프라이어 FR 6

Frymaster

모델 번호 BIELA14-T & BIGLA30-T LOV - 저 오일량

컨트롤러 모델 M4000

일일 정비 작업

FR 6 D1 프라이어 청소

FR 6 D2 필터 정비

주간 정비 작업

FR 6 W1 프라이어 뒷면 청소

격주 정비 작업

FR 6 B1 프라이어 보정

월간 정비 작업

FR 6 M1 프라이어 복구

시간 보정

FR 6 M2 오일 센서 청소

분기별 정비 작업

FR 6 Q1 심화 청소, JIB

시스템

FR 6 Q2 심화 청소, 벌크

오일 시스템

FR 6 Q3 상한 점검

FR 6 Q4 O 링 점검

FR 6 Q5 연소 송풍기

어셈블리 청소

연간 정비 작업

FR 6 Al-T 서비스 검사

(전기프라이어만

해당)

FR6 A2-T 서비스 검사

(가스프라이어만

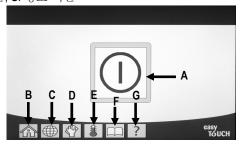
해당)

2018년 7월

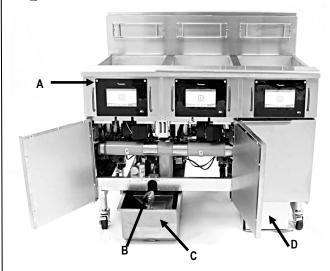


Korean/한국어

A. 켜짐/꺼짐 버튼, B. 홈 버튼, C. 언어 변경 버튼 제품 버튼, D. 필터 버튼, E. 온도 버튼, F. 메뉴 버튼, G. 정보 버튼



모델 BIGLA30-T



A. M4000 컨트롤러, **B.** 필터 프리 스크린, **C.** 필터 팬, **D.** JIB 저그인 박스오일 저장소, **E.** 보충 리셋 버튼



△위험

이 아이콘들은 인명 피해 위험을 경고해줍니다.

₩ 장비 경보

절차 진행 시 장비 손상 방지법에 대한 정보를 보려면 이 아이콘을 찾으십시오.

₩ 팀

절차 진행 방법에 대한 유용한 팁을 보려면 이 아이콘을 찾으십시오.

<u>по</u> <u>п</u>О

FR6 D1

프라이어에 눌러붙은 오일 제거 및 구성품 허브 청소 이유

준비시간 5분 완료 시간 15분(포트 당 5분) 필요한 시간

24 시간 식당: 야간 또는 업무량이 적은 시간 업무량이 적은 시간 일 중 시간

뜨거운 오일 ▲ 뜨거운 표면 ▲ 날카로운 물체/표면 ▲ 전기 ▲ 화학물 위험 아이콘

공구와 공급품















Ecolab Hi-Temp 패드 홀더 긁힘 방지 수세미

네오프렌 필터링 에이프런, 방열 장갑

KAY® QSR 프라이어 클렌저

안면 보호구

구퍼 스틱 (Fryer's friend)



KAY QSR 헤비 듀티 디그리서



Diversey McD MD



KAY® SolidSense 다목적 슈퍼 농축액(APSC)



Diversey McD UR 농축 스프레이



살균제에 담근 걸레가 든 양동이



종이 타월

절차

및 패드

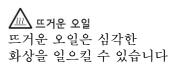
1 프라이어를 끕니다. 모든 프라이어 전원 스위치를 꺼짐으로

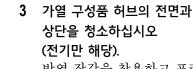
설정합니다.



2 보호 장비를 착용합니다. 방열 에이프런, 안면 보호 구, 네오프렌 장갑 등 McDonald's 에서 승인한 모든 안전 장비를 이용하 십시오.

> 이 절차는 한 번에 한 개의 통에서만 수행해야 합니다.





방열 장갑을 착용하고 프라 이포트에 맞는 덮개를 씌우십시오.



뜨거운 오일 🔊 뜨거운 표면

수량의 QSR 프라이어 클렌저를 Hi-Temp 또는 긁힘 방지 수세미에 사용하십시 오(전기만 해당).

Hi-Temp 또는 긁힘 방지 수세미를 이용하여 구성품 허브와 하우징 부근을 닦으십시오.

청소를 한 후 살균제에 적신 걸레로 넘친 부분을 닦아내십시오. 타올이 뜨거운 오일 주변의 용액으로 젖지 않도록 하십시오.



프라이어 일간 청소 (계속)

프라이포트 덮개를 벗기고 Fryer's friend 를 이용하여 바구니 랙을 분리하십시오. Fryer's friend 를 이용하여 구성품을 들어올리십시오.

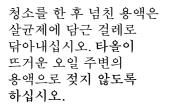


프라이포트 덮개를 교체하고 종이 타월로 구성품의 오일을 닦아내십시오.



4 가열 구성품 허브 아래를 청소하십시오(전기만). 소량의 QSR 프라이어 클렌저를 Hi-Temp 또는 긁힘 방지 수세미에 이용하십시오. Hi-Temp 나 긁힘 방지 수세미를 이용하여 구성품 허브 아래와 주변 하우징을

청소하십시오.



프라이포트 덮개를 벗기십시오. Frver's friend 를 이용하여 구성품을 내리고 바구니 랙을 교체하십시오.

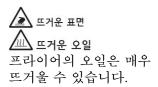






5 표면을 닦습니다.

살균자에 담근 깨끗한 걸레에 헤비 듀티 디그리서, McD MD 또는 McD UR 용액을 뿌리고 프라이어의 모든 표면을 닦아 기름기나 오물을 제거하십시오. 타올이 뜨거운 오일 주변의 용액으로 젖지 않도록 하십시오. 표면이 마르도록 두십시오.



장비 경보 장비를 닦을 때 언제나 물이 전기 부품으로 떨어지지 않도록 주의하십시오.

6 나머지 프라이포트에서 작업을 반복합니다.



유지보수 필터 일일

부스러기 통을 청소하고 오일을 잘 걸러내 오일 수명을 오래 유지합니다 이유

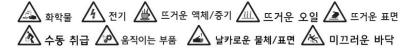
준비시간 5분 필요한 시간

통 당 작업 시간 10분

일 중 시간

업무량이 적은 시간 동안.

위험 아이콘



공구와 공급품

















FR 6 D2

장갑. 필터링

안면 보호구

에이프런. 방열

홀더 및 패드

Ecolab Hi-Temp 패드 긁힘 방지 수세미 Ecolab Hi-Temp KAY® QSR 디테일 브러시 프라이어 클렌저 시스템용 키트

McFiltering 빌트인 필터링





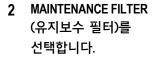
KAY® SolidSense 다목적 슈퍼 농축액(APSC)

절차

1 FILTER(필터)버튼을 누릅니다

최선의 필터링 결과를 얻을 수 있도록 프라이어가 켜져 있고 오일 온도가 높은지 확인하십시오. 화면 하단의 필터 버튼을 눌러 필터 메뉴에 들어갑니다.

이 절차는 한 번에 한 개의 통에서만 수행해야 합니다.



목록에서 MAINTENANCE FILTER(유지보수 필터) 를 선택하여 누릅니다.



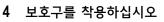


3 √버튼을 누릅니다

컨트롤러가 MAINTENANCE FILTRATION (유지보수 여과)을 를 표시합니다

√ 버튼을 눌러 계속 진행합 니다.

X 버튼을 누르면 아니오를 선택하게 되며 정상 작동 상태로 돌아갑니다.



방열 에이프런, 안면 보호 구, 네오프렌 장갑 등 McDonald's 에서 승인한 모든 안전 장비를 이용하 십시오.

√ 버튼을 누릅니다.

<u></u> 뜨거운 오일 뜨거운 오일은 심각한 화상 을 일으킬 수 있습니다.





계속 ▶

1 / 4 페이지

유지보수 필터(계속)

5 필터 팬을 점검하십시오

필터 팬과 팬 커버가 제자 리에 장착되어 있는지 확인하십시오.

√ 버튼을 누릅니다.

통에서 오일을 배출합니다.



필터 팬이 제자리에 장착되 지 않으면 우측 상단 모서 리에 "P"가 표시됩니다.



00:33

98 m?

6 구성품(전기 구성품만)을 들어올립니다

오일이 배출되면 힌지 구성품을 들어올리십시오.

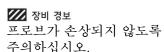
△ 뜨거운 표면

구성품을 들어올릴 때 화상을 입을 수 있으므로 보호 장갑을 이용하십시오.

장비 경보 구성품 가운데 프로브가 손상되지 않도록 주의하십 시오.

7 통 안쪽을 닦아주십시오

Hi-Temp 패드 홀더나 패드, 긁힘 방지 수세미, 그리고 소량의 KAY OSR 프라이어 클렌저를 이용하여 통 안쪽 벽면과 모서리, 바닥을 닦아주십시오. Hi-Temp 디테일 브러시를 이용하여 구성품(전기부품만), 통 안의 모서리, 기타 닿기 어려운 부분에 쌓인 오 물을 제거하십시오.



