

BIGLA30-T Series Gen III LOV[™] 가스 프라이어



설치, 작동, 정비 설명서

이 설명서는 새 정보 및 모델 공개 시 업데이트됩니다. 저희 웹사이트에서 최신 설명서를 확인해주십시오. 본 장비 장은 *장비 설명서의* 프라이어 섹션에 포함됩니다.





경고 및 알림	ii 페	이지
보증서	V 페	이지
소개	1-1	페이지
설치 안내	2-1	페이지
사용 지침	3-1	페이지
M4000 컴퓨터 지침	4-1	페이지
내장 필터 시스템 청소	5-1	페이지
예방 정비	6-1	페이지
작업자 문제 해결	7-1	페이지
RTI(벌크 오일) 지침	A-1	페이지
고체 쇼트닝 옵션 이용 시 B 준비	B-1	페이지
고체 쇼트닝 용해 장치 사용	C-1	페이지
오일 품질 센서 사용하기	D-1	페이지

안전을 위해 본장비나 기타 모든 장비 근처에서 가솔린 또는 다른 가연성 증기 및 액체를 저장하거나 사용하지 마십시오. ▲ 주의 장비 사용 전에 모든 지침을 읽으십시오



부품 번호: FRY_IOM_8197729 10/2022

원래번역지침 Korean/한국어

보증 기간 중에 고객이 FRYMASTER DEAN 로부터 직접 구입하거나 공식 서비스 제공자로부터 구입한 <u>개조되지 않은</u> 새 부품이나 재활용 부품이 아닌 다른 부품을 본 FRYMASTER DEAN 장치에 이용한 경우 및/또는 사용 부품의 원래 구성을 변경한 경우, 본 보증은 무효화됩니다. 또한 FRYMASTER DEAN 과 그 계열사는 전체나 일부분, 직접 또는 간접적으로 개조 부품의 설치 및/또는 승인받지 않은 서비스 제공자로부터 받은 부품으로 인해 발생한 비용 청구, 손해, 지출 발생에 대한 책임을 지지 않습니다.

<u>알림</u> 본 장치는 전문가용으로 만들어졌으며 자격을 갖춘 인력만 작동할 수 있습니다. FRYMASTER DEAN 공장 공인 서비스 제공자(FAS) 또는 기타 자격을 갖춘 전문가가 설치, 정비, 수리를 수행해야 합니다. 자격이 없는 인력이 설치, 정비, 수리를 수행할 경우 제조사 보증이 무효화될 수 있습니다. 자격을 갖춘 인력에 대한 정의는 본 설명서 1 장을 참조하십시오.

본 장비는 장비를 설치하는 국가 및 지역의 해당 규정에 따라 설치해야 합니다. 미국과 캐나다의 경우 국내 연료가스법(National Fuel Gas Code) ANSI Z233.1/NFPA 54, 천연가스 및 프로판 설치법(Natural Gas and Propane Installation Code) CSA B149.1 이 적용됩니다. 자세한 정보는 2 장의 국내 법률 규정을 참조하십시오.

알림

본 장비의 가스 매니폴드나 배터리의 매니폴드는 명판에 명시된 매니폴드 압력에 맞게 조절된 가스 장치 압력 조절기에 연결해야 합니다.

시스템의 압력 테스트 중 압력이 ½psi(3.5kPa/13.84inches W.C.)를 초과하면 장치와 개별 차단 밸브를 가스 공급 파이프 시스템에서 분리해야 합니다.

가스 공급 과이프 시스템의 압력 테스트 시 압력이 ½psi(3.5kPa/13.84inches W.C.) 이하일 경우 개별 수동 차단 밸브를 닫아 가스 공급 파이프 시스템에서 장치를 격리해야 합니다.

미국 고객 알림 본 장비는 Building Officials and Code Administrators International, Inc.(BOCA)의 기본 배관 규정과 미국 식약청(Food and Drug Administration) 식품 서비스 위생 매뉴얼(Food Service Sanitation Manual)을 준수하여 설치해야 합니다.

이 설명서에 이용된 도면과 사진은 작동, 청소, 기술적 절차를 설명하기 위한 것이며 현장 관리 운영 절차를 준수하지 않을 수도 있습니다.

알림
미국
이 장치는 FCC 규정 Part 15 를 준수합니다. 작동은 다음 두 가지 조건에 따릅니다. 1) 이 장치는 유해 간섭을 유발하지 않을 수도 있습니다, 2) 이 장치는 원치 않는 작동을 유발할 수 있는 간섭을 포함한 간섭을 받습니다. 이 장치는 Class A 장치로 검증된 한편 Class B 제한을 충족하는 것으로 나타났습니다. <u>캐나다</u> 본 디지털 장치는 캐나다 통신부(Canadian Department of Communications)의 ICES-003 표준에서 정한 무선 노이즈 배출의 Class A 나 B 한계를
초과하지 않습니다.
-
A शत्रे शत्रे शत्रे स
부적절한 설치, 조정, 정비, 서비스, 무단 변경, 개조 시 재산 피해, 상해, 사망 사고가 발생할 수 있습니다. 본 장비를 설치하거나 수리하기 전에 설치, 작동, 서비스 지침을 잘 읽어주십시오. 자격을 갖춘 서비스 인력만이 본 장비의 원래 구성에 맞게 사용해야 할 가스가 아닌 다른 가스를 이용하도록 전환할 수 있습니다.

후드 아래에 프라이어를 설치하기 위해 프라이어의 구조 재료를 변경하거나 제거해서는 안 됩니다. 질문이 있습니까? FRYMASTER DEAN 서비스 핫라인 1-800-551-8633 으로 문의해주십시오.

경고 가스 프라이어 설치 및 가스 프라이어 가스 시스템(매니폴드, 밸브, 버너 등) 정비 후 모든 연결부의 가스 누출을 점검하십시오. 모든 연결부에 농도가 진한 비눗물을 도포하고 거품이 없는지 확인하십시오. 가스 냄새가 나지 않아야 합니다.

메사추세츠주에서는 모든 가스 제품을 면허를 소지한 배관공이나 파이프 장치 기술자가 설치해야 합니다.

본 장비나 기타 모든 장비 근처에서 가솔린 또는 다른 가연성 증기 및 액체를 저장하거나 사용하지 마십시오.

알림

A
사 위험 가스선 커넥터나 관련 배관에 상관 없이 본 장치의 움직임을 제한할 수 있도록 적절한 수단을 마련해야 합니다.
캐스터가 장착된 모든 프라이어는 구속 체인을 설치하여 안정을 유지해야 합니다. 유연한 가스 호스를 사용할 경우, 프라이어를 사용할 때 항상 구속용 케이블을 추가 연결해야 합니다.
캐스터가 장착된 모든 프라이어는 이동식 가스 장치 커넥터 표준 ANSI Z21.69 또는 CSA 6.16 을 준수하는 커넥터와 가스 연료를 이용하는 장치의 빠른 분리 표준 ANSI Z21.41 또는 CSA 6.9 를 준수하는 빠른 분리 장치를 이용하여 설치해야 합니다.
주의 이동식 또는 해상 설치, 영업허가구역에서 이용되는 FRYMASTER DEAN 프라이어에는 보증이 적용되지 않습니다. 보증 보호는 본 설명서의 절차에 따라 설치된 프라이어에만 적용됩니다.본 프라이어는 최적의 성능을 발휘하기 위해 이동식 또는 해상 설치, 영업허가구역에서의 사용을 피해야 합니다.
<u> </u>
위험 프라이어의 앞 선반은 계단이 아닙니다! 프라이어 위에 서지 마십시오. 미끄러지거나 뜨거운 오일에 접촉하면 심각한 상해를 입을 수있습니다.
장치를 작동할 때 가까운 곳에서 에어로졸을 뿌리지 마십시오.
유험 작업자가 가스 냄새를 맡거나 기타 다른 방법으로 가스 누출을 확인하였을 때 준수해야 할 지침을 잘 보이는 곳에 게시해야 합니다. 이 정보는 지역 가스 업체나 가스 공급자로부터 받을 수 있습니다.
이 장치는 설치 시 반드시 지역 규정에 따라 접지를 해야 하며 지역 규정이 없는 경우 미국 전기법(National Electrical Code) ANSI/NFPA 70, 캐나다 전기법 (Canadian Electrical Code) CSA C22.2, 또는 장비를 설치한 국가에 적용되는 법률을 준수해야 합니다.
정고 본 제품의 작동, 설치, 서비스 시 [Bisphenol A(BPA), 유리솜, 세라믹 파이버, 결정성 실리카, 일산화탄소] 등 캘리포니아 주의 경우 암 발생이나 출산 문제, 기타 생식적 유해를 일으키는 화학물질/제품에 노출될 수 있습니다. 자세한 정보는 다음을 참조하십시오. <u>www.P65Warnings.ca.gov</u> .
위험 매일 프라이 작업을 마친 후 필터 시스템이 장착된 프라이어의 부스러기 트레이는 반드시 방화 용기 안에 비워 넣어야 합니다. 일부 음식물 입자는 특정 쇼트닝에 담궈두면 자연적으로 연소될 수 있습니다.
경고 프라이 바구니나 기타 다른 기구를 프라이어의 조이너 스트립에 세계 놓지 마십시오. 이 스트립은 프라이 용기 사이의 관절부를 밀봉합니다. 프라이 바구니를 스트립에 세게 놓을 경우 스트립이 뒤틀려 잘 맞지 않게 됩니다. 이 스트립은 잘 맞도록 설계되었으며 청소를 할 때에만 분리해야 합니다.
♂ _{沒고} 프라이어와 후드를 안전하고 효율적으로 사용하기 위해, 후드에 전력을 공급하는 120 볼트 전선의 전기 플러그를 핀과 슬리브 소켓에 완전히 연결하여 고정해야 합니다.
<u>알림</u> 본 설명서의 오일 주입 및 배출을 위한 벌크 오일 시스템 이용 지침은 RTI 및 Itto 시스템에 적용됩니다. 본 지침은 다른 벌크 오일 시스템에는 적용되지 않을 수 있습니다.
<u>알림</u> 이 장비는 식당 주방, 구내식당, 병원, 빵집이나 정육점 등의 사업체를 위한 상용으로 만들어졌으나 식품의 연속적인 대량 생산용은 아닙니다.
<u>알립</u> 본 장비는 지방이나 오일에 물이 접촉하지 않도록 설치하고 사용해야 합니다.

▲ 위험 본 장비는 반드시 장비 도어 내부에 있는 명판에 명시된 것과 같은 정압과 위상을 가진 전원에 연결해야 합니다.
♪ _{경고} 주의를 기울이고 적절한 보호 장비를 착용하여 심한 화상이나 상해를 일으킬 수 있는 뜨거운 오일이나 표면에 접촉하지 않도록 하십시오.
프라이어의 하부나 아래 공간을 막지 마십시오.
경고 본 장비는 안전을 책임질 사람의 감독 하에서 사용하지 않는 한 16 세 이하의 아동이나 신체적, 지각적, 정신적 능력이 낮은 사람, 경험이나 지식이 부족한 사람이 사용해서는 안 됩니다. 아동이 본 장비로 장난을 치지 않도록 하십시오.
경고 경고
신현신이 논장된 경구, Frymaster 중장 중적 적미스 세종자나 그와 휴사만 사격을 갖춘 사를 통해 선원선을 교체하여 위험을 망시해야 합니다.

LOV-T™ GAS 보증서

Frymaster, L.L.C.는 최초 구매자에게 본 장비와 교체 부품에 한하여 다음의 제한 보증을 제공합니다.

A. 보증 조항 - 프라이어

- 1. Frymaster L.L.C.는 모든 부품의 재료 및 기술 결함을 2 년간 보증합니다.
- 2. 프라이포트, O-링, 퓨즈를 제외한 모든 부품은 프라이어 설치 후 2 년간 보증됩니다.
- 퓨즈와 필터 O-링을 제외한 부품이 설치 후 1년 이내에 결함이 발생한 경우. Frymaster 는 또한 부품 교체에 투입된 규정 노동 시간 내 노임 최대 2 시간분과 최대 100 마일/160km(편도 50 마일/80km) 출장비를 지급합니다.

B. 보증 조항 - 프라이포트

- Frymaster 는 프라이포트 어셈블리를 15 년간 보증합니다. 최초 10 년간은 부품과 노임을 보증합니다. 비 년차부터 15 년차까지는 프라이포트만 보증합니다. 상한 장치, 프로브, 가스켓, 씰, 점화장치 및 그에 관련된 패스너 등 프라이포트에 부착된 구성품 역시 프라이포트 교체 시 교체가 필요할 경우 15 년 보증이 적용됩니다. 송풍기, 가스 밸브, 마이크로 스위치, 도어, 수납장 등 프라이포트 어셈블리에 포함되지 않는 구성품은 프라이포트 보증이 적용되지 않습니다. 제품 남용이나 프로브, 센서, 상한 장치, 배출 밸브, 회수 파이프와 같이 연결된 부품에서 발생한 누출은 보증에 포함되지 않습니다. 프라이포트에서 결함이 확인될 경우, Frymaster 는 프라이포트를 교체해드릴 것이며 Frymaster 의 시간 수당 표에 따른 규정 노동 시간 내 노임과 프라이포트 교체를 위한 최대 100 마일/160km(50 마일/80km 편도) 출장비를 인정합니다.
- 2. 이 보증은 천연가스나 프로판(LP) 가스로 작동하는 프라이어로 제한됩니다. 제조 가스(도시가스나 고수소 가스)로 작동하는 프라이어는 제품 수명주기 프라이포트 보증, 부품 보증만 적용됩니다.

C. 보증 조항 - 연소실

- Frymaster L.L.C.는 연소실의 재료 또는 기술 결함을 최초 설치일로부터 10 년간 보증합니다.
- 연소실은 적외선 버너와 버너를 장착하는 구조 부품으로 구성됩니다. 본 보증은 점화장치, 송풍기, 상한 서모스탯, 온도 프로브를 포함한 보조 구성품에는 적용되지 않습니다.
- 3. 이 보증은 천연가스나 프로판(LP) 가스로 작동하는 프라이어로 제한됩니다.

D. 보증 조항 - EASY TOUCH - 터치 스크린 컨트롤러

Frymaster L.L.C.는 Easy Touch - 터치 스크린 컨트롤러의 재료 또는 기술 결함을 최초 설치일로부터 3 년간(노임은 2 년간) 보증합니다.

E. 부품 반환

보증이 적용된 모든 결함 부품은 크레딧을 위해 Frymaster 공식 공장 서비스 제공자에게 60 일 이내에 반환해야 합니다. 60 일 후에는 크레딧이 적용되지 않습니다.

F. 보증 제외

본 보증은 다음과 같은 오용이나 남용, 개조, 사고로 인해 손상된 장비에는 적용되지 않습니다.

- 부적절한 수리나 무단 수리(현장에서 용접한 프라이포트 포함),
- 사용자의 MRC 카드에 지시된 적절한 설치 지침 및/또는 정기 유지보수 절차를 따르지 않음. 보증을 유지하기 위해서는 정기 유지보수를 준수했다는 증거가 필요합니다.
- 부적절한 유지보수.
- 선적 시 손상,
- 비정상적인 사용,
- 가열 구성품의 명판이나 날짜 코드의 제거, 변경, 삭제,
- 쇼트닝이나 다른 액체 없이 프라이포트를 작동,
- 올바른 시동 양식을 받지 않은 프라이어는 10 년 프로그램에 따른 보증을 받을 수 없습니다.

이 보증은 또한 다음을 보증하지 않습니다.

- 100 miles/160 km(50 miles/80 km 편도) 이상의 운송이나 출장, 또는 2 시간 이상의 출장,
- 업무 외 시간 또는 휴일 요금.
- 간접 손해(손상을 입은 다른 재산의 수리나 교체 비용), 시간이나 수익, 이용의 손실, 기타 부대적 손해.

상업성 또는 특정 용도 적합성이나 목적 적합성에 대한 암묵적 보증은 적용되지 않습니다.

본 보증은 본 보증서를 인쇄할 당시 적용된 보증이며 변경될 수 있습니다.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™가스 프라이어

1 장: 소개

참고: Frymaster BIGLA30-T 프라이어는 정상적으로 식당에서 사용하기 전에 시동과 시연, 교육이 필요합니다.

1.1 일반

장비를 작동하기 전에 본 설명서의 지침을 잘 읽어주십시오. 본 설명서는 BIGLA30-T LOV™ 프라이어 모델의 모든 구성을 설명합니다. BIGLA30-T 으로 지정된 모델은 필터링 시스템이 내장되어 있습니다. 이 모델군에 해당하는 프라이어들의 부품은 대부분이 공통 부품이며 이 프라이어들을 하나의 그룹으로 묶어서 부를 때는 "LOV™ 프라이어라고 부릅니다.

BIGLA30-T LOV™ 프라이어는 저유량 프라이포트, 자동 보충, 간헐적 자동 필터링 기능, 터치스크린을 갖추고 있습니다. 디자인은 둥근 탑캡과 크고 둥근 배출구를 갖추어 프라이 등의 찌꺼기가 필터 팬에 잘 씻겨나가도록 합니다. BIGLA30-T LOV™ 프라이어는 M4000 터치스크린 컨트롤러로 제어됩니다. 이 시리즈의 프라이어는 전체 통 또는 분리 통 구성으로 제공되며 최대 다섯 개의 통으로 구성된 것을 구입할 수 있습니다.

LOV[™] 고효율 가스 프라이어는 기존의 오픈 버너 프라이어와 비교하여 같은 양을 조리하는 데 에너지를 43% 적게 사용하는 특별한 적외선 버너 시스템을 이용합니다.

LOV™ 가스 프라이어는 튜브가 없는 오픈 프라이포트 디자인이라서 스테인리스 프라이포트를 쉽고 빠르게 청소할 수 있습니다.

프라이포트의 양쪽에 장착된 한 쌍의 적외선 버너 어셈블리에서 열이 공급됩 프라이포트 전면에 장착된 전용 송풍기가 버너에 연소 공기를 공급합니다. LOV™ 가스 프라이어는 고객이 원하는 바에 따라 천연가스나 프로판(LP), 제조 가스로 구성할 수 있습니다.

각 프라이포트는 정밀 온도 제어를 위한 온도 프로브가 장착되어 있습니다.

이 시리즈의 모든 프라이어는 외부 AC 전원을 필요로 합니다. 장치는 100 VAC 부터 250 VAC 까지의 전압으로 구성할 수 있습니다.

BIGLA30-T LOV™ 프라이어는 완전히 조립되어 출하됩니다. 모든 프라이어는 표준 부속품 패키지와 함께 출하됩니다. 각 프라이어는 선적용 상자에 포장하기 전에 조정과 시험, 검사를 거칩니다.

이 장치는 전문가용이므로 섹션 1.6 에서 정의한 바에 따라 자격을 갖춘 사람만이 이용해야 합니다.

1.2 안전 정보

장치를 사용하기 전에 본 설명서의 지침을 잘 읽어주십시오. 이 설명서에서는 아래와 같이 이중 테두리를 두른 상자 안에 다음의 기호가 제시됩니다.



▲ 위험 위험 상자는 *상해를 유발하고* 시스템 손상 및/또는 시스템 오작동을 야기할 수 있는 작업이나 조건에 대한 정보를 담고 있습니다.

프라이어에는 자동 안전 기능이 장착되어 있습니다.

1. 고온 감지장치는 제어 서모스탯에 고장이 발생하면 버너 어셈블리로 가는 가스를 차단합니다.

2. 필터 시스템이 장착된 장치의 안전 회로는 배출 밸브가 열린 상태에서 버너가 점화되지 않도록 합니다.

컨트롤러는 리튬 배터리가 장착되어 있습니다. 배터리 교체 시 Panasonic CR2032 3V 리튬 배터리, 부품 번호 807-4674 만 이용하십시오. 다른 배터리를 이용할 경우 화재나 폭발 위험이 있습니다. 배터리는 공장 공식 서비스 업체에서 구입할 수 있습니다.

주의 배터리를 잘못 취급할 경우 폭발할 수 있습니다. 재충전 또는 분해를 하거나 불 속에 넣지 마십시오.

1.3 M4000 터치스크린 컨트롤러 정보

FCC 적합성

본 장비를 테스트한 결과, FCC 규칙 Part 15 에 따라 Class A 디지털 기기 제한을 준수하는 것으로 확인되었습니다. 이 장치는 Class A 장치로 검증된 한편 Class B 제한을 충족하는 것으로 나타났습니다. 이러한 제한은 장비를 상용 환경에서 작동할 때 유해 간섭을 합당한 수준으로 방지하도록 마련되었습니다. 이 장비는 무선 주파수 에너지를 생성, 이용하고 방출할 수 있으며 설명서에 따라 설치하여 사용하지 않으면 무선 통신에 유해한 간섭을 일으킬 수 있습니다.

주거지역에서 장비를 작동할 경우 유해 간섭이 발생할 수 있으며 그럴 경우 사용자 본인의 부담으로 간섭을 교정해야 합니다.

사용자는 적합성에 대한 책임이 있는 당사자가 명시적으로 승인하지 않은 변경이나 개조를 할 경우 사용자의 장비 작동 권한이 무효화될 수 있음을 안내받았습니다.

필요할 경우, 사용자는 대리점이나 숙련된 무선 및 텔레비전 기술자의 조언을 구해야 합니다.

사용자는 연방통신위원회(Federal Communications Commission)에서 만든 다음 책자를 유용하게 이용할 수 있습니다. "무선-TV 간섭 문제를 파악하고 해결하는 방법". 이 책자는 미국 정부 인쇄국(Government Printing Office,) Washington, DC 20402, Stock No. 004-000-00345-4 를 통해 이용할 수 있습니다.

1.4 유럽공동체(CE) 해당 정보

유럽공동체(CE)는 이러한 유형의 장비에 관한 구체적인 기준을 마련하였습니다. CE 와 비 CE 기준이 서로 상충될 경우, 음영이 들어간 상자에서 그에 관련된 정보나 지침을 확인할 수 있습니다.

1.5 설치, 작동, 서비스 작업자

Frymaster 장비의 작동 정보는 섹션 1.6 에 정의된 자격을 갖춘 및/또는 승인을 받은 작업자가 이용하도록 작성되었습니다. Frymaster 장비의 모든 설치 및 수리 작업은 섹션 1.6 에 정의된 바와 같이 자격을 갖추고 인증이나 면허를 받은 작업자 및/또는 공식 설치 또는 서비스 작업자만이 수행해야 합니다.

1.6 정의

자격을 갖춘 및/또는 승인을 받은 작업자

자격을 갖춘/승인을 받은 작업자는 이 설명서를 신중히 읽고 장비의 기능을 숙지하였거나 이전에 본 설명서에서 다룬 장비를 작동한 경험이 있는 사람을 뜻합니다.

자격을 갖춘 설치 작업자

자격을 갖춘 설치 작업자는 직접 또는 대표를 통해 가스 점화 장치의 설치에 참여하고 이를 책임지는 개인, 회사, 기업을 뜻합니다. 자격을 갖춘 작업자는 해당 작업 경험을 갖추고 작업에 관련된 모든 가스 주의사항을 숙지해야 하며 해당 국가 및 지역 규정의 모든 조건을 준수해야 합니다.

자격을 갖춘 서비스 작업자

자격을 갖춘 서비스 작업자는 Frymaster 장비에 대해 잘 알고 있으며 Frymaster, L.L.C.로부터 장비 서비스를 수행하도록 승인을 받은 사람을 뜻합니다. 승인을 받은 모든 서비스 작업자는 서비스 및 부품 설명서 일체를 갖추고 최소한의 Frymaster 장비 부품을 비축해두어야 합니다. Frymaster 공장 공식 서비스 제공자(FAS) 목록은 Frymaster 웹사이트 <u>www.frymaster.com</u>에서 확인할 수 있습니다. **자격을 갖춘 서비스 제공자를 이용하지 않을 경우 장비의 Frymaster 보증이 무효화됩니다**.

1.7 선적 손상 청구 절차

사용자의 Frymaster 장비는 공장 출하 전에 신중한 검사와 포장을 거쳤습니다. 운송사는 운송할 장비를 수령하는 즉시 안전한 운송에 대한 모든 책임을 지게 됩니다.

장비가 손상되어 도착한 경우 조치:

- 1. 손상 범위에 관계 없이 즉시 손해 배상 청구를 제기합니다.
- 육안으로 확인되는 모든 손실과 손상을 점검하여 기록하고 이 정보가 운임청구서나 수령증에 명시되어 있으며 배송을 한 사람이 서명하였는지 확인하십시오.
- **3.** 장비 포장을 해체할 때까지 확인되지 않은 **숨겨진 손실이나 손상**은 발견 **즉시** 운송회사에 신고해야 합니다. 숨겨진 손상에 대한 손해 배상 청구는 인도일로부터 15 일 이내에 제출해야 합니다. 점검을 위해 선적 용기를 보관하십시오.

Frymaster 는 운송 중 발생한 손상이나 손실에 대한 책임을 지지 않습니다.

1.8 부품 주문 및 서비스 정보

비정기적 유지보수나 수리, 서비스 정보는 사용자의 지역 내 Frymaster 공식 서비스 제공자(Authorized Servicer, FAS)에 문의하십시오. Frymaster 공식 서비스 제공자(FAS)나 서비스 부서 대표는 빠른 도움을 제공하기 위해 사용자 장비에 대한 특정 정보를 필요로 합니다. 이 정보는 대부분 프라이어 도어 내부에 장착된 데이터 판에 인쇄되어 있습니다. 부품 번호는 부품 설명서에서 확인할 수 있습니다. 부품 주문은 귀하의 지역 내 FAS 나 유통사를 통해 직접 할 수 있습니다. Frymaster 공장 공식 서비스 제공자(FAS) 목록은 Frymaster 웹사이트 <u>www.frymaster.com</u>에서 확인할 수 있습니다. 이 목록을 이용하실 수 없으면 Frymaster 서비스 부서 1-800-551-8633 또는 1-318-865-1711 로 문의해주십시오.

지역 내 FAS/유통사에 연락하여 서비스 정보를 확인할 수 있습니다. 또한 Frymaster 서비스 부서 1-800-551-8633 또는 1-318-865-1711 로 전화를 하거나 <u>fryservice@welbilt.com</u>으로 이메일을 보내 서비스를 받을 수도 있습니다. 서비스를 요청하거나 부품을 주문할 때 다음 정보를 준비해주십시오.

모델 번호:	
일련번호:	
가스 또는 전압 유형:	
품목 부품 번호:	
필요 수량:	

모델 번호, 일련번호, 가스 유형과 함께 문제의 성격에 대한 설명을 준비하고 문제를 해결하는 데 도움이 될만한 다른 정보를 준비해주십시오.

향후 이용할 수 있도록 안전한 곳에 본 설명서를 유지 보관해주십시오.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ 가스 프라이어 2 장: 설치 안내

2.1 일반 설치 요건

이 장비가 안전하고 효율적이며 원활하게 작동할 수 있으려면 올바른 설치가 필수입니다.

Frymaster 장비의 모든 설치 및 수리 작업은 섹션 1.6 에 정의된 바와 같이 자격을 갖추고 인증이나 면허를 받은 작업자 및/또는 공식 설치 또는 서비스 작업자만이 수행해야 합니다.

이 장비의 가스 유형을 다른 유형으로 변경할 경우, 본 설명서의 섹션 **1.6** 에 정의된 바에 따라 자격을 갖춘 작업자나 면허를 소지한 작업자, 공식 설치 또는 서비스 작업자가 수행해야 합니다.

(본 설명서의 섹션 1.6 에 정의된) 자격을 갖춘 작업자나 면허를 소지한 작업자, 공식 설치 또는 서비스 작업자가 이 장비의 설치나 가스 유형 전환, 기타 서비스 작업을 수행하지 않을 경우, Frymaster 보증이 무효화되고 장비의 손상이나 사람의 상해가 발생할 수 있습니다.

설치 및 작업 시 본 설명서의 지침 및 정보가 지역 또는 국가 법률이나 규정의 지침 및 정보와 상충되는 경우, 장비를 설치한 국가에 적용되는 법률이나 규정을 준수해야 합니다.

사용자 지역 내 Frymaster Dean 공장 공식 서비스 제공자에게 문의하시면 서비스를 받을 수 있습니다.

▲ 위험 건축법에 따라 고온의 오일이 담긴 열린 탱크가 포함된 프라이어는 보일러와 레인지 등에서 발생하는 어떠한 종류의 화염 옆에도 설치해서는 안 됩니다.

도착 시 프라이어에서 육안으로 확인되는 손상과 가려진 손상을 잘 확인하십시오. (본 설명서의 섹션 1.7 **선적 손상에 대한 손해 배상 청구 절차**를 참조하십시오.)

2.1.1 간격 및 환기

프라이어는 가연성 구조물 가까이 설치할 때 양 측면과 후면에 6"(150 mm) 간격을 두어야 합니다. 불연성 구조물 가까이에 설치할 경우 간격을 유지할 필요가 없습니다. 프라이어 전면에는 24"(600 mm) 이상의 간격을 유지해야 합니다.

경고
프라이어의 하부나 아래 공간을 막지 마십시오.
🔨 위험

후드 아래에 프라이어를 설치하기 위해 프라이어의 구조 재료를 변경하거나 제거해서는 안 됩니다. 질문이 있습니까? Frymaster Dean 서비스 핫라인 1-800-551-8633 으로 문의해주십시오.

효율적인 프라이어 작동에서 가장 중요한 고려사항은 환기입니다. 연소 물질이 효율적으로 제거되고 주방 환기 시스템이 버너 작동에 간섭을 일으키는 외풍이 들어오지 않는 곳에 프라이어를 설치하십시오.

프라이어 연기통 입구를 배기 팬의 흡기구에 가까이 두어서는 안 되며 프라이어의 연기통을 "굴뚝"과 같은 방식으로 연장해서는 안 됩니다. 연기통을 연장하면 프라이어의 연소 특성이 바뀌어 복구 시간이 길어지게 됩니다. 또한 점화가 느려지는 현상이 자주 발생하게 됩니다. 원활한 연소와 버너 작동에 필요한 공기 흐름을 제공할 수 있도록 프라이어 전면과 측면, 후면 주변 구역은 막히지 않고 깨끗한 상태를 유지해야 합니다.

