

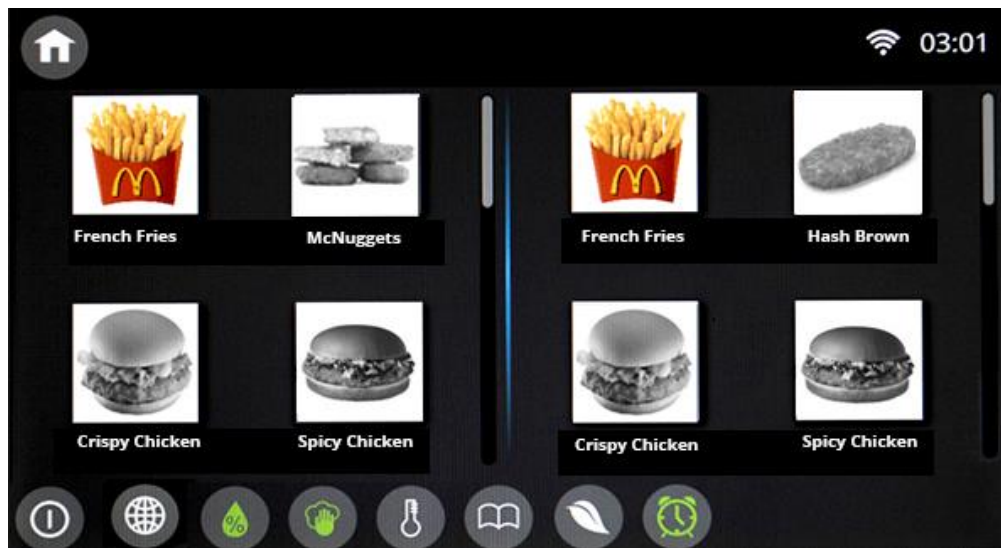
McDonald's easyTouch® Intuition Controller



사용 설명서

이 설명서는 새로운 정보나 모델이 출시될 때마다 업데이트됩니다. 최신 설명서를 보시려면 당사 웹사이트를 방문해 주십시오.

이 장비 장은 MIG30 &, MIE14 프라이어 장비 매뉴얼의 프라이어 섹션에 수록되어야 합니다.



모델 8076760B UI 터치스크린 모니터

⚠ 주의

프라이어를 사용하기 전에 사용 설명서를 꼭
읽어보십시오.

나중에 참고할 수 있도록 이 설명서를 잘 보관해 두십시오.



품번: FRY_IOM_81979887KO 2026년 7월
Korean/한국어 원래 번역 지침

공지

보증 기간 동안 고객이 FRYMASTER 또는 그 공인 서비스 센터에서 직접 구매한, 개조되지 않은 신품 또는 재생 부품 이외의 부품을 본 FRYMASTER FOOD SERVICE 장비에 사용하거나, 사용 중인 부품이 원래 사양에서 개조된 경우, 본 보증은 무효가 됩니다. 또한, FRYMASTER 및 그 계열사는 개조된 부품 및/또는 비공인 서비스 센터에서 제공받은 부품의 설치로 인해 직접적 또는 간접적으로, 전부 또는 일부로 인해 고객에게 발생한 어떠한 청구, 손해 또는 비용에 대해서도 책임을 지지 않습니다.

공지

이 기기는 전문적인 용도로만 사용되어야 하며, 자격을 갖춘 담당자만이 작동해야 합니다. 설치, 유지보수 및 수리는 Frymaster 공인 서비스 센터(FAS) 또는 기타 자격을 갖춘 전문가가 수행해야 합니다. 자격을 갖추지 않은 인원이 설치, 유지보수 또는 수리를 수행할 경우 제조사의 보증이 무효화될 수 있습니다.

공지

이 장비는 설치되는 국가 및/또는 지역의 관련 국가 및 지역 규정에 따라 설치해야 합니다.

컨트롤러가 설치된 세대 소유자 여러분께 드리는 공지

미국

이 장치는 FCC 규정 제15부의 요건을 준수합니다. 이 작업은 다음 두 가지 조건을 충족해야 합니다: 1) 이 장치는 유해한 간섭을 일으켜서는 안 되며, 2) 이 장치는 원치 않는 작동을 유발할 수 있는 간섭을 포함하여 수신되는 모든 간섭을 수용해야 합니다. 이 장치는 검증된 A급 장치이지만, B급 제한치를 충족하는 것으로 확인되었습니다.

