

Frymaster

모델 번호 MIE14 & MIG30
LOV - 오일 양 부족

일일 유지보수 업무

FR 7 D1 프라이어 세척

FR 7 D2 필터 유지보수

주간 유지보수 작업

FR 7 W1 프라이어 후면
청소

격주 유지보수 작업

FR 7 B1 프라이어 보정

월간 유지보수 작업

FR 7 M1 프라이어 회복
시간 보정

FR 7 M2 오일 센서 세척

분기별 유지보수 작업

FR 7 Q1 정밀 세척,
JIB/BIB 시스템FR 7 Q2 정밀 세척,
대용량 오일
시스템

FR 7 Q3 상한값 확인

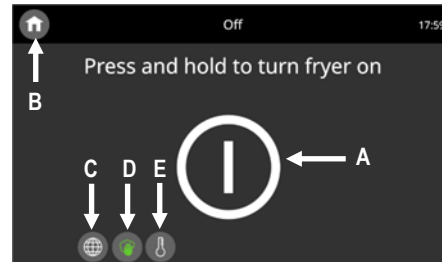
FR 7 Q4 O-링 검사

FR 7 Q5 연소 팬 필터
어셈블리 세척

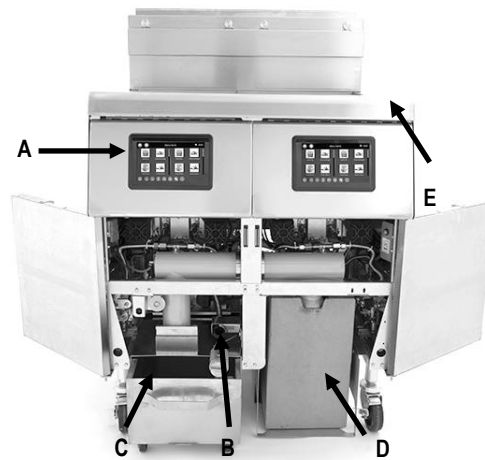
연간 유지보수 작업

FR 7 AI-T 서비스 제공업체
점검(전기 프라이어만
해당)FR 7 A2-T 정기 점검
(가스 프라이어 전용) Intuition
Touch Screen Controller

A. 전원 버튼, B. 홈 버튼, C. 언어 변경 버튼, 제품 버튼, D. 필터 버튼, E. 온도 버튼



모델 MIG30

A. 터치 스크린 컨트롤러, B. 필터 프리스크린, C. 필터 팬, D. 오일 용기
보충, E. 보충 리셋 버튼

△위험 요소

이 아이콘들은 신체 상해의 위험이 있을 수 있음을 알려줍니다.

장비 알림

시술 중 장비 손상을 방지하는 방법에 대한 정보를 확인하려면 이
아이콘을 찾아보십시오.

★팁

절차 진행 중 도움이 되는 유용한 정보를 확인하려면 이 아이콘을
찾아보십시오.

2026 년 8 월



Korean/한국어

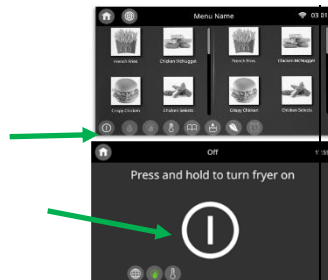
이유	프라이어에서 졸아든 오일을 제거하고 가열 요소 허브를 청소				
소요 시간	준비 시간 5 분	완료하는 데 15 분 소요 (팟당 5 분)			
시간대	사용량이 적은 시간대	24 시간 영업하는 식당의 경우: 심야 시간대 또는 손님이 적은 시간대			
위험 아이콘	 뜨거운 기름	 뜨거운 표면	 날카로운 물체/표면	 전기	 화학물질

도구 및 소모품



절차

- 1 프라이어를 끄십시오. 프라이어의 모든 전원 스위치를 꺼짐 위치로 놓으십시오.



- 2 보호 장비 착용. 내열 앞치마, 안전 보호대, 네오프렌 장갑 등 McDonald 에서 승인한 모든 안전 장비를 착용하십시오.



이 절차는 한 번에 하나의 통에만 적용해야 합니다.

 **Hot Oil**
 뜨거운 오일은 심한 화상을 입힐 수 있습니다.

- 3 가열 요소 허브의 전면부와 상단부를 청소하십시오(전기식 모델에만 해당). 내열 장갑을 끼고, 프라이팬에 덮개를 씌울 때 덮개가 프라이팬과 수평을 이루도록 주의하십시오.



프라이어 매일 청소 (계속)



고온용 또는 흡집이 나지 않는 수세미에 QSR 프라이어 세정제를 소량 묻혀 사용하십시오(전기 전용).

고온용 또는 흡집이 나지 않는 수세미를 사용하여 가열 요소 허브와 주변 하우징 부위를 청소하십시오.

해당 부위를 청소한 후에는 소독액이 적셔진 수건으로 잔여물을 닦아내십시오. 뜨거운 오일 주변에 수건에 묻은 용액이 똑똑 떨어지지 않도록 주의하십시오.

프라이팟 뚜껑을 열고 '프라이어스 프렌드'를 이용해 바스켓 랙을 꺼낸 뒤, 한쪽에 두십시오. '프라이어스 프렌드'를 사용하여 재료를 들어 올리십시오.

프라이팟 뚜껑을 다시 덮고, 종이 타월로 가열판에 묻은 오일을 닦아내십시오.



4 가열 요소 허브의 밀면 부분을 깨끗이 닦아주십시오(전기식 모델에만 해당).

QSR 프라이어 세정제 소량을

고온 또는 굽힘 방지 수세미에 묻혀

사용하십시오. 고온용 또는 굽힘 방지 스크럽 패드를 사용하여 가열 요소 허브의 밀면과 주변 하우징 부위를 청소하십시오.

해당 부위를 청소한 후에는 소독액이 적셔진 수건으로 잔여물을 닦아내십시오.

뜨거운 오일 주변에 수건에 묻은 용액이 똑똑 떨어지지 않도록 주의하십시오.

프라이팟 뚜껑을 열어주십시오. 프라이어스 프렌드를 사용하여 가열 요소를 내려놓고 바스켓 선반을 다시 제자리에 놓으십시오.



5 표면을 닦아내십시오.

소독제로 적신 깨끗한 수건에 헤비 듀티 디그리서(Heavy Duty Degreaser), McD MD 또는 McD UR 용액을 뿌린 뒤, 프라이어의 모든 표면을 꼼꼼히 닦아 오일때와 쌓인 오염물을 제거하십시오. 뜨거운 오일 주변에 수건에 묻은 용액이 똑똑 떨어지지 않도록 주의하십시오. 표면이 자연 건조되도록 두십시오.



프라이어 안의 오일은 매우 뜨거울 수 있습니다.

Equipment Alert

장비를 닦을 때는 물이 전기 부품 안으로 떨어지지 않도록 항상 주의하십시오.

6 나머지 프라이팻에 대해서도 같은 과정을 반복합니다.

이유 부스러기가 쌓인 통을 깨끗이 씻고 오일을 철저히 걸러내어 오일의 수명을 연장

소요 시간 준비 시간 5 분 통당 10 분이 소요.

시간대 사용량이 적은 시간대

위험 아이콘

 화학물질	 전기	 뜨거운 액체/증기	 뜨거운 기름	 뜨거운 표면
 수작업 취급	 움직이는 부품	 날카로운 물체/표면	 미끄러운 바닥	

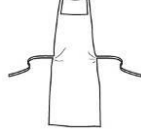
도구 및 소모품



장갑, 필터링



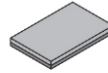
안면 보호대



앞치마, 내열성



Ecolab 고온용
패드 홀더 & 패드



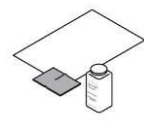
굽힘 방지 수세미



Ecolab 고온용
디테일 브러시



KAY@ QSR
프라이어
세정제



내장형 여과 시스템용
McFiltering 키트



KAY@ SolidSense
다목적 조고농축
세제 (APSC)



Diversey McD HA

절차

1 '필터' 버튼 누르기

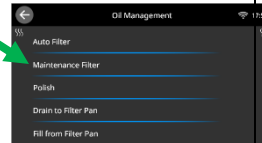
오일을 걸러낼 때 최상의 결과를 얻도록 프라이어가 켜져 있고 오일이 충분히 달궈졌는지 확인하십시오. 화면 하단의 필터 버튼을 눌러 필터 메뉴로 들어가십시오.

이 절차는 한 번에 하나의 통에만 적용해야 합니다.



2 유지보수 필터 선택

목록에서 '유지보수 필터'를 선택하고 누르십시오.



continued ▶

3 √버튼을 누르십시오.

컨트롤러에 '지금 유지보수 필터?'가 표시됩니다

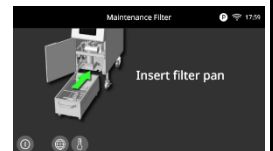
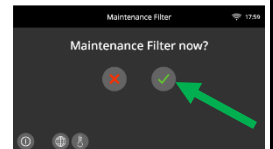
√버튼을 눌러 계속하십시오.

필터 팬과 팬 덮개가 제자리에 제대로 장착되어 있는지 확인하십시오.

프롬프트가 표시되면 √버튼을 누르십시오.

★ Tip

필터 팬이 제대로 장착되지 않은 경우, 오른쪽 상단 모서리에 "P"가 표시됩니다.



4 보호 장비 착용

내열 앞치마, 안면 보호대,
네오프렌 장갑 등
McDonald 에서 승인한 모든
안전 장비를 착용하십시오.
✓버튼을 누르십시오.



Hot Oil

뜨거운 오일은 심한 화상을
입힐 수 있습니다.

5 이물질 걸러내기

스키머를 앞뒤로 움직이며
오일 표면의 부스러기를
건어내어, 통에서 가능한 한
많은 부스러기를
제거하십시오.

✓버튼을 누르십시오.

통에서 오일이 배출됩니다.

6 요소 리프트 (전기식에만 해당)

오일이 다 빠지면 경첩이
달린 요소를 들어
올리십시오.



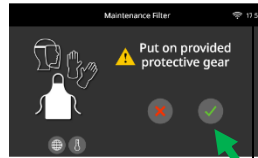
Hot Surfaces

요소를 들어 올릴 때는 보호
장갑을 착용하십시오.
그렇지 않으면 화상을 입을
수 있습니다.

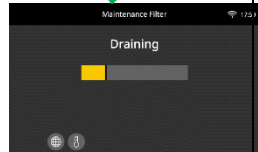
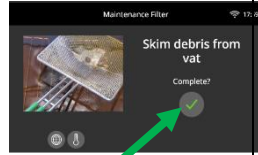


Equipment Alert

요소 중앙에 있는 프로브가
손상되지 않도록
주의하십시오.



continued ▶



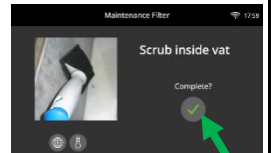
7 통 내부를 문질러 닦기

고온용 패드 홀더와
패드 또는 굵힘 방지 수세미,
그리고 소량의 KAY QSR
프라이어 세정제를
사용하여 용기 내부의 벽면,
모서리 및 바닥을 문질러
닦으십시오. 고온용 디테일
브러시를 사용하여
부품(전기식 제품 한정),
용기 모서리 및 기타 손이
닿기 어려운 곳에 쌓인
이물질을 제거하십시오.

Equipment Alert

프로브가 손상되지 않도록
주의하십시오.

작업이 완료되면 ✓ 버튼을
누르십시오.



continued ▶

- 8 주변을 깨끗이 닦고 오일 센서를 문질러 닦으십시오.**
고온용 패드, 굵힘 방지 수세미 또는 브러시와 프라이어 전용 세정제를 사용하여 오일 센서에 붙은 오일을 제거하십시오(가스 프라이어에만 해당). 종이 타월로 닦아 잔여물을 제거하십시오.

AIF 및 ATO 센서 주변의 이물질을 제거하십시오(모든 프라이어). 프로브 주변에 닿을 수 있는 붓이나 그와 유사한 도구를 사용하십시오. 프로브가 손상되지 않도록 주의하십시오.

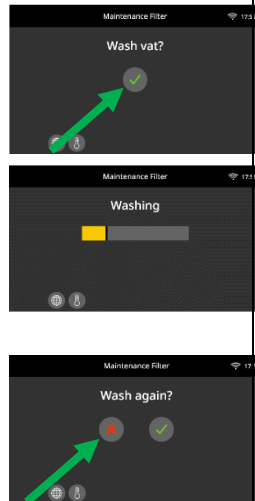
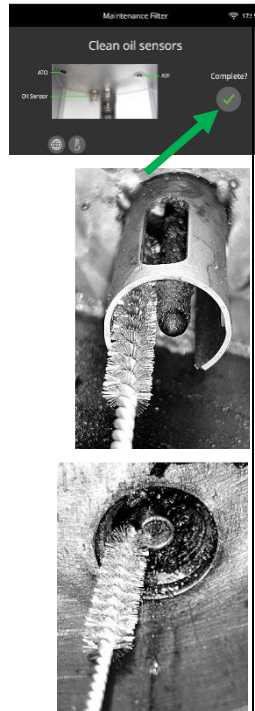
작업이 완료되면 ✓ 버튼을 누르십시오.

