

컴퓨터가 **OFF** (꺼짐)를 표시합니다.



4.10.4.3 벌크 오일 시스템을 사용하여 오일을 배출하고 처분하기

벌크 오일 시스템은 프라이어에서 다 사용한 오일을 펌프를 사용하여 보유 탱크로 옮기는 데 사용됩니다. 벌크 오일 시스템을 프라이어에 연결하기 위해 추가 배관이 필요합니다.

⚠ 경고

오일을 배출하거나 처분하기 이전에 필터 패드를 위치시키십시오. 필터 패드를 삽입하지 않을 경우 라인 및/또는 펌프가 막히는 결과를 초래할 수 있습니다.

1. 컴퓨터가 **OFF**(꺼짐)되면, 관련 vat 의 **FLTR** 버튼을 3 초 동안 누르고 계십시오.



컴퓨터가 **FILTER MENU** (필터 메뉴)를 3 초 동안 표시한 다음, **AUTO FILTER**(자동 필터)로 변경됩니다.

2. ▼ (**INFO**)(정보) 버튼을 눌러 **DISPOSE** (처분)으로 스크롤하십시오.



3. **DISPOSE** (처분)이 표시되면, ✓ (**1 YES**) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.

컴퓨터 디스플레이가 **DISPOSE?** (처분)와 **YES NO**(예 아니오)를 번갈아 표시합니다.

만약 컴퓨터가 **RTI TANK FULL** (RTI 탱크가 가득 찼습니다)과 **CONFIRM** (확인하십시오)를 번갈아 표시하면 페이지 4-19 의 주를 참조하십시오.



4. 처분을 위해 ✓ (**1 YES**) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.

만약 **INSERT PAN** (팬을 삽입하십시오) 이 표시되면, 필터 팬을 제거하고 교체한 다음, 팬이 프라이어에 단단하게 장착되도록 하십시오.



컴퓨터가 **DRAINING**(배출)을 표시합니다.

드레인 밸브가 열린 상태로 남아 있고 컴퓨터는 **VAT EMPTY?** (vat 가 비었습니까?) 와 **YES** (예) 를 번갈아 표시합니다.



5. Vat 가 비워지면, ✓ (**1 YES**) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.

컴퓨터가 **CLN VAT COMPLETE?** (vat 청소가 완료되었습니까?)를 **YES**(예)와 번갈아 표시합니다.

6. Vat 를 스크럽 브러쉬로 청소한 다음 ✓ (**1 YES**) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



컴퓨터가 **OPEN DISPOSE VALVE**(처분 밸브를 여십시오)를 표시합니다.

7. 왼쪽의 캐비닛 도어를 연 다음 필요할 경우 밸브를 잠금해제하십시오. 처분을 시작하기 위해 처분 밸브를 완전하게 앞으로 잡아당기십시오.



컴퓨터가 4 분 동안 **DISPOSING** (처분 중)을 표시합니다.

펌프가 폐기 오일을 팬에서 벌크 오일 폐기 탱크로 이전합니다.

다 마치면, 컴퓨터가 **REMOVE PAN** (팬을 제거하십시오)을 표시합니다.

8. 필터 팬을 제거하고 팬이 비어 있도록 하십시오.

컴퓨터 디스플레이가 **IS PAN EMPTY?** (팬이 비어 있습니까?)와 **YES NO**(예 아니오)를 번갈아 표시합니다.

9. 팬에 오일이 남아 있는 경우, 필터 팬을 삽입한 다음 * (2) 버튼을 눌러 펌프를 다시 가동하십시오. 팬에 오일이 없을 경우 다음 단계로 진행하십시오.



10. 일단 팬이 비워지면, ✓ (1) 버튼을 누르십시오.



컴퓨터가 **CLOSE DISPOSE VALVE**(처분 밸브를 닫으십시오)를 표시합니다.

11. 멈출 때까지 프라이어 윗면 방향으로 밸브 핸들을 밀음으로써 처분 밸브를 닫으십시오. 관리자가 요구할 경우 밸브를 다시 잠그십시오.



Vat 에 이제 오일을 재충전할 시간입니다. Vat 를 채우기 위해 4.10.4.4 항목으로 계속하시고, 그렇지 않을 경우 * (2) 버튼을 눌러 빠져 나오십시오.

*주: 만약 컴퓨터가 **RTI TANK FULL** (RTI 탱크가 가득 찼습니다)를 **CONFIRM** (확인)과 함께 번갈아 표시하면, ✓ (1) 버튼을 눌러 벌크 오일 폐기 제공자를 요청하십시오. 디스플레이는 **OFF**(꺼짐)로 복귀합니다.

4.10.4.4 처분 후 Vat 를 벌크 오일 시스템으로 다시 채우기

컴퓨터가 **FILL POT FROM BULK?** (벌크로 용기를 채우시겠습니까?)와 **YES NO** 를 번갈아 표시합니다.

벌크 오일 재충전 펌프는 순간 스위치를 사용합니다. 스위치가 눌러졌을 때만 펌프가 작동합니다.

1. 오일이 하단 채움선에 도달할 때까지 ✓ (1 **YES**) 버튼을 눌러서 vat 를 재충전하십시오.



2. Vat 가 가득차면, ✓ (1 **YES**) 버튼에서 손을 떼십시오.

3. Vat 가 가득 차면 * (2) 버튼을 눌러 충전 밸브를 닫으십시오.

컴퓨터가 **OFF** (꺼짐)를 표시합니다.

4.11 필터 메뉴

필터 메뉴 선택은 여과, 배출, 채움 및 처분에 사용됩니다.

4.11.1 필터 메뉴에 접근하기

1. 선택한 vat 에 대한 필터 버튼을 3 초 동안 누르고 계십시오.



컴퓨터가 **FILTER MENU** (필터 메뉴)를 3 초 동안 표시한 다음, **MAINT FILTER**(필터 유지관리)로 변경됩니다.

컴퓨터가 **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** A(배출팬으로부터 vat 를 채우시겠습니까?)와 **YES NO** 를 알람과 함께 번갈아 표시합니다. Vat 를 재충전하려면 다음 단계로 계속 진행하고, 그렇지 않으면 8 단계로 건너 뛰십시오.

6. ✓ (1 **YES**) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



컴퓨터가 **FILLING**(충전 중)을 표시합니다. 충전 후 컴퓨터는 **IS VAT FULL?** (vat 가 가득 찼습니까?)를 **YES NO** 와 함께 번갈아 표시합니다.

만약 vat 가 가득 차지 않았을 경우, * (2 **NO**) 버튼을 눌러 필터 펌프를 다시 작동하십시오.



7. Vat 가 가득 찼으면, ✓ (1 **YES**) 버튼을 눌러 **OFF** 상태로 돌아가십시오.

8. * (2 **NO**) 버튼을 누르십시오.



컴퓨터가 **REMOVE PAN**(팬을 제거하십시오)을 표시합니다.

⚠ 위험

필터 팬을 천천히 열어서 뜨거운 오일이 튀지 않도록 하십시오. 뜨거운 오일이 튀 경우 심각한 화상, 미끄러짐이나 낙상을 유발할 수 있습니다.

9. 필터 팬을 프라이어로부터 조심스럽게 당기십시오.



컴퓨터가 **IS PAN EMPTY?** (팬이 비었습니까?)와 **YES NO** 를 번갈아 표시합니다.

주: 재충전 후 팬에 소량의 오일이 남을 수 있습니다.

10. 만약 팬이 비어 있을 경우, ✓ (1 **YES**) 버튼을 눌러 **OFF** 상태로 돌아가십시오.

만약 팬이 비어 있지 않을 경우, * (2 **NO**) 버튼을 눌러 (그림 4.11.2.10 참조) 5 단계 후 **FILL VAT FROM DRAIN PAN?** A(배출 팬으로부터 vat 를 채우시겠습니까?)와 **YES NO** 를 번갈아 표시하는 상태로 돌아가십시오.



만약 팬이 비어 있지 않고 프라이어가 벌크 오일 시스템을 사용하는 경우, * (2 **NO**) 버튼을 누르면 컴퓨터가 **PAN TO WASTE?** (팬을 폐기하시겠습니까?)와 **YES NO** 를 번갈아 표시합니다.

11. ✓ (1 **YES**) 버튼을 눌러 오일을 벌크 오일 폐기 탱크로 처분하십시오. 6 단계와 7 단계 사이의 4.10.4.3 항 벌크 시스템을 사용하여 오일 처분하기로 건너 뛰십시오.



4.11.3 배출 팬으로부터 vat 채우기

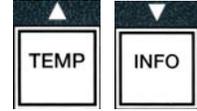
배출 팬 선택으로부터 vat 채우기 기능은 필터 팬으로부터 프라이터를 재충전할 때 사용합니다.

1. 컴퓨터가 **OFF**(꺼짐)되면, 재충전할 vat 의 필터 버튼을 3 초 동안 누르고 계십시오.



컴퓨터가 **FILTER MENU** (필터 메뉴)를 3 초 동안 표시한 다음, **MAINT FILTER**(필터 유지관리)로 변경됩니다.

2. ▲ 및 ▼ 버튼을 사용하여 **FILL VAT FROM DRAIN PAN**(배출팬으로 vat 채우기)으로 스크롤하십시오.



3. **FILL VAT FROM DRAIN PAN**(배출팬으로 vat 채우기)이 표시된 상태에서 ✓ (1 YES) 을 눌러 계속 진행하십시오.



컴퓨터가 **FILL VAT FROM DRAIN PAN**(배출팬으로 vat 를 채우시겠습니까?)과 **YES NO** 를 번갈아 표시합니다.

4. ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



시스템이 배출 밸브가 닫혀 있는 지 확인합니다. 리턴 밸브가 열리고 필터 펌프가 vat 를 재충전합니다.

Vat 가 재충전되는 동안 컴퓨터가 **FILLING** (충전 중)을 표시합니다. 충전 후 컴퓨터는 **IS VAT FULL?** (vat 가 가득 찼습니까?)를 **YES NO** 와 함께 번갈아 표시합니다.

5. Vat 가 가득 찼으면, ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 빠져 나온 다음 **OFF** 상태로 돌아가십시오. 만약 vat 가 가득 차지 않았을 경우 ✖ (2 NO) 버튼을 눌러 계속 채우십시오.



4.11.4 벌크로부터 vat 채우기

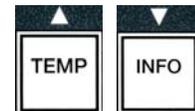
벌크 선택으로부터 vat 를 채우기는 벌크 오일 시스템으로부터 프라이팟을 채울 때 사용합니다.

1. 컴퓨터가 **OFF**(꺼짐)되면, 재충전할 vat 의 필터 버튼을 3 초 동안 누르고 계십시오.



컴퓨터가 **FILTER MENU** (필터 메뉴)를 3 초 동안 표시한 다음, **MAINT FILTER**(필터 유지관리)로 변경됩니다.

2. ▲ 및 ▼ 버튼을 사용하여 **FILL VAT FROM BULK**(벌크로부터 vat 채우기)로 스크롤하십시오.



3. **FILL VAT FROM BULK**(벌크로부터 vat 채우기)이 표시된 상태에서 ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



컴퓨터가 **FILL VAT FROM BULK?** (벌크로부터 vat 를 채우시겠습니까?)와 **YES NO** 를 번갈아 표시합니다.

4. ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



PRESS AND HOLD YES TO FILL (계속 채우려면 yes 를 누르고 계십시오)를 **YES** 와 번갈아 표시합니다.

리턴 밸브가 열리고 벌크 펌프에 전류가 통합니다. 벌크 오일 재충전 펌프는 순간 스위치를 사용합니다. 스위치가 눌러졌을

때만 펌프가 작동합니다.

5. Vat 를 채우기 위해 **✓ (YES)** 버튼을 누르고 계십시오.



Vat 가 충전되는 동안 컴퓨터가 **FILLING** (충전 중)을 표시합니다.

6. Vat 가 하단 채움선까지 채워지면, **✓ (1 YES)** 버튼에서 손을 떼십시오.

컴퓨터가 **CONTINUE FILLING?** (계속 채우시겠습니까?)와 **YES NO.**(예 아니오)를 번갈아 표시합니다.

7. 계속 채우려면 5 단계로 되돌아가고, 그렇지 않으면, *** (2 NO)** 버튼을 눌러 빠져 나온 다음 **OFF** 상태로 돌아 가십시오.



4.11.5 팬에서 폐기 탱크로 이동

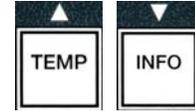
팬에서 폐기 탱크로 이동 선택은 벌크 오일 시스템에서 프라이빗의 기존 오일을 배출하지 않고 팬의 초과 오일을 벌크 오일 폐기 탱크로 펌프질하여 이동시키는 옵션입니다.

1. 컴퓨터가 **OFF**(꺼짐)되면, 재충전할 vat 의 필터 버튼을 3 초 동안 누르고 계십시오.



컴퓨터가 **FILTER MENU** (필터 메뉴)를 3 초 동안 표시한 다음, **MAINT FILTER**(필터 유지관리)로 변경됩니다.

2. ▲ 및 ▼ 버튼을 사용하여 **PAN TO WASTE**(팬에서 폐기 탱크로 이동)으로 스크롤하십시오.



3. **PAN TO WASTE**(팬에서 폐기 탱크로 이동)이 표시되면, ✓ (**1 YES**) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



컴퓨터가 **PAN TO WASTE?**(팬에서 폐기 탱크로 이동하시겠습니까?)와 **YES NO** 를 번갈아 표시합니다.

4. ✓ (**YES**) 버튼을 눌러 페이지 4-18 의 4.10.4.3 항목으로 이동한 다음 6 단계 이후를 계속하거나 ✖ (**NO**) 버튼을 눌러 필터 메뉴에서 빠져 나오십시오.

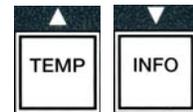


4.12 프로그래밍 레벨 1

레벨 1 프로그래밍은 새로운 제품을 입력하고, AIF (자동 간헐적 여과)를 사용하지 않을 때를 조절하며 딥 클린 (보일 아웃)과 하이 리미트 테스트를 수행할 때 사용합니다.

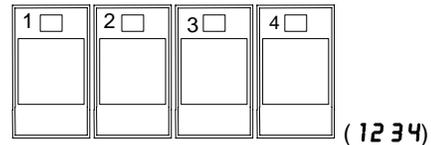
레벨 1 프로그래밍 모드에 들어가려면:

1. 컴퓨터가 **OFF** 이면, **LEVEL 1** (레벨 1)이 표시되고 경보음이 울릴 때까지 **TEMP** (온도) 및 **INFO** (정보)버튼을 3 초 동안 동시에 누르십시오.



컴퓨터가 **ENTER CODE**(코드를 입력하십시오)를 표시합니다.

2. **1234** 를 입력하십시오.



컴퓨터가 3 초 동안 **LEVEL 1 PROGRAM**(레벨 1 프로그램)을 표시한 다음 **PRODUCT SELECTION** (제품 선택) 으로 변경합니다.

9. ▼ (INFO) (정보) 버튼을 누르십시오. 컴퓨터가 **0 DUR** 를 표시합니다. 이 메시지는 AIF 가 중단되어야 하는 시간의 양을 나타냅니다.



10. 숫자 키를 이용하여 0 부터 999 분 사이의 시간을 입력하십시오 (예; 1½ 시간은 90 분으로 입력합니다). 이 예에서 **90** 을 입력하십시오. 컴퓨터가 **090 DUR** 을 표시합니다. 매일 또는 며칠 단위로 4 개의 서로 다른 시간대에 여과를 중단시킬 수 있습니다. (월-금 1-4, 토 1-4 및 일 1-4)



11. ▼ (INFO) (정보) 버튼을 눌러 시간을 수락하고 다음 시간대로 이동하십시오.



12. 과정을 마치면, * 버튼을 한 번 눌러 빠져 나온 다음 **PRODUCT SELECTION** (제품 선택) 디스플레이로 돌아 오십시오.



13. * (2) 버튼을 눌러 빠져 나온 다음 **OFF**(꺼짐)로 돌아가십시오.



4.12.2 딥 클린 모드(보일 아웃)

딥 클린 모드는 프라이빗에서 탄화된 오일을 제거하기 위해 사용됩니다.

주: LOV™ 프라이어를 청소하기 위해 케이 케미칼의 “프라이어 딥 클린 절차” 지침을 참조하십시오.