캐나다

이 디지털 기기는 캐나다 통신부의 ICES-003 표준에 명시된 무선 잡음 방출에 대한 A급 또는 B급 제한치를 초과하지 않습니다.

이 디지털 기기는 캐나다 통신부 장관이 제정한 NMB-003 표준에 규정된 A급 및 B급 한도를 초과하는 무선 전파를 방출하지 않습니다.

위험

Frymaster 프라이어를 이동, 테스트, 유지보수 또는 수리하기 전에 프라이어의 모든 전원을 반드시 차단하십시오.

위험

모든 물건을 배수구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건이 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.

위험

기름을 채우기 전에 프라이팬에 남아 있는 물방울을 모두 제거하십시오. 이를 준수하지 않을 경우, 기름이 조리 온도로 가열될 때 뜨거운 액체가 튀게 됩니다.

경고

JIB에 뜨거운 기름이나 사용한 기름을 넣지 마십시오.



경고

절대 맥도날드 쇼트닝 처리 장치(MSDU), 내장형 여과 장치, 휴대용 여과 장치 또는 OQS(유질 센서)에 배수액, 끓여낸 물 또는 세척액을 배출해서는 안 됩니다. 이 제품들은 이러한 용도로 설계되지 않았으며, 해당 용액에 노출될 경우 손상될 뿐만 아니라 보증도 무효화됩니다.



위험

기름을 음식물 처리기에 배출할 때는 용기에 표시된 최대 채움 선을 넘지 않도록 하십시오.



위험

기름을 100°F (38°C)까지 식힌 후, 적절한 금속 용기에 따라 부어 폐기하십시오.



위험

기름을 적절한 SDU 또는 금속 용기에 배출할 때는, MIG30 또는 MIE30 프라이어의 경우 용기 용량이 최소 4갤런(15리터) 이상인지 확인하십시오. 그렇지 않으면 기름이 넘쳐서 부상을 입을 수 있습니다.



위험

보일 아웃 용액의 기름을 적절한 금속 용기에 배출할 때는, MIG30 또는 MIG30 프라이어의 경우 용기의 용량이 최소 4갤런(15리터) 이상인지 확인하십시오. 그렇지 않으면 용액이 끓어 넘쳐 부상을 입을 수 있습니다.



위험

심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 기름이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 열어 주십시오.



위험

기름을 채우기 전에 프라이팬과 여과 팬이 완전히 마르고 물기가 없는지 확인하십시오. 이를 지키지 않을 경우, 기름이 조리 온도로 가열될 때 뜨거운 액체가 튀게 됩니다.



경고

현장 감독자는 작업자들이 고온 오일 여과 시스템 운영에 내재된 위험, 특히 오일 여과, 배수 및 세척 절차와 관련된 사항을 확실히 인지하도록 할 책임이 있습니다.



위험

심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 기름의 넘침이나 유출을 방지하기 위해, 내장형 여과 장치에 한 번에 한 개의 튀김통 분량 이상을 배출하지 마십시오.



경고

절대로 필터 팬에 물을 버리지 마십시오. 물은 필터 펌프에 손상을 입힐 수 있습니다



경고

오일을 여과하거나, 배출하거나, 폐기하기 전에 여과지 또는 여과 패드가 제자리에 놓여 있는지 확인하십시오. 여과지/여과 패드를 삽입하지 않을 경우, 배관 및/또는 펌프가 막힐 수 있습니다.



위험

심각한 화상, 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 기름의 넘침과 유출을 방지하기 위해, 한 번에 가득 찬 프라이팬 1개 또는 반으로 나눈 프라이팬 2개 이상의 기름을 MSDU로 배출하지 마십시오.



경고

필터 시스템에 오일이 없는 상태에서는 절대로 작동하지 마십시오.



경고

절대 필터 팬을 사용하여 폐유를 폐기 장소로 운반하지 마십시오.