Equipment Alert

프로브가 손상되지 않도록 주의하십시오.

- 9 세척**
컨트롤러에 ‘통 세척?’이 표시됩니다.
가열 요소를 내린 후(전기식만 해당) ✓ 버튼을 누르십시오. 오일이 통을 통과 세척하는 동안 컨트롤러에는 ‘세척’이 표시됩니다.

- 10 다시 세척**
세척 주기가 완료되면 컨트롤러에 “다시 세척?”라는 메시지가 표시됩니다. 통이 깨끗하다면 X 버튼을 누르십시오. 통이 깨끗하지 않다면 ✓ 버튼을 누르면 9 단계가 반복됩니다.

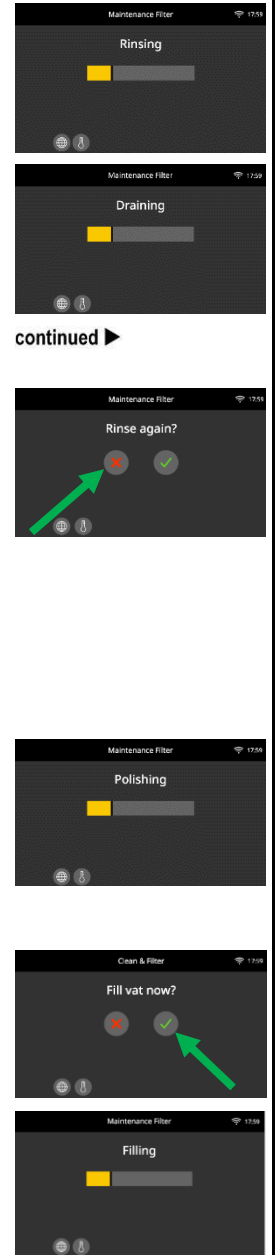


- 11 행굼**
통에 오일이 채워지는 동안 컨트롤러에는 ‘행굼 중’이 표시되며, 이후 오일이 배출되어 통을 행굼니다.

- 12 다시 행굼**
행굼이 완료되면 컨트롤러에 “다시 행굼까요?”라는 메시지가 표시됩니다. 통이 깨끗하다면 X 버튼을 누르십시오. 통이 깨끗하지 않다면 ✓ 버튼을 누르면 11 단계가 반복됩니다.

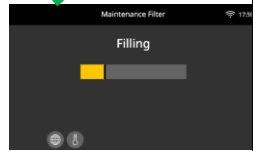
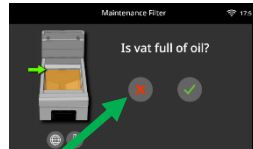
- 13 폴리싱**
오일이 필터 시스템을 통해 5 분 동안 순환되는 동안 컨트롤러에는 ‘폴리싱’이 표시됩니다.

- 14 통 채우기**
폴리싱 주기가 완료되면 컨트롤러에 “지금 통을 채울까요?”라는 메시지가 표시됩니다. ✓ 버튼을 누르면 통에 오일이 채워집니다.



15 통이 가득 찼나요?

통이 가득 차면, 컨트롤에 “통에 오일이 가득 찼습니까?”라는 메시지가 표시됩니다. 통이 가득차지 않은 경우, X 버튼을 눌러 펌프를 다시 작동시키십시오. 통이 가득 차면 V 버튼을 한 번 누르십시오.

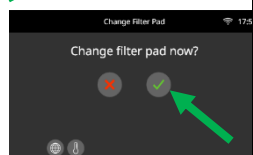
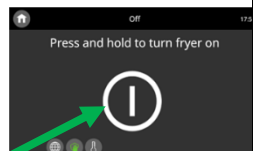


16 전원 켜기

전원 버튼을 눌러 컨트롤러를 켜고, 프라이어를 정상 작동 상태로 되돌리십시오.



Tip
필터 종이나 패드를 교체하지 않은 경우, 컨트롤러에 “지금 필터 종이를 교체?”라는 메시지가 표시됩니다. V 버튼을 눌러 메시지를 취소할 수 있지만, 이 메시지는 필터 패드나 필터 종이를 교체할 때까지 4분마다 다시 나타납니다.



continued ►

17 필터 트레이 분리

문을 열고 캐비닛에서 필터 팬을 살짝 빼낸 다음, 오일이 떨어지는 것이 멈출 때까지 기다린 후 팬을 완전히 꺼내십시오.



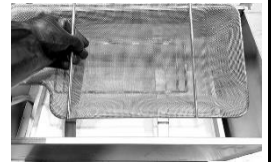
Hot Surfaces

필터 팬이 뜨거울 수 있습니다! 보호 장갑을 착용하십시오. 그렇지 않으면 심한 화상을 입을 수 있습니다.



18 크림 바스켓 제거

필터 팬에서 크림 바스켓을 들어 올리십시오. 크림 바스켓에서 오일과 튀김 부스러기를 닦아내십시오. 크림 바스켓을 비누와 물로 닦은 다음, 뜨거운 물로 깨끗이 행구십시오.



19 필터 고정 링 제거

필터 고정 링을 제거한 후, 세면대에서 뜨거운 SolidSense 다목적 초고농축 세제(APSC) 또는 McD HA 용액으로 세척하십시오. 뜨거운 물로 깨끗이 행구십시오.



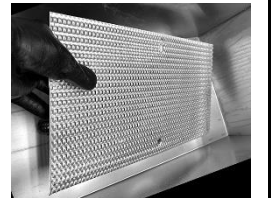
20 팬에서 필터 패드나 종이 제거

필터 패드나 필터 종이를 팬에서 꺼내 버리십시오.



21 하단 내부 스크린 제거

팬에서 하단 내부 스크린을 꺼낸 다음, 구획 세면대에서 뜨거운 SolidSense 다목적 초고농축 세제(APSC) 또는 McD HA 용액을 사용하여 철저히 세척하십시오. 뜨거운 물로 깨끗이 행구십시오.



22 필터 배출 트레이 청소

필터 팬에 묻은 오일과 부스러기를 닦아내십시오.

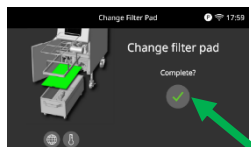
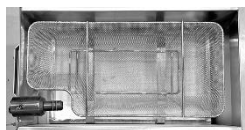


continued ►

유지보수 필터(계속)

23 재조립

역순으로 다시 조립하고, 하단 스크린을 **먼저** 필터 팬에 끼워 넣으십시오. 그 다음 거친 면이 위를 향하도록 필터 패드나 필터 종이를 올리고, 고정 링을 끼운 뒤 마지막으로 크럼 바스켓을 장착하십시오.



★ Tip

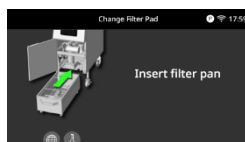
필터 패드를 필터 팬에 넣기 전에 필터 팬, 하단 스크린, 크럼 바스켓, 고정 링이 완전히 건조되었는지 확인하십시오. 물이 닿으면 필터 패드가 녹아내릴 수 있습니다.

필터 종이를 사용하는 경우, 필터 종이 위에 여과용 분말을 뿌려 주십시오.

필터 패드나 필터 종이를 교체한 후에는 √ 버튼을 한번 누르십시오.

24 필터 팬 삽입

끝나면 필터 팬을 프라이어에 넣으십시오.



이유	고품질의 튀김 요리를 보장하고 프라이어 주변에서 화재 발생 방지	
소요 시간	준비 시간 5 분	완료하는 데 45 분
시간대	영업 마감 후	24 시간 영업하는 식당의 경우: 심야 시간대 또는 움직이는 부품 시간대
위험 아이콘	 전기  뜨거운 기름  뜨거운 표면  수작업 취급  날카로운 물체/표면  미끄러운 바닥	

도구 및 소모품



하이로 테크 브러시



나일론 팻 브러시



KAY® SolidSense™ 다목적 초고농축 세제(APSC) 또는 Diversey McD HA 가 들어 있는 양동이



깨끗하고 소독된 수건용 양동이



더러운 수건용 양동이



"바닥이 미끄러우니 주의하십시오" 표지판



걸레



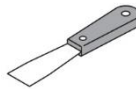
걸레통



걸레 짜는 기구



종이 타월



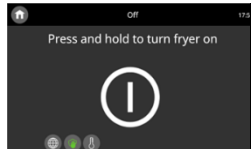
퍼티 나이프



네오프렌 장갑

절차

- 1 프라이어를 끄십시오.
모든 프라이어 전원 스위치를 'OFF' 위치로 돌리십시오.



- 2 오일받이와 컵을 분리하여 비우십시오.
배기 후드에서 오일받이를 분리하십시오. 후드에서 오일받이를 분리하십시오. 오일받이와 컵은 후드 필터 아래에 위치해 있습니다. 오일받이와 컵의 오일을 수거 카트에 넣으십시오



Hot Oil

오일받이와 컵에 담긴 오일은 뜨거운 수 있습니다. 장갑을 착용하십시오.

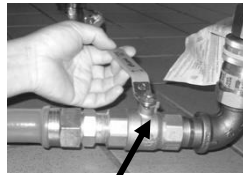
continued ►

프라이어 뒤쪽 공간 청소(계속)

3 가스 차단 및 분리

프라이어가 가스
프라이어가 아닌 경우, 이
단계는 건너뛰십시오.

프라이어가 가스식인 경우,
수동 가스 차단 밸브를
사용하여 가스 공급을
차단하십시오. 수동 가스
차단 밸브는 콕 디스커넥트
앞쪽의 공급 라인에 위치해
있습니다. 그런 다음 콕
디스커넥트를 통해
프라이어에서 가스 호스를
분리하십시오.



수동 차단

continued ►

Equipment Alert

가스를 차단할 때는 반드시
수동 차단 밸브만
사용하십시오. *콕*
디스커넥트는 사용하지
마십시오.

4 프라이어 세척을

준비하십시오.
프라이어 바퀴의 잠금
장치를 풀어주십시오.



프라이어에 캡핑 피스가
있는 경우, 뒤쪽
백스플래시가 필터 선반을
지나갈 수 있을 만큼 캡핑
피스의 앞부분을 충분히
들어 올리십시오. 캡핑
피스가 필터 선반을 지나갈
수 있을 때까지만
프라이어를 방화벽에서
바깥쪽으로 조심스럽게
밀어내십시오.

캡핑 피스가 있다면 단단히
고정하십시오. 모든 통에
뚜껑을 덮으십시오.

프라이어를 방화벽에서 더
멀리 밀어내어, 프라이어
뒤쪽을 청소할 수 있을 만큼
충분한 공간을
확보하십시오.

Hot Oil

프라이어 안의 오일은 매우
뜨거울 수 있습니다. 오일이
튀지 않도록 프라이어를
천천히 미십시오. 장갑을
착용하십시오.

5 프라이어의 전원을

뽑으십시오.
전기 플러그 본체를
잡아당겨 프라이어의 전원
코드를 콘센트에서
뽑으십시오. 콘센트에서
플러그를 뽑으려면
플러그를 비틀어야 할 수도
있습니다.



Electricity

프라이어 뒤쪽 공간 청소(계속)

6 프라이어 필터를 청소하십시오.

배기 후드에서
프라이어 필터를
제거하십시오. 필터를
3 구 싱크대로 가져가서
KAY® SolidSense™
다목적 초고농축
세제(APSC)나 Diversey
McD HA 에 담가
두십시오.



Chemicals

KAY® SolidSense™
다목적 초고농축
세제(APSC) 또는 Diver-
sey McD HA



continued ►

7 프라이어 뒤쪽을 긁어내십시오.

퍼티 나이프를 사용하여
프라이어 뒤쪽의 부드러운
오일때와 딱딱하게 굳은
그을음을 모두
긁어내십시오. 다음 부위를
다음 순서 (손이 닿는 스택
부분, 배기 후드 뒷면, 배기
후드 측면, 그리고 프라이어
필터 장착부)대로
청소하십시오.



전기 프라이어에서,
다음으로 퍼티 나이프를
사용하여 프라이어 주변의
모든 금속판, 스탠드오프
부품 및 프라이어
받침대에서 부드러운
오일때와 딱딱하게 굳은
그을음을 모두
긁어내십시오. 이 부분들을
청소한 후에는 8 단계로
건너뛰십시오.