1. 페이지 4-23 에서 4-24 의 1-3 단계를 수행하십시오.

컴퓨터는 **DEEP CLEAN MODE** (딥 클린 모드)를 표시합니다.



2. ✓ (1 YES) 버튼을 누르십시오.

벌크 오일 시스템: 완전하게 깨끗한 필터 팬이 제 위치에 있는지 확인하십시오.

JIB 오일 시스템: 용량이 4 갤런 (15 리터) 이상인 MSDU 또는 적합한 금속 용기를 배출구 아래에 놓도록 하십시오.

컴퓨터가 **DEEP CLEAN?** (딥클린 하시겠습니까?)와 **YES NO**(예 아니오) 를 번갈아 표시합니다.



3. ✓ (1 YES) 버튼을 누르십시오.



4. 풀 Vat: 컴퓨터가 **IS OIL REMOVED?** (오일이 제거되었습니까?)와 **YES NO**(예 아니오) 를 번갈아 표시합니다.



스플릿 vat: 컴퓨터가 **DEEP CLEAN** (딥 클린)을 **L R** 과 함께 번갈아 표시합니다.

스플릿 vat 아래 ✓ (1) 또는 ✖ (2) 버튼을 눌러 청소하십시오. 컴퓨터가 **IS OIL REMOVED?** (오일이 제거되었습니까?)와 **YES NO** 를 번갈아 표시합니다.

* 만약 벌크 오일 시스템 폐기 탱크가 가득차면, 컴퓨터는 **RTI TANK FULL** (RTI 탱크 가득참)을 **CONFIRM** (확인) 과 함께 번갈아 표시합니다. ✓ (1) 버튼을 누르고 벌크 오일 폐기 제공업체에 전화하십시오. 디스플레이는 **OFF**(꺼짐)로 복귀합니다.

⚠ 위험

오일을 처분 유닛에 배출할 때, 용기에 위치한 최대 채움선을 넘어서 채우지 마십시오.

⚠ 위험

처분을 위한 적합한 금속 용기에 배출하기 전에 오일을 100°F (38°C) 로 식히십시오.

⚠ 위험

오일을 적합한 MSDU 또는 금속 용기에 배출시킬 때, 해당 용기가 적어도 4 갤런 (15 리터) 이상을 보관할 수 있는 지 확인하십시오. 그렇지 않을 경우 오일이 넘쳐서 부상을 초래할 수 있습니다.

5. 프라이 vat 에 대한 비움 계속하려면 □✓ (1 **YES**) 버튼을 누른 다음 12 단계로 이용하십시오.
오일-충전 프라이 Vat: ✖ (2 **NO**) 버튼을 누르십시오.



6. **JIB 오일 시스템**: 컴퓨터가 **IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?** (처분 유닛이 위치하였습니까?)와 **YES NO** 를 번갈아 표시합니다. 4 갤런 (15 리터) 이상의 용량을 가진 MSDU 또는 금속 용기를 배출구 아래 놓도록 하십시오. ✓ (1 **YES**) 버튼을 눌러 오일을 처분하십시오. 컴퓨터가 **DISPOSING** (처분 중)과 **VAT EMPTY?** (VAT 가 비었습니까?)를 **YES** 와 함께 번갈아 표시합니다. 계속하려면 □✓ (1 **YES**) 버튼을 누른 다음 12 단계로 이동 하십시오.

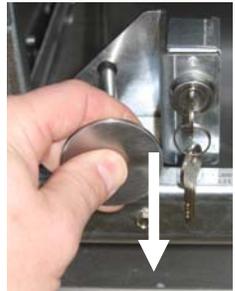


벌크* 오일 시스템: 컴퓨터가 **DRAINING**(배출 중)을 표시합니다. 일단 오일이 필터 팬으로 배출되면 컴퓨터는 **VAT EMPTY?** (VAT 가 비었습니까?)를 **YES** 와 함께 번갈아 표시합니다. 계속하려면 ✓(1 **YES**)를 눌러주세요.

* 만약 **INSERT PAN** (팬을 집어 넣으십시오)가 표시되면, 필터 팬을 제거하고 교체하십시오.

벌크 오일 시스템 : 컴퓨터가 **OPEN DISPOSE VALVE**(처분 밸브를 여십시오)를 표시합니다.

7. **벌크 오일 시스템** : 왼쪽의 캐비닛 도어를 연 다음 필요할 경우 잠금해제하십시오. 처분을 시작하기 위해 처분 밸브를 완전하게 앞으로 잡아당기십시오.



벌크 오일 시스템: 컴퓨터가 4 분 동안 **DISPOSING** (처분 중)을 표시합니다.

펌프가 폐기 오일을 팬에서 벌크 오일 폐기 탱크로 이전합니다.

벌크 오일 시스템 : 다 마치면, 컴퓨터가 **REMOVE PAN** (팬을 제거하십시오)을 표시합니다.

8. **벌크 오일 시스템** : 필터 팬을 제거하고 팬이 비어 있도록 하십시오.

벌크 오일 시스템 : 컴퓨터 디스플레이가 *IS PAN EMPTY?* (팬이 비어 있습니까?)와 *YES NO*(예 아니오)를 번갈아 표시합니다.

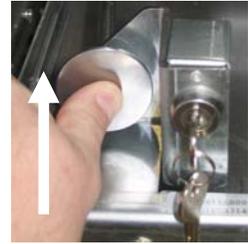
9. **벌크 오일 시스템** : 팬에 오일이 남아 있는 경우, 필터 팬을 삽입한 다음 * (2) 버튼을 눌러 펌프를 다시 가동하십시오. 팬에 오일이 없을 경우 다음 단계로 진행하십시오.



10. **벌크 오일 시스템** : 팬이 비어 있을 경우, ✓ (1) 버튼을 누르십시오 (그림 4.10.4.3.10 참조).



벌크 오일 시스템 : 컴퓨터가 *CLOSE DISPOSE VALVE*(처분 밸브를 닫으십시오)를 표시합니다.



11. **벌크 오일 시스템** : 멈출 때까지 밸브 핸들을 밀어서 처분 밸브를 닫으십시오.

벌크 오일 시스템 : 컴퓨터가 *INSERT PAN*(팬을 집어 넣으십시오) 를 표시합니다. 팬을 집어 넣으십시오.

12. **벌크 또는 JIB 시스템**: 드레인 밸브가 닫히면 컴퓨터는 *SOLUTION ADDED?* (용액이 추가되었습니까?) 와 *YES* (예) 를 번갈아 표시합니다. 프라이뜻을 물과 세척 용액 혼합물로 세척하십시오. 맥도날드의 딥 클린 (보일 아웃) 절차에 대해서는 유지관리 요건 카드와 케이 케미칼 “프라이어 딥 클린 절차” 지침을 참조하십시오.

13. **벌크 또는 JIB 시스템**: 계속하려면 ✓ (1 YES)를 누르고 세척 절차를 시작하십시오.



컴퓨터가 디스플레이에 *DEEP CLEAN* (딥 클린)과 60:00 분에 시작하는 카운트다운 타이머를 번갈아 표시합니다. Vat 가 1 시간 동안 195° F (91° C) 로 가열됩니다. DEEP CLEAN (딥 클린)을 취소하려면, * (2) 버튼을 3 초 동안 누르고 계십시오. 컴퓨터가 *IS OIL REMOVED?* (용액이 제거되었습니까?)와 *YES* 를 번갈아 표시합니다. 15 단계로 건너 뛰십시오.

1 시간이 지난 후 히터가 차단되고 컴퓨터는 *CLEAN DONE* (세척이 완료되었습니다)를 알람과 함께 표시합니다.

14. **벌크 또는 JIB 시스템**: ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 알람을 끄십시오.



15. **벌크 또는 JIB 시스템**: 컴퓨터가 *IS SOLUTION REMOVED?* (용액이 제거되었습니까?)와 *YES* 를 번갈아 표시합니다. 케이 케미칼의 지침을 따라 용액을 제거하십시오.

16. **벌크 또는 JIB 시스템**: 링, 필터 패드와 스크린을 눌러서 필터 팬을 제거하고 빵 부스러기 바스켓을 제거하십시오. 프라이어 내의 빈 필터 팬을 교체하십시오.

⚠ 위험

처분 하기 전에 딥 클린 (보일 아웃) 용액이 100°F (38°C) 까지 냉각되도록 하십시오. 그렇지 않을 경우, 뜨거운 용액이 부상을 초래할 수 있습니다.

주: 세척 용액을 제거하기 위해 케이 케미칼의 “프라이어 딥 클린 절차” 지침을 참조하십시오.

17. **벌크 또는 JIB 시스템:** 일단 용액이 제거되면, ✓ (1 YES) 버튼을 누르십시오.



18. **벌크 또는 JIB 시스템:** 컴퓨터가 **SCRUB VAT COMPLETE?** (vat 스크럽을 완료했습니까?)를 YES(예)와 번갈아 표시합니다. ✓ (1 YES) 버튼을 누르십시오.



19. **벌크 또는 JIB 시스템:** 컴퓨터가 **DRAINING**. (배출중)를 표시합니다. Vat 내에 남아 있는 소량의 잔류 용액을 배출하기 위해 배출구를 엽니다. Vat 로부터 여분의 용액을 씻어냅니다.

20. **벌크 또는 JIB 시스템:** 컴퓨터가 **RINSE COMPLETE?** (린스가 완료되었습니까?)를 YES(예)와 번갈아 표시합니다. Vat 가 완전히 린스되었을 경우 ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



21. **벌크 또는 JIB 시스템:** 컴퓨터는 **REMOVE PAN**(팬 제거) 를 표시합니다. 필터 팬을 제거하십시오.

22. **벌크 또는 JIB 시스템:** 컴퓨터가 **VAT AND PAN DRY?** (vat 와 팬이 건조되었습니까?)를 YES(예)와 번갈아 표시합니다. Vat 와 팬이 완전히 건조되도록 하십시오.

⚠ 위험

오일을 채우기 전에 프라이팬과 필터 팬이 완전히 건조되어 물방울이 없도록 하십시오. 이렇게 하지 않을 경우 오일을 조리 온도까지 가열할 때 뜨거운 액체가 될 수 있습니다.

23. **벌크 또는 JIB 시스템:** 컴퓨터가 **INSERT PAN**(팬을 집어 넣으십시오) 를 표시합니다. 16 단계에서 제거된 링과 빵 부스러기 바스켓을 눌러 스크린, 필터 패드를 다시 설치하십시오. 필터 팬을 삽입하십시오.

24. **JIB 시스템:** 컴퓨터는 **MANUAL FILL** (수동 채움)를 YES 와 번갈아 표시합니다. 계속하려면 ✓ (1 YES)를 눌러 OFF (꺼짐) 상태로 돌아가십시오.



벌크 시스템: 페이지 4-22 의 4.11.4 항 벌크로부터 vat 채우기로 간 다음 3 단계 이후부터 시작하십시오.

4.12.3 하이-리미트 테스트 모드

하이-리미트 테스트 모드는 하이 리미트 회로를 테스트하기 위해 사용됩니다. 하이-리미트 테스트를 실시할 경우 오일을 못쓰게 됩니다. 다 사용한 오일로 테스트를 수행하십시오. 테스트 중, 2 차 하이-리미트 트리핑 없이 온도가 460°F (238°C) 에 도달하고 컴퓨터가 **HIGH LIMIT FAILURE** (하이 리미트 오류)와 **DISCONNECT POWER** (전원을 차단하십시오)를 경보음과 함께 표시할 경우 프라이어를 끈 다음 즉시 서비스를 요청하십시오.

프라이어를 끄면 언제라도 테스트를 취소할 수 있습니다. 프라이어를 다시 켜면, 작동 모드로 복귀하며 제품을 표시합니다.

1. 페이지 4-23 에서 4-24 의 1-3 단계를 수행하십시오.

컴퓨터가 **HI LIMIT TEST** (하이 리미트 테스트)를 표시합니다.

2. 하이-리미트 테스트를 계속하려면 ✓ (1 YES)를 눌러주세요.



컴퓨터가 **HI-LIMIT?** (하이-리미트?)와 **YES NO**(예 아니오) 를 번갈아 표시합니다.



3. 테스트를 계속하려면 **✓ (1 YES)**를 눌러주세요. 만약 스포릿 vat 에 대한 테스트를 수행하려면 해당 vat 에 관련되는 쪽의 **✓ (1 YES)** 버튼을 누르십시오.

컴퓨터가 **PRESS AND HOLD CHECK** (체크를 누르고 계십시오)를 표시합니다.



4. 하이-리미트 테스트를 시작하려면 **✓ (1 YES)**를 누르고 계십시오.

Vat 가 가열되기 시작합니다. 컴퓨터가 테스트 중에 실제 vat 온도를 표시합니다. 온도가 410°F ± 10° F (210°C ± 12°C)*에 도달하면, 컴퓨터는 **HOT HI-1**을 실제 온도(예; **410F**) 와 함께 표시하고 계속 가열합니다.

*주: 유럽 공동체에서 사용되는 컴퓨터 (CE 마크가 부착된)의 경우, 이 온도는 395°F (202°C)입니다.

프라이어가 2 차 하이 리미트가 트립할 때까지 계속 가열됩니다. 일반적으로 비-CE 하이 리미트의 온도가 423°F ~ 447°F (217°C ~ 231°C), CE 하이 리미트의 경우 405°F ~ 426°F (207°C ~ 219°C) 에 도달하면 발생합니다.

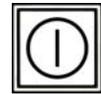
하이-리미트가 열리면 컴퓨터는 **HELP HI-2** 와 실제 온도 (예; **430F**)를 번갈아 표시합니다.

5. **(1 YES)** 버튼에서 손을 놓으십시오.

만약 하이-리미트가 실패하면 컴퓨터는 **HIGH LIMIT FAILURE** (하이 리미트 실패)와 **DISCONNECT POWER** (파워 단절)를 번갈아 표시합니다. 이러한 경우, 프라이어 전원 공급을 차단하고 즉시 서비스를 요청하십시오.

Vat 가 가열을 중단하고 온도가 400°F (204°C) 아래로 냉각될 때까지 컴퓨터가 현재 온도 설정을 실제 온도 (ex. **430F**)와 함께 번갈아 표시합니다.

6. 소프트 파워 버튼을 누르고 알람을 취소하십시오.



7. 일단 온도가 400°F (204°C) 아래로 냉각되면 *** (2)** 버튼을 한 번 눌러 하이-리미트 테스트를 빠져 나오십시오.

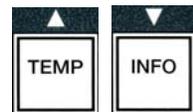


8. *** (2)** 버튼을 다시 눌러 **OFF** 로 빠져 나가십시오.

9. 오일을 처분하기 위해 페이지 4-16 의 절차를 따르십시오.

4.13 프로그래밍 레벨 2

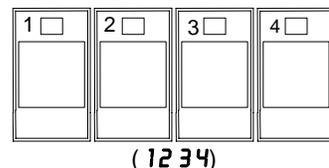
레벨 2 프로그래밍 모드에 들어가려면:



1. 컴퓨터가 **OFF** 이면, **LEVEL 2** (레벨 2)가 표시되고 경보음이 울릴 때까지 **TEMP** (온도) 및 **INFO** (정보)버튼을 10 초 동안 동시에 누르십시오.

컴퓨터가 **ENTER CODE**(코드를 입력하십시오)를 표시합니다.

2. **1234** 를 입력하십시오.



컴퓨터가 **PRODUCT COMP** (제품 보상) 으로 변경하기 위해 3 초 동안 **LEVEL 2 PROGRAM** (레벨 2 프로그램)을 표시합니다.

3. ▲ 및 ▼ 버튼을 눌러 다음으로 스크롤하십시오:

- | | |
|------------------------------------|--------------|
| a. PROD COMP (제품 보상) | 참조 페이지. 4-30 |
| b. E-LOG (E-로그) | 참조 페이지. 4-31 |
| c. PASSWORD SETUP (패스워드 설정) | 참조 페이지 4-31 |
| d. ALERT TONE (경보음) | 참조 페이지. 4-32 |
| e. FILTER AFTER (필터 이후) | 참조 페이지 4-33 |
| f. FILTER TIME (필터 시간) | 참조 페이지 4-34 |

주:

◀ 및 ▶ 버튼을 이용하여 선택 항목 내의 위치를 이동하십시오.
숫자를 입력할 때, 0-9 키를 이용하여 해당 버튼을 누르십시오.