완료 후 √ 버튼을 누르 십시오.



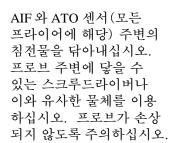




계속

오일 센서 주변을 청소하고 닦아주십시오.

Hi-Temp 패드나 긁힘 방지 수세미, 프라이어 클렌저를 이용하여 오일 센서(가스 • 프라이어만 해당)에 눌러붙 은 오일을 제거하십 시오. 종이 타월로 잔류물을 닦아내십시오.



완료 후 √ 버튼을 누르십시오.

9 세척

컨트롤러가 WASH VAT (통 세척)을표시합니다. 구성품 (전기 부품만 해당)을 내 리고√버튼을 누르십시오. 통에서 오일을 배출하는 동 안 컨트롤러는 WASHING IN PROGRESS (세척 진행

중)를표시합니다.

10 재세척

세척 사이클이 완료되면 컨 트롤러가 WASH AGAIN (다시 세척)을 표시합 니다. 통이 깨끗하다면 X 버튼을 누르십시오. 통이 깨끗하지 않다면 √ 버튼을 누르고 9 단계를 반복하 십시오.

11 헹굼

통에 오일을 채운 다음 배출하여 통을 헹구는 동안 컨트롤러는 RINSING IN PROGRESS(헹굼 진행 중) 를 표시합니다.











A () () () () () () () () ()



유지보수 필터(계속)

12 다시 헹굼

행굼이 완료되면 컨트롤 러가 RINSE AGAIN(다시 행굼)을 표시합니다. 통이 깨끗하다면 X 버튼을 누르십시오. 통이 깨끗하지 않다면 √ 버튼을 누르고 11 단계를 반복합니다.

13 연마

컨트롤러가 POLISH(연마) 를표시합니다. √ 버튼을 눌러 예를 선택합니다. 필터 시스템에서 5 분 동안 오일이 순환하는 동안 컨트롤러는 POLISHING (연마중)과카운트다 운 타이머를 교 대로 표시합니다.

14 통 주입

연마 사이클이 완료되면 컨트롤러는 FILL VAT (통 주입)을표시합니다. √ 버튼을 누르면 통에 오일을 주입합니다.

15 통이 가득 찼습니까?

통이 가득차면 컨트롤러는 IS VAT FULL(통이 가득 찼습니까)을 표시합니다. 통이 가득차지 <u>않았다면</u> X 버튼을 눌러 다시 펌프를 작동합니다. 통이 가득 찼다면 √ 버튼을 누릅니다.









⋒ ● 7 8 □ ?



16 전원 켜기

전원 버튼을 눌러 컨트롤 러를 켜고 프라이어를 정상 작동 상태로 복귀시킵니다.



필터 패드를 교체하지 않았다면 컨트롤러는 CHANGE FILTER PAD(필터 패드교체)를 표시합 니다. ↓ 버튼을 누르면 메시지를 취소하나 필터 패드나페이퍼를 교체할 때까지 4분에 한 번씩 메시 지가다시 표시됩니다.

17 필터 팬 꺼내기

도어를 열고 캐비넷에서 필터 팬을 살짝 당긴 다음 방울이 다 떨어질 때까지 기다렸다가 팬을 완전히 꺼냅니다.

▲ 뜨거운 표면 필터 팬이 뜨거울 수 있습니다! 보호 장갑을 이용하지 않으면 심각한 화상을 입을 수 있습니다



18 부스러기 바스켓을

분리합니다

부스러기 바스켓을 필터 팬에서 들어올립니다 부스러기 바스켓에서 오일과 부스러기를 닦아 냅니다 비누와 물로 부스러기 바스켓을 청소 하고 뜨거운 물로 잘 헹구십시오.



19 필터 고정 링을 분리하십시오

필터 고정 링을 분리하고 부품용 싱크대에서 뜨거운 SolidSense 다목적 슈퍼 농 축액(APSC)이나 McD HA 용액으로 세척합니다. 뜨 거운 물로 잘 헹구십시오.



20 팬에서 필터 패드나 페이퍼를 분리하십시오

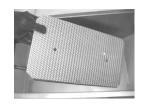
팬에서 필터 패드나 페이퍼 를 당겨내 버리십시오.



유지보수 필터(계속)

21 바닥 안쪽 스크린을 분리하십시오

바닥 안쪽 스크린을 팬에서 당겨내고 부품용 싱크대 에서 뜨거운 SolidSense 다목적 슈퍼 농축액 (APSC) 이나 McD HA 용액 으로 잘 세척합니다. 뜨거운물로 잘 헹구십시오.

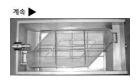


22 필터 배출 팬을 청소하십시오. 필터 팬에서 오일과 부스러기를 닦아내십시오.



23 조립

역순으로 조립합니다. 먼저 필터 팬에 바닥 스크린을 장착하고 필터 패드의 거친 면이나 필터 페이퍼가 위로 향하도록 한 다음 고정 링과 부스러기 바스켓을 장착합니다.



○ 目

물이 필터 패드를 용해시킬 수 있으므로 필터 패드를 팬에 장착하기 전에 필터 팬, 바닥 스크린, 부스러기 바스켓, 고정 링이 완전히 건조되었는지 확인하 십시오.

FR6 W1

이유 고품질 프라이 상품을 만들고 프라이어 주변의 화재 발생 가능성을 낮춤

필요한 시간 준비시간 5분 완료 시간 45분

일 중 시간 폐점 후 24 시간 식당: 야간 또는 업무량이 적은 시간

위험 아이콘 소 전기 소 뜨거운 오일 소 뜨거운 표면 소 수동 취급 소 날카로운 물체/표면 소 미끄러운 바닥

공구와 공급품



브러시, hi-lo 데크



브러시, 포트, 나일론



양동이와 KAY® SolidSense™ 다목적 슈퍼 농축액(APSC) 또는 Diversey McD HA



양동이. 깨끗한 살균 처리 수건



양동이. 걸레



젖은 바닥 주의 표지판



자루걸레



자루걸레 양동이



자루걸레 짜기



종이 타월



퍼티 나이프



네오프렌 장갑

절차

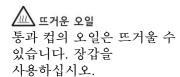
1 프라이어를 끕니다. 모든 프라이어 전원

모는 프라이어 전원 스위치를 꺼짐 위치로 설정하십시오.



2 그리스 통과 컵을 꺼내서 비웁니다.

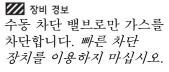
> 배기 후드에서 그리스 통을 꺼내십시오. 후드에서 그리스 컵을 꺼내십시오. 통과 컵은 후드 필터 뒤에 위치합니다. 통과 컵의 오일을 제거용 카트에 붓습니다.

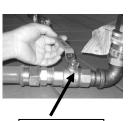




3 가스를 차단하고 분리합니다. 프라이어가 가스 프라이어가 아닌 경우 이 단계를 건너뛰십시오.

> 프라이어가 가스 프라이어인 경우 수동 가스 차단 밸브를 이용하여 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.





수동 차단

계속

프라이어 뒷쪽을 청소합니다(계속)

4 프라이어의 청소를 준비합니다.

프라이어 휠의 잠금장치를 해제합니다.

프라이어에 캡 부품이 있다면 오염 방지판이 필터 선반과 간격을 두기에 충분할 정도로 캡 부품 앞부분을 들어올리십시오. 뚜껑 부품이 필터 선반과 간격을 둘 정도로만 프라이어를 방화벽에서 천천히 끌어서 빼냅니다.

뚜껑 부품이 있다면 고정합니다. 모든 통에 뚜껑을 덮습니다.

프라이어 뒷면을 청소할 수 있을만큼 프라이어를 방화 벽으로부터 더 멀리 끌어 냅니다.

⚠️ 뜨거운 오일 프라이어의 오일은 매우 뜨거울 수 있습니다. 프라이어를 천천히 끌어 오일이 튀지 않도록 하십시오. 장갑을 사용하십시오.

5 프라이어의 전기를 차단하십시오.

전기 플러그름 당겨 콘센트에서 프라이어 전기 코드를 빼십시오. 콘센트에서 플러그를 빼기 위해 플러그를 돌려야 할 수도 있습니다.



6 프라이어 필터를 청소하십시오.

배기 후드에서 프라이어 필터를 분리합니다. 필터를 3 칸 싱크대로 가져가 KAY® SolidSenseTM 다목적 슈퍼농축액(APSC) 또는 Diversey McD HA 에 담그십시오.



화학물

KAY® SolidSenseTM 다목적 슈퍼농축액(APSC) 또는 Diversey McD HA









프라이어 뒷쪽을 긁어내십시오.

