

# Frymaster

모델 번호 BIELA14 및 BIGLA30  
LOV – 오일량 부족

**일간 정비 작업**

- FR 3 D1 프라이어 청소
- FR 3 D2 필터 정비

**주간 정비 작업**

- FR 3 W1 프라이어 뒷부분 청소

**격주 정비 작업**

- FR 3 B1 프라이어 보정

**월간 정비 작업**

- FR 3 M1 프라이어 복구 시간 보정
- FR 3 M2 오일 센서 청소

**분기별 정비 작업**

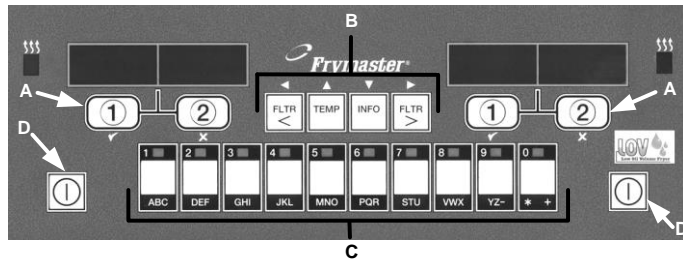
- FR 3 Q1 딥 클린 (Jib 시스템)
- FR 3 Q2 딥 클린 (벌크 오일 시스템)
- FR 3 Q3 하이 리미트 점검
- FR 3 Q4 O-링 검사

**연간 정비 작업**

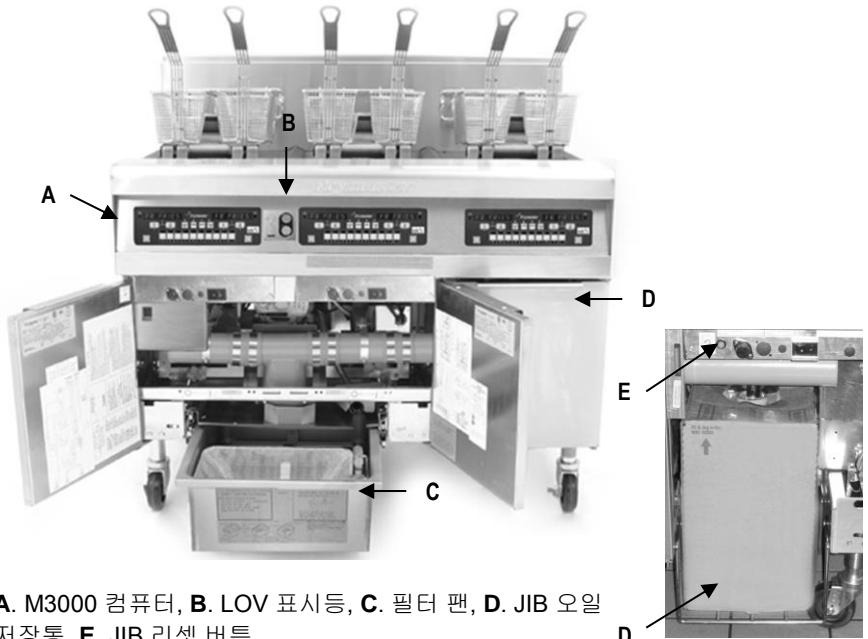
- FR 3 AI-T 정비사 검사 (전자 프라이어만 해당)
- FR3 A2-T 서비스 검사 (가스 프라이어만 해당)

컴퓨터 모델 M3000

A. 요리 주기 버튼, B. 필터, Temp(온도), Info(정보), 프로그래밍 및 네비게이션 버튼, C. 제품 버튼, D. ON/OFF(켜기/끄기)



모델 BIELA14



A. M3000 컴퓨터, B. LOV 표시등, C. 필터 팬, D. JIB 오일 저장통, E. JIB 리셋 버튼

**△ 위험요소**

아래의 아이콘은 개인적 상해의 가능성이 있다는 것을 알려주는 아이콘입니다.

**▨ 장비 주의 사항**






절차를 수행하는 동안 장비 손상을 방지하기 위한 방법에 대한 정보를 확인하려면 이 아이콘을 찾으십시오.

**★ 유용한 정보**

절차를 수행하기 위한 유용한 정보를 확인하려면 이 아이콘을 찾으십시오

3/2013 Korean



목적	프라이어에서 카라멜처럼 변한 오일을 제거하고 소자 허브를 청소.	
소요 시간	준비하는데 5 분	완료하는데 15 분(포트 1 개당 5 분)
작업 시간	손님이 많지 않은 시간	24 시간 영업 점포의 경우: 한밤 중이나 손님이 많지 않은 시간
위험요소 아이콘	 고온 오일  고온 표면  날카로운 물체/표면  전기  화학물질	

공구 및 공급품

						
Ecolab 고온 패드 홀더 및 패드	종이 타월	네오프렌 여과용 장갑	앞치마(내열성)	KAY@ QSR 프라이어 세정제	안면 가리개	프라이어 프랜드
						
KAY@ QSR 강력 유지 제거제	KAY@ Sol-idSense 다목적 고농축액(APSC)	살균제를 적신 타월이 들어있는 양동이				

절차

1 프라이어 전원 끄기

모든 프라이어 전원 스위치를 off 위치로 돌려 놓으십시오.



2 보호 기어 착용하기

내열성 앞치마, 안면 가리개 및 네오프렌 장갑을 비롯하여 맥도날드로부터 승인을 받은 모든 안전 장비를 사용하십시오.



이 절차는 한 번에 단 하나의 통에 대해서만 수행해야 합니다.

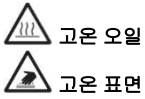


**고온 오일**  
뜨거운 오일로 인하여 중화상을 입을 수 있습니다.

## 프라이어 매일 청소 (계속)

### 3 발열 소자 허브의 전방 및 상부 영역 청소 (전자 프라이어만 해당).

내열성 장갑을 착용한 상태에서 커버가 프라이 포트와 정확하게 맞도록 커버를 프라이 포트에 올려놓으십시오.



고온 오일

고온 표면

고온 패드에는 소량의 QSR 프라이어 세정제를 사용하십시오 (전자 프라이어만 해당)

고온 패드를 이용하여 소자 허브 및 주변 하우징 부위를 청소하십시오.



해당 부위를 청소한 후에는 살균제를 적신 타월로 과도한 세정제를 닦아내십시오. 뜨거운 오일 주변에서는 살균제가 적혀진 타월을 떨어뜨려서는 안 됩니다.

프라이 포트 커버를 벗기고 프라이어의 프랜드를 사용하여 바스켓 랙을 분리하여 한 쪽에 치워놓으십시오. 프라이어의 프랜드를 사용하여 소자를 들어올리십시오.



프라이 포트 커버를 교체한 다음 종이 타월을 이용하여 소자에서 초과된 오일을 닦아내십시오.



### 4 발열 소자 허브의 밀면 부위 청소 (전자 프라이어만 해당).

고온 패드에는 소량의 QSR 프라이어 세정제를 사용하십시오.

고온 패드를 이용하여 소자 허브의 밀면 및 주변 하우징 부위를 청소하십시오.



해당 부위를 청소한 후에는 살균제를 적신 타월로 초과된 세정제를 닦아내십시오. 뜨거운 오일 주변에서는 살균제가 적혀진 타월을 떨어뜨려서는 안 됩니다.

프라이 포트 커버를 벗기십시오. 프라이어 프랜드를 사용하여 발열 소자를 내려 놓고 바스켓 랙을 교체하십시오.

### 5 표면 닦기

강력 유지 제거액과 함께 살균제를 적신 깨끗한 타월을 이용하여 프라이어의 모든 표면을 구석구석 닦아서 누적된 유지 및 오일을 제거하십시오. 뜨거운 오일 주변에서는 살균제가 적혀진 타월을 떨어뜨려서는 안 됩니다. 표면을 자연 건조시키십시오.



고온 표면



고온 오일

프라이어의 오일은 매우 뜨거울 수 있습니다.

#### 장비 주의 사항

장비를 닦을 때는 항상 물이 전자 구성품에 들어가지 않도록 주의하십시오.

### 6 나머지 프라이 포트에 대하여 위의 절차 반복하기

**목적** 오일의 수명을 연장시키기 위해 통에서 부스러기를 제거하고 오일을 철저히 여과.





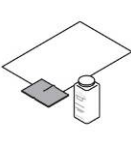



**소요 시간** 준비하는데 5 분 완료하는데 통 1 개당 10 분

**작업 시간** 손님이 많지 않은 시간

**위험요소 아이콘**

 화학물질	 전기	 고온 액체/증기	 고온 오일	 고온 표면
 수동 취급	 움직이는 부분	 날카로운 물체/표면	 미끄러운 바닥	

**공구 및 공급품**


							
장갑(여과용)	안면 가리개	앞치마(내열성)	Ecolab 고온 패드 홀더 및 패드	내장된 여과 시스템용 McFiltering 키트	Ecolab 고온 디테일 브러시	KAY@ QSR 프라이어 세정제	KAY@ SolidSense 다목적 고농축액(APSC)

**절차**

**1 보호 장비 착용하기**  
내열성 앞치마, 안면 가리개 및 네오프렌 장갑을 비롯하여 맥도날드로부터 승인을 받은 모든 안전 장비를 사용하십시오.




이 절차는 한 번에 단 하나의 통에 대해서만 수행해야 합니다.

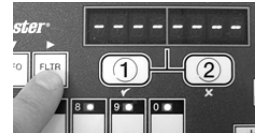
 **고온 오일**  
뜨거운 오일로 인하여 중화상을 입을 수 있습니다.

**2 필터 팬 점검**  
필터 배수팬 및 팬 커버가 제 위치에 정확하게 있는지 확인하십시오.



 **유용한 정보**  
필터 팬이 정확한 위치에 있지 않다면 **INSERT PAN**(팬 삽입)이 표시됩니다.

**3 FILTER(필터) 버튼 누르고 있기**  
최상의 여과 결과를 얻을 수 있도록 프라이어의 전원이 켜져 있고 오일이 뜨거운지 확인하십시오. 컨트롤러에 **FILTER MENU**(필터 메뉴)가 표시된 후 **AUTO FILTER**(오토 필터)로 변경될 때까지 3분 동안 필터 버튼을 누르고 계십시오.



**4 INFO(정보) 버튼 누르기**  
**INFO**(정보) 버튼을 누르십시오. 그러면 컨트롤러에 **MAINT FILTER**(메인 필터)가 표시됩니다.

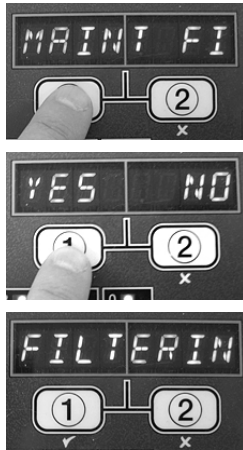


계속 ▶

## 필터 정비 (계속)

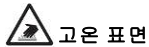
### 5 √ 버튼 누르기

√ 버튼을 누르십시오.  
그러면 컨트롤러에 MAINT FILTER(메인 필터)?와 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다.  
오일 배수에 대하여 YES(예)하기 위해서는√ 버튼을 누르십시오.  
컨트롤러에는 FILTERING(필터링)이 표시됩니다.  
NO(아니오)하려면 X 버튼을 누르십시오. 그러면 제어장치가 정상 위치로 돌아갑니다.