가스 프라이어의 경우,
다음으로 퍼티 나이프를
사용하여 다음 순서 (배기
제한기, 프라이어 주변의
모든 판금, 분리 가능한
중력 블레이드, 썰 앵글,
스탠드오프 부품, 그리고
프라이어 받침대)대로 해당
부위의 부드러운 오일때와
딱딱하게 굳은 그을음을
모두 긁어내십시오.

continued ►

가스 프라이어를 청소할
때는 부드러운 오일
찌꺼기나 딱딱한 그을음이
프라이어 배기 통로로
떨어지지 않도록
주의하십시오.

Equipment Alert

스택 하단부에 있는 화재
방지용 용융 퓨즈를 절대로
끊지 마십시오. 이 연결을
끊으면 소화 시스템이
작동합니다.

프라이어 뒤쪽 공간 청소(계속)

8 프라이어 뒤쪽을 청소하십시오.

나일론 팻 브러시, 하이-로 테크 브러시, 그리고 뜨거운 KAY® SolidSense™ 다목적 초고농축 세제(APSC) 또는 Diversey McD HA 용액이 담긴 양동이를 사용하여 7 단계에서 굽어낸 모든 부분을 문질러 닦으십시오. 7 단계에서 굽어낸 순서대로 해당 부위를 청소하십시오. 그런 다음 하이-로 테크 브러시를 사용하여 프라이어 주변 바닥을 문질러 닦으십시오.

모든 부분을 종이 타월로 닦아 깨끗하고 마를 때까지 닦아주십시오.



Slippery Floors

문질러 닦은 곳의 바닥이 젖어 있을 수 있습니다.

9 매니저에게 점검을 요청하십시오.

매니저에게 작업 결과를 점검하고 청소 완료 여부를 승인해 달라고 요청하십시오. 매니저의 지시에 따라 필요한 경우 청소를 다시 실시하십시오.

10 프라이어 받침대와 캐스터를 씻으십시오.

나일론 팻 세척용 브러시와 뜨거운 KAY® SolidSense™ 다목적 초고농축 세제(APSC) 또는 Diversey McD HA 용액이 담긴 양동이를 사용하여 프라이어의 다리와 캐스터를 닦으십시오. 종이 타월로 물기를 닦아내십시오.



11 프라이어 주변 바닥을 걸레로 닦으십시오.

걸레와 뜨거운 물이 담긴 양동이에 KAY® SolidSense™ 다목적 초고농축 세제(APSC) 또는 Diversey McD HA 용액을 타서 프라이어 주변의 바닥 전체를 닦아주십시오.



Slippery Floors

걸레질을 해서 바닥이 젖어 있을 수 있습니다.

12 표면이 마르도록 두십시오.

프라이어, 벽, 바닥의 모든 표면을 자연 건조시키십시오.



continued ►



13 프라이어를 다시 전원에 연결하십시오.

프라이어를 플러그를 꽂을 수 있을 만큼 가까워질 때까지 콘센트 쪽으로 천천히 밀어주십시오. 프라이어를 콘센트에 꽂으십시오.



Electricity



Hot Oil

프라이어 안의 오일은 매우 뜨거울 수 있습니다. 오일이 튀지 않도록 프라이어를 천천히 미십시오.



프라이어 뒤쪽 공간 청소(계속)

14 프라이어를 사용할 준비를 하십시오.

프라이어를 필터 선반 근처에 오도록 조심스럽게 앞으로 밀어주십시오. 모든 통의 뚜껑을 열어주십시오. 백스플래시가 필터 선반을 완전히 지나갈 때까지 캡핑 피스의 앞부분을 들어 올린 다음, 프라이어를 조심스럽게 원래 위치로 밀어 넣으십시오.



15 프라이어를 가스 공급관에 다시 연결하십시오.

프라이어가 전기 프라이어라면 이 단계는 건너뛰십시오.

퀵 디스커넥트의 양쪽 끝 부분에 그리스가 발라져 있는지 확인하십시오. 필요한 경우 퀵 디스커넥트를 깨끗이 닦아주십시오. 가스 배관 커플링을 다시 연결하십시오.



continued ►

Equipment Alert

가스 공급을 켜기 전에 가스 퀵 디스커넥트가 완전히 체결되고 잠금 장치가 걸려 있는지 반드시 확인하십시오.

16 프라이어 필터와 오일받이를 다시 설치하십시오.

바퀴를 제자리에 고정하십시오. 후드 내부에 프라이어 필터와 오일받이를 다시 설치하십시오.



17 가스 공급을 켜십시오. 프라이어가 전기 프라이어라면 이 단계는 건너뛰십시오.

수동 가스 차단 밸브를 'On' 위치로 돌리십시오. 컴퓨터 전원을 켜서 버너에 다시 불이 붙는지 확인하십시오. 버너에 다시 불이 붙으면 컴퓨터 전원을 끌 수 있습니다.



18 다른 프라이어 뒤쪽을 청소하십시오.

나머지 모든 프라이어에 대해서도 1~17 단계를 반복하십시오.



이유 식품 안전 기준을 준수

소요 시간 준비 시간 1 분

프라이어가 조리 온도에 도달한 후 5 분에 완료됩니다. 조리 온도에 도달하는 데 약 45 분이 소요됩니다.

시간대 개장 시

24 시간 영업하는 식당의 경우: 손님이 적은 시간대

위험 아이콘

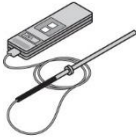


뜨거운 기름



뜨거운 표면

도구 및 소모품



프라이팟용
프로브가 장착된
고온계



네오프렌 장갑

절차

- 1 고온계를 보정하십시오.
 핫 음료용 컵에 얼음을 채운 다음, 드링크 타워에서 얼음 높이까지 찬물을 부으십시오. 컵에는 얼음이 50%, 물이 50% 들어 있어야 합니다.

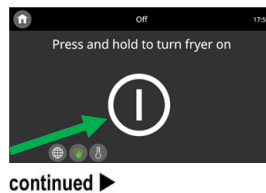


프로브를 물에 넣으십시오.
 프로브를 얼음물에 넣고, 온도 표시창의 수치가 안정될 때까지 계속 저어주십시오.

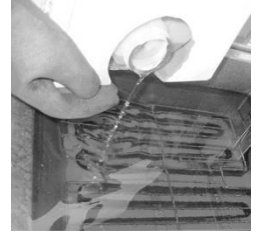
온도 읽기

측정값은 32°F (0°C) $\pm 2^{\circ}\text{F}$ (1°C) 범위 내에 있어야 합니다. 그렇지 않다면, 고온계를 교정하거나 수리하거나 교체해야 할 수도 있습니다. 보정을 하려면 고온계 제조업체에서 제공하는 보정, 점검 및 조정 절차를 따르십시오.

- 2 프라이어를 켜고 오일을 가열하십시오.
 프라이어를 켜려면 전원 버튼을 누르십시오. 조리할 식품에 맞게 프라이어 구성을 조정하십시오. 프라이어에 담긴 오일이 조리 온도에 도달할 때까지 기다린 다음 전원을 끄십시오.



- 3 오일 양을 확인하십시오.
 오일이 조리 온도에 도달하면 오일 양을 확인하십시오. 오일 레벨 표시선보다 오일 수위가 높을 경우, 오일을 팬이나 폐기 장치로 배출하여 오일 수위가 표시선에 맞을 때까지 오일을 빼내십시오. “Oil Level(오일 레벨)” 표시선보다 오일 양이 적다면, 오일이 해당 표시선에 닿을 때까지 오일을 보충하십시오.



Hot Oil

프라이어 안의 오일은 매우 뜨겁습니다.
 장갑을 착용하십시오.

- 4 통을 가동하십시오.
 통을 3 회 켜고 끄기를 반복하십시오. 프라이어가 가열 중일 때 열 인디케이터가 켜집니다.



continued ►

- 5 오일 온도를 확인하십시오.
 고온계용 프라이 통 프로브를 뜨거운 오일 속에 삽입하되, 프로브 끝에서 1 인치(2.5cm) 정도 떨어진 위치까지 넣으십시오. 끝부분은 약 3 인치 (7.6 cm) 정도 오일 표면 아래 위치해야 합니다. 온도 측정값이 안정될 때까지 기다리십시오.



- 6 프라이어에 온도를 표시하십시오.
 고온계 측정값을 확인한 통의 온도 버튼을 누르십시오. 디스플레이에 통의 온도가 표시됩니다.



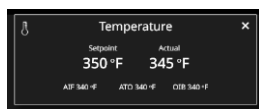
프라이어 보정(계속)

7 온도 측정값을
비교하십시오.

고온계에서 표시된 온도
값을 디스플레이에 표시된
해당 온도와 비교하십시오.

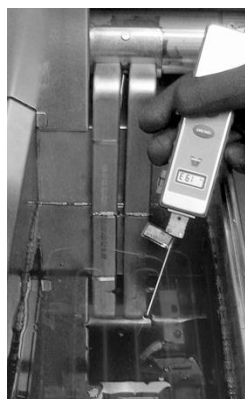
두 온도 차이가 5°F(3°C)
미만(플러스 또는
마이너스)인 경우, 온도
설정을 조정할 필요가
없습니다.

두 온도 간의 차이가
5°F(3°C) 이상(플러스 또는
마이너스)인 경우, 서비스
기술자에게 연락하여
문제를 신고하십시오.

8 분할된 통의 반대쪽도 같은
방법으로 반복하십시오.

시험 대상 통이 가득 찬
상태였다면, 이 단계를
건너뛰고 9 단계로
넘어가십시오.

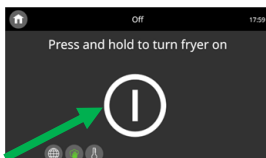
시험 대상 탱크가 분할 통의
한쪽이였다면, 분할 통의
다른 쪽에 대해서도
5~7 단계를 반복하십시오.



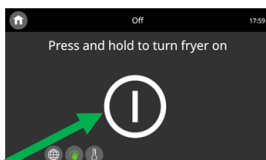
continued ►

9 보정 점검을 종료하십시오.

조립통에 대한 5~7 단계를
모두 완료한 후(분할형
조립통의 양쪽 모두 포함),
전원 버튼을 눌러 조립통의
보정 검사를 종료하십시오.

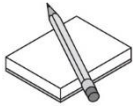
10 나머지 프라이어를
보정하십시오.

나머지 모든 프라이어에
대해서도 1~9 단계를
반복하십시오.



이유	튀긴 식품에 대한 식품 안전 기준 유지	
소요 시간	준비 시간 1 분	완료하는 데 5 분,
시간대	개장 시	24 시간 영업하는 식당의 경우: 아침
위험 아이콘	 뜨거운 기름  뜨거운 표면	

도구 및 소모품

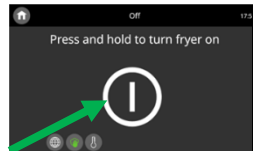


종이와 연필

절차

1 프라이어를 켜십시오.

프라이어를 켜려면 전원 버튼을 누르십시오. 가열이 시작되면 화면에 'Melt Cycle(용융 사이클)' 또는 'START(시작)'가 표시됩니다.

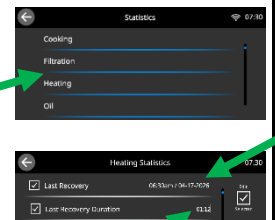


2 가장 최근의 복구 시간을 확인하십시오.

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

1. HOME (홈) 버튼을 누르십시오
2. STATISTICS (통계) 버튼을 누르십시오.
3. 'Heating(가열)'을 선택하십시오.

상단에 마지막 복구 시간과 지속 시간이 표시됩니다. 복구 지속 시간을 기록해 두십시오.



참고: 프라이어에 고체 쇼트닝을 사용하는 경우, 쇼트닝이 용융 온도를 벗어나고 프라이어가 250°F(121°C)에 도달하기 전에 쇼트닝을 제어주어야 합니다. 이는 고체 쇼트닝 덩어리가 복구 시간을 늘리는 것을 방지하기 위함입니다.

continued ►

프라이어 복구 시간 보정(계속)

3 가장 최근의 복구 소요 시간을 허용 가능한 복구 시간과 비교하십시오.

전기 프라이어의 허용 가능한 복구 시간은 1 분 40 초 미만입니다. 가스 프라이어의 허용 가능한 복구 시간은 2 분 25 초 미만입니다.

기록한 복구 시간이 프라이어의 허용 가능한 복구 시간보다 짧다면, 프라이어의 성능은 정상입니다. 5 단계로 건너뛰십시오.

기록한 시간이 프라이어의 허용 가능한 복구 시간을 초과하는 경우, 해당 프라이어의 성능은 기준에 미달합니다. 다음 단계로 넘어가십시오.



continued ▶

4 필요한 경우 프라이어를 조절하십시오.

프라이어의 복구 시간이 허용 범위를 벗어난다면, 프라이어의 다음 항목을 확인해 보십시오. 문제가 발견되면 설명된 대로 수정하십시오.