경고

끓여내는 과정 중에는 튀김기를 절대 방치하지 마십시오. 용액이 넘치면 즉시 ON/OFF 스위치를 OFF 위치로 전환하십시오.



경고

이 기기는 16세 미만의 어린이 또는 신체적, 감각적, 정신적 능력이 제한적이거나 경험과 지식이 부족한 사람이 사용하기 위한 것이 아니며, 단, 해당 어린이 또는 사람의 안전을 책임지는 사람이 기기 사용에 대해 감독을 제공하는 경우는 예외로 합니다. 어린이가 이 기기를 가지고 놀지 못하게 하십시오.



위험

프리필터를 분리할 때는 보호 장갑을 착용하십시오. 프리필터가 뜨거워져 심각한 화상을 입힐 수 있습니다.



경고

본 제품의 작동, 설치 및 유지보수 과정에서 [비스페놀 A(BPA), 유리섬 또는 세라믹 섬유, 결정질 실리카]를 포함한 화학물질/제품에 노출될 수 있으며, 이러한 물질은 캘리포니아주에서 암, 선천적 기형 또는 기타 생식 기능 장애를 유발하는 것으로 알려져 있습니다. 자세한 내용은 다음을 참조하십시오. www.P65Warnings.ca.gov를 방문하십시오.

제품명:	Frymaster 사용자 인터페이스	
모델 번호:	8076760B	
브랜드:	프라이마스터	
원산지:	독일	
제품 설명:	UI 터치스크린 모니터	
무선 기술:	802.11 a/b/g/n	
입력 전압:	12VDC	
	EU	한국
작동 빈도:	2412-2472 MHz 5180-5240 MHz 5260-5320 MHz 5500-5700 MHz	2412-2462 MHz 5180~5320 MHz 5500~5825 MHz
변조 방식:	IEEE 2.4G 802.11b: DSSS IEEE 2.4G 802.11g/n HT20: OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G: OFDM	IEEE 2.4G 802.11b: DSSS IEEE 2.4G 802.11g/n HT20: OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G: OFDM
송신 전력 또는 전력 범위 (EIRP):	BR-1Mbps: 7.29 dBm EDR-2Mbps: 7.23 dBm EDR-3Mbps: 6.94 dBm IEEE 802.11b 모드: 18.84 dBm IEEE 802.11g 모드: 19.62 dBm IEEE 802.11n HT20 모드: 19.79 dBm IEEE 802.11n HT40 모드: 18.54 dBm IEEE 802.11a: 19.73 dBm IEEE 802.11n HT20: 19.97 dBm IEEE 802.11n HT240: 18.12 dBm	10mW: 2.4GHz 11b/g/nHT20 / 5.2-5.3GHz 11a/nHT20 / 5.6-5.8GHz 11a/nHT20 2.5mW: 5240MHz 11a/n HT20
안테나 이득:	2.4GHz: 2.5 dBi 5GHz: 1.6 dBi	2.4GHz: 2.5 dBi 5GHz: 1.6 dBi
안테나 유형:	보드 유형	보드 유형

제1장: McDonald's Intuition™ 컨트롤러 사용 설명서

보증 안내	vi
1.1 Intuition easyTouch® 컨트롤러 일반 정보	1-1
1.2 Intuition easyTouch® 버튼 설명 및 기능	1-1
1.2.1 탐색 버튼	1-1
1.2.1.1 메인 메뉴 버튼 바	1-1
1.2.1.2 전원 버튼	1-1
1.2.1.3 언어 버튼	1-1
1.2.1.4 TPM(충극성 물질) OQS(오일 품질 센서) 버튼	1-2
1.2.1.5 필터 메뉴 버튼	1-2
1.2.1.6 온도 버튼	1-2
1.2.1.7 메뉴 버튼	1-2
1.2.1.8 수동 오일 보충 버튼	1-2
1.2.1.9 에너지 절약 버튼	1-2
1.2.1.10 홀드 타이머 버튼	1-2
1.2.1.11 메뉴 항목 나가기 버튼	1-2
1.2.1.12 정보 버튼	1-2
1.2.2 상단 아이콘	1-3
1.2.2.1 남은 조리 주기	1-3
1.2.2.2 필터 잠금	1-3
1.2.2.3 데모 모드	1-3
1.2.2.4 업데이트/다운로드	1-3
1.2.2.5 팬 위치	1-3
1.2.2.6 자동 보충/빈 상태 보충	1-3
1.2.2.7 경고	, 1-3쪽
1.2.2.8 Wi-Fi	1-3
1.2.2.9 컨트롤러 Wi-Fi 상호 연결성	1-3
1.2.2.10 셀룰러	, 1-4
1.2.3 홈 버튼	1-4
1.2.3.1 조리	1-4
1.2.3.2 오일 관리	1-4
1.2.3.3 레시피 & 메뉴	1-4
1.2.3.3.1 레시피	1-4
1.2.3.3.2 메뉴	1-4
1.2.3.3.3 자동 메뉴 변경	1-5
1.2.3.3.4 한정 판매 메뉴	1-5