### 6 소자 들어올리기 (전자 프라이어만 해당)

오일이 배수된 후에 한지형 소자를 들어올리십시오.



화상을 입을 수 있으니 소자를 들어올릴 때는 보호장갑을 사용하십시오.

#### 장비 주의 사항

소자의 중앙에 있는 프로브가 손상되지 않도록 주의하십시오.



### 7 통 내부 스크럽하기

고온 패드 홀더, 패드, 소량의 KAY QSR 프라이어 세정제를 이용하여 통 내부의 벽, 모서리, 바닥을 문지르십시오. 고온 디테일 브러시를 이용하여 소자(전자 프라이어만 해당), 통의 모서리 및 기타 손이 미치기 어려운 부위에서 누적되어 있는 파편을 제거하십시오.

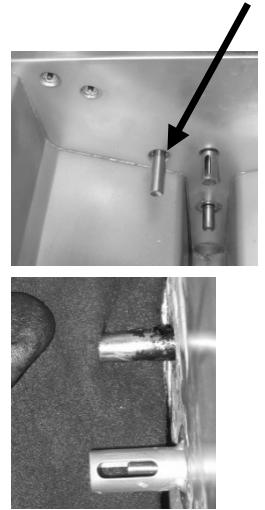
#### 장비 주의 사항

프로브가 손상되지 않도록 주의하십시오.



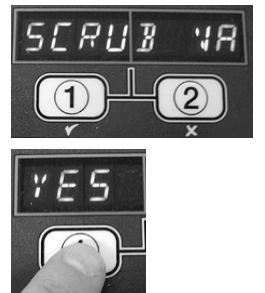
### 8 오일 센서 스크럽하기 (가스 프라이어만 해당)

고온 패드 및 프라이어 세정제를 이용하여 오일 센서에서 카라멜처럼 변한 오일을 제거하십시오. 종이 타월로 닦아서 모든 잔류물을 제거하십시오.



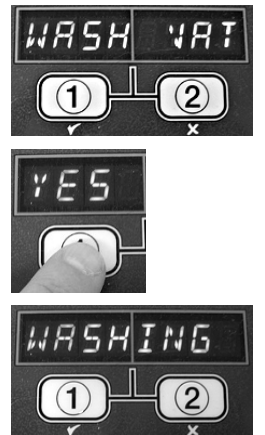
### 9 스크럽 완료

통이 깨끗해진 후에는 컨트롤러에 SCRUB VAT COMPLETE?(통 스크럽 완료?)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다. 이 때√ 버튼을 누르십시오.



### 10 세척

컨트롤러에 WASH VAT(통 세척)?와 YES(예)가 교대로 표시됩니다. 소자를 내려놓은 다음√ 버튼을 누르십시오. 오일이 통을 순환하는 동안 컨트롤러에는 WASHING(세척)이 표시됩니다.



### 11 다시 한번 세척하기

세척 주기가 완료된 후에는 컨트롤러에 WASH AGAIN(다시 세척)?과 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다. 통이 깨끗하다면 X 버튼을 누르십시오. 통이 깨끗하지 않다면√ 버튼을 누르십시오. 그러면 10 단계가 반복됩니다.

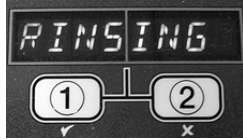




## 필터 정비 (계속)

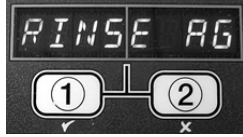
### 12 헹구기

오일이 통을 흘러나오는 동안에는 컨트롤러에 RINSING(헹구기)이 표시됩니다.



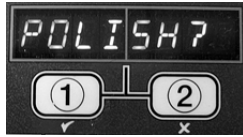
### 13 다시 한 번 헹구기

헹굼이 완료된 후에는 컨트롤러에 RINSE AGAIN?(다시 한번 헹구기?)과 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다. 통이 깨끗하다면 X 버튼을 누르십시오. 통이 깨끗하지 않다면 √ 버튼을 누르십시오. 그러면 12 단계가 반복됩니다.



### 14 광택내기

컨트롤러에 POLISH(광택내기)?와 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다. YES(예)의 경우에는 √ 버튼을 누르십시오. 오일이 5분 동안 필터 시스템을 순환하는 동안 컨트롤러에는 POLISHING(광택내기)과 카운트다운 타이머가 교대로 표시됩니다.



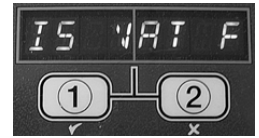
### 15 통 채우기

연마 주기가 완료된 후에 컨트롤러에는 FILL VAT(통 채우기)?와 YES(예)가 교대로 표시됩니다. YES(예)의 경우에는 √ 버튼을 누르십시오. 그러면 컨트롤러에 FILLING(채우기)이 표시되고 통은 오일로 채워집니다.



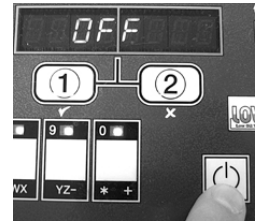
### 16 통이 채워졌습니까?

통이 채워진 후에 컨트롤러에는 IS VAT FULL?(통이 채워졌습니까?)과 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다. 통이 가득 채워져 있다면 √ 버튼을 누르십시오. 통이 가득 채워지지 않았다면 X 버튼을 눌러서 펌프를 다시 작동시키십시오.



### 17 전원 켜기

전원 버튼을 눌러서 컨트롤러의 전원을 켜고 프라이어를 정상 작동 상태로 돌아가게 하십시오.



#### ★ 유용한 정보

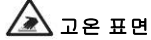
필터 패드가 교체되어 있지 않았다면 컨트롤러에는 "CHANGE FILTER PAD?(필터 패드 교체?)"와 YES(예) NO(아니오) 메시지가 교대로 표시됩니다. YES(예) NO(아니오) 메시지를 삭제하려면 √ 버튼을 누르십시오. 그러나 필터 패드가 교체될 때까지 4분마다 이 메시지가 다시 나타납니다.

계속 ▶

## 필터 정비 (계속)

### 18 필터 팬 빼내기

도어를 열고 필터 팬 어셈블리를 빼내십시오.

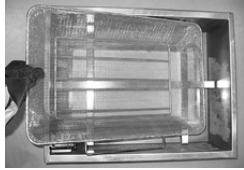


고온 표면  
필터 팬은 뜨거울 수 있습니다! 화상을 입을 수 있으니 보호 장갑을 사용하십시오.



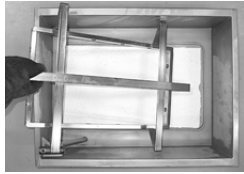
### 19 부스러기용 바스켓 꺼내기.

필터 팬에서 부스러기용 바스켓을 들어올려서 꺼내십시오. 부스러기용 바스켓에서 오일과 부스러기를 닦아내십시오. 비눗물로 부스러기용 바스켓을 세척한 다음 뜨거운 물로 깨끗하게 헹구십시오.



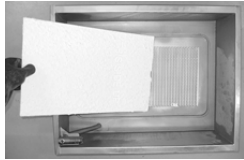
### 20 필터 패드 홀드다운 링 분리하기

필터 팬 홀드다운 링을 분리하여 칸막이 싱크대에서 SolidSense 다목적 고농축액(APSC)으로 세척하십시오. 뜨거운 물로 깨끗하게 헹구십시오.



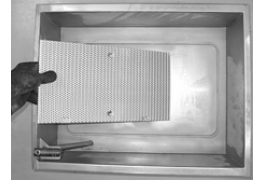
### 21 팬에서 필터 패드 제거하기

팬에서 필터 패드를 빼내서 폐기하십시오.



### 22 버튼 내부 스크린 분리하기

팬에서 버튼 내부 스크린을 빼낸 다음 칸막이 싱크대에서 SolidSense 다목적 고농축액(APSC)으로 깨끗하게 세척하십시오. 뜨거운 물로 깨끗하게 헹구십시오.



### 23 필터 배수 팬 청소

필터 팬에서 오일과 부스러기를 닦아내십시오.









### 24 재조립

먼저 필터 버튼 스크린을 팬에 집어 넣은 다음, 거친 면이 위로 향하게 하여 필터 팬을 집어 넣고서 홀드다운 링 및 부스러기용 바스켓을 집어 넣어서 역순으로 재조립하십시오.



#### ★ 유용한 정보

필터 패드는 물에 의해 용해될 수 있으므로 필터 팬, 버튼 스크린, 부스러기용 바스켓, 홀드다운 링을 철저히 건조시킨 후에 필터 패드를 팬에 삽입하십시오.

목적	고품질의 튀김 제품을 보장하고 프라이어 근처에서 화재가 발생할 가능성을 감소시키기 위해			
소요 시간	준비하는데 5 분	완료하는데 45 분		
작업 시간	폐점 후	24 시간 영업 점포의 경우: 한밤 중이나 손님이 많지 않은 시간		
위험요소 아이콘	 전기  날카로운 물체/표면	 고온 오일	 고온 표면  미끄러운 바닥	 수동 취급

공구 및 공급품




절차

**1 프라이어 전원 끄기**  
모든 프라이어 전원 스위치를 off(끄기) 위치로 돌려 놓으십시오.

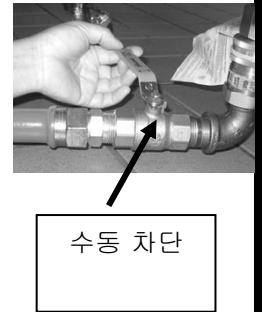


**2 유지 통 및 컵을 분리하여 내용물 비우기**  
배기 후드에서 유지 통을 분리하십시오. 후드에서 유지 컵을 분리하십시오. 유지 통 및 컵은 후드 필터의 아래에 있습니다. 유지 통 및 컵에 들어있는 오일을 기름 제거 카드에 쏟아 부으십시오.




 **고온 오일**  
유지 통 및 컵의 오일은 뜨거울 수 있으니 장갑을 사용하십시오.

**3 가스 차단 및 분리**  
프라이어가 가스 프라이어가 아니라면 이 단계는 건너뛰십시오.



프라이어는 가스 프라이어라면 수동 가스 차단 밸브를 사용하여 가스 공급을 차단하십시오. 수동 가스 차단 밸브는 퀵 디스커넥트 앞의 가스 공급관에 장착되어 있습니다. 그런 다음 퀵 디스커넥트를 통하여 프라이어에서 가스관을 분리하십시오.