전기 프라이어 **전용**, 대형 전원 플러그가 콘센트에 제대로 꽂혀 있는지 확인하십시오. 필요에 따라 조정하십시오.

가스 프라이어의 경우에만 썰 각도, 중력 블레이드 및 스탠드오프를 확인하십시오. 필요한 경우 위치를 조정하십시오.

가스 프라이어의 경우에만, 공기 흐름과 연소용 공기 송풍기 및 필터를 점검하십시오. 필요에 따라 조정하십시오.

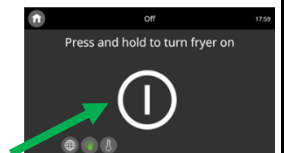
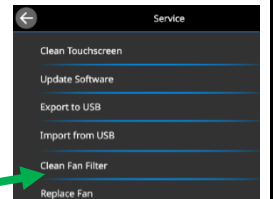
홈, 서비스, CLEAN FAN FILTER(팬 필터 청소) 버튼을 차례로 누른 후, 안내에 따라 필터를 청소하고 팬 보정 절차를 다시 실행하십시오.

가스 프라이어의 경우에만, 복사 버너의 상태를 확인하십시오.

사용자 설명서의 문제 해결 가이드를 참조하십시오.

5 나머지 모든 프라이어를 재보정하십시오.

나머지 모든 프라이어에 대해서도 1~4 단계를 반복하십시오.



프라이어 복구 시간 보정(계속)

- 6 2 단계와 3 단계를 다시 반복하여 복구 시간을 다시 확인하십시오.

정해진 시간 내에 복구 시간이 달성되지 않을 경우, **Frymaster** 서비스 핫라인으로 전화(1-800-551-8633)하여 도움을 요청하십시오.

이유	가열 오작동을 방지하기 위해 오일 센서에서 줄여진 오일을 제거	
소요 시간	준비 시간 5 분	완료하는 데 15 분 소요 (팟당 5 분)
시간대	사용량이 적은 시간대	
위험 아이콘	 뜨거운 기름  뜨거운 표면  화학물질  뜨거운 액체/증기	

도구 및 소모품



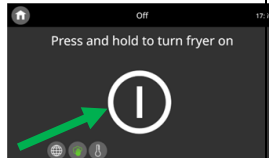
절차

1 오일 센서 청소를 준비하고 프라이어를 끄십시오.

네오프렌 장갑, 내열성 앞치마, 안전 보호대를 착용하십시오. 이 절차가 진행되는 동안에는 반드시 이 장비를 착용해야 합니다.

이 절차는 한 번에 하나의 통에만 적용해야 합니다.

전원 버튼을 눌러 프라이어를 끄십시오.

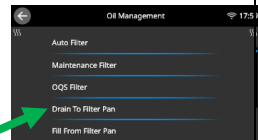


2 '필터' 버튼 누르기.

화면 하단의 필터 버튼을 눌러 필터 메뉴로 들어가십시오.

3 '오일 배출' 선택

목록에서 '필터 팬으로 배출'을 선택하고 누르십시오.



continued ►

4 √버튼을 누르십시오.

컨트롤러에 “지금 배출?” 메시지가 표시됩니다.

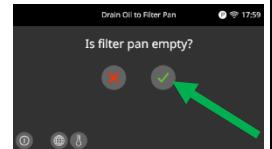
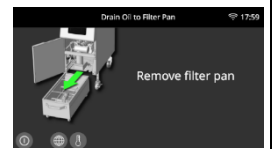
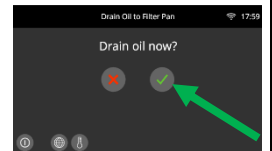
√버튼을 눌러 계속하십시오.

필터 팬을 분리하여 비어 있는지 확인하십시오.

컨트롤러에 “필터 팬이 비어 있습니까?”라는 메시지가 표시됩니다.

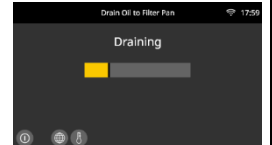
비어 있는 경우 √버튼을 눌러 계속 진행하십시오.

필터 팬을 끼워 넣으십시오.



5 배출

통에서 오일이 배출됩니다.



오일 센서 청소 (계속)

- 6 ✓ 버튼을 누르십시오.
통이 비면 컨트롤러에
“통이 비었습니까?”라는
메시지가 표시됩니다.

✓ 버튼을 눌러
계속하십시오.

- 7 오일 센서를 문질러
닦으십시오.
굵힘 방지 수세미나 솔, 및
프라이어 전용 세정제를
사용하여 오일 센서에 붙어
있는 기름을 제거합니다.
종이 타월로 닦아 잔여물을
제거하십시오.

브러시를 사용하여 ATO &
AIF 센서에 묻은 이물질
을 제거하십시오.



Hot Surfaces



Chemicals



Hot Oil

- 8 ✓ 버튼을 누르십시오.
해당 통을 선택한 후 ‘이 통
채우기’를 누르십시오.

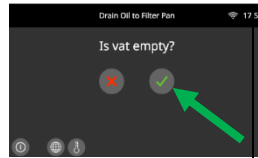
컨트롤러에 “필터 팬에서
통을 채울까요?”라는
메시지가 표시됩니다.

✓ 버튼을 눌러
계속하십시오.

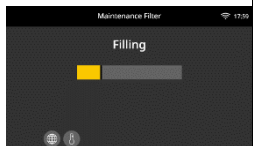
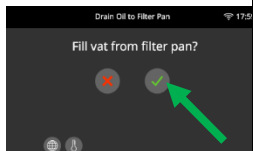
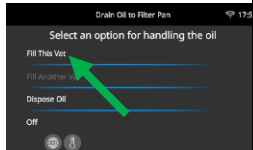
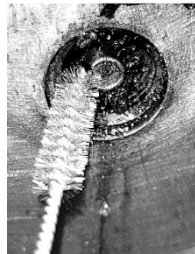
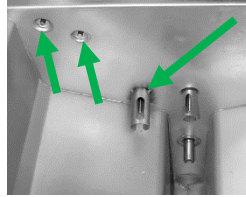
- 9 충전
오일이 다시 통으로
돌아갑니다.



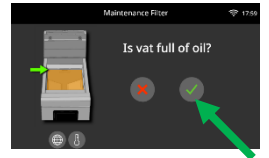
Hot Oil



continued ▶



- 10 ✓ 버튼을 누르십시오.
컨트롤러에 “통에 오일이
가득 찼습니까?”라는
메시지가 표시됩니다.
- 통에 오일이 가득
차면 ✓ 버튼을 누르십시오.
통이 가득 차지 않았다면 X
버튼을 누르고 9 단계로
돌아가십시오.



- 11 나머지 프라이팬에
대해서도 같은 과정을
반복합니다.

이유 (전기식인 경우) 가열 요소와 프라이팬에 붙은 오일을 제거

소요 시간 준비 시간 5 분

준비 시간 15 분; 팻당 완료 시간 60 분

시간대 이 작업은 한 통씩 수행하거나 여러 통을 동시에 처리할 수 있습니다. 남은 팻을 활용해 고객들에게 서비스를 제공할 수 있습니다.

24 시간 영업하는 식당의 경우: 이 작업은 한 통씩 수행하거나 여러 통을 동시에 처리할 수 있습니다. 남은 팻을 활용해 고객들에게 서비스를 제공할 수 있습니다.

위험 아이콘



화학물질



전기



뜨거운 액체/증기



뜨거운 기름



뜨거운 표면



수작업 취급



움직이는 부품



날카로운 물체/표면



미끄러운 바닥

도구 및 소모품



앞치마, 내열성



Ecolab 고온용 디테일 브러시



플라스틱 양동이



깨끗하고 소독된 수건용 양동이



더러운 수건용 양동이



안전 보호대



프라이어 스키머



네오프렌 장갑



구퍼 스틱 (프라이어스 프렌드)



KAY® QSR 프라이어 세정제



Diversey McD MD



KAY® QSR 헤비 듀티 디그리서



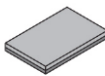
Diversey McD FR



종이 타월



Ecolab 고온용 패드 홀더 및 패드



흠집이 나지 않는 수세미



오일 제거 카트

절차: 이 정밀 세척은 Kay Chemical 또는 Diversey 가 개발한 절차를 따릅니다. 이 PM 외에도 그들의 지침이 필요합니다.

- 1 정밀 세척을 준비하십시오.
네오프렌 장갑, 내열성 앞치마, 안면 보호대를 착용하십시오. 이 절차가 진행되는 동안에는 반드시 이 장비를 착용해야 합니다.



이 절차는 한 번에 하나의 통에만 적용해야 합니다. 오일이 담긴 인접한 프라이어들은 뚜껑을 덮어 두십시오.

프라이어 필터가 제자리에 장착되어 있는지 확인하십시오. 배기 팬을 적어도 한 개를 켜십시오. 전체 절차가 진행되는 동안 팬은 계속 작동해야 합니다.

바스켓 지지대가 통 안에 제대로 설치되어 있는지 확인하십시오.

Equipment Alert

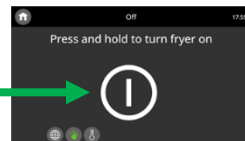
전 과정 동안 배기 팬을 가동한 상태로 유지하고 프라이어 필터를 제자리에 고정해 두어, 소화 시스템이 실수로 작동하는 것을 방지하십시오.

continued ▶

- 2 프라이어를 끄십시오.
전원 버튼을 눌러 프라이어를 끄십시오.



- 3 T 프라이어가 꺼져 있습니다.



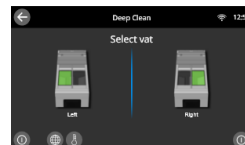
- 4 '필터' 버튼 누르기
화면 하단의 필터 버튼을 눌러 필터 메뉴로 들어가십시오.



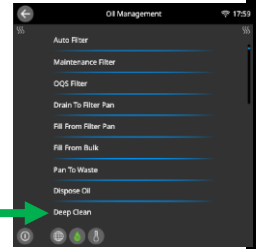
이 절차는 한 번에 하나의 통에만 적용해야 합니다.

continued ▶

- 5 (분할 통에만 해당) 통 선택
세척할 통을 선택하고 누르십시오.

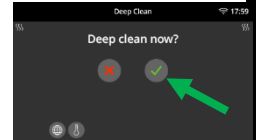


- 6 '정밀 세척' 선택
화면을 아래로 스크롤한 다음 '정밀 세척'을 선택하십시오.

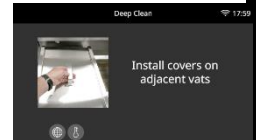


- 7 정밀 세척 확인 - ✓ 버튼을 누르십시오.

✓ 버튼을 눌러 계속하십시오.



- 8 인접한 통을 덮기
인접한 탱크에 탱크 덮개를 설치하여 정밀 세척 용액 및/또는 물이 오일과 접촉하지 않도록 하십시오.

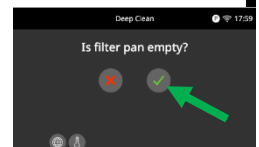


- 9 필터 팬 분리

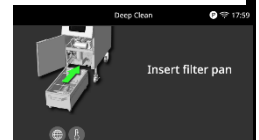
필터 팬을 분리하십시오.



- 10 팬이 비어 있는지 확인
필터 팬이 비어 있다면 ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오.

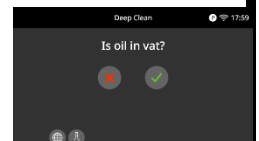


- 11 필터 팬 삽입
필터 팬을 프라이어에 넣으십시오.



continued ▶

- 12 통 오일 상태 확인
오일에 채워진 통: 통에 오일이 들어 있으면 X 버튼을 누르십시오.
빈 통: 통이 비어 있으면 ✓ 버튼을 누르십시오.
19 단계로 건너뛰기.



정밀 세척 모드 JIB 시스템 (계속)

13 필터 팬 분리

필터 팬을 제거한 후 클럼 바스켓, 고정 링, 필터 패드 및 스크린을 제거하십시오.



14 쇼트닝 처리 장치 삽입

배출구 아래에 SDU(쇼트닝 처리 장치) 또는 오일 제거 카트가 제자리에 놓여 있는지 확인하십시오.

✓ 배출구 아래에 처리 장치가 위치하면 버튼을 눌러 계속하십시오.



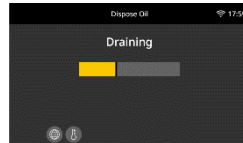
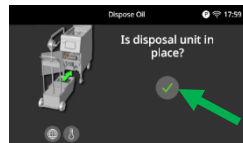
15 ✓버튼을 누르십시오

배출구 아래에 SDU(쇼트닝 처리 장치) 또는 오일 제거 카트가 제자리에 놓여 있는지 확인하십시오.