▲ 및 ▼ 버튼을 눌러 입력을 수락하고 다음 또는 이전 메뉴 항목으로 이동하십시오.

4. 원하는 선택이 표시되면, ✓ (1 YES)(예) 버튼을 누르십시오.



4.13.1 제품 보상 모드

제품 보상 모드는 제품 보상 (민감도)를 변경할 수 있도록 합니다. 일부 메뉴 항목은 조리의 특성에 따라 조절이 필요할 수도 있습니다. **제품 보상이 제품 조리 사이클에 부정적인 영향을 미칠 수 있기 때문에, 제품 보상 변경 시 주의를 기울이십시오.** 제품 보상에 대한 기본 설정은 네 가지입니다.

1. 페이지 4-29 에서 4-30 의 1-3 단계를 수행하십시오.

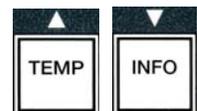
컴퓨터가 **PROD COMP** (제품 보상)을 표시합니다.



2. **PROD COMP** (제품 보상)이 표시되면 ✓ (1 YES) 버튼을 누르십시오.

컴퓨터가 **PRODUCT SELECTION** (제품 선택)을 표시하고 Product Selection (제품을 선택하십시오)으로 변경됩니다.

3. ▲ 및 ▼ 버튼을 이용하여 제품 목록을 스크롤하십시오.



컴퓨터가 선택한 제품을 표시합니다.



4. 제품이 선택되면, ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 제품을 선택합니다.

컴퓨터가 **MODIFY?**(수정하시겠습니까?)와 **YES NO**를 번갈아 표시합니다.



5. ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 계속 진행하거나 ✖ (2 NO) 버튼을 눌러 **LEVEL 2 PROGRAM** (레벨 2 프로그램)으로 돌아가십시오.

컴퓨터가 왼쪽에 4로 **LOAD COMP** (보상 로드)를 표시하거나 오른쪽에 다른 값을 표시합니다. 이것은 이 제품에 권고되는 민감도 설정입니다.

주: 이 설정은 제품에 부정적인 영향을 미칠 수 있기 때문에 이 설정으로 조정하지 않도록 강력히 권장합니다.

6. 이 설정을 변경하려면, 0-9 사이의 숫자를 입력하십시오.



7. * (2) 버튼을 눌러 선택을 수락하십시오.

8. * (2) 버튼을 두 번 눌러 종료하십시오.



컴퓨터가 **OFF** (꺼짐)를 표시합니다.

4.13.2 E-로그 모드

E-로그 모드는 프라이어에서 발생한 10 개의 가장 최근 오류 코드를 보기 위해 사용됩니다. 가장 최근에 표시된 오류 순으로 1-10 으로 표시됩니다. 시간, 일자 및 오류 코드가 표시됩니다.

1. 페이지 4-29 에서 4-30 의 1-3 단계를 수행하십시오.

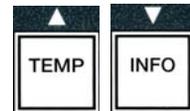
컴퓨터가 **E-LOG** (E-로그)를 표시합니다.



2. ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 선택을 수락하십시오.

컴퓨터가 왼쪽에 **NOW** (현재)를 표시하고 오른쪽에 현재의 일자와 시간을 표시합니다.

3. ▼ 버튼을 사용하여 “A” 부터 “J”까지 10 개의 가장 최근 오류 코드를 스크롤합니다. 마지막 오류가 표시되면, ▲ 버튼을 사용하여 위로 스크롤하십시오.



만약 오류가 없으면, 컴퓨터가 **NO ERRORS** (오류 없음)을 표시합니다. 오류가 A 부터 J 까지 표시됩니다. 스플릿 vat 의 경우 오류 쪽에 오류 코드 및 시간이 일자와 번갈아 표시됩니다. 오류 코드 표시에서 “L” 은 오류가 발생한 스플릿 vat 의 왼쪽을, “R”은 오류가 발생한 스플릿 vat 의 오른쪽을 나타냅니다(예 - A R E06 06:34AM 12/09/08). 오류 코드는 이 매뉴얼의 7.2.5 항에 나열되어 있습니다.

4. * (2) 버튼을 두 번 눌러 종료하십시오.



컴퓨터가 **OFF** (꺼짐)를 표시합니다.

4.13.3 패스워드 설정 모드

패스워드 모드는 레스토랑 매니저가 다양한 모드와 레벨에 대해 패스워드를 변경할 수 있도록 해줍니다.

1. 페이지 4-29 에서 4-30 의 1-3 단계를 수행하십시오.

컴퓨터가 **PASSWORD SETUP** (패스워드 설정)을 표시합니다.

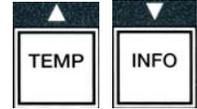


2. ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 선택을 수락하십시오.

컴퓨터가 **FRYER SETUP** (프라이어 설정)을 표시합니다.

3. ▲ 및 ▼ 버튼을 눌러 다음으로 스크롤하십시오:

- a. **FRYER SETUP** (프라이어 설정) - **FRYER SETUP** (프라이어 설정) 모드로 들어가기 위해 설정된 패스워드. (기본은 1234)
- b. **USAGE** (사용) - 사용 통계를 리셋하는 **USAGE** (사용) 모드에 들어가기 위해 설정된 패스워드. (기본은 4321)
- c. **LEVEL 1** (레벨 1) - **LEVEL 1** (레벨 1) 모드에 들어가기 위해 설정된 패스워드. (기본은 1234)
- d. **LEVEL 2** (레벨 2) - **LEVEL 2** (레벨 2) 모드에 들어가기 위해 설정된 패스워드. (기본은 1234)



4. ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 선택을 수락하십시오.

컴퓨터가 **MODIFY?**(수정하시겠습니까?)와 **YES NO**를 번갈아 표시합니다.

5. ✓ (1 YES) 버튼을 누르십시오.



컴퓨터가 왼쪽에 **FRYER SETUP** (프라이어 설정)과 **NEW PASSWORD** (새로운 패스워드)플래쉬를 3 초 동안 표시한 다음 오른쪽에 **1234** 또는 현재의 패스워드를 표시합니다.

6. 0-9 키를 이용하여 새로운 패스워드를 입력하거나 기존의 패스워드를 재입력하십시오.



7. ✓ (1 YES) 버튼을 누르십시오.



컴퓨터가 왼쪽에 **CONFIRM** (확인)을 표시하고 오른쪽에 **1234** 또는 새로운 패스워드를 표시합니다.

8. ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



컴퓨터가 왼쪽에 **PASSWORD SETUP** (패스워드 설정)을 표시합니다. 오른쪽은 공백이 표시됩니다.

9. 3-8 단계를 반복하여 프라이어 설정, 사용, 레벨 1 및 레벨 2 패스워드를 변경 또는 확인하십시오.

10. * (2) 버튼을 다시 눌러 종료하십시오.

컴퓨터가 **OFF** (꺼짐)를 표시합니다.



4.13.4 경고음 모드

경고음 볼륨은 9 단계로 조절이 가능하며 이 톤은 3 개의 주파수로 조절 가능합니다. 프로테인 또는 프렌치 프라이 스테이션을 구별하기 위해 서로 다른 주파수를 사용하십시오.

1. 페이지 4-29 에서 4-30 의 1-3 단계를 수행하십시오.

컴퓨터가 **ALERT TONE** (경고음 톤)을 표시합니다.



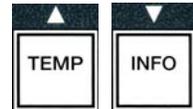
2. 원하는 선택이 표시되면, ✓ (**1 YES**)(예) 버튼을 누르십시오.

컴퓨터가 왼쪽에 **VOLUME 1-9**(볼륨 1-9)을 표시하고 오른쪽에 **9** 를 표시합니다.

3. 숫자 키를 사용하여 볼륨 레벨을 설정하십시오. 1 이 가장 부드럽고 9 가 가장 시끄러운 볼륨의 9 단계 중에서 선택하십시오.



4. ▲ 및 ▼ 버튼을 사용하여 **TONE 1-3** (톤 1-3) 을 스크롤하십시오.



컴퓨터가 왼쪽에 **TONE 1-3** (톤 1-3)을 표시하고 오른쪽에 **1** 을 표시합니다.

5. 숫자 키를 사용하여 톤 주파수 1 부터 3 중에서 설정하십시오.



6. * (2) 버튼을 눌러 제품의 **LEVEL 2 PROGRAM** 프롬프트로 되돌아 가십시오.



7. * (2) 버튼을 다시 눌러 종료하십시오.

컴퓨터가 **OFF** (꺼짐)를 표시합니다.



4.13.5 필터 애프터

AIF 여과 모드는 필터를 프롬프트하기 전에 2 개의 방법을 사용합니다. 하나는 이 섹션에서 조절된 조리 사이클을 확인하는 것이고 다른 체크는 다음 섹션인 4.13.6 필터 시간에서 조절된 시간을 확인합니다. 여과에 대한 프롬프트는 경과한 사이클의 수 또는 경과한 시간 중 먼저 발생한 것 순으로 시작합니다.

FILTER AFTER (필터 애프터) 옵션은 여과 프롬프트가 표시되기 전에 발생한 조리 사이클의 수를 설정하기 위해 사용합니다.

1. 페이지 4-29 에서 4-30 의 1-3 단계를 수행하십시오.

FILTER AFTER(필터 애프터)로 스크롤하십시오.



2. **FILTER AFTER** 가 표시되면, ✓ (**1 YES**) 버튼을 누르십시오.

컴퓨터가 왼쪽에 **FILTER AFTER**(필터 애프터)를 표시하고 오른쪽에 **0** 또는 다른 숫자를 표시합니다.

- 숫자 키 0 에서 9 를 사용하여 필터에 프롬프트하기 전에 조리 사이클의 수를 입력하십시오 (예; 매 12 사이클 이후의 경우 12 를 입력).



컴퓨터가 왼쪽에 **FILTER AFTER** (필터 애프터)를 표시하고 오른쪽에 **12** 를 표시합니다.

- * (2)** 버튼을 눌러 제품의 **LEVEL 2 PROGRAM** 프롬프트로 되돌아 가십시오.



- * (2)** 버튼을 다시 눌러 종료하십시오.

컴퓨터가 **OFF** (꺼짐)를 표시합니다.

4.13.6 필터 시간

FILTER TIME (필터 시간) 옵션은 여과 프롬프트 전에 경과된 시간을 설정하기 위해 사용됩니다. 이 옵션은 조리 사이클이 생성하는 양보다 여과를 더 자주 해야 하는 사용량이 적은 매장에서 유용합니다.

- 페이지 4-29 에서 4-30 의 1-3 단계를 수행하십시오.

FILTER TIME(필터 시간)으로 스크롤하십시오.



- FILTER TIME** (필터 시간)이 표시되면, **✓ (1 YES)** 버튼을 누르십시오.

컴퓨터가 왼쪽에 **FILTER TIME** (필터 시간)을 표시하고 오른쪽에 **0** 를 표시합니다.

- 숫자 키 0 에서 9 를 사용하여 필터 프롬프트 사이의 시간을 입력하십시오 (예; 매 2 시간 이후, 2 를 입력).



컴퓨터가 왼쪽에 **FILTER TIME** (필터 시간)을 표시하고 오른쪽에 **02** 를 표시합니다.

- * (2)** 버튼을 눌러 제품의 **LEVEL 2 PROGRAM** 프롬프트로 되돌아 가십시오.



- * (2)** 버튼을 눌러 종료하십시오.



컴퓨터가 **OFF** (꺼짐)를 표시합니다.

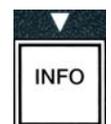
4.14 INFO (정보) 모드

INFO (정보) 버튼은 정보를 표시하고 메뉴를 검색하는데 사용됩니다. 한 번 누르면, 각 vat 의 복구 시간을 보여줍니다.

INFO (정보) 버튼을 3 초간 누르면, 사용, 필터 통계 및 지난 조리 사이클을 표시합니다.

INFO (정보) 모드에 들어가려면:

- ▼ (INFO)** (정보) 버튼을 3 초 동안 누르십시오.



풀 VAT 설정

- a. **DAY (TUE). DATE (07/03/07) (요일(화), 날짜(07/03/07))** – 현재의 날짜와 요일.
- b. **FILTERED # DAY.** – vat 가 여과된 횟수와 날짜.
- b. **FILTERED # DAY.** – 필터가 바이패스된 횟수와 날짜.
- d. **FLT AVG DAY.** – 필터 당 조리 사이클의 평균 회수와 날짜.

스플릿 VAT 설정

- a. **DAY (WED). DATE (03/20/07) (요일(수), 날짜(03/20/07))** – 현재의 날짜와 요일.
- b. **L FILTERED # DAY** – vat 가 여과된 횟수와 날짜.
- c. **L FLT BPSD # DAY** – 필터가 바이패스된 횟수와 날짜.
- d. **L FLT AVG DAY** – 왼쪽 vat 의 필터 당 조리 사이클의 평균 회수와 날짜.
- e. **R FILTERED # DAY.** – 오른쪽 vat 가 여과된 횟수와 날짜.
- f. **R FLT BPSD # DAY.** – 오른쪽 vat 필터가 바이패스된 횟수와 날짜.
- g. **R FLT AVG DAY.** – 오른쪽 vat 의 필터 당 조리 사이클의 평균 회수와 날짜.

5. * (2) 버튼을 눌러 **INFO MODE** (정보 모드)로 돌아간 다음 **FILTER STATS** (필터 상태) 프롬프트로 바뀝니다.



6. * (2) 버튼을 다시 눌러 종료하십시오.

컴퓨터가 **OFF** (꺼짐)를 표시합니다.



4.14.2 검토 사용 모드

검토 사용은 vat 당 전체 조리 사이클, vat 당 조리 사이클의 수, 완료 이전에 종료된 조리 사이클의 수, vat 가 사용된 시간, 마지막으로 사용이 리셋된 날짜를 표시합니다.

1. 페이지 4-34 에서 4-35 의 1-3 단계를 수행하십시오.

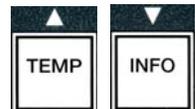
REVIEW USAGE (검토 사용)으로 스크롤하십시오.



2. **REVIEW USAGE** (검토 사용)이 표시되면, ✓ (1 YES) 버튼을 누르십시오.

컴퓨터가 **USAGE SINCE** (사용 기간)을 표시하고 마지막으로 리셋된 날짜와 시간으로 변경합니다.

3. ▲ 및 ▼ 버튼을 눌러 다음 사이클을 스크롤하십시오:



풀 VAT 설정

- a. **USAGE SINCE TIME. DATE** (최종 사용 시간, 날짜이후 사용)– 최종 리셋 날짜, 시간 이후의 사용.
- b. **TOTAL COOKS #** (전체 조리#)- 전체 제품에 대한 조리 사이클의 수.
- c. **QUIT COOK #**(조리 종료 #) – 처음 30 초 내에 종료된 조리 사이클의 수.
- d. **ON HRS #** (vat 가 켜져 있었던 시간)– vat 가 켜져 있었던 시간.
- e. **RESET USAGE** (리셋 사용)– 리셋 사용 카운터.

스플릿 VAT 설정

- a. **USAGE SINCE TIME, DATE** (최종 사용 시간, 날짜이후 사용)- 최종 리셋 날짜, 시간 이후의 사용.
- b. **TOTAL COOKS #** (전체 조리#)- 전체 제품에 대한 조리 사이클의 수.
- c. **QUIT COOK #** (조리 종료 #) - 처음 30 초 내에 종료된 조리 사이클의 수.
- d. **L ON HRS #** (왼쪽 vat 가 켜져 있었던 시간)- 왼쪽 vat 가 켜져 있었던 시간.
- e. **R ON HRS #** (오른쪽 vat 가 켜져 있었던 시간)- 오른쪽 vat 가 켜져 있었던 시간.
- f. **RESET USAGE** (리셋 사용)- 리셋 사용 카운터.

4. 만약 사용 통계를 리셋할 경우, 3 단계로 돌아간 후 **RESET USAGE** (리셋 사용)으로 스크롤하십시오. 그렇지 않을 경우 7 단계로 건너 뛰십시오.

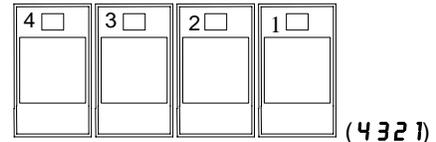
컴퓨터가 **RESET USAGE** (리셋 사용)을 표시합니다.

5. 선택 항목이 표시되면, ✓ (1 YES) 버튼을 눌러 해당 메뉴 항목을 선택합니다.