 **장비 주의 사항**  
가스 차단을 위해서는 수동 차단 밸브만을 사용하십시오. **퀵 디스커넥트를 사용해서는 안 됩니다.**

▶ 계속



# 프라이어의 뒷부분 청소 (계속)

## 4 프라이어 청소 준비

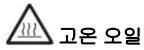
프라이어 휠의 잠금 장치를 해제하십시오.



프라이어에 덮개가 있다면 백스플러시에 의해 필터 선반이 치워질 수 있을 만큼 덮개의 전방을 높이 들어올리십시오. 덮개에 의해 필터 선반이 치워질 때까지 방화벽에서 프라이어를 조심스럽게 굴려서 빼내십시오.

덮개가 한 개 있는 경우에는 덮개를 단단하게 고정시켜 두십시오. 모든 통에 커버를 씌워 두십시오.

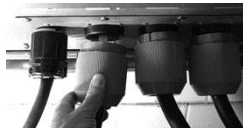
프라이어의 뒷면을 청소할 수 있을 정도로 방화벽에서 프라이어를 멀리 굴러 가십시오.



**고온 오일**  
프라이어의 오일은 매우 뜨거울 수 있습니다. 오일이 튀는 것을 방지하기 위하여 프라이어를 천천히 굴리십시오. 장갑을 사용하십시오.

## 5 프라이어의 전원 분리

전기 플러그의 본체를 당겨서 콘센트에서 프라이어의 전기 코드를 빼십시오. 콘센트에서 플러그를 빼기 위해서 플러그를 비틀어야 할 수도 있습니다.



**전기**

## 6 프라이어 필터 청소

배기 후드에서 필터를 제거하십시오. 필터를 3 단 싱크대로 가져가서 KAY® SolidSense™ 다목적 고농축액(APSC) 안에 담그십시오.

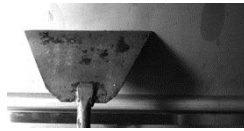


**화학물질**  
KAY® SolidSense™ 다목적 고농축액(APSC)

계속 ▶

## 7 프라이어의 뒷부분 스크럽하기

퍼티용 칼을 사용하여 프라이어의 뒷부분에서 물렁물렁한 유지 및 단단한 탄소를 긁어내십시오. 손이 미칠 수 있는 스택, 배기 후드의 뒷면, 배기 후드의 측면, 프라이어 필터의 오목한 부분의 순서로 청소하십시오.



전자 프라이어에서는 퍼티용 칼을 사용하여 프라이어, 격리 절연기, 프라이어 받침대 주변의 모든 판금 속에서 모든 물렁물렁한 유지 및 단단한 탄소를 긁어내십시오. 해당 부위를 청소한 후에는 8 단계로 건너 뛰십시오.

가스 프라이어에서는 연통 흐름 제한장치, 프라이어 주변의 모든 판금속, 착탈식 중력 블레이드, 시일 앵글, 격리 절연기, 프라이어 받침대의 순서로 해당 부위에서 퍼티용 칼을 사용하여 모든 물렁물렁한 유지 및 단단한 탄소를 긁어내십시오.

가스 프라이어에서는 청소 동안 물렁물렁한 유지 또는 단단한 탄소가 프라이어 연통 통로로 떨어지지 않도록 주의하십시오.

### ⚠ 장비 주의 사항

스택의 하부에 있는 화재 방지 퓨저블 링크를 파손시키지 마십시오. 퓨저블 링크가 파손되면 소화 설비가 작동됩니다.

## 8 프라이어의 뒷부분 청소

7 단계에서 불순물을 긁어낸 모든 부위는 나일론 포트용 브러시, 하이-로우 텍 브러시, 뜨거운 KAY® Sol-idSense™ 다목적 고농축액(APSC) 양동이를 이용하여 문지르십시오. 해당 부위는 7 단계에서 불순물을 긁어낸 것과 동일한 순서로 청소하십시오. 그런 다음 하이-로우 텍 브러시를 사용하여 프라이어 주변의 바닥을 문지르십시오.



종이 타월을 이용하여 모든 부위가 깨끗해지고 마를 때까지 닦으십시오.



### 미끄러운 바닥

바닥을 문지른 후에는 바닥이 젖어 있을 수 있습니다.

## 9 매니저에게 검사 요청

수행한 작업에 대하여 매니저에게 검사를 요청하고 청소 작업의 승인을 받으십시오. 매니저의 지시에 따라 청소 작업을 반복하십시오.

## 10 프라이어 다리 및 캐스터 세척

나일론 포트용 브러시, 하이-로우 텍 브러시, 뜨거운 KAY® Sol-idSense™ 다목적 고농축액(APSC) 양동이를 이용하여 프라이어의 다리 및 캐스터를 세척하십시오. 종이 타월로 닦아서 건조시키십시오.



계속 ▶

# 프라이어의 뒷부분 청소 (계속)

- 11 프라이어 주변 바닥 대걸레 청소**  
대걸레 및 뜨거운 KAY® SolidSense™ 다목적 고농축액(APSC) 양동이를 이용하여 프라이어 주변의 전체 바닥을 걸레질하십시오.



**⚠ 미끄러운 바닥**  
걸레질을 하면 바닥이 젖을 수 있습니다.

- 12 표면 자연 건조시키기**  
모든 프라이어, 벽, 바닥면을 자연 건조시키십시오.



- 13 프라이어 전원 재연결**  
플러그를 연결시킬 수 있을 정도로 가까워질 때까지 전기 콘센트 쪽으로 프라이어를 굴러가십시오. 프라이어의 플러그를 콘센트에 꽂으십시오.



**⚡ 전기**

**⚠ 고온 오일**  
프라이어의 오일은 매우 뜨거울 수 있습니다. 오일이 튀는 것을 방지하기 위하여 프라이어를 천천히 굴리십시오.

- 14 프라이어 사용 준비**  
필터 선반에 가까워질 때까지 프라이어를 앞으로 굴리십시오. 모든 통에서 커버를 벗기십시오. 백스플러시에 의해 필터 선반이 치워질 수 있을 만큼 덮개의 전방을 높이 들어올린 다음 프라이어를 조심스럽게 굴려서 정상 위치에 집어 넣으십시오.



- 15 프라이어를 가스 공급관에 다시 연결하기**  
프라이어의 전기 콘센트인 경우 이 단계는 건너뛰십시오.



퀵 디스커넥트의 양쪽 말단에 유지가 있는지 점검하십시오. 필요하다면 퀵 디스커넥트를 깨끗하게 닦으십시오. 가스 라인 커플링을 다시 연결하십시오.

**⚠ 장비 주의 사항**  
가스 공급관의 전원을 켜기 전에 가스 퀵 디스커넥트가 완전하게 체결되어 있고 연동되어 있는지 확인하십시오.

- 16 프라이어 필터 및 유지 통 재설치**  
휠을 해당 위치에 고정시키십시오. 프라이어 필터 및 유지 통을 배기 후드에 재설치하십시오.



계속 ▶

## 프라이어의 뒷부분 청소 (계속)

### 17 가스 공급관 전원 켜기

프라이어가 전기  
프라이어인 경우 이  
단계는 건너뛰십시오.





수동 가스 차단 밸브를 On  
위치로 돌리십시오.  
컴퓨터의 전원을 켜서  
버너가 다시 켜지는지  
확인하십시오. 버너가  
다시 켜진 후에는  
컴퓨터의 전원을 꺼도  
됩니다.

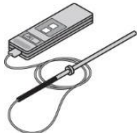
### 18 다른 프라이어의 뒷부분 청소

나머지 모든 프라이어에  
대하여 1 단계 ~ 17 단계를  
반복하십시오.



<p><b>목적</b></p> <p><b>소요 시간</b></p> <p><b>작업 시간</b></p> <p><b>위험요소 아이콘</b></p>	<p>식품 안전 표준 준수</p> <p>준비하는데 1 분</p> <p>개점 시</p> <p> 고온 오일     고온 표면</p>	<p>프라이어가 요리 온도에 도달한 후에는 완료하는데 5 분. 요리 온도는 대략 45 분 후에 도달해야 합니다. 24 시간 영업 점포의 경우: 손님이 많지 않은 시간</p>
---	---	--

**공구 및 공급품**



튀김통 프로브가 장착된 고온계



네오프렌 장갑

**절차**

**1 고온계 보정**

뜨거운 음료수 컵에 얼음을 채운 다음, 얼음이 잠길 때까지 음료수대에서 찬물을 더 넣으십시오. 얼음이 50%이고 물이 50%이어야 합니다.

**2 물에 프로브 집어 넣기**

프로브를 얼음 물에 집어넣고 온도 표시 값이 안정될 때까지 계속 저어 주십시오.

**3 온도 판독**

온도 판독 값은 0°C ± 1°C이어야 합니다. 이 온도가 아니면 고온계를 보정하거나 보수하거나 교체해야 합니다. 보정하려면, 고온계의 제조업체가 공급한 보정, 점검, 조절 절차를 따르십시오.



**2 프라이어의 전원 켜기 및 오일 가열하기**

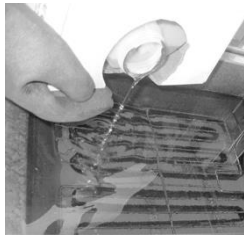
On/Off(켜기/끄기) 버튼을 눌러서 프라이어의 전원을 켜십시오. 요리할 제품에 맞추어 프라이어를 설정하십시오. 프라이어의 오일이 요리 온도에 도달하게 한 다음 오일 순환을 차단하십시오.





**3 오일 수치 확인**

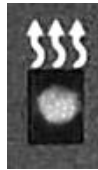
오일이 요리 온도에 도달했을 때 오일 수치를 확인하십시오. 오일이 "오일 수치" 라인보다 많은 경우 팬이나 쓰레기 처리기 안으로 배수시켜서 오일이 오일 수치 라인에 올 때까지 오일을 제거하십시오. 오일이 "오일 수치" 라인보다 적은 경우 오일이 오일 수치 라인에 도달할 때까지 오일을 추가하십시오.



프라이어의 오일은 매우 뜨거우니 장갑을 사용하십시오.

**4 튀김통 순환시키기**

튀김통이 순환 및 멈춤을 3회 반복하게 하십시오. 프라이어가 가열되면 가열 표시 램프가 점등됩니다.



계속 ▶

**5 오일 온도 판독**

고온계의 튀김통 프로브를 프로브 팁의 2.5 cm 까지 뜨거운 오일에 삽입하십시오. 프로브 팁은 오일 표면보다 대략 7.6 cm 아래에 있어야 합니다. 온도 표시가 안정될 때까지 기다리십시오.



**6 프라이어의 표시판에 온도 표시하기**

고온계에서 온도 값을 판독했던 튀김통의 온도 표시 스위치를 누르십시오. 그러면 프라이어의 표시판에 그 튀김통의 온도가 표시됩니다.