\land 위험

본 장치는 충분한 환기 설비를 갖추어 장치가 설치된 공간 안에 있는 사람의 건강에 유해한 물질의 농도가 부적절한 수준까지 높아지지 않도록 해야 합니다.

프라이어는 공기 공급과 환기가 충분히 잘 되는 곳에 설치해야 합니다. 프라이어 연기 배출구에서 환기 필터 뱅크의 아래 모서리까지 충분한 거리를 유지해야 합니다. 필터는 45° 각도로 설치해야 합니다. 필터의 맨 아래쪽 모서리 밑에 드립 트레이를 두십시오. 미국 내 설치 시 NFPA 표준 No. 96 의 "연기 배출구와 그리스 필터 하단 모서리 사이에 18in. (450mm) 거리를 유지해야 한다"는 규정을 준수해야 합니다. 장치가 시간당 120,000 BTU 이상을 소비할 경우 Frymaster 는 연기 배출구에서 필터 하단 모서리까지 최소 24in.(600mm)의 거리를 유지할 권장합니다.

미국 내 설치 시 환기 후드의 구성과 설치 정보는 위 NFPA 표준에서 확인할 수 있습니다. 해당 표준의 사본은 National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269 를 통해 받으실 수 있습니다.

2.1.2 국내 법률 규정

프라이어에 장착된 가스 유형은 프라이어 도어 내부에 있는 데이터 판에 각인되어 있습니다. "NAT"이 각인된 프라이어는 천연가스에, "PRO"가 각인된 프라이어는 프로판 가스에만 연결해야 하며 "MFG"가 각인된 프라이어는 제조 가스에만 연결해야 합니다.

국가 및 지역 법률을 준수하고, 해당하는 경우 CE 규정을 준수하는 가스 커넥터를 이용하여 설치해야 합니다. 빠른 분리 장치를 이용할 경우에도, 국가 및 지역 법률을 준수하고 해당하는 경우 CE 규정을 준수해야 합니다. 지역 법률이 없을 경우, 경우에 따라 다음과 같이 설치 시 국가 연료 가스 법률, ANSI Z223.1/NFPA 54 또는 천연 가스 및 프로판 설치 법률 CSA B149.1 을 준수해야 합니다.

- 1. 시스템의 압력 테스트 중 압력이 ½psi(3.5kPa)를 초과하면 장치와 개별 차단 밸브를 가스 공급 파이프 시스템에서 분리해야 합니다.
- 2. 가스 공급 파이프 시스템의 압력 테스트 시 압력이 ½psi(3.5kPa) 이하일 경우 장치를 개별 수동 차단 밸브를 닫아 가스 공급 파이프 시스템에서 격리해야 합니다.

2.1.3 전기 접지 조건

전기로 작동되는 모든 장치는 모든 해당 국가 법률과 지역 법률, 해당하는 경우 CE 규정에 따라 반드시 접지를 해야 합니다. 지역 법률이 없을 경우에, 장치는 국내 전기법, ANSI/NFPA 70, 또는 캐나다 전기법, CSA C22.2 에 따라 장치를 접지해야 합니다. (코드를 연결하였거나 영구적으로 연결된) 모든 장치는 접지 전원 공급 시스템에 연결해야 합니다. 배선도는 프라이어 도어 내부에 있습니다. 적절한 전압은 프라이어 도어 내부의 명판을 참조하십시오.

						<u> </u>	위험					
이	장치는	사 용 자의	감전을	방지하기	위해	특수(접지)	플러그가	장착되어	있으며	올바르게	접지된	콘센트에
직	접 연결히	배야 합니다	. 플러그	L의 접지 딘	자를	절단하거나	제거, 기타	다른 방식으	으로 우호	하지 마십	시오!	

이 장치는 전력이 공급되어야 작동합니다. 전원을 오래 사용하지 않을 경우 가스 제어 밸브를 꺼짐 위치로 두십시오. 전원이 공급되지 않은 상태에서 이 장치를 작동하지 마십시오.

🔔 위험

🕂 경고

프라이어와 후드를 안전하고 효율적으로 사용하기 위해, 후드에 전력을 공급하는 120 볼트 전선의 전기 플러그를 핀과 슬리브 소켓에 완전히 연결하여 고정해야 합니다.

2.1.4 오스트레일리아 요건

AS 5601, 지역 당국, 가스, 전기, 기타 관련 법률 규정에 따라 설치하십시오.

캐스터가 장착된 경우 AS5601 과 AS1869 요건에 따라 설치해야 합니다.

2.2 캐스터 설치

캐스터가 장착된 장치의 경우 이동식 가스 장치 표준 ANSI Z21.69 • CSA 6.16 을 준수하는 커넥터와 가스 연료를 이용하는 장치의 빠른 분리 표준 ANSI Z21.41 • CSA 6.9 를 준수하는 빠른 분리 장치를 이용하여 설치해야 합니다.

오른쪽 앞 캐스터는 세트스크루로 잠글 수 있으며 이 캐스터를 장착하려면 세트스크루를 풀어주어야 합니다. 캐스터가 장착되면 캐스터 바퀴가 프라이어의 앞뒤 방향과 평행이 되게 캐스터 세트스크루를 잠글 수 있고, 이렇게 하면 프라이어를 청소할 때 후드에서 쉽게 움직일 수 있고 캐스터가 오일 저장소를 치는 일을 방지할 수 있습니다.

2.3 연결 전 준비

아 섹션의 각 단계를 완료하기 전에 이 장치를 가스 공급장치에 연결하지 마십시오.

프라이어를 배기 후드 아래에 장치한 후 다음을 수행하였는지 확인하십시오.

 가스 라인 커넥터와 빠른 분리 장치 또는 관련 배관에 상관없이 프라이어의 움직임을 제한하기 위한 적절한 수단을 마련해야 합니다. 유연한 가스 호스를 사용할 경우, 프라이어를 사용할 때 항상 구속용 케이블을 연결해야 합니다. 구속용 케이블과 설치 지침은 사용자에게 제공되는 제품의 액세서리 상자에 유연한 호스와 함께 포장되어 있습니다.

🔔 위험

장치 설치 구역은 언제나 가연성 물질이 없어야 합니다.

- 장치가 시간 당 120,000 BTU 이상을 소비할 경우 Frymaster 는 연기 배출구에서 후드 맨 아래 모서리까지 최소 24 in.(600 mm)의 거리를 둘 것을 권장합니다.
- 3. 프라이어 전기 시스템 테스트:
 - a. 프라이어 전기 코드를 접지된 전기 콘센트에 연결하십시오. **참고: 프라이어와 후드를 안전하고 효율적으로 사용하기 위해**, **후드에 전력을 공급하는 100 볼트~120 볼트 전선의 전기 플러그를 핀과 슬리브 소켓에 완전히 연결하여 고정해야 합니다**.
 - b. 전원 스위치를 **ON(켜짐)**으로 설정합니다.
 - 컨트롤러가 있는 프라이어의 경우 디스플레이에서 컨트롤러를 켜짐으로 표시하는지 확인하십시오.

- 후드 인터록 시스템에 스토어가 장착된 경우 후드 배기 팬이 켜져야 합니다. 그렇지 않으면 스토어 후드 인터록 시스템이 잘못 연결된 것이며 수정 조치를 취해야 합니다.
- c. 프라이어 전원 스위치를 **OFF(꺼짐)** 위치로 설정하십시오. 디스플레이가 OFF(꺼짐)를 표시하는지 확인합니다. 모든 컨트롤러가 OFF(꺼짐)를 표시하면 후드 배기 시스템이 꺼져야 합니다.
- 가스 공급 선에서 프라이어 빠른 차단 장치나 파이프를 연결하기 전에 프라이어 버너가 올바른 가스 유형으로 구성되어 있는지 확인하려면 프라이어 도어 내부의 데이터 판을 확인하십시오.
- 5. 해당 표와 프라이어 도어 내부의 데이터 판에 따라 이용할 가스 유형의 최소 및 최대 가스 공급 압력을 확인하십시오.
- 6. 내장 필터링 시스템이 장착된 프라이어(BIGLA30-T 모델)는 전기 코드를 프라이어 후면의 전원 콘센트에 연결하십시오.

가스 압력	비 CE 표준	
프라이어 모델	BIGLA30-T	
가스 유형	Nat (천연)	LP (프로판)
유입 최소 압력 WC/kPa/mbar	6 / 1.49 / 14.93	11 / 2.74 / 27.37
유입 최대 압력 WC/kPa/mbar	14/3.48/34.84	14 / 3.48 / 34.84
오리피스 사이즈(mm)	3.18	2.10
오리피스 수	2	2
버너 매니폴드 압력 WC/kPa	3.00 / 0.73	8.25 / 2.5
(1) mbar = 10,2 mm H2O		

<u>가스 압력 CE 표준</u> 프라이어 모델 BIGA30-T 가스 유형 G20 G25 G30 G31 천연가 천연가 부탄/ 프로판 프로판 스 스 Lacq Groniq ue 20 20 28/30 유입 최소 압력(mbar) 37 유입 최대 압력(mbar) 20 25 50 50 오리피스 사이즈(mm) 3.18 3.18 1.95 1.95 2 2 오리피스 수 2 2 10 17 조절기 압력 전체 통(mbar) 7 20.6 조절기 압력 이중 통(mbar) 8 11.2 17 20.6 버너 매니폴드 압력(mbar) 7 17 10 20.6 전체 통 버너 매니폴드 압력(mbar) 11.2 17 8 20.6 이중통

한국 가스 압력 표준 프라이어 모델 BIGLA30-T LNG LPG 가스 유형 (천연) (프로판) 유입 최소 압력 9.2 2 30 23.00 4/1.00/10.00 WC/kpa/mbar 유입 최대 압력 10/2.50/25.00 13.2/3.30/33.00 WC/kpa/mbar 오리피스 사이즈(mm) 3.18 2.10 오리피스 수 2 버너 매니폴드 압력 8.25 2.5 3.00 0.73 WC/kPa

(1) mbar = 10,2 mm H2O

(1) mbar = 10,2 mm H2O

2.4 가스 라인 연결

🕂 위험

새 파이프를 이 장치에 연결하기 전에, 파이프에서 모든 이물질을 잘 날려보내야 합니다. 버너와 가스 제어장치는 안에 이물질이 있으면 부적절하고 위험하게 작동할 수 있습니다.

🕂 위험

시스템의 압력 테스트 중 압력이 ½PSI(3.45kPa, 13.84inches W.C.)를 초과하면 프라이어 가스 튜브와 가스 밸브 손상을 방지하기 위해 장치와 개별 차단 밸브를 가스 공급 파이프 시스템에서 분리해야 합니다.

\land 위험

가스 공급 파이프 시스템의 압력 테스트 시 압력이 ½PSI(3.45kPa, 13.84inches W.C.) 이하일 경우 장치는 개별 수동 차단 밸브를 닫아 장치를 가스 공급 파이프 시스템에서 격리해야 합니다.

장치를 "마른 상태로 작동(dry-firing)"할 경우 프라이포트가 손상되고 화재가 발생할 수 있습니다. 장치를 작동하기 전에 쿠킹 오일이나 물이 프라이포트에 있는지 항상 확인하십시오.

🔔 위험

🕂 위험

모든 연결부를 사용중인 가스에 적합한 조인트 컴파운드로 밀봉해야 하며 사용하기 전에 모든 연결부를 비눗물로 점검해야 합니다.

성냥, 촛불, 기타 발화원을 이용하여 누출 여부를 점검하지 마십시오. 가스 냄새가 날 경우 주 차단 밸브에서 장치의 가스 공급을 차단하고 즉시 지역 가스 업체나 공식 서비스 업체에 문의하십시오.

설치 시 이용하는 가스 라인의 사이즈가 매우 중요합니다. 라인이 너무 작으면 버너 매니폴드의 가스 압력이 낮습니다. 이로 인해

회수가 느려지고 점화가 지연될 수 있습니다. 유입 가스 공급 라인은 직경이 1½"(38 mm) 이상이어야 합니다. 아래 표에서 연결 파이프의 최소 사이즈를 확인하십시오.

BIGLA30-T LOV[™] 가스 프라이어는 다음 페이지의 표에 표시된 국가와 가스 카테고리에 해당하는 CE 마크를 받았습니다. **참고:** 명목 열 입력(QN)은 AT, DE, LU, 23kW 에 해당하는 카테고리 3P/B 를 제외하고 21kW 입니다.

가스 연결 파이프 크기 (들어오는 파이프의 최소 크기: 1 1/2"(41mm))					
가스 단일 유닛 2~3 {		2 ~ 3 유닛	4개 이상 유닛*		
천연	3/4"(22mm)	1"(28mm)	1 1/4"(36mm)		
프로판	1/2"(15mm)	/2"(15mm) 3/4"(22mm) 1"(28mm)			
제조	1"(28mm)	1 1/4"(36mm)	1 1/2"(41mm)		

* 길이가 20 피트(6m)를 초과하고/하거나 피팅이나 관절부가 4 개를 초과할 경우 파이프 한 개 사이즈만큼 연결부를 늘리십시오.

알림 - 오스트레일리아만 해당

연소 송풍기의 공기압 스위치는 다음과 같아야 합니다. 전체 통 장치-122pa(0.5inches W.C.)와 분리 통 장치-180pa(0.72inches W.C.).

국가별 CE 승인 가스 카테고리					
국가	카테고리	가스	압력(MBAR)		
	1121 12B /B	G20	20		
오스트리아(AT)	II2H3B/P	G30, G31	50		
베기에(RE)	I2E(R)B	G20, G25	20, 25		
	l3+	G30, G31	28-30, 37		
데마크(아시)		G20	20		
전리 <u>그(</u> ()()	1121 13 D/F	G30, G31	30		
	II2Esi3+	G20, G25	20, 25		
프랑스(FR)	TIZE 313 '	G30, G31	28-30, 37		
_ 0_((()	II2Esi3P	G20, G25	20, 25		
	TIZE 5151	G31	50		
핀란드(FI)	112H3B/P	G20	20		
	112113D/1	G30, G31	30		
		G20, G25	20		
독일(DE)	IIZELL3D/F	G30, G31	50		
	I3P	G31	50		
		G20	20		
	II2H3+	G30, G31	28-30, 37		
	1121121	G20	20		
이글니이(II)	II2H3+	G30, G31	28-30, 37		
아이래드(15)	II2H3+	G20	20		
아일랜드(IE)		G30, G31	28-30, 37		
르세비리그(11)	II2E3B/P	G20	20		
국업구드그(LO)	IIZE3D/P	G30, G31	50		
	חב ובוו	G25	25		
네더라드(씨)	IIZL3P	G31	50		
데글란프(NL)	1121 20/0	G25	25		
	IIZLOD/P	G30, G31	30		
노르웨이(NO)	I3B/P	G30, G31	30		
		G20	20		
포드구글(P1)	IIZH3+	G30, G31	28-30, 37		
	112112	G20	20		
	II2H3+	G30, G31	28-30, 37		
스페린(ES)	1101100	G20	20		
	II2H3P	G31	37, 50		
	1121 125 /5	G20	20		
스웨덴(SE)	II2H3B/P	G30, G31	30		
07440	112112	G20	20		
영국(UK)	II2H3+	G30, G31	28-30, 37		

CE 표준 kW 당 필요한 연소 공기 공급 흐름은 2m³/시입니다.

1. 빠른 분리 호스를 프라이어 전면 하부에 있는 프라이어 빠른 분리 피팅과 건물 가스선에 연결하십시오.

참고: 일부 프라이어는 가스 공급선에 고정 연결되어 있습니다. 이러한 장치는 장치 후면의 가스 공급선에 연결됩니다.

스레드 컴파운드를 이용할 경우 수 스레드에만 아주 약간 사용하십시오. LP 가스의 화학작용으로 인한 영향을 받지 않는 파이프 스레드 컴파운드(Loctite™ PST56765 실란트 등)를 이용하십시오. 처음 두 스레드에 컴파운드를 도포하지 마십시오. 그럴 경우 일부 컴파운드가 가스 흐름에 유입되어 버너 오리피스 및/또는 제어 밸브가 막힐 수 있습니다.

- 프라이어 가스 공급장치를 열고 모든 파이프와 피팅, 가스 연결부에서 누출이 발생하지 않는지 확인하십시오. 이를 위해 비눗물을 이용해야 합니다.
- 3. 이 설명서의 3 장에 있는 "점화 지침" 절차에 따라 프라이어 불을 켜십시오.



- 이때 지역 가스 업체나 공식 서비스 대행사를 통해 버너 매니폴드 압력을 확인해야 합니다. 2-4 페이지의 표는 여러 가스 유형에 따라 이 장비에 이용할 수 있는 버너 매니폴드 가스 압력을 제시합니다. 또한 프라이어 도어 내부에 있는 명판의 압력을 점검하십시오.
- 5. Temperature(온도) 버튼을 눌러 프로그램된 온도 서모스탯 설정을 확인하십시오.

2.5 다른 가스 유형으로 전환하기

🔔 위험

이 장치는 공장 출하 시 특정 가스 유형에 맞게 구성되었습니다. 다른 가스 유형으로 전환하기 위해서는 지정된 가스 전환 부품을 설치해야 합니다. 전환 지침은 전환 키트에 포함되어 있습니다.

적절한 전환 부품 없이 가스 유형을 전환할 경우 화재나 폭발이 발생할 수 있습니다. 이 장치에 맞게 구성되지 않은 가스 공급에 절대 연결하지 마십시오!

이 장비의 가스 유형을 다른 유형으로 변경할 경우, 본 설명서의 섹션 <mark>1.6</mark> 에 정의된 바에 따라 자격을 갖춘 작업자나 면허를 소지한 작업자, 공식 설치 또는 서비스 작업자가 수행해야 합니다.

비 CE 국가를 위해 제조된 BIGLA30-T LOV™ 가스 프라이어는 각 가스 유형에 맞는 다른 버너를 이용합니다. 프로판 가스용으로 구성된 프라이어의 버너는 버너 타일에 특수 회색 코팅이 있어 프로판 가스의 높은 발열량을 견딜 수 있습니다. 프로판 장치에 사용하도록 설계된 버너는 천연가스에도 이용할 수 있지만 반대로 천연가스용 버너는 프로판에 이용할 수 없습니다.

	비 CE 가스 전환 키트
천연가스에서 프로판(LP) 가스로	프로판(LP) 가스에서 천연가스로
전체 통: PN 826-2965	전체 통: PN 826-2967
이중 통: PN 826-2966	이중 통: PN 826-2968

천연가스에서 프로판(LP) 가스로
전체 통: PN 826-2969
이중 통: PN 826-2970

오스트레일리아용 비 CE 가스 전환 키트 프로판(LP) 가스에서 천연가스로 전체 통: PN 826-2971

이중 통: PN 826-2972

CE 국가 수출용으로 제조된 장치는 천연(G20, G25) 가스나 부탄(G30) 및 프로판(G31) 가스에 이용할 수 있는 "범용" 버너가 장착됩니다.

가스 밸브 810-1715 를 갖춘 장치의 CE 가스 전환 키트 G20 또는 G25(천연)에서 G30 또는 G31 가스로: G30 또는 G31 에서 G20 또는 G25(천연) 가스로: PN 826-2975 PN 826-2976

CE 가스 전환 지침

- 1. G20 형에서 G25 형 사이의 천연 가스는 조절기에서 가스 압력을 조절합니다. (CE 표준 버너 매니폴드 가스 압력 차트 참조) 오리피스를 교체하지 마십시오.
- 2. 2 차 제품군(G20 또는 G25)과 3 차 제품군(G30 부탄 또는 G31 프로판) 사이에서는:

a. 오리피스를 교체합니다.

- b. 매니폴드 압력을 조정합니다.
- 기존 명판을 제거하고 Frymaster 에 반환합니다. 전환 키트에 포함된 새 명판을 가스가 전환되었음을 명시한 기존 명판 자리에 부착합니다.
- 지정 언어가 변경된 경우, 명판을 교체합니다. 지역 서비스 업체나 KES 에 라벨 키트를 문의하십시오. 참조 언어는 라벨 모서리에 있습니다.

2.6 프라이어를 프라잉 스테이션에 장치한 후

🚺 위험

후드 아래에 프라이어를 설치하기 위해 프라이어의 구조 재료를 변경하거나 제거해서는 안 됩니다. 질문이 있습니까? Frymaster Dean 서비스 핫라인 1-800-551-8633 으로 문의해주십시오.

 프라이어를 프라잉 스테이션에 장치한 후 프라이포트 상단에 수평계를 두고 장치의 양 측면 및 앞뒤 수평이 맞는지 확인하십시오.

프라이어 수평을 맞추기 위해 캐스터를 신중히 조정하여 프라이어가 프라잉 스테이션에서 올바른 높이에 있는지 확인하십시오.

프라이어가 최종 위치에서 수평이 맞는 경우, KES 에서 제공한 구속 장치로 움직임을 제한하여 프라이어 연결부에 기대거나 응력을 가하지 않도록 하십시오. 구속장치는 제공된 지침에 따라 설치하십시오. 수리 등을 위해 구속장치를 분리한 경우, 프라이어를 사용하기 전에 다시 연결해야 합니다.





2. 프라이포트를 청소하고 프라이포트에 쿠킹 오일을 채우십시오. (3 장의 **장비 설정 및 차단 절차**를 참조하십시오)

2.7 JIB 크래들 설치

프라이어 도어(보통 가장 오른쪽에 있는 도어 또는 세 번째 도어)를 열고 네 개의 나사를 분리하여 선적 시 지지대로 이용된 크로스 브레이스를 제거합니다(그림 1 참조). 부속품 팩에 있는 JIB 크래들(제시된 것과 외관이 다를 수 있음)을 크로스 브레이스 제거 시 분리한 나사로 고정합니다(그림 2 참조). 일부 구성에서는 크래들이 선택 사양입니다. 선택형 JIB 스플래시 실드를 설치하여 JIB 의 하단을 보호합니다(그림 3 참조). 고체 쇼트닝 옵션을 이용하는 경우 설치 지침은 본 설명서의 부록 B 와 C 를 참조하십시오.



그림 3

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV[™] 가스 프라이어 3 장: 운전 지침



일반 구성(BIGLA330-T 제시) 참고: 사용자의 프라이어 외관은 구성 및 제조일에 따라 그림과 약간 다를 수 있습니다.

3.1 장비 설정 및 차단 절차

🕂 경고

현장 감독자는 작업자들에게 고온 오일 필터링 시스템의 본질적인 위험, 특히 오일 필터링, 배출, 청소 절차에 관련된 위험을 인식시켜야 해야 합니다.

▲ 주의 프라이어를 점화하기 전에 프라이어가 꺼져 있고 프라이포트 배출 밸브가 닫혀 있는지 확인하십시오. 바구니 지지 랙이 설치된 경우 이 랙을 분리하고 프라이포트를 오일 레벨 선 하단까지 채우십시오. 고체 쇼트닝을 이용할 경우 프라이포트 바닥에 넣었는지 확인하십시오.

3.1.1 설정

🕂 경고

이 장치를 프라이포트가 빈 상태에서 작동하지 마십시오. 버너를 점화하기 전에 프라이포트를 물이나 오일로 채워야 합니다. 그렇지 않을 경우 프라이포트가 손상되고 화재가 발생할 수 있습니다.

🕂 위험

오일을 채우기 전에 프라이포트에서 모든 물방울을 제거하십시오. 그렇지 않을 경우 오일을 조리 온도로 가열하면 뜨거운 액체가 튈 수 있습니다.

🕂 경고

BIGLA30-T 는 고체 쇼트닝 키트를 설치하지 않은 상태로 고체 쇼트닝을 이용해서는 안 됩니다. 고체 쇼트닝 키트 없이 고체 쇼트닝을 이용하면 오일 라인이 막히게 됩니다. BIGLA30-T LOV™ 가스 프라이어의 오일 용량은 전체 통의 경우 70°F(21°C)에서 32lbs. (3.8gallons/14.5liters)이며 두 부분으로 분리된 통의 경우 각 부분은 70°F(21°C)에서 18lbs.(2.2gallons/8.33liters)입니다.

프라이포트에 오일을 주입하기 전에 모든 배출구를 닫았는지 확인하십시오.

- 프라이포트 뒤에 위치한 프라이포트의 <u>하단</u> 오일 레벨 선까지 쿠킹오일을 채우십시오. 이렇게 하면 열을 가했을 때 오일이 팽창할 수 있습니다. 차가운 오일을 하단 선을 초과하여 채우지 마십시오. 열로 오일이 팽창하면 넘칠 수 있습니다. 고체 쇼트닝을 이용할 경우 프라이포트 바닥까지 채웠는지 확인하십시오.
- 전원선을 적절한 콘센트에 연결하였는지 확인하십시오. 콘센트 핀이 보이지 않고 플러그 면이 콘센트 플레이트에 딱 맞게 장착되었는지 확인하십시오.
- 3. 오일이 조리 온도가 되었을 때 오일 레벨이 상단 오일 레벨 선에 있는지 확인하십시오.

3.1.2 프라이어 점화



- 1. 컨트롤러가 꺼짐 위치에 있는지 확인하십시오.
- 2. 가스 밸브를 켜짐 위치로 설정하십시오.
- 3. 컨트롤러 켜짐/꺼짐 스위치를 켜짐 위치로 두고 3 초 동안 누르십시오.
- 버너가 점화되지 않으면 켜짐/꺼짐 스위치를 꺼짐 위치로 두고 누른 상태로 60 초 동안 기다리십시오. 2 단계를 반복하십시오.



- 5. 프라이포트 온도가 180°F(82°C) 미만이 되면 프라이어는 자동으로 용해 주기 모드가 되며 용해 사이클 진행 중이 표시됩니다. (참고: 용해 사이클 중에는 버너가 몇 초에 한 번씩 반복적으로 점화되었다가 오래 불이 꺼진 상태가 이어집니다.) 가열 시 배출장치와 통의 모든 쇼트닝이 액화되도록 쇼트닝을 가끔 저어줘야 합니다. 프라이포트 온도가 180°F(82°C)에 도달하면 장치는 자동으로 가열 모드로 전환되고 15°F(9°C) 설정값 내에 이를 때까지 PREHEAT(예열)이 표시됩니다. 버너는 프라이포트 온도가 프로그램된 조리 온도에 도달할 때까지 켜진 상태를 유지합니다. 프라이어가 설정값에 도달하면 컨트롤러 디스플레이는 START(시작)로 바뀌고 프라이어는 사용 준비가 됩니다.
- 6. 버너를 90 초 이상 켠 후, 연소 송풍기의 양쪽에 위치한 버너의 확인 포트를 통해 불꽃을 확인하십시오.



최적의 연소 상태는 밝은 오렌지색-빨간색 불꽃입니다. 불꽃이 파란색이거나 버너 표면에 어두운 얼룩이 보이면 공기 가스 혼합물을 다음과 같이 조절하십시오. 모터 반대편 송풍기 하우징 측면에 한 개 또는 두 개의 잠금 너트가 장치된 판이 있습니다. 너트를 충분히 풀어 판을 옮길 수 있도록 한 다음 오렌지색-빨간색 불꽃이 나타날 때까지 판의 위치를 조절하여 공기 흡입 입구를 열거나 닫으십시오. 판을 제자리에 잘 고정하고 잠금 너트를 조입니다.

3.1.3 차단

근무일 중에 단기간 차단할 경우:

1. 컨트롤러 켜짐/꺼짐 스위치를 **OFF(꺼짐)** 위치로 두고 프라이포트 커버를 씌웁니다.

업무 종료 후 프라이어를 끌때:

1. 컨트롤러 켜짐/꺼짐 스위치를 OFF(꺼짐) 위치로 두고 프라이포트를 끕니다.

 CE 프라이어
 비 CE 프라이어

 컨트롤러를 꺼짐 위치에 두면 가스 밸브도 닫힙니다.
 컨트롤러를 꺼짐 위치에 놓은 후 가스 밸브 손잡이를 꺼짐 위치로 돌리십시오.

- 2. 오일을 걸러내고 프라이어를 청소합니다(5 장 및 6 장 참조).
- 3. 필터 팬을 청소하고 필터 페이퍼를 교체합니다. 필터 팬에 고체 쇼트닝을 밤새 남겨두지 마십시오.

4. 프라이포트에 프라이포트 커버를 씌웁니다.

3.2 작동

이 프라이어는 M4000 컨트롤러가 장착되어 있습니다(아래 제시). 컨트롤러의 *프로그래밍과 작동 절차는 4 장의* M4000 컨트롤러 작동 설명을 참조하십시오.

M4000 컨트롤러

내장된 필터링 시스템의 작동 설명은 본 설명서 5 장을 참조하십시오.





3.3 저 오일량 자동 보충

프라이어에 저 오일량(LOV™) 시스템이 설치된 경우, 프라이포트 오일 레벨을 계속 점검하고 캐비넷의 저장소에서 필요한 만큼 보충합니다. 저장소는 35 파운드 오일 박스를 장착합니다. 일반적인 작업 시 이 오일량은 이틀 동안 사용할 분량입니다.

시스템 구성품은 우측에 표시되어 있습니다(그림 1).

참고: 시스템은 프라이포트의 오일을 주입하는 용도가 아니라 보충하는 용도로 이용됩니다. 프라이포트는 시동 및 딥 클린(보일 아웃) 후 벌크 오일 시스템을 이용하지 않는 한 수동 주입이 필요합니다.



JIB(Jug in Box) 리셋 스위치: 오일 변경 후 노란색 인디케이터를 재설정합니다.

특수 덮개: 저장소로부터 프라이어 통으로 오일을 유도하기 위해 배관을 연결했습니다.

JIB(Jug in Box): JIB는 오일 저장에 사용합니다.

그림 1

3.4.1 시스템 사용 준비

프라이어를 후드 아래에 두고 부속품 팩에 포함된 JIB(저그 인 박스) 바구니를 설치합니다(그림 2 참조). 고체 쇼트닝 옵션을 이용하는 경우 부록 B 와 C 를 참조하십시오.