컴퓨터가 **ENTER CODE**(코드를 입력하십시오)를 표시합니다.

6. 숫자 키를 사용하여 **4321**을 입력하십시오. 주: 코드는 변경 가능합니다.



컴퓨터가 **RESET USAGE COMPLETE** (리셋 사용 완료)를 표시하고 **REVIEW USAGE** (사용 검토)로 바뀝니다. 8 단계로 건너 뛰십시오.

7. * (2) 버튼을 눌러 **INFO MODE** (정보 모드)로 돌아간 다음 **FILTER STATS** (필터 상태) 프롬프트로 바뀝니다.



8. * (2) 버튼을 눌러 종료하십시오.

컴퓨터가 **OFF** (꺼짐)를 표시합니다.



4.14.3 최종 부하 모드

최종 부하 모드는 최종 조리 사이클에 대한 데이터를 표시합니다.

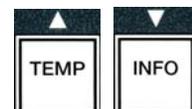
1. 페이지 4-34 에서 4-35 의 1-3 단계를 수행하십시오.

컴퓨터가 풀 vat 설정에 대해 **LAST LOAD** (최종 부하)를, 스플릿 vat 설정에 대해 **LOAD L** 또는 **LOAD R** 을 표시합니다.

2. 원하는 선택이 표시되면, ✓ (1 YES)(예) 버튼을 누르십시오.



3. ▲ 및 ▼ 버튼을 눌러 다음 사이클을 스크롤하십시오:



풀 / 스플릿 VAT 설정

- a. **PRODUCT FRY** (제품 프라이) – 조리된 최종 제품.
- b. **STARTED 02:34PM** (02:34PM 에 시작) – 최종 조리 사이클이 시작된 시간.
- c. **ACTUAL 3:15** (실제 3:15) – 연장 시간을 포함하는 실제 조리 시간.
- d. **PROGTIME 3:10** (프로그램 3:10) – 프로그램된 조리 시간.
- e. **MAX TEMP 337°** (최고 온도 337°)– 조리 사이클 중에 기록된 최고 오일 온도.
- f. **310□** (최소 온도값 310°)– 조리 사이클 중에 기록된 최소 오일 온도값.
- f. **AVG TEMP 335°□** (평균 온도값 335°)– 조리 사이클 중에 기록된 평균 오일 온도값.
- h. **HEAT ON 70** (가열 70) – 열원이 켜진 조리 시간 퍼센트.
- i. **READY YES** (준비 됨) – 조리 사이클이 시작되기 전에 프라이어가 적합한 온도로 복구되었는 지를 표시.

주 – 위의 숫자는 예시입니다. 실제 조건을 반영하지 않습니다.

- 4. * (2) 버튼을 눌러 **INFO MODE** (정보 모드)로 돌아간 다음 **FILTER STATS** (필터 상태) 프롬프트로 바뀝니다.



- 5. * (2) 버튼을 다시 눌러 종료하십시오.



컴퓨터가 **OFF** (꺼짐)를 표시합니다.

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™가스 프라이어

제 5 장: 여과 지침

5.1 서론

FootPrint Pro 여과 시스템은 배터리내의 다른 프라이핏들이 운영상태에 있는 동안 오일이 하나의 프라이핏안에서 안전하고 효과적으로 여과되도록 한다.

5.2 절은 필터시스템의 사용을 위한 준비사항을 다룬다. 시스템의 운영은 5.3 절에서 다룬다.

⚠ 경고

현장감독은 운영자들이 뜨거운 오일 필터시스템 운영의 고유한 위험 특히 오일 여과, 배출 및 청소절차를 숙지하도록 할 책임을 가집니다.

⚠ 경고

필터패드 또는 여과지는 매일 교체해야 합니다.

5.2 여과장치의 사용을 위한 준비

1. 캐비닛에서 필터 팬을 당기고 빵 부스러기 트레이, 홀드다운 링, 필터패드(또는 여과지) 및 여과 스크린을 제거합니다. (그림 1) 다목적 컨센트레이트와 뜨거운물 혼합용액으로 모든 금속부품을 세척하고 완전히 말립니다.

팬커버는 청소, 내부접근 또는 쇼트닝 처분유닛(MSDU)이 드레인 아래에 위치하도록 할 때를 제외하고 제거되어서는 안됩니다. 2004 년 1 월 이전에 제조된 MSDU 의 사용시에는 4-16 페이지의 지침을 참조합니다.

2. 양쪽 O-링의 상태가 양호한지 확인하기 위해 필터 팬 연결 피팅을 점검합니다. (그림 2 참조)

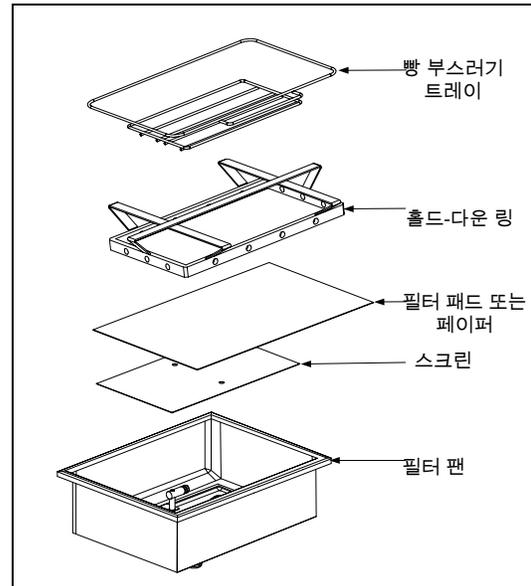


그림 1

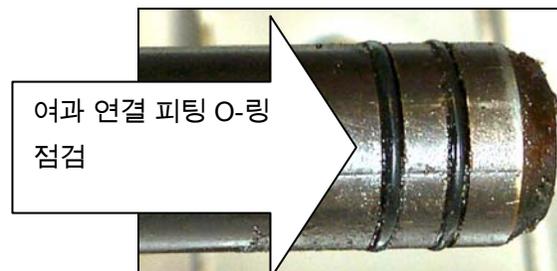


그림 2

- 이제 역순으로 팬의 바닥 중심에 금속필터 스크린을 놓은 후 스크린 위에 필터패드를 얹고 패드의 거친 면이 위로 향하고 있는지 확인합니다. 패드가 필터 팬의 양각된 골 사이에 있는지 확인합니다. 그리고 홀드다운 링을 패드의 맨 위에 놓습니다. 여과지의 사용시에는 팬의 맨 위에 모든 면이 겹치도록 여과지를 올려놓습니다. 여과지위에 홀드다운 링을 놓고 링을 팬으로 내려 여과지가 접히고 팬의 바닥에 방향으로 눌러 링 주위에 있도록 합니다. 그리고 한 통의 필터분말(8 온스)을 여과지 위에 뿌립니다.
- 팬의 전면에 빵 부스러기 트레이를 재설치 합니다. (그림 1 참조)

패드에는 필터분말을 사용하면 안됩니다!

- 필터 팬을 프라이어로 밀고 프라이어 아래에 위치시킵니다. MIB 보드에 “F” 가 표시되는지 확인합니다. 필터시스템은 이제 사용할 준비가 되었습니다.

⚠ 위험

심각한 화상, 미끄러짐 및 추락을 야기할 수 있는 뜨거운 오일의 넘침과 유출을 피하기 위하여 빌트인 여과 유닛에 하나 이상의 프라이콧을 동시에 제거하지 않습니다.

⚠ 위험

필터 시스템이 장착된 프라이어 내의 빵 부스러기 트레이는 매일 튀김 작업이 종료되면 반드시 화염방지 용기에 비워야 합니다. 만약 특정 쇼트닝 재료에 젖은 채로 남겨져 있을 경우 일부 음식물 입자는 순식간에 연소될 수 있습니다.

⚠ 경고

프라이어의 조이너 스트립에 있는 프라이 배스킷 또는 기타 기구를 치지 마십시오. 이 스트립은 프라이 베셀 사이의 조인트를 봉하기 위한 것입니다. 쇼트닝을 제거하기 위해 스트립 위의 프라이 배스킷을 치면 스트립이 뒤틀려져 잘 들어 맞지 않을 수 있습니다. 스트립은 딱 맞도록 설계되어 있으며 청소를 위해서만 제거해야 합니다.

5.3 자동 간헐적 여과 (AIF)

자동 간헐적 여과 (AIF)는 사전 설정된 조리 사이클 또는 시간 이후에 자동적으로 프라이콧을 여과하는 기능입니다.

M3000 컴퓨터는 LOV™ 프라이어에 있는 자동 간헐적 여과(AIF) 시스템을 제어합니다. 미리 설정된 조리 사이클 또는 시간이 지난 후 컴퓨터는 **FILTER NOW?** (지금 여과?)와 **YES NO** 를 번갈아 표시합니다. LED 는 여과 사이클이 한번 시작되면 꺼질 것입니다. NO 가 선택되거나 조리 사이클이 시작되면 파란색 LED 가 꺼지고 오일 여과를 위한 프롬프트가 즉시 나타날 것입니다.



- 여과를 시작하려면 (1) YES 를 누르고 여과를 취소하려면 (2) NO 를 누릅니다.



오일 레벨이 너무 낮을 경우, 컴퓨터는 **OIL LEVEL TOO LOW** (오일레벨이 너무 낮음)과 **YES**를 번갈아 표시합니다. 확인하고 미 조리 모드로 돌아가려면 **□ (1) YES** 를 누릅니다. JIB 오일이 낮은지 확인합니다. JIB 가 낮지 않고 이 표시가 계속될 경우 ASA 에 연락하십시오.

YES 가 선택되면, 10 초 동안 **SKIM VAT**(VAT 걸어내기)가 표시되고 **CONFIRM**(확인)으로 변경되어 **YES NO** 와 번갈아 표시됩니다. 앞 뒤로 움직여 오일에서 빵 부스러기를 걸어내고 각 vat 로부터 가능한 한 많은 빵 부스러기를 제거합니다. 이 과정은 오일의 사용기간과 품질을 최적화하는데 매우 중요합니다.

주: FILTER NOW(지금 여과) 또는 **CONFIRM**(확인) 모두에 대한 응답으로 **NO** 를 선택한 경우, 여과가 취소되고 프라이어는 정상가동을 재 시작 합니다. 프롬프트가 필터 애프터 수가 만족될 때 **FILTER NOW**(지금 여과)프롬프트가 표시됩니다. 이 과정은 여과 선택될 때 까지 반복됩니다.

필터 팬이 모두 사용중인 경우 컴퓨터는 **INSERT PAN**(팬 삽입)를 표시합니다. 필터 팬이 모두 장착되면 컴퓨터는 **SKIM VAT**(VAT 걸어내기) 를 표시합니다.

2. **□(1) YES** 가 선택되면 자동 여과 사이클이 시작됩니다. 프라이어는 이 과정 동안 **DRAINING**(배출), **WASHING**(세척) 및 **FILLING**(채움)를 표시합니다.

주: 여러 개의 vat 여과는 동시에 발생하지 않습니다.

여과가 완료되면 컴퓨터는 프라이어가 설정값에 도달할 때 까지 **LOW TEMP** (온도 낮음)로 변경하여 표시합니다.

프라이어가 설정값에 도달하고 컴퓨터가 제품의 이름이나 점선으로 표시되면 프라이어가 사용할 준비가 된 것입니다.

전체 여과 과정은 약 4 분정도 소요됩니다.

주: 여과하는 동안 필터 팬이 당겨지면 여과과정이 정지되고 팬이 제자리로 돌아오면 재시작 합니다.

⚠ 위험

드레인은 항상 청결하게 유지해야 합니다. 액츄에이터를 닫으면 손상이나 부상을 초래할 수 있습니다.

5.3.1 자동 요구 여과

자동요구 여과는 자동여과를 수동으로 시작할 때 사용됩니다.

1. 프라이어 온도는 반드시 설정값에 위치해야 합니다.
컴퓨터에서 3 초동안 FLTR 버튼을 눌러주세요.



컴퓨터는 3 초동안 **FILTER MENU** (여과 메뉴)을 표시하고 **AUTO FILTER**(자동여과)로 바꿉니다.

2. 계속하려면 □ (1 YES) 를 눌러주세요.

컴퓨터는 **FILTER NOW?** (즉시 여과?) 표시합니다. **YES/NO** 와 번갈아 표시됩니다.



3. 계속하려면 5-2 페이지 5.3 항의 1 단계로 가십시오.

5.4 자동 간헐적 여과 (AIF)의 장애처리

5.4.1 불완전 여과

필터패드가 교체된 후 AIF 절차가 실패하면 오류 메시지가 생성됩니다. 오류를 해결하려면 5-6 페이지의 표를 이용합니다.

컴퓨터는 **IS VAT FULL?**(VAT가 가득 찼습니까?)를 **YES NO** 와 번갈아 표시합니다.

MIB 보드는 세 개의 수평선을 표시합니다.



1. Vat 이 가득 차면 계속하기 위해 □ (1 YES) 버튼을 누릅니다. 컴퓨터는 미 조리 모드 또는 OFF 로 돌아갑니다.



용기가 완전히 가득 차지 않으면 다음 단계를 계속합니다.

2. 용기가 완전히 가득 차지 않으면 □ (2 NO) 를 누릅니다.



컴퓨터는 펌프가 다시 동작하는 동안 **FILLING**(채움)을 표시한다. 펌프가 정지하면, 컴퓨터는 **IS VAT FULL?** (vat가 가득 찼습니까?)와 **YES NO** 를 다시 번갈아 표시합니다. Vat 이 차면 1 단계로 갑니다. Vat 이 완전히 차지 않으면 계속합니다.

3. 용기가 완전히 가득 차지 않으면 □ (2 NO) 를 누릅니다.



컴퓨터는 펌프가 다시 동작하는 동안 **FILLING**(채움)을 표시한다. 펌프가 정지하면, 컴퓨터는 **IS VAT FULL?** (vat가 가득 찼습니까?)와 **YES NO** 를 다시 번갈아 표시합니다. Vat 이 차면 1 단계로 갑니다. Vat 이 완전히 차지 않으면 계속합니다.

4. 용기가 완전히 가득 차지 않으면 □ (2 NO) 를 누릅니다. 이 번이 불완전 여과의 두 번째 계속된 과정일 경우 8 단계로 넘어갑니다.



컴퓨터는 **CHANGE FILTER PAD?** (필터패드를 교체하시겠습니까?)를 **YES NO**와 번갈아 표시하고 알람을 보냅니다.

5. 계속 하려면 □ (1 YES) 를 눌러주세요.



패드가 만료된* 경우 □ (2 NO) 를 누르면 프라이어가 대부분의 경우 4 분 또는 15 분 동안 조리보드로 돌아가며 **CHANGE FILTER PAD?**(필터패드를 변경하시겠습니까?)를 **YES NO**와 번갈아 표시합니다. 이 과정은 예가 선택될 때 까지 반복됩니다.

컴퓨터는 **REMOVE PAN**(팬 제거) 를 표시합니다.

*주: 보통 25 시간 마다 여과필터 변경시간이 만료되면, 매 5 분간격 대신 매 15 분마다 **CHANGE FILTER PADP** (필터패드를 교체하시겠습니까?) 메시지가 반복됩니다.

6. 팬을 제거하십시오. 컴퓨터는 **CHANGE PAD**(패드교체)로 표시를 변경합니다. 필터 패드를 바꾸고 필터 팬이 최소 30 초 동안 캐비닛으로부터 앞으로 당겨져 있도록 하십시오. 팬이 30 초 동안 당겨져 있으면 컴퓨터는 **OFF** 를 표시합니다. 팬이 말라있고 정확하게 조립되어있는지 확인합니다. 필터 팬을 프라이어로 다시 밀어넣으십시오. MIB 보드에 “**P**” 가 표시되는지 확인합니다.

7. 컴퓨터의 스위치를 켜십시오. 컴퓨터는 프라이어 설정값에 도달할 때 까지 **LOW TEMP**(온도 낮음)를 표시합니다.

8. 여과 오류가 6 번 연속 발생할 경우 리턴밸브가 닫히고 컴퓨터는 **SERVICE REQUIRED**(서비스 필요)를 **YES** 및 알람과 번갈아 표시합니다.

9. 계속 하려면 (**1 YES**) 를 눌러주세요.