퍼티 나이프를 이용하여 프라이어 뒷쪽의 부드러운 기름기와 굳은 탄소를 벗겨내십시오. 손이 닿는 스택 부품, 배기 후드 뒤, 배기 후드 측면, 프라이어 필터의 파인 부분의 순서대로 청소하십시오.

전기 프라이어에서 퍼티 나이프를 이용하여 프라이어, 떨어져 있는 부품, 프라이어 스탠드 주변 금속판에서 부드러운 기름기와 굳은 탄소를 벗겨내십시오. 이 부분들을 청소한 다음 8 단계로 넊어가십시오.

가스 프라이어에서 퍼티 나이프를 이용하여 모든 부드러운 기름기와 굳은 탄소를 매연 제한기. 프라이어 주변이 모든 시트 메탈, 탈착식 그래비티 블레이드. 씰 앵글. 떨어져 있는 부품, 프라이어 스탠드의 순서대로 벗겨내십시오.

가스 프라이어에서 청소를 하는 동안 부드러운 기름기나 굳은 탄소가 프라이어 연기 통로로 들어가지 않도록 주의하십시오.

장비 경보

스택 하부의 가용성 보호 링크가 파손되지 않도록 하십시오. 링크가 파손되면 소화 시스템이 작동합니다.



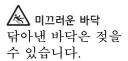


프라이어 뒷쪽을 청소합니다(계속)

8 프라이어 뒷쪽을 청소하십시오.

나일론 포트 브러시, hi-lo 데크 브러시, KAY® SolidSense™ 다목적 슈퍼 농축액(APSC) 또는 Diversey McD HA 용액을 이용하여 7 단계에서 벗겨낸 모든 부분을 닦아주십시오. 7 단계의 작업 순서와 같은 순서로 이 부분들을 청소하십시오. 그 다음에 hi-lo 데크 브러시를 이용하여 프라이어 주변 바닥을 닦아주십시오.

깨끗하게 건조될 때까지 모든 부분을 종이 타월로 닦아주십시오.



9 관리자에게 점검을 받으십시오.

> 관리자에게 작업을 확인하고 청소 승인을 받으십시오. 관리자의 지시에 따라 청소를 반복하십시오.

10 프라이어 다리와 바퀴를 세척합니다.

> 나일론 포트 브러시와 뜨거운 KAY® SolidSense™ 다목적 슈퍼 농축액(APSC) 또는 Diversey McD HA 용액으로 프라이어의 다리와 바퀴를 닦아주십시오. 종이 타월로 닦아서 말리십시오.



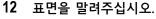
11 프라이어 주변 바닥을 자루걸레로 닦으십시오.

자루걸레와 뜨거운 KAY® SolidSense™ 다목적 슈퍼 농축액(APSC)을 이용하여 프라이어 주변 바닥 전체를 닦아주십시오.



🔊 미끄러운 바닥 걸레질을 하면 바닥이 젖을 수 있습니다.





모든 프라이어, 벽, 바닥 표면을 공기 중에 말려주십시오.



13 프라이어에 전기를 다시 연결합니다.

> 플러그를 연결할 수 있을 만큼 가깝게 프라이어를 천천히 전기 콘센트 쪽으로 끌어줍니다. 프라이어를 콘센트에 연결합니다.



▲ 전기

<u>/</u> 뜨거운 오일 프라이어의 오일은 매우 뜨거울 수 있습니다. 프라이어를 천천히 끌어 오일이 튀지 않도록 하십시오.

14 프라이어 사용을 준비합니다.

필터 선반에 가까이 갈 때까지 프라이어를 신중히 끌어주십시오. 모든 통에서 뚜껑을 벗겨냅니다. 오염방지판이 필터 선반과 거리를 유지할 때까지 뚜껑 부품을 위로 들어올리고 프라이어를 처처히 정상 위치로 끌어줍니다.



15 프라이어를 가스 공급장치에 다시 연결합니다.

> 프라이어가 전기 프라이어인 경우 이 단계를 건너뜁니다.

빠른 그리스 분리 장치의 양쪽 끝을 점검합니다. 필요할 경우 빠른 분리 장치를 닦아줍니다. 가스 라인 커플링을 다시 연결합니다.



장비 경보 가스 공급을 켜기 전에 가스 빠른 차단 장치가 완전히 장착되어 인터록되었는지 확인하십시오.

프라이어 뒷쪽을 청소합니다(계속)

16 프라이어 필터와 그리스 통을 다시 장착합니다.

휠을 제자리에 고정합니다. 프라이어 필터와 그리스 통을 배기 후드에 다시 장착합니다.



17 가스 공급을 켭니다.

프라이어가 전기 프라이어인 경우 이 단계를 건너뜁니다.



수동 가스 차단 밸브를 켜짐으로 설정합니다. 컴퓨터를 켜고 버너가 재점화되는지 확인합니다. 버너에 다시 불이 들어오면 컴퓨터를 끌 수 있습니다.

18 다른 프라이어 뒤를 청소합니다.

나머지 프라이어에서 모두 1부터 17 단계를 반복합니다.



식품 안전 기준 유지 이유

준비시간 1분 필요한 시간

개점 시 일 중 시간

▲ 뜨거운 오일 ★ 뜨거운 표면 위험 아이콘

완료 5분, 프라이어가 조리 온도에 도달한 후, 조리 온도는 약 45 분 내에 도달해야 합니다. 24 시간 식당: 업무량이 적을 때

공구와 공급품



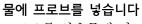


프라이 통 프로브와 네오프렌 장갑 파이로미터

절차

1 파이로미터를 보정합니다.

뜨거운 음료 컵을 얼음으로 채우고 얼음 위까지 냉수를 추가하십시오. 컵에는 얼음 50 퍼센트, 물 50 퍼센트가 있어야 합니다.



프로브를 얼음물에 넣고 온도 판독값이 안정화될 때까지젓습니다.

온도 판독

값은 32°F(0°C) +/- 2°F(1°C) 여야 합니다. 그렇지 않다면 파이로 미터를 보정, 수리 또는 교체해야 합니다. 보정은 파이로미터 제조사의 보정, 점검, 조정 절차를 따르십시오.

2 프라이어를 켜고 오일을 가열합니다.

> 켜짐/꺼짐 버튼을 눌러 프라이어를 켜십시오. 조리할 제품에 맞게 프라이어를 설정하십시오. 프라이어의 오일이 조리 온도에 도달하도록 한 다음 사이클을 끄십시오.



오일 레벨을 점검하십시오.

오일이 조리 온도에 도달했을 때오일 수위를 점검하십시오. 오일이 "오일 레벨" 선을 넘었다면 오일을 팬이나 폐기 장치로 배출하여 선에 오도록 하십시오. 오일이 "오일 레벨" 선에 미치지 못한다면 오일을 선에 도달할 때까지 보충하십시오.



△□ 뜨거운 오일 프라이어의 오일은 매우 뜨겁습니다. 장갑을 사용하십시오.

4 통 사이클.

통 사이클을 세 번 켜고 끕니다. 프라이어가 가열되면 열 표시기가 켜집니다.



프라이어 보정(계속)

5 오일 온도를 확인합니다. 파이로미터의 프라이 통 프로브를 프로브 팁 1 인치 (2.5 cm) 길이 내로 고온 오일에 넣습니다. 팁은 오일 표면 아래에 약 3 인치 (7.6 cm) 들어가야 합니다. 온도값이 안정화될 때까지 기다리십시오.



6 프라이어의 온도를 표시합니다.

> 파이로미터 값을 테스트하는 통의 온도 버튼을 누릅니다. 디스플레이가 통의 온도를 표시합니다.



7 온도값을 비교합니다.

파이로미터의 온도 값과 디스플레이의 해당 온도를 비교합니다.

두 온도의 차이가 5°F(3°C) 미만이면 (+/-) 온도 설정을 조정할 필요가 없습니다.

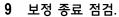
두 온도의 차이가 5°F(3°C) 를 초과하면(+/-) 서비스 기술자에게 문제를 알려야 합니다.

8 분리된 통의 다른 쪽에서도 테스트를 반복합니다.

> 테스트된 통이 가득 찼다면 단계를 건너뛰어 9 단계로 이동합니다.

> 테스트된 통이 분리된 통의 한쪽이라면 다른 쪽에서도 5 단계부터 7 단계를 반복합니다.





통에서 5 단계부터 7 단계를 수행한 후(분리된 통의 양쪽 포함) 켜짐/꺼짐 버튼을 눌러 통의 보정 점검을 종료합니다.



10 나머지 프라이어를 보정합니다.

> 나머지 모든 프라이어에서 1 단계부터 9 단계까지 반복합니다.



프라이 상품의 식품 안전 기준 유지 이유

준비시간 1분 완료 시간 5분, 필요한 시간

개점 시 24 시간 식당: 아침 일 중 시간

뜨거운 오일 🛣 뜨거운 표면 위험 아이콘

공구와 공급품



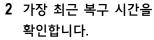
종이와 연필

절차

1 프라이어를 켜십시오.