1.2.3.4	정보	1-5
1.2.3.5	진단	1-5
1.2.3.6	통계	1-5
1.2.3.7	서비스.....	1-5
1.2.3.8	설정	1-6
1.3	McD Intuition 콘트롤러 메뉴 요약 트리	1-7
1.3.1	조리, 오일 관리, 레시피, 메뉴, 정보 McD.	1-7
1.3.2	진단/구성 요소 점검 McD.	1-8
1.3.3	통계 McD.	1-9
1.3.4	서비스 McD.	1-10
1.3.5	설정 #1 일반, 프라이어 구성, 소프트웨어, 가열, 조리 McD.....	1-11
1.3.6	설정 #2 여과 및 보충 McD.	1-12
1.3.7	설정 #3 OQS, 사용자 액세스, ECO 모드, 네트워크 & 연결 McD.....	1-13
1.4	기본 작동	1-14
1.5	조리.....	1-15
1.6	새 제품 레시피 추가 또는 기존 제품 레시피 편집.....	1-16
1.7	메뉴 추가 또는 편집	1-22
1.8	메뉴 변경	1-25
1.9	한정 판매 메뉴(LTO) 메뉴 추가 또는 수정	1-25

제2장: McDonald's Intuition easyTouch® 여과 메뉴 기능 사용 방법

2.1	여과 메뉴	2-1
2.1.1	자동 필터 - 필터 프롬프트	2-1
2.1.2	필요 시 자동 필터.....	2-2
2.1.3	지금 유지보수 필터(OQS가 설치된 경우 포함)(또는 일일 마감 필터)	2-4
2.1.4	비대용량 오일 시스템용 폐기 방법.....	2-7
2.1.5	폐기 - 대용량 폐기 시스템.....	2-9
2.1.6	OQS(유질 센서) 필터	2-11
2.1.7	필터 팬에서 채우기.....	2-12
2.1.8	대용량 통에서 채우기.....	2-13
2.1.9	팬에서 폐유 탱크로 배출 (대량 전용)	2-14
2.1.10	필터 팬으로 배출.....	2-15
2.1.11	비대용량 오일 시스템용 정밀 세척(보일 아웃)	2-16
2.1.12	대용량 폐기 시스템용 정밀 세척(보일 아웃)	2-19

MIE14 ELECTRIC 및 MIG30 GAS 보증 내용

Frymaster, L.L.C.는 본 장비 및 교체 부품에 대해 최초 구매자에게만 다음과 같은 제한적 보증을 제공합니다:

A. 보증 규정 - 프라이어

1. Frymaster L.L.C.는 모든 부품에 대해 2년 동안 소재 및 제조상의 결함에 대해 보증을 제공합니다.
2. 프라이팟, O-링 및 퓨즈를 제외한 모든 부품에 대해서는 프라이어 설치일로부터 2년간 보증이 적용됩니다.
3. 설치일로부터 첫 2년 이내에 퓨즈 및 필터 O-링을 제외한 부품에 결함이 발생할 경우, Frymaster는 해당 부품 교체를 위한 최대 2시간의 기본 인건비와 최대 100마일/160km의 출장비(편도 50마일/80km)를 부담합니다.