컴퓨터는 **SYSTEM ERROR** (시스템 오류)를 표시하고 15 초 동안 오류메시지 **SYSTEM ERROR FIXED** 를 **YES NO** 와 번갈아 변경합니다.

10. 계속 하려면 (**2 NO**) 를 눌러주세요. 프라이어의 수리와 리셋을 위해 ASA 에 연락하십시오. 문제가 수리될 때까지 이 오류는 매 15 분 간격으로 표시될 것입니다. 프라이어 재설정 될 때 까지 자동 여과 및 탑오프가 비활성화 된다.



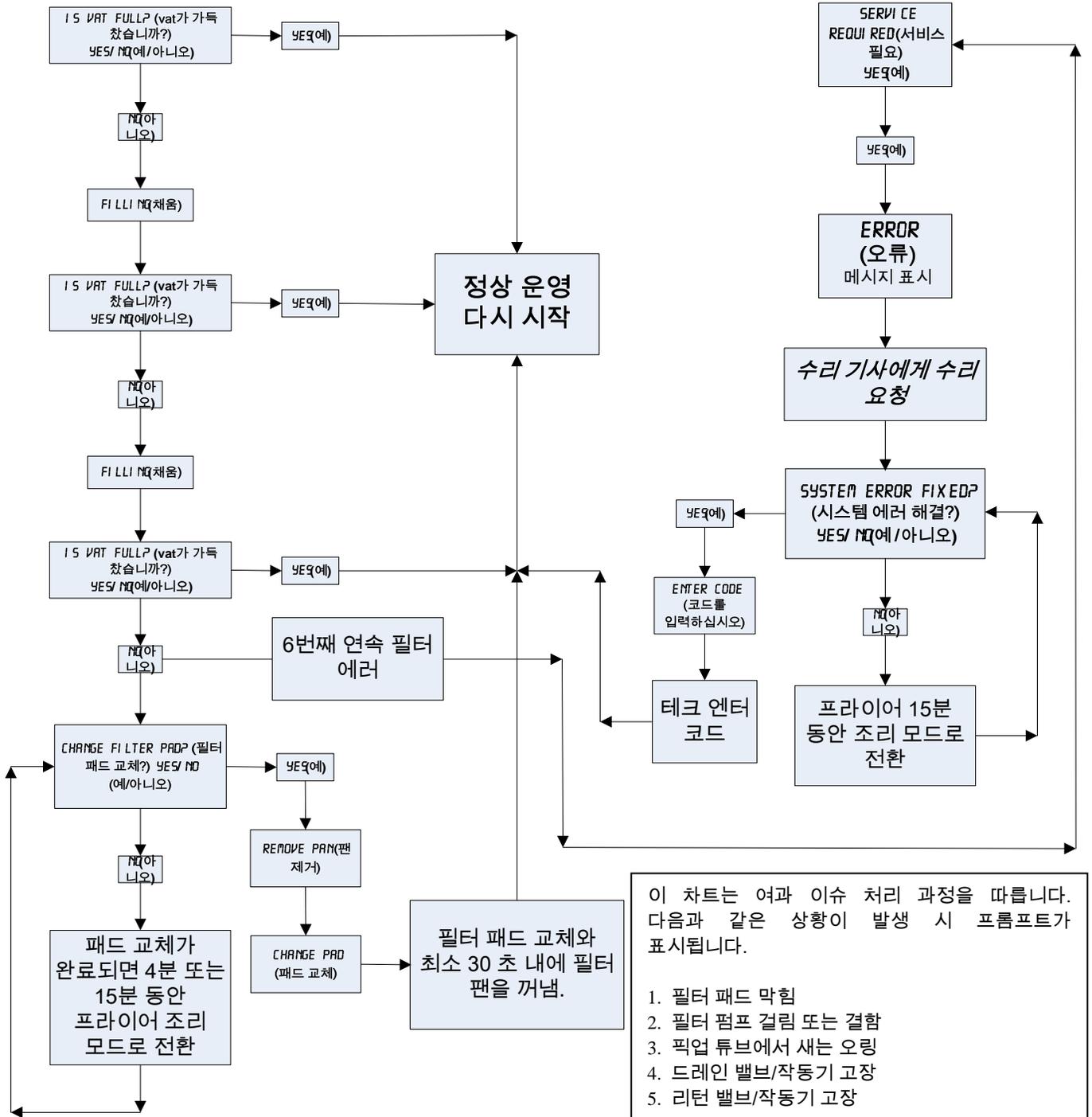
5.4.2 막힌 드레인 오류

막힌 드레인 오류는 자동 여과 중에 오일레벨 센서가 오일이 프라이어로부터 완전히 배출되지 않았을 때 발생합니다. 이는 막힌 드레인이나 오일센서 고장이 원인이 될 수 있습니다. 오류를 해결하기 위해서 5-7 페이지에 있는 표를 이용하여 컴퓨터 표시에 있는 지침을 따르십시오.

이 문제가 발생하면 컴퓨터는 15 초 동안 **CLEAR DRAIN** (드레인 청소)를 표시하고 **YES** 와 번갈아 **IS DRAIN CLEARP** (드레인이 청소되었습니까?)로 바뀝니다.

1. 프라이어스 프렌드를 이용하여 드레인으로부터 부스러기를 제거하고 계속하기 위해 (**1 YES**) 버튼을 누르십시오.
2. 컴퓨터가 **DRAINING**. (드레인 배출중)를 표시합니다. 오일레벨 센서가 오일이 배출된 것을 감지하면 정상적인 자동여과 작동이 재개됩니다.

5.4.3 여과 오류 흐름도

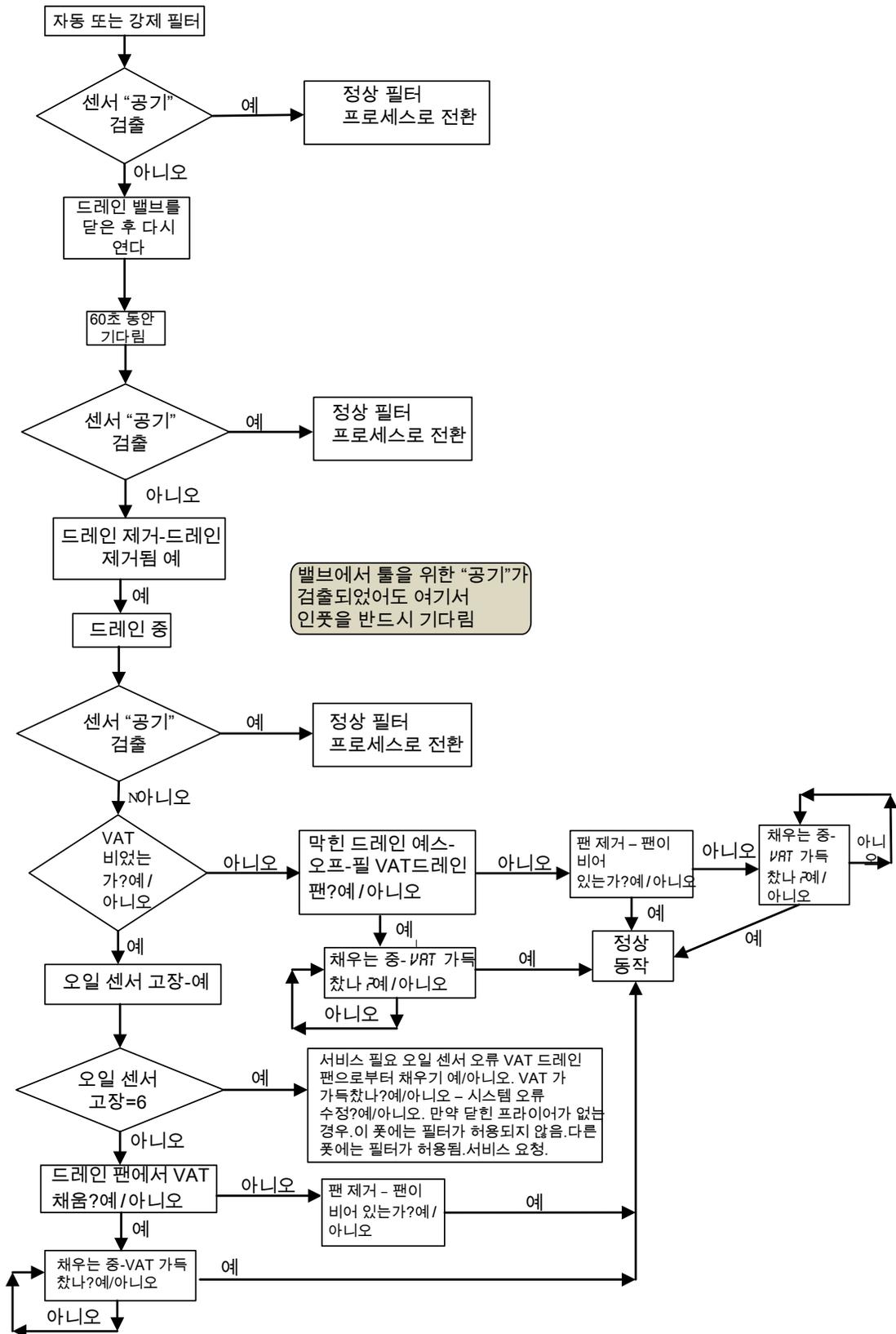


이 차트는 여과 이슈 처리 과정을 따릅니다. 다음과 같은 상황이 발생 시 프롬프트가 표시됩니다.

1. 필터 패드 막힘
2. 필터 펌프 걸림 또는 결함
3. 픽업 튜브에서 새는 오링
4. 드레인 밸브/작동기 고장
5. 리턴 밸브/작동기 고장

컴퓨터 화면 상에 **SERVICE REQUIRED(서비스 필요)**라는 글자가 나오는 경우, **SYSTEM ERROR FIXED?(시스템 오류 해결?)**이란 프롬프트가 나올 때 **NO (아니오)**로 대답하면 대부분의 경우, 프라이어를 사용할 수 있습니다. **YES NO (예 아니오)**가 화면에 나옵니다. 기술기사에 의해 고장이 수리되고 프라이어가 리셋 될 때까지 15분 간격으로 메시지가 반복해서 나옵니다.

5.4.4 막힌 드레인 또는 오일센서 고장 흐름도



5.4.5 필터 사용 중

FILTER BUSY (필터 사용 중)가 표시되면 MIB 보드는 다른 vat 이 여과되기를 기다리거나 다른 문제가 해결되기를 기다립니다. 문제가 해결되는지 보기 위해 15 분을 기다리십시오. 해결이 되지 않으면 ASA 에 연락하십시오.

⚠ 위험

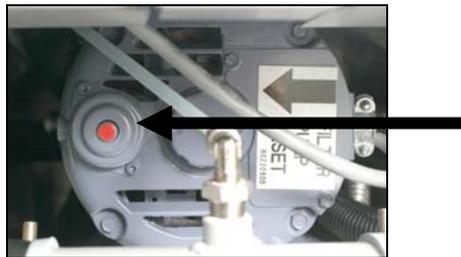
심각한 화상, 미끄러짐 및 추락을 야기할 수 있는 뜨거운 오일의 넘침과 유출을 피하기 위하여 빌트인 여과 유닛에 하나 이상의 프라이퓷을 동시에 제거하지 않습니다.

⚠ 경고

필터 모터가 과열되거나 전기 장애가 발생할 경우를 위해 필터 펌프는 수동 리셋스위치를 가지고 있습니다. 이 스위치를 작동하면 필터 시스템의 전원을 끄고 스위치 리셋을 시도하기 20 분전 펌프모터를 식히도록 합니다.

⚠ 경고

필터펌프 리셋 스위치를 리셋할 때에는 주의하고 적절한 안전장구를 착용하십시오. 스위치 리셋은 드레인 튜브나 프라이퓷 주변에서 부주의한 조종으로 인한 심각한 화상의 가능성을 피하기 위해 반드시 주의 깊게 수행되어야 합니다.



필터펌프 리셋 스위치

5.5 수동 및 작업일 종료 여과 (MAINT FLTR)

알림

필터패드 또는 여과지는 매일 교체해야 합니다.

⚠ 위험

심각한 화상, 미끄러짐 및 추락을 야기할 수 있는 뜨거운 오일의 넘침과 유출을 피하기 위하여 빌트인 여과 유닛에 하나 이상의 프라이퓷을 동시에 제거하지 않습니다.

시스템의 정상적인 운영을 유지하기 위해 필터패드 또는 여과지가 매일 교체되어야 합니다.

1. 프라이어 온도는 반드시 설정값에 위치해야 함.
컴퓨터에서 3 초동안 FLTR 버튼을 눌러주세요.



컴퓨터는 3 초동안 **FILTER MENU** (여과 메뉴)을 표시하고 **AUTO FILTER**(자동여과)로 바뀝니다.

2. **MAINT FILTER**(유지보수 여과)로 스크롤 되도록 ▼ (**INFO**) 버튼을 눌러주세요.



3. 원하는 선택이 표시되면 ✓ (1) 을 눌러 계속합니다.



컴퓨터는 **MAINT FILTER P** (유지보수 여과?)를 **YES NO** 와 번갈아 표시합니다.

4. 수동 여과과정을 시작하기 위해 ✓ (1 **YES**) 버튼을 누르십시오. **CLOSE DISPOSE VALVE** (처분밸브를 닫으세요)가 표시되면 RTI 처분 밸브를 닫으십시오. * (2) 버튼을 눌러 종료하십시오.



팬이 없으면 컴퓨터는 팬이 발견될 때 까지 **INSERT PAN** (팬 삽입)을 표시합니다. 컴퓨터는 **FILTERING**(여과중)을 표시하고 오일이 프라이핏으로부터 배출됩니다.

⚠ 위험

드레인은 항상 청결하게 유지해야 합니다. 액츄에이터를 닫으면 손상이나 부상을 초래할 수 있습니다.

컴퓨터는 **SCRUB VAT COMPLETE P**(vat 청소가 완료되었습니까?)를 **YES**(예)와 번갈아 표시합니다.

5. 청소솔로 vat 을 세척하고 끝나면 계속하기 위해 ✓ (1 **YES**) 버튼을 누르십시오.



컴퓨터는 **WASH VAT P** (vat 세척?)를 **YES** 와 번갈아 표시합니다.

6. 계속하려면 ✓ (1 **YES**)를 눌러주세요.



컴퓨터가 **WASHING..** (세척중)를 표시합니다.

리턴 밸브가 열리고 용기는 팬으로부터 나오는 오일로 씻깁니다.

필터펌프가 닫히고 컴퓨터는 **WASH AGAIN?** (재세척?)을 **YES NO**(예 아니오)와 번갈아 표시합니다.



7. 용기에 부스러기가 없으면 *** (2 NO)**를 눌러 계속하고 재세척 사이클을 건너뛩니다. 부스러기들이 아직 있으면 **✓ (1 YES)** (버튼을 누르면 | 추가 30 분 동안 필터펌프가 가동됩니다. 이 주기는 *** (2 NO)** 버튼을 누를 때 까지 반복됩니다.

컴퓨터가 **RINSING**. (린스중)를 표시합니다. 드레인 밸브가 닫히고 필터펌프는 운전을 계속하며 용기를 다시 채웁니다.

드레인 밸브가 열리고 열린 상태로 남아있으며 컴퓨터는 **RINSE AGAIN?** (다시 린스하시겠습니까?)을 **YES NO** 와 번갈아 표시합니다.



8. 용기에 부스러기가 없으면 *** (2 NO)**를 눌러 계속하고 다시 린스 사이클을 건너뛩니다. 다시 린스가 필요한 경우, **✓ (1 YES)** 버튼을 누르고 린스를 반복합니다. 이 과정은 *** (2 NO)** 버튼을 누를 때 까지 반복됩니다.

⚠ 위험

드레인은 항상 청결하게 유지해야 합니다. 액추에이터를 닫으면 손상이나 부상을 초래할 수 있습니다.

컴퓨터는 **POLISH?** (광택?)를 **YES NO** 와 번갈아 표시합니다.



9. 계속하려면 **✓ (1 YES)**를 눌러주세요.

필터 펌프가 켜집니다. 드레인과 리턴밸브가 열리고 오일이 프라이콧을 통해 펌프됩니다. 컴퓨터는 **POLISHING**(광택)을 5 분 카운트다운 타이머와 번갈아 표시합니다. 타이머가 만료되면, 필터펌프가 닫힙니다. **✓ (2 NO)** 버튼을 눌러 광택을 종료하십시오.