켜짐/꺼짐 버튼을 눌러 프라이어를 켜십시오. 디스플레이에 "PREHEAT (예열)" 또는

"START(시작)" 이 표시됩니다.



통 온도가 250°F(121°C) 에서 300°F(149°C)로 상승할 때마다 프라이어는 자동으로 프라이어 복구 시간을 기록합니다.

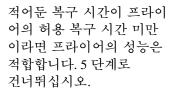
"?" 버튼을 누릅니다. 복 RECOVERY(복구) 버튼 을 누릅니다. 디스플레이는 두 디스플레이에 가장 최근 복구 시간을 표시합니다. 복구 시간을 적으십시오. 비고: 프라이어가 고체 쇼트닝을 이용하는 경우. 프라이어가 250F(121C)에 도달하기 전에 고체 쇼트닝의 큰 덩어리를 제거하여 복구 시간이 길어지지 않도록 합니다.





3 가장 최근 복구 시간과 허용 복구 시간을 비교합니다.

전기 프라이어의 허용 복구 시간은 1:40(1 분 40 초) 미만입니다. 가스 프라이어의 허용 복구 시간은 2:25(2 분 25 초) 미만입니다.



적어둔 복구 시간이 프라이 어의 허용 복구 시간을 초 과한다면 프라이어의 성능 은 적합하지 않습니다. 다음 단계로 진행하십시오.

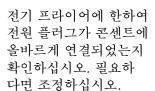




프라이어 복구 시간 보정 (계속)

4 필요한 경우 프라이어를 조정합니다.

> 프라이어의 복구 시간이 허용 불가에 해당한다면 프라이어에서 다음을 확인하십시오. 문제가 발견되면 설명에 따라 교정하십시오.



가스 프라이어에 한하여 씰 앵글, 그래비티 블레이드, 스탠드오프를 점검하십시 오. 필요하다면 배치를 조정하십시오.

가스 프라이어에 한하여 기류 및 연소 송풍기를 점검하십시오. 필요하다면 조정하십시오.

가스 프라이어에 한하여 방사형 버너 상태를 점검하십시오.

사용자 설명서의 문제해결 가이드를 참조하십시오.

5 나머지 모든 프라이어를 다시 보정하십시오. 나머지 모든 프라이어에서 1 단계부터 4 단계를 반복하십시오.



6 복구 시간을 다시 점검하십시오.

> 복구 시간이 적정 시간을 달성하지 못한다면 Frymaster 서비스 핫 라인 1-800-551-8633 에 문의해주십시오.





물월

FR 6 M2

이유 오일 센서에서 눌어붙은 오일을 제거하여 가열 실패를 방지합니다.

필요한 시간 준비시간 5 분

완료 시간 15분(포트 당 5분)

일 중 시간 업무량이 적은 시간 동안.

공구와 공급품















Ecolab Hi-Temp 패드 홀더 및 패드

긁힘 방지 수세미

네오프렌 필터링장갑

안면 보호구

에이프런. 방열

KAY® QSR 프라이어 클렌저

종이 타월

절차

1 오일 센서 청소를 준비하고 프라이어를 끄십시오.

> 네오프렌 장갑과 방열 에이프런, 안면 보호구를 착용합니다. 이 절차를 수행하는 동안 이 보호장비 들을 착용해야 합니다.

> 이 절차는 한 번에 한 개의 통에서만 수행해야 합니다.

켜짐/꺼짐 버튼을 눌러 프라이어를 끕니다.



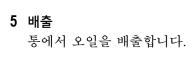


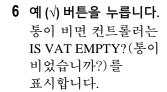
- 2 FITER(필터) 버튼을 누릅니다. 화면 하단의 FITER(필터) 버튼을 눌러 필터 메뉴에 들어갑니다.
- 3 DRAIN OIL(오일 배출)을선택합니다목록에서 DRAIN OIL(오일배출)을선택합니다.





- 4 예 (√) 버튼을 누릅니다. 컨트롤러가 DRAIN OIL TO PAN?(오일을 팬으로 배출합니까?) 표시합니다.
 - 예 (√) 버튼을 눌러 계속 진행합니다.





예 (√) 버튼을 눌러 계속 진행합니다.









오일 센서 청소(계속)

7 오일 센서를 닦습니다.

Hi-Temp 패드나 긁힘 방지수세미, 프라이어 클렌저를 이용하여 눌어붙은 오일을 오일 센서에서 제거합니다. 종이 타월로 잔류물을 닦아내십시오.

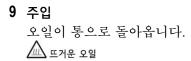






 8 예 (√) 버튼을 누릅니다.
 컨트롤러가 FILL VAT
 FROM DRAIN PAN(배출 팬에서 통 주입)을 표시합니다.

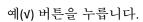
> 예 (√) 버튼을 눌러 계속 진행합니다.

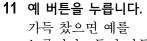




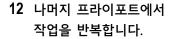


10 예 (√) 버튼을 누릅니다. 컨트롤러가 IS VAT FULL? (통이 가득 찼습니까?) 를 표시합니다.





누릅니다. 통이 가득 차지 않았다면 아니오를 누르고 9 단계로 돌아갑니다.







FR 6 ŏ

구성품(전기의 경우) 프라이포트에 눌러붙은 오일을 제거합니다. 이유

필요한 시간

준비시간 5분

준비시간 15분, 포트 당 완료 시간 60분

일 중 시간

이 작업은 한 번에 한 통 또는 여러 통에서 수행할 수 있습니다. 나머지 포트를 이용하여 고객에게 서비스를 제공할 수 있습니다.

24 시간 식당: 이 작업은 한 번에 한 통 또는 여러 통에서 수행할 수 있습니다. 나머지 포트를 이용하

여 고객에게 서비스를 제공할 수 있습니다.

위험 아이콘

화학물 🚹 전기 坐 뜨거운 액체/증기 🗥 뜨거운 오일 🗻 뜨거운 표면

★ 움직이는 부품 날카로운 물체/표면 □끄러운 바닥



공구와 공급품



에이프런. 방열



Ecolab Hi-Temp 디테일 브러시



양동이, 플라스틱



양동이. 깨끗한 살균 처리 수건



양동이. 걸레



안면 보호구



프라이어 스키머



장갑. 네오프렌



구퍼 스틱



KAY® QSR 프라이어 클렌저



Diversey McD MD



KAY® QSR 헤비듀티 디그리서



Diversey McD FR



종이 타월



Ecolab Hi-Temp 패드 홀더 및 패드



(Fryer's Friend)



긁힘 방지 수세미



오일 제거 카트

절차: 딥 클리닝은 Kay Chemical 또는 Diversey 에서 개발한 절차에 따릅니다. 본 PM 과 함께 해당 업체의 안내가 필요합니다.

딥 클린을 준비합니다.

네오프렌 장갑과 방열 에이 프런, 안면 보호구를 착용 합니다. 이 절차를 수행 하는 동안 이 보호장비들을 착용 해야 합니다.

이 절차는 한 번에 한 개의 통에서만 수행해야 합니다. 가까이 있는 오일이 든프라이어를 덮어두십시오.

프라이어 필터가 제자리에 장착되었는지확인하십시오. 배기 팬을 한 개 이상 켜십시오. 절차를 진행하는 동안 끝까지 팬을 켜두어야 합니다.

바구니 지지 랙이 통의 제자 리에 장착되었는지 확인하십시오.



장비 경보 절차를 수행하는 동 안 배기 팬을 켜두고 프라이어 필터를 제 자리에 장착하여 소 화 시스템이 우발 적으로 작동하지 않도록 하십시오.

계속 ▶

2 프라이어를 끕니다.

켜짐/꺼짐 버튼을 눌러 프 라 이어를 끕니다. 디스플레이에 "꺼짂(OFF)" 이표시됩니다.



3 프라이어가 꺼집니다.



필 FILTER(필터)버튼을 누릅니다

화면 하단의 필터 버튼을눌 러 필터 메뉴에 들어갑니다.

이 절차는 한 번에 한 개의 통에서만 수행해야 합니다.



계속

1 / 5 페이지

5 통(분리 통만)을 선택합니다 청소할 통을 선택하여 누릅니다.



- 6 아래 방향 화살표를 누릅니다 아래 방향 화살표를 눌러 다음 화면으로 스크롤합니다.
- 7 딥 클린을 선택합니다 목록에서 딥 클린 DEEP CLEAN(딥 클린)을 선택하여 누릅니다.



IS VAT OIL REMOVED

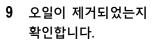
X

8 딥 클린 확인 - √ 버튼을 누릅니다

> 컨트롤러가 DEEP CLEAN? (딥 클린?)을 표시합니다.

√ 버튼을 눌러 계속 진행합니다.