오일 처리 장치가 배출구 아래에 위치하면 ✓ 버튼을 눌러, 오일이 오일 처리 장치나 오일 제거 카트로 배출되도록 하십시오. 튀긴 음식물 조각이나 기타 이물질을 배출 밸브 쪽으로 밀어 넣어 배출시키십시오. 컨트롤러 화면에 '배출'에서 '통이 비었습니까?'로 변경되어 표시됩니다.



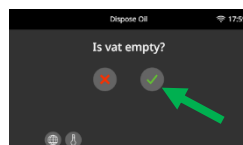
오일이 매우 뜨거울 수 있습니다. 오일이 튀지 않도록 주의하십시오.



continued ▶

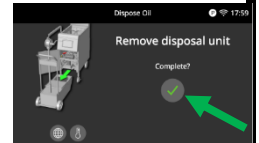
16 통 상태를 확인하십시오.

통이 비면 ✓ 버튼을 누르십시오.



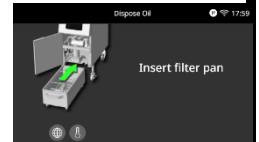
17 쇼트닝 처리 장치 제거

처리 장치를 제거한 후 ✓ 버튼을 한 번 누르십시오.



18 필터 팬 교체

필터 팬을 내부 부품들 모두 제거한 상태로 프라이어 캐비닛에 다시 넣으십시오.



19 디그리서와 뜨거운 물을 탱크에 넣으십시오.

KAY® QSR 헤비 듀티 디그리서 또는 Diversey McD MD, McD FR 을 통해 조심스럽게 부어 넣으십시오. 통 전체를 세척할 경우 디그리서 2/3 갤런(2.52 리터)을 사용하십시오. 분할형 통의 한쪽 면을 세척할 때는 디그리서 1/3 갤런(1.26 리터)을 사용하십시오. 통에 뜨거운 물을 다 채워 넣으십시오. 용액은 채움선보다 1 인치 위까지 채워야 합니다.



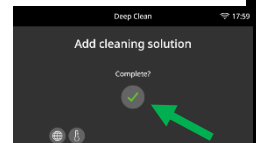
자세한 지침은 Kay Chemical 또는 Diversey 의 '프라이어 정밀 세척 절차' 설명서를 참조하십시오.



KAY® QSR 헤비 듀티 디그리서 또는 Diversey McD MD 또는 McD FR

20 세정액을 넣은 후

용액을 넣은 후 ✓ 버튼을 한 번 누르십시오.



continued ▶

정밀 세척 모드 JIB 시스템 (계속)

21 정밀 청소 시작

용액의 온도는 195°F (91°C)에 도달합니다. 용액을 1 시간 동안 약한 불에서 은근히 끓여야 합니다. 타이머가 작동하는 동안 22 번부터 24 번까지의 단계를 완료하십시오.



Hot Liquids/Steam

용액은 절대 거품이 일 정도로 끓여서는 안 됩니다. 그렇지 않으면 넘칠 수 있습니다. 기기가 끓어 넘치기 시작하면 X 버튼을 눌러 정밀 세척을 취소하십시오.

정밀 세척 중에는 프라이어를 절대 방치하지 마십시오.

22 프라이 바스켓을 깨끗이 씻으십시오.

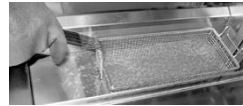
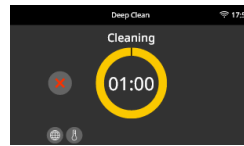
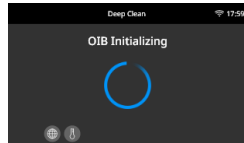
프라이 바스켓을 세척액에 담가 두십시오. 세척이 끝나면 다른 승무원에게 이를 제거하게 한 뒤, 3 구 싱크대로 가져가게 하십시오. 물기를 씻어낸 뒤 완전히 말리십시오.



Equipment Alert

필터 팬 바닥에 있는 스크린과 같은 알루미늄 부품은 끓는 용액에 넣지 **마십시오**. 이 용액이 알루미늄을 녹일 수도 있습니다.

참고: 사나 그리드 스크린은 알루미늄으로 만들어졌습니다.



23 바스켓 지지대를 깨끗이 닦으십시오.

구퍼 스틱(프라이어스 프렌드)을 사용하여 통에서 바스켓 지지대를 꺼내십시오.

다른 직원 한 명에게 선반을 3 구 싱크대로 가져가게 한 다음, 뜨거운 물로 철저히 행구게 하십시오. 물기를 완전히 닦아내십시오.



Hot Surfaces

참고: 바스켓 지지대가 무척 뜨겁습니다.

24 통 안쪽 문질러 닦기

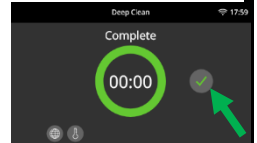
고온용 패드 홀더, 굵힘 방지 수세미, Kay QSR 프라이어 클렌저를 사용하여 통의 측면, 전면 및 후면 벽면을 문질러 남아 있는 잔여물을 모두 제거하십시오.

25 세척 완료됨

1 시간이 지나면 컨트롤러에 '완료'가 표시되고 알람이 울립니다. ✓버튼을 눌러 알람을 끄십시오.



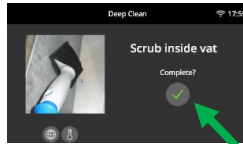
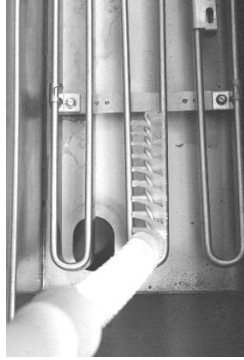
continued ▶



26 통 안쪽 문질러 닦기

고온용 패드 홀더, 굽힘 방지 스크러빙 패드, Kay QSR 프라이어 클렌저를 사용하여 탱크의 측면, 전면 및 후면 벽을 문질러 닦으십시오. 남아 있는 침전물을 모두 제거하십시오. 고온용 디테일 브러시를 사용하여 코일 사이와 아래, 용기의 모서리, 그 밖의 손이 닿기 어려운 곳을 꼼꼼히 문질러 주십시오.

통을 닦아낸 후 √ 버튼을 누르십시오.



27 통에서 용액을 꺼내십시오.

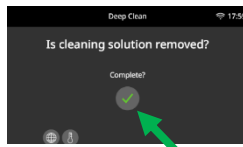
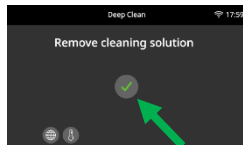
컨트롤러에 '세정액을 제거하시겠습니까?'라는 메시지가 표시됩니다. √ 버튼을 누르십시오.

Kay Chemical 또는 **Diversey** 의 정밀 세척 절차를 따라 용액을 제거하십시오.

용액을 제거한 후 √ 버튼을 누르십시오.



용액은 매우 뜨겁습니다. 튀지 않도록 주의하십시오.

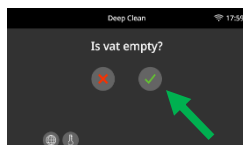
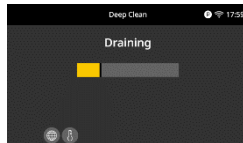


28 배출

컨트롤러는 탱크에 남아 있는 소량의 용액을 배출하는 동안 '배출'이라는 메시지를 표시합니다. 통이 비면 √ 버튼을 누르십시오.



용액은 매우 뜨겁습니다. 튀지 않도록 주의하십시오.

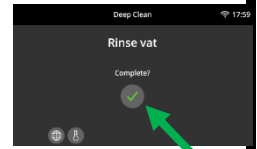


29 통을 물로 행구십시오.
통을 따뜻한 물(100°F 또는 38°C)로 철저히 행구십시오. 행굼물을 받아낼 수 있도록 필터 팬을 반드시 끼워 두십시오. 깨끗하고 따뜻한 물을 더 준비하여 같은 과정을 반복하십시오. 필터 팬의 수위를 잘 확인하여 넘치지 않도록 하십시오. 행굼 사이에 내용물을 비워야 할 수도 있습니다.



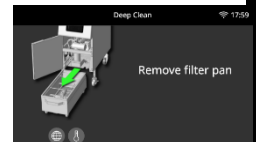
30 행굼 완료

행굼이 끝나면 √ 버튼을 누르십시오.



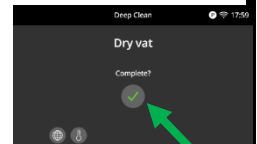
31 필터 팬 분리

필터 팬을 분리하고 물을 비우십시오.



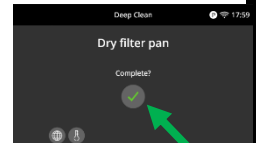
32 통 건조

깨끗하고 소독된 수건으로 통을 닦아주십시오. 종이 타월로 통 안쪽을 완전히 말리십시오. 통이 완전히 건조되어 다시 사용할 준비가 되면 √ 버튼을 한 번 누르십시오.



33 팬 건조

필터 팬을 깨끗이 닦고 말리십시오. 팬이 마르고 다시 사용할 준비가 되면 √ 버튼을 한 번 누르십시오.

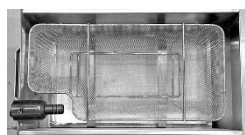


정밀 세척 모드 JIB 시스템 (계속)

34 필터 팬을 다시 조립한 후 삽입하십시오.

필터 팬을 구성 부품들과 함께 다시 조립하십시오.

1. 먼저 스크린이 제대로 설치되었는지 확인하십시오.
2. 깨끗한 필터 패드나 필터 종이를 장착하십시오.
3. 고정 링을 패드나 종이 위에 올려놓으십시오.
4. 크럼 트레이(부스러기 받이판)는 마지막에 끼워 넣으십시오.



continued ▶

모든 내부 부품이 장착된 필터 팬을 프라이어 캐비닛에 끼워 넣으십시오.



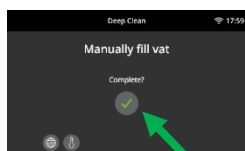
Hot Surfaces

35 통에 오일을 채우십시오. 통에 적정량의 오일을 직접 채워 넣으십시오.

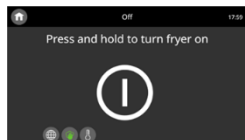
통이 하단 오일 수위선까지 채워지면√버튼을 누르십시오.



Manual Handling



36 OFF 로 되돌리십시오. 컨트롤러가 OFF 상태로 돌아갑니다.



이유 (전기식인 경우) 가열 요소와 프라이팟에 줄아 붙은 오일을 제거.

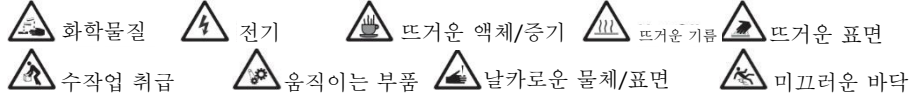
소요 시간 준비 시간 5 분

준비 시간 15 분; 팻당 완료 시간 60 분

시간대 이 작업은 한 통씩 수행하거나 여러 통을 동시에 처리할 수 있습니다. 남은 팻을 활용해 고객들에게 서비스를 제공할 수 있습니다.

24 시간 영업하는 식당의 경우: 이 작업은 한 통씩 수행하거나 여러 통을 동시에 처리할 수 있습니다. 남은 팻을 활용해 고객들에게 서비스를 제공할 수 있습니다.

위험 아이콘



도구 및 소모품



앞치마, 내열성



Ecolab 고온용 디테일 브러시



플라스틱 양동이



깨끗하고 소독된 수건용 양동이



더러운 수건용 양동이



안전 보호대



프라이어 스키머



네오프렌 장갑



구퍼 스틱 (프라이어스 프렌드)



KAY® QSR 프라이어 세정제



Diversey McD MD



KAY® QSR 헤비 듀티 디그리서



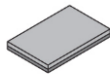
Diversey McD FR



종이 타월



Ecolab 고온용 패드 홀더 및 패드



흠집이 나지 않는 수세미



오일 제거 카트

절차: 이 정밀 세척은 Kay Chemical 또는 Diversey 가 개발한 절차를 따릅니다. 이 PM 외에도 그들의 지침이 필요합니다.

- 1 정밀 세척을 준비하십시오
네오프렌 장갑, 내열성 앞치마, 안면 보호대를 착용하십시오. 이 절차가 진행되는 동안에는 반드시 이 장비를 착용해야 합니다.



이 절차는 한 번에 하나의 통에만 적용해야 합니다. 오일이 담긴 인접한 프라이어들은 커버를 덮어 두십시오.

프라이어 필터가 제자리에 장착되어 있는지 확인하십시오. 배기 팬을 적어도 한 개를 켜십시오. 전체 절차가 진행되는 동안 팬은 계속 작동해야 합니다.

바스켓 지지대가 통 안에 제대로 설치되어 있는지 확인하십시오.