B. 보증 조항 - MIE14 전기 프라이팟

본 전기 프라이팟은 부품 및 수리에 대해 평생 보증이 적용됩니다. 설치 후 프라이팟에서 누수가 발생할 경우, Frymaster는 해당 프라이팟을 교체해 드리며, Frymaster 시간 허용 기준표에 명시된 최대 시간 범위 내에서 정규 근무 시간 기준의 인건비를 지원합니다. 프라이팟 교체로 인해 교체가 필요한 경우, 상한 온도 제한 장치, 프로브, 개스킷, 씰 및 관련 고정 장치 등 프라이팟에 부착된 부품들도 평생 보증 대상에 포함됩니다. 부적절한 사용으로 인한 누수나 프로브, 센서, 상한 제한 장치, 배출 밸브, 회수 배관 등의 나사식 연결부에서 발생하는 누수는 포함되지 않습니다.

C. 보증 조항 - MIG30 가스 프라이팟

1. Frymaster는 가스 프라이팟 어셈블리에 대해 15년 동안 보증을 제공합니다. 처음 10년 동안 부품 및 수리비 보증. 11년 차부터 15년 차까지는 프라이팟) 부품만 보증. 프라이팟 교체로 인해 교체가 필요한 경우, 상한 제한 장치, 프로브, 개스킷, 씰, 점화기 및 관련 고정 장치 등 프라이팟에 부착된 부품들도 15년 보증 대상에 포함됩니다. 송풍기, 가스 밸브, 마이크로 스위치, 도어 및 캐비닛 등 프라이팟 어셈블리에 포함되지 않는 부품은 프라이팟 보증 대상에서 제외됩니다. 부적절한 사용으로 인한 누수나 프로브, 센서, 상한 제한 장치, 배출 밸브, 회수 배관 등의 나사식 연결부에서 발생하는 누수는 포함되지 않습니다. 프라이팟에 결함이 있는 것으로 확인될 경우, Frymaster는 해당 프라이팟을 교체해 드리며, 프라이팟 교체를 위해 Frymaster 시간 허용 기준표에 명시된 최대 시간 내의 정상 근무 시간 및 최대 100마일/160km의 이동 거리(편도 50마일/80km)를 허용합니다.
2. 본 보증은 천연가스 또는 프로판(LP) 가스로 작동하는 프라이어에 한해 적용됩니다. 제조가스(도시가스 또는 고수소 가스로도 알려짐)를 사용하는 프라이어의 경우, 프라이팟에 한해 평생 보증(부품에만 국한)이 적용됩니다.

D. 보증 조항 - MIG30 연소 챔버

1. Frymaster L.L.C.는 연소 챔버에 대해 최초 설치일로부터 10년 동안 재료 또는 제조상의 결함에 대해 부품 및 수리 비용을 포함하여 보증합니다.
2. 연소 챔버는 적외선 버너와 버너를 장착하기 위한 구조 부품으로 구성되어 있습니다. 본 보증은 점화기, 송풍기, 상한 온도 조절기 및 온도 센서를 포함한 부속 부품에는 적용되지 않습니다.
3. 본 보증은 천연가스 또는 프로판(LP) 가스로 작동하는 프라이어에 한해 적용됩니다.

E. 보증 조항 - EASY TOUCH - 터치스크린 컨트롤러

Frymaster L.L.C.는 Easy Touch - 터치스크린 컨트롤러에 대해, 최초 설치일로부터 3년 동안 부품 및 수리 비용에 대한 소재 또는 제조상의 결함에 대해 보증을 제공합니다.

F. 부품 반품

보증 기간 내에 결함이 발생한 모든 부품은 환급/공제 처리를 위해 60일 이내에 Frymaster 공인 서비스 센터로 반품해야 합니다. 60일이 지나면 환급/공제 처리가 인정되지 않습니다.