X 버튼을 누르면 아니오를 선택하게 되며 컨트롤러는 필터 메뉴로 돌아갑니다.



컨트롤러가 IS VAT OIL REMOVED(통에서 오일이 제거되었습니까)를 표시합니다.

오일이 담긴 통: 통에 오일 이 있으면 X (아니오) 버튼 을 누릅니다.

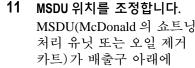
빈 통: 통이 비었으면 √(예) 버튼을 누릅니다. 15 단계로 건너뛰십시오.

10 필터 팬을 분리합니다. 필터 팬을 분리하고 부스 러기 바구니, 고정 링, 필터 패드, 스크린을 분리합니다.









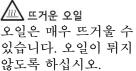
위치했는지 확인하십시오.



12 √ 버튼을 누릅니다.

컨트롤러가 IS DISPOSE UNIT IN PLACE?(처리 유닛이 제 자리에 설치되었습니까?)를 표시합니다. √(예) 버튼을 누르고 오일 이 오일 제거 카트로 배출 되도록 합니다. 프라이된

식품이나 기타 침전물을 배출 밸브로 밀어 빠져나가 도록 합니다. 컨트롤러 표 시 내용이 DRAIN IN PROGRESS(배출 진행 중) 에서 IS VAT EMPTY?(통이 비었습니까?)로 변경됩니다.



- 13 포트 상태를 확인합니다. 통이 비었다면 √(예) 버튼을 누르십시오.
- 14 필터 팬을 교체합니다. 프라이어 캐비넷 내부의 모 든 부품을 분리하고 필터 팬을 장착합니다.









15 디그리서와 뜨거운 물을 통에 넣습니다.

KAY® QSR 헤비듀티 디그 리서나 Diversey McD MD 또는 McD FR 을 통에 조심 히 붓습니다. 통 전체를 청 소하는 경우 디그리서 2/3 갤런(2.52 리터)을 붓습니 다. 분리된 통의 한쪽을 청 소하는 경우 디그리서 1/3 갤런 (1.26 리터)을 붓습니 다. 뜨거운 물을 통에 넣어 마무리합니다. 용액은 주입 선 위로 1 인치 올라와야 합니다.

자세한 안내는 Kay Chemical 또는 Diversey 프라이어 딥 클린 절차를 참조하십시오.

화학물

KAY® QSR 헤비듀티 디그 리서나 Diversev McD MD 또는 McD FR

16 세척 용액을 넣은 후 컨트롤러가 SOLUTION ADDED?(용액 추가?)를

표시합니다.

√(예) 버튼을 누릅니다.







17 딥 클린 시작

컨트롤러가 DEEP CLEAN (딥 클린)과 한 시간 카운트 다운 타이머를 교대로

표시 합니다. 용액 온도는 195°F(91°C) 에 도달합니다. 용액 은 약하게 부글거리는 상태 가 되어야 합니다. 타이머 가 진행되는 동안 15 에서 18 단계를 수행합니다.

쓰 뜨거운 액체/증기 용액이 끓어 넘칠 수 있으 므로 심하게 끓지 않도록 해야 합니다. 장치가 끓기 시작하면 전원 버튼을 3초 동안 눌러 딥 클린을 취소하십시오.

딥 클린을 하는 동안 프라 이어를 방치하지 마십시오.

18 프라이 바구니를 청소합니다.

프라이 바구니를 청소 용액 에 넣습니다. 청소를 하는 동안 다른 직원이 바구니를 꺼내 3 칸 싱크대로 가져가 도록 합니다. 헹구고 잘 말립니다.

장비 경보 끓는 용액에 알루미늄 부품 을 넣지 마십시오. 고체 금속 바구니 행어는 알루미늄으로 만들어졌 습니다.

19 바구니 지지 랙을 청소합 니다.

구퍼 스틱(Fryer's Friend)을 이용하여 통에서 바구니 지지 랙을 분리합니다. 다 른 직원이 랙을 3 칸 싱크대 로 가져가 뜨거운 물로 잘 헹구도록 합니다. 잘 말립니다.



<u>▲</u> 뜨거운 표면

바구니 지지 랙은 매우 뜨겁습니다.









20 통 안쪽을 닦습니다.

Hi-Temp 패드 홀더와 긁힘 방지 수세미, Kay QSR 프 라이어 클렌저로 통의 측면과 앞뒤를 문질러 남은 오물을 제거합니다.



한 시간 후에 컨트롤러는 CLEAN DONE(청소 완료) 을 표시하고 알람이 작동됩 니다. √(예) 버튼을 눌러 알람을 끄십시오.







계속

IS SOLUTION REMOVED?

22 통에서 용액을 배출합니다. 컨트롤러가 IS SOLUTION REMOVED?(용액이 제거되었습니까?)를 표시합니 다. Kay Chemical 또는 Diversey 딥 클리닝 절차에 따라 용액을 제거합니다. 용액이 제거되면 √(예) 버튼을 누릅니다.

뜨거운 액체/증기 용액은 매우 뜨겁습니다. 튀지 않도록 하십시오.

23 통 안쪽을 닦습니다. 컨트롤러가 SCRUB VAT COMPLETE?(통을

닦았습니까?)를 표시합니다.

Hi-Temp 패드 홀더, 긁힘 방지 수세미, Kay QSR 프라이어 클렌저를 이용하 여 통의 측면과 앞뒤 벽면 을 닦습니다. 남은 오물을 제거합니다. Hi-Temp 디테 일 브러시를 이용하여 코일 과 통의 모서리, 기타 닿기 어려운 곳을 닦으십시오.

통을 닦은 후 √(예) 버튼을 누르십시오.

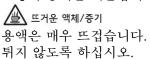


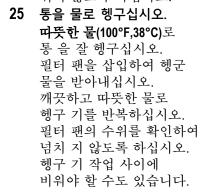


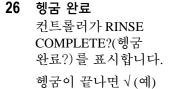


24 배출

컨트롤러가 DRAINING(배 출)을 표시하고 통에서 소량의 용액을 배출합니다.







버튼을 누르십시오.





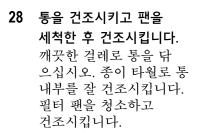


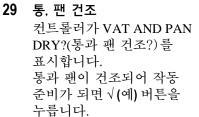
4 / 5 페이지

27 필터 팬을 분리합니다. 컨트롤러가 REMOVE PAN(팬 분리)을 표시합니다.

> 필터 팬을 분리하고 물을 비웁니다.

뜨거운 표면





30 필터 팬을 교체합니다. 컨트롤러가 팬 삽입 (INSERT PAN)을 표시합 니다. 부품과 함께 다시 조립하고 깨끗한 필터 패드나 페이퍼를 장착합 니다. 프라이어 캐비넷에 모든 내부 부품을 장착하고 필터 팬을 장착합니다.

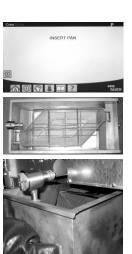
뜨거운 표면











31 통에 오일을 채웁니다. 컨트롤러가 MANUALLY FILL VAT (수동으로 통 채우기)을 표시합니다.

적당한 양의 오일로 통을 채웁니다.

통에 오일 레벨 선 아래까 지 오일이 차면 √(예) 버튼을 누릅니다.

🔼 수동 취급

32 꺼짐으로 돌아갑니다. 컨트롤러가 꺼짐으로 돌아갑니다.







구성품(전기의 경우) 프라이포트에 눌러붙은 오일을 제거합니다. 이유

이 작업은 한 번에 한 개의 포트나 여러 일 중 시간

준비시간 5분

개의 포트에서 수행할 수 있습니다. 나머지 포트를 이용하여 고객에게 서비스를 제공할 수 있습니다.

포트나 여러 개의 포트에서 수행할 수 있습니다. 나머지 포트를 이용하여 고객에게 서비스를 제공할 수 있습니다.

준비시간 15분, 포트 당 완료 시간 60분

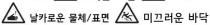
24 시간 식당: 이 작업은 한 번에 한 개의

위험 아이콘

필요한 시간

. 전기 🚇 뜨거운 액체/증기 🗥 뜨거운 오일 🗻 뜨거운 표면

수동 취급



공구와 공급품



에이프런. 방열



Ecolab Hi-Temp 디테일 브러시



양동이. 플라스틱



양동이. 깨끗한 살균 처리 수건



양동이. 걸레



안면 보호구



프라이어 스키머



장갑. 네오프렌



구퍼 스틱 (Fryer's Friend)



KAY® QSR 프라이어 클렌저





Diversey McD MD



KAY® QSR 헤비듀티 디그리서



Diversey McD FR



종이 타월



Ecolab Hi-Temp 패드 홀더 및 패드



긁힘 방지 수세미



오일 제거 카트

절차: 딥 클렌징은 Kav Chemical 또는 Diversev 에서 개발한 절차에 따릅니다. 본 PM 과 함께 해당 업체의 안내가 필요합니다.