Equipment Alert

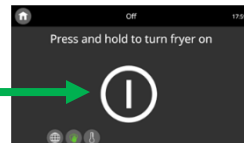
전 과정 동안 배기 팬을 가동한 상태로 유지하고 프라이어 필터를 제자리에 고정해 두어, 소화 시스템이 실수로 작동하는 것을 방지하십시오.

continued ▶

- 2 프라이어를 끄십시오
전원 버튼을 눌러 프라이어를 끄십시오.



- 3 프라이어가 꺼져 있습니다.



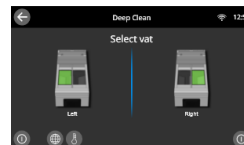
- 4 '필터' 버튼 누르기
화면 하단의 필터 버튼을 눌러 필터 메뉴로 들어가십시오.



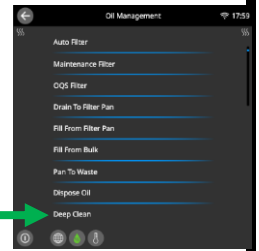
이 절차는 한 번에 하나의 통에만 적용해야 합니다.

continued ▶

- 5 (분할 통에만 해당) 통 선택
세척할 통을 선택하고 누르십시오

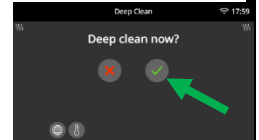


- 6 '정밀 세척' 선택
화면을 아래로 스크롤한 다음 '정밀 세척'을 선택하십시오.

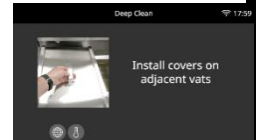


- 7 정밀 세척 확인 - ✓ 버튼을 누르십시오.

✓ 버튼을 눌러 계속하십시오.

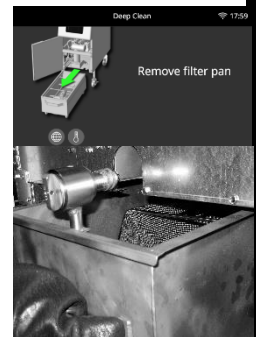


- 8 인접한 통을 덮기
인접한 탱크에 탱크 덮개를 설치하여 정밀 세척 용액 및/또는 물이 오일과 접촉하지 않도록 하십시오.

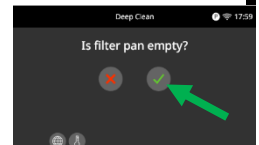


- 9 필터 팬 분리

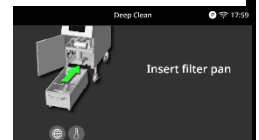
필터 팬 분리.



- 10 팬이 비어 있는지 확인
필터 팬이 비어 있다면 ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오.

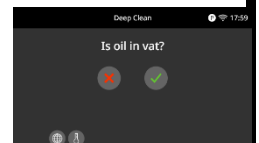


- 11 필터 팬 삽입
필터 팬을 프라이어에 넣으십시오.



continued ▶

- 12 통 오일 상태 확인
오일에 채워진 통: 통에 오일이 들어 있으면 X 버튼을 누르십시오.
빈 통: 통이 비어 있으면 ✓ 버튼을 누르십시오.
24 단계로 건너뛰기.



정밀 세척 모드 벌크 시스템 (계속)

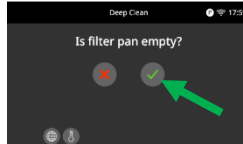
13 필터 팬 분리

필터 팬을 분리하십시오.



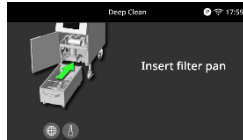
14 팬이 비어 있는지 확인

필터 팬이 비어 있다면 ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오.



15 필터 팬 삽입

필터 팬을 프라이어에 넣으십시오.

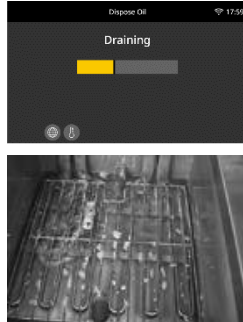


16 배출

오일은 필터 팬으로 배출됩니다. 튀긴 음식물 조각이나 기타 이물질을 배출 밸브 쪽으로 밀어 넣어 배출시키십시오.



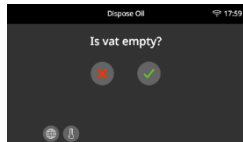
오일이 매우 뜨거울 수 있습니다. 오일이 튀지 않도록 주의하십시오.



continued ▶

17 빈 통 확인

필터 팬이 비어 있다면 ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오.



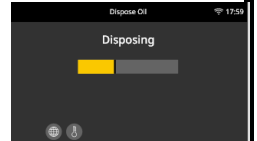
18 배출 밸브 열기

밸브 잠금을 해제한 후, 배출 밸브 손잡이를 끝까지 앞으로 당겨 배출을 시작하십시오.



19 폐기

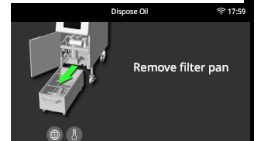
펌프가 작동하는 동안 컨트롤러에는 4 분 동안 '처리 중'이 표시됩니다.



20 필터 팬 분리

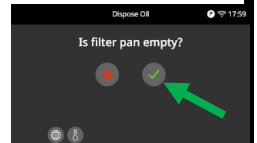
필터 팬을 분리하고 팬 안에 내용물이 없는지 확인하십시오.

팬이 비어 있다면, 부스러기 수거통, 고정 링, 필터 패드/종이 및 스크린을 제거하십시오.



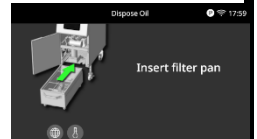
21 팬이 비어 있는지 확인

필터 팬이 비어 있다면 ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오. 그렇지 않으면 X 버튼을 누르십시오.



22 필터 팬 교체

필터 팬을 내부 부품을 모두 제거한 상태로 프라이어 캐비닛에 다시 넣으십시오.

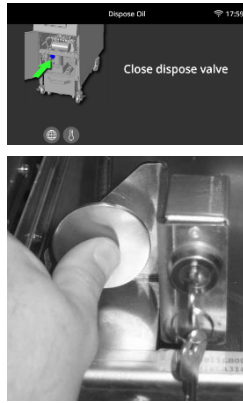


continued ▶

정밀 세척 모드 벌크 시스템 (계속)

23 배출 밸브 닫기

밸브 손잡이를 프라이어 뒤쪽 끝까지 완전히 밀어, 멈출 때까지 밀어 넣어 배출 밸브를 닫으십시오.
손잡이를 잠그십시오.



24 디그리서와 뜨거운 물을 탱크에 넣으십시오

KAY® QSR 헤비 듀티 디그리서 또는 Diversey McD MD, McD FR 을 통해 조심스럽게 부어 넣으십시오. 통 전체를 세척할 경우 디그리서 2/3 갤런(2.52 리터)을 사용하십시오. 분할형 통의 한쪽 면을 세척할 때는 디그리서 1/3 갤런(1.26 리터)을 사용하십시오. 통에 뜨거운 물을 다 채워 넣으십시오. 용액은 채움선보다 1 인치 위까지 채워야 합니다.

자세한 지침은 Kay Chemical 또는 Diversey 의 '프라이어 정밀 세척 절차' 설명서를 참조하십시오.



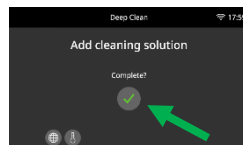
Chemicals

KAY® QSR 헤비 듀티 디그리서 또는 Diversey McD MD 또는 McD FR



25 세정액을 넣은 후

용액을 넣은 후√ 버튼을 한번 누르십시오.



26 정밀 청소 시작

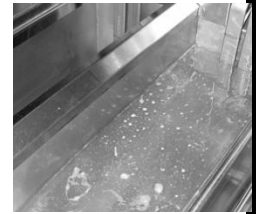
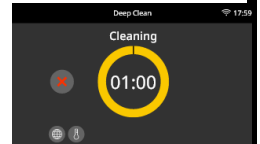
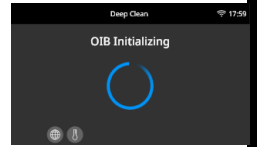
용액의 온도는 195°F (91°C)에 도달합니다. 용액을 1 시간 동안 약한 불에서 은근히 끓여야 합니다. 타이머가 작동하는 동안 22 번부터 24 번까지의 단계를 완료하십시오.



Hot Liquids/Steam

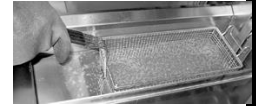
용액은 절대 거품이 일 정도로 끓여서는 안 됩니다. 그렇지 않으면 넘칠 수 있습니다. 기기가 끓어 넘치기 시작하면 X 버튼을 눌러 정밀 세척을 취소하십시오.

정밀 세척 중에는 프라이어를 절대 방치하지 마십시오.



27 프라이 바스켓을 깨끗이 씻으십시오.

프라이 바스켓을 세척액에 담가 두십시오. 세척이 끝나면 다른 승무원에게 이를 제거하게 한 뒤, 3 구 싱크대로 가져가게 하십시오. 물기를 씻어낸 뒤 완전히 말리십시오.



Equipment Alert

필터 팬 바닥에 있는 스크린과 같은 알루미늄 부품은 끓는 용액에 넣지 **마십시오**. 이 용액이 알루미늄을 녹일 수도 있습니다.

참고: 사나 그리드 스크린은 알루미늄으로 만들어졌습니다.

정밀 세척 모드 벌크 시스템 (계속)

- 28 바스켓 지지대를 깨끗이 닦으십시오.**
구퍼 스틱(프라이어스 프렌드)을 사용하여 통에서 바스켓 지지대를 꺼내십시오.

다른 직원 한 명에게 선반을 3 구 싱크대로 가져가게 한 다음, 뜨거운 물로 철저히 행구게 하십시오. 물기를 완전히 닦아내십시오.



Hot Surfaces

참고: 바스켓 지지대가 무척 뜨겁습니다.

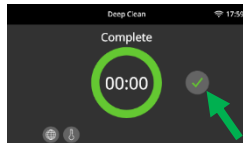


continued ▶

- 29 통 안쪽 문질러 닦기**
고온용 패드 홀더, 굵힘 방지 수세미, Kay QSR 프라이어 클렌저를 사용하여 통의 측면, 전면 및 후면 벽면을 문질러 남아 있는 잔여물을 모두 제거하십시오.

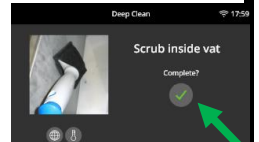
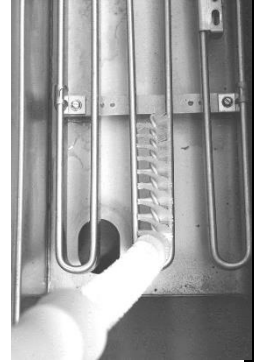


- 30 세척 완료됨**
1 시간이 지나면 컨트롤러에 '완료'가 표시되고 경보음이 울립니다. 버튼을 눌러√ 알람을 끄십시오.



- 31 통 안쪽 문질러 닦기**
고온용 패드 홀더, 굵힘 방지 스크러빙 패드, Kay QSR 프라이어 클렌저를 사용하여 탱크의 측면, 전면 및 후면 벽을 문질러 닦으십시오. 남아 있는 침전물을 모두 제거하십시오. 고온용 디테일 브리시를 사용하여 코일 사이와 아래, 용기의 모서리, 그 밖의 손이 닿기 어려운 곳을 꼼꼼히 문질러 주십시오.

통을 닦아낸 후√ 버튼을 누르십시오.



continued ▶

- 32 통에서 용액을 꺼내십시오.**
컨트롤러에 '세정액을 제거하시겠습니까?'라는 메시지가 표시됩니다. √ 버튼을 누르십시오.

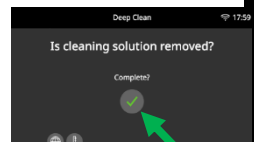
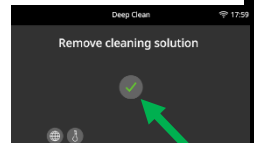
Kay Chemical 또는 Diversey의 정밀 세척 절차를 따라 용액을 제거하십시오.

용액을 제거한 후√ 버튼을 누르십시오.



Hot Liquids/Steam

용액은 매우 뜨겁습니다. 튀지 않도록 주의하십시오.

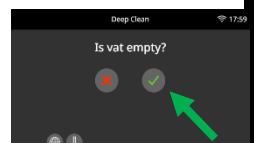
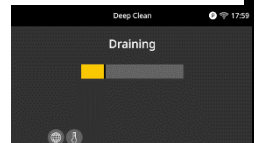


- 33 배출**
컨트롤러는 탱크에 남아 있는 소량의 용액을 배출하는 동안 '배출'이라는 메시지를 표시합니다. 통이 비면√ 버튼을 누르십시오.