G. 보증 제외 사항

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

- 부적절하거나 무단으로 수행된 수리(현장에서 용접된 프라이팟 포함),
- MRC 카드에 명시된 적절한 설치 지침 및/또는 정기 유지보수 절차를 따르지 않은 경우. 보증 혜택을 유지하려면 정기 유지보수 내역 증빙 자료가 필요,
- 부적절한 유지보수,
- 가스 및/또는 전기 시설의 부적절한 사용 또는 이에 따른 장애(정전/전압 저하, 서지, 스파이크 또는 기타 전압 변동),
- 물, 세정액 또는 기타 물질을 장비의 호환되지 않는 부분(예: 전자 부품, 전기 부품/커넥터 등)에 (의도적이든 아니든) 도포하거나 주입하는 행위,
- 폭풍, 홍수, 지진 등을 포함하되 이에 국한되지 않는 자연재해,
- 화재, 화재 진압용 화학물질 및 진압제 사용,
- 운송 중 발생한 손상,
- 부적절한 사용,
- 가열 소자에 부착된 정격 명판 또는 제조일자 코드를 제거, 변경 또는 훼손,
- 프라이팟에 쇼트닝이나 기타 액체를 넣지 않은 상태로 프라이팟을 사용,
- 적절한 시운전 양식이 제출되지 않은 프라이어에 대해서는 보증이 적용되지 않습니다.

또한 본 보증은 다음 사항에 대해서는 적용되지 않습니다:

- 100마일/160km(편도 50마일/80km)를 초과하는 이동 또는 여행, 또는 2시간을 초과하는 여행,
- 초과근무 수당 또는 공휴일 수당,
- 간접 손해(손상된 기타 재산을 수리하거나 교체하는 데 드는 비용), 시간 손실, 이익 손실, 사용 손실 또는 그 밖의 모든 종류의 부수적 손해.

상업적 유용성이나 특정 용도 및 목적에 대한 적합성에 대한 어떠한 묵시적 보증도 제공되지 않습니다.

본 보증 내용은 본 문서가 인쇄된 시점을 기준으로 하며, 변경될 수 있습니다.

제 1 장: McDonald's easyTouch® INTUITION 컨트롤러 사용 설명서

1.1 easyTouch® Intuition 컨트롤러 일반 정보

40 가지 제품 메뉴 기능을 갖춘 사용하기 쉬운 터치스크린 컨트롤러, easyTouch® Intuition 컨트롤러 사용을 환영합니다. 버튼을 한 번 누르면 선택한 제품의 조리 과정이 시작됩니다. 컨트롤러는 한 제품에서 다른 제품으로 매끄럽게 전환할 수 있습니다.

Intuition easyTouch® 컨트롤러는 전기 및 가스 프라이어, 일체형 및 분할형 프라이어 모두에서 작동합니다.

1.2 easyTouch® Intuition 버튼 설명 및 기능

1.2.1 탐색 버튼



1.2.1.1 메인 메뉴 버튼 바

조리 화면 하단에 있는 메인 메뉴 버튼 바는 easyTouch® Intuition 컨트롤러의 다양한 기능을 탐색하는 데 사용됩니다(그림 1 참조).



그림 1

1.2.1.2 전원 버튼

전원 버튼(대기 모드)을 길게 누르면 사용자 인터페이스와 프라이어가 켜집니다. 프라이어가 켜져 있을 때 전원 버튼을 누르면 프라이어가 꺼집니다(그림 2 참조).



그림 2

1.2.1.3 언어 버튼

관리자 설정에 해당 기능이 구성되어 있는 경우, 언어 버튼을 누르면 기본 언어와 보조 언어 간에 전환됩니다(그림 3 참조).



1.2.1.4 TPM(총 극성 물질) OQS(오일 품질 센서) 버튼



그림 4

다음 버튼을 누르면 %버튼을 누르면, 지난 30 일간의 TPM/OQS 측정값이 표시됩니다(그림 4 참조). TPM 버튼이 깜빡일 때 이 버튼을 누르면, 마지막 OQS 필터링 이후 24 시간이 지났음을 나타내며 OQS 필터링을 수행하라는 메시지가 표시됩니다. 아이콘이 녹색이면 오일 상태가 양호합니다. 아이콘이 황색이면 오일을 조만간 교체해야 합니다. 아이콘이 적색이면 오일을 교체해야 합니다.

1.2.1.5 필터 메뉴 버튼

필터 메뉴 버튼을 누르면 여과, 폐기, 배출, 채우기 및 탱크의 정밀 세척과 관련된 기능을 이용할 수 있습니다(그림 5 참조). 손이 황색이면 여과 과정을 한 번 건너뛴 것입니다. 적색으로 표시되면 여과 과정이 한 번 이상 우회된 것이므로 여과가 필요합니다.