3.4.2 오일 저장소 또는 저그(JIB) 설치

오일 용기와 포일 라이너에서 원래 뚜껑을 분리합니다. 흡입 하드웨어가 연결된 제공된 캡으로 교체합니다. 캡의 피더 튜브가 오일 용기 바닥에 도달하는지 확인하십시오.

오일 용기를 캐비넷 내부에 넣어 제자리로 밀어 넣습니다(다음 페이지에 표시). 용기를 프라이어 안에 장치할 때 흡입 하드웨어가 캐비넷 내부에 걸리지 않도록 하십시오. 이제 시스템 작동 준비가 되었습니다.

3.4.3 JIB(저그 인 박스) 오일 저장소 교체 오일 저장소 레벨이 낮으면 노란색 표시등이 작동하고(그림 3) 보충 오일 비어 있음이 표시됩니다. Check(확인) 버튼을 눌러 화면을 삭제합니다. 저장소를 보충 및/또는 교체한 후 노란색 표시등에 더 이상 불이 들어오지 않을 때까지 오일 저장소 옆 오렌지색 Reset(리셋) 버튼을 길게 누르십시오. 고체 쇼트닝을 이용하는 경우 부록 B 와 C 를 참조하십시오.



그림 2

 1. 캐비넷을 열고 캐비넷에서 JIB 을 밀어 2. 캡을 분리하고 용기에 남은 오일을 프라이 통에 모두 똑같이 넣습니다(그림 4 참조).

 넣습니다(그림 4 참조).





3. 새 JIB 을 세워서 장착하고 캡과 포일 씰을 4. 새 전체 용기에 튜브를 장착합니다(그림 7 참조). 분리합니다(그림 6 참조).



🚹 경고

JIB 에 뜨거운 오일이나 사용하고 난

오일을 첨가하지 마십시오.



- 5. JIB 을 프라이어 캐비넷 내부 선반에 밀어 넣습니다(그림 4).
- 6. JIB 리셋 스위치를 눌러 M4000 컨트롤러의 JIB 노란색 표시등을 끄십시오(그림 8 참조).



그림 8

3.4.4 벌크 또는 전면 배출 오일 시스템

벌크 배출 오일 시스템에 대한 사용 지침은 이 설명서의 뒤에 있는 부록 A 에서 확인할 수 있습니다.

템 은 이 설

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV[™] 가스 프라이어 4 장: M4000 컨트롤러 안내

4.1 M4000 일반 정보

40 가지 제품 메뉴 기능 유틸리티를 갖추고 쉽게 사용할 수 있는 터치 스크린 컨트롤러 M4000 를 사용하러 오신 것을 환영합니다. 버튼 한 번만 누르면 선택된 제품의 조리 사이클이 시작됩니다. Product(제품) 버튼에서 메뉴 항목을 선택하고 원하는 항목이 표시된 디스플레이 아래의 START(시작) 버튼을 누르십시오. 컨트롤러는 맥너겟부터 크리스피 치킨, 다른 어떤 추가 메뉴까지 막힘없이 전환할 수 있습니다.

M4000 은 전체 통 및 분리 통을 이용하는 전기 프라이어 및 가스 프라이어와 함께 작동합니다.

4.2 M4000 버튼 설명 및 기능

4.2.1 탐색 버튼



4.2.1.1 메인 메뉴 버튼 막대

화면 하단의 메인 메뉴 버튼 막대는 여러 M4000 메뉴를 탐색하는 데 이용됩니다(그림 1 참조).

4.2.1.2 Home(홈) 버튼

Home(홈) 버튼은 홈 화면으로 전환하는 데 이용됩니다(그림 2 참조). 홈 화면에는 Crew Mode(크루 모드), Menus(메뉴), Recipes(레시피), Settings(설정) 및 Service(서비스) 버튼이 있습니다.

4.2.1.3 Crew Mode(크루 모드) 버튼

Crew Mode(크루 모드) 버튼은 홈 화면에서 조리 모드로 전환합니다(그림 3 참조).

4.2.1.4 Menus(메뉴) 버튼

Crew Mode(크루 모드)은 조식, 점심, 체인지오버 메뉴 등 특정 제품으로 여러 메뉴를 설정하는 데 이용됩니다(그림 4 참조).

4.2.1.5 Recipes(레시피) 버튼

Recipes(레시피) 버튼으로 제품을 편집하거나 추가할 수 있습니다 (그림 5 참조).

4.2.1.6 Settings(설정) 버튼

Settings(설정) 버튼을 이용하여 프라이어 설정 편집을 이용할 수 있습니다(그림 6 참조).

4.2.1.7 Service(서비스) 버튼

Service(서비스) 버튼을 이용하여 프라이어의 서비스 기능을 이용할 수 있습니다(그림 7 참조).

프로그래밍 및 다른 기능을 이용할 때 1 분 동안 작업을 하지 않으면 컨트롤러는 이전 작동 모드로 돌아갑니다.

4.2.1.8 Power(전원) 버튼

Power(전원) 버튼을 길게 누르면 사용자 인터페이스와 프라이어 전원이 켜집니다. 프라이어가 켜진 상태에서 Power(전원) 버튼을 누르면 프라이어가 꺼집니다(그림 8 참조).

4.2.1.9 Language(언어) 버튼

관리자 설정에서 해당 기능을 설정한 상태에서 Language(언어) 버튼을 누르면 주 언어나 보조 언어로 전환됩니다(그림 9 참조).



그림 8

그림 9

4.2.1.10 Filter Menu(필터 메뉴) 버튼

Filter Menu(필터 메뉴) 버튼을 누르면 필터링, 처리, 배출, 주입, 통의 딥 클린에 관련된 기능을 이용할 수 있습니다(그림 10 참조).

4.2.1.11 Temperature(온도) 버튼

Temperature(온도) 버튼을 누르면 실제 통 온도와 설정값 온도를 표시합니다(그림 11 참조).

4.2.1.12 Menu(메뉴) 버튼

Menu(메뉴) 버튼을 누르면 구성되어 있는 여러 메뉴를 전환할 수 있습니다(그림 12 참조).

4.2.1.13 Energy Saver(에너지 절약) 버튼

Energy Saver(에너지 절약) 버튼을 누르면 프라이어가 유휴 상태일 때 프라이어를 표준 설정값에서 낮은 온도 설정값으로 전환하여 에너지 비용을 절약할 수 있습니다(그림 13 참조).

4.2.1.14 Information Statistics(정보 통계) 버튼

Information Statistics(정보 통계) 버튼을 누르면 필터 통계, 오일 통계, 수명 통계, 사용량 통계, 복구 시간, 최근 로드 통계, 소프트웨어 버전에 관한 정보를 제공합니다(그림 14 참조).

4.2.1.15 Manual Oil Top Off(수동 오일 보충)

수동 오일 보충이 활성화된 상태에서 Manual Oil Top Off(수동 오일 보충) 버튼을 누르면 통에 사용자가 수동으로 통에 오일을 보충할 수 있습니다(그림 15 참조).

4.2.1.16 메뉴 항목 나가기

메뉴와 하위 메뉴에서 나가거나 뒤로 돌아가려면 홈 또는 뒤로가기 화살표 버튼을 누르십시오 (그림 16 참조).

4.2.1.17 TPM(총 극성 물질) OQS(오일 품질 센서) 버튼

TPM 버튼을 누르면 최근 30 일간의 TPM/OQS 값을 표시합니다(그림 17 참조). TPM 버튼이 깜박일 때 누르면 최종 OQS 필터 후 24 시간이 넘었으며 OQS 필터를 요청할 것임을 나타냅니다.









그림 13







4.3 M4000 메뉴 요약 트리

아래에는 M4000 의 주요 프로그래밍 섹션이 있고 설치 및 작동 설명서의 섹션에서 확인할 수 있는 하위 메뉴 제목 순서가 제시되어 있습니다.



4.4 M4000 정보 요약 트리

아래에는 M4000 의 정보 통계가 있고 컨트롤러에서 볼 수 있는 하위 메뉴 제목 순서가 제시되어 있습니다.

정보 통계 김 — 필터 📥 - 1. 현재 요일 및 날짜 - 4. 일간 필터 수 - 5. 일간 필터 건너뛰기 횟수 6. 필터 당 평균 조리 횟수 -오일🌢 __ 1. 최종 폐기일 _ 2. 최종 폐기 후 조리 - 3. 최종 폐기 후 필터 - 4. 최종 폐기 후 건너뛴 필터 - 5. 현재 오일 수명 - 6. 오일 수명주기 동안 평균 조리 - 수명🚯 - 1. 시운전 날짜 - 2. 장치 일련번호 - 3. 컨트롤러 일련번호 - 4. 총 켜짐 시간(시간) 5. 총 가열 사이클 수 - 사용 💼 - 1. 사용 시작일 - 2. 총 조리 사이클 수 - 3. 종료된 총 조리 사이클 수 - 4. 총 통 켜짐 시간(시간) - 복구 ×. └─_{1. 최종} 복구 시간 - 최종 로드 🐨 — 1. 최근 조리된 제품 — 2. 최근 로드 시작 시간 - 3. 최근 로드 조리 시간 - 4. 최근 로드 프로그램 시간 - 5. 최근 로드 최고 통 온도 — 6. 최근 로드 최저 통 온도 - 7. 최근 로드 평균 통 온도 - 8. 조리 시간 %, 가열 기능 켜짐 - 9. 조리 시작 전 통 온도 - 소프트웨어 버전 🗾 — 1. UIB 소프트웨어 버전 — 2. SIB 소프트웨어 버전 - 3. VIB 소프트웨어 버전 - 4. FIB 소프트웨어 버전 --- 5. OQS 소프트웨어 버전 — 6. 실제 통 온도(L, R – 분리) — 7. AIF RTD 온도(L, R – 분리) — 8. ATO RTD 온도(L, R – 분리) - 9. 보드 ID - 10. 게이트웨이 소프트웨어 버전 - 11. 게이트웨이 IP 주소 ☐ 12. 게이트웨이 링크 품질
 ☐ 13. 게이트웨이 신호 강도 및 노이즈 - 리셋 🖸 (사용 데이터 리셋 4321) •신선 오일 🌢 - 1. 최종 폐기 후 조리 횟수 - 2. 최종 리셋 후 폐기 횟수 - 3. 신선 오일 카운터 리셋 날짜 - 4. 신선 오일 카운터 – 신선 오일 리셋 🔾(신선 오일 데이터 리셋 4321) └─ TPM 통계 🌢



4.6 조리

M4000을 이용하여 요리하기

RENC

FRIES

- **1** 제품이 디스플레이에 표시됩니다. 다른 제품을 선택하려면 제품 아이콘을 누르고 다른 제품을 선택하십시오.
- **2** 제품 아래 START(시작) 시작 버튼을 눌러 조리 사이클을 시작하십시오.
- **3** 디스플레이가 COOKING (조리) 남은 조리 시간과 함께 조리로 바뀝니다.
- **4** 프라이 바구니를 SHAKE (흔들기) 흔들 때가 되면 흔들기와 바구니가 교대로 표시됩니다
- 5 흔들기/바구니 SHAKE/BASKET (흔들기/바구니) 버튼을 눌러 SHAKE (흔들기) 흔들기 알람을 취소하십시오.
- 6 조리 사이클이 REMOVE (분리) 완료되면 분리와 CHECKMARK (체크마크) 체크마크가 교대로 표시됩니다.
- 7 분리/체크마크 REMOVE/CHECKMARK (분리/체크마크) 버튼을 눌러 알람을 취소하십시오.
- 8 품질 타이머 QUALITY TIMER (품질 타이머) 카운트 다운이 시작되면 START(시작) 시작 버튼 아래에 품질 타이머가 표시됩니다.
- 9 시작 버튼을 START(시작) 누르면 조리 사이클이 시작되고 품질 카운트다운 타이머가 종료됩니다.
- 10 품질 HOLD EXPIRED (만료) 시간이 끝나면 만료와 체크마크가 교대로 표시됩니다.
- 11 HOLD EXPIRED/CHECKMARK (만료/체크마크) 버튼을 눌러 디스플레이를 현재 선택된 제품으로 복원하고 장치의 조리 준비가 됩니다.





July







QUALITY TIMER



4.7 프라이어(서비스) 설정 프로그래밍

처음 전원을 켜거나 컨트롤러를 변경하여 프라이어 매개변수를 구성할 때 필요합니다. 설정에는 지역 설정, 에너지 유형, 통 유형, 신선 오일 유형, 폐유 유형, 자동 보충 설정이 포함됩니다. 이 설정은 <u>반드시</u> 기술자만 변경해야 합니다.

디스플레이		작업
	1.	컨트롤러가 꺼짐/대기 상태일 때 Home(홈) 버튼을 누르십시오.
	2.	Settings(설정) 버튼을 누르십시오.
	3.	Service(서비스) 버튼을 누르십시오.
1650	4.	1650 을 입력합니다.
	5.	√(체크) 버튼을 누르십시오.
□ LOCALE(지역 설정)	6.	Locale(지역 설정) 버튼을 누르십시오.
CE NON-CE(비 CE)	7.	CE 또는 NON-CE(비 CE) 를 선택하십시오. CE(유럽공동체 표준) 또는 비 CE(유럽 외 표준)
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (설정 완료 시스템 리셋)	8.	작업 없음.
	9.	√(체크) 버튼을 누르십시오.
ENERGY TYPE(에너지 유형)	10.	Energy Type(에너지 유형) 버튼을 누르십시오.
GAS ELECTRIC (가스 전기)	11.	GAS(가스) 또는 ELECTRIC(전기)를 선택하십시오.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (설정 완료 시스템 리셋)	12.	작업 없음.
	13.	√(체크) 버튼을 누르십시오.
□ VAT TYPE(통 유형)	14.	Vat Type(통 유형) 버튼을 누르십시오.
FULL VAT(전체 통) SPLIT VAT(분리 통)	15.	FULL VAT(전체 통) 또는 SPLIT VAT(분리) 통을 선택하십시오.
4	16.	바구니 구성을 선택하십시오. 기본값은 4 입니다.
LANE 1/4 LANE 2/4 LANE 3/4 LANE 4/4	17.	제품 아이콘을 누르고 원하는 제품을 선택하십시오. 다른 레인에서도 반복하십시오.
	18.	완료 후 Save(저장) 버튼을 누르십시오.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (설정 완료 시스템 리셋)	19.	작업 없음.
	20.	√(체크) 버튼을 누르십시오.
\bigcirc	21.	아래 방향 화살표 버튼을 누르십시오.
OIL SYSTEM TYPE(오일 시스템 유형)	22.	Oil System Type(오일 시스템 유형) 버튼을 누르십시오.
JIB BULK(벌크)	23.	JIB 또는 BULK(벌크) 를 선택하십시오. 참고: JIB(Jug in a Box) 또는 BIB(Bag in a Box)는 폐기가 가능한 유형의 오일 용기입니다. 벌크 시스템은 대용량 오일 탱크를 가지고 있고 이 탱크에 연결된 프라이어가 내장된 저장소에 오일을 주입합니다.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (설정 완료 시스템 리셋)	24.	작업 없음.
	25.	√(체크) 버튼을 누르십시오.

디스플레이		작업
u WASTE OIL(폐유)	26.	Waste Oil(폐유) 버튼을 누르십시오.
	27.	NONE(없음), BULK(벌크) 또는 FRONT DISPOSE(전면 폐기)를 선택하십시오.
NONE(없음) BULK(벌크)		참고: 오일을 MSDU 나 기타 금속 용기에 배출하는 경우 NONE(없음)을
FRONT DISPOSE(선면 배술)		선택하십시오. 오일을 프라이어에 연결된 대용량 오일 탱크를 가진 벌크 오일 시스테에 배추하는 경으 BLILK(벌크)를 서태하신사이 저며 으형이 배추 패에 이익은
		배출할 경우 FRONT DISPOSE(전면 폐기)을 선택하십시오.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (설정 완료 시스템 리셋)	28.	작업 없음.
	29.	√(체크) 버튼을 누르십시오.
AUTO TOP OFF VAT(통 자동 보충)	30.	Auto Top Off Vat(통 자동 보충) 버튼을 누르십시오.
	31.	분리 통의 경우 LEFT VAT(왼쪽 통) 또는 RIGHT VAT(오른쪽 통) 을 선택하십시오.
ON(켜짐) OFF(꺼짐)	32.	이 통을 보충하고자 한다면 ON(켜짐)을 선택하십시오. 기본값은 ON(켜짐)입니다.
	33.	아래 망앙 와살표 버튼을 누르십시오.
 ATO DELAY TIME(ATO 지연 시간)	34.	ATO Delay time(ATO 지연 시간) 버튼을 누르십시오.
	35.	시스템이 보충을 시작하기 전에 시간을 눌러 보충 오일 저장소가 변경된
30 MINUTES(30 푼)		후 지연 시간을 변경하십시오. √(체크) 버튼을 누르십시오. 고체 쇼트닝은
		0 보나 근 값을 입력아십시오. 보중을 시작아기 선에 쇼트닝 용애들 시작하다로 허용되 시간이 기보간은 20 분이니다. 애체 스트니은
		지역이 모역 이상은 지난과 기존값은 30 분립이라. 역세 표르 8년 값을 0 으로 설정하십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	36.	작업 없음.
	37.	SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 작은 √(체크) 버튼을 누르십시오.
 FILTRATION TIME SETTINGS (필터링 시간 설정) 	38.	Filtration Time Settings(필터링 시간 설정) 버튼을 누르십시오.
□ POLISH TIME(연마 시간)	39.	이 설정들은 공장 지침에 따라서만 조정해야 합니다.
□ DEEP CLEAN TIME(납 클린 시간) □ AUTO FILTER WASH TIME		기본 설정은 다음과 같습니다.
(자동 필터 세척 시간)		□ POLISH TIME -300(연마 시간 -300) □ DEED CLEAN TIME -3600(된 클리 시간 -3600)
MAINTENANCE FILTER WASH TIME(오지비스 피터 세처 시간)		□ DEEP CLEAN TIME -3800(급 들린 시간 -3800) □ AUTO FILTER WASH TIME -5(자동 필터 세척 시간 -5)
		□ MAINTENANCE FILTER WASH TIME -30(유지보수 필터 세척 시간 -30)
		완료 시 Back(뒤로가기) 버튼을 누르십시오.
□ FILTRATION TYPE(필터링 유형)	40.	Filtration Type(필터링 유형) 버튼을 누르십시오.
SOLID(고제) LIQUID(액제)	41.	고제 쇼트닝을 이용할 경우 SOLID(고제)를 선택하십시오. 액제 쇼트닝을 이용한 경우 HOUID(액체)를 서택하신사용 와르 사 Back/티르가기)
		버튼을 누르십시오.
□ OQS SETUP(OQS 설정)	42.	OQS 센서가 설치되어 있을 경우 OQS Setup(OQS 설정) 버튼을 누르십시오.
□ OQS ENABLE/DISABLE (OQS 활성화/비활성화)	43.	OQS ENABLE/DISABLE(OQS 활성화/비활성화) 버튼을 눌러 OQS 센서를 활성화/비활성화하십시오.
ENABLE DISABLE(활성화 비활성화)	44.	ENABLE(활성화)을 선택하여 OQS 센서를 활성화하거나 DISABLE(비활성화)을 선택하여 OQS 센서를 비활성화하십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	45.	SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 √(체크) 버튼을 누르십시오.
□ OIL TYPE(오일 유형)	46.	Oil Type(오일 유형) 버튼을 누르십시오.
OC01v01, OC02v02, etc.	47.	올바른 오일 유형 곡선을 선택하십시오. 아래 방향 화살표를 눌러 추가
(OC01v01, OC02v02, 등.)		오일 유형 곡선을 스크롤하십시오. OC01vO1=F212, OC02v02=MCSOL,

디스플레이	작업
Ţ	OC12v02=F600 점포에서 이용하는 것과 오일 유형이 일치하는지 확인하십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	48. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 √(체크) 버튼을 누르십시오.
□ DISPLAY TYPE(디스플레이 유형)	49. Display Type(디스플레이 유형) 버튼을 누르십시오.
NUMBER TEXT(숫자 텍스트)	50. NUMBER(숫자) 또는 TEXT(텍스트)를 선택하십시오. 참고: 숫자로 설정하면 총 극성 물질이 숫자로 표시됩니다. 텍스트로 설정하면 곧 폐기/확인, 오일 양호 또는 바로 폐기가 표시됩니다.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	51. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 √(체크) 버튼을 누르십시오.
DISCARD NOW(바로 폐기)	52. Discard Now(바로 폐기) 버튼을 누르십시오.
TPM VALUE(TPM 값)	53. TPM Value(TPM 값) 위의 숫자를 누르십시오. 오일의 TPM(총 극성 물질) 값에 도달하면 프라이어가 오일 폐기를 안내합니다.
	54. 키패드를 이용하여 TPM 바로 폐기 값을 입력하십시오.
	55. 값을 입력한 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.
	56. ↓(체크) 버튼을 눌러 값을 저장하십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	57. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 √(체크) 버튼을 누르십시오.
\bigcirc	58. 아래 방향 화살표 버튼을 누르십시오.
DISCARD SOON(곧 폐기)	59. Discard Soon(곧 폐기) 버튼을 누르십시오.
TPM VALUE(TPM 값)	 60. Discard Soon TPM Value(곧 폐기 TPM 값) 위의 숫자를 누르십시오. 이 값은 일반적으로 TPM 바로 폐기 값 미만으로 선택합니다. 이 값은 TPM 곧 폐기 값에 도달했을 때 Discard Soon(곧 폐기) 메시지를 표시합니다. 이 메시지는 직원에게 오일을 곧 폐기해야 함을 알립니다.
	61. 키패드를 이용하여 TPM 곧 폐기 값을 입력하십시오.
	62. 값을 입력한 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.
	63. ↓(체크) 버튼을 눌러 값을 저장하십시오.

디스플레이	작업
SETUP COMPLETE(설정 완료)	64. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 √(체크) 버튼을 누르십시오.
□ DISPOSE DELAY TIMER (폐기 지연 타이머)	 65. Dispose Delay Timer(폐기 지연 타이머) 버튼을 누르십시오. 이것은 'DISCARD NOW(바로 폐기)' 메시지가 복구되기 전 'DISCARD NOW(바로 폐기)' 프롬프트가 표시 및 우회되었을 때의 시간 양입니다. (기본값: 30 분. 최소값 :00 = 비활성화, 최대값은 4:00 시간입니다.)
HOURS MINUTES	66. 시간 상자를 눌러 지연 시간을 시간 단위로 입력하십시오.
 ▼ ▼ 3 4 5 ★ 6 7 8 9 0 C C	67. 키패드를 이용하여 시간 단위로 시간을 입력하십시오.
0 : 30 HOURS MINUTES	68. 분 상자를 눌러 지연 시간을 분 단위로 입력하십시오.
	69. 키패드를 이용하여 시간을 분 단위로 입력하십시오.
	70. ↓(체크) 버튼을 눌러 값을 저장하십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	71. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 √(체크) 버튼을 누르십시오.
	72. Home(홈) 버튼을 누르십시오.
CREW MODE(크루 모드)	73. Crew Mode(크루 모드) 버튼을 누르십시오.
	74. 왼쪽 도어 안의 리셋 스위치를 30 초 동안 누르십시오.
\bigcirc	75. 시스템이 약 45 초 후에 재부팅하여 꺼짐/대기 모드로 복귀합니다.
4.8 프라이어(관리자) 설정 프로그래밍

처음 전원을 켜거나 컨트롤러를 변경하여 프라이어 로컬 관리자 설정을 구성할 때 필요합니다. 이 설정에는 언어, 날짜와 시각, 온도 단위, 소리 설정, 필터 설정, 에너지 절약, 레인 지정, 화면 밝기가 포함됩니다. 이 설정은 관리자나 기술자만 변경할 수 있습니다.

디스플레이	작업
	1. 컨트롤러가 꺼짐/대기 상태일 때 Home(홈) 버튼을 누르십시오.
	2. Settings(설정) 버튼을 누르십시오.
	3. Manager(관리자) 버튼을 누르십시오.
1234	4. 1234 를 입력하십시오.
	5. ↓(체크) 버튼을 누르십시오.
🗆 LANGUAGE(언어)	6. Language(언어) 버튼을 누르십시오.
	7. Primary Language(주 언어) 버튼을 누르십시오.
□ ENGLISH(영어)	8. 원하는 주 언어를 선택하십시오.
	9. Secondary Language(보조 언어) 버튼을 누르십시오.
BPANISH(스페인어)	10. 원하는 보조 언어를 선택하십시오.
	11. Back(뒤로가기) 버튼을 누르십시오.
DATE & TIME(날짜 및 시각)	12. Date & Time(날짜 및 시각) 버튼을 누르십시오.
\bigcirc	13. Set Time(시간 설정) 버튼을 누르십시오.
08 22	14. 시간 상자를 누르십시오.
	15. 키패드를 이용하여 시간 단위로 시간을 입력하십시오.
08 22	16. 분 상자를 누르십시오.
	17. 키패드를 이용하여 시간을 분 단위로 입력하십시오.
AM PM 24hr	18. AM(오전), PM(오후) 또는 24HR(24 시간) 버튼을 누르십시오.
	19. √(체크) 버튼을 누르십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	20. 작업 없음.

디스플레이	작업
	21. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 작은 √(체크) 버튼을 누르십시오.
	22. Set Date(날짜 설정) 버튼을 누르십시오.
DD:MM:YY MM:DD:YY	23. 날짜 형식 상자를 눌러 월-일-년 또는 일-월-년을 전환하십시오.
2014	 화면 상단에 연도가 표시됩니다. 왼쪽 또는 오른쪽 화살표를 눌러 연도를 선택하십시오.
MARCH(3 월)	25. 연도 아래에 월이 표시됩니다. 왼쪽 또는 오른쪽 화살표를 눌러 월을 선택하십시오.
	26. 숫자 키로 날짜를 선택하고 √(체크) 버튼을 누르십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	27. 작업 없음.
	28. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 작은 √(체크) 버튼을 누르십시오.
\bigcirc	29. DST (DAYLIGHT SAVINGS TIME) SETUP(DST(일광 절약 시간)) 설정 버튼을 누르십시오.
□ DST ON/OFF(DST 켜짐/꺼짐)	30. DST ON/OFF(DST 켜짐/꺼짐) 버튼을 누르십시오.
이N (켜짐) OFF (꺼짐)	31. ON(켜짐)을 선택하여 DST 를 활성화하거나 OFF(꺼짐)를 눌러 DST 를 비활성화하십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	32. 작업 없음.
	33. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 작은 √(체크) 버튼을 누르십시오.
□ DST SETTINGS(DST 설정)	34. DST SETTINGS(DST 설정) 버튼을 누르십시오.
 □ DST START MONTH(DST 시작 월) □ DST START SUNDAY(DST 시작 일요일) □ DST END MONTH(DST 종료 월) □ DST END SUNDAY(DST 종료 일요일) 	 35. 이 값 중 아무 것이나 선택하고 키패드를 이용하여 수정하십시오. 미국의 경우 기본 설정은 다음과 같습니다. DST 시작 월 -3 DST 시작 일요일 -2 DST 종료 월 -11 DST 종료 일요일 -1
	36. 완료 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	37. 작업 없음.
	38. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 작은 √(체크) 버튼을 누르십시오.
\bigcirc	39. Back(뒤로가기) 버튼을 세번 누르십시오.
□ F° TO C°(F°에서 C°로)	40. F° TO C°(F°에서 C°)로 또는 F° TO C°(F°에서 C°)로 버튼을 누르십시오. 참고: F 는 화씨, C 는 섭씨 온도를 나타냅니다
CONFIRM(확인)	41. 예를 선택하여 온도 단위를 전환하십시오.
COMPLETED SUCCESSFULLY (성공적으로 완료되었습니다)	42. 완료 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.

디스플레이	작업
□ SOUND(소리)	43. Sound(소리) 버튼을 누르십시오.
	 44. 위 아래 화살표를 이용하여 음량과 톤을 변경하십시오. 음량은 9 단계로 구성되며 1 은 가장 조용하며 9 는 가장 큰 소리입니다. 톤은 1-3 까지 세 가지 대역으로 구성됩니다. 다른 대역을 이용하여 프로틴이나 프렌치 프라이 스테이션을 구분합니다.
	45. 완료 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	46. 작업 없음.
	47. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 작은 √(체크) 버튼을 누르십시오.
\bigcirc	48. Down(아래) 버튼을 누르십시오.
□ FILTER ATTRIBUTES(필터 속성)	 49. Filter Attributes(필터 속성) 버튼을 누르십시오. 자동 필터링 모드는 다음의 두 가지 기준을 통해 필터링을 프롬프트합니다. 하나는 'FILTER AFTER(필터 시작값)' 설정에서 조정되는 조리 사이클을 체크하는 기준이며 다른 하나는 다음 섹션의 'FILTER TIME(필터 시간)' 설정에서 조정되는 시간을 체크하는 기준입니다. 사이클 수나 경과 시간 중 먼저 충족되는 기준에 의해 필터링 프롬프트가 시작됩니다.
I FILTER AFTER(필터 시작값)	50. Filter After(필터 시작값) 버튼을 누르십시오. 'FILTER AFTER(필터 시작값)' 옵션을 이용하여 필터링 프롬프트를 표시하기 전 수행되는 조리 사이클의 수를 설정합니다.
	51. √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행하거나 숫자 버튼을 눌러 조리 횟수를 입력하고 √(체크) 버튼을 누르십시오. (기본적으로 전체 통은 조리 12 회, 분리 통은 조리 6 회로 설정되어 있습니다.)
	52. √(체크) 버튼을 누르십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	53. 작업 없음.
	54. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 작은 √(체크) 버튼을 누르십시오.
□ FILTER TIME(필터 시간)	 55. Filter Time(필터 시간) 버튼을 누르십시오. Filter Time(필터 시간) 옵션은 필터링 프롬프트가 표시되기 전 경과된 시간을 설정하는 데 이용됩니다. 이 옵션은 저장량이 적어 조리 사이클을 기준으로 했을 때의 횟수보다 더 자주 필터링을 하는 것이 좋은 경우에 유용합니다.
	56. √(제크) 버튼을 눌러 계속 신행하거나 숫자 버튼을 누르고 필터 프롬프트 사이의 시간을 입력한 다음(예: 2 시간 후일 경우 2 를 누릅니다) √(체크) 버튼을 누르십시오. (시간 기본값은 0 시간입니다.)
	57. √(체크) 버튼을 누르십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	58. 작업 없음.
□ FILTER LOCKOUT(필터 잠금)	60. Filter Lockout(필터 잠금) 버튼을 누르십시오. Filter Lockout(필터 잠금) 옵션은 필터 프롬프트를 비활성화하는 시간을 설정하는 데 사용됩니다(예: 바쁜 점심 시간).
ON (켜짐) OFF (꺼짐)	61. ON(켜짐)을 선택하여 FILTER LOCKOUT(필터 잠금)을 활성화합니다. OFF(꺼짐)를 선택하여 FILTER LOCKOUT(필터 잠금)을 비활성화합니다.