1 딥 클린을 준비하고 프라 이어를 끕니다.

> 네오프렌 장갑과 방열 에이 프런, 안면 보호구를 착용합니다. 이 절차를 수행하는 동안 이 보호장비 들을 착용해야 합니다.

이 절차는 한 번에 한 개의 통에서만 수행해야 합니다. 가까이 있는 오일이 든 프라이어를 덮어두십시오. 프라이어 필터가 제자리에 장착되었는지 확인하십시오. 배기 팬을 한 개 이상 켜십시 오. 절차를 진행하는 동안 끝 까지 팬을 켜두어야 합니다.

바구니 지지 랙이 통의 제자리에 장착되었는지 확인하십시오.



장비 경보 절차를 수행하는 동안 배기 팬을 켜두고 프라이어 필터를 제자리에 장착하여 소화 시스템이 우발적으로 작동하지 않도록 하십시오. 계속

2 프라이어를 끕니다.

ON/OFF(켜짐/꺼짐) 버튼을 눌러 프라이어를 끕니다. 디스플레이에 OFF(꺼짐)가 이 표시됩니다.

3 프라이어가 꺼집니다.



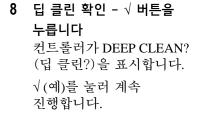


FITER(필터) 버튼을 누릅니다 화면 하단의 FITER(필터) 버튼을 눌러 필터 메뉴에 들어갑니다.

> 이 절차는 한 번에 한 개의 통에서만 수행해야 합니다.



- 5 통(분리 통만)을 선택합니다 청소할 통을 선택하여 누릅니다.
- 6 아래 방향 화살표를 누릅니다 아래 방향 화살표를 눌러 다음 화면으로 스크롤합니다.
- 7 딥 클린을 선택합니다 목록에서 DEEP CLEAN(딥 클린)을선택하여 누릅니다.



X 버튼을 누르면 아니오를 선택하게 되며 컨트롤러는 필터 메뉴로 돌아갑니다.

9 오일이 제거되었는지 확인합니다.

> 컨트롤러가 IS VAT OIL REMOVED(통에서 오일이 제거되었습니까)를표시합 니다.

오일이 담긴 통: 통에 오일이 있으면 X (아니오) 버튼을 누릅니다.

빈 통: 통이 비었으면 √(예) 버튼을 누릅니다. 19 단계로 넘어갑니다.











10 오일을 배출합니다.

오일 배출이 시작됩니다. 프라이된 식품이나 기타 침전물을 배출 밸브로 밀어 빠져나가도록 합니다. 컨트롤러 표시 내용이 DRAINING IN PROGRESS(배출 진행 중)서 IS VAT EMPTY?(통이

로변경됩니다. <u>/</u> 뜨거운 오일 오일은 매우 뜨거울 수 있습니다. 오일이 튀지

비었습니까?)

11 포트 상태를 확인합니다. 통이 비었을 때 √(예) 버튼을 누릅니다.

않도록 하십시오.

12 폐기 밸브를 엽니다. 컨트롤러가 OPEN DISPOSE VALVE(폐기 밸브 열기)를를 표시합니다. 밸브 잠금을 해제하고 폐기 밸브 손잡이를 완전히 앞으로 당겨 폐기를 시작합니다.











13 폐기

펌프가 작동하는 동안 컨트롤러가 4분 동안 DISPOSING(폐기)을 표시합니다.

14 필터 팬을 분리합니다. 컨트롤러가 REMOVE PAN(팬 분리)을 표시합니다. 필터 팬을 분리하고 팬이 비었는지 확인합니다. 비었다면 부스러기 바구니와 고정 링, 필터 패드, 스크린을 분리합니다.



팬이 비었습니까?
 컨트롤러가 IS PAN
 EMPTY?(팬이 비었습니까?)
 를표시합니다.
 팬 비었음: √(예) 버튼을
 누릅니다.
 팬에 오일 있음: X (아니오)
 버튼을 누르고 13 단계로
 돌아갑니다.



16 필터 팬을 다시 장착하십시오.

컨트롤러가 INSERT PAN (팬 삽입)을 표시합니다. 프라이어 캐비넷 내부의 모든 부품을 분리하고 필터 팬을 장착합니다.



17 폐기 밸브를 닫습니다.

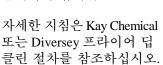
컨트롤러가 CLOSE
DISPOSE VALVE(폐기
밸브 닫기)를표시합니다.
밸브 손잡이를 프라이어
장치 뒤로 끝까지 밀어
폐기 밸브를 닫습니다.
손잡이를 잠급니다.





18 디그리서와 뜨거운 물을 통에 넣습니다.

KAY® QSR 헤비듀티 디그리서나 Diversey McD MD 또는 McD FR 을 통에 조심히 붓습니다. 통 전체를 청소하는 경우 디그리서 2/3 갤런(2.52 리터)을 붓습니다. 분리된 통의 한쪽을 청소하는 경우 디그리서 1/3 갤런 (1.26 리터)을 붓습니다. 뜨거운 물을 통에 넣어 마무리합니다. 용액은 주입 선 위로 1 인치 올라와야 합니다.



호 화학물
KAV® OSE

KAY® QSR 헤비듀티 디그리서나 Diversey McD MD 또는 McD FR

19 세척 용액을 넣은 후 컨트롤러가 SOLUTION ADDED?(용액 추가?)를 표시합니다. √(예) 버튼을 누릅니다.





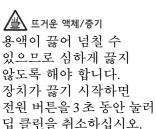
계속



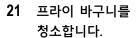
3 / 6 페이지

20 딥 클린 시작

컨트롤러가 딥 DEEP CLEAN(딥 클린)과한 시간 카운트다운 타이머를 교대로 표시합니다. 용액 온도는 195°F(91°C)에 도달합니다. 용액은 약하게 부글거리는 상태가 되어야 합니다. 타이머가 작동하는 동안 20 에서 22 단계를 수행합니다.



딥 클린을 하는 동안 프라이어를 방치하지 마십시오.



프라이 바구니를 청소 용액에 넣습니다. 청소를 하는 동안 다른 직원이 바구니를 꺼내 3 칸 싱크대로 가져가도록 합니다. 헹구고 잘 말립니다.

장비 경보 끓는 용액에 알루미늄 부품을 넣지 마십시오. 고체 금속 바구니 행어는 알루미늄으로 만들어졌습니다.

22 바구니 지지 랙을 청소합니다.

구퍼 스틱(Fryer's Friend)을 이용하여 통에서 바구니 지지 랙을 분리합니다. 다른 직원이 랙을 3 칸 싱크대로 가져가 뜨거운 물로 잘 헹구도록 합니다. 잘 말립니다.

☑ 뜨거운 표면 바구니 지지 랙은 매우 뜨겁습니다.









23 통 안쪽을 닦습니다.

Hi-Temp 패드 홀더와 긁힊 방지 수세미, Kay OSR 프라이어 클렌저로 통의 측면과 앞뒤를 문질러 남은 오물을 제거합니다.

24 청소 완료

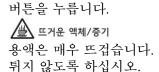
한 시간이 지나면 CLEAN DONE(청소 완료)을 표시되고 알람이 작동합니다. √(예) 버튼을 눌러 알람을 끕니다.







25 통에서 용액을 배출합니다. 컨트롤러가 IS SOLUTION REMOVED?(용액이 제거되었습니까?)를 표시합니다. Kay Chemical 또는 Diversev 딥 클리닝 절차에 따라 용액을 제거합니다. 용액이 제거되면 √(예)



26 통 안쪽을 닦습니다. 컨트롤러가 SCRUB VAT COMPLETE?(통을 닦았습니까?)를표시합니다. Hi-Temp 패드 홀더, 긁힘 방지 수세미, Kay QSR 프라이어 클렌저를 이용하여 통의 측면과 앞뒤 벽면을 닦습니다. 남은 오물을 제거합니다. Hi-Temp 디테일 브러시를 이용하여 코일과 통의 모서리, 기타 닿기 어려운 곳을 닦으십시오.

> 통을 닦은 후 √(예) 버튼을 누르십시오.



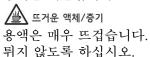


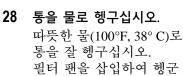




27 배출

컨트롤러가 DRAINING(배출) 을 표시하고 통에서 소량의 용액을 배출합니다.





물을 받아내십시오. 깨끗하고 따뜻한 물로 헹구기를 반복하십시오. 필터 팬의 수위를 확인하여 넘치지 않도록 하십시오. 헹구기 작업 사이에 비워야 할 수도 있습니다.



00:09

Ŷ 8 Ⅲ ?

29 헹굼 완료

컨트롤러가 RINSE COMPLETE?(헹굼 완료?)를 를 표시합니다.