컴퓨터는 **FILL VAT?** (vat 를 채우시겠습니까?)를 **YES** 와 번갈아 표시합니다.

10. 계속하려면 **✓ (YES)**를 눌러주세요.



컴퓨터가 **FILLING** (채우는 중)를 표시합니다.

드레인 밸브가 닫히고 필터펌프가 켜지며 프라이콧을 다시 채웁니다. 프라이콧이 차면 거품이 나타나고 리턴밸브가 닫히며 펌프가 닫힙니다. 시스템이 오일의 레벨을 확인하면 탑 오프 펌프는 필요 시 오일을 추가할 것입니다.

컴퓨터는 **IS VAT FULL?** (vat 가 가득찼습니까?)를 **YES NO** 와 번갈아 표시합니다.

11. 용기가 채워지면 **✓ (YES)** 버튼을 누르십시오. *** (2 NO)** 버튼을 눌러 종료하십시오. Vat 의 오일레벨이 완전히 차지 않으면 대부분의 오일이 되돌아 왔는지 보기 위해 필터팬을 확인하십시오. 팬에는 약간의 오일이 있을 수 있습니다. 컴퓨터는 **IS VAT FULL?** (vat 가 가득찼습니까?)를 **YES NO** 와 번갈아 표시합니다.



12. **✓ (YES)**를 눌러주세요.

컴퓨터가 **OFF** 를 표시합니다.



***주: 유지보수 여과후에 팬에 약간의 오일이 남는 것은 정상이며 오일의 레벨이 유지보수 여과를 시작하기 전의 레벨로 돌아오지 않을 수 있습니다. Vat 채우기를 두 번 시도한 후 YES 를 선택하면 자동 탑 오프가 여과과정에서 오일의 손실을 보상하게 됩니다.**

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ 가스 프라이어

제 6 장: 예방적 유지관리

6.1 프라이어의 예방적 유지관리 및 서비스



위험

필터 시스템이 장착된 프라이어 내의 빵 부스러기 트레이는 매일 튀김 작업이 종료되면 반드시 화염방지 용기에 비워야 합니다. 만약 특정 쇼트닝 재료에 젖은 채로 남겨져 있을 경우 일부 음식물 입자는 순식간에 연소될 수 있습니다.



위험

튀김중이나 프라이롯이 뜨거운 오일로 차있을 때에는 절대 청소를 시도하지 마십시오. 물이 튀김 온도로 가열된 오일과 접촉할 경우 오일이 튀 수 있으며 주변 사람에게 심각한 화상을 초래할 수 있습니다.



경고

맥도날드 다목적 컨센트레이트를 사용하십시오. 사용하기 전에 사용법 및 예방법을 읽으십시오. 세제의 용도와 세제가 음식이 접촉하는 표면에 남아있는 시간에 특별한 주의를 기울여 주십시오.

6.2 일일 점검 및 서비스

6.2.1 프라이어와 액세서리의 손상 점검

프라이롯이나 캐비닛 내부의 느슨하거나 마모된 배선, 코드, 유출, 이물질 및 프라이어와 액세서리가 운전을 위한 준비상태나 안전하지 않은 징후가 있는지 점검합니다..

6.2.2 프라이어 캐비닛의 내 외부 청소 - 매일

마르고 깨끗한 천으로 프라이어 캐비닛의 내부를 청소하십시오. 쌓인 오일과 먼지를 제거하기 위해 접근 가능한 금속면과 부품을 닦아 주십시오.

맥도날드 다목적 컨센트레이트에 적신 깨끗하고 축축한 천으로 프라이어 캐비닛의 외부를 세척하여 오일 , 먼지 및 보푸라기를 제거하십시오. 깨끗하고 적신 천으로 닦아주십시오.

6.2.3 내장 여과 시스템 청소 - 매일



경고

절대 오일 없이 여과시스템을 운전하지 마십시오.



경고

오일을 폐기장에 이동하기 위해 필터팬을 이용하지 마십시오.



경고

필터팬에 물을 버리지 마십시오. 물은 필터펌프를 손상시킵니다.

FootPrint Pro 여과 시스템은 매일 뜨거운 물과 맥도날드 다목적 컨센트레이트 혼합용액으로 필터팬을 청소해주는 것 이외에 주기적인 예방적 유지관리 점검 및 서비스 사항이 없습니다.

시스템이 느리게 펌핑하거나 하지 않는 것을 인지 했을 경우, 패드가 위에 있는 필터팬 스크린이 필터팬의 바닥에 있는지 확인하십시오. 필터팬의 우측 전면에 있는 두 개의 O-링이 있으며 좋은 상태에 있는지 확인하십시오.

6.3 주간 점검 및 서비스

6.3.1 프라이어의 후면 청소

유지관리 요구사항 카드에 명시된 절차에 따라 프라이어 후면을 청소하십시오. 가스를 닫고 차단하십시오. 가스 공급을 차단하기 위해 수동 가스차단 밸브를 이용하십시오. 수동 가스차단 밸브는 빠른 차단 전에 공급선위에 위치합니다. 그리고 빠른 차단을 통해 프라이어로부터 가스배선을 분리합니다.



경고

프라이어와 후드의 안전하고 효율적인 작동을 보장하기 위해 후드에 전원을 공급하는 120 볼트 라인에 대한 전기 플러그는 반드시 핀과 슬리브 소켓에 완전하게 맞물리고 잠금이 되게 하십시오.

6.3.2 프라이빗 청소 - 분기



위험

절대로 비어 있는 프라이빗으로 이 기구를 작동하지 마십시오. 버너를 점화하기 전에 반드시 프라이빗을 물이나 오일로 채워야 합니다. 이렇게 하지 않을 경우 프라이빗에 손상을 입혀 화재를 초래할 수 있습니다.

6.3.2.1 프라이빗의 딥 클린(보일 아웃)

프라이어의 정상적 사용 중에는 탄화된 오일이 프라이빗 내부에 점점 쌓일 것입니다. 이 필름은 케이케미칼의 “프라이어 딥클린 절차” 지침에 포함된 딥클린(보일 아웃)에 따라 주기적을 제거되어야 합니다. *딥클린(보일아웃) 작동을 위한 컴퓨터 설정의 자세한 내용은 4-25 페이지를 참고하십시오.*



위험

오일의 폐기를 위해 적당한 용기에 배출하기 전에 100°F(38°C)이하로 식혀 주십시오.

경고

이 과정 중에는 프라이어 주위를 떠나지 말아주십시오. 용액이 넘치면 즉시 ON/OFF 스위치를 OFF 로 눌러 주십시오.

위험

오일을 채우기 전 프라이롯에 완전히 물기가 없음을 확인하십시오. 오일이 조리온도로 가열되면 프라이롯의 물이 쪼일 수 있습니다.

6.3.3 필터팬, 분리가능 부품 및 액세서리의 청소

탄화된 오일이 필터팬 및 바스켓, 침전물 트레이 또는 이음철판과 같은 분리가능 한 부품 및 액세서리에 축적될 수 있습니다.

깨끗하고 마른 천으로 필터팬과 모든 분리가능 부품 및 액세서리를 닦아주십시오. 축적된 탄화오일을 제거하기 위해 맥도날드의 다목적 컨센트레이트 용액에 적신 천을 사용하십시오. 각 부품을 헹구고 완전히 말려 주십시오. 이 부품의 청소를 위해 철제 또는 연마 패드를 사용하지 마십시오. 이렇게 문질러서 발생하는 흠집은 다음 번의 세척을 더 어렵게 만듭니다.

6.4 격주 점검 및 서비스

6.4.1 M3000 컴퓨터 설정값의 정확성 점검

1. 프라이어 온도 감지 프로브 끝부분을 접촉하여고급 온도계 또는 고온계를 오일에 넣습니다.
2. 컴퓨터가 일련의 점선” ----“ 이나 제품명을 표시하면(프라이롯 내용이 조리영역에 있음을 표시함), 온도 프로브에 의해 감지된 오일의 온도를 표시하기 위해  스위치를 한번 누릅니다.

3. 설정값을 표시하려면  스위치를 누릅니다.
4. 온도계 또는 고온계의 온도를 참고하십시오. 실제 온도와 고온계 눈금은 서로 $\pm 5^{\circ}\text{F}$ (3°C) 내에 있어야 합니다. 만약 틀리면 공장 서비스 대리점에 도움을 요청하십시오.

6.5 분기 점검 및 서비스

6.5.1 연소 에어블로어 어셈블리 청소

1. 블로어 배선의 연결을 끊고 네 개의 블로어 장착 너트를 제거하십시오.
(아래 그림 1 참조)

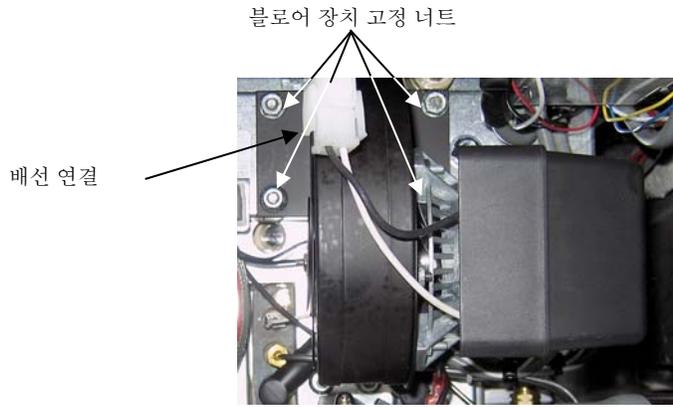


그림 1

2. 블로어 하우징에 블로어 모터 어셈블리를 고정하는 세개의 고정너트를 제거하고 두 부품을 분리하십시오. (그림 2 참조)

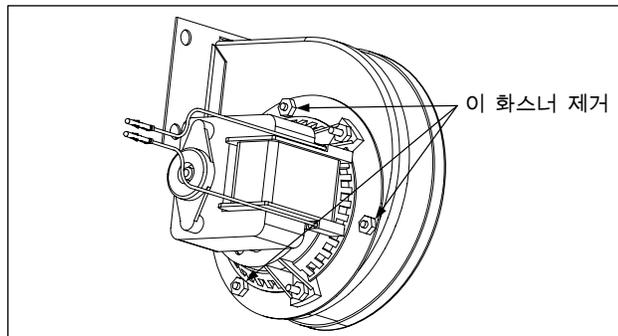


그림 2

3. 모터를 플라스틱 랩으로 싸서 물이 침투하지 않도록 하십시오. 그리스 제거제 또는 세제를 블로어 휠과 블로어 하우징에 분사하십시오. 5 분 동안 스며들도록 두십시오. 휠과 하우징을 뜨거운 수도물로 헹군 다음, 깨끗한 천으로 닦으십시오. (그림 3 참조)

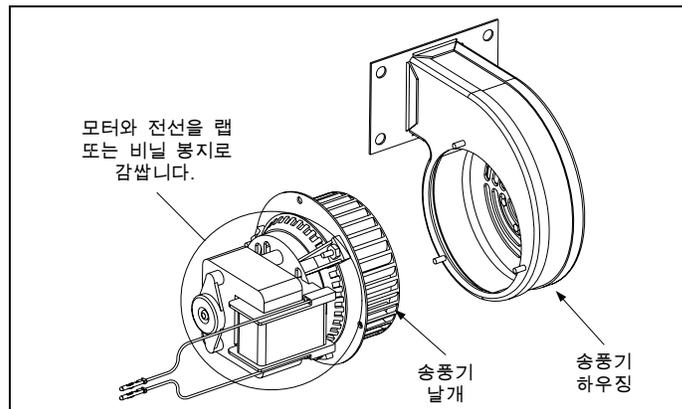


그림 3

4. 플라스틱 랩을 블로어 모터 어셈블리로부터 제거하십시오. 블로어 모터 어셈블리와 블로어 하우징을 재조립하십시오. 프라이어 내의 블로어 어셈블리를 재설치 하십시오.
5. 블로어 실드 또는 실드 어셈블리를 재설치 하십시오.

6. 3.1.2. 제 3 장 3.1.2 절에 명시된 절차에 따라 프라이어를 켜십시오.
7. 버너를 최소 90 초 동안 켜 다음, 연소 에어 블로어의 각 면에 위치한 버너 확인 포트를 통하여 화염을 관찰하십시오. (그림 4 참조)

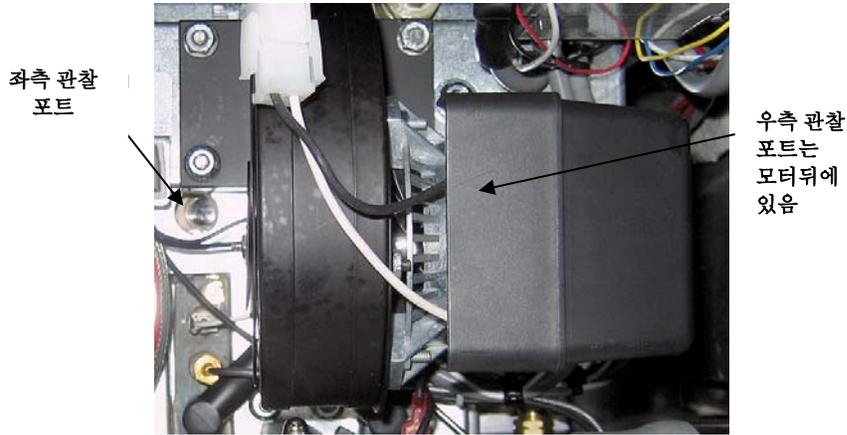
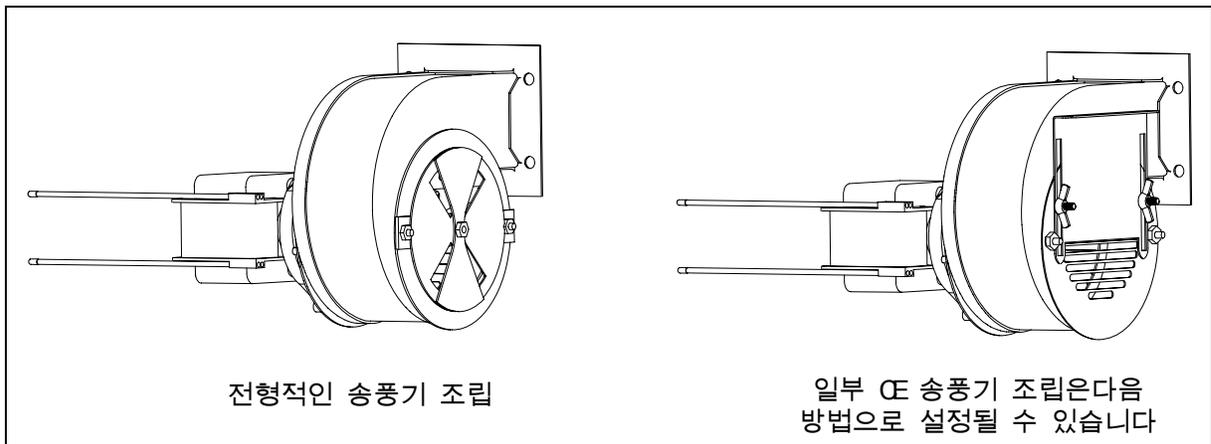


그림 4

버너 매니폴드 압력이 2~7 페이지의 적합한 표에 해당되고 버너가 밝은 오렌지 색 빛을 보이면 공기/가스 혼합은 적절하게 조절된 것입니다. 만약 푸른색 화염이 관찰되거나 버너 표면에 검은 얼룩이 생기면, 공기/가스 혼합을 조절해야 합니다.

모터 반대편의 블로어 하우징의 측면위에 하나 또는 두 개의 잠금너트로 고정된 플레이트가 있습니다(다음 페이지의 그림 참조). 너트를 충분히 느슨하게 하여 플레이트가 움직일 수 있도록 한 다음, 플레이트의 위치를 조절하여 밝은 오렌지-레드 빛이 될 때까지 공기 흡입구를 열거나 닫으십시오. 플레이트를 위치에 조심스럽게 유지한 다음 잠금 너트를 조이십시오.



O-링의 교체

필터 연결에 O-링의 교체가 자세히 설명된 맥도날드의 MRC 카드를 참고하십시오.