**7 온도 판독값 비교**

고온계에 표시된 온도 값을 표시판에 표시된 해당 온도와 비교하십시오.

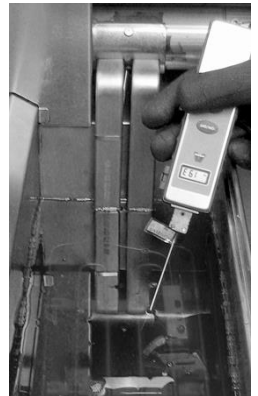


이 2 개의 온도 차가  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  미만이면 온도 설정 값을 조절하지 않아도 됩니다.

2 개의 온도 차가  $\pm 3^{\circ}\text{C}$  이상이면 서비스 기술자에게 전화하여 문제를 보고해야 합니다.

**8 분할형 튀김통의 다른 측면에 대하여 위의 절차 반복하기**

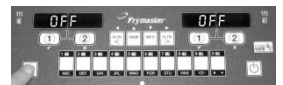
시험한 튀김통이 일체형 튀김통이면 이 단계를 건너뛰고 9 단계로 가십시오.



시험한 튀김통이 분할형 튀김통의 한 쪽 면이면 분할형 튀김통의 다른 면에 대하여 5 단계 ~ 7 단계를 반복하십시오.

**9 최종 보정 점검**



튀김통(분할형 튀김통의 양쪽 면 포함)에 대하여 5 단계 ~ 7 단계를 완료했다면 on/off 버튼을 눌러서 튀김통에 대한 보정 점검을 종료하십시오.



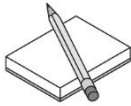
**10 나머지 프라이어 보정**

나머지 모든 프라이어에 대하여 1 단계 ~ 9 단계를 반복하십시오.



목적	튀김 제품에 대한 식품 안전 표준을 유지	
소요 시간	준비하는데 1 분	완료하는데 5 분
작업 시간	개점 시	24 시간 영업 점포의 경우: 아침 시간
위험요소 아이콘	 고온 오일	 고온 표면

공구 및 공급품



종이와 연필

절차

**1 프라이어의 전원 켜기**  
On/Off (켜기/끄기)버튼을 눌러서 프라이어의 전원을 켜십시오. 전원을 켜면 표시판에 제품명 또는 "LOW TEMP(저온)"이 나타납니다.



**2 가장 최근의 복구 시간 확인**  
통의 온도가 121°C ~ 149°C 로 상승할 때마다 프라이어는 자동으로 프라이어의 복구 시간을 기록합니다.



INFO(정보) 버튼을 누르십시오. 그러면 양쪽 표시판 모두에 가장 최근의 복구 시간이 나타납니다. 복구 시간을 기재하십시오.

**3 허용되는 복구 시간과 가장 최근의 복구 시간 비교**  
전자 프라이어의 경우 허용되는 복구 시간은 1:40(1 분 40 초) 미만입니다. 가스 프라이어의 경우 허용되는 복구 시간은 2:25(2 분 25 초) 미만입니다.



계속 ▶

기재한 복구 시간이 프라이어에 대하여 허용되는 시간 미만이라면 프라이어의 성능은 허용 범위 안에 있는 것입니다. 5 단계로 건너뛰십시오.

기재한 복구 시간이 프라이어에 대하여 허용되는 시간 이상이라면 프라이어의 성능은 허용 범위 안에 있지 않은 것입니다. 그 다음 단계로 가십시오.

## 프라이어 복구 시간 보정 (계속)

### 4 프라이어 조절(필요한 경우)

프라이어의 복구 시간이 허용 범위에서 벗어나 있다면 프라이어에서 다음과 같은 항목을 점검하십시오. 어떤 문제가 발견된다면 설명되어 있는 대로 시정하십시오.



전자 프라이어의 경우 대형 전력 플러그가 꽂혀 있는지 확인하십시오. 필요하다면 조절하십시오.

가스 프라이어의 경우에만, 시일 앵글, 중력 블레이드, 격리 절연기를 점검하십시오. 필요하다면 이들 장치의 위치를 조절하십시오.

가스 프라이어의 경우에만 공기 흐름 및 연소 공기 블로워를 점검하십시오. 필요하다면 조절하십시오.

가스 프라이어의 경우에만 라디안트 버너의 상태를 점검하십시오.

사용 설명서의 문제 해결 지침을 참조하십시오.

### 5 복구 시간 다시 한 번 확인하기

복구 시간이 적정 시간 안에 이루어지지 않으면 Frymaster의 서비스 센터 직통전화(전화번호: 1-800-551-8633)로 전화하여 도움을 받으십시오.



### 6 나머지 모든 프라이어 재보정하기





나머지 모든 프라이어에 대하여 1 단계 ~ 5 단계를 반복하십시오.



**목적** 가열 실패를 방지하기 위하여 오일 센서에서 카라멜처럼 변한 오일을 제거

**소요 시간** 준비하는데 5분 완료하는데 15분(포트 1 개당 5분)

**작업 시간** 손님이 많지 않은 시간

**위험요소 아이콘**  고온 오일  고온 표면  화학물질  고온 액체/증기

**공구 및 공급품**



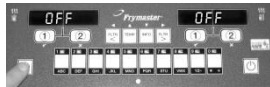
**절차**

**1 오일 센서 청소 준비 및 프라이어 전원 끄기.**  
네오프렌 장갑, 내열성 앞치마, 안면 가리개를 착용하십시오. 이 절차를 진행하는 동안 위의 장치를 착용하고 있어야 합니다.



이 절차는 한 번에 단 하나의 통에 대해서만 수행해야 합니다.

On/Off (켜기/끄기)버튼을 눌러서 프라이어의 전원을 끄십시오. 그러면 표시판에 "OFF(끄기)"가 나타납니다.



**2 필터 버튼 누르고 있기**  
3 초 동안 필터 버튼을 누르고 계십시오.



**3 DRAIN TO PAN(팬으로 배출)으로 스크롤해 가기**  
DRAIN TO PAN(팬으로 배출)이 표시될 때까지 INFO(정보) 버튼을 2 번 누르십시오.



**4 YES(예) 버튼 누르기**  
YES(예)를 눌러서 절차를 계속 진행하십시오.



**5 배수**  
오일이 통으로부터 배수됩니다.



**6 통이 비었습니까?**  
통이 빈 후에는 컨트롤러에 "VAT EMPTY?(통 비었음?)"와 YES(예)가 교대로 표시됩니다.



계속 ▶

# 오일 센서 청소 (계속)

**7 YES(예) 버튼 누르기**  
YES(예)를 눌러서 절차를 계속 진행하십시오.



**8 오일 센서 스크럽하기**  
고온 패드 및 프라이어 세정제를 이용하여 오일 센서에서 카라멜처럼 변한 오일을 제거하십시오. 종이 타월로 닦아서 모든 잔류물을 제거하십시오.

- 고온 표면
- 화학물질
- 고온 액체/증기
- 고온 오일



**9 통 채우기**  
컨트롤러에 “FILL VAT FROM DRAIN PAN?(배출 팬에서 통 채우기?)과 YES/NO(예/아니오)가 교대로 표시됩니다.

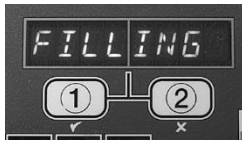


**10 YES (예)버튼 누르기**  
YES(예)를 눌러서 절차를 계속 진행하십시오.



**11 채우기**  
오일이 통으로 되돌아갑니다.

- 고온 오일



**12 통이 가득 채워졌습니까?**  
컨트롤러에 “IS VAT FULL?(통 가득 참?)과 YES/NO(예/아니오)가 교대로 표시됩니다.



**13 YES(예) 버튼 누르기**  
가득 채워졌다면 YES(예)를 누르십시오. 통이 가득 채워지지 않았다면 NO(아니오)를 누른 다음, 11 단계로 돌아가십시오.



**14 나머지 프라이 포트에 대하여 위의 절차 반복하기**



목적	소자(전자 프라이어의 경우) 및 프라이 포트에서 카라멜처럼 변한 오일을 제거	
소요 시간	준비하는데 5 분	준비하는데 15 분(포트 1 개당 완료하는데 60)
작업 시간	이 작업은 한 번에 포트 한 개씩 수행할 수 있습니다. 고객들에게는 나머지 포트를 이용하여 서빙할 수 있습니다.	24 시간 영업 점포의 경우: 이 작업은 한 번에 포트 한 개씩 수행할 수 있습니다. 고객들에게는 나머지 포트를 이용하여 서빙할 수 있습니다.
위험요소 아이콘		

공구 및 공급품



절차 딥 클린을 위해서는 Kay Chemical 이 작성한 절차를 따릅니다. 따라서 본 PM 이외에도 Kay Chemical 이 작성한 지침도 필요합니다.

1 딥 클린 준비 및 프라이어 전원 끄기

네오프렌 장갑, 내열성 앞치마, 안면 가리개를 착용하십시오. 이 절차를 진행하는 동안 위의 장치를 착용하고 있어야 합니다.



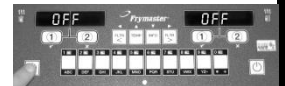
이 절차는 한 번에 단 하나의 통에 대해서만 수행해야 합니다.

프라이어 필터가 제자리에 있는지 확인하십시오. 최소한 배기팬 1 개 이상의 전원을 켜십시오. 팬의 전원은 전체 절차 동안 계속 켜진 상태로 있어야 합니다.

바스켓 지지 랙이 통 안의 제자리에 있는지 확인하십시오.

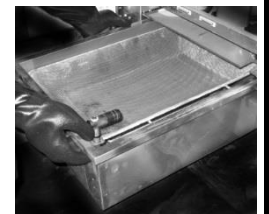
**장비 주의 사항**  
전체 절차 동안 배기팬의 전원을 계속 켜 놓고 프라이어 필터를 제자리에 고정시켜 놓음으로써 소화 장치가 우발적으로 작동되는 것을 방지하십시오.

On/Off (켜기/끄기)버튼을 눌러서 프라이어의 전원을 끄십시오. 그러면 표시판에 "OFF(끄기)"가 나타납니다.

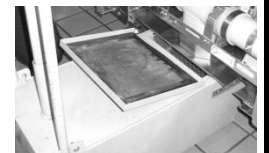


2 필터 팬 제거

필터 팬을 제거하고 부스리기용 바스켓, 홀드다운 링, 필터 패드 및 스크린을 제거하십시오.