디스플레이	작업
 FILTRATION LOCKOUT TIME (필터링 잠금 시간) 	 62. Filter Lockout Time(필터 잠금 시간) 버튼을 누르십시오. 필터 잠금 시간 옵션은 필터 프롬프트를 비활성화하는 시간을 설정하는 데 사용됩니다(예: 바쁜 점심 시간). 참고: FILTER LOCKOUT(필터 잠금)이 비활성화된(OFF(꺼짐)) 경우 이 옵션이 회색으로 표시되어 이용할 수 없습니다.
FILTRATION LOCK OUT TIME M-F 1 FILTRATION LOCK OUT TIME M-F 1 HOURS MONUTES HOURS MONUTES HOURS MONUTES MONUTES	63. 위 아래 화살표를 이용하여 M-F 1 부터 SUN 4 까지 스크롤합니다. 필터 프롬프트 잠금을 위해 프로그래밍할 수 있는 기간은 총 12 가지입니다. 필터 프롬프트를 중지할 시간의 시작 및 종료 시간을 편집할 필드를 선택합니다. AM/PM(오전/오후)를 선택합니다. 시간이 선택되면 체크 버튼을 눌러 설정을 저장합니다. (왼쪽 예시는 월요일-금요일 점심 시간인 오전 11:00 부터 오후 1:00 까지 필터링을 원하지 않음을 나타냅니다.)
	64. 시간이 선택되면 √(체크) 버튼을 누릅니다.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	65. 작업 없음.
	66. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 작은 √(체크) 버튼을 누르십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	67. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 √(체크) 버튼을 누르십시오.
\bigcirc	68. Down(아래) 버튼을 누르십시오.
 PUSH BUTTON TOP OFF (푸시 버튼 보충) 	69. PUSH BUTTON TOP OFF(푸시 버튼 보충) 버튼을 누르십시오.
ENABLE(활성화) DISABLE(비활성화)	70. ENABLE(활성화) 또는 DISABLE(비활성화)을 선택하십시오. 활성화를 하면 자동 보충에 추가로 수동 보충이 허용됩니다. 이를 통해 사용자가 통을 빠르게 보충할 수 있습니다. 비활성화는 자동 보충만 허용합니다.
	71. Back(뒤로가기) 버튼을 누르십시오.
 ENERGY SAVINGS(에너지 절약) 	72. Energy Savings(에너지 절약) 버튼을 누르십시오. 에너지 절약 옵션은 유휴 시간에 프라이포트 온도를 낮춰 에너지를 절약하는 데 이용됩니다.
OFF (꺼짐) (켜짐)	73. Enable(활성화) 버튼을 눌러 에너지 절약 옵션을 켜거나 끕니다.
	74. Set Back Temp(온도 셋 백) 버튼을 눌러 에너지 절약 옵션의 설정값을 변경하십시오. 숫자 패드를 이용하여 에너지 절약 설정값 온도를 입력하고 √(체크) 버튼을 누르십시오.
	75. Idle Time(유휴 시간) 버튼을 눌러 자동으로 에너지 절약 모드가 되기 전 통 유휴 시간을 분 단위로 변경하십시오. 숫자 패드를 이용하여 에너지 절약 설정값 온도를 입력하고 √(체크) 버튼을 누르십시오.
	76. √(체크) 버튼을 누르십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	77. 작업 없음.
	78. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 작은 √(체크) 버튼을 누르십시오.
□ LANE ASSIGNMENTS(레인 지정)	79. Lane Assignments(레인 지정) 버튼을 누르십시오. 이 버튼을 이용하여 각 통이 사용할 레인이나 바구니 번호를 설정합니다. (기본값은 4 입니다.)

디스플레이	작업
	80. 숫자 4 버튼을 누르십시오.
	81. 각 레인 아래 아이콘을 누르고 해당 레인에서 조리할 제품을 선택하십시오.
æ	82. Save(저장) 버튼을 누르십시오.
SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM (설정 완료 시스템 리셋)	83. 작업 없음.
	84. SETUP COMPLETE RESET THE SYSTEM(설정 완료 시스템 리셋) 상자 안에 있는 작은 √(체크) 버튼을 누르십시오.
□ BRIGHTNESS(밝기)	85. Brightness(밝기) 버튼을 누르십시오. 이 버튼으로 화면 밝기를 설정합니다. 위 아래 화살표를 이용하여 조정하십시오. (기본값은 100 입니다.)
	86. √(체크) 버튼을 누르십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	87. 작업 없음.
	88. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 작은 √(체크) 버튼을 누르십시오.
□ SCREEN SAVER(스크린 세이버)	89. Screen Saver(스크린 세이버) 버튼을 누르십시오. 이 버튼을 이용하여 컨트롤러가 꺼진 후 스크린 세이버 모드가 되기 전까지의 시간을 설정합니다. 위 아래 화살표를 이용하여 시간을 조정합니다. (기본값은 15 분입니다)
	90. 위 아래 화살표를 이용하여 화면 밝기를 변경합니다. 밝기는 9 단계이며 100 은 가장 밝고 10 은 가장 어둡습니다.
	91. 완료 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.
SETUP COMPLETE(설정 완료)	92. 작업 없음.
	93. SETUP COMPLETE(설정 완료) 상자 안에 있는 작은 √(체크) 버튼을 누르십시오.
\bigcirc	94. Back(뒤로가기) 버튼을 누르십시오.
	95. Home(홈) 버튼을 누르십시오.
CREW MODE(크루 모드)	96. Crew Mode(크루 모드) 버튼을 누르십시오.
	97. 왼쪽 도어 안의 리셋 스위치를 30 초 동안 누르십시오.
	98. 시스템이 약 45 초 후에 재부팅하여 꺼짐/대기 모드로 복귀합니다.

4.9 기존 제품 추가 또는 편집

이 기능은 제품을 추가하거나 기존 제품을 편집하는 데 이용됩니다.

디스픜레이	작업
	1. Home(홈) 버튼을 누르십시오.
	2. Recipes(레시피) 버튼을 누르십시오.
1234	3. 1234 를 입력하십시오.
	4. √(체크) 버튼을 누르십시오.
$AL RECIPES$ \overrightarrow{P} \overrightarrow	5. 편집할 제품 아이콘을 선택하거나 +를 눌러 새 제품을 추가하십시오.
	6. 화면 하단의 연필 아이콘을 눌러 기존 제품을 편집하십시오.
AL RECREE N MERTYUIOP ASDFGHJKL CXCVBNMCC 7123 SPACE CONSTRUCT	7. 키보드를 이용하여 제품 이름을 입력하거나 변경하십시오.
	8. √(체크) 버튼을 누르십시오.
NEW RECEPE IN MICS	9. 이 화면은 현재 설정값, 조리 시간, 로드 보상 또는 감도, 품질 타이머, 셰이크 타이머, 필터 설정을 표시합니다. 매개변수를 편집하려면 편집할 항목을 누르십시오.
₩.	10. 온도를 편집하려면 Temp(온도) 버튼을 누르십시오.
NEW RECIPE 350 1 2 3 4 5 ✓ 1 2 3 4 5 ✓ 6 7 8 9 0 C	11. 키패드를 이용하여 제품의 조리 온도를 입력하거나 편집하십시오.
\bigcirc	13. Cook time(조리 시간) 버튼을 누르십시오.

디스플레이	작업
NEW RECIPE 03:10 1 2 3 4 5 ▼ ▼ 6 7 8 9 0 C ▼ 6 7 8 9 0 C ▼ COUCH	14. 키패드를 이용하여 조리 시간을 분과 초 단위로 입력하거나 편집하십시오.
	15. √(체크) 버튼을 누르십시오.
₩ Ţ	16. Load compensation(로드 보상) 또는 Sensitivity(감도) 버튼을 누르십시오.
NEW RECIPE	 17. 위 아래 화살표를 이용하여 이 제품의 권장 로드 보상이나 감도 설정을 변경하십시오. 이 설정을 통해 제품 보상(감도)을 변경할 수 있습니다. 일부 메뉴 항목은 조리 특성에 따라 조정이 필요할 수 있습니다. 참고: 제품 조리 사이클에 역효과를 일으킬 수 있으므로 이 설정은 조정하지 않을 것을 강력히 권장합니다. 제품 보상의 기본 설정은 4 로 설정되어 있습니다.
	18. √(체크) 버튼을 누르십시오.
° ()	19. Quality Timer(품질 타이머) 버튼을 누르십시오.
	20. 제품 유지 시간을 분과 초 단위로 입력하십시오.
	21. √(체크) 버튼을 누르십시오.
	22. Shake Timer 1(셰이크 타이머 1) 버튼을 누르십시오.
	23. 첫 번째 셰이크의 시간을 분과 초 단위로 입력하십시오.
	24. √(체크) 버튼을 누르십시오.
$\overline{\mathbf{v}}$	25. 아래 방향 화살표를 눌러 더 많은 설정을 스크롤하십시오.
	26. 추가 셰이크가 필요하면 Shake Timer 2(셰이크 타이머 2) 버튼을 누르거나 30 단계로 건너뛰십시오.

디스플레이	작업
NEW RECIPE 00/30 1 2 3 4 5 ✓ 1 2 3 4 5 ✓ 6 7 8 9 0 C ✓ 6 7 8 9 0 C ✓ 6 7 8 9 0 C ✓ 6 7 8 9 0 C ✓ 75 1	27. 두 번째 셰이크의 시간을 분과 초 단위로 입력하십시오.
	28. √(체크) 버튼을 누르십시오.
	29. Filter(필터) 버튼을 누르십시오.
NEW RECIPE	30. 이 제품의 자동 필터링을 활성화하려면 Filter(필터) 버튼이 켜짐 상태인지 확인하십시오. 이 설정은 제품별 오일이 섞이지 않도록 합니다. 생선과 같은 제품에는 NO(아니오)를 선택하여 자동 필터링을 방지합니다.
	31. √(체크) 버튼을 누르십시오.
CHOOSE ICON FOR THE RECIPE	32. 입력 또는 편집 중인 제품 레시피와 연계된 아이콘을 선택하십시오.
	33. √(체크) 버튼을 누르십시오.
CHOOSE THE MENUS	34. 입력 또는 편집 중인 제품 레시피와 연계된 메뉴를 선택하십시오.
	35. √(체크) 버튼을 누르십시오.
SAVED	36. 컨트롤러가 SAVED(저장됨)을 표시합니다.
	37. √(체크) 버튼을 누르십시오.
	38. 편집할 다른 제품을 선택하거나 + 키를 눌러 제품을 추가하십시오. 완료 후 Home(홈) 버튼을 누르십시오.
CREW MODE(크루 모드)	39. Crew Mode(크루 모드) 버튼을 눌러 메인 화면으로 돌아가십시오.

4.10 메뉴 추가 또는 편집

이 기능은 메뉴를 추가하거나 편집하는 데 이용됩니다. 메뉴를 통해 작업자는 특정 제품들을그룹화할 수 있습니다. 예를 들어 조식 메뉴를 설정하여 조식에 포함되는 제품만 그룹으로 지정할 수 있습니다. 이는 선택할 제품의 수를 줄여 제품을 전환하는 데 도움이 됩니다.

디스플레이		작업
	1.	Home(홈) 버튼을 누르십시오.
	2.	Menus(메뉴) 버튼을 누르십시오.
1234	3.	1234 를 입력하십시오.
	4.	√(체크) 버튼을 누르십시오.
MENUS	5.	ON/OFF(켜짐/꺼짐) 버튼 위에 있는 버튼을 눌러 편집할 제품(녹색 하이라이트) 메뉴를 선택하거나 + 버튼을 눌러 새 메뉴를 추가합니다. 새 메뉴를 추가할 경우 다음 화면에서 메뉴 이름을 입력하고 √(체크) 버튼을 누르십시오. 메뉴를 삭제할 때 메뉴를 하이라이트 표시하고 화면 하단의 휴지통을 누릅니다.
	6.	화면 하단의 연필 아이콘을 눌러 기존 메뉴를 편집하십시오.
PRODUCT ELECTION	7.	선택된 메뉴에 추가할 제품의 아이콘을 눌러 원하는 제품을 선택하십시오. 선택된 제품이 녹색 하이라이트 표시됩니다. 제품 선택을 해제하려면 아이콘을 눌러 하이라이트 표시를 녹색에서 회색으로 변경합니다.
	8.	선택된 제품의 메뉴 저장이 완료되면 √(체크) 버튼을 누르십시오.
	9.	Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 5 단계부터 추가 메뉴를 편집하거나 다음 단계로 진행합니다.
	10.	Home(홈) 버튼을 누르십시오.
CREW MODE(크루 모드)	11.	Crew Mode(크루 모드) 버튼을 누르십시오.

4.11 조식 메뉴를 체인지오버 또는 점심 메뉴로 변경

조식, 체인지오버, 점심에 별도 메뉴들이 만들어져 있는 경우, 메인 화면에서 MENU(메뉴) 버튼을 눌러 메뉴 변경 옵션을 표시합니다. 원하는 메뉴를 누르면 메뉴가 전환됩니다.

디스플레이		작업
	1.	Menu(메뉴) 버튼을 누르십시오.
NEWYORT LIKY CANADA	2.	체인지오버나 점심 아래에 있는 ON/OFF(켜짐/꺼짐) 버튼을 눌러 메뉴를 전환합니다. 참고: 한 번에 한 메뉴만 선택할 수 있습니다
ARCATYON LINK! CAWARDER		
IRLeaf stat	3.	원하는 메뉴를 선택하면 메뉴 아래에 "ON(켜짐)"이 하이라이트 표시됩니다.
	4.	Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 메인 화면으로 돌아갑니다.
FR FRIES	5.	제품 아이콘을 눌러 제품을 전환합니다.
CIEW CIEW	6.	디스플레이가 메인 화면으로 돌아갑니다.

4.12 점심 메뉴를 체인지오버 또는 조식 메뉴로 변경

조식, 체인지오버, 점심에 별도 메뉴들이 만들어져 있는 경우, 메인 화면에서 MENU(메뉴) 버튼을 눌러 메뉴 변경 옵션을 표시합니다. 원하는 메뉴를 누르면 메뉴가 전환됩니다.

디스플레이	작업	
	1. Menu(메뉴) 버튼을 누르십시오.	

디스플레이		작업
BRANETT LINCH CHWARDAR	2.	조식이나 체인지오버 아래에 있는 ON/OFF(켜짐/꺼짐) 버튼을 눌러 메뉴를 전환합니다.
		참고: 한 번에 한 메뉴만 선택할 수 있습니다.
INCATACT LUNCH COMMEDICA		
NEGATIVET LARGE COMPETING	3.	원하는 메뉴를 선택하면 메뉴 아래에 "ON(켜짐)"이 하이라이트 표시됩니다.
	4.	Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 메인 화면으로 돌아갑니다.
FR FRIES	5.	제품 아이콘을 눌러 제품을 전환합니다.
	6.	디스플레이가 메인 화면으로 돌아갑니다.

4.13 서비스 작업

이 섹션에서는 상한 테스트, E-Log(에러 로그), 비밀번호 설정, 메뉴 연결을 이용하여 프라이어와 USB 에서 메뉴 복사하기 등 점포에서 이용되는 크루와 관리자 서비스 작업을 설명합니다.

4.13.1 상한 테스트

상한 테스트 모드는 상한 회로를 테스트하는 데 이용됩니다. 상한 테스트는 오일을 파괴합니다. 이 테스트는 오래된 오일에만 실시해야 합니다. 테스트 중 두 번째 상한 트리핑이 나타나지 않고 컨트롤러가 경고음과 함께 'HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER(상한 실패 전원 차단)'을 표시하며 온도가 460°F(238°C)에 도달하면 프라이어를 끄고 즉시 서비스를 요청하십시오.

테스트는 언제든지 프라이어를 끄면 취소됩니다. 프라이어를 다시 켜면 작동 모드로 돌아가 제품을 표시합니다.

디스플레이	작업					
	1. 컨트롤러가 꺼짐/대기 상태일 때 Home(홈) 버튼을 누르십시오.					
×	2. Service(서비스) 버튼을 누르십시오.					
	3. Crew(크루) 버튼을 누르십시오.					

디스플레이		작업
	4.	분리 통의 경우 LEFT VAT(왼쪽 통)이나 RIGHT VAT(오른쪽 통)을 선택하십시오.
PRESS AND HOLD (길게 누르십시오)	5.	버튼을 길게 눌러 상한 테스트를 시작합니다.
RELEASE(릴리즈)	6.	버튼을 누르고 있는 동안 통 가열이 시작됩니다. 테스트 중에 컨트롤러는 실제 통 온도를 표시합니다. 온도가 410°F ± 10°F(210°C ± 12°C)*에 도달하면 컨트롤러는 HOT HI-1 (예: 410°F)를 표시하고 가열을 계속합니다. *참고: 컨트롤러가 HOT HI-1 을 표시할 때 유럽연합에서 이용되는 컨트롤러(CE 마크 부착) 는 온도가 395°F(202°C)입니다.
HOT HI-1(핫 HI-1)	7.	버튼을 누르고 있는 동안 프라이어는 상한이 열릴 때까지 가열을 계속합니다. 일반적으로 이런 현상은 비 CE 상한의 경우 온도가 423°F 에서 447°F(217°C 에서 231°C)에 도달하고 CE 상한의 경우 온도가 405°F 에서 426°F(207°C 에서 219°C)에 도달하면 일어납니다.
HELP HI-2(헬프 HI-2)		버튼에서 손을 떼십시오. 통이 가열을 멈추고 컨트롤러는 온도가 400°F(204°C) 미만으로 냉각될 때까지 현재 온도 설정을 표시합니다. Power(전원) 버튼을 눌러 알람을 취소합니다.
HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER (상한 실패전원을 차단하십시오)	9.	컨트롤러가 이 메시지를 표시하면 프라이어 전원을 차단하고 즉시 서비스에 문의하십시오.
	10.	상한 테스트 후에 통이 400°F(204°C) 미만으로 식으면 오일을 폐기하십시오.

4.13.2 관리자 기능

4.13.2.1 E-Log(에러 로그)

E-LOG(에러 로그) 기능은 프라이어에서 발생한 최근 10 건의 에러 코드를 확인하는 데 이용됩니다. 이 코드들은 가장 최근 에러부터 표시됩니다. 에러 코드와 시간, 날짜가 표시됩니다.

에러가 없을 경우 컨트롤러는 이 기능을 비워둡니다. 분리 통을 이용할 경우 에러가 발생한 쪽과 에러 코드, 시간 및 날짜가 표시됩니다. 에러 코드가 "L"을 표시하면 왼쪽 분리통, "R"을 표시하면 오른쪽 분리통을 나타냅니다(R E19 06:34AM 04/22/2014). "G"가 표시된 에러 코드는 특정 통에 연관되지 않은 전역 에러를 나타냅니다. 에러 코드는 본 설명서의 섹션 7.6 에 제시되어 있습니다.

디스플레이	작업
	1. Home(홈) 버튼을 누르십시오.
×	2. Service(서비스) 버튼을 누르십시오.
	3. Manager(관리자) 버튼을 누르십시오.
4321	4. 4321 을 입력하십시오.
	5. ↓(체크) 버튼을 누르십시오.
□ E-LOG(에러 로그)	6. E-LOG(에러 로그) 버튼을 누르십시오. 최근 세 건의 에러가 표시됩니다.
\bigcirc	 Down(아래) 버튼을 누르십시오. 다음 세 건의 에러가 표시됩니다. 아래 방향 화살표를 계속 눌러 추가 에러를 확인하십시오.
	8. Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 메뉴로 돌아가거나 Home(홈) 버튼을 눌러 종료합니다.

디스플레이	작업
CREW MODE(크루 모드)	9. Crew Mode(크루 모드) 버튼을 누르십시오.

4.13.2.2 암호 설정

암호 모드를 이용하여 식당 관리자가 여러 모드의 암호를 변경할 수 있습니다.

디스플레이	작업
	1. Home(홈) 버튼을 누르십시오.
×	2. Service(서비스) 버튼을 누르십시오.
	3. Manager(관리자) 버튼을 누르십시오.
4321	4. 4321 을 입력하십시오.
	5. √(체크) 버튼을 누르십시오.
PASSCODE SETUP(암호 설정)	6. PASSCODE SETUP(암호 설정) 버튼을 누르십시오.
□ MENUS(메뉴) □ RECIPES(레시피) □ SETTINGS MANAGER(설정 관리자) □ DIAGNOSTICS MANAGER(진단 관리자)	 7. 수정하고자 하는 암호를 선택하십시오. 아래 방향 화살표를 이용하여 추가 설정으로 스크롤합니다. 기본값은 다음과 같습니다. 메뉴 1234 레시피 1234 설정 관리자 1234 진단 관리자 4321
	8. 키패드를 이용하여 선택된 항목의 새 암호를 입력하십시오.
	9. ↓(체크) 버튼을 누르십시오.
RETYPE PASSWORD (암호를 다시 입력하십시오)	10. 키패드를 이용하여 새 암호를 다시 입력하여 확인하십시오.
	11. √(체크) 버튼을 누르십시오.
PASSCODE SETUP SUCCESSFUL (암호 설정 성공)	12. √(체크) 버튼을 누르십시오.
 MENUS(메뉴) RECIPES(레시피) SETTINGS MANAGER(설정 관리자) DIAGNOSTICS MANAGER(진단 관리자) 	 13. Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 메뉴로 돌아가거나 Home(홈) 버튼을 눌러 종료합니다.
CREW MODE(크루 모드)	14. Crew Mode(크루 모드) 버튼을 누르십시오.

4.13.2.3 USB - 메뉴 작업

이 옵션을 이용하여 컨트롤러에 메뉴를 업로드할 수 있습니다. 이를 통해 MenuSync 에서 생성한 제품을 USB 드라이브에 저장하고 프라이어에 업로드할 수 있습니다.

디스플레이	작업
	1. Home(홈) 버튼을 누르십시오.
×	2. Service(서비스) 버튼을 누르십시오.
	3. Manager(관리자) 버튼을 누르십시오.
4 3 2 1	4. 4321 을 입력하십시오.
	5. ↓(체크) 버튼을 누르십시오.
 USB - MENU OPERATION (USB - 메뉴 작업) 	6. USB – MENU OPERATION(USB - 메뉴 작업) 버튼을 누르십시오.
 COPY MENU FROM USB TO FRYER (USB 에서 프라이어로 메뉴 복사) 	 COPY MENU FROM USB TO FRYE(USB 에서 프라이어로 메뉴 복사) 버튼을 누르십시오.
INSERT USB(USB 를 삽입하십시오)	 USB 드라이브를 프라이어 도어 왼쪽 끝 뒷면에 있는 커넥터에 삽입하십시오.
IS USB INSERTED?(USB 를 삽입하였습니까?) YES NO(예 아니오)	9. USB 가 삽입되면 예를 누르십시오.
READING FILE FROM USB (USB 에서 파일 읽는 중) PLEASE DO NOT REMOVE USB WHILE READING(읽는 동안 USB 를 분리하지 마십시오)	10. 작업이 필요하지 않습니다.
UI-UI MENU DATA TRANSFER IN PROGRESS(UI-UI 메뉴 데이터 전송 진행 중)	11. 파일을 로드하는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
MENU UPGRADE IN PROGRESS (메뉴 업그레이드 진행 중)	12. 업그레이드를 진행하는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
UPGRADE COMPLETE? YES (업그레이드 완료? 예)	 13. YES(예)를 누릅니다.
MENU UPGRADE COMPLETED, REMOVE THE USB AND RESTART THE SYSTEM. (메뉴 업그레이드가 완료되었습니다. USB 를 분리하고 시스템을 다시 시작하십시오.)	14. USB 드라이브를 분리하고 프라이어 도어 왼쪽 끝 후면의 USB 커넥터 아래 있는 리셋 스위치를 이용하여 전체 프라이어 배터리 전원 사이클을 수행합니다. 참고: 스위치를 30 초 이상 누르십시오.

4.14 정보 통계

4.14.1 필터 통계

필터 통계 기능은 다음 필터 시까지 남은 조리 횟수, 통 당 조리 횟수, 통당 필터 수, 통 당 건너뛰거나 우회한 필터 수, 일간 필터 당 평균 조리 사이클 수를 확인하는 데 이용됩니다.

디스플레이	작업	
?	1.	Information(정보) 버튼을 누르십시오.
	2.	Filter(필터) 버튼을 누르십시오.
□ DAY 1(1 일) □ DAY 2(2 일) □ DAY 3(3 일) □ DAY 4(4 일)	3.	원하는 날을 선택하여 누릅니다. 아래 방향 화살표를 눌러 추가된 날로 스크롤합니다.
1. DAY AND DATE(날짜 및 요일)(필터 통계가 표시되는 날짜 및 요일)	4.	아래 방향 화살표를 눌러 더 많은

	디스플레이	작업	
2.	COOKS REMAINING UNTIL NEXT FILTER(다음 필터 시까지 남은 조리		통계를 스크롤하십시오.
	횟수)(다음 필터 프롬프트까지 남은 조리 횟수.)		
3.	DAILY NUMBER OF COOKS(일간 조리 횟수)(그날의 조리 횟수)		
4.	DAILY NUMBER OF FILTERS(일간 필터 수)(특정 날짜에 통을 필터링한 횟수)		
	$\overline{\mathbf{Q}}$		
5.	DAILY NUMBER OF SKIPPED FILTERS		
	(일간 필터 건너뛰기 횟수) (해당 날짜에 필터를 우회한 횟수)		
6.	AVERAGE COOKS PER FILTER		
	(필터 당 평균 조리 횟수) - (해당 날짜의 평균 조리 사이클 수)	5.	위 방향 화살표를 눌러 위로 스크롤하거나
7.	FILTRATION(필터링) - (필터링의 활성화 또는 비활성화를 표시합니다.		Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 다른 날을
	진단 도구로 FIB 보드 상태를 파악합니다.)		선택하십시오.
		6.	Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 메뉴로
			돌아가거나 Home(홈) 버튼을 눌러
			종료합니다.

4.14.2 오일 통계

오일 통계 기능은 최종 폐기일, 최종 폐기 후 조리 건수, 최종 폐기 후 필터, 최종 폐기 후 건너뛴 필터, 현재 오일 수명 및 오일 수명주기 동안 평균 조리 횟수를 보는 데 이용됩니다.

	디스플레이		작업
	?	1.	Information(정보) 버튼을 누르십시오.
		2.	Oil(오일) 버튼을 누르십시오.
1.	LAST DISPOSE DATE(최종 폐기일)		
2.	COOKS SINCE LAST DISPOSE (최종 폐기 후 조리)		
3.	FILTERS SINCE LAST DISPOSE		
	(최종 폐기 후 필터)	ч	아래 방향 화삭표를 눅러 더 많은 통계를 스크롤하십시오
4.	SKIPPED FILTERS SINCE LAST DISPOSE	5. 0	이네 ㅎㅎ 치골파골 걸더 더 많은 ㅎ개를 ㅡㅡㄹ이답지죠.
	(최종 폐기 후 건너뛴 필터)		
	\bigcirc		
5.	CURRENT OIL LIFE(현재 오일 수명)		
6.	AVERAGE COOKS OVER OIL LIFE		
	(오일 수명주기 동안 평균 조리)	4.	위 방향 화살표를 눌러 위로 스크롤하고, Back(뒤로가기) 버튼을 눌러
			메뉴로 돌아가거나 Home(홈) 버튼을 눌러 종료하십시오.

4.14.3 수명주기 통계

수명 통계 기능은 프라이어가 25 회 조리를 한 후 자동으로 설정되는 프라이어 시운전 날짜, 컨트롤러의 일련번호, 프라이어가 작동한 총 시간, 프라이어의 총 가열 주기 수(컨트롤러가 히터를 켜고 끈 횟수)를 확인하는 데 이용됩니다.

디스플레이 경	작업
?	1. Information(정보) 버튼을 누르십시오.
	2. Life Stats(수명 통계) 버튼을 누르십시오.
1. COMMISSION DATE(시운전 날짜)	
2. UNIT SERIAL NUMBER(장치 일련번호)	
3. CONTROLLER SERIAL NUMBER(컨트롤러 일련번호)	3. Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 메뉴로
4. TOTAL ON TIME (HOURS)(총 시간(시간))	돌아가거나 Home(홈) 버튼을 눌러
5. 총열사이클수	종료합니다.

4.14.4 사용량통계

사용량 통계는 통 당 총 조리 사이클, 통 당 조리 사이클 수, 완료 전 종료된 조리 사이클 수, 통을 켠 시간과 최종 사용 리셋 날짜를 표시합니다.

디스플레이	작업
?	1. Information(정보) 버튼을 누르십시오.
	2. Usage Stats(사용량 통계) 버튼을 누르십시오.
 USAGE START DATE(사용 시작일) TOTAL NUMBER OF COOK CYCLES(총 조리 사이클 수) TOTAL NUMBER OF QUIT COOK CYCLES(종료된 총 조리 사이클 수) TOTAL VAT ON TIME (HOURS)(총 통 켜짐 시간(시간)) 	3. Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 메뉴로 돌아가거나 Home(홈) 버튼을 눌러 종료합니다.