Hot Liquids/Steam

용액은 매우 뜨겁습니다. 튀지 않도록 주의하십시오.

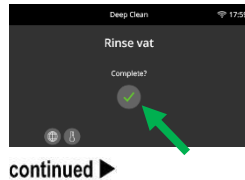


정밀 세척 모드 벌크 시스템 (계속)

- 34 통을 물로 헹구십시오.**
통을 따뜻한 물(100°F 또는 38°C)로 철저히 헹구십시오. 헹굼물을 받아낼 수 있도록 필터 팬을 반드시 끼워 두십시오. 깨끗하고 따뜻한 물을 더 준비하여 같은 과정을 반복하십시오. 필터 팬의 수위를 잘 확인하여 넘치지 않도록 하십시오. 헹굼 사이에 내용물을 비워야 할 수도 있습니다.

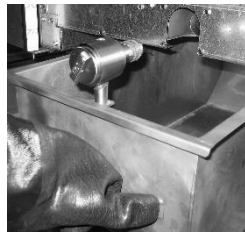
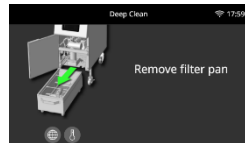


- 35 헹굼 완료**
헹굼이 끝나면 √ 버튼을 누르십시오

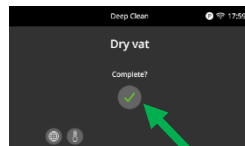


continued ▶

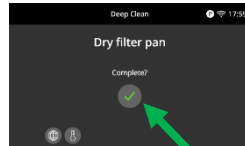
- 36 필터 팬 분리**
필터 팬을 분리하고 물을 비우십시오.



- 37 통 건조**
깨끗하고 소독된 수건으로 통을 닦아주십시오. 종이 타월로 통 안쪽을 완전히 말리십시오. 통이 완전히 건조되어 다시 사용할 준비가 되면 √ 버튼을 한 번 누르십시오.



- 38 팬 건조**
필터 팬을 깨끗이 닦고 말리십시오. 팬이 마르고 다시 사용할 준비가 되면 √ 버튼을 한 번 누르십시오



- 39 필터 팬을 다시 조립한 후 삽입하십시오.**

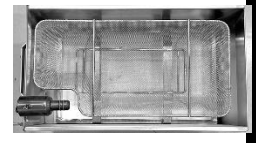
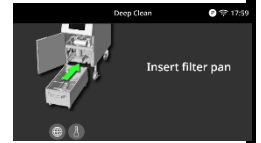
필터 팬을 구성 부품들과 함께 다시 조립하십시오.

1. 먼저 스크린이 제대로 설치되었는지 확인하십시오.
2. 깨끗한 필터 패드나 필터 종이를 장착하십시오.
3. 고정 링을 패드나 종이 위에 올려놓으십시오.
4. 클램 트레이는 마지막에 끼워 넣으십시오.

모든 내부 부품이 장착된 필터 팬을 프라이어 캐비닛에 끼워 넣으십시오.

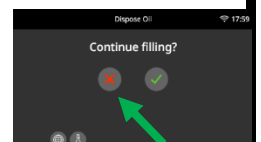
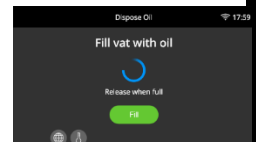
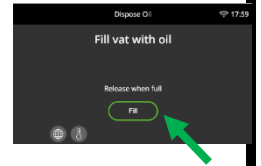


- 40 통에 오일을 채우십시오.**
'채우기' 버튼을 길게 눌러 용기를 채우십시오.

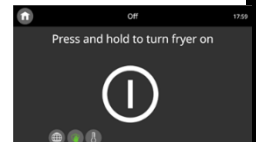


continued ▶

- 41 충전**
탱크가 하단 오일 수위선까지 채워지면 버튼을 누르십시오. 버튼을 눌러 √ 통을 계속 채우십시오. 통이 가득 차면 X 버튼을 한 번 눌러 종료하십시오.



- 42 OFF로 되돌리십시오.**
컨트롤러가 OFF 상태로 돌아갑니다.



이유	상한값이 제대로 작동하지 않으면 심각한 장비 고장 및 안전상의 문제가 발생할 수 있습니다. 상한 제어 기능이 고장난 프라이어는 절대로 작동하지 마십시오. 이 테스트는 프라이어를 1 시간 동안 사용하지 않아도 되고, 오일을 교체해야 할 시기에 실시하십시오. 이 테스트를 마친 후에는 오일을 버리십시오.	
소요 시간	프라이어 예열 시간 45 분	팟당 25 분 오일을 버리기 전에 1 시간 동안 식혀야 합니다.
시간대	영업 종료 후. 오일을 교체해야 할 시기에 이 테스트를 실시하십시오.	24 시간 영업하는 식당의 경우: 손님이 적은 시간대 그리고 오일을 교체할 예정인 때
위험 아이콘	 뜨거운 액체/증기  뜨거운 기름  뜨거운 표면	

도구 및 소모품



오일 제거 카트



네오프렌 장갑

절차

1 테스트를 준비하십시오.

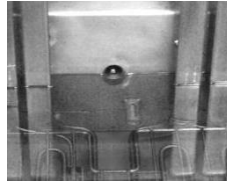
프라이어에 들어 있는 오일을 예정대로 교체할 예정인지 확인하십시오. 절차가 끝나면 오일은 반드시 버려야 합니다.

프라이어의 오일 양을 확인하십시오. 상단의 “Oil Level(오일 레벨)” 선에 위치해야 합니다.

프라이어의 전원이 켜져 있는지 확인하십시오. 프라이어가 설정 온도에 도달할 때까지 기다리십시오. 오일 온도는 설정 온도인 335°F (168°C) 이상이어야 합니다.

온도 버튼을 눌러 오일의 온도를 확인하십시오.

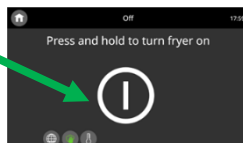
후드 그리스 필터가 제자리에 설치되어 있는지 확인하고 배기 팬을 켜십시오. 절차가 끝날 때까지 팬은 계속 켜져 있어야 합니다. 이 과정이 진행되는 동안 프라이어안의 오일은 매우 높은 온도로 가열됩니다. 오일에서 약간의 연기가 날 수 있으며, 오일의 온도가 매우 높아집니다.



continued ▶

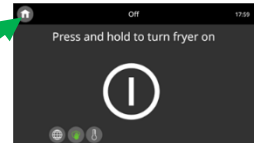
2 컨트롤러 끄기

끄기 버튼을 누르십시오.



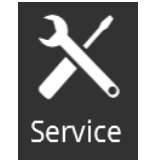
3 홈 버튼 누르기

홈 버튼을 누르십시오.



4 서비스 버튼 누르기

서비스 버튼 누르기

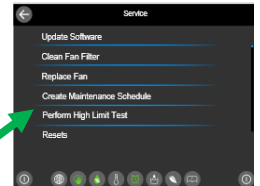


continued ▶

5 상한값 테스트 수행을 선택

'상한값 테스트 수행'을 선택하십시오.

접속하려면 1650을 입력하십시오.



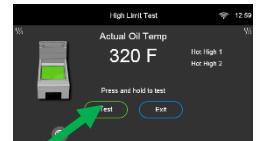
6 (분할 통에만 해당) 통 선택

테스트할 통을 선택하고 누르십시오.



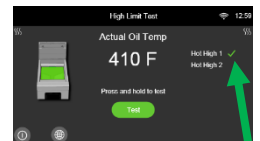
7 버튼을 길게 누르기

'테스트' 버튼을 길게 눌러 상한값 테스트를 시작하십시오. 컨트롤러는 테스트 중 탱크 온도를 표시합니다.



8 통 가열

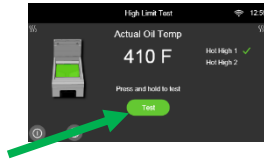
통의 온도가 410°F±10°F (210°C±12°C)에 도달하면 컨트롤러에서 'Hot Hi 1' 옆에 녹색 체크 표시가 나타납니다. 유럽연합에서 사용되는 컨트롤러(CE 마크가 부착된 제품)의 경우, 온도는 395°F (202°C)입니다.



상한 제어 기능 확인(계속)

9 버튼을 길게 누르기

컨트롤러 화면에 '길게 눌러 테스트하십시오' 메시지가 표시됩니다. 테스트 버튼을 계속 누르십시오.



10 상한값 열림

상한 기능이

423°~447°F(217°C~231°C)

사이에서 작동하면

컨트롤러는 'Hot High 2'

옆에 녹색 체크 표시를

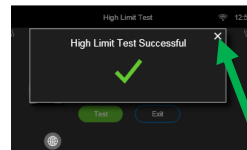
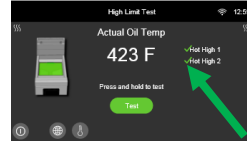
표시한 뒤, '상한 테스트

성공'이라는 메시지를

표시합니다. 오른쪽 상단의

X를 눌러 메시지를

지우십시오.



11 상한값 오류

상한 한계값이 열리지

않으면 컨트롤러에 E118 -

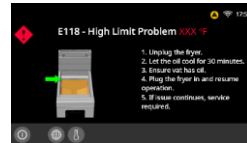
상한 한계값 오류가

표시됩니다. 이러한 현상이

발생하면 즉시 전원을

차단하고 서비스 센터에

연락하십시오.



continued ▶

12 오일이 식으면 전원을

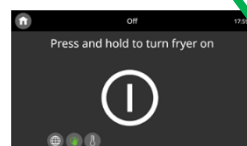
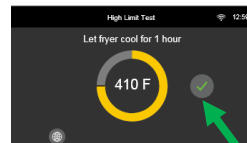
끄십시오.

통이 400°F(204°C) 이하로

식으면 버튼을 눌러

종료하고 OFF 상태로

되돌리십시오.



13 오일을 폐기하십시오.

상한값 테스트를 마친 후

오일을 폐기하십시오.

MSDU(유분 제거 카트)를

사용하여 오일을

처리하십시오.

대용량 오일 시스템을

사용하는 경우, 오일을

폐기할 때는 적절한 절차를

따르십시오.



14 나머지 모든 프라이어의 상한 제한 장치를 점검하십시오.

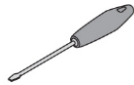
나머지 모든 프라이어에 대해서도 3~13 단계를 반복하십시오.

이유	프라이어의 필터 펌프를 정상적으로 작동시키기 위해	
소요 시간	준비 시간 2 분	완료하는 데 5 분
시간대	개장 시. 프라이어가 식어 있어야 합니다.	24 시간 영업하는 식당의 경우: 프라이어 전원을 끌 수 있는 처리량이 적은 시간대
위험 아이콘	 뜨거운 기름  뜨거운 표면	

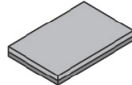
도구 및 소모품



필터 팬용 O-링



일자 드라이버



흡집 방지 패드

절차

- 1 절차를 위해 프라이어를 준비하십시오.
프라이어가 완전히 식었는지 확인하십시오. 이 작업은 프라이어가 완전히 식고 필터 팬이 비어 있을 때만 수행해야 합니다.



- 2 필터 팬 분리
캐비닛에서 필터 팬을 꺼내십시오.



- 3 픽업 튜브를 청소하십시오.
흡집 방지 패드를 사용하여 수컷 및 암컷 픽업 튜브를 청소하십시오.



continued ►

필터 O-링 교체(계속)

4 Hot Oil Hot Surfaces

O-링을 교체하십시오.

수컷 팬 노즐에 있는 O-링을 제거하십시오. O-링을 새 O-링으로 교체하십시오. O-링은 가까운 공인 서비스 센터에서 구입하실 수 있습니다.

필터 렌치를 사용하여 프리필터를 왼쪽으로 돌려 분리하십시오.

비누와 물로 필터를 세척하십시오.

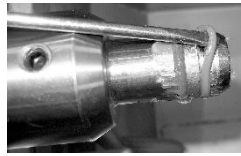
프리필터 하우징 내부의 O-링을 새 O-링으로 교체하십시오.

Equipment Alert

반드시 제조업체에서 제공하는 교체용 O-링만을 사용하십시오. 이 링들은 고온의 오일에서 사용하기 위해 특별히 제작되었습니다. 일반 O-링은 이 용도로 사용할 수 없습니다.

5 필터 팬을 다시 장착하십시오.

팬을 프라이어 캐비닛에 다시 장착하십시오.



이유 프라이어를 정상적으로 작동하도록 유지하기 위해.

소요 시간 팬 한 개당 완료하는 데 45 분이
소요됩니다.