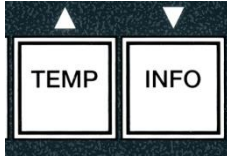


3 MSDU 를 해당 위치에 두기  
MSDU(맥도날드의 쇼트닝 폐기물 처분 장치 또는 오일 제거 카드)를 배수 장치 아래의 해당 위치에 두십시오.



# 딥 클린 모드 JIB 시스템 (계속)

**4 "딥 클린" 모드 입력하기**  
LEVEL 1(레벨 1)이 컴퓨터에 표시된 후 ENTER CODE(코드 입력)로 변경될 될 때까지 Temp(온도) 버튼과 Info(정보) 버튼을 동시에 누르고 계속시오.



**5 코드 입력하기**  
번호가 매겨있는 키로 1-2-3-4를 입력하십시오.



**6 "딥 클린"으로 스크롤해 가기**  
▼ "Info(정보)" 버튼을 눌러서 DEEP CLEAN MODE(딥 클린 모드)로 스크롤해 가십시오.



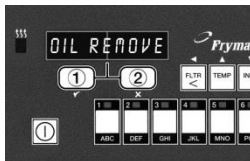
**7 체크마크 키 누르기**  
청소할 통 아래에 있는 1✓ 키를 누르십시오.



**8 '딥 클린' 확정하기**  
컴퓨터에는 DEEP CLEAN(딥 클린)?과 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다. 이때 1✓ 키를 누르십시오.



**9 오일이 제거되었는지 확인하기**  
분할형 포트: 컴퓨터에는 Deep Clean(딥 클린)?과 L R 이 교대로 표시됩니다. 청소할 분할형 통 아래에 있는 1✓ 또는 2X 버튼을 누르십시오. 컴퓨터에는 IS OIL REMOVED?(오일 제거 확인?)와 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다.



**일체형 포트:** 컴퓨터에는 IS OIL REMOVED?(오일 제거 확인?)와 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다.

**10 포트 상태 확인하기**  
비어 있는 통: 1✓ 키를 누르십시오. 컴퓨터에는 SOLUTION ADDED(용액 추가)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다.



**오일이 채워진 통: 2X 키를 누르십시오.** 컴퓨터에는 IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?(폐기물 처분 장치가 제 위치에 있습니까?)와 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다.



**11 통에서 오일 배수시키기**  
비어있는 통: 12 단계로 건너 뛰십시오.



**MSDU(맥도날드의 쇼트닝 폐기물 처분 장치 또는 오일 제거 카드)가 프라이어의 낙수구 아래에 있는 해당 위치에 있는지 확인하십시오.**



**가득 찬 통: 1✓ 키를 눌러서 오일을 오일 제거 카드 안으로 배수시키십시오.** 튀김 식품이나 기타 침전물 배수 밸브 안으로 밀어 넣어서 배수시키십시오. 컴퓨터에는 DISPOSING(처분)이 표시된 후 VAT EMPTY(통 비움)?로 변경되어 표시됩니다. 1✓ 키를 누르십시오.



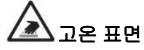
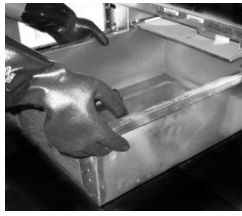
### ⚠️ 고온 오일

오일이 매우 뜨거울 수 있습니다. 오일이 튀지 않도록 주의하십시오.

## 딥 클린 모드 JIB 시스템 (계속)

### 12 필터 팬 교체

프라이어 캐비닛의 모든 내부 구성품이 제거된 상태에서 필터 팬을 해당 위치에 삽입하십시오.



### 13 통에 유지 제거제와 뜨거운 물 추가하기

KAY® QSR 강력 유지 제거제를 조심스럽게 통 안에 쏟아 부으십시오. 일체형 통을 청소하고 있다면

2/3 갤런(2.52 리터)의 유지 제거제를 사용하십시오. 분할형 통을 청소하고 있다면

1/3 갤런(1.26 리터)의 유지 제거제를 사용하십시오. 뜨거운 물로 통을 세정하십시오. 용액은 충전 라인보다 1 인치 높아야 합니다.



추가 지침에 대해서는 Kay Chemical 지침(프라이어 딥 클린 절차)을 참조하십시오.



KAY® QSR 강력 유지 제거제

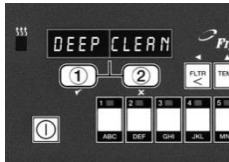
### 14 세정액을 추가한 후

컴퓨터에는 SOLUTION ADDED(용액 추가)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다. 1✓ 키를 누르십시오.

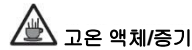


### 15 딥 클린 시작하기

컴퓨터에 1 시간 동안 DEEP CLEAN(딥 클린)과 카운트다운 타이머가 교대로 표시됩니다. 세정액은 91°C의 온도에 도달하게 됩니다. 세정액은 부드러운 회전식 시머에

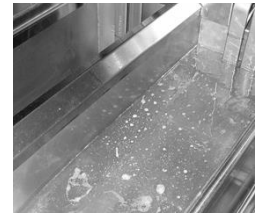


있어야 합니다. 타이머가 작동하는 동안 15 단계 ~ 18 단계를 완료하십시오.



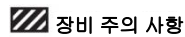
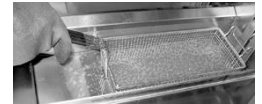
세정액은 보글보글 끓어서는 안 됩니다. 넘쳐흐를 수 있기 때문입니다. 장치가 끓어 넘쳐 흐르기 시작하면 3 초 동안 2x 버튼을 눌러 딥 클린을 취소하십시오.

딥 클린 절차 동안에는 프라이어를 아무도 없이 방치해서는 안 됩니다.



### 16 튀김망 청소

튀김망을 세정액에 집어 넣으십시오. 튀김망을 청소한 다음 3 단 칸막이 싱크대로 가져갈 때는 또 다른 직원에게 튀김망을 빼내게 하십시오. 튀김망을 행군 다음 철저히 건조시키십시오.



알루미늄 부분을 끓고 있는 용액에 넣어서는 안 됩니다. 고품 금속 바스켓 행거는 알루미늄으로 만들어져 있습니다.

### 17 바스켓 지지 랙 청소

구퍼 스틱을 사용하여 통에서 바스켓 지지 랙을 제거하십시오. 다른 직원이 랙을 3 단 칸막이 싱크대로 가져가서 뜨거운 물로 깨끗하게 행구도록 시키십시오. 철저히 건조시키십시오.



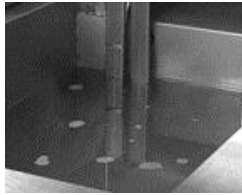
바스켓 지지 랙은 매우 뜨겁습니다.

# 딥 클린 모드 JIB 시스템 (계속)

**18 통 내부 스크럽하기**  
 고온 패드 폴더, 패드 및 Kay QSR 프라이어 세정제를 이용하여 통의 측면, 전면 및 뒷면 벽을 청소하십시오.



**19 청소 완료**  
 1 시간 후에 컴퓨터에는 CLEAN DONE(청소 완료)이 표시되고 경고음이 울립니다. 1✓을 눌러서 경고음을 끄십시오.



**20 통에서 용액 배수시키기**  
 용액을 제거하려면 Kay Chemical 딥 클린 절차를 따르십시오.

컴퓨터에는 IS SOLUTION REMOVED?(용액 제거?)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다. 용액이 제거된 후에는 1✓ 버튼을 누르십시오.

**⚠ 고온 액체/증기**  
 용액이 매우 뜨거울 수 있습니다. 용액이 튀지 않게 주의하십시오.



**21 통 내부 스크럽하기**  
 컴퓨터에 SCRUB VAT COMPLETE?(통 내부 스크럽?)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다.

고온 패드 홀더, 패드, 프라이어 세정제를 이용하여 통의 측면, 전면, 뒷면, 상단을 청소하십시오. 남아 있는 모든 침전물을 제거하십시오. 고온 디테일 브러시를 사용하여 코일 사이와 아래, 통의 모서리 및 기타 손이 미치지 어려운 부위를 청소하십시오.

통을 청소한 후에는 1✓ 버튼을 누르십시오.



**22 배수**  
 통에서 소량의 용액을 배수시키라고 컴퓨터에 DRAINING(배수)이 표시됩니다.

**⚠ 고온 액체/증기**  
 용액이 매우 뜨거울 수 있습니다. 용액이 튀지 않게 주의하십시오.

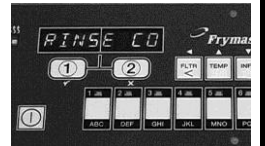


**23 물로 통 헹구기**  
 따뜻한 물(38° C)로 통을 깨끗이 헹구십시오. 헹굼용 물을 받아들 수 있도록 필터 팬이 삽입되었는지 확인하십시오. 더 깨끗하고 따뜻한 물을 이용하여 위의 절차를 반복하십시오.



**24 헹굼 완료**  
 컴퓨터에 RINSE COMPLETE?(헹굼 완료?)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다.

헹굼이 완료되면 1✓ 버튼을 누르십시오.

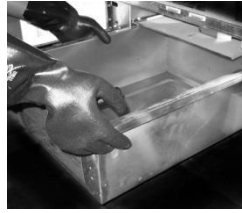
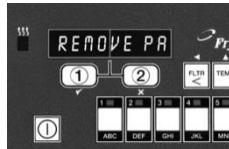




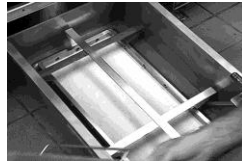
# 딥 클린 모드 JIB 시스템 (계속)

- 25 필터 팬 제거**  
컴퓨터에 "REMOVE PAN(팬 제거)"이 표시됩니다.

필터 팬을 제거하십시오.



- 26 통 건조, 팬 청소 및 건조**  
컴퓨터에 VAT AND PAN DRY(통 및 팬 건조)?와 YES(예)가 교대로 표시됩니다. **Key Chemical** 딥 클린 절차에 따라 필터 팬을 제거한 다음 배수시키십시오. 깨끗하고 살균 처리된 타월로 통을 닦으십시오. 종이 타월로 통의 내부를 철저히 건조시키십시오. 필터 팬을 청소 및 건조시키십시오. 필터 팬을 구성품과 함께 재조립한 다음 깨끗한 필터 패드를 설치하십시오.

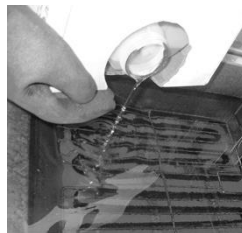


- 27 통, 팬 건조**  
통 및 팬이 건조되고 다시 사용할 준비가 되면 1✓을 누르십시오.



- 28 통에 오일 채우기**  
컴퓨터에는 MANUAL FILL VAT(수동 통 채우기)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다. 적당한 양의 오일로 통을 채우십시오.

통이 하단의 오일 수치 라인까지 채워지면 1✓을 누르십시오.



- 29 OFF(끄기)로 돌아가기**  
컴퓨터에 OFF(끄기)가 표시됩니다.