4.14.5 복구 시간

복구는 프라이어가 올바르게 작동하는지 파악하는 데 이용됩니다. 복구는 프라이어가 50°F(28°C) 오일 온도를 250°F(121°C)에서 300°F(149°C) 사이로 높이는 데 필요한 시간입니다. 최대 복구 시간은 전기의 경우 1:40, 가스의 경우 3:15 를 초과해서는 안 됩니다.

디스플레이	작업			
?	1. Information(정보) 버튼을 누르십시오.			
	2. Recovery(복구) 버튼을 누르십시오. 분과 초 단위로 시간이 표시됩니다.			
1. LAST RECOVERY TIME(최종 복구 시간)	3. Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 메뉴로 돌아가거나 Home(홈) 버튼을 눌러 종료합니다.			

4.14.6 최근 로드 통계

최근 로드 통계는 최근 조리 사이클 데이터를 제공합니다.

	디스플레이	작업
	?	1. Information(정보) 버튼을 누르십시오.
		2. Last Load(최근 로드) 버튼을 누르십시오.
1.	LAST COOKED PRODUCT(최근 조리된 제품)	
2.	LAST LOAD START TIME(최근 로드 시작 시간)	
3.	LAST LOAD COOK TIME(최근 로드 조리 시간)	
4.	LAST LOAD PROGRAM TIME (최근 로드 프로그램 시간)	 아래 방향 화살표를 눌러 더 많은 통계를 스크롤하십시오.
5.	LAST LOAD MAX VAT TEMP(최근 로드 최고 통 온도)	
6.	LAST LOAD MIN VAT TEMP(최근 로드 최저 통 온도)	
7.	LAST LOAD AVG VAT TEMP(최근 로드 평균 통 온도)	4. 아래 방향 화살표를 눌러 더 많은
		통계를 스크롤하십시오.
8.	% OF COOK TIME, HEAT IS ON (조리 시간 %, 열 켜짐)	
9.	VAT TEMP BEFORE COOK STARTS(조리 시작 전 통 온도)	5. 위 방향 화살표를 눌러 위로 스크롤하고, Back(뒤로가기)
		버튼을 눌러 메뉴로 돌아가거나 Home(홈) 버튼을 눌러 종료하십시오.

4.14.7 소프트웨어 버전

소프트웨어 버전 기능은 프라이어 시스템의 컨트롤러와 회로기판의 소프트웨어 버전, 온도 프로브 값, AIF RTD 프로브 값, ATO RTD 프로브 값을 제공합니다.

	디스플레이		작업
	?	1.	Information(정보) 버튼을 누르십시오.
	$\overline{\mathbb{Q}}$	2.	아래 방향 화살표 버튼을 누르십시오.
		3.	Software Version(소프트웨어 버전) 버튼을 누르십시오.
1.	UIB SOFTWARE VERSION(UIB 소프트웨어 버전)		
2.	SIB SOFTWARE VERSION(SIB 소프트웨어 버전)	4.	아래 방향 화살표를 눌러 추가
3.	VIB SOFTWARE VERSION(VIB 소프트웨어 버전)		소프트웨어 버전과 프로브 온도 및
4.	FIB SOFTWARE VERSION(FIB 소프트웨어 버전)		정보를 확인하십시오. 참고 : 분리
	$\overline{\mathbf{v}}$		통은 SIB2 와 왼쪽 및 오른쪽 통 AIR, ATO 온도를 갖습니다.
5.	OQS SOFTWARE VERSIONOQS(소프트웨어 버전)		
6.	ACTUAL VAT TEMP(실제 통 온도)		
7.	AIF RTD TEMP(AIF RTD 온도)	5	아래 반향 하산표를 누러 츠가
8.	ATO RTD TEMP(ATO RTD 온도)	5.	시피 이이 지금요를 걸려 다니 시피트에어 배저과 정비르
9.	BOARD ID(보드 ID)		포데 T -T 는지 상포를 확인하신시오
	\bigcirc		

디스플레이	작업
10. GATEWAY SOFTWARE VERSION(게이트웨이 소프트웨어 버전)	
11. GATEWAY IP ADDRESS(게이트웨이 IP 주소)	6. 위 방향 화살표를 눌러 위로
12. GATEWAY LINK QUALITY(게이트웨이 링크 품질)	스크롤하고, Back(뒤로가기)
13. GATEWAY SIGNAL STRENGTH AND NOISE(게이트웨이 신호 강도 및 노이즈)	버튼을 눌러 메뉴로 돌아가거나
	Home(홈) 버튼을 눌러 종료하십시오.

4.14.8 사용량 통계를 리셋하십시오

리셋 기능은 사용량 통계의 모든 사용량 데이터를 리셋합니다.

디스플레이	작업
?	1. Information(정보) 버튼을 누르십시오.
$\overline{\mathbb{Q}}$	2. 아래 방향 화살표 버튼을 누르십시오.
C C	3. Reset(리셋) 버튼을 누르십시오.
4 3 2 1	4. 4321 을 입력하십시오.
	5. √(체크) 버튼을 누르십시오.
ALL USAGE DATA HAS BEEN RESET (모든 사용량 데이터가 리셋되었습니다)	6. √(체크) 버튼을 누르십시오.
	 위 방향 화살표를 눌러 위로 스크롤하고, Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 메뉴로 돌아가거나 Home(홈) 버튼을 눌러 종료하십시오.

4.14.9 신선 오일 통계

신선 오일 통계 기능을 이용하여 현재 신선 오일에 대한 정보를 확인합니다.

디스플레이	작업
俞?	1. Home(홈) 버튼을 누른 다음 Information(정보) 버튼을 누르십시오.
Ţ	2. 아래 방향 화살표 버튼을 누르십시오.
	3. Fresh Oil(신선 오일) 버튼을 누르십시오.
 NUMBER OF COOKS SINCE LAST DISPOSE (최종 폐기 후 조리 횟수) DISPOSE COUNT COOKS SINCE LAST RESET (최종 리셋 후 폐기 횟수) FRESH OIL COUNTER RESET DATE (신선 오일 카운터 리셋 날짜) FRESH OIL COUNTER(신선 오일 카운터) 	4. Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 메뉴로 돌아가거나 Home(홈) 버튼을 눌러 종료합니다.

4.14.10 신선 오일 리셋 사용량 통계

리셋 기능은 신선 오일 통계의 모든 신선 오일 데이터를 리셋합니다.

디스플레이	작업
?	1. Home(홈) 버튼을 누른 다음 Information(정보) 버튼을 누르십시오.
$\overline{\mathbb{Q}}$	2. 아래 방향 화살표 버튼을 누르십시오.
C I	3. Fresh Oil Reset(신선 오일 리셋) 버튼을 누르십시오.
4 3 2 1	4. 4321 을 입력하십시오.
	5. ↓(체크) 버튼을 누르십시오.
FRESH OIL DATA HAS BEEN RESET (신선 오일 데이터가 리셋되었습니다)	6. √(체크) 버튼을 누르십시오.
	7. Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 메뉴로 돌아가거나 Home(홈) 버튼을 눌러 종료합니다.

4.14.11 TPM(총 극성 물질) 통계

TPM 통계는 OQS(오일 품질 센서)로부터 데이터를 제공합니다. TPM 버튼이 있을 경우 컨트롤러 전면의 TPM 버튼을 눌러 같은 데이터를 이용할 수 있습니다.

디스플레이		작업
?	1.	Home(홈) 버튼을 누른 다음 Information(정보) 버튼을 누르십시오.
$\overline{\mathbb{Q}}$	2.	아래 방향 화살표를 누르십시오.
	3.	TPM Statistics(TPM 통계) 버튼을 누르십시오. 이전의 유효한 30 일 간의 TPM 값이 열거됩니다.
	4.	위 방향 화살표를 눌러 위로 스크롤하고, Back(뒤로가기) 버튼을 눌러 메뉴로 돌아가거나 Home(홈) 버튼을 눌러 종료하십시오.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ 가스 프라이어

5 장: 필터링 메뉴 안내

소개 5.1

FootPrint Pro 필터링 시스템은 한 프라이포트의 오일을 안전하고 효율적으로 필터링하면서 배터리의 다른 프라이포트는 작동 상태를 유지하도록 합니다.

섹션 5.2 는 필터 시스템의 사용 준비를 설명합니다. 시스템 작동은 섹션 5.3 에서 설명합니다.

🔨 경고 현장 감독자는 작업자들에게 고온 오일 필터링 시스템의 본질적인 위험, 특히 오일 필터링, 배출, 청소 절차에 관련된 위험을 인식시켜야 해야 합니다.

> 🔔 경고 필터 패드나 종이는 반드시 매일 교체해야 합니다.

5.2 필터 사용 준비

확인하십시오.

1. 캐비넷에서 필터 팬을 살짝 당긴 다음 방울이 다 떨어질 때까지 기다렸다가 팬을 완전히 꺼냅니다(아래 참조). 부스러기 트레이와 고정 링, 필터 패드(또는 종이), 필터 스크린을 분리하십시오(그림 1 참조). 다목적 농축액과 온수로 모든 금속 부품을 청소한 다음 잘 말려주십시오.



2. 필터 팬 연결 피팅을 점검하여 두 O-링의 상태가

모두 양호한지 확인하십시오(그림 2 참조). 프리 필터

스크린이 잘 설치되어 있고 청소가 되었는지

크럼 트레이 홀드 다운 링 필터 패드 또는 페이퍼 - 화면 사전 필터 화면 · 필터 팬

그림 1





3. 그 다음에 역순으로 금속 필터 스크린을 팬 바닥 가운데 둔 다음 스크린 위에 필터 패드를 거친 쪽이 위를 향하도록 올리십시오. 패드가 필터 팬의 볼록한 골 사이에 위치하도록 하십시오. 고정 링을 필터 패드 위에 설치하십시오. 필터 종이를 이용하는 경우, 필터 종이를 팬 위에 모든 방향에서 겹치도록 올리십시오. 필터 종이 위에 고정 링을 두고 링을 팬 안으로 내려 넣어 팬 바닥까지 누른 것처럼 종이가 접혀 링을 감싸도록 하십시오. 그 다음에 필터 종이 위에 필터 파우더 1 패킷(8 온스)을 뿌리십시오.

4. 부스러기 트레이를 팬 전면에 다시 설치하십시오. (그림 1 참조)

패드에는 필터 파우더를 이용하지 마십시오!

5. 프라이어에 필터 팬을 눌러 넣고 프라이어 아래에 장치하십시오. 컨트롤러의 우측 상단 모서리에 "**P**"가 표시되지 않았는지 확인하십시오. 이제 필터링 시스템을 사용할 준비가 되었습니다.

🕂 위험

매일 프라이 작업을 마친 후 필터 시스템이 장착된 프라이어의 부스러기 트레이는 반드시 방화 용기 안에 비워 넣어야 합니다. 일부 음식물 입자는 특정 쇼트닝에 담궈두면 자연적으로 연소될 수 있습니다.

🗥 경고

프라이 바구니나 기타 다른 기구를 프라이어의 조이너 스트립에 세게 놓지 마십시오. 이 스트립은 프라이 용기 사이의 관절부를 밀봉합니다. 프라이 바구니를 스트립에 세게 놓을 경우 스트립이 뒤틀려 잘 맞지 않게 됩니다. 이 스트립은 잘 맞도록 설계되었으며 청소를 할 때에만 분리해야 합니다.

5.3 필터링 메뉴

필터링 메뉴 선택은 통 필터링과 배출, 주입, 폐기, 청소에 이용됩니다. 필터링 메뉴는 아래와 같이 열거됩니다.

•	자동 필터링	5-2 페이지
•	자동 요청 필터링	5-3 페이지
•	필터 정비	5-5 페이지
•	오일 폐기(비 벌크 시스템)	5-6 페이지
•	오일 폐기(벌크 시스템)	5-7 페이지
•	오일 배출	5-9 페이지
•	배출 팬으로부터 통 주입	5-10 페이지
•	벌크로부터 통 주입(벌크만)	5-11 페이지
•	오일 팬에서 폐기(벌크만)	5-11 페이지
•	딥 클린(비 벌크 시스템)	5-13 페이지
•	딥 클린(벌크 시스템)	5-15 페이지

5.3.1 자동 필터링

자동 필터링은 여러 번의 프리셋 조리 사이클을 수행하거나 정해진 시간이 경과하면 자동으로 프라이포트 필터링을 프롬프트하는 기능입니다. 이 기능은 또한 요청에 따라 수행할 수도 있으며 이에 대해 다음 섹션에서 설명합니다. **참고:** 여러 통의 동시 필터링은 불가합니다.

디스플레이		작업
FILTRATION REQUIRED - FILTER NOW?(필터링 필요 - 지금 필터링?)	1.	✔(체크) 버튼을 눌러 필터링을 시작하십시오. X 버튼을 선택하면 필터링이 취소되고 프라이어는 정상 작동을 계속합니다. 컨트롤러는 곧 다시 오일 필터링을 안내합니다. 이 시퀀스는 필터링이 완료될 때까지 계속됩니다.
OIL LEVEL TOO LOW(오일 레벨 너무 낮음)	2.	오일 레벨이 너무 낮을 때 표시됩니다. √(체크) 버튼을 눌러 문제를 확인하고 유휴 조리 모드로 돌아가십시오. JIB 오일 레벨이 낮지 않은지 확인하십시오. JIB 오일 레벨이 낮지 않은 상태에서 이 알림이 계속되면 FAS 에 문의하십시오.
SKIM DEBRIS FROM VAT - PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (통에서 부스러기 걷어내기 - 완료 시 확인을 누르십시오)	3.	각 통을 암뒤로 움직여 부스러기를 걷어내 최대한 많이 부스러기를 제거합니다. 이 작업은 이용 가능한 오일 수명과 오일 품질을 최적화하는 데 있어서 매우 중요한 작업입니다. 완료 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.

디스플레이		작업
	4.	필터 팬을 제자리에 완전히 밀어 넣으십시오. 필터 팬이 완전히
INSERT PAN(한 합법)		장착되지 않으면 표시됩니다.
DRAINING IN PROGRESS(배출 진행 중)	5.	작업이 필요하지 않습니다.
WASHING IN PROGRESS(세척 진행 중)	6.	작업이 필요하지 않습니다.
FILLING IN PROGRESS(주입 진행 중)	7.	작업이 필요하지 않습니다.
	8.	작업이 필요하지 않습니다. 프라이어가 설정값에 도달할 때까지
		표시됩니다.
	9.	프라이어를 사용할 준비가 되었습니다. 프라이어가 설정값에 도달하면
		표시됩니다.

PREHEAT(예열)	 작업이 필요하지 않습니다. 프라이어가 설정값에 도달할 때까지 표시됩니다. 	
START(시작)	 프라이어를 사용할 준비가 되었습니다. 프라이어가 설정값에 도달하 표시됩니다. 	
전체 필터링 절차는 약 4 분간 진행됩니다.		
필터링 중에 오일이 완전히 회수되지 않으면 시스템이 불완전 필터링 기능으로 진행합니다. 섹션 7.3.1 을 참조하십시오.		

🚺 위험

참고: 필터링 시 필터 팬을 분리하면 필터링이 멈추고 팬을 제자리에 다시 장치했을 때 재개됩니다.

모든 아이템을 배출구로부터 떨어뜨려 놓으십시오. 액추에이터가 잠기면 손상이나 상해가 발생할 수 있습니다.

5.3.2 자동 요청 필터링				
자동 요청 필터링은 수동으로 자동 필터링을 시작하는 데 이용됩니다. 참고: 여러 통의 동시 필터링은 불가합니다.				
디스플레이	작업			
Crew Jose Inter- Int	1. 프라이어는 <u>반드시</u> 설정값 온도에 도달해야 합니다. Filtration menu(필터링 메뉴) 버튼을 누르십시오.			
	2. 분리 통의 경우 LEFT VAT(왼쪽 통)이나 RIGHT VAT(오른쪽 통)을 선택하십시오.			
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	3. 자동 필터링을 선택하십시오.			
AUTO FILTRATION?(자동 필터링?)	 √(체크) 버튼을 눌러 필터링을 시작하십시오. X 버튼을 선택하면 필터링이 취소되고 프라이어는 정상 작동을 계속합니다. 			

OIL LEVEL TOO LOW(오일 레벨 너무 낮음)	5.	오일 레벨이 너무 낮을 때 표시됩니다. √(체크) 버튼을 눌러 문제를
		확인하고 유휴 조리 모드로 돌아가십시오. JIB 오일 레벨이 낮지
		않은지 확인하십시오. JIB 오일 레벨이 낮지 않은 상태에서
		이 알림이 계속되면 FAS 에 문의하십시오.
SKIM DEBRIS FROM VAT - PRESS CONFIRM	6.	각 통을 암뒤로 움직여 부스러기를 걷어내 최대한 많이 부스러기를
WHEN COMPLETE (통에서 부스러기 걷어내기 -		제거합니다. 이 작업은 이용 가능한 오일 수명과 오일 품질을
완료 시 확인을 누르십시오)		최적화하는데 중요합니다. 완료 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.
INSERT PAN(팬 삽입)	7.	필터 팬을 제자리에 완전히 밀어 넣으십시오. 필터 팬이 완전히
		장착되지 않으면 표시됩니다.
DRAINING IN PROGRESS(배출 진행 중)	8.	오일이 필터 팬으로 배출되는 동안 작업은 필요하지 않습니다.
WASHING IN PROGRESS(세척 진행 중)	9.	부스러기가 통에서 배출되는 동안 작업은 필요하지 않습니다.
FILLING IN PROGRESS(주입 진행 중)	10.	통을 주입하는 동안 작업은 필요하지 않습니다.
PREHEAT(예열)	11.	프라이어를 설정값으로 예열하는 동안 작업은 필요하지 않습니다.
START(시작)	12.	프라이어를 사용할 준비가 되었습니다. 프라이어가 설정값에 도달하면
		표시됩니다.

전체 필터링 절차는 약 4 분간 진행됩니다.

참고: 필터링 시 필터 팬을 분리하면 필터링이 멈추고 팬을 제자리에 다시 장치했을 때 재개됩니다.

<u> </u>
모든 아이템을 배출구로부터 떨어뜨려 놓으십시오. 액추에이터가 잠기면 손상이나 상해가 발생할 수 있습니다.

자동 필터링 절차가 실패하면 에러 메시지가 생성됩니다. 컨트롤러의 안내에 따라 에러를 제거하십시오.

필터 작동중이 표시되면 FIB 보드는 다른 통의 주입을 기다리거나 다른 삭제 명령을 기다립니다. √(체크) 버튼을 누르고 15 분간 기다려 문제가 해결되었는지 확인하십시오. 해결되지 않았다면 지역 FAS 에 문의하십시오.





필터 모터 리셋 스위치를 리셋할 때 적절한 안전 장비를 착용하고 주의하십시오. 스위치 리셋은 신중히 작업하여 배출 튜브와 프라이포트 주변에서 부주의로 인한 심각한 화상을 입지 않도록 해야 합니다.



필터 모터 리셋 스위치

5.3.3 업무 종료 시 필터 정비

시스템이 올바르게 작동할 수 있도록 필터 패드나 종이를 매일 교체하였는지 확인하십시오. 대용량 작업을 하거나 24 시간 운영하는 점포에서는 필터 패드나 종이를 하루에 두 번 교체해야 합니다.

폐기 밸브를 닫으십시오가 표시되면 폐기 밸브를 닫으십시오. X 버튼을 눌러 종료하십시오.

알림

필터 패드나 종이는 반드시 매일 교체해야 합니다.

\land 경고

뜨거운 오일이 넘쳐 심각한 화상, 미끄러짐, 낙상을 유발할 수 있으므로 내장된 필터링 장치에 한 번에 여러 개의 프라이포트를 배출하지 마십시오.

디스플레이		작업
Crew Mode FILTER START STAR	1.	프라이어는 <u>반드시</u> 설정값 온도에 도달해야 합니다. Filtration menu(필터링 메뉴) 버튼을 누르십시오.
	2.	분리 통의 경우 LEFT VAT(왼쪽 통)이나 RIGHT VAT(오른쪽 통)을 선택하십시오.
AUTO FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	3.	정비 필터를 선택합니다.
MAINTENANCE FILTRATION?(정비 필터링?)	4.	√(체크) 버튼을 눌러 필터링을 시작하십시오. X 버튼을 선택하면 필터링이 취소되고 프라이어는 정상 작동을 계속합니다.
WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE(보호 장갑을 착용하십시오 - 완료 시 확인을 누르십시오)	5.	내열 장갑을 포함한 모든 개인보호장비를 착용한 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE(오일 팬과 커버가 제자리에 장치되었는지 확인하십시오)	6.	오일 팬과 커버가 제자리에 장치되어 있으면 √(체크) 버튼을 누르십시오.
DRAINING IN PROGRESS(배출 진행 중)	7.	오일이 필터 팬으로 배출되는 동안 작업은 필요하지 않습니다.
SCRUB INSIDE VAT AND BETWEEN HEATERS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (통 내부와 히터 사이를 닦으십시오 - 완료 후 확인을 누르십시오)	8.	통을 닦으십시오. 전기식인 경우 부품 사이를 청소하십시오. 완료 후 √(체크) 버튼을 누르십시오. ▲ 위험 모든 아이템을 배출구로부터 떨어뜨려 놓으십시오. 액추에이터가 잠기면 손상이나 상해가 발생할 수 있습니다.
CLEAN SENSORS – PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (센서 청소 -완료 시 확인을 누르십시오)	9.	(가스만) 긁힘 방지 패드로 오일 레벨 센서를 청소하십시오(6-4 페이지 6.6.2 참조). (모든 프라이어) 스크루드라이버 등으로 AIF 와 ATO 센서 주변을 청소하여 센서 주변의 침전물을 제거하고(6-1 페이지 섹션 6.2.4 참조) 완료 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.
WASH VAT?(통 세척?)	10.	√(체크) 버튼을 누르십시오.
 WASHING IN PROGRESS(세척 진행 중)	11.	회수 밸브가 열린 상태에서 통이 필터 팬으로부터 오일을 배출하는 동안 작업이 필요하지 않습니다.

디스플레이	작업
	12. 필터 펌프가 닫힙니다. 통에 부스러기가 없으면 X 버튼을 눌러 계속
WASH AGAIN?(재세척?)	진행합니다. 부스러기가 남아있다면 √(체크) 버튼을 눌러 필터 펌프를
	다시 작동시킵니다. 이 사이클은 X 버튼을 누를 때까지 반복됩니다.
DINISING IN PROCRESS(헤그 지해 주)	13. 배출 밸브가 닫히고 필터 펌프가 통을 채우는 동안 작업을 할 필요는 없습니다.
RINSING IN PROGRESS(상품 전영 중)	배출 밸브가 열리고 통을 헹굽니다.
DINISE ACAIN2(다시 헤그2)	14. 통에 부스러기가 없으면 X 버튼을 눌러 계속 진행합니다. 추가 헹굼이 필요하면
	√(체크) 버튼을 누르고 X 버튼을 누를 때까지 헹굼을 반복합니다.
POLISH?(연마?)	15. √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다.
POLICH IN PPOCPESS(여마 지해 주)	16. 배출 및 회수 밸브가 열린 상태에서 오일을 프라이포트로 5 분간 퍼내는 동안
	작업을 할 필요는 없습니다.
FILL VAT?(통 주입?)	17. √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다.
FILLING IN PROGRESS(주입 진행 중)	18. 통을 채우는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
	19. 오일 레벨이 상담의 오일 레벨 가득참 라인에 미치지 못하면 X 버튼을 눌러
	펌프를 다시 작동합니다.* 오일 레벨이 상단의 오일 레벨 가득참 라인에
IC \/AT FULLI2/투이 가드 차스니까?\	오면 √(체크) 버튼을 누르십시오. 통 오일 레벨이 완전히 차지 않았다면
IS VAT FULL?(중의 가득 있습니까?)	필터 팬에서 오일이 대부분 회수되었는지 확인하십시오. 팬에 오일이
	조금 있을 수 있습니다.
	필터 팬에 오일이 남지 않았다면 √(체크) 버튼을 누르십시오.
\bigcirc	20. 컨트롤러 스위치가 꺼집니다.

*참고: 정비 필터링 후에 팬에 오일이 약간 남고 오일 레벨이 정비 필터링을 시작하기 전 레벨에 미치지 못하는 것은 정상입니다. 통 채우기를 두 번 실시한 후 예를 선택하면 통이 자동 보충을 활성화하여 필터링 시 손실된 오일을 보충합니다.

5.3.4 비 벌크 오일 시스템 폐기

이 옵션은 PMSDU 나 **금속** 용기의 오래된 오일을 폐기하는 데 이용됩니다.

쿠킹 오일이 소진되면 오일을 적절한 용기에 담아 폐 오일 용기로 운반합니다. Frymaster 는 McDonald 의 쇼트닝 폐기 유닛(PMSDU)을 권장합니다. 구체적인 작동 안내는 귀하의 폐기 장치에 제공된 문서를 참조하십시오. **참고:** 2004 년 1 월 전에 만들어진 MSDU 를 이용할 경우 장치가 배출구 아래에 맞지 않습니다. 쇼트닝 폐기 장치를 이용할 수 없을 경우 오일을 100°F(38°C)로 냉각한 다음 용량이 4 갤런(15 리터) 이상인 **금속** 용기에 오일을 배출하여 오일이 튀지 않도록 하십시오.

디스플레이	작업
\bigcirc	1. 프라이어를 <u>반드시</u> 꺼야 합니다.
	2. Filtration menu(필터링 메뉴) 버튼을 누르십시오
	3. 분리 통의 경우 LEFT VAT(왼쪽 통)이나 RIGHT VAT(오른쪽 통)을 선택하십시오.

디스플레이	작업
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4. DISPOSE OIL(오일 폐기)을 선택하십시오.
DISPOSE OIL?(오일 폐기?)	5. √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. X 버튼을 선택하면 사용자는 필터링 메뉴로 돌아갑니다. ▲ 위험 오일을 100°F(38°C) 온도로 냉각시킨 다음 적절한 금속 용기에 배출하여 폐기하십시오.
INSERT DISPOSAL UNIT(폐기 장치 삽입)	 6. 필터 팬을 분리하고 폐기 장치를 삽입합니다. ▲ 위험 오일을 폐기 장치로 배출할 때 용기에 표시된 최대 주입 선을 넘도록 채우지 마십시오.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (폐기 장치가 제자리에 장치되었습니까?)	 7. 용량이 4 갤런(15 리터) 이상인 PMSDU 나 금속 용기가 설치되었는지 확인하십시오. √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. ▲ 위험 오일을 적합한 금속 용기에 배출할 때 용기가 4 갤런(15 리터) 이상을 담을 수 있는지 확인하십시오. 그렇지 않을 경우 뜨거운 액체가 넘쳐 상해를 입을 수 있습니다.
DISPOSING(폐기)	8. 통에서 오일을 배출하는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
IS VAT EMPTY?(통이 비었습니까?)	9. 통이 비면 √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다.
CLEAN VAT COMPLETE? (통 청소를 완료했습니까?)	10. 스크럽 브러시로 통을 청소하고 완료 후에 √(체크) 버튼을 눌러 계속하십시오.
MANUALLY FILL VAT(수동 통 주입)	11. 오일이 프라이어의 낮은 레벨 주입 선에 이를 때까지 신중히 오일을 통에 부으십시오. 통이 가득 찼다면 √(체크) 버튼을 누릅니다.
	12. 컨트롤러 스위치가 꺼집니다.

5.3.5 벌크 오일 시스템 폐기

이 옵션은 오래된 오일을 RTI 등의 벌크 폐기 오일 시스템에 폐기하는 데 이용됩니다. 벌크 오일 시스템은 펌프를 이용하여 배출된 오일을 프라이어에서 보관 탱크로 옮깁니다. 벌크 오일 시스템을 프라이어로 옮기기 위해 추가 배관이 이용됩니다.

경고
오일을 배출하거나 폐기하기 전에 필터 패드가 제자리에
장착되었는지 확인하십시오. 필터 패드를 삽입하지 않으면
라인 및/또는 펌프가 막힐 수 있습니다.

디스플레이	작업
\bigcirc	1. 프라이어를 <u>반드시</u> 꺼야 합니다.
A	2. Filtration menu(필터링 메뉴) 버튼을 누르십시오

디스플레이	작업
	3. 분리 통의 경우 LEFT VAT(왼쪽 통)이나 RIGHT VAT(오른쪽 통)을 선택하십시오.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DisPose oil DRAIN OIL	4. DISPOSE OIL(오일 폐기)을 선택하십시오.
DISPOSE OIL?(오일 폐기?)	5. √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. X 버튼을 선택하면 사용자는 필터링 메뉴로 돌아갑니다.
BULK TANK FULL? (벌크 탱크가 가득 찼습니까?)	 이 메시지는 벌크 탱크가 가득 찼을 경우에만 표시됩니다. √(체크) 버튼을 눌러 확인하고 벌크 오일 폐기 업체에 문의하십시오. 디스플레이가 OFF(꺼)로 돌아갑니다.
DRAINING IN PROGRESS(배출 진행 중)	7. 오일이 필터 팬으로 배출되는 동안 작업은 필요하지 않습니다.
VAT EMPTY?(통이 비었습니까?)	8. 동이 비면 √(제크) 버튼을 눌러 계속 신행합니다.
(통 청소를 완료했습니까?)	9. 스크럽 브러시로 통을 청소하고 완료 후에 √(체크) 버튼을 눌러 계속하십시오.
OPEN DISPOSE VALVE(폐기 밸브를 엽니다)	10. 필요할 경우 왼쪽 캐비넷 도어를 열고 밸브 잠금을 해제하십시오. 폐기 밸브를 완전히 앞으로 당겨 폐기를 시작합니다.
DISPOSING(폐기)	11. 4 분간 펌프가 폐유를 팬에서 벌크 오일 폐기 탱크로 전달하는 동안 작업이 필요하지 않습니다
	12. 필터 팬을 프라이어에서 조심히 당기십시오.
REMOVE PAN(팬 분리)	▲ 위험 필터 팬을 천천히 열어 뜨거운 오일이 튀어 심각한 화상과 미끄러짐, 낙상이 발생하지 않도록 하십시오.
IS PAN EMPTY?(팬이 비었습니까?)	13. 필터 팬이 비면 √(체크) 버튼을 누르십시오. 팬이 비지 않았다면 필터 팬을 삽입한 후 X 버튼을 눌러 11 단계로 나가십시오.
INSERT PAN(팬 삽입)	14. 필터 팬을 삽입하십시오.
CLOSE DISPOSE VALVE(폐기 밸브를 닫습니다)	15. 폐기 밸브 손잡이가 멈출 때까지 손잡이를 프라이어 장치 뒤로 밀어 폐기 밸브를 닫습니다. 필요할 경우 관리자를 통해 밸브를 다시 잠그십시오.
FILL VAT FROM BULK? (벌크로부터 통에 주입합니까?)	16. 통이 오일을 채울 준비가 되었습니다. √(체크) 버튼을 눌러 계속하거나 X 버튼을 눌러 20 단계로 돌아가십시오.
START FILLING?(주입을 시작합니까?) PRESS AND HOLD(길게 누르십시오)	17. 버튼을 길게 눌러 통을 채웁니다. 벌크 오일 리필 펌프가 순간 스위치를 이용합니다. 이 펌프는 스위치를 누르고 있는 동안만 펌프를 작동합니다.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (가득 차면 버튼에서 손을 떼십시오)	18. 통이 오일 수위 선 아래까지 차면 버튼을 떼십시오.