시간대 영업 시간 후. 24 시간 영업하는
식당의 경우: 프라이어 전원을 끌 수
있는 처리량이 적은 시간대

위험 아이콘



뜨거운 표면



전기

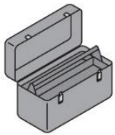


화학물질



날카로운 물체/표면

도구 및 소모품



기술자가
제공하는 도구



KAY@ QSR 헤비
듀티 디그리서



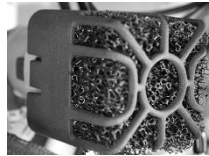
Diversey McD MD



종이 타월

절차 (가스 장치만 해당)

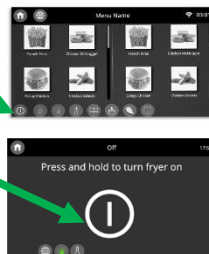
- 1 연소 팬 필터 어셈블리를
세척하고 교정하십시오.
연소 팬 필터 어셈블리를
청소하십시오.



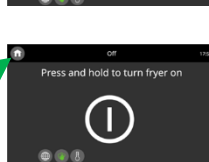
- 2 컨트롤러 끄기
끄기 버튼을 누르십시오.



Hot Surfaces



- 3 HOME (홈) 버튼을
누르십시오
홈 버튼을 누르십시오.

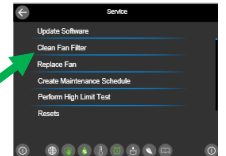


- 4 서비스 버튼 누르기
서비스 버튼 누르기



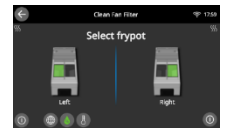
continued ▶

- 5 '팬 필터 청소'를 선택
'팬 필터 청소'를
선택하십시오.



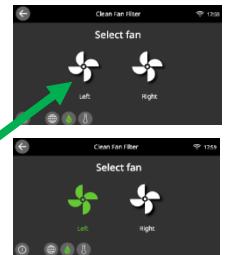
- 6 프라이팟 선택 (해당되는
경우)

해당되는 경우 프라이팟을
선택하십시오.

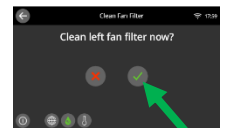


- 7 팬 선택

청소를 하려면 좌측 또는
우측 팬을 선택한 후
누르십시오. 팬이 녹색으로
바뀝니다.



- 8 √버튼을 누르십시오
컨트롤러 화면에 '왼쪽 또는
오른쪽 팬 필터를 지금
청소하시겠습니까?'라는
메시지가 표시됩니다.



continued ▶

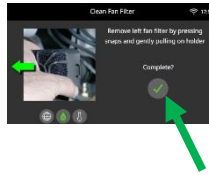
√버튼을 눌러 계속하십시오.

연소용 공기 팬 청소 및 보정 필터 어셈블리(계속)

9 필터 제거

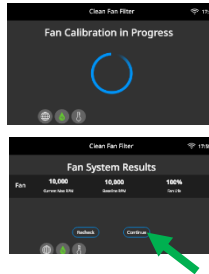
문을 열고, 홀더 양쪽의 스냅 커넥터를 눌러준 다음 홀더를 살살 당겨 팬 필터를 분리하십시오.

√완료되면 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



10 팬 보정

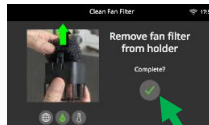
팬 보정 테스트가 실행됩니다. '재확인' 또는 '계속'을 누르십시오.



11 홀더에서 필터 제거

필터 홀더에서 필터를 꺼내십시오.

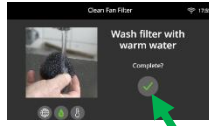
√완료되면 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



12 필터 세척

필터를 미지근한 물로 세척하십시오.

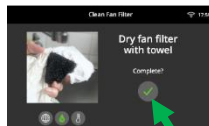
√완료되면 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



13 필터 건조

수건으로 필터를 말리십시오.

√완료되면 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



14 홀더에 필터 삽입

필터를 필터 홀더에 끼워 넣으십시오.

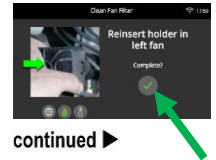
√완료되면 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.



15 필터 홀더 재삽입

필터 홀더를 팬 어셈블리에 다시 장착하십시오. 스냅이 완전히 고정되었는지 확인하십시오.

√완료되면 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.

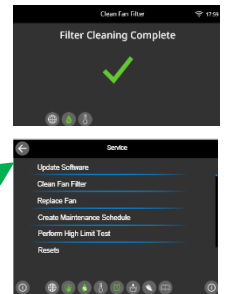
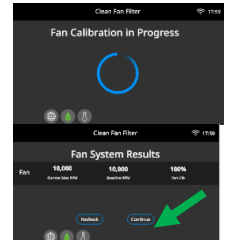


16 팬 보정

팬 보정 테스트가 다시 실행됩니다.

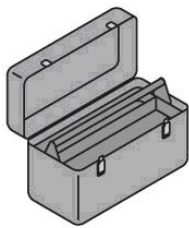
'계속'을 누르십시오.

'뒤로 가기' 버튼을 누르십시오.



이유	Frymaster 는 공인 서비스 기술자가 이 기기를 최소한 1 년에 한 번씩 점검할 것을 권장합니다. 이를 통해 장비가 안전한 작동 상태를 유지하고 최상의 성능으로 가동될 수 있습니다.		
소요 시간	해당 사항 없음	프라이어 1 대당 검사 완료에 1 시간 소요	
시간대	영업에 차질이 생기지 않고, 서비스 담당자가 장비에 충분히 접근할 수 있도록 점검 일정은 매장에서 미리 정해두어야 합니다.		
위험 아이콘	 화학물질  전기  뜨거운 기름  뜨거운 표면  수작업 취급  움직이는 부품  날카로운 물체/표면  미끄러운 바닥		

도구 및 소모품



기술자가 제공하는 도구

절차

자격증을 소지한 기술자만

1 캐비닛 점검

캐비닛의 안팎과 앞뒤를 모두 점검하여 과도한 오일 침착이 있는지 확인하십시오.



2 요소 점검

가열 요소가 양호한 상태이며, 탄 자국이나 탄 기름이 쌓여 있지 않은지 확인하십시오. 가열 요소에 과도한 공가열 징후가 있는지 점검하십시오.

3 틸트 검사

요소를 올리고 내릴 때 틸트 장치가 제대로 작동하는지, 그리고 부품의 와이어가 끼이거나 마모되지 않았는지 확인하십시오.

continued ►

4 프라이어의 복구 시간을 확인하십시오.

FR7 M1 에 명시된 절차에 따라 모든 통에 대해 프라이어의 최근 복구 시간을 확인하십시오. 가장 최근의 복구 시간은 1 분 40 초 미만이어야 합니다.

프라이어의 복구 시간이 1 분 40 초 미만인 경우, 이 통에 대한 절차가 완료되었습니다. 6 단계로 이동하십시오.

5 필요한 경우 프라이어를 조절하십시오.

프라이어의 복구 시간이 허용 범위를 벗어난다면, 프라이어의 다음 항목을 확인해 보십시오. 문제가 발견되면 설명된 대로 수정하십시오.

전기 프라이어에만 해당되며, 대형 전원 플러그가 제대로 꽂혀 있는지 확인하십시오. 필요에 따라 조정하십시오. 6 단계로 진행하십시오.

6 전류 소비 확인

가열 요소의 전류 소비가 가전제품의 정격 명판에 표시된 허용 범위 내에 있는지 확인하십시오.

continued ►

연간 점검 (전기 프라이어만 해당) (계속)

7 프로브 점검

온도, AIF, ATO, 오일 레벨 센서(OIB) 및 상한 한계 프로브가 올바르게 연결되고 조여져 있으며 정상적으로 작동하는지 확인하고, 장착 부품과 프로브 보호대가 모두 갖춰져 있고 올바르게 설치되어 있는지 확인하십시오.

8 전기 부품 검사

컴포넌트 박스 내 부품(예: 터치스크린 컨트롤러, HCB 보드, 팬 등), 접촉기 박스 내 부품(예: 접촉기 등), SCB 박스 내 부품(예: SCB 보드, 릴레이, VFD, 팬, 등) 및 통 사이에 위치한 전원 공급 박스가 양호한 상태이며, 오일이 쌓이거나 기타 이물질이 없는지 확인하십시오.

9 배선 연결 점검

컴포넌트 박스, SCB 박스, 전원 공급 장치 박스 및 접촉기 박스의 배선 연결이 단단히 고정되어 있는지, 그리고 배선 상태가 양호한지 확인하십시오.

10 안전 장치 점검

모든 안전 장치(예: 접촉기 보호 덮개, 스위치, 리셋 스위치 등)가 제대로 설치되어 있고 정상적으로 작동하는지 확인하십시오.

11 프라이팻 검사

프라이팻이 양호한 상태이고 누출이 없는지, 그리고 프라이팻의 단열재가 정상적으로 작동할 수 있는 상태인지 확인하십시오.

12 배선 하네스 검사

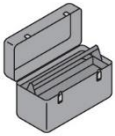
모든 배선 하네스와 연결부가 단단히 고정되어 있고 상태가 양호한지 확인하십시오.

13 오일 라인 점검

모든 오일 회수 및 배출 라인을 점검하여 누유 여부를 확인하고, 모든 연결부가 단단히 조여져 있는지 확인하십시오.

이유	Frymaster 는 공인 서비스 기술자가 이 기기를 최소한 1 년에 한 번씩 점검할 것을 권장합니다. 이를 통해 장비가 안전한 작동 상태를 유지하고 최상의 성능으로 가동될 수 있습니다.
소요 시간	완료하는 데 1.5 시간 소요
시간대	영업에 차질이 생기지 않고, 서비스 담당자가 장비에 충분히 접근할 수 있도록 점검 일정은 매장에서 미리 정해두어야 합니다.
위험 아이콘	 화학물질  전기  뜨거운 건물  뜨거운 표면  수작업 취급  움직이는 부품  날카로운 물체/표면  미끄러운 바닥

도구 및 소모품



기술자가
제공하는 도구

절차

자격증을 소지한 기술자만

1 캐비닛 점검

캐비닛의 안팎과 앞뒤를 모두 점검하여 과도한 오일 침착이 있는지 확인하십시오.



2 규정된 가스 압력을 확인하십시오.

지역 가스 회사나 서비스 업체에 연락하여 프라이어에 장착된 각 가스 조절기의 가스 압력을 확인하십시오.

천연가스의 경우, 압력은 3.0 in. W.C.

(76 mm W.C.)이어야 합니다. 프로판 가스의 경우, 압력은 8.25 in. W.C. (210 mm W.C.)이어야 합니다.

압력이 이 기준을 충족하지 않는 경우, 서비스 업체나 가스 회사에 연락하여 기준에 맞도록 압력을 조정해 달라고 요청하십시오.

3 프로브 점검

온도, ATO(자동 보충), AIF(자동 간헐 여과), OIB(오일 역류) 센서 및 상한 한계 프로브가 올바르게 연결되고 조여져 있으며 정상적으로 작동하는지 확인하고, 장착 부품과 프로브 보호대가 모두 갖추어져 있고 올바르게 설치되어 있는지 확인하십시오.

4 가스 밸브 배기관을 청소하고 교체하십시오.

가스 밸브 배기관을 청소하고 교체하십시오(해당되는 경우). 서비스 매뉴얼에 명시된 청소 절차를 따르십시오.

continued ►

5 연소용 공기 팬 필터를 청소하십시오.

연소용 공기 팬 필터를 청소하십시오. FR7 Q5 PM 카드에 명시된 청소 절차를 따르십시오.

6 프라이어의 복구 시간을 확인하십시오.

FR7 M1 PM 카드에 명시된 절차에 따라 모든 튀김통에 대해 프라이어의 최근 복구 시간을 확인하십시오. 가장 최근의 회복 시간은 2 분 25 초 미만이어야 합니다. 그렇지 않다면 공기 필터를 확인해 보십시오.

7 안전 장치 점검

모든 안전 장치(예: 안전 스위치, 리셋 스위치 등)가 설치되어 있고 정상적으로 작동하는지 확인하십시오.

8 프라이팟 검사

프라이팟이 양호한 상태이고 누출이 없는지, 그리고 프라이팟의 단열재가 정상적으로 작동할 수 있는 상태인지 확인하십시오.

연간 점검 (가스 프라이어만 해당) (계속)

9 배선 하네스 검사

모든 배선 하네스와 연결부가 단단히 고정되어 있고 상태가 양호한지 확인하십시오.

10 오일 라인 점검

모든 오일 회수 및 배출 라인을 점검하여 누유 여부를 확인하고, 모든 연결부가 단단히 조여져 있는지 확인하십시오.

11 나머지 프라이어에 대해서도 같은 단계를 반복합니다.

프라이어에 남아 있는 각 통에 대해 2 단계부터 10 단계까지의 과정을 반복합니다.