목적	소자(전자 프라이어의 경우) 및 프라이 포트에서 카라멜처럼 변한 오일을 제거	
소요 시간	준비하는데 5분	준비하는데 15분(포트 1 개당 완료하는데 60)
작업 시간	이 작업은 한 번에 포트 한 개씩 수행할 수 있습니다. 고객들에게는 나머지 포트를 이용하여 서빙할 수 있습니다.	24 시간 영업 점포의 경우: 이 작업은 한 번에 포트 한 개씩 수행할 수 있습니다. 고객들에게는 나머지 포트를 이용하여 서빙할 수 있습니다.
위험요소 아이콘		

공구 및 공급품



**절차** 딥 클린을 위해서는 Kay Chemical 이 작성한 절차를 따릅니다. 따라서 본 PM 이외에도 Kay Chemical 이 작성한 지침도 필요합니다.

**1 딥 클린 준비 및 프라이어 전원 끄기**

네오프렌 장갑, 내열성 앞치마, 안면 가리개를 착용하십시오. 이 절차를 진행하는 동안 위의 장치를 착용하고 있어야 합니다.



이 절차는 한 번에 단 하나의 통에 대해서만 수행해야 합니다.

프라이어 필터가 제자리에 있는지 확인하십시오. 최소한 배기팬 1 개 이상의 전원을 켜십시오. 팬의 전원은 전체 절차 동안 계속 켜진 상태로 있어야 합니다.

바스켓 지지 랙이 통 안의 제자리에 있는지

**장비 주의 사항**  
전체 절차 동안 배기팬의 전원을 계속 켜 놓고 프라이어 필터를 제자리에 고정시켜 놓음으로써 소화 장치가 우발적으로 작동되는 것을 방지하십시오.

확인하십시오.

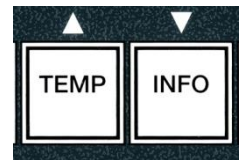
On/Off (켜기/끄기)버튼을 눌러서 프라이어의 전원을 끄십시오. 그러면 표시판에 "OFF(끄기)"가 나타납니다.



**2 "딥 클린" 모드 입력하기**

폐기물 탱크 안으로 폐기할 오일은 지저분한 필터 팬 또는 구성품이 제거된 필터 팬 안으로 배수시켜서는 안 됩니다.

LEVEL 1(레벨 1)이 컴퓨터에 표시된 후 ENTER CODE(코드 입력)로 변경될 될 때까지 Temp(온도)버튼과 Info(정보) 버튼을 동시에 누르고 계십시오.



# 딥 클린 모드 벌크 시스템 (계속)

- 3 코드 입력하기**  
번호가 매겨있는 키로 1-2-3-4 를 입력하십시오.



- 4 "딥 클린"으로 스크롤해 가기**  
▼ "Info(정보)" 버튼을 눌러서 DEEP CLEAN MODE(딥 클린 모드)로 스크롤해 가십시오.



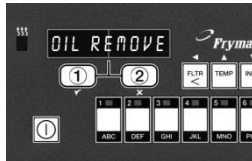
- 5 체크마크 키 누르기**  
청소할 통 아래에 있는 1✓ 키를 누르십시오.



- 6 '딥 클린' 확정하기**  
컴퓨터에는 DEEP CLEAN(딥 클린)?과 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다. 이때 1✓ 키를 누르십시오.



- 7 오일이 제거되었는지 확인하기**  
**분할형 포트:** 컴퓨터에는 Deep Clean(딥 클린)과 L R 이 교대로 표시됩니다. 청소할 분할형 통 아래에 있는 1✓ 또는 2× 버튼을 누르십시오. 컴퓨터에는 IS OIL REMOVED(오일 제거되었음)?와 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다.



**일체형 포트:** 컴퓨터에는 IS OIL REMOVED?(오일 제거되었음)와 YES NO(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다.

- 8 포트 상태 확인하기**  
**비어 있는 통:** 1✓ 키를 누르십시오. 컴퓨터에는 SOLUTION ADDED(용액 추가)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다.



- 오일이 채워진 통:** 2× 키를 누르십시오. 컴퓨터에 DRAINING(배출)이 표시된 후 VAT EMPTY(통 비었음)?와 YES(예)?가 교대로 표시되는 것으로 변경됩니다.

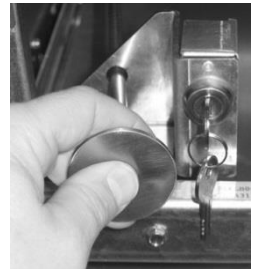
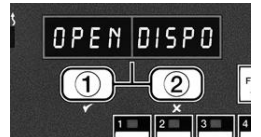


**⚠ 고온 오일**  
오일이 매우 뜨거울 수 있습니다. 오일이 튀지 않도록 주의하십시오.

- 9 통 비우기**  
1✓ 키를 누르십시오.



- 10 폐기 밸브 열기**  
컴퓨터에 OPEN DISPOSE VALVE(폐기 밸브 열기)가 표시됩니다. 밸브를 열고 폐기 밸브 핸들을 앞쪽으로 완전하게 잡아 당겨서 폐기를 시작하십시오.

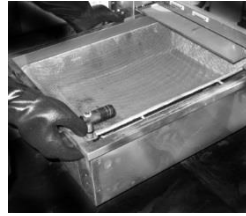


- 11 폐기**  
펌프가 작동되는 동안 컴퓨터에는 4 분 동안 DISPOSING(폐기)이 표시됩니다.



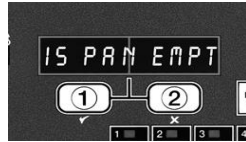
## 12 필터 팬 제거

컴퓨터에 "REMOVE PAN(팬 제거)"이 표시됩니다.  
 필터 팬을 제거한 다음 팬이 비었는지 확인하십시오.  
 팬이 비어 있다면 부스러기용 바스켓, 홀드다운 링, 필터 패드 및 스크린을 제거하십시오.



## 13 통이 비었습니까?

컴퓨터에는 IS PAN EMPTY(팬 비었음)?와 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다.  
 필터 팬을 제거한 다음 팬이 비었는지 확인하십시오.

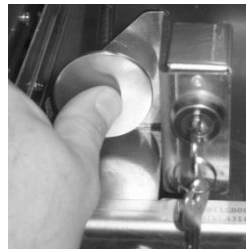


팬이 비어 있는 경우: 1✓ 키를 누르십시오.

팬에 오일이 들어 있는 경우: 2✗ 키를 누르십시오.  
 펌프는 추가로 4분 더 작동됩니다.

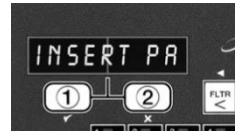
## 14 폐기 밸브 닫기

컴퓨터에 CLOSE DISPOSE VALVE(폐기 밸브 닫기)가 표시됩니다.  
 밸브 핸들이 멈출 때까지 핸들을 프라이어의 후방 쪽으로 완전하게 밀어서 폐기 밸브를 닫으십시오.  
 핸들을 잠그십시오.



## 15 필터 팬 삽입하기

컴퓨터에 INSERT PAN(팬 삽입)이 표시됩니다.  
 프라이어 캐비닛의 모든 내부 구성품이 제거된 상태에서 필터 팬을 해당 위치에 삽입하십시오.

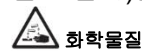


## 16 통에 유지 제거제와 뜨거운 물 추가하기

KAY® QSR 강력 유지 제거제를 조심스럽게 통 안에 쏟아 부으십시오.  
 일체형 통을 청소하고 있다면 2/3 갤런(2.52 리터)의 유지 제거제를 사용하십시오.  
 분할형 통을 청소하고 있다면 1/3 갤런(1.26 리터)의 유지 제거제를 사용하십시오.  
 뜨거운 물로 통을 세정하십시오. 용액은 총진 라인보다 1인치 높아야 합니다.



추가 지침에 대해서는 Kay Chemical 지침(프라이어 딥 클린 절차)을 참조하십시오.



KAY® QSR 강력 유지 제거제

## 17 세정액을 추가한 후

컴퓨터에는 SOLUTION ADDED(용액 추가)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다.  
 1✓ 키를 누르십시오.



## 18 딥 클린 시작하기

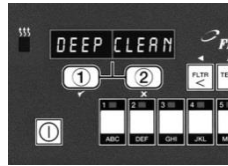
컴퓨터에 1 시간 동안 DEEP CLEAN(딥 클린)과 카운트다운 타이머가 교대로 표시됩니다. 세정액은 91°C의 온도에 도달하게 됩니다. 세정액은 부드러운 회전식 시머에 있어야 합니다. 타이머가 작동하는 동안 19 단계 ~ 21 단계를 완료하십시오.



### 고온 액체/증기

세정액은 보글보글 끓어서는 안 됩니다. 넘쳐흐를 수 있기 때문입니다. 장치가 끓어 넘쳐 흐르기 시작하면 3 초 동안 2x 버튼을 눌러 딥 클린을 취소하십시오.

딥 클린 절차 동안에는 프라이어를 아무도 없이 방치해서는 안 됩니다.

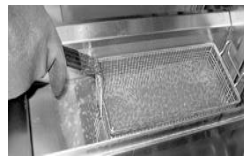


## 19 튀김망 청소

튀김망을 세정액에 집어 넣으십시오. 튀김망을 청소한 다음 3단 칸막이 싱크대로 가져갈 때는 또 다른 직원에게 튀김망을 빼내게 하십시오. 튀김망을 헹군 다음 철저히 건조시키십시오.

### 장비 주의 사항

알루미늄 부분을 끓고 있는 용액에 넣어서는 안 됩니다. 고형 금속 바스켓 행거는 알루미늄으로 만들어져 있습니다.



## 20 바스켓 지지 랙 청소

구퍼 스틱을 사용하여 통에서 바스켓 지지 랙을 제거하십시오. 다른 직원이 랙을 3단 칸막이 싱크대로 가져가서 뜨거운 물로 깨끗하게 헹구도록 시키십시오. 철저히 건조시키십시오.



### 고온 표면

바스켓 지지 랙은 매우 뜨겁습니다.



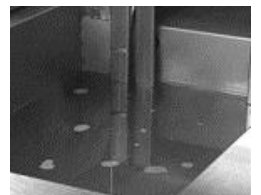
## 21 통 내부 스크럽하기

고온 패드 폴더, 패드 및 Kay QSR 프라이어 세정제를 이용하여 통의 측면, 전면 및 뒷벽을 문질러서 남아있는 침전물을 모두 제거하십시오.



## 22 청소 완료

1 시간 후에 컴퓨터에는 CLEAN DONE(청소 완료)이 표시되고 경고음이 울립니다. 1✓을 눌러서 경고음을 끄십시오.



## 23 통에서 용액 배수시키기 용액을 제거하려면 Kay Chemical 딥 클린 절차를 따르십시오.

컴퓨터에는 IS SOLUTION REMOVED?(용액 제거?)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다. 용액이 제거된 후에는 1✓ 버튼을 누르십시오.