디스플레이	작업
CONTINUE FILLING?(주입을 계속합니까?)	19. √(체크)를 눌러 17 단계로 돌아가고 주입을 계속 진행합니다. 그렇지 않으면 통이 가득 찼을 때 X 버튼을 눌러 종료하고 OFF(꺼짐)로 돌아갑니다.
	20. 컨트롤러 스위치가 꺼집니다.

5.3.6 오일을 팬으로 배출

팬으로 배출 기능은 통에서 필터 팬으로 오일을 배출합니다.

디스플레이	작업
	1. 프라이어를 <u>반드시</u> 꺼야 합니다.
	2. Filtration menu(필터링 메뉴) 버튼을 누르십시오
	3. 분리 통의 경우 LEFT VAT(왼쪽 통)이나 RIGHT VAT(오른쪽 통)을 선택하십시오.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4. 오일 배출을 선택합니다.
DRAIN OIL TO PAN? (오일을 팬으로 배출합니까?)	5. √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. X 버튼을 선택하면 컨트롤러가 꺼집니다. 팬이 감지되지 않으면 팬이 감지될 때까지 컨트롤러가 '오일 팬과 커버를 제자리에 장착'을 표시합니다.
DRAINING IN PROGRESS(배출 진행 중)	6. 통이 필터 팬으로 오일을 배출하는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
IS VAT EMPTY?(통이 비었습니까?)	7. 통이 비면 √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (배출 팬으로부터 통 주입?)	8. ↓(체크) 버튼을 눌러 통을 채우거나 10 단계로 건너뛰십시오.
FILLING(주입)	9. 통을 채우는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
IS VAT FULL?(통이 가득 찼습니까?)	10. 오일 레벨이 상단의 오일 레벨 가득참 라인에 미치지 못할 경우 X 버튼을 눌러 펌프를 다시 작동하십시오. 통이 가득 차면 √(체크) 버튼을 누르고 15 단계로 건너뛰어 꺼짐으로 돌아가십시오.
	11. 필터 팬을 프라이어에서 조심히 당기십시오.
REMOVE PAN(팬 분리)	▲ 위험 필터 팬을 천천히 열어 뜨거운 오일이 튀어 심각한 화상과 미끄러짐, 낙상이 발생하지 않도록 하십시오.
IS PAN EMPTY?(팬이 비었습니까?)	12. 참고: 주입 후 팬에 약간의 오일이 남을 수 있습니다. 필터 팬이 비어있다면 √(체크) 버튼을 누르고 12 단계로 건너뛰십시오. 팬이 비어있지 않다면 X 버튼을 눌러 7 단계의 배출 팬으로부터 통 주입?으로 돌아가십시오. 팬이 비어있지 않고 프라이어가 벌크 오일 시스템을 이용한다면 X 버튼을 눌러 13 단계로 계속 진행하십시오.
INSERT PAN(팬 삽입)	13. 필터 팬을 삽입하고 14 단계로 건너뛰어 꺼짐으로 돌아가십시오.
PAN TO WASTE?(팬에서 폐기?)	14. √(체크) 버튼을 눌러 오일을 벌크 오일 폐기 탱크로 폐기합니다. 섹션 5.3.10 오일 팬에서 폐기 6 단계로 건너뛰십시오.
	15. 컨트롤러 스위치가 꺼집니다.

5.3.7 배출(필터) 팬으로부터 통 주입?

팬으로 배출 기능은 통에서 필터 팬으로 오일을 배출합니다.

디스플레이	작업
	1. 프라이어를 <u>반드시</u> 꺼야 합니다.
P	2. Filtration menu(필터링 메뉴) 버튼을 누르십시오
	3. 분리 통의 경우 LEFT VAT(왼쪽 통)이나 RIGHT VAT(오른쪽 통)을 선택하십시오.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL Total Coll Example	4. 아래 방향 화살표를 누르십시오.
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN COLLEAN COLLEA	5. FILL VAT FROM DRAIN PAN(배출 팬으로부터 통 주입)을 선택하십시오.
FILL VAT FROM DRAIN PAN? (배출 팬으로부터 통 주입?)	 √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. X 버튼을 선택하면 컨트롤러가 꺼집니다. 팬이 감지되지 않으면 팬이 감지될 때까지 컨트롤러가 팬 삽입을 표시합니다.
FILLING(주입)	7. 통을 채우는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
IS VAT FULL?(통이 가득 찼습니까?)	 오일 레벨이 상단의 오일 레벨 가득참 라인에 미치지 못할 경우 X 버튼을 눌러 펌프를 다시 작동하십시오. 통이 가득 차면 √(체크) 버튼을 누르고 꺼짐으로 돌아가십시오.
	9. 컨트롤러 스위치가 꺼집니다.

5.3.8 벌크로부터 통 주입

팬으로 배출 기능은 통에서 필터 팬으로 오일을 배출합니다.

디스플레이	작업
\bigcirc	1. 프라이어를 <u>반드시 꺼</u> 야 합니다.
	2. Filtration menu(필터링 메뉴) 버튼을 누르십시오

디스플레이		작업
	3.	분리 통의 경우 LEFT VAT(왼쪽 통)이나 RIGHT VAT(오른쪽 통)을 선택하십시오.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER Dispose oil Drain oil Construction Construction	4.	아래 방향 화살표를 누르십시오.
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN EXAMPLE DEEP CLEAN	5.	FILL VAT FROM BULK(벌크로부터 통 주입)fmf 선택하십시오.
FILL VAT FROM BULK? (벌크로부터 통에 주입합니까?)	6.	√(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. X 버튼을 선택하면 컨트롤러가 꺼집니다.
START FILLING?(주입을 시작합니까?) PRESS AND HOLD(길게 누르십시오)	7.	버튼을 길게 눌러 통을 채웁니다. 벌크 오일 리필 펌프가 순간 스위치를 이용합니다. 이 펌프는 스위치를 누르고 있는 동안만 펌프를 작동합니다.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (가득 차면 버튼에서 손을 떼십시오)	8.	통이 오일 수위 선 아래까지 차면 버튼을 떼십시오.
CONTINUE FILLING?(주입을 계속합니까?)	9.	√(체크) 버튼을 눌러 주입을 계속 진행합니다. 그렇지 않으면 통이 가득 찼을 때 X 버튼을 눌러 종료하고 OFF(꺼짐)로 돌아갑니다.
	10.	컨트롤러 스위치가 꺼집니다.

5.3.9 오일 팬에서 폐기

팬에서 폐기 선택은 벌크 오일 시스템이 통의 과도한 오일을 배출하지 않고 팬의 잉여 오일을 벌크 오일 폐기 탱크로 펌프하는 옵션입니다.

디스플레이	작업
\bigcirc	1. 프라이어를 <u>반드시</u> 꺼야 합니다.
	2. Filtration menu(필터링 메뉴) 버튼을 누르십시오
	3. 분리 통의 경우 LEFT VAT(왼쪽 통)이나 RIGHT VAT(오른쪽 통)을 선택하십시오.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4. 아래 방향 화살표를 누르십시오.

디스플레이	작업
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN	5. OIL PAN TO WASTE(오일 팬에서 폐기)를 선택합니다.
	6. ↓(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. X 버튼을 선택하면 사용자는 필터링
OIL PAN TO WASTE?(오일 팬에서 폐기?)	메뉴로 돌아갑니다. 팬이 감지되지 않으면 팬이 감지될 때까지 컨트롤러가 팬 삽입을 표시합니다.
BULK TANK FULL? (벌크 탱크가 가득 찼습니까?)	7. √(체크) 버튼을 눌러 확인하고 벌크 오일 폐기 업체에 문의하십시오. 디스플레이가 OFF(꺼)로 돌아갑니다.
OPEN DISPOSE VALVE (폐기 밸브를 엽니다)	8. 필요할 경우 왼쪽 캐비넷 도어를 열고 밸브 잠금을 해제하십시오. 폐기 밸브를 완전히 앞으로 당겨 폐기를 시작합니다.
DISPOSING(폐기)	 4 분간 펌프가 폐유를 팬에서 벌크 오일 폐기 탱크로 전달하는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
REMOVE PAN(팬 분리)	 10. 필터 팬을 프라이어에서 조심히 당기십시오. ▲ 위험 필터 팬을 천천히 열어 뜨거운 오일이 튀어 심각한 화상과 미끄러짐, 낙상이 발생하지 않도록 하십시오.
IS PAN EMPTY?(팬이 비었습니까?)	11. 필터 팬이 비면 √(체크) 버튼을 누르십시오. 팬이 비지 않았다면 X 버튼을 눌러 9 단계로 돌아가십시오.
INSERT PAN(팬 삽입)	12. 필터 팬을 삽입하십시오.
CLOSE DISPOSE VALVE (폐기 밸브를 닫습니다)	13. 폐기 밸브 손잡이가 멈출 때까지 손잡이를 프라이어 장치 뒤로 밀어 폐기 밸브를 닫습니다. 필요할 경우 관리자를 통해 밸브를 다시 잠그십시오.
	14. 컨트롤러 스위치가 꺼집니다.

5.3.10 비 벌크 오일 시스템의 딥 클린(보일 아웃)

딥 클린 모드는 프라이포트에서 탄화된 오일을 제거하는 데 이용됩니다.

참고: LOV™ 프라이어 청소는 Kay Chemical "프라이어 딥 클린 절차" 지침을 참조하십시오.

디스플레이	작업
\bigcirc	1. 프라이어를 <u>반드시</u> 꺼야 합니다.

디스플레이	작업
A state of the	2. Filtration menu(필터링 메뉴) 버튼을 누르십시오
	3. 분리 통의 경우 LEFT VAT(왼쪽 통)이나 RIGHT VAT(오른쪽 통)을 선택하십시오.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4. 아래 방향 화살표를 누르십시오.
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN EX	5. DEEP CLEAN(딥 클린)을 선택합니다.
DEEP CLEAN?(딥 클린?)	6. √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. X 버튼을 선택하면 사용자는 필터링 메뉴로 돌아갑니다. 팬이 감지되지 않으면 팬이 감지될 때까지 컨트롤러가 팬 삽입을 표시합니다.
IS VAT OIL REMOVED? (통 오일을 제거하였습니까?)	 통에 오일이 있으면 X 버튼을 누릅니다. 통이 비면 √(체크) 버튼을 눌러 12 단계로 건너뛰십시오.
INSERT DISPOSAL UNIT(폐기 장치 삽입)	8. 필터 팬을 분리하고 폐기 장치를 삽입합니다. ▲ 위험 PMSDU(McDonald 쇼트닝 폐기 장치) 또는 용량이 4 갤런(15 리터) 이상인 적절한 금속 용기를 배출구 아래에 설치하십시오.
	9. 용량이 4 갤런(15 리터) 이상인 PMSDU 나 금속 용기가 설치되었는지 확인하십시오. √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. ▲ 위험 오일을 100°F(38°C) 온도로 냉각시킨 다음 적절한 금속 용기에 배출하여 폐기하십시오.
IS DISPOSE UNIT IN PLACE? (폐기 장치가 제자리에 장치되었습니까?)	▲ 위험 오일을 폐기 장치로 배출할 때 용기에 표시된 최대 주입 선을 넘도록 채우지 마십시오.
	▲ 위험 오일을 적합한 PMSDU 또는 금속 용기에 배출할 때 용기가 4 갤런(15 리터) 이상을 담을 수 있는지 확인하십시오. 그렇지 않을 경우 뜨거운 액체가 넘쳐 상해를 입을 수 있습니다.

디스플레이	작업
DRAINING IN PROGRESS(배출 진행 중)	10. 통이 폐기 용기로 오일을 배출하는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
IS VAT EMPTY?(통이 비었습니까?)	11. 통이 비면 √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다.
SOLUTION ADDED?(용액이 추가되었습니까?)	12. 청소할 통에 물과 세척 용액을 혼합하여 주입하십시오. √(체크) 버튼을 눌러 청소 절차를 시작하십시오. 딥 클린 정비 요건 카드와 Kay Chemical 에서 제공한 McDonald 딥 클린(보일 아웃) 절차에 대한 "프라이어 딥 클린 절차" 지침을 참조하십시오.
DEEP CLEANING(딥 클린)	13. 통을 닦은 다음 통을 한 시간 동안 195°F(91°C)로 가열하며 용액이 스며들도록 하십시오.
CLEAN DONE(청소 완료)	14. 한 시간 후에 히터가 꺼집니다. √(체크) 버튼을 눌러 알람을 끄십시오.
IS SOLUTION REMOVED? (용액을 제거하였습니까?)	 15. 필터 팬을 분리하고 부스러기 바구니, 고정 링, 필터 패드, 스크린을 분리합니다. 프라이어의 빈 필터 팬을 교체하십시오. 세척 용액 제거 방법은 Kay Chemical 에서 제공한 "프라이어 딥 클린 절차" 지침을 참조하십시오. 세척 용액을 제거한 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.
	▲ 위험 폐기하기 전에 딥 클린(보일 아웃) 용액을 100°F(38°C)로 냉각하십시오. 그렇지 않을 경우 뜨거운 액체로 상해를 입을 수 있습니다.
SCRUB VAT COMPLETE? (통 닦기를 완료했습니까?)	16. 통을 닦은 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.
DRAINING IN PROGRESS(배출 진행 중)	17. 통에 남아있는 약간의 용액을 배출하는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
RINSE COMPLETE?(헹굼 완료?)	18. 통에서 잉여 용액을 헹궈내십시오. 통을 완전히 헹군 후 √(체크) 버튼을 누르십시오.
REMOVE PAN(팬 분리)	19. 필터 팬을 분리하고 필터 팬의 내용물을 버리십시오. 팬에 남은 용액을 헹구십시오.
VAT AND PAN DRY? (통과 팬을 건조시켰습니까?)	20. 통과 필터 팬이 완전히 건조되었는지 확인하십시오.
	▲ 위험 오일을 주입하기 전에 프라이포트와 필터 팬이 완전히 건조되었고 물이 전혀 없는지 확인하십시오. 그렇지 않을 경우 오일을 조리 온도로 가열하면 뜨거운 액체가 튈 수 있습니다.
INSERT PAN(팬 삽입)	21. 15 단계에서 분리한 스크린, 필터 패드, 고정 링, 부스러기 바구니를 다시 설치하십시오. 필터 팬을 삽입하십시오.
MANUALLY FILL VAT(수동 통 주입)	22. 오일이 프라이어의 낮은 레벨 주입 선에 이를 때까지 신중히 오일을 통에 부으십시오. 통이 가득 찼다면 √(체크) 버튼을 누릅니다.
	23. 컨트롤러 스위치가 꺼집니다.

5.3.11 벌크 오일 시스템의 딥 클린(보일 아웃)

딥 클린 모드는 프라이포트에서 탄화된 오일을 제거하는 데 이용됩니다.

참고: LOV™ 프라이어 청소는 Kay Chemical "프라이어 딥 클린 절차" 지침을 참조하십시오.

▲ 경고 오일을 배출하거나 폐기하기 전에 필터 패드가 제자리에 장착되었는지 확인하십시오. 필터 패드를 삽입하지 않으면 라인 및/또는 펌프가 막힐 수 있습니다.

디스플레이	작업
\bigcirc	1. 프라이어를 <u>반드시</u> 꺼야 합니다.
	2. Filtration menu(필터링 메뉴) 버튼을 누르십시오
	3. 분리 통의 경우 LEFT VAT(왼쪽 통)이나 RIGHT VAT(오른쪽 통)을 선택하십시오.
FILTRATION AUTO FILTRATION MAINTENANCE FILTER DISPOSE OIL DRAIN OIL	4. 아래 방향 화살표를 누르십시오.
FILTRATION FILL VAT FROM DRAIN PAN FILL VAT FROM BULK OIL PAN TO WASTE DEEP CLEAN	5. DEEP CLEAN(딥 클린)을 선택합니다.
DEEP CLEAN?(딥 클린?)	 √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. X 버튼을 선택하면 사용자는 필터링 메뉴로 돌아갑니다. 팬이 감지되지 않으면 팬이 감지될 때까지 컨트롤러가 팬 삽입을 표시합니다.
BULK TANK FULL? (벌크 탱크가 가득 찼습니까?)	 이 메시지는 벌크 탱크가 가득 찼을 경우에만 표시됩니다. √(체크) 버튼을 눌러 확인하고 벌크 오일 폐기 업체에 문의하십시오. 디스플레이가 OFF(꺼)로 돌아갑니다.
IS VAT OIL REMOVED? (통 오일을 제거하였습니까?)	8. 통에 오일이 있으면 X 버튼을 누릅니다. 통이 비면 √(체크) 버튼을 눌러 17 단계로 건너뛰십시오.
 DRAINING IN PROGRESS(배출 진행 중)	9. 오일이 필터 팬으로 배출되는 동안 작업은 필요하지 않습니다.
VAT EMPTY?(통이 비었습니까?)	10. 통이 비면 √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다.

디스플레이	작업
OPEN DISPOSE VALVE(폐기 밸브를 엽니다)	11. 필요할 경우 왼쪽 캐비넷 도어를 열고 밸브 잠금을 해제하십시오. 폐기 밸브를 완전히 앞으로 당겨 폐기를 시작합니다.
DISPOSING(폐기)	12. 4 분간 펌프가 폐유를 팬에서 벌크 오일 폐기 탱크로 전달하는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
REMOVE PAN(팬 분리)	 13. 필터 팬을 프라이어에서 조심히 당기십시오. ▲ 위험 필터 팬을 천천히 열어 뜨거운 오일이 튀어 심각한 화상과 미끄러짐, 낙상이 발생하지 않도록 하십시오.
IS PAN EMPTY?(팬이 비었습니까?)	14. 필터 팬이 비면 √(체크) 버튼을 누르십시오. 팬이 비지 않았다면 X 버튼을 눌러 9 단계로 돌아가십시오.
INSERT PAN(팬 삽입)	15. 필터 팬을 삽입하십시오.
CLOSE DISPOSE VALVE(폐기 밸브를 닫습니다)	16. 폐기 밸브 손잡이가 멈출 때까지 손잡이를 프라이어 장치 뒤로 밀어 폐기 밸브를 닫습니다. 필요할 경우 관리자를 통해 밸브를 다시 잠그십시오.
SOLUTION ADDED?(용액이 추가되었습니까?)	17. 청소할 통에 물과 세척 용액을 혼합하여 주입하십시오. √(체크) 버튼을 눌러 청소 절차를 시작하십시오. 딥 클린 정비 요건 카드와 Kay Chemical 에서 제공한 McDonald 딥 클린(보일 아웃) 절차에 대한 "프라이어 딥 클린 절차" 지침을 참조하십시오.
DEEP CLEANING(딥 클린)	18. 통을 닦은 다음 통을 한 시간 동안 195°F(91°C)로 가열하며 용액이 스며들도록 하십시오.
CLEAN DONE(청소 완료)	19. 한 시간 후에 히터가 꺼집니다. √(체크) 버튼을 눌러 알람을 끄십시오.
IS SOLUTION REMOVED? (용액을 제거하였습니까?)	20. 필터 팬을 분리하고 부스러기 바구니, 고정 링, 필터 패드, 스크린을 분리합니다. 프라이어의 빈 필터 팬을 교체하십시오. 세척 용액 제거 방법은 Kay Chemical 에서 제공한 "프라이어 딥 클린 절차" 지침을 참조하십시오. 세척 용액을 제거한 후 √(체크) 버튼을 누르십시오. ▲ 위험 폐기하기 전에 딥 클린(보일 아웃) 용액을 100°F(38°C)로 냉각하십시오.
(농 낚기들 완료였습니까?) DRAINING IN PROGRESS(배출 진행 중)	22. 통에 남아있는 약간의 용액을 배출하는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
RINSE COMPLETE?(헹굼 완료?)	23. 통에서 잉여 용액을 헹궈내십시오. 통을 완전히 헹군 후 √(체크) 버튼을 ᄂᄅ신사ㅇ
REMOVE PAN(팬 분리)	24. 필터 팬을 분리하고 필터 팬의 내용물을 버리십시오. 팬에 남은 용액을 헹구십시오.

디스플레이	작업
	25. 통과 필터 팬이 완전히 건조되었는지 확인하십시오.
VAT AND PAN DRY? (통과 팬을 건조시켰습니까?)	▲ 위험 오일을 주입하기 전에 프라이포트와 필터 팬이 완전히 건조되었고 물이 전혀 없는지 확인하십시오. 그렇지 않을 경우 오일을 조리 온도로 가열하면 뜨거운 액체가 튈 수 있습니다.
INSERT PAN(팬 삽입)	 15 단계에서 분리한 스크린, 필터 패드, 고정 링, 부스러기 바구니를 다시 설치하십시오. 필터 팬을 삽입하십시오.
FILL VAT FROM BULK? (벌크로부터 통에 주입합니까?)	27. √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. X 버튼을 선택하면 사용자는 필터링 메뉴로 돌아갑니다.
START FILLING?(주입을 시작합니까?) PRESS AND HOLD(길게 누르십시오)	28. 버튼을 길게 눌러 통을 채웁니다. 벌크 오일 리필 펌프가 순간 스위치를 이용합니다. 이 펌프는 스위치를 누르고 있는 동안만 펌프를 작동합니다.
RELEASE BUTTON WHEN FULL (가득 차면 버튼에서 손을 떼십시오)	29. 통이 오일 수위 선 아래까지 차면 버튼을 떼십시오.
CONTINUE FILLING?(주입을 계속합니까?)	30. √(체크) 버튼을 눌러 주입을 계속 진행합니다. 그렇지 않으면 통이 가득 찼을 때 X 버튼을 눌러 종료하고 OFF(꺼짐)로 돌아갑니다.
	31. 컨트롤러 스위치가 꺼집니다.
BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ 가스 프라이어

6 장: 예방 정비

6.1 프라이어 예방 정비 점검 및 서비스



6.2 일간 점검 및 서비스

6.2.1 프라이어 및 부속품의 손상 점검

느슨해지거나 헤진 선과 코드가 있는지, 누출이 발생하였는지, 프라이포트 또는 캐비넷 내부에 이물질이 있는지, 기타 프라이어와 부속품이 안전한 작동 준비가 되지 않았음을 나타내는 징후가 있는지 확인하십시오.

6.2.2 프라이어 캐비넷 안팎 청소 - 매일

프라이어 캐비넷을 깨끗한 마른 천으로 청소하십시오. 접근 가능한 금속 표면과 부속품을 모두 닦아 쌓인 오일과 먼지를 제거하십시오.

깨끗한 천에 McDonald 다목적 농축액을 적셔 프라이어 캐비넷 외부를 닦아서 오일과 먼지, 보풀을 제거하십시오. 깨끗한 젖은 천으로 닦아내십시오.

6.2.3 내장 필터링 시스템 청소 - 매일



FootPrint Pro 필터링 시스템은 뜨거운 물과 McDonald 다목적 농축액을 이용하여 필터 팬을 매일 청소하는 것 외에 주기적인 예방 정비 점검과 서비스를 수행할 필요가 없습니다.

시스템 펌핑이 느려지거나 아예 없는 것으로 확인되면 필터 팬 스크린이 필터 팬 바닥에 위치하고 패드가 스크린 위에 위치해 있는지 확인하십시오. 필터 팬 오른쪽 전면에 두 개의 O 링이 있으며 상태가 정상인지 확인하십시오.

6.2.4 AIF 및 ATO 센서 주변 청소

1. 정비 필터링 중에 오일이 프라이포트로부터 배출되었을 때 AIF 와 ATO 센서 주변 침전물을 제거하십시오.

- 프로브 주변에 닿을 수 있는 스크루드라이버나 이와 유사한 물체를 이용하십시오(오른쪽 사진 참조).
 프로브가 손상되지 않도록 주의하십시오.
- 3. 정비 필터링이 완료되면 오일을 회수하십시오.



6.3 주간 점검 및 서비스

6.3.1 프라이어 뒷면 청소

정비 요건 카드에 설명된 절차에 따라 프라이어 뒷면을 청소하십시오. 가스를 차단하고 분리합니다. 수동 가스 차단 밸브로 가스 공급을 차단합니다. 수동 가스 차단 밸브는 공급 라인의 빠른 차단 장치 앞에 위치합니다. 그 다음에 빠른 차단 장치를 통해 프라이어로 연결되는 가스 라인을 분리합니다.

🕂 경고

프라이어와 후드를 안전하고 효율적으로 사용하기 위해, 후드에 전력을 공급하는 120 볼트 전선의 전기 플러그를 핀과 슬리브 소켓에 완전히 연결하여 고정해야 합니다.

6.3.2 프라이포트 청소 - 분기별

위험 이 장치를 프라이포트가 빈 상태에서 작동하지 마십시오. 버너를 점화하기 전에 프라이포트를 물이나 오일로 채워야 합니다. 그렇지 않을 경우 프라이포트가 손상되고 화재가 발생할 수 있습니다.

6.3.3 필터 팬, 탈착식 부품 및 부속품 청소

프라이포트와 마찬가지로 탄화된 오일이 필터 팬과 바구니, 침전물 트레이, 피시플레이트 등 탈착식 부품 및 부속품에 쌓입니다.

필터 팬과 모든 탈착식 부품 및 부속품을 깨끗한 마른 천으로 닦으십시오. McDonald 다목적 농축액을 적신 천으로 탄화되어 쌓인 오일을 제거하십시오. 각 부품을 헹구고 잘 말리십시오. 이 부품들을 철수세미나 연마성 패드로 청소하지 마십시오. 이를 이용하여 흡집이 생기면 다음에 청소가 더욱 어려워집니다.

6.4 격주간 점검 및 서비스

6.4.1 M4000 컨트롤러 설정값 정확도

- 1. 등급이 우수한 서모미터나 파이로미터 프로브를 끝이 프라이어 온도 감지 프로브에 접촉하도록 오일에 삽입하십시오.
- 3. 서모미터 또는 파이로미터의 온도를 확인하십시오. 실제 온도와 파이로미터 값은 서로 ±5°F(3℃) 범위 내에 있어야 합니다. 그렇지 않을 경우 공장 공식 서비스 업체에 도움을 문의하십시오.

6.5 분기별 점검 및 서비스

6.5.1 연소 송풍기 어셈블리 청소

- 송풍기 배선 하니스를 분리하고 네 개의 송풍기 마운팅 너트를 분리하십시오.
 (그림 1 참조)
- 2. 프라이어 캐비넷에서 송풍기를 분리하십시오.
- 3. 송풍기 실드 또는 실드 어셈블리를 분리하십시오.
- 4. 송풍기 모터 어셈블리를 송풍기 하우징에 고정하는 세 개의 패스너를 떼어내고 두 부품을 분리하십시오. (그림 2 참조)

이러한 고정장치를 분리하십시오. 그림 2

배선 연결

송풍기

어셈블리 마운팅 너트

그림 1

5. 모터를 플라스틱 랩으로 감싸 물이 들어가지 않도록 하십시오. 탈지제나 세제를 송풍기 휠과 송풍기 하우징에 뿌리십시오. 5 분 동안 흡수되도록 두십시오. 휠과 하우징을 뜨거운 수돗물로 헹구고 깨끗한 천으로 물기를 닦아 내십시오. (그림 3 참조)



- 6. 송풍기 모터 어셈블리에서 플라스틱 랩을 분리하십시오. 송풍기 모터 어셈블리와 송풍기 하우징을 재조립하십시오. 송풍기 어셈블리를 프라이어에 다시 설치하십시오.
- 7. 송풍기 실드 또는 실드 어셈블리를 다시 설치하십시오.
- 8. 3 장 섹션 3.1.2 에 설명된 절차에 따라 프라이어를 켜십시오.
- 9. 버너를 90 초 이상 켠 후, 연소 송풍기의 양쪽에 위치한 버너의 확인 포트를 통해 불꽃을 확인하십시오. (그림 4 참조)



버너 매니폴드 압력이 2-4 페이지의 표에 적힌 수치와 일치하고 버너가 밝은 오렌지색-빨간색 불빛을 보이면 공기/가스 혼합물이 적절히 조절됩니다. 불꽃이 파란색이거나 버너 표면에 어두운 얼룩이 보이면 공기 가스 혼합을 조절해야 합니다.

모터 반대편 송풍기 하우징 측면에 한 개 또는 두 개의 잠금 너트가 장치된 판이 있습니다(다음 페이지 그림 참조). 너트를 충분히 풀어 판을 옮길 수 있도록 한 다음 오렌지색-빨간색 불꽃이 나타날 때까지 판의 위치를 조절하여 공기 흡입구를 열거나 닫으십시오. 판을 제자리에 잘 고정하고 잠금 너트를 조입니다.