6.6 반기 점검 및 서비스

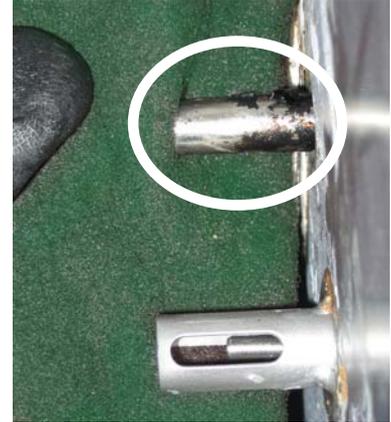
6.6.1 가스 밸브 벤트 튜브 청소

주: 이 절차는 CE 국가로 수출하기 위해 설정된 프라이어의 경우 해당되지 않습니다.

1. 프라이어 전원 스위치와 가스 밸브를 OFF 위치에 설정하십시오.
2. 가스 밸브로부터 벤트 튜브의 나사를 조심스럽게 돌려 빼십시오. **주: 벤트 튜브는 손쉽게 제거하기 위해 퍼져 있을 수 있습니다.**
3. 방해물을 제거하기 위해 튜브를 통하여 보통의 결속선 하나를 통과시키십시오.
4. 와이어를 제거한 다음 튜브 속을 불어서 깨끗하게 하십시오.
5. 튜브를 재설치 한 다음 구부려서 입구가 아래로 향하게 하십시오.

6.6.2 오일 레벨 센서 청소

1. 필터메뉴에서 팬 설정을 드레인으로 하여 오일을 배출하십시오.
2. 센서의 탄화오일을 세척하기 위해 스크래치가 없는 패드를 사용하십시오(우측 사진 참조)
3. 필터메뉴에서 팬 설정을 vat 채움으로 하여 오일을 되돌리십시오.



6.7 연간/주기적 시스템 점검

이 어플라이언스는 정기 조리실 유지관리 프로그램의 일환으로 자격을 가진 서비스 요원에 의해 주기적으로 점검되고 조정되어야 합니다.

Frymaster 는 다음과 같이 제조사 공인 서비스 기술자가 이 어플라이언스를 최소 매년 점검할 것을 권고합니다.

6.7.1 프라이어

- 캐비닛 내외부 및 전후면의 넘친 오일을 확인 하십시오.
- 빵 부스러기나 응고된 오일의 축적물이 연통을 막지 않도록 확인 하십시오.
- 버너와 관련 부품들이(예, 가스 밸브, 파일롯 어셈블리, 점화기 등) 좋은 상태이고 적절하게 동작하는지 확인 하십시오. 모든 가스연결부의 누출여부를 점검하고 모든 연결부가 적절하게 조여져 있는지 확인 하십시오.
- 버너의 매니폴드 압력이 이 장비의 정격안내판에 명시된 것과 같은지 확인하십시오.
- 온도계와 하이-리미트 프로브가 적절하게 연결되고 조여져 있으며 적절하게 동작하고 프로브 가드가 있고 적절하게 설치되어 있는지 확인하십시오.
- 컴포넌트 박스 부품(예, 컴퓨터, 변압기, 릴레이, 인터페이스 보드 등)이 좋은 상태에 있고 오일과 기타 부스러기가 없는 지 확인하십시오. 컴포넌트 박스 배선을 점검하고 연결부가 조여져 있고 배선상태가 좋은지 확인하십시오.
- 모든 안전장치들(예, 리셋스위치 등)이 있으며 적절하게 동작하고 있는지 확인하십시오.
- 프라이롯의 상태가 좋고 유출이 없으며 프라이롯 절연이 서비스 가능한 상태인지 확인하십시오.
- 배선장치와 연결부가 잘 조여져 있고 상태가 좋은지 확인하십시오.

6.7.2 내장 여과 시스템

- 모든 오일 리턴 및 드레인 라인의 유출을 점검하고 모든 연결부가 잘 조여져 있는지 확인하십시오.
- 필터팬의 유출여부와 청결상태를 점검하십시오. 빵부스러기 바스켓에 많은 빵부스러기 축적물이 있는 경우 소유자/운전자에게 빵 부스러기 바스켓은 매일 방화용기에 비워져야 하며 세척되어야 한다고 권고하십시오.
- 모든 O-링 및 씰이 있으며 상태가 좋은지 확인하십시오. O-링과 씰이 닳거나 손상이 있으면 교체하십시오.
- 다음과 같이 여과 시스템의 무결성을 점검하십시오.
 - 필터팬 커버가 있으며 적절하게 설치되어있는지 확인하십시오.
 - 필터팬을 비우면 각 vat 를 vat 채움에서 팬 배출 선택으로 바꿉니다(4-21 페이지의 4.11.3 절 참조) 드레인 팬 선택에서 vat 채움을 이용하여 필터펌프를 활성화 함으로써 각 오일리턴 밸브의 적절한 기능을 확인하십시오. 펌프가 활성화되어 있으며 관련 프라이콧의 조리오일에 거품이 나타나는지 확인하십시오.
 - 필터팬이 여과를 위해 적절하게 준비되어 있는지 확인하고, 팬 선택에서 드레인을 이용하여 필터팬에 350°F (177°C) 의 가열된 오일의 프라이콧을 배출 시킵니다. 지금 팬 드레인 팬 선택에서 vat 채움을 이용하여 모든 오일이 프라이콧으로 되돌아오도록 합니다. 모든 오일이 되돌아오면 점검 버튼을 누르십시오. 프라이콧은 약 2 분 30 초 내에 다시 채워져야 합니다.

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™ 가스 프라이어

제 7 장: 사용자 문제해결

7.1 서론

이 장은 장비의 운전시 발생 할 수 있는 흔한 문제들에 대한 쉬운 참조 지침을 제공합니다. 다음의 장애처리 지침은 귀하가 장비의 문제를 고치거나 적어도 정확하게 진단할 수 있도록 도움을 주려고 합니다. 비록 이 장에서 보고된 가장 흔한 문제들을 다루고 있지만 귀하는 다루지 않은 문제에 처할 수 있습니다. 이러한 경우, Frymaster Technical Services 직원이 귀하가 문제를 식별하고 해결할 수 있도록 최선을 다해 도울 것입니다.

문제의 장애처리 시, 항상 가장 단순한 해결방안으로부터 시작하여 가장 복잡한 작업을 하는 제거 과정을 활용합니다. 가장 중요한 것은 왜 문제가 발생했는지 명료한 개념을 수립하려고 항상 시도하는 것입니다. 귀하의 시정조치 일부는 다시 재발하지 않기를 보장하는 단계의 수행과 관련됩니다. 연결의 결함으로 인한 컨트롤러의 이상동작의 경우 모든 연결부를 확인 하십시오. 퓨즈가 계속 나간다면 왜 그런지 알아내십시오. 작은 부품의 장애는 종종 보다 중요한 부품이나 시스템의 잠재적 고장 또는 이상 동작을 나타낼 수 있다는 것을 항상 명심하십시오.

적절한 조치의 수행에 의문 사항이 있으면 주저하지 말고 Frymaster 기술 서비스 부서나 Frymaster 공인 서비스 대리점에 도움을 요청하십시오.

서비스 또는 Frymaster 핫라인(1-800-551-8633)에 연락하기 전에:

- 전기 코드가 꽃혀져 있고 차단기가 켜져 있는지 확인
- 가스배선 빠른 차단기가 적절하게 연결되어 있는지 확인
- 모든 가스라인 컷오프 밸브가 열려있는지 확인
- 프라이팟 드레인 밸브가 완전히 닫혀있는지 확인
- 귀하를 도와줄 기술자에게 알려주기 위해 프라이어의 모델과 시리얼번호 준비



위험

뜨거운 오일은 심각한 화상을 초래할 수 있습니다. 뜨거운 오일이 차있을 때 이 장비의 이동과 뜨거운 오일을 하나의 용기로부터 다른 용기로 옮기는 것은 절대 하지 않아야 합니다.



위험

이 장비는 전기회로 검사가 필요한 경우를 제외하고 점검서비스 시에는 플러그가 빠져 있어야 합니다. 그러한 테스트 시에는 최대한 조심해야 합니다.

이 장비는 하나 이상의 전력공급 연결점을 가지고 있을 수 있습니다. 점검서비스 전 모든 전원코드를 차단하십시오.

전기 부품의 점검, 검사 및 수리는 공인 서비스 요원에 의해 수행되어야 합니다.

7.2 프라이어의 장애처리

7.2.1 컴퓨터 및 가열 문제

문제	가능성 있는 원인	시정 조치
컴퓨터에 표시가 안됨	A. 컴퓨터가 켜지지 않았음. B. 프라이어에 전원을 넣지 않았음. C. 컴퓨터 또는 기타 부품이 고장났음.	A. ON/OFF 스위치를 눌러 컴퓨터를 켜십시오. B. 프라이어에 전원이 꽂혀있고 차단기가 시동되지 않았는지 확인하십시오. C. ASA 에 도움을 요청하십시오.
M3000 이 여과 후 IS VAT FULL? (Vat 가 가득찼습니까?)과 YES NO 을 표시함..	더럽거나 막힌 필터 패드 또는 종이, 막힌 필터 펌프, 필터 펌프, 부적절하게 설치된 필터 팬 부품, 닳은 또는 빠진 O-링, 차가운 오일 또는 필터펌프 열 과부하 문제 때문에 필터 오류가 발생하였음.	필터 오류를 해결하기 위해 5-4 에서 5-6 페이지의 지침을 따르십시오. 문제가 지속되면, ASA 에 도움을 요청하십시오.
M3000 이 IS DRAIN CLEAR?(드레인이 깨끗합니까?)를 표시함	드레인이 막히고 오일이 배출되지 못함.	Fryer Friend 로 드레인을 세척하고 <input type="checkbox"/> (1) YES 버튼을 누르십시오. 여과가 다시 시작될 것입니다.
M3000 이 CHANGE FILTER PAD?(필터 패드를 교체하시겠습니까?)를 표시함.	필터 오류가 발생하였고, 필터 패드가 막혀 있고, 25 시간 필터 패드 교환 프롬프트가 발생하였거나 필터 패드 교환이 이전 프롬프트에서 무시되었음.	필터 패드를 바꾸고 필터 팬이 최소 30 초 동안 프라이어로부터 제거되어 있도록 하십시오. CHANGE FILTER PAD(필터 패드를 바꾸십시오)프롬프트를 무시하지 <u>마십시오.</u>
프라이어가 가열이 안됨	A. 드레인 밸브가 완전히 닫히지 않았음. B. 가스 밸브가 켜지지 않았음. C. 수동가스 차단밸브가 닫혔음. D. 가스 라인상의 빠른 차단 피팅이 부적절하게 연결됨. E. 막히거나 고장난 연소 에어블로어	A. MIB 의 상태를 점검하여 A 가 표시되는지 확인하십시오. B. 가스밸브 손잡이를 ON 위치로 돌리십시오. C. 배관상의 수동차단기와 가스 메인 밸브가 열려있는지 확인하십시오. D. 플렉서블 가스배관의 빠른 차단 피팅이 프라이어에 단단히 연결되어 있는지 확인하십시오. E. 연소 에어블로어가 동작 중인지 확인하십시오. 해결이 되지 않으면 ASA 에 연락하십시오. 연소에어블로어가 동작하면 이 매뉴얼의 6 장에 있는 지침에 따라 세척 및 조정하십시오.
프라이어가 정상적으로 동작하지만 조리시 회복이 늦음.	더럽거나 막힌 연소 에어블로어	이 매뉴얼의 6 장에 있는 지침에 따라 세척 및 조정하십시오.

문제	가능성 있는 원인	시정 조치
<p>프라이어가 정상적으로 동작하지만, 버너가 켜질 때 팝핑소리가 남</p>	<p>A. 더럽거나 막힌 연소 에어블로어 B. 더럽거나 막힌 가스 밸브 벤트 튜브(단, 비 CE 프라이어) C. 연소 에어블로어의 비정상 동작</p>	<p>A. 이 매뉴얼의 6 장에 있는 지침에 따라 세척 및 조정하십시오. B. 이 매뉴얼의 6 장에 있는 지침에 따라 세척 하십시오. C. ASA 에 연락하십시오.</p>
<p>컴퓨터가 잠겨 있음.</p>	<p>컴퓨터 오류.</p>	<p>컴퓨터에 대한 전원을 제거하고 복구하십시오. 문제가 지속되면, ASA 에 도움을 요청하십시오.</p>
<p>M3000 이 <i>MISCONFIGURED ENERGY TYPE</i>(잘못 설정된 에너지종류) 를 보여줌.</p>	<p>프라이어 설정의 에너지 종류가 맞지않음.</p>	<p>적절한 에너지 종류를 설정하십시오. 프라이어를 적절하게 설정하기 위해 1234 를 누르십시오.</p>

7.2.2 오류 메시지와 문제점의 표시

문제	가능성 있는 원인	시정 조치
M3000 이 HOT-HI-1 (hot-hi-1)을 표시함.	프라이포트 온도가 410°F (210°C) 이상이거나 CE 국가의 경우, 395°F (202°C) 이상임.	프라이어를 즉시 정지시키고 ASA 에 도움을 요청하십시오.
M3000 이 REMOVE DISCARD (디스카드 제거)를 표시함.	상품 조리가 현재 vat 온도와 다른 설정값으로 시작됨.	제품을 제거한 다음 폐기하십시오. 오류를 제거하는 오류와 함께 디스플레이 아래 요리 버튼을 누르십시오. 제품을 요리하기 전에 vat 의 설정값을 리셋하십시오.
M3000 이 RECOVERY FAULT (장애 복구)를 보여주고 경보음을 냄	복구 시간이 최대 시간제한을 초과함	□버튼을 눌러 오류를 해제하고 경보음을 끈다. 가스의 최대 복구시간은 2:25 입니다. 오류가 지속되면 ASA 에 도움을 요청하십시오.
M3000 이 잘못된 온도 단위를 표시함 (화씨 또는 섭씨)	부정확한 디스플레이 옵션이 프로그램 되어 있음.	TECH MODE (테크 모드)가 나타날 때 까지 □와 □를 동시에 누르고 유지하여 F° 에서 C° 로 토글하십시오. 1658 을 입력하십시오. 컴퓨터가 OFF 를 표시합니다. 온도를 확인하기 위해 컴퓨터를 켭니다. 만약 원하는 단위가 표시되지 않을 경우, 반복하십시오.
M3000 이 HELP HI-2 또는 HIGH LIMIT FAILURE (하이 리미트 오류)를 표시함.	하이 리미트 오류.	프라이어를 즉시 정지시키고 ASA 에 도움을 요청하십시오.
M3000 이 TEMP PROBE FAILURE (온도 탐침 오류)를 표시함.	프로브나 손상된 컴퓨터 배선장치 또는 커넥터를 포함하는 온도 측정회로 문제	프라이어를 정지시키고 ASA 에 도움을 요청하십시오.
M3000 컴퓨터가 HEATING FAILURE (가열오류)를 표시합니다.	가스 밸브 잠금, 컴퓨터 고장, 변압기 고장, 하이리미트 온도조절장치 개방	배관에 공기가 있는 경우 시동 중 이 메시지가 나타나는 것은 정상입니다. 가스밸브가 켜져 있는지 점검하십시오. 문제가 지속되면 프라이어를 정지시키고 ASA 에 도움을 요청하십시오.
M3000 이 오류 메시지 이후에 SERVICE REQUIRED (서비스 필요)를 표시함.	서비스 기술자를 필요로 하는 오류가 발생함.	조리를 계속하려면 * (2 NO) 를 누르고 ASA 에 도움을 요청합니다. 일부의 경우 조리가 허용되지 않을 수 있음.

7.2.3 여과 문제

문제	가능성 있는 원인	시정 조치
매 요리 사이클 후에 프라이어가 필터함.	잘못된 설정 후에 여과 함.	2 단계에서 값이후 필터를 다시 입력함으로써 설정 이후 필터를 변경하거나 덮어 쓰십시오. 4-33 페이지의 4.13.5 절을 참고하십시오.