### 고온 액체/증기

용액이 매우 뜨거울 수 있습니다. 용액이 튀지 않게 주의하십시오.





- 24 통 내부 스크럽하기**  
컴퓨터에 SCRUB VAT COMPLETE?(통 내부 스크럽하기)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다.



고온 패드 홀더, 패드, 프라이어 세정제를 이용하여 통의 측면, 전면, 뒷면, 상단을 청소하십시오. 남아 있는 모든 침전물을 제거하십시오. 고온 디테일 브러시를 사용하여 코일 사이와 아래, 통의 모서리 및 기타 손이 닿기 어려운 부위를 청소하십시오.



통을 청소한 후에는 1✓ 버튼을 누르십시오.

- 25 배수**  
통에서 소량의 용액을 배수시키도록 컴퓨터에 DRAINING(배수)이 표시됩니다.

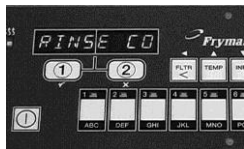


**고온 액체/증기**  
용액이 매우 뜨거울 수 있습니다. 용액이 튀지 않게 주의하십시오.

- 26 물로 통 헹구기**  
따뜻한 물(38° C)로 통을 깨끗이 헹구십시오. 헹굼용 물을 받아들 수 있도록 필터 팬이 삽입되었는지 확인하십시오. 더 깨끗하고 따뜻한 물을 이용하여 위의 절차를 반복하십시오.

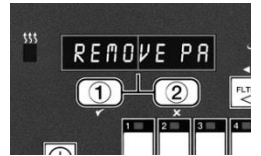


- 27 헹굼 완료**  
컴퓨터에 RINSE COMPLETE(헹굼 완료)?와 YES(예)가 교대로 표시됩니다.



헹굼이 완료되면 1✓ 버튼을 누르십시오.

- 28 필터 팬 제거**  
컴퓨터에 "REMOVE PAN"(팬 제거)이 표시됩니다.



필터 팬을 제거하십시오.



- 29 통 건조, 팬 청소 및 건조**  
컴퓨터에 VAT AND PAN DRY?(통 및 팬 건조?)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다. Kay Chemical 딥 클린 절차에 따라 필터 팬을 제거한 다음



배수시키십시오. 깨끗하고 살균 처리된 타월로 통을 닦으십시오. 종이 타월로 통의 내부를 철저히 건조시키십시오. 필터 팬을 청소 및 건조시키십시오. 필터 팬을 구성품과 함께 재조립한 다음 깨끗한 필터 패드를 설치하십시오.

- 30 통, 팬 건조**  
통 및 팬이 건조되고 다시 사용할 준비가 되면 1✓을 누르십시오.



- 31 통에 오일 채우기**  
컴퓨터에 FILL VAT FROM BULK?(통에 오일 채우기?)와 YES(예)가 교대로 표시됩니다. 적당한 양의 오일로 통을 채우십시오.



하단의 오일 수치 라인까지 통이 채워지면 1✓을 누르십시오.



## 딥 클린 모드 벌크 시스템 (계속)

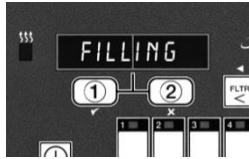
### 32 통에 오일 채우기

컴퓨터에 **PRESS AND HOLD YES TO FILL**(채우려면 예를 누른 채 유지하십시오)과 **YES(예)**가 교대로 표시됩니다. 통을 채우려면 **1✓** 버튼을 누르고 계속하십시오. 통이 하단의 오일 수치 라인까지 채워지면 누르고 있었던 버튼에서 손을 떼십시오.



### 33 채우기



통이 오일로 채워지는 동안 컴퓨터에는 **FILLING**(채우기)이 표시됩니다. 버튼에서 손을 떼면 컴퓨터에는 **CONTINUE FILLING**(계속 채움)?과 **YES(예)** **NO(아니오)**가 교대로 표시됩니다. 채우기를 계속하려면 **1✓** 버튼을 누르고 계속하십시오.



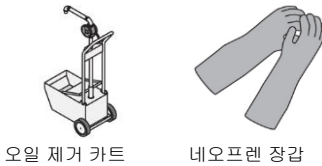
### 34 OFF(끄기)로 돌아가기

컴퓨터에 **OFF**(끄기)가 표시됩니다.



<b>목적</b>	하이 리미트 제어장치가 제대로 작동하지 않으면 장비가 심각하게 고장 나거나 안전하지 않은 상태가 될 수 있습니다. 하이 리미트 제어장치가 오작동하고 있는 프라이어는 절대 작동시켜서는 안 됩니다. 1 시간 동안 프라이어를 필요로 하지 않고 오일을 변경해야 할 때 이 시험을 수행하십시오. 이 시험을 완료한 후에 오일은 폐기하십시오.	
<b>소요 시간</b>	45 분 (프라이어 예열 시간)	포트 1 개당 25 분 폐기 전에 오일을 식히는데 1 시간
<b>작업 시간</b>	폐점 후 요리용 오일을 교체해야 할 때 이 시험을 수행하십시오.	24 시간 영업 점포의 경우: 오일을 교체하기로 계획되어 있을 때 손님이 많지 않은 시간
<b>위험요소 아이콘</b>	 <b>고온 액체/증기</b>	 <b>고온 오일</b>

공구 및 공급품



오일 제거 카트

네오프렌 장갑

절차

1 시험 준비

프라이어의 오일을 교체하기로 예정되어 있는지 확인하십시오. 오일은 이 절차가 끝날 때 폐기해야 합니다.

프라이어 안의 오일 수치를 점검하십시오. 오일은 상단 "오일 수치" 라인에 있어야 합니다.

TEMP(온도) 버튼을 눌러서 오일의 온도를 확인하십시오. 오일 온도는 82°C 이상이어야 합니다.

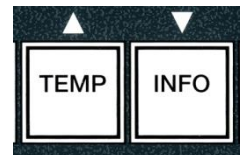
후드의 유지 필터가 제자리에 있는지 확인한 다음 배기 팬의 전원을 켜십시오. 팬의 전원은 전체 절차 동안 계속 켜져 있어야 합니다. 이 절차 동안 프라이어의 오일이 매우 높은 온도까지 가열됩니다. 오일에서 약간의 연기가 날 수 있으며 이 연기는 매우 뜨겁습니다.



2 컴퓨터 전원 끄기  
버튼에서 손을 떼십시오.



3 프로그래밍 모드 입력하기  
LEVEL 1(레벨 1)이 컴퓨터에 표시된 후 ENTER CODE(코드 입력)로 변경될 될 때까지 Temp(온도)버튼과 Info(정보) 버튼을 동시에 누르고 계속하십시오.



4 코드 입력하기  
번호가 매겨있는 키로 1-2-3-4 를 입력하십시오.



5 컴퓨터 표시 내용 변경  
컴퓨터에는 레벨 1 프로그램이 표시됩니다.



6 선택한 내용 전체 스크롤하기



# 하이 리미트 제어장치 확인 (계속)

▼ “Info(정보)” 버튼을 눌러서 High Limit Test(하이 리미트 시험)로 스크롤해 가십시오.

- 7 선택 확정하기**  
1✓ 키를 누르십시오.



- 8 시험 선택 확정하기**  
컴퓨터에는 HI LIMIT(하이 리미트)?와 YES(예) NO(아니오)가 교대로 표시됩니다.



- 9 키 누르기**  
✓ 키를 누르십시오.



- 10 체크 키 누르고 있기**  
컴퓨터에 PRESS AND HOLD CHECK(체크 키 누르고 있기)가 표시됩니다.



- 11 키 누르고 있기**  
시험 중에 있는 통의 ✓ 키를 누르고 계십시오. 컴퓨터에는 시험 동안의 통 온도가 표시됩니다.



- 12 통 가열**  
통의 온도가 210°C±12°C에 도달하면 컴퓨터에는 HOT HI-1(핫 HI-1)이 표시됩니다. 유럽 연합에서 사용되는 컴퓨터(CE 마크가 있는 컴퓨터)에서는 온도가 202°C입니다.



- 13 하이 리미트 제어장치 열림**  
하이 리미트 제어장치가 217°C ~ 231°C 사이에서 열리면 컴퓨터에는



HELP(도움말)와 HI-2 가 교대로 표시됩니다.

- 14 하이 리미트 제어장치 고장**  
하이 리미트 제어장치가 열리지 않으면 컴퓨터에는 HIGH LIMIT FAILURE(하이 리미트 고장)와 DISCONNECT POWER(전원 분리)가 교대로 표시됩니다. 이러한 사건이 발생하면 즉시 전원을 분리하고 서비스를 요청하십시오.

- 15 키 해제**  
1✓ 버튼을 해제하십시오.


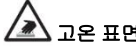
- 16 오일이 식은 후 off(끄기)로 돌아가기**  
통의 온도가 204°C 이하로 식으면, OFF(끄기)로 돌아갈 수 있도록 2x 를 두 번 누르십시오.



- 17 오일 폐기**  
하이 리미트 시험 후에 오일을 폐기하십시오. 비-RTI 매장의 경우에는 MSDU(오일 제거 카트)를 사용하십시오. 벌크 오일 시스템을 사용하는 경우에는 적절한 절차에 따라 오일을 폐기하십시오.



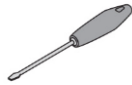
- 18 나머지 모든 프라이어의 하이 리미트 제어장치 확인**  
나머지 모든 프라이어에 대하여 3 단계 ~ 18 단계를 반복하십시오.

<p><b>목적</b></p> <p><b>소요 시간</b></p> <p><b>작업 시간</b></p> <p><b>위험요소 아이콘</b></p>	<p>프라이어의 필터 펌프를 정상적으로 작동시키기 위하여</p> <p>준비하는데 2 분</p> <p>가점 시: 프라이어는 식어 있어야 합니다.</p>	<p>완료하는데 5 분</p> <p>24 시간 영업 점포의 경우: 손님이 많지 않아서 프라이어의 전원을 끌 수 있는 시간 동안</p>
	 	

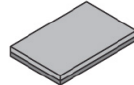
**공구 및 공급품**



필터 펌프용 O-링



일자 드라이버



스크래치가 없는 패드

**절차**

**1 절차를 수행할 수 있도록 프라이어 준비**

프라이어가 차가워졌는지 확인하십시오. 이 절차는 프라이어가 차갑고 필터 팬이 비어있을 때에만 수행해야 합니다.



**2 필터 팬 제거**

캐비닛에서 필터 팬을 빼내십시오.



**3 O-링 교체**

팬 노즐에서 O-링을 제거하십시오. 이 O-링을 새 O-링으로 교체하십시오. O-링은 현지 공인 서비스 업체로부터 구입할 수 있습니다.