6.5.2 O-링 교체

필터 연결부의 O-링 교체에 대한 설명은 McDonald 의 MRC 카드를 참조하십시오.

6.5.3 프라이포트 딥 클린(보일링 아웃)

프라이어의 정상 이용 시 프라이어의 내부에 탄화된 오일이 점차 쌓입니다. 이 막은 Kay Chemical "프라이어 딥 클린 절차" 안내에 포함된 딥 클린(보일 아웃) 절차에 따라 주기적으로 제거해야 합니다. *딥 클린(보일 아웃) 작업 구성에 대한 자세한 설명은 5-13 페이지부터 5-17 페이지를 참조하십시오.*



6.5.4 프리필터 정비

프리필터는 정기적으로 정비해야 합니다. 90 일에 한 번 또는 오일 흐름이 느려지면 그보다 자주 캡을 분리하고 장착된 스크린을 청소하십시오.

1. 보호 장갑을 착용하고 제공된 렌치를 이용하여 프리필터에서 캡을 분리하십시오(**그림 1**).

2. 작은 브러시를 이용하여 부착된 스크린에서 먼지를 청소하십시오(그림 2).

3. 흐르는 수돗물로 닦고 잘 말리십시오.

4. 프리필터 하우징에 캡을 다시 씌우고 조이십시오.



필터 사이클이 진행 중일 때에는 프리필터 캡을 분리하지 **마십시오.** 캡을 분리한 상태에서는 필터 시스템을 작동하지 **마십시오**. 캡을 취급할 때 보호 장갑을 착용하십시오. 금속과 노출된 오일은 뜨겁습니다.

6.6 반기별 점검 및 서비스

6.6.1 가스 밸브 환기 튜브 청소

참고: 이 절차는 CE 국가 수출용으로 구성된 프라이어에서는 필요하지 않습니다.

1. 프라이어 파워 스위치와 가스 밸브를 꺼짐 위치로 두십시오.

2. 가스 밸브에서 환기 튜브를 신중하게 푸십시오. 참고: 환기 튜브는 분리하기 쉽게 펼 수 있습니다.

3. 튜브에 일반 바인딩 와이어 조각을 통과시켜 막힌 부분을 제거하십시오.

- 4. 와이어를 빼고 튜브에 바람을 넣어 막힌 부분이 없는지 확인하십시오.
- 5. 튜브를 다시 설치하고 구부려 입구가 아래를 향하도록 하십시오.

6.6.2 오일 레벨 센서 청소

- 4. 필터 메뉴에서 팬으로 배출 옵션을 이용하여 오일을 배출하십시오.
- 5. 긁힘 방지 패드를 이용하여 탄화된 오일을 센서에서 청소하십시오(오른쪽 사진 참조).
- 6. 필터 메뉴에서 팬에서 통으로 주입 옵션을 이용하여 오일을 회수하십시오.



그림 2

그림 1

6.7 연간/주기적 시스템 점검

이 장치는 정기 주방 정비 프로그램의 일환으로 자격을 갖춘 기술자가 주기적으로 점검과 조정을 수행해야 합니다. Frymaster 는 공장 공인 서비스 업체를 통해 일년에 한 번 이상 본 장치를 다음과 같이 검사할 것을 <u>권장</u>합니다.

6.7.1 프라이어

- 캐비넷 <u>안팎과 앞뒤</u>에 과도하게 오일이 쌓였는지 검사합니다.
- 먼지나 굳은 오일이 연기 구멍을 막고 있지 않은지 확인하십시오.
- 버너와 관련 구성품(가스 밸브, 파일럿 어셈블리, 점화장치 등)의 상태가 정상이고 올바르게 작동하는지 확인하십시오. 모든 가스 연결부의 누출 여부를 점검하고 모든 연결부가 제대로 조여졌는지 확인하십시오.
- 버너 매니폴드 압력이 장치 명판에 지정된 내용을 준수하는지 확인하십시오.
- 온도 및 상한 프로브가 올바르게 연결되고 고정되었는지, 올바르게 작동하는지, 프로브 가드가 올바르게 장착되었는지 확인합니다.
- 부품 상자 부품(즉 컨트롤러, 변압기, 릴레이, 인터페이스 보드 등)이 정상 상태이며 오일이나 기타 이물질이 없는지 확인하십시오. 부품 상자 배선을 점검하고 부품들이 확실히 연결되었으며 배선 상태가 양호한지 확인하십시오.
- 모든 안전 기능(즉 리셋 스위치 등)이 설치되어 있고 올바르게 작동하는지 확인합니다.
- 프라이포트가 정상 상태이며 누출이 발생하지 않고 프라이포트 절연이 작동 가능한 상태인지 확인하십시오.
- 배선 하니스와 연결부가 제대로 조여 있으며 정상 상태인지 확인하십시오.

6.7.2 내장 필터링 시스템

- 모든 오일 회수 및 배출 라인의 누출 여부를 점검하고 모든 연결이 잘 되어 있는지 확인하십시오.
- 필터 팬의 누출 여부와 청결도를 점검하십시오. 부스러기 바구니에 부스러기가 많이 쌓였다면 소유자/운영자에게 부스러기 바구니를 <u>방화</u> 용기에 비우고 매일 청소하도록 안내하십시오.
- 0-링과 씰이 모두 있으며 상태가 정상인지 확인하십시오. 0-링과 씰이 닳았거나 손상된 경우 교체하십시오.
- 다음과 같이 필터링 시스템의 무결성을 점검하십시오.
 - 필터 팬 커버가 있으며 올바르게 설치되었는지 확인하십시오.
 - 필터 팬을 비운 상태에서 각 통을 한 번에 하나씩 배출 팬에서 통 주입 선택으로 설정하십시오(5-10 페이지의 섹션 5.3.7 참조). 배출 팬에서 통 주입 선택을 이용하여 필터 펌프를 작동하여 각 오일 회수 밸브가 올바르게 작동하는지 점검하십시오. 펌프가 작동하고 해당 프라이포트의 쿠킹 오일에 거품이 나타나는지 확인하십시오.
 - 필터 팬의 필터링 준비가 제대로 되었는지 확인한 후 350°F(177°C)로 가열된 오일이 담긴 프라이포트를 팬으로 배출을 선택하여 필터 팬에 배출하십시오(5-9 페이지 5.3.6 참조). 이제 배출 팬에서 통 주입 선택을 이용하여(5-10 페이지 섹션 5.3.7 참조) 오일이 프라이포트로 회수되도록 하십시오(쿠킹 오일의 거품으로 확인). 오일이 모두 회수되면 체크 버튼을 누르십시오. 프라이포트를 약 2 분 30 초 동안 보충해야 합니다.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ 가스 프라이어

7 장: 작업자 문제 해결

7.1 소개

본 장에서는 장비 작동 시 일반적으로 발생할 수 있는 문제들을 해결하기 위한 쉬운 참조 가이드를 제공합니다. 다음의 문제 해결 가이드는 장비에 발생한 문제를 교정하거나 최소한 정확히 진단할 수 있도록 도움을 줍니다. 이 장에서는 가장 일반적으로 보고되는 문제를 다루고 있으며 사용자는 여기에서 설명하지 않은 문제를 겪을 수도 있습니다. 그러한 경우에는 Frymaster 기술 서비스 직원이 최선을 다하여 문제를 파악하고 해결하도록 도움을 드릴 것입니다.

문제 해결 시 언제나 가장 간단한 해결책부터 시작하여 가장 복잡한 해결책까지 진행하여 문제 제거 절차를 수행하십시오. 가장 중요한 점은 언제나 문제가 왜 일어난 것인지 확실히 파악하는 것입니다. 교정 조치에는 문제가 다시 발생하지 않도록 하는 절차가 포함됩니다. 컨트롤러가 잘못된 연결로 인해 오작동을 일으켰다면 다른 모든 연결부를 확인해야 합니다. 퓨즈가 계속 끊어진다면 그 이유를 파악해야 합니다. 작은 부품의 고장은 더 중요한 부품이나 시스템의 잠재적인 고장 징후, 잘못된 기능을 나타내는 징후가 될 수도 있다는 점을 언제나 염두에 두십시오.

올바른 조치에 대한 확신이 들지 않는다면 바로 Frymaster 기술 서비스 부서나 귀하의 지역 내 Frymaster 공장 공식 서비스 업체에 문의하여 도움을 받으십시오.

서비스 업체나 Frymaster 핫라인(1-800-551-8633)에 전화를 하기 전에:

- 전기 코드가 꽂혀 있고 회로 차단기가 켜져 있는지 확인하십시오.
- 가스 라인 빠른 분리 장치가 올바르게 연결되었는지 확인하십시오.
- 모든 가스 라인 차단 밸브가 열려 있는지 확인하십시오.
- 프라이포트 배출 밸브가 완전히 닫혔는지 확인하십시오.
- 기술자에게 알려줄 프라이어 모델과 일련번호를 미리 준비하십시오.

<u> 위</u>험

뜨거운 오일은 심각한 화상을 일으킬 수 있습니다. 장치에 뜨거운 오일이 채워져 있을 때 장치를 이동하거나 뜨거운 오일을 한 용기에서 다른 용기로 옮기지 마십시오.

\rm 위험

수리 작업을 할 경우 전기 회로 테스트가 필요한 경우를 제외하고 장비의 플러그를 빼야 합니다. 그러한 테스트를 수행할 때 최대한 주의하십시오.

본 장치는 전원 연결 지점이 한 개 이상일 수 있습니다. 수리를 하기 전에 모든 전원 코드를 분리하십시오.

전기 부품의 점검, 테스트, 수리는 공식 서비스 대리점만 수행해야 합니다.

7.2 프라이어 문제 해결

7.2.1 컨트롤러 및 가열 문제

문제	문제 원인	수정 조치
컨트롤러 디스플레이가 표시되지 않음.	A. 프라이어에 전원이 공급되지 않음. B. 컨트롤러나 다른 부품 고장	 A. 프라이어에 플러그가 연결되어 있고 회로 차단기가 작동하지 않았는지 확인하십시오. B. FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오.
M4000 이 필터링 후 'IS VAT FULL? YES NO(통이 가득 찼습니까? 예 아니오)'를표시함	필터 패드나 종이의 오염 또는 막힘, 프리필터 막힘, 필터 팬 부품의 잘못된 설치, O-링 마모 또는 분실, 저온 오일 또는 필터 모터 열 차단, 회수 밸브나 액추에이터 고장, 배출 밸브나 액추에이터 고장, 필터 펌프 막힘으로 인해 필터 에러가 발생하였습니다.	화면의 안내에 따라 에러를 제거하십시오. 필터 교체는 섹션 5.2, 프리필터 청소는 섹션 6.5.4, 필터 모터 과부하 확인은 섹션 5.3.2 를 참조하십시오. 문제가 계속되면 FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오.
M4000 이 'IS DRAIN CLEAR?(배출구가 깨끗합니까?)'를 표시합니다	배출구가 막혀 오일이 배출되지 않습니다.	Fryers Friend 로 배출구를 청소하고 √ 버튼을 누르십시오.필터링이 진행됩니다.
M4000 이 'CHANGE FILTER PAD?(필터 패드를 교체하시겠습니까?)'를 표시합니다	필터 에러 발생, 필터 패드 막힘, 25 시간 필터 패드 교체 프롬프트 표시 또는 이전 프롬프트에서 필터 패드 교체를 무시하였습니다.	필터 패드를 교체하고 필터 팬을 프라이어에서 30 초 이상 분리하십시오. 'CHANGE FILTER PAD(필터 패드 교체)' 프롬프트를 무시하지 마십시오.
프라이어가 가열되지 않습니다.	 A. 배출 밸브가 완전히 닫히지 않았습니다. B. 가스 밸브가 켜지지 않습니다. C. 수동 가스 차단 밸브가 닫혔습니다. D. 가스 라인에 빠른 차단 피팅이 잘못 연결되었습니다. E. 연소 공기 송풍기가 막혔거나 고장이 발생했습니다. 	 A. 에러 로그를 확인하십시오. E33 이 표시되지 않았는지 확인하십시오. B. 가스 밸브 노브를 ON(켜짐) 위치로 설정하십시오. C. 인라인 수동 차단 및 가스 메인 밸브가 열렸는지 확인하십시오. D. 유연 가스 라인의 빠른 차단 피팅이 프라이어에 단단히 연결되었는지 확인하십시오. E. 연소 공기 송풍기가 작동하는지 확인하십시오. 그렇지 않을 경우 FAS 에 서비스를 문의하십시오. 연소 공기 송풍기가 작동하는 경우 본 설명서의 6 장의 지침에 따라 청소하고 조정하십시오.
프라이어가 정상 작동하나 조리 시 회수가 느립니다.	연소 공기 송풍기가 오염되었거나 막혔습니다.	본 설명서의 6 장의 지침에 따라 청소하고 조정하십시오.
프라이어가 정상 작동하나 버너가 점화할 때 튀는 소리가 들립니다.	 A. 연소 공기 송풍기가 오염되었거나 막혔습니다. B. 가스 밸브 환기 튜브가 오염되었거나 막혔습니다(비 CE 프라이어만 해당). C. 연소 송풍기 오작동. 	 A. 본 설명서의 6 장의 지침에 따라 청소하고 조정하십시오. B. 본 설명서의 6 장의 지침에 따라 청소하십시오. C. FAS 에 문의하십시오.
컨트롤러 잠김.	컨트롤러 에러.	컨트롤러 전원을 제거한 다음 다시 전원을 공급하십시오. 문제가 계속되면 FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오.
M4000 이 'MISCONFIGURED ENERGY TYPE(잘못 구성된 에너지 유형)'을 표시합니다	프라이어 설정의 에너지 유형이 올바르지 않습니다.	프라이어가 올바른 에너지 유형으로 구성되었는지 확인하십시오.
M4000 이 'VAT ID CONNECTOR NOT CONNECTED(통 ID 커넥터가 연결되지 않음)'을 표시합니다	컨트롤러 로케이터가 누락되었거나 분리되었습니다.	6 핀 로케이터가 컨트롤러 뒷면에 연결되었고 컨트롤 박스에 올바르게 접지되었는지 확인하십시오.

7.2.2 에러 메시지 및 디스플레이 문제

문제	문제 원인	수정 조치
M4000 이 'E65 CLEAN		이미(이외 레베) 세서를 처스하시시아, 세셔
OIB SENSOR(E65 OIB	OIB(오일 레벨) 센서 오염.	이B(오늘 데클) 센지를 경조아입지오. 역신
센서 청소)'를 표시합니다		6.6.2 글 섬소아쉽지오.
M4000 이 'OIL SENSOR		
FAIL(오일 센서 고장)'을	오일 센서가 고장났을 수 있습니다.	FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오.
표시합니다.		
		라인에 공기가 들어간 경우 이 메시지가
M4000 0 219 or E28	기 시배나 끼지 쿼드르기 그자 벼아기나 저초기	표시되는 것은 정상입니다. 가스 밸브가
	가스 펄브 끼섬, 신드놀티 고성, 빈입기다 접속기	켜졌는지 확인하십시오. 가스가 켜져 있고
또는 [20 기월 열패)을	고성, 성인 서보스넷 열림.	프라이어가 계속 꺼진다면 FAS 에 문의하여
표시입니다.		도움을 받으십시오.
M4000 이 'HOT-HI-1'을	프라이포트 온도가 410°F(210°C)를 초과했거나	즉시 프라이어를 끄고 FAS 에 문의하여
표시합니다.	CE 국가의 경우 395°F(202℃)를 초과했습니다.	도움을 받으십시오.
M4000 이 RECOVERY		√ 버튼을 눌러 에러를 지우고 알람을 끄십시오.
FAULT(회수 결함을)	치사 비가의 치미 하드로 추가해사니다.	가스의 최대 회수 시간은 3 시간 15 분입니다.
표시하고 알람이	외수 시간이 최대 안도를 소파했습니다. 	에러가 계속되면 FAS 에 문의하여 도움을
작동합니다.		받으십시오.
		관리자 설정, 온도에 들어가 온도 단위를
M4000 이 잘못된 온도		전환하여 F°와 C°를 전환하십시오.
단위(화씨 또는 섭씨)를	디스플레이 옵션이 잘못 프로그래밍되었습니다.	컨트롤러를 켜고 온도를 확인하십시오.
표시합니다.		원하는 단위가 표시되지 않으면 절차를
		반복하십시오.
M4000 이 'HELP HI-		
2(헬프 HI-2)나 HIGH		조비 프라이어를 끄그 다운 에 모이하여
LIMIT FAILURE	오드 사하에 그자이 반새해스니다	즉시 프다이어들 프고 FAS 에 군의아어
DISCONNECT		조금을 근으냅시오.
POWER(상한 실패 전원		
차단)'를 표시합니다.		
M4000 이		
TEMPRATURE PROBE	프로브나 손상된 컨트롤러 배선 하니스 또는	프라이어를 끄고 FAS 에 분의하여 도움을
FAILURE(온노 프로브	커넥터 등 온도 즉성 회로 문제.	받으십시오.
고상)'을 표시합니다.		
M4000 이 에러 메시시에		X 를 눌러 조리를 계속하고 FAS 에 문의하여
이어 'SERVICE	서비스 기술자가 필요한 에러가 발생하였습니다.	도움을 받으십시오. 일부 경우, 조리가 되지
REQUIRED(서비스		않을 수 있습니다.
필요)'를 표시압니다.		
M4000 이 'NO MENU		
	모든 메뉴 그룹이 작세되었습니다. 삼고: 모든	새 메뉴 그룹을 만드십시오. 새 메뉴가
SELECTION 신택 사양에	레시피가 소리 레시피에 이용할 수 있는 그룹에	반들어시면 그룹에 레시피를
이용할 수 있는 메뉴 그룹	해당하는 것은 아닙니다.	수가하십시오(섹선 4.10 삼소).
없음)'을 표시합니다		

7.3 자동 필터링 문제 해결

문제	문제 원인	수정 조치
각 조리 사이클 후 프라이어가 필터링을 합니다.	필터 시작값 설정이 잘못되었습니다.	관리자 설정에서 필터 시작 값과 섹션 4.8 의 필터 속성을 다시 입력하여 필터 시작값 설정을 변경하거나 덮어쓰십시오.

문제	문제 원인	수정 조치
정비 필터가 작동을 시작하지 않습니다.	온도가 너무 낮습니다.	정비 필터를 시작하기 전에 프라이어가 설정값에 도달했는지 확인하십시오.
M4000 이 'FILTER BUSY(필터 작동중)'을 표시합니다.	 A. 다른 필터링 사이클이나 필터 패드 교체가 계속 진행 중입니다. B. 필터 인터페이스 보드가 시스템 점검을 완료하지 못했습니다. 	 A. 다른 필터링 사이클을 시작하기 전에 이전 필터링 사이클이 끝날 때까지 기다리십시오. 프롬프트가 표시되면 필터 패드를 교체하십시오. B. 15 분간 기다린 다음 다시 시도하십시오.
배출 밸브나 회수 밸브가 열려 있습니다.	A. 밸브 인터페이스 보드가 고장났습니다. B. 액추에이터가 고장났습니다.	FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오.
필터 펌프가 시작하지 않거나 필터링 중 펌프가 멈춥니다.	 A. 전원 코드가 연결되지 않았거나 회로 차단기가 작동했습니다. B. 펌프 모터가 과열되어 과열 스위치가 작동했습니다. C. 필터 펌프 막힘. 	 A. 전원 코드가 연결되어 있고 회로 차단기가 작동하지 않았는지 확인하십시오. B. 모터가 몇 초 동안 만질 수 없을 정도로 뜨거워지면 과열 스위치가 작동했을 가능성이 높습니다. 모터를 45 분 이상 식힌 다음 펌프 리셋 스위치를 누르십시오(5- 5 페이지 참조). C. FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오.
M4000 이 'INSERT PAN(팬 삽입)'을 표시합니다.	 A. 필터 팬이 프라이어에 완전히 장치되지 않았습니다. B. 필터 팬 마그넷 분실. C. 필터 팬 스위치 결함. 	 A. 필터 팬을 꺼냈다가 프라이어에 다시 끝까지 삽입하십시오. 컨트롤러가 P 를 표시하지 않는지 잘 확인하십시오. B. 필터 팬 마그넷이 제자리에 있는지 확인하고 없다면 교체하십시오. C. 필터 팬 마그넷이 스위치에 완전히 접촉되어 있고 컨트롤러가 '팬 삽입'을 계속 표시한다면 스위치에 결함이 있을 가능성이 높습니다.
자동 필터링이 시작되지 않습니다.	 A. 오일 레벨이 너무 낮음. B. 오일 온도가 너무 낮음. C. 필터 팬 아웃. D. 레시피 설정의 필터링이 꺼짐으로 설정되었습니다. E. 필터 릴레이가 고장났습니다. 	 A. 오일 레벨이(오일 레벨 센서 위) 오일 주입 라인에 도달했는지 확인하십시오. B. 오일 온도가 설정값에 도달했는지 확인하십시오. C. 컨트롤러가 P 를 표시하지 않는지 확인하십시오. 필터 팬이 프라이어에 완전히 장착되었는지 확인하십시오. 프라이어 전원 사이클을 수행하십시오. D. 레시피의 필터링을 켜짐으로 설정하십시오. E. FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오.
필터 펌프가 작동하나 오일이 매우 느리게 회수됩니다.	A. 필터 팬 부품이 잘못 설치되었거나 준비됨. B. 프리필터 스크린이 막혔을 수 있습니다.	 A. 필터 팬에서 오일을 제거하고 필터 패드를 교체하십시오. 필터 스크린이 패드 아래에 있는지 확인하십시오. 패드를 이용할 경우 거친 면이 위를 향하는지 확인하십시오. O-링이 있고 필터 팬 연결 피팅에 정상적으로 장착되었는지 확인하십시오. B. 프리필터를 청소하십시오(섹션 6.5.4 참조).

7.3.1 불완전 필터링

자동 필터링 절차가 실패하면 에러 메시지가 생성됩니다. 화면의 안내에 따라 오일을 회수하고 에러를 제거하십시오.

디스플레이	작업
	1. 통이 가득 차면 √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. 컨트롤러가 유휴
IS VAT FULL?(통이 가득 찼습니까?)	조리 모드 또는 ^① 로 돌아갑니다. 통이 완전히 채워지지 않았다면 X 를
	누르십시오.
FILLING IN PROGRESS(주입 진행 중)	2. 펌프가 작동하는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
	3. 통이 가득 차면 √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. 컨트롤러가 유휴
IS VAT FULL?(통이 가득 찼습니까?)	조리 모드 또는 ^① 로 돌아갑니다. 통이 완전히 채워지지 않았다면 X 를
	누르십시오.
FILLING IN PROGRESS(주입 진행 중)	4. 펌프가 작동하는 동안 작업이 필요하지 않습니다.
	5. 통이 가득 차면 √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. 컨트롤러가 유휴
IC \\AT FLUL 2(톤이 카드 차스니까)	조리 모드 또는 ^① 로 돌아갑니다. 통이 완전히 채워지지 않았다면 X 를
IS VAT FULL?(중의 가득 껐급니까?)	누르십시오. 여섯 번째 연속으로 불완전 필터링인 경우 10 단계로
	넘어가십시오.
CHANGE FILTER PAD?(필터 패드 교체?)	6. √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. X 를 눌러 ^① 로 진행하십시오.
REMOVE PAN(팬 분리)	7. 필터 팬을 분리하십시오.
	8. 필터 패드를 교체하고 필터 패드를 캐비넷 밖으로 30 초 이상 완전히
	앞으로 당겼는지 확인하십시오. 팬을 30 초 동안 꺼내면 컨트롤러가 유휴
CHANGE FILTER PAD(필터 패드 교체)	조리 모드로 돌아갑니다. 팬이 건조하고 잘 조립되었는지 확인하십시오.
	필터 팬을 프라이어에 다시 밀어넣으십시오. 컨트롤러에 "P"가 표시되지
	않았는지 확인하십시오.
	9. 통이 가득 차면 √(체크) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. 컨트롤러가 유유
IS VAT FULL?(통이 가득 찼습니까?)	소리 모느로 돌아갑니다. 동이 가득 사시 않았다면 X 늘 물러 컨트롤러들 (조)
	└──」로 진행하십시오.
SERVICE REQUIRED(서비스 필요)	10. 필터링 오류가 6 번 연속으로 발생하면 회수 밸브가 닫힙니다. √(체크)
	버튼을 눌러 알람을 끄고 계속 신행하십시오.
FRROR PLIMP NOT FILLING(에러 펖프	11. 시스템에서 오일이 통으로 회수되지 않고 서비스가 필요함을
주입되지 않음)	감지하였습니다. FAS 에 문의하십시오.
	12. 가능하다면 X 를 눌러 조리를 진행하십시오. FAS 에 수리를 문의하고
SYSTEM ERROR FIXED?(시스템 에러가	프라이어를 리셋하십시오. 문제가 해결될 때까지 15 분에 한 번씩 에러가
수정되었습니까?)	다시 표시됩니다. 프라이어가 리셋될 때까지 자동 필터링 및 자동 보충이
	비활성화됩니다.
ENTER CODE(코드 입력)	13. FAS 기술자가 프라이어를 리셋하기 위한 코드를 입력합니다.
FILL VAT FROM DRAIN PAN?(배춬 팬으로부터	14. √(체크) 버튼을 눌러 필터 팬에서 통을 채우고 계속 진행하십시오. 통이
통 주입?)	가득 차면 프롬프트에 따르십시오. X 를 눌러 배줄 팬으로부터 주입을
	건너뛰십시오.
REMOVE PAN(팬 눈리)	15. 펄덕 팬들 눈디아입시오. 16. 피터 패이 비어다며 //체크) 버튼은 느러 다우 다게로 지해하십시아. 오르
IS PAN EMPTY?(팬이 비었습니까?)	TO. 골드 전의 맜드린 V(제르) 마근를 풀다 다듬 전계도 전영어갑시오. 지를 누러 톤 즈인은 계소하신사이 톤이 가드 차며 프로프트에 따르신사이
	르히 o ㅜㅂㄹ 개ㄱゔㅂゔヱ. o ゔ ゔゔ ゔヷ゚゚゙゙゙゙゙゙゚゙゙゙゙゚゚゙゙゙゙゚゚゙゙゚゚゙゚゚゚゚゚゚゚゚゚゚
	17. 컨트롤러 스위치가 꺼집니다.

7.3.2 배출구 막힘 에러

오일 레벨 센서에서 프라이포트로부터 오일이 완전히 배출되지 않았음을 감지하면 자동 필터링 중에 배출구 막힘 에러가 나타납니다. 이는 배출구가 막혔거나 오일 센서가 고장나서 나타날 수 있습니다. 컨트롤러 디스플레이의 안내에 따라 에러를 제거하십시오.

이 에러가 발생하면 컨트롤러가 15 초 동안 **'CLEAR DRAIN(배출구 청소)'**를 표시하고 'IS DRAIN CLEAR?**(배출구가** 청소되었습니까?)'로 바뀝니다.

- 1. Fryer's Friend 를 이용하여 배출구 부스러기를 제거하고 √ 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.
- 2. 컨트롤러가 'DRAINING(배출)'을 표시합니다. 오일 레벨 센서에서 오일이 배출되었음을 감지하면 정상 자동 필터링 작동이 재개됩니다.

7.3.3 필터 작동중

'FILTER BUSY(필터 작동중)'이 표시되면 필터 인터페이스 보드는 다른 통의 주입을 기다리거나 다른 기능의 완료를 기다립니다. 15 분 동안 기다려 문제가 수정되었는지 확인하십시오. 해결되지 않았다면 지역 FAS 에 문의하십시오.

7.4 자동 보충 문제 해결

문제	문제 원인	수정 조치
프라이포트 보충 온도 낮음.	잘못된 설정값.	설정값이 올바른지 확인하십시오.
한 통이 보충되지 않습니다.	A. 필터 에러가 있습니다. B. 서비스가 필요한 에러가 있습니다 C. 솔레노이드, 펌프, 핀 문제, RTD 또는 ATO 문제.	 A. 필터 에러를 올바르게 제거하십시오. 문제가 계속되면 FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오. B. FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오. C. FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오.
프라이포트가 보충을 하지 않습니다.	 A. 프라이어 온도가 너무 낮습니다. B. 오일 온도가 너무 낮습니다. C. 노란색 보충 오일 표시등에 불이 들어옵니다 D. 서비스가 필요한 에러가 있습니다 E. 용해 장치 스위치가 꺼졌습니다(고체 쇼트닝 장치만 해당) F. 퓨즈 끊어짐. 	 A. 프라이어 온도가 반드시 설정값에 도달해야 합니다. B. 보충 저장소의 오일 온도가 70°F(21°C) 이상인지 확인하십시오. C. 보충 저장소에 오일이 있는지 확인하십시오. 보충 저장소를 교체하거나 별크에서 주입하고 보충 시스템을 리셋하십시오. 문제가 계속되면 FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오. D. FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오. E. 용해 장치의 전원 스위치가 켜짐 위치에 있는지 확인하십시오. F. ATO 박스 왼쪽의 퓨즈를 점검하십시오. 고체 쇼트닝 용해 장치를 이용할 경우, 용해 장치 스위치 아래에 있는 퓨즈를 점검하십시오.