문제	가능성 있는 원인	시정 조치
MAINT FILTER (유지 필터)가 시동하지 않음	온도가 너무 낮음.	MAINT FILTER (유지 필터) 를 시작하기 전에 프라이어가 설정값에 있도록 하십시오.
M3000 에 FILTER BUSY(필터 사용중)한 것으로 표시됨.	A. 다른 여과 주기 또는 필터패드 교체가 아직 진행중임. B. MIB 가 점검시스템을 해제하지 않음.	A. 다른 여과 사이클을 시작하려면 이전 여과 사이클이 끝날 때 까지 기다려 주십시오. 프롬프트가 나오면 필터패드를 교체해 주십시오. B. 1 분 기다린 후 다시 시도해 주십시오.
드레인 밸브나 리턴 밸브가 열려 있음.	A. AIF 보드에 오류가 있음. B. 액추에이터가 고장남.	ASA 에 도움을 요청하십시오.
여과하는 동안 필터펌프가 시작하지 않거나 펌프가 정지함.	A. 파워코드가 꽂혀있지 않거나 차단기가 작동함. B. 펌프모터가 과열되어 열 과부하 스위치가 동작함. C. 필터펌프내에 방해물이 있음.	A. 컴퓨터 전원 코드가 완전히 끼워져 있고 회로 차단기가 트립되지 않았는 지 확인하십시오. B. 모터가 몇 초 이상 만지기에 너무 뜨거우면 열 과부하 스위치가 필시 시작됩니다. 최소 45 분간 모터를 식히고 펌프 리셋스위치를 눌러주세요 (5-7 페이지 참조) C. ASA 에 도움을 요청하십시오.
M3000 이 INSERT PAN (팬을 삽입)을 표시함.	A. 필터 팬이 프라이어에 완전하게 설치되어 있지 않음. B. 필터 팬 자석이 없음. C. 필터 팬 스위치에 결함이 있음.	A. 필터 팬을 잡아 당겼다가 프라이어에 완전하게 다시 삽입하십시오. B. 필터 팬 자석이 제 위치에 있도록 하고 없다면 다시 놓으십시오. C. 만약 필터 팬 자석이 스위치에 완전하게 반대로 있을 경우 컴퓨터는 계속해서 INSERT PAN (팬을 삽입)을 표시합니다. 스위치에 결함이 있을 가능성이 있습니다.
자동 여과가 시작되지 않음	A. 오일 레벨이 너무 낮음. B. MIB 보드가 수동 모드에 있지 않은 지 확인. C. MIB 커버가 손상되지 않았는지 와 버튼이 눌러있는지 점검. D. AIF 비활성이 YES 로 설정되어 있고, 라이트가 비치지 않음. E. 필터 릴레이에 오류.	A. 오일 레벨이 상단 오일 레벨 센서 이상인 지를 확인. B. MIB 보드가 “ A ” 자동 모드인 지를 확인. 프라이어 전원을 순환 시키십시오. C. 덮개를 제거하고 교체한 다음 여과가 시작되는 지를 확인. D. 레벨 1 에서 AIF 비활성을 NO 로 설정. E. ASA 에 도움을 요청하십시오.

문제	가능성 있는 원인	시정 조치
필터펌프가 동작하지만 오일 리턴이 매우 느림.	A. 부적절하게 설치되거나 준비된 필터팬 컴퍼넌트	A. 필터팬으로부터 오일을 제거하고 필터팬을 교체하여 필터 스크린이 패드 아래에 있도록 합니다. 패드를 사용하면, 거친면이 위로 향하는지 확인해 주십시오. 여과팬 연결 피팅에 O-링이 있고 좋은 상태에 있는지 확인해 주십시오.
M3000 DIL SENSOR FAIL.(이 오일 센서)오류를 표시함.	오일 센서가 고장남.	ASA 에 도움을 요청하십시오.

7.2.4 자동 탑 오프 문제

문제	가능성 있는 원인	시정 조치
프라이어가 탑 오프 콜드.	부정확한 설정값	설정값을 정확하게 함.
한 개의 vat 이 탑 오프 하지 않음	A. 필터 오류가 존재함. B. 서비스가 필요한 오류가 존재함 C. 솔레노이드, 펌프, 핀 문제, RTD 또는 ATO 문제.	A. 필터오류를 적절하게 해결 문제가 지속되면, ASA 에 도움을 요청하십시오. B. ASA 에 도움을 요청하십시오. C. ASA 에 도움을 요청하십시오.
프라이포트가 탑 오프되지 않음.	A. 프라이어 온도가 너무 낮음. B. 오일이 너무 차가움. C. JIB 에 오일이 없음(노란색등이 들어옴) D. 서비스가 필요한 오류가 존재함	A. 프라이어 온도는 반드시 설정값에 위치해야 함. B. JIB 의 오일이 70°F (21°C)이상 인지 확인하십시오. C. JIB 에 오일이 없는지 확인하십시오. JIB 를 교체하고 노란색 LED 를 리셋합니다. 문제가 지속되면, ASA 에 도움을 요청하십시오. D. ASA 에 도움을 요청하십시오.

7.2.5 벌크 오일 시스템 문제

문제	가능성 있는 원인	시정 조치
----	-----------	-------

문제	가능성 있는 원인	시정 조치
JIB 가 가득 차지 않음.	<p>A. 부정확한 설정 절차</p> <p>B. 다른 기능이 진행중임.</p> <p>C. 처분밸브가 완전히 닫히지 않음.</p> <p>D. 벌크 오일 탱크가 비어있음.</p> <p>E. 솔레노이드, 펌프 또는 스위치 문제</p>	<p>A. 5 핀 전원제어 코드를 끊고 다시 연결하여 전원을 순환시키십시오.</p> <p>B. 여과 또는 기타 필터메뉴기능이 진행중이거나 FILTER NOW? (지금 여과?)인가. YES/NO, CONFIRM(확인) YES/NO 또는 SKIM VAT(VAT 걸어내기) 가 표시되고 그 과정이 완료될 때 까지 기다려 다시 시도합니다.</p> <p>C. 처분밸브 핸들이 완전히 닫힌 채 밀려있는지 확인해 주십시오.</p> <p>D. 벌크 오일 공급자에 연락하십시오.</p> <p>E. ASA 에 도움을 요청하십시오.</p>
JIB 또는 vat 채움이 느림.	A. 운영자의 장애처리 범주를 벗어나는 펌프 및 라인이슈	A. 벌크 오일 공급자에 연락하십시오
프라이콧이 가득 차지 않음.	<p>A. 부정확한 설정 절차</p> <p>B. 처분밸브가 완전히 닫히지 않음.</p> <p>C. 벌크 오일 탱크가 비어있음.</p> <p>D. RTI 펌프 문제</p>	<p>A. 5 핀 전위제어 코드를 끊고 다시 연결하여 전원을 순환시키십시오.</p> <p>B. 처분밸브 핸들이 완전히 닫힌 채 밀려있는지 확인해 주십시오.</p> <p>C. 벌크 오일 공급자에 연락하십시오.</p> <p>D. ASA 에 도움을 요청하십시오.</p>

7.2.6 오류 로그 코드

코드	오류 메시지	설명
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE(온도 오류 문제)	온도 탐침 기록계가 범위를 벗어남
E04	HI 2 BAD(HI 2 배드)	하이 리미트 기록계가 범위를 벗어남.
E05	HOT HI 1 (핫 HI 1)	하이 리미트 온도가 410°F (210°C), 또는 CE 국가에서, 395°F (202°C)를 초과함.
E06	HEATING FAILURE (히팅 오류)	컴퓨터, 인터페이스 보드, 컨택터 또는 오픈 하이 리미트와 같은 하이 리미트 회로에서 부품에 오류가 발생하였음.
E07	ERROR MIB SOFTWARE (에러 MIB 소프트웨어)	내부 MIB 소프트웨어 오류
E08	ERROR ATO BOARD (ATO 보드 오류)	MIB 가 ATO 보드 연결 상실 탐지; ATO 보드 오류
E09	ERROR PUMP NOT FILLING (펌프 충전 오류)	더러운 패드와 교체가 필요하거나 바이패스 뚨; 필터 펌프 문제
E10	ERROR DRAIN VALVE NOT OPEN (드레인 밸브 열기 오류)	드레인 밸브의 열기 시도하며 확인이 누락됨
E11	ERROR DRAIN VALVE NOT CLOSED (드레인 밸브 닫기 오류)	드레인 밸브의 닫기 시도하며 확인이 누락됨
E12	ERROR RETURN VALVE NOT OPEN (리턴 밸브 열기 오류)	리턴 밸브의 열기 시도하며 확인이 누락됨
E13	ERROR RETURN VALVE NOT CLOSED (리턴 밸브 닫기 오류)	리턴 밸브의 닫기 시도하며 확인이 누락됨
E14	ERROR AIF BOARD (AIF 보드 오류)	MIB 가 AIF 가 없는 것을 탐지함; AIF 보드에 오류가 있음.

E15	ERROR MIB BOARD (MIB 보드 오류)	조리 컴퓨터가 MIB 연결을 상실함; MIB 보드 고장
E16	ERROR AIF PROBE (AIF 탐침 오류)	AIF RTD 기록계가 범위를 벗어남
E17	ERROR ATO PROBE (ATO 탐침 오류)	ATO RTD 기록계가 범위를 벗어남
E18	Not used (사용하지 않음)	
E19	M3000 CAN TX FULL (M3000 CAN TX 풀)	컴퓨터 간의 연결이 끊어짐
E20	INVALID CODE LOCATION (유효하지 않은 코드 위치)	SD 카드가 업데이트 중에 제거됨
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (Change Filter Pad) (필터 패드 절차 오류 (필터 패드 교체))	25 시간 타이머가 만료되었거나 더러운 필터 로직이 활성화됨
E22	OIL IN PAN ERROR (오일 인 팬 오류)	MIB 가 팬 플래그에서 오일을 리셋함
E23	CLOGGED DRAIN (Gas) (배출구 막힘 (가스))	VAT 가 여과 중 비우지 않았음
E24	OIL LEVEL SENSOR FAILED (Gas) (오일 레벨 센서 오류 (가스))	오일 레벨 센서가 고장남.
E25	RECOVERY FAULT (복구 오류)	복구 시간이 최대 시간제한을 초과함

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™가스 프라이어
부록 A : RTI (대량 OIL) 지침

참고 : 충전 및 폐기 기름을위한 대량 오일 시스템을 사용하여이 설명서에 지시 RTI 시스템입니다. 이러한 지침은 다른 대량 오일 시스템에 적용되지 않을 수 있습니다.

A.1.1 대량 오일 시스템

대량 오일 시스템 큰 기름 저장 탱크, 일반적으로 레스토랑, 뒷면에는 프라이에 후면 매니폴드에 연결 되어 있는 경우 폐유 처리 탱크의 하단에 위치한 피팅 통해 프라이에서 펌핑 하고 신선한 기름에서 프라이를 상단에 위치한 피팅 통해 탱크에서 펌핑입니다 (그림 1 참조). RTI 연결 노출 접시를 제거 하고는 프라이 RTI 연결 연결 (그림 2 참조). 설치 모드를 통해 대량 석유를 대량 모든 컴퓨터를 설정 하는 프라이 설정 합니다. 페이지 4-9에 4.9 섹션을 참조 하십시오. 프라이 시스템 전원을 껐다가 대량 이동형에서 설정 변경 후 완전히 있을 것이 필수적입니다.

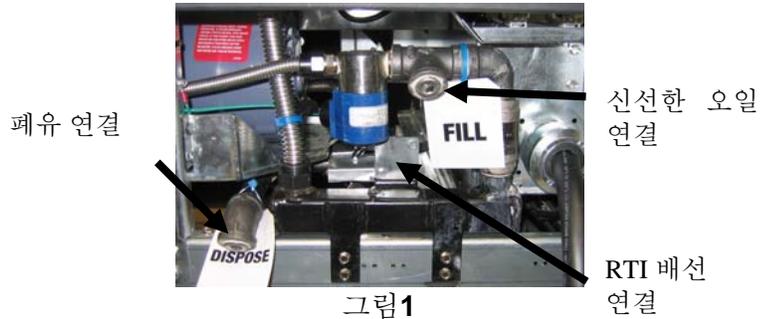


그림1

경고:는 이동형을 뜨거운 또는 사용하는 석유를 추가 하지



그림2

사용에 대 한 대량 오일 시스템을 갖추고 있는 LOV™ 프라이어 RTI를 제공한 온보드 신선한 기름 용기를가지고, 뚜껑을 제거 하고 표준 조끼의 입술에 쉬고 금속 모자와 조끼에 피팅 삽입. 석유는 같은 피팅 통해 조끼의 펌핑입니다. (그림 3 참조).



그림3

이동형 낮은 LED를 재설정 하는 데 사용하는 순간 스위치 또한 RTI 시스템에 조끼를 채우기 위해 사용됩니다. 이동형 LED를 재설정 한 후 삼각 돛, 위에 위치 하는 순간 스위치를 누르고 허용 대량 석유 저장 탱크에서 용기를 채우기 위해 연산자 (그림 4 참조). 조끼를 채우기 위해 누르고 삼각 돛 재설정 단추 조끼 짝 때까지 다음 release.* 참고: 조끼를 정리 하지 마십시오.



그림4

대량에서 부가 가치세를 작성 하는 방법은 섹션 4.11.4 페이지를 4-22를 참조 하십시오.

* 참고: RTI 펌프 시작 될 때까지 채우기 이동형 단추를 누르면 시간에서 약 12 초 걸립니다. 삼각 돛에 수준 증가 하기 시작 하는 전에 20 초까지 걸릴 수 있습니다. 일반적으로 삼각 돛을 채우기 위해 약 3 분 소요. 그것은 분할 vat 및 전체 부가 가치세를 채우기 위해 두 분을 채우기 위해 1 분 정도 걸립니다.

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™가스 프라이어

부록 b: 이동형 준비 고체 단축 옵션

프라이의 오른쪽 문을 열고 이동형 캐비닛에 중괄호를 제거 합니다. 캐비닛의 앞에 녹는 단위를 놓습니다. 캐비닛에 배치를 쉽게 필요한 경우 녹는 단위의 왼쪽에 브래킷을 풉니다. 제공 된 나사를 사용하여 양쪽 캐비닛 프라이의 인테리어 레일에서 기존 구멍 녹는 단위 첨부. 그림 1 및 2를 참조 하십시오. 녹는 단위 뒷면에 흰색 2-핀 커넥터를 연결 하고 그림 3 에서처럼 콘센트 상자에 검정색 커넥터를 꽂습니다. 여성 콘센트에 석유 픽업 튜브를 슬라이딩 녹는 단위로 위치 석유 저수지. 전면 뚜껑 및 녹는 단위 앞에 놓습니다. 그림 4를 참조 하십시오.



그림 1: 캐비닛에 녹는 단위를 놓고 캐비닛 내부에 제공 된 나사와 함께 첨부 합니다.



그림 2: 녹는 단위 위치.

오렌지 버튼 낮은 오일 디스플레이 후 시스템을 다시 설정합니다.



그림 3: 두 핀 흰색 커넥터를 연결 하고 같이 유틸리티 상자에 검정색 커넥터를 꽂습니다.



그림 4: 조립된 녹는 단위 위치에 표시 됩니다.

녹는 단위 전원 스위치

BIGLA30 SERIES GEN II LOV™가스 프라이어

부록 c: 고체 단축 사용 녹는

석유 저수지 시스템을

- 단축 녹는 단위에 있는지 확인 합니다.
- 단축에 녹는 단위를 채우십시오.
- 녹아 고체 단축 하는 것에 대 한 2-3 시간을 허용 합니다. 시스템 상단에 **unmelted** 석유 시스템 위쪽 사용 하지 마십시오. 낮은 오일 저수지 빗 녹는 단위로 단축 액체 되기 전에 프라이 석유에 대 한 호출 하는 경우 올 것 이다.
- 일단 단축 녹아 완전히 누른 채로 오렌지 빗 끄고 시스템 해제 맨 재설정 단추 재설정 합니다.
- 뜨거운 기름 단축 녹는 단위를 추가 하지 마십시오. 석유 저수지의 온도 **140 ° F (60 ° C)**를 초과할 수 없습니다. 고체 단축 작은 양의 저수지 톱 오프 시스템을 작동 하도록 충분 한 석유 있는지를 추가할 수 있습니다.
- 최상의 결과 얻으려면 끄지 마십시오 고체 단축 녹는 단위 하룻밤.
- 시스템의 높은 한계 온도 도달 하면 녹는 단위에 대 한 전원 스위치 재설정 스위치로도 사용 됩니다.



녹는 단위
전원 스위치
재설정



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

전화 1-318-865-1711

팩스 (부품) 1-318-688-2200

(기술지원팩스) 1-318-219-7135

인쇄지: 미국

서비스 핫라인
1-800-551-8633

819-6727
2012 12 (DEC 2011)