**장비 주의 사항**

해당 제조업체에서 생산한 교체용 O-링만을 사용하십시오. 이러한 링은 특별히 뜨거운 요리용 오일과 함께 사용할 수 있도록 제조된 것입니다. 일반 O-링은 이와 같은 목적으로 사용할 수 없습니다.

**4 픽업 튜브 청소**

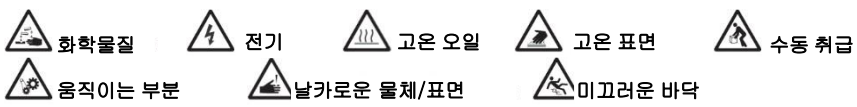
스크래치가 없는 패드로 수형 및 암형 픽업 튜브를 청소하십시오.



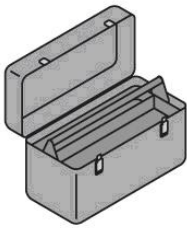
**5 필터 팬 재설치**

필터 팬을 프라이어 캐비닛에 재설치하십시오.



목적	Frymaster 는 제조사의 공식 지정 정비 기술자가 최소한 1 년에 1 번 이상 본 기기를 검사할 것을 권장합니다. 이렇게 검사하면 장비의 안전한 작업 상태 유지 및 최고 성능에서의 장비 작동을 보장하는데 도움이 됩니다.	
소요 시간	해당 없음	검사를 완료하는데 프라이어 1 개당 1 시간
작업 시간	검사 일정은 영업에 방해가 되지 않고 서비스 기사가 장비에 충분히 접근할 수 있는 시간으로 해당 점포가 계획해야 합니다.	
위험요소 아이콘		


공구 및 공급품



기술자로부터 공급받는 공구

절차

전문 기술자 전용

- 1 캐비닛 검사  
캐비닛의 안팎 및 전후방에 오일이 과도하게 쌓여 있는지 검사하십시오.  
 고온 표면
- 2 소자 검사  
발열 소자에 탄소/카라멜처럼 변한 오일이 누적되어 있지 않고 상태가 양호한지 확인하십시오. 건조한 상태에서 광범위한 착화 징후가 있는지 발열 소자를 검사하십시오.
- 3 틸트 검사  
소자를 들어올리거나 내릴 때 틸트 메커니즘이 제대로 작동하는지 그리고 소자 와이어가 구부러지거나 마멸되지 않는지 확인하십시오.

- 4 프라이어 복구 시간 점검  
프라이어에서 통을 선택하십시오. FR3 M1 의 절차를 사용하여 해당 통에 대한 프라이어의 가장 최근 복구 시간을 확인하십시오. 가장 최근의 복구 시간은 1:40(1 분 40 초) 미만이어야 합니다

프라이어의 가장 최근 복구 시간이 1:40(1 분 40 초) 미만이라면 이 통에 대한 절차는 완료됩니다. 6 단계로 이동하십시오.









- 5 프라이어 조절(필요한 경우)  
프라이어의 복구 시간이 허용 범위에서 벗어나 있다면 프라이어에서 다음과 같은 항목을 점검하십시오. 어떤 문제든 발견된다면 설명되어 있는 대로 시정하십시오.

전자 프라이어의 경우 대형 전력 플러그가 꽂혀 있는지 확인하십시오. 필요하다면 조절하십시오. 계속해서 6 단계로 가십시오.

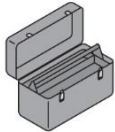
## 연례 검사 (전기 프라이어만 해당) (계속)

- 6 암페어 소요량 확인**  
발열 소자 암페어 소요량이 기기의 명판에 표시된 허용된 범위 내에 있는지 확인하십시오.
- 7 프로브 점검**  
온도 및 하이 리미트 프로브가 적절하게 연결되어 조여져 있으며 적절하게 기능하는지 그리고 장착 하드웨어 및 프로브 가드가 존재하고 적절하게 설치되어 있는지 확인하십시오.
- 8 전자 구성품 검사**  
구성품 박스 및 접촉기 박스 구성품(즉 컴퓨터/컨트롤러, 릴레이, 인터페이스 보드, 변압기, 접촉기, 등)이 양호한 상태에 있는지 그리고 누적된 오일 또는 기타 파편이 없는지 확인하십시오.
- 9 배선 연결부 검사**  
구성품 박스 및 접촉기 박스 배선 연결부가 조여져 있고 배선 상태가 양호한지 확인하십시오.
- 10 안전 장치 점검**  
모든 안전 장치(즉, 접촉기 실드, 배수 안전 스위치, 리셋 스위치, 등)가 제자리에 있고 적절하게 기능하는지 확인하십시오.
- 11 프라이 포트 검사**  
프라이 포트의 상태가 양호하고 누수가 없는지 그리고 프라이 포트 절연부가 사용 가능한 상태인지 확인하십시오.
- 12 배선 하네스 검사**  
모든 배선 하네스 및 연결부가 조여져 있고 상태가 양호한지 확인하십시오.
- 13 오일관 검사**  
모든 오일 환수관 및 배수관의 누수 여부를 검사하고 모든 연결부가 조여져 있는지 확인하십시오.



<p><b>목적</b></p> <p><b>소요 시간</b></p> <p><b>작업 시간</b></p> <p><b>위험요소 아이콘</b></p>	<p>Frymaster 는 제조사의 공식 지정 정비 기술자가 최소한 1년에 1번 이상 본 기기를 검사할 것을 권장합니다. 이렇게 검사하면 장비의 안전한 작업 상태 유지 및 최고 성능에서의 장비 작동을 보장하는데 도움이 됩니다.</p> <p>완료하는데 1시간 30분</p> <p>검사 일정은 영업에 방해가 되지 않고 서비스 기사가 장비에 충분하게 접근할 수 있는 시간으로 해당 점포가 계획해야 합니다.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start;"> <div style="text-align: center;">  화학물질             </div> <div style="text-align: center;">  전기             </div> <div style="text-align: center;">  고온 오일             </div> <div style="text-align: center;">  고온 표면             </div> <div style="text-align: center;">  수동 취급             </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-start; margin-top: 10px;"> <div style="text-align: center;">  움직이는 부분             </div> <div style="text-align: center;">  날카로운 물체/표면             </div> <div style="text-align: center;">  미끄러운 바닥             </div> </div>
---	---

**공구 및 공급품**



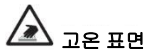
기술자로부터 공급받는 공구

**절차**

**전문 기술자 전용**

**1 캐비닛 검사**

캐비닛의 안팎 및 전후방에 오일이 과도하게 쌓여 있는지 검사하십시오.



**2 조절된 가스 압력 점검**

프라이어 가스 조절기의 가스 압력을 점검하려면 지역 가스 회사 또는 서비스 센터에 연락하십시오.

천연 가스의 경우에는 압력이 76 mm W.C.가 되어야 합니다. 프로판 가스의 경우에는 압력이 210 mm W.C.가 되어야 합니다.

가스 압력이 위와 같은 표준을 충족시키지 못한다면 서비스 센터나 가스 회사에게 표준을 충족시킬 수 있도록 가스 압력을 조절해줄 것을 요청하십시오.

**3 프로브 점검**

온도 및 하이 리미트 프로브가 적합하게 연결되어 조여져 있으며 적합하게 기능하는지 그리고 장착 하드웨어 및 프로브 가드가 존재하고 적합하게 설치되어 있는지 확인하십시오.

**4 가스 밸브 통풍관 청소 및 교체**

가스 밸브 통풍관을 청소 및 교체하십시오. 취급 설명서의 청소 절차를 따르십시오.

**5 연소 공기 블로워 청소**

연소 공기 블로워를 청소하십시오. 취급 설명서의 청소 절차를 따르십시오.

**6 프라이어 복구 시간 점검**

프라이어에서 통을 선택하십시오. FR3 M1의 절차를 사용하여 해당 통에 대한 프라이어의 가장 최근 복구 시간을 확인하십시오. 가장 최근 복구 시간은 2:25(2분 25초) 미만이어야 합니다.

프라이어의 복구 시간이 2:25(2분 25초) 미만이라면 이 통의 경우는 절차가 완료된 것입니다. 9 단계로 이동하십시오.

## 7 연소 상태 점검

프라이어의 복구 시간이 2:25(2분 25초) 미만이라면 이 단계는 건너뛰십시오.

멀티미터를 점화기의 백색 화염 센서 와이어와 직렬로 연결하십시오. 용해 주기가 완료된 후에 버너를 최소 1분 동안 작동시키십시오. 1분 후에 멀티미터의 표시 값이 2.5와 3.5 마이크로암페어 사이에 있어야 합니다. 이 밖의 다른 표시 값은 허용되지 않습니다.

90초의 연속 작동 후에는 버너의 색상을 확인하십시오. 버너는 밝은 다홍색 불꽃으로 타올라야 합니다. 프라이어의 도어 내부에 있는 버너 색상 비교표를 사용하여 정확한 색상을 확인하십시오. 버너 표면에는 청색 불꽃 또는 어두운 반점이 있어서는 안 됩니다.

## 8 연소 공기 블로워 조절(필요한 경우)

프라이어의 복구 시간이 2:25(2분 25초) 미만이라면 이 단계는 건너뛰십시오.

멀티미터 표시 값 또는 버너 색상이 허용 범위에서 벗어나 있다면 연소 공기 블로워 흡기판을 조절하십시오.

소형 조절식 렌치를 이용하여 흡기판의 고정용 너트를 풀어 놓으십시오. 흡기판을 열거나 닫아서 멀티미터의 표시 값 및 버너의 색상을 관찰하면서 공기 흐름을 조절하십시오. 청색 불꽃은 일반적으로 버너가 충분한 공기를 공급받지 못하고 있다는 것을 의미합니다. 버너의 어두운 반점은 버너에 너무 많은 공기가 공급되고 있다는 것을 의미합니다.

마이크로암페어 표시 값이 허용 범위 안에 있고 버너의 색상이 밝은 진홍색이면 블로워 흡기판을 해당 위치에 고정시키십시오. 그런 다음 블로워 흡기판 고정용 너트를 조여주십시오.

## 9 안전 장치 점검

모든 안전 기기(즉, 배선 안전 스위치, 리셋 스위치, 등)가 제자리에 있고 적합하게 기능하는지 확인하십시오.

## 10 프라이어 포트 검사

프라이어 포트의 상태가 양호하고 누수가 없는지 그리고 프라이어 포트 절연부가 사용 가능한 상태인지 확인하십시오.

## 11 배선 하네스 검사

모든 배선 하네스 및 연결부가 조여져 있고 상태가 양호한지 확인하십시오.

## 12 오일관 검사

모든 오일 환수관 및 배수관의 누수 여부를 검사하고 모든 연결부가 조여져 있는지 확인하십시오.

## 13 나머지 프라이어 보정

나머지 통 및 프라이어 각각에 대하여 2단계 ~ 12단계를 반복하십시오.