7.5 벌크 오일 시스템 문제 해결

문제	문제 원인	수정 조치
		A. 프라이어 뒷면의 5 핀 벌크 오일 제어 전원
		코드를 분리했다 다시 연결하여 프라이어 파워
		사이클을 수행합니다.
		B. 필터링이나 다른 필터 메뉴 기능이 진행
	A. 잘못된 설정 절차.	중이거나 지금 필터링? 'YES/NO(예/아니오)',
보충 저장소에 오일이	B. 다른 기능이 진행 중입니다.	'CONFIRM YES/NO(확인 예/아니오)', 'SKIM
주입되지 않음.	C. 배출 밸브가 완전히 닫히지 않았습니다.	VAT(통 걷어내기)'가 표시되면, 프로세스가
	D. 벌크 오일 탱크가 비었습니다.	완료될 때까지 기다렸다가 다시 시도하십시오.
	E. 솔레노이드, 펌프 또는 스위치 문제.	C. 배출 밸브 손잡이를 밀어서 완전히 닫혔는지
		확인하십시오.
		D. 벌크 오일 제공자에게 문의하십시오.
		E. FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오.
보충 저장소 또는 통	A. 사용자 문제 해결 범위를 넘어선 펌프나 라인	A. 벌크 오일 제공자에게 문의하십시오.
주입이 느림.	문제.	
		A. 프라이어 뒷면의 5 핀 벌크 오일 제어 전원
		코드를 분리했다 다시 연결하여 프라이어 파워
꼬리이꼬트에 조이이	A. 잘못된 설정 절차.	사이클을 수행합니다.
드디어오드에 두급이 되지 않습니다.	B. 배출 밸브가 완전히 닫히지 않았습니다.	B. 배출 밸브 손잡이를 밀어서 완전히 닫혔는지
	C. 벌크 오일 탱크가 비었습니다.	확인하십시오.
	D. RTI 펌프 문제.	C. 벌크 오일 제공자에게 문의하십시오.
		D. FAS 에 문의하여 도움을 받으십시오.

7.6 에러 로그 코드

'에러 로그' 접근에 관한 설명은 섹션 4.13.2.1 을 참조하십시오.

코드	에러 메시지	설명
E13	온도 프로브 고장	온도 프로브 값 범위 이탈.
E16	상한 1 초과	온도 상한 값이 410°F(210°C) 또는 CE 국가의 경우
		395°F(202°C)를 초과하였습니다.
E17	상한 2 초과	상한 스위치가 열렸습니다.
E18	상한 문제	통 온도가 460°F(238°C)를 초과하고 상한 열림이
	전원을 차단하십시오	실패했습니다. 즉시 프라이어 전원을 차단하고 서비스에
		문의하십시오.
E19	가열 실패 – XXX F 또는 XXX C	가열 제어 래치 회로 고장.
		가열 접촉기의 래치 실패.
E25	가열 실패 - 송풍기	공기압 스위치가 닫히지 않았습니다.
E27	가열 실패 - 압력 스위치 - 서비스 문의	공기압 스위치가 닫히지 않았습니다.
E28	가열 실패 – XXX F 또는 XXX C	프라이어가 점화에 실패하고 점화 모듈을 잠갔습니다.
E29	보충 프로브 고장 - 서비스 문의	자동 보충 프로브(ATO) RTD 값 범위 이탈.
E32	배출 밸브 열리지 않음 - 필터링 및 보충 비활성화 - 서비스 문의	배출 밸브가 열기를 시도하였고 확인이 누락되었습니다
E33	배출 밸브 닫히지 않음 - 필터링 및 보충 비활성화 - 서비스 문의	배출 밸브가 닫기를 시도하였고 확인이 누락되었습니다
E34	회수 밸브 열리지 않음 - 필터링 및 보충 비활성화 - 서비스 문의	회수 밸브가 열기를 시도하였고 확인이 누락되었습니다
E35	회수 밸브 닫히지 않음 - 필터링 및 보충 비활성화 - 서비스 문의	회수 밸브가 닫기를 시도하였고 확인이 누락되었습니다

코드	에러 메시지	설명
E36	밸브 인터페이스 보드 고장 - 필터링 및 보충 비활성화 -	밸브 인터페이스 보드 연결이 끊겼거나 보드에 고장이
	서비스 문의	발생했습니다.
E37	자동 간헐적 필터링 프로브 고장 - 필터링 비활성화 - 서비스	AIF RTD 값 범위 이탈.
	문의	
E39	CHANGE FILTER PAD(필터 패드 교체)	25 시간 타이머가 만료되었거나 오염 필터 로직이
		활성화되었습니다.
E41	팬에 오일 있음 에러	시스템에서 필터 팬에 오일이 있음을 감지하였습니다.
E42	배출구 막힘(가스)	필터링 시 통이 비워지지 않았습니다
E43	오일 센서 고장 - 서비스 문의	오일 레벨 센서가 고장났을 수 있습니다.
E44	회수 결함	회수 시간이 최대 한도를 초과했습니다.
E45	회수 결함 - 서비스 문의	회수 시간이 최대 한도를 두 사이클 이상 초과했습니다.
E46	시스템 인터페이스 보드 1 상실 - 서비스 문의	SIB 보드 1 연결이 끊겼거나 보드가 고장났습니다.
E51	중복 보드 ID - 서비스 문의	두 개 이상의 컨트롤러가 같은 위치 ID 를 가지고
		있습니다.
E52	사용자 인터페이스 컨트롤러 에러 - 서비스 문의	컨트롤러에 알 수 없는 에러가 발생했습니다.
E53	CAN 버스 에러 - 서비스 문의	보드 간 통신이 끊겼습니다.
E54	USB 에러	업데이트 중에 USB 연결이 끊겼습니다.
E55	시스템 인터페이스 보드 2 상실 - 서비스 문의	SIB 보드 2 연결이 끊겼거나 보드가 고장났습니다.
E61	잘못된 에너지 유형 구성	프라이어가 잘못된 에너지 유형으로 구성되었습니다.
E62	통 가열되지 않음 - 에너지원 점검 - XXXF 또는 XXXC	통이 올바르게 가열되지 않습니다.
E63	상승 속도	회수 테스트 중 발생한 상승 속도 에러.
E64	필터링 인터페이스 보드 고장 - 필터링 및 보충 비활성화 -	필터링 인터페이스 보드 연결이 끊겼거나 보드가
	서비스 문의	고장났습니다.
E65	OIB 센서 청소 - XXX F 또는 XXX C - 서비스 문의	가스 - "오일 회수됨"(OIB) 센서가 오일을 감지하지
		않습니다. 오일 센서 청소(섹션 6.6.2 참조).
E66	배출 밸브 열림 - XXXF 또는 XXXF	조리 중에 배출 밸브가 열렸습니다.
E67	시스템 인터페이스 보드가 구성되지 않음 - 서비스 문의	SIB 보드가 구성되지 않은 상태로 컨트롤러가 켜졌습니다.
E68	OIB 퓨즈 차단됨 - 서비스 문의	VIB 보드의 "오일 회수됨"(OIB) 열 퓨즈가 차단되어
		리셋되지 않았습니다.
E69	레시피 이용 불가 - 서비스 문의	컨트롤러가 제품 레시피로 프로그래밍되지 않았습니다.
		공장 초기 프로그래밍된 컨트롤러로 컨트롤러를
		교체하십시오.
E70	OQS 온도 높음	유효한 OQS 값이 되기에는 오일 온도가 너무 높습니다.
		필터 온도는 300°F(149°C)에서 375°F(191°C)
		사이입니다.
E71	OQS 온도 낮음	유효한 OQS 값이 되기에는 오일 온도가 너무 낮습니다.
		필터 온도는 300°F(149°C)에서 375°F(191°C)
		사이입니다.
E72	TPM 범위 낮음	유효한 OQS 값이 되기에는 TPM 이 너무 낮습니다.
		신선한 새 오일에서도 나타날 수 있는 현상입니다. 설정
		비뉴에서 살못된 오일 유형을 선택했을 수 있습니다.
		센서가 오일 유영에 맞게 보성되지 않았을 수도
		있습니다. 시심 분석 8197316 의 오일 유형 자트를
F70		삼소아십시오. 문제가 계속되면 FAS에 문의하십시오.
E/3	IPM 밈뷔 높음	유요안 OQS 값이 되기에는 TPM 값이 너무 높습니다.
		오일을 폐기하십시오.

E74	OQS 에러	OQS 내부 에러가 있습니다. 문제가 계속되면 FAS 에
		문의하십시오.
E75	OQS 공기 에러	OQS 가 오일 중에 공기를 감지했습니다. O-링을
		점검하고 프리스크린 필터를 점검한 뒤 조여 OQS
		센서에 공기가 들어가지 않도록 하십시오. 문제가
		계속되면 FAS 에 문의하십시오.
E76	OQS 에러	OQS 센서에 통신 에러가 있습니다. OQS 센서 연결을
		점검하십시오. 전체 프라이어 배터리에서 파워 사이클을
		수행하십시오. 문제가 계속되면 FAS 에 문의하십시오.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV™ 가스 프라이어 부록 A: RTI(벌크 오일) 지침

참고: 본 설명서의 오일 주입 및 배출을 위한 벌크 오일 시스템 이용 지침은 RTI 시스템에 적용됩니다. 본 지침은 다른 벌크 오일 시스템에는 적용되지 않을 수 있습니다.

A.1.1 벌크 오일 시스템

벌크 오일 시스템은 일반적으로 레스토랑 뒤에 두고 프라이어의 후면 매니폴드에 연결하는 대형 오일 보관 탱크를 갖추고 있습니다. 폐유는 프라이어 뒷면의 폐기용 피팅을 통해 폐기 탱크로 펌프되며 신선한 오일이 탱크로부터 프라이어 뒷면의 신선 오일 피팅을 통해 공급됩니다(그림 1 참조). RTI 연결이 노출된 플레이트를 분리하고 RTI 연결부를 프라이어에 연결하십시오(그림 2 참조).

JIB 에서 벌크로 오일 시스템 유형을 변경한 후에 프라이어 시스템은 파워 사이클을 완료해야 합니다.

저그에 삽입합니다. 같은 피팅을 통해 오일이 채우도록 합니다(그림 4 참조). 들어가고 나갑니다(그림 3 참조).



그림 3



벌크 오일 시스템을 이용하기 위해 장착된 LOV™ 보충 저장소 수위 낮음 표시기를 리셋하는 데 이용되는 순간 프라이어는 RTI에서 공급한 내장형 신선 오일 스위치는 RTI 시스템의 저그를 채우는 데도 사용됩니다 버튼을 저그를 갖추고 있습니다. 캡을 분리하고 저그 눌러 보충 저장소 시스템을 리셋한 후, 보충 저장소 위에 있는 순간 입구에 금속 캡을 얹어둔 상태로 표준 피팅을 스위치를 길게 눌러 작업자가 벌크 오일 저장 탱크로부터 저그를

> 저그를 채우려면 저그가 가득 찰 때까지 Top off reset(보충 리셋) 버튼을 길게 눌렀다 떼십시오.*

참고: 저그가 넘치도록 채우지 마십시오.



벌크로부터 통을 채우는 방법은 섹션 5.3.9, 5-15 페이지를 참조하십시오.

그림 4

* 비고: Top off reset(보충 리셋 버튼)을 누른 다음 RTI 펌프가 작동할 때까지 시간은 약 12 초가 걸립니다. 보충 저장소의 수위가 올라갈 때까지 최대 20 초까지 걸릴 수 있습니다. 일반적으로 저장소를 채우는 데 약 3 분이 걸립니다. 분리 통을 채우는 데 약 1 분이 걸리고 전체 통을 채우는 데 2 분이 걸립니다.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV[™] 가스 프라이어 부록 B: 고체 쇼트닝 옵션 이용 시 JIB 준비

- 1. 프라이어 왼쪽에서 두 번째 또는 세 번째 도어를 열고 JIB 캐비넷의 브레이스를 분리합니다.
- 제공된 너트를 이용하여 ATO 박스 브레이스 맨 아래에 정렬 브라켓을 장착합니다. 그림 1 을 참조하십시오.
- 3. 캐비넷 앞에 용해 장치를 둡니다.
- 용해 장치 탭을 정렬 가이드 슬롯에 밀어넣습니다. 그림 2 를 참조하십시오.
- 용해 장치를 정렬 가이드 브라켓에 삽입하고 내부 오일 저장소 팬을 트레이에 삽입합니다. 그림 3 을 참조하십시오.
- 용해 장치 입구를 장치 위에 두고 오일 픽업 튜브 니플을 암 흡입 용기에 밀어넣습니다. 그림 4 를 참조하십시오.
- 제공된 나사와 기존의 구멍을 이용하여 용해 장치를 양쪽 내부 레일의 맨 아래에 장착하십시오. 그림 5 를 참조하십시오.
- 용해 장치의 뒷면에 흰색 2 핀 커넥터를 장착하고 검정색 커넥터를 그림 6 의 아웃렛 박스에 꽂으십시오.
- 9. 용해 장치의 전원 스위치가 "켜짐" 위치에 있는지 확인하십시오.그림 7 을 참조하십시오.



그림 3: 용해 장치에 내부 오일 저장소 팬을 삽입합니다.



그림 4: 팬에 뚜껑을 장착하고 오일 픽업 튜브를 암 흡입 용기에 밀어넣습니다.

오렌지색 버튼은 오일 수위 낮음 디스플레이
후 시스템을 리셋합니다.



그림 6: 그림과 같이 2 핀 흰색 커넥터를 장착하고 검정색 커넥터를 유틸리티 박스에 연결하십시오. * 검정색 연결의 위치는 사진과 다를 수 있습니다.



그림 1: 정렬 브라켓을 ATO 박스 브레이스 맨 아래에 장착합니다.



그림 2: 캐비넷에 용해 장치를 두고 정렬 가이드 슬롯에 탭을 삽입합니다.



그림 **5**: 용해 장치를 양쪽 레일에 장착하십시오.



용해 장치 전원 스위치.

그림 7: 조립된 용해 장치가 제 위치에 있습니다.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV[™] 가스 프라이어 부록 C: 고체 쇼트닝 용해 장치 사용

오일 저장소 시스템 리셋

- 쇼트닝 용해 장치가 켜졌는지 확인하십시오.
- 용해 장치에 쇼트닝을 주입하십시오.
- 고체 쇼트닝이 녹을 때까지 2-3 시간 기다리십시오.
 쇼트닝이 충분히 녹을 시간이 되기 전에는
 오렌지색 Reset(리셋) 버튼을 누르지 마십시오.
 용해 장치에서 쇼트닝이 액체가 되기 전에
 프라이어가 오일을 요구하면 오일 저장소 수위
 낮음 표시등이 켜집니다.
- 쇼트닝이 완전히 녹으면 오렌지색 Reset(리셋)
 버튼을 길게 눌러 표시등을 끄고 보충 시스템을 리셋합니다.
- 쇼트닝 용해 장치에 뜨거운 오일을 첨가하지
 마십시오. 오일 저장소의 온도는 140°F(60°C)를
 초과해서는 안 됩니다. 저장소에 소량의 고체
 쇼트닝을 추가하여 보충 시스템을 작동하기에
 충분한 양의 오일이 있는지 확인하십시오.
- 최선의 결과를 얻을 수 있도록 하룻밤 동안 고체 쇼트닝 용해 장치를 끄지 마십시오.
- 용해 장치의 전원 스위치는 시스템의 온도가 상한에 도달했을 때 스위치를 리셋하는 스위치로도 이용됩니다.



신중히 들어올려 쇼트닝을 추가합니다.

▲ 경고 고체 쇼트닝 히터의 표면은 뜨겁습니다. 맨손으로 만지지 마십시오. 용해 장치에 쇼트닝을 추가할 때 보호복을 착용하십시오.

BIGLA30-T SERIES GEN III LOV[™] 가스 프라이어 부록 D: OQS (Oil Quality Sensor) 오일 품질 센서 사용하기

D.1 TPM 값 점검



D.2 OQS 장착 유지관리 필터 또는 End Day 필터

시스템이 계속 올바르게 작동할 수 있도록 매일 필터 패드나 종이를 교체해야 합니다. 고용량 또는 24 시간 매장 내 올바른 작동을 위해, 필터 패드나 종이는 하루 2 번 교체해야 합니다.

CLOSE DISPOSE VALVE(폐기 밸브 닫기)가 표시되면 폐기 밸브를 닫으십시오. 종료하려면 X 버튼을 누릅니다.

주의	
필터 패드 또는 종이는 매일 교체해야 합니다.	

▲ 경고 뜨거운 기름이 넘치거나 흘러 중증 화상을 입히거나, 미끄러지거나 넘어지게 할 수 있으므로 내장 여과장치 내로 한 번에 하나의 프라이팟만 배유해야 합니다.

日氏)	조치 1. 프라이어는 <u>반드시</u> 설정값 온도에 있어야 합니다. 여과 메뉴 버튼을 누릅니다.
	2. 분할 통에 대해왼쪽 통또는오른쪽 통을 선택합니다.

표시	조치
	3. MAINTENANCE WITH OQS FILTER (OQS 가 포함된 유지관리 필터)를 선택합니다.
MAINTENANCE FILTRATION? (유지관리 여과?) WEAR PROTECTIVE GLOVES – PRESS	 4. √(확인 표시) 버튼을 눌러 여과를 시작합니다. X 버튼을 선택한 경우, 여과는 취소되고, 프라이어는 정상 작동을 재개합니다. 5. 내역 자가은 포함한 모두 개이너 후자고를 찾으킬고, 나머. ((한이 포니))
CONFIRM WHEN COMPLETE (보호 장갑 착용 - 완료시 확인을 누를 것)	5. 대월 영업을 포함된 모든 개원모오영구를 적용하고 다면 V (확인 표시) 버튼을 누릅니다.
ENSURE OIL PAN AND COVER ARE IN PLACE (기름 팬과 커버가 제위치에 있는지 확인)	6. 기름 팬과 커버가 제위치에 있으면 √ (확인 표시) 버튼을 누릅니다.
DRAINING IN PROGRESS (배유 진행중) SCRUB VAT COMPLETE? (통 문질러 닦기 완료?)	 7. 기름이 필터 팬 안으로 배유되고 있으므로 어떤 조치도 필요하지 않습니다. 8. 통을 문질러 닦습니다. 전기 통인 경우 요소들 사이를 청소합니다. 완료되면 √ (확인 표시) 버튼을 누릅니다.
	▲ 위험 모든 품목을 배유구에서 치웁니다. 작동기를 닫으면 손상 또는 부상을 초래할 수 있습니다.
CLEAN SENSORS? (센서 청소?)	9. (가스 전용) 스크래치 방지 패드로 기름양 센서를 청소합니다(IO 설명서의 섹션 6.6.2 참조). (모든 프라이어) AIF 및 ATO 센서 주변을 드라이버 또는 비슷한 물체로 청소하여 센서 주변 모든 잔여물을 제거하고(IO 설명서의 섹션 6.2.4 참조), 청소가 끝나면 √(확인 표시) 버튼을 누릅니다.
WASH VAT? (통을 청소할까요?)	10. √(확인 표시) 버튼을 누릅니다.
WASHING IN PROGRESS (세척 진행중)	11. 리턴 밸브가 열려 있는 동안에는 어떠한 조치도 필요하지 않으며, 통은 필터 팬으로부터 나온 기름으로 플러싱됩니다.
WASH AGAIN? (다시 세척할까요?)	12. 필터 펌프가 차단됩니다. 통에 잔여물이 없으면, X 버튼을 눌러 계속합니다. 계속 부스러기가 남아 있으면, √ (확인 표시) 버튼을 누릅니다. 필터 펌프가 다시 작동합니다. 이 사이클은 X 버튼을 누를 때까지 반복됩니다.
RINSING IN PROGRESS (헹굼 진행중)	13. 배유 밸브가 닫혀 있는 동안에는 어떠한 조치도 필요하지 않으며, 필터 펌프가 통을 다시 채웁니다. 배유 밸브가 열리고 통을 헹굽니다.
RINSE AGAIN? (다시 헹굴까요?)	14. 통에 잔여물이 없으면, X 버튼을 눌러 계속합니다. 추가 헹굼을 원하는 경우, √ (확인 표시) 버튼을 누릅니다. X 버튼을 누를 때까지 헹굼이 반복됩니다.
POLISH IN PROGRESS (연마 진행중)	15. 배유 및 리턴 밸브가 열려 있는 동안에는 어떠한 조치도 필요하지 않으며, 기름은 프라이팟을 통과해 3 분 동안 펌핑됩니다.
FILLING IN PROGRESS (채움 진행중)	16. OQS 센서가 채워져 있는 동안에는 어떠한 조치도 필요하지 않습니다.
MEASURING OIL QUALITY (기름 품질 측정중)	17. OQS 센서가 기름의 기름 품질값을 계산하는 동안에는 어떠한 조치도 필요하지 않습니다.
POLISH IN PROGRESS (연마 진행중)	18. 배유 및 리턴 밸브가 열려 있는 동안에는 어떠한 조치도 필요하지 않으며, 기름은 프라이팟을 통과해 추가 2 분 동안 펌핑됩니다.
FILLING IN PROGRESS (채움 진행중)	19. 통이 채워져 있는 동안에는 어떠한 조치도 필요하지 않습니다.
IS VAT FULL? (통이 가득찼습니까?)	20. 기름양이 기름 최대 표시선 아래에 있으면 X 버튼을 눌러 펌프를 다시 작동합니다. * 기름양이 기름 최대 표시선에 닿으면 √ (확인 표시) 버튼을 누릅니다. 통 기름양이 완전히 채워지지 않은 경우, 필터 팬을 확인하여 기름 대부분이 돌아왔는지 확인합니다. 팬에 소량의 기름이 있을 수 있습니다. 필터 팬에 기름이 모두 사라지면 √ (확인 표시) 버튼을 누릅니다.

표시	조치
TPM VALUE – ##.# (TPM 값 – ##.#)	21. √(확인 표시 - 예) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. TPM 이 OQS 설정-곧 폐기할 것과 OQS 설정 - 폐기할 것한계값 미만에 있으면 단계 24 로 진행합니다. TPM 이 OQS 설정 곧 폐기할 것한계값을 초과하면 단계 22 로 진행합니다. TPM 값이 OQS 설정-폐기할 것한계값을 초과하면 단계 23 으로 진행합니다.
DISCARD SOON (곧 폐기할 것)	22. √(확인 표시 - 예) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. 단계 24 로 건너뜁니다.
DISCARD NOW (지금 폐기할 것)	23. √(확인 표시 - 예) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. 섹션 5.3.4/5 의 폐기 를 진행합니다. X (아니요)를 눌러 폐기 를 지연시킵니다.
	24. 컨트롤러가 꺼집니다.
TPM 11.6 TPM 21.1 TPM 28.3	 25. OQS = 텍스트이고, TPM 값이 OQS 설정 - 지금 폐기할 것와곧 폐기할 것한계값 미만에 있는 경우, TPM 값은 상단 오른쪽 모서리의 녹색 TPM 상자에 표시됩니다. OQS = 텍스트이고, TPM 값이 OQS 설정 - 지금 폐기할 것한계값 미만에 있지만곧 폐기할 것한계값을 초과하는 경우, TPM 값은 상단 오른쪽 모서리의 노란색 TPM 상자에 표시됩니다. OQS = 텍스트이고, TPM 값이 OQS 설정 - 지금 폐기할 것한계값을 초과하는 경우, TPM 값은 상단 오른쪽 모서리의 도란세 TPM 상자에 표시됩니다.

*참고: 유지관리 여과 후, 팬에 약간의 기름이 남는 것은 정상이며, 기름양은 유지관리 여과를 시작하기 전 수준으로 돌아가지 않을 것입니다. 통을 다시 채우는 두 번의 시도 후 예 로 답하면 여과 중 발생한 기름 손실에 대해 보상하기 위해 자동 주유 기능이 시작됩니다.

D.3 OQS (Oil Quality Sensor) 필터

통을 여과하는 OQS 필터는 내장형 OQS 센서를 사용하여 기름 내 TPM (Total Polar Materials)을 시험하기 위해 기름양의 판독값을 취합니다. 이 기능은 기름이 사용 수명의 한계에 도달할 때와 폐기해야 할 때를 확인하기 위해 사용합니다. 시스템이 계속 올바르게 작동할 수 있도록 매일 필터 패드나 종이를 교체해야 합니다. 고용량 또는 24 시간 매장 내 올바른 작동을 위해, 필터 패드나 종이는 하루 2 번 교체해야 합니다.

CLOSE DISPOSE VALVE(폐기 밸브 닫기)가 표시되면 폐기 밸브를 닫으십시오. X (아니요) 버튼을 눌러 종료합니다.

주의 필터 패드 또는 종이는 매일 교체해야 합니다.

경고 뜨거운 기름이 넘치거나 흘러 중증 화상을 입히거나, 미끄러지거나 넘어지게 할 수 있으므로 내장 여과장치 내로 한 번에 하나의 프라이팟만 배유해야 합니다.

五人		조치
07.55 AM CREW MODE 06.14.2018 FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH FRENCH START START START START START START Mathematical START START START START START Mathematical START START Mathematical START START START START START START START START Mathematical START START START START START Mathematical START START START START START	1.	프라이어는 <u>반드시</u> 설정값 온도에 있어야 합니다. 여과 메뉴 버튼을 누릅니다.
	2.	분할 통에 대해 LEFT VAT (왼쪽 통) 또는 RIGHT VAT (오른쪽 통)을 선택합니다.
	3.	OQS (Oil Quality Sensor) - FILTER (OQS - 필터)를 선택합니다.
OQS – FILTER NOW?	4.	√(확인 표시 - 예) 버튼을 눌러 여과를 시작합니다. X (아니요) 버튼을
(OQS - 지금 여과할까요?) OIL LEVEL TOO LOW (기름양이 너무 낮음)	5.	선택한 경우, 여과는 취소되고, 프라이어는 정상 작동을 재개합니다. 프라이팟 안의 기름양이 너무 낮으면 표시됩니다. √(확인 표시 - 예) 버튼을 눌러 문제를 확인하고 유휴 조리 모드로 돌아옵니다. 프라이팟 기름양이 프라이팟 뒤족에 있는 두 개의 수준 표시선 사이에 있도록 합니다. JIB 의 기름이 낮은지 확인합니다. JIB 가 낮지 않은데 계속 문제가 발생하면 FAS 에 문의하시기 바랍니다.
SKIM DEBRIS FROM VAT	6.	국자를 앞뒤로 움직여서 부스러기를 걷어내되, 각 통에서 가능한 많이
(동에서 산여물 걷어내기) PRESS CONFIRM WHEN COMPLETE (완료되면 확인을 누르십시오)		세거합니다. 사용 가능한 기름 수명과 기름의 품질을 죄석화하는 것이 핵심입니다. 완료되면 √ (확인 표시) 버튼을 누릅니다. X 버튼을 눌러 필터를 취소합니다.
DRAINING IN PROGRESS (배유 진행중)	7.	기름이 필터 팬 안으로 배유되고 있으므로 어떤 조치도 필요하지 않습니다.
WASHING IN PROGRESS (세척 진행중)	8.	리턴 밸브가 열려 있는 동안에는 어떠한 조치도 필요하지 않으며, 통은 필터 팬으로부터 나온 기름으로 플러싱됩니다. 위형 모든 품목을 배유구에서 치웁니다. 작동기를 닫으면 손상 또는 부상을 초래할 수 있습니다.
	9.	OOS 센서가 채워져 있는 동안에는 어떠한 조치도 필요하지 않습니다

표시	조치
MEASURING OIL QUALITY (기름 품질 측정중)	 OQS 센서가 기름의 기름 품질값을 계산하는 동안에는 어떠한 조치도 필요하지 않습니다.
FILLING IN PROGRESS (채움 진행중)	11. 통이 채워져 있는 동안에는 어떠한 조치도 필요하지 않습니다.
TPM VALUE – ##.# (TPM 값 – ##.#)	12. √(확인 표시 - 예) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. TPM 이 OQS 설정-곧 폐기할 것과 OQS 설정 - 폐기할 것한계값 미만에 있으면 단계 15 로 진행합니다. TPM 이 OQS 설정 곧 폐기할 것한계값을 초과하면 단계 13 로 진행합니다. TPM 값이 OQS 설정-폐기할 것한계값을 초과하면 단계 14 로 진행합니다.
DISCARD SOON (곧 폐기할 것)	
	13. √(확인 표시 - 예) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. 단계 15 로 건너뜁니다.
DISCARD NOW (지금 폐기할 것)	
	14. √(확인 표시 - 예) 버튼을 눌러 계속 진행합니다. 섹션 5.3.4/5 의 DISPOSE (폐기)를 진행합니다. X (아니요)를 눌러 DISPOSE (폐기)를 지연시킵니다.
PREHEAT (예열)	15. 프라이어가 설정값까지 가열되고 있으므로 어떠한 조치도 필요하지 않습니다.
O'35 AM CREW MODE 64-14-2019 FRENCH FRENCH	16. 프라이어를 사용할 준비가 되었습니다. 프라이어가 설정값에 도달하면 표시됩니다.
TPM 11.6 TPM 21.1 TPM 28.3	 17. OQS = 텍스트이고, TPM 값이 OQS 설정 - 지금 폐기할 것와곧 폐기할 것한계값 미만에 있는 경우, TPM 값은 상단 오른쪽 모서리의 녹색 TPM 상자에 표시됩니다. OQS = 텍스트이고, TPM 값이 OQS 설정 - 지금 폐기할 것한계값 미만에 있지만곧 폐기할 것한계값을 초과하는 경우, TPM 값은 상단 오른쪽 모서리의 노란색 TPM 상자에 표시됩니다. OQS = 텍스트이고, TPM 값이 OQS 설정 - 지금 폐기할 것한계값을 초과하는 경우, TPM 값은 상단 오른쪽 모서리의 도란계값을 초과하는 경우, TPM 값이 OQS 설정 - 지금 폐기할 것한계값을 초과하는 경우, TPM 값은 상단 오른쪽 모서리의 주황색 TPM 상자에 표시됩니다.

참고: 기름이 여과 중 완전히 돌아오지 않는 경우, 시스템이 불완전한 여과 기능으로 진행할 수 있습니다.

이 페이지는 공란



800-551-8633 318-865-1711 <u>WWW.FRYMASTER.COM</u> EMAIL: <u>FRYSERVICE@WELBILT.COM</u>



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare^{*} aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland[™], Convotherm^{*}, Crem^{*}, Delfield^{*}, Frymaster^{*}, Garland^{*}, Kolpak^{*}, Lincoln^{*}, Merco^{*}, Merrychef^{*} and Multiplex^{*}.

Bringing innovation to the table • welbilt.com

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.

Part Number FRY_IOM_8197729 10/2022