헹굼이 끝나면 √(예) 버튼을 누르십시오.

30 필터 팬을 분리합니다. 컨트롤러가 팬 REMOVE PAN(팬 분리)를 표시합니다.

> 필터 팬을 분리하고 물을 비웁니다.



31 통을 건조시키고 팬을 세척한 후 건조시킵니다.

> 깨끗한 걸레로 통을 닦으십시오. 종이 타월로 통 내부를 잘 건조시킵니다. 필터 팬을 청소하고 건조시킵니다.



계속





32 통, 팬 건조

컨트롤러가 통과 VAT AND PAN DRY?(통과 팬 건조?)를 표시합니다. 통과 팬이 건조되어 작동 준비가 되면 √(예) 버튼을 누릅니다.



33 필터 팬을 교체합니다.

컨트롤러가 INSERT PAN (팬 삽입)을 표시합니다. 부품과 함께 다시 조립하고 깨끗한 필터 패드나 페이퍼를 장착합니다. 프라이어 캐비넷에 모든 내부 부품을 장착하고 필터 팬을 장착합니다.



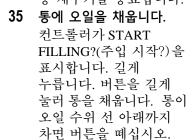






34 통에 오일을 채웁니다. FILL VAT FROM BULK

(컨트롤러가 벌크에서 통 채우기)?를 표시합니다. √(예) 버튼을 눌러 통 채우기를 진행합니다. X (아니오) 버튼을 눌러 통 채우기를 종료합니다.

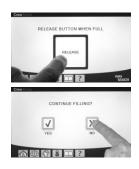






36 주입

컨트롤러는 통에 오일을 주입하는 동안 가득 차면 RELEASE BUTTON WHEN FULL(버튼에서 손을 뗴십시오)을 표시합니다. 버튼에서 손을 뗴면 컨트롤러가 CONTINUE FILLING?(주입 계속?)을표시합니다. √(예) 버튼을 누르면 통 주입을 계속합니다. X(아니오) 버튼을 누르면 통 주입을 종료합니다.



37 꺼짐으로 돌아갑니다. 컨트롤러가 꺼짐으로 돌아갑니다.



상한이 올바르게 작동하지 않으면 장비에 심각한 장애가 발생하고 안전하지 않은 상태가 이유

발생할 수 있습니다. 상한이 제대로 작동하지 않으면 프라이어를 사용하지 마십시오. 프라이어가 한 시간 이상 필요하지 않고 오일을 교체해야 할 때 이 시험을 수행하십시오.

이 시험을 수행한 후 오일을 폐기하십시오.

프라이어 예열 45분 포트 당 25 분 필요한 시간

폐기 전 오일 냉각 1 시간.

종료 후. 이 시험은 조리용 오일을 일 중 시간

24 시간 식당: 오일을 교체하도록 예정된 업무가

적은 시간

교체해야 할 때 실시합니다. 위험 아이콘

공구와 공급품





오일 제거 카트

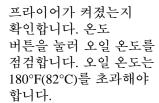
네오프렌 장갑

절차

1 시험을 준비합니다.

프라이어의 오일을 교체할 때가 되었는지 확인합니다. 절차를 마친 후 오일은 폐기해야 합니다.

프라이어의 오일 수위를 점검합니다. 오일은 "오일 레벨"선 위에 와야 합니다.



후드 그리스 필터가 제자리에 장착되어 있고 배기 팬이 켜졌는지 확인하십시오. 절차를 진행하는 동안 끝까지 팬을 켜두어야 합니다. 이 절차를 수행하는 동안 프라이어의 오일은 매우 높은 온도로 가열됩니다. 오일은 약간 연기가 날 수 있으며 매우 뜨거워집니다.



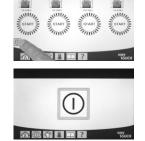




계속 ▶

2 컨트롤러를 끕니다 꺼짐 버튼을 누릅니다.



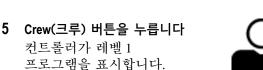


3 Home(홈) 버튼을 누릅니다 Home(홈) 버튼을 누릅니다.



4 Service(서비스) 버튼을 누릅니다 Service(서비스) 버튼을

누릅니다.





상한 제어 확인(계속)

6 통(분리 통만)을 선택합니다 시험할 통을 선택하여 누릅니다.



7 버튼을 길게 누릅니다 컨트롤러가 PRESS AND HOLD(길게 누르십시오)를 표시합니다. 버튼을 길게 눌러 상한 테스트를 시작합니다. 컨트롤러가 시험 중 통 온도를 표시합니다.

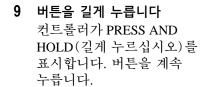






8 통을 가열합니다

컨트롤러는 통이 410°F±10°F (210°C±12°C)에 도달했을 때 HOT HI-1을 표시합니다. 유럽연합에서 이용되는 컨트롤러는 (CE 마크 부착) 온도가 395°F (202°C)입니다.





10 상한 열림

상한 열림이 423° ~ 447°F (217°C ~ 231°C) 사이이면 컨트롤러가 도움말(HELP) 과 HI-2 를 교대로 표시합니다.



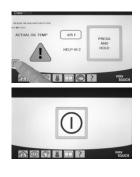
11 상한 실패

상한 열림이 실패하면 컨트롤러가 HIGH LIMIT FAILURE DISCONNECT POWER(상한 전원 차단 실패)를 표시합니다. 이러한 경우 전원을 즉시 차단하고 서비스를 문의해주십시오.



12 오일이 냉각되면 종료하십시오.

> 통이 400°F(204°C) 미만으로 떨어지면 전원 버튼을 눌러 종료하고 꺼짐으로 돌아가십시오.



13 오일을 폐기합니다

상한 테스트 후 오일을 폐기합니다. MSDU(오일제거 카트)를 이용하여 오일을 폐기합니다. 벌크 오일 시스템을 이용하는 경우 오일 폐기를 위한 절차에 따르십시오.



14 나머지 모든 프라이어에서 상한 제어를 확인하십시오 나머지 모든 프라이어에서 3-13 단계를 반복하십시오.

FR 6 Q4

O 링을 교체합니다 분기별

프라이어의 필터 펌프 작동 상태 유지 이유

준비시간 2분 완료 시간 5분 필요한 시간

개점 시: 프라이어가 냉각된 24 시간 식당: 프라이어를 끌 수 있는 업무량이 일 중 시간

상태여야 합니다 적은 시기

위험 아이콘 뜨거운 오일 🔎 뜨거운 표면

공구와 공급품







필터 펌프용 ○ 링 일자 스크류드라이버 긁힘 방지 패드

절차

1 프라이어의 작업을 준비합니다.

> 프라이어가 냉각되었는지 확인합니다. 이 절차는 프라이어가 냉각되었고 필터 팬이 빈 상태에서만 수행해야 합니다.



4 픽업 튜브를 청소합니다. 긁힘 방지 패드로 암수



2 필터 팬을 분리합니다. 필터 팬을 캐비넷에서 꺼냅니다.



픽업 튜브를 청소합니다.



3 ○ 링을 교체합니다. O 링을 팬 노즐에서 분리합 니다. O 링을 새 O 링으로 교체합니다. O 링은

지역 공식 서비스 업체에서 구입할 수 있습니다.

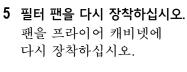


계속

팬을 프라이어 캐비넷에 다시 장착하십시오.



장비 경보 제조사 교체 O 링만 이용하 십시오. 이 링들은 고온 조 리용 오일에 이용하도록 제 조됩니다. 일반 O 링은 여기 에 사용할 수 없습니다.



분기별

FR 6 Q5

이유

프라이어의 작동 상태 유지.

필요한 시간

송풍기 당 45 분.

일 중 시간

업무 종료 후. 24 시간 식당: 프라이어를끌

수 있는 업무량이 적은 시간.

위험 아이콘

뜨거운 표면 🔥 전기 📤 화학물 📤 날카로운 물체/표면

공구와 공급품







KAY® QSR 헤비듀티 디그리서



Diversey McD MD



종이 타월

절차

1 연소 송풍기를 청소합니다. 연소 송풍기를 청소합니다. 사용자 설명서의 청소절차를 따릅니다.



매년

FR 6 A1-T

Frymaster 프라이어 모델 BIELA14 -T-LOV

몬

자격을 갖춘 기술자에 한함

FR 6 A1-T

이유 Frymaster 는 1 년에 한 번 이상 공장 공인 서비스 기술자 (Factory Authorized Service

Technician) 가 본 기기를 검사할 것을 권장합니다. 이를 통해 장비의 안전한 작동과

최고 성능 발휘를 확인할 수 있습니다.

필요한 시간 해당사항 없음 프라이어 당 1 시간 검사

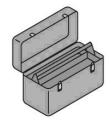
일 중 시간 점포에서는 영업에 지장이 없도록 검사 일정을 계획하고 서비스 작업자에게 장비에

충분히 접근할 수 있도록 해야 합니다.

위험 아이콘 🏂 화학물 🔨 전기 🛕 뜨거운 오일 🛕 뜨거운 표면 🛕 수동 취급

A 움직이는 부품 A 날카로운 물체/표면 A 미끄러운 바닥

공구와 공급품



기술자가 제공하는 공구

절차

자격을 갖춘 기술자에 한함

1 캐비넷 검사

캐비넷 안팎과 앞뒤를 검사하여 오일이 과도하게 쌓이지 않았는지 확인합니다.

뜨거운 표면

2 구성품 검사

가열 구성품 상태가 정상이며 탄화/카라멜화된 오일이 쌓이지 않았는지 확인합니다. 구성품의 과도한 건조 착화 징후를 검사합니다.

3 기울기 검사

구성품을 올리고 내릴 때 기울임 장치가 올바르게 작동하며 와이어가 엉키거나 마찰이 발생하지 않는지 확인합니다.

계속 ▶

4 프라이어 복구 시간을 점검합니다.

FR6 M1 의 절차를 이용하여 모든 통에서 프라이어의 최근 복구 시간을 점검합니다. 가장 최근 복구 시간은 1:40(1 분 40 초) 미만이어야 합니다.

프라이어 복구 시간이 1:40(1분 40초) 미만인 경우. 이 통의 절차가 완료됩니다. 6단계로 이동하십시오.

5 필요한 경우 프라이어를 조정합니다.

프라이어의 복구 시간이 허용 불가에 해당한다면 프라이어에서 다음을 확인하십시오. 문제가 발견되면 설명에 따라 교정하십시오.

전기 프라이어만 이용하는 경우 대형 전원 플러그가 올바르게 연결되었는지 확인하십시오. 필요하다면 조정하십시오. 6 단계로 진행하십시오.

6 전류 인출 점검

가열 구성품의 전류 인출이 장치의 명판에 명시된 허용 범위 내에 있는지 확인하십시오. 계속▶

연간 검사(전기 프라이어만 해당) (계속)

7 프로브 점검

온도, AIF, ATO, 오일 레벨 센서(OIB) 및 상한 프로브가 올바르게 연결되고 조여졌으며 정상적으로 작동하는지 확인하십시오. 또한 마운팅 하드웨어와 프로브 가드가 올바르게 설치되었는지 확인하십시오.

8 전기 부품 검사

부품 상자와 접촉기 상자 부품(즉 컴퓨터/컨트롤러, 릴레이, 인터페이스 보드, 변압기, 접촉기 등)이 정상 상태이며 오일이나 기타 이물질이 쌓이지 않았는지 확인하십시오.

9 배선 연결 검사

부품 상자와 접촉기 상자 배선이 확실히 연결되었으며 배선 상태가 양호한지 확인하십시오.

10 안전장치 점검

모든 안전장치의 기능(즉, 접촉기 실드, 배출 안전 스위치, 리셋 스위치 등)이 설치되었으며 올바르게 작동하는지 확인하십시오.

11 프라이포트 검사

프라이포트가 정상 상태이며 누출이 발생하지 않고 프라이포트 절연이 작동 가능한 상태인지 확인하십시오.

12 배선 하니스 검사

모든 배선 하니스와 연결이 잘 되어 있으며 정상 상태인지 확인하십시오.

13 오일 라인 검사

모든 오일 회수 및 배출 라인의 누출 여부를 점검하고 모든 연결이 잘 되어 있는지 확인하십시오.

매년

FR 6 A2-T

Frymaster 프라이어 모델 BIGLA30-T - LOV

몬년

FR 6 A2-T

이유 Frymaster 는 1 년에 한 번 이상 공장 공인 서비스 기술자 (Factory Authorized Service Technician)

가 본 기기를 검사할 것을 권장합니다. 이를 통해 장비의 안전한 작동과 최고 성능 발휘를

확인할 수 있습니다.

필요한 시간 작업 완료 1.5 시간

일 중 시간 점포에서는 영업에 지장이 없도록 검사 일정을 계획하고 서비스 작업자에게 장비에 충분히

접근할 수 있도록 해야 합니다.

위험 아이콘 🛕 화학물 🛕 전기 🛕 뜨거운 오일 🛕 뜨거운 표면 🛝 수동 취급

움직이는 부품 📤 날카로운 물체/표면 底 미끄러운 바닥

공구와 공급품



기술자가 제공하는 공구

절차

자격을 갖춘 기술자에 한함

1 캐비넷 검사

캐비넷 안팎과 앞뒤를 검사하여 오일이 과도하게 쌓이지 않았는지 확인합니다.



2 조절 가스 압력을 점검합니다.

지역 가스 공급사나 서비스 업체에 문의하여 각 프라이어 가스 조절기의 가스 압력을 점검합니다.

천연가스의 압력은 3.0 in. W.C.여야 합니다 (76 mm W.C.) 프로판가스의 압력은 8.25 in. W.C.여야 합니다 (210 mm W.C.)

압력이 이 기준을 충족하지 않으면 서비스 업체나 가스 공급사에 기준에 맞게 압력을 조정하도록 문의해야 합니다.

3 프로브 점검

온도 및 상한 프로브가 올바르게 연결되고 고정되었는지, 올바르게 작동하는지, 마운팅 하드웨어와 프로브 가드가 올바르게 장착되었는지 확인합니다.

4 가스 밸브 환기 튜브를 청소하고 교체합니다. 가스 밸브 환기 튜브를 청소하고 교체합니다. 서비스 매뉴얼의 청소 절차에 따르십시오. 계속▶

5 연소 송풍기를 청소합니다.

연소 송풍기를 청소합니다. 서비스 매뉴얼의 청소 절차에 따르십시오.

6 프라이어 복구 시간을 점검합니다.

FR6 M1 의 절차를 이용하여 모든 통에서 프라이어의 최근 복구 시간을 점검합니다. 가장 최근 복구 시간은 2:25 (2 분 25 초) 미만이어야 합니다.

프라이어의 복구 시간이 2:25(2 분 25 초) 미만이라면 이 통에 대한 절차는 완료됩니다. 9 단계로 이동하십시오.

계속 ▶

연간 검사(가스 프라이어만 해당) (계속)

7 연소를 점검합니다.

프라이어의 복구 시간이 2:25(2 분 25 초) 미만이면 이 단계를 건너 뛰십시오.

점화장치에 흰색 불꽃 센서 와이어를 연결하고 멀티미터를 직렬로 연결합니다. 녹이기 사이클을 완료한 다음 버너를 1 분 이상 작동시킵니다. 1 분 후에 Fenwal 모듈에서 일반적으로 멀티미터의 값은 2.0μA 에서 2.5μA 사이여야 합니다. 이를 벗어난 값은 허용되지 않습니다.

90 초 연속 작동 후 버너의 색상을 확인합니다. 버너 불빛은 오렌지색-빨간색이어야 합니다. 프라이어 도어 안쪽의 버너 색상 비교 차트를 이용하여 올바른 색상을 확인하십시오. 파란색 불꽃이나 버너 표면에 어두운 반점이 나타나 서는 안됩니다.

8 필요한 경우 연소 송풍기를 조정하십시오.

프라이어의 복구 시간이 2:25(2 분 25 초) 미만이면 이 단계를 건너 뛰십시오.

멀티미터 값이나 버너 색상이 허용이 불가능한 상태라면 연소 송풍기 흡기판을 조정하십시오.

흡기판의 잠금 너트를 작은 조절식 렌치로 푸십시오. 멀티미터 값과 버너 색상을 보면서 흡기판을 열거나 닫아 기류를 조정하십시오. 파란색 불꽃은 보통 버너의 공기가 충분하지 않음을 나타냅니다. 어두운 반점은 보통 버너가 너무 많이 공기를 공급받고 있음을 나타냅니다.

마이크로 암페어 값이 허용 범위이고 버너의 색상이 밝은 오렌지색-빨간색이라면 송풍기 흡기판을 제자리에 고정합니다. 그 다음에 송풍기 흡기판 잠금 너트를 조이십시오.

9 안전장치 점검

모든 안전 기능(즉, 배출 안전 스위치, 리셋 스위치 등)이 설치되어 있고 올바르게 작동하는지 확인합니다.

10 프라이포트 검사

프라이포트가 정상 상태이며 누출이 발생하지 않고 프라이포트 절연이 작동 가능한 상태인지 확인하십시오.

11 배선 하니스 검사

모든 배선 하니스와 연결이 잘 되어 있으며 정상 상태인지 확인하십시오.

계속

12 오일 라인 검사

모든 오일 회수 및 배출 라인의 누출 여부를 점검하고 모든 연결이 잘 되어 있는지 확인하십시오.

13 나머지 프라이어에서도 단계를 반복합니다. 프라이어의 나머지 통에서 2 부터 12 단계를 반복합니다.