그림 5

1.2.1.6 온도 버튼

온도 버튼을 누르면 통의 실제 온도와 설정 온도가 표시됩니다(그림 6 참조).



그림 6

1.2.1.7 메뉴 버튼

메뉴 버튼을 누르면, 설정이 되어 있는 경우 여러 메뉴 간에 전환할 수 있습니다(그림 7 참조).



그림 7

1.2.1.8 수동 오일 보충 버튼

수동 오일 보충 버튼을 누르면(해당 기능이 설정된 경우) 사용자가 오일 탱크에 오일을 수동으로 보충할 수 있습니다(그림 8 참조).



그림 8

1.2.1.9 에너지 절약 버튼

에너지 절약 버튼을 누르면, 프라이어가 작동 중이지 않을 때 표준 설정 온도에서 더 낮은 설정 온도로 전환되어 에너지 비용을 절감할 수 있습니다(그림 9 참조).



그림 9

1.2.1.10 홀드 타이머 버튼

홀드 타이머 화면에는 활성화된 홀드 타이머와 만료된 홀드 타이머가 표시됩니다. 홀드 타이머 버튼이 녹색일 때는 홀드 타이머가 활성화된 상태입니다. 홀드 타이머 버튼이 적색으로 표시되면, 만료된 홀드 타이머가 있는 것입니다(그림 10 참조).



그림 10

1.2.1.11 메뉴 항목 나가기 버튼

메뉴 및 하위 메뉴에서 빠져나오거나 뒤로 돌아가려면 뒤로 화살표 버튼을 누르십시오(그림 11 참조).



그림 11

1.2.1.12 정보 버튼

옵션 옆에 있는 정보 아이콘(그림 11a 참조)을 선택하면 해당 옵션에 대한 정보가 담긴 팝업 창이 나타납니다(그림 11b 참조).

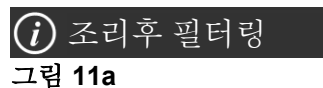


그림 11a

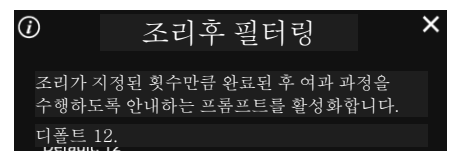


그림 11b

1.2.2 상단 아이콘

오른쪽 상단 모서리에 있는 아이콘들은 다양한 알림과 기능을 나타냅니다(그림 12 참조).



그림 12

1.2.2.1 남은 조리 주기

이는 프라이어가 필터 교체를 요청할 때까지 남은 조리 횟수입니다(그림 13 참조).



그림 13

1.2.2.2 필터 잠금

이는 필터 잠금 상태를 나타냅니다. 프라이어를 **반드시** 추가 조리를 진행하기 전에 여과해야 합니다(그림 14 참조).



그림 14

1.2.2.3 데모 모드

이는 프라이어가 시연 모드에 있음을 나타냅니다. 이는 정상적인 작동 모드가 아닙니다. 프라이어가 시연 모드에 있는 경우, 정상적인 작동을 위해서는 시연 모드를 해제해야 합니다(그림 15 참조).



그림 15

1.2.2.4 업데이트/다운로드

이는 프라이어 소프트웨어 업데이트 또는 다운로드가 가능함을 나타냅니다(그림 16 참조). 프라이어가 소프트웨어나 기타 파일을 업데이트할 때, 업데이트 패키지가 동기화되는 동안 다음 아이콘이 표시됩니다(그림 17 참조).



그림 16



그림 17

1.2.2.5 팬 위치

이 표시가 나타나면 필터 팬이 제 위치에 있지 않음을 의미합니다. 필터 팬이 제자리에 있고 프라이어에 완전히 삽입되어 있는지 확인하십시오(그림 18 참조).



그림 18

1.2.2.6 자동 보충 / 빈 상태 보충

이는 프라이어가 오일을 보충하고 있음을 나타냅니다(그림 19 참조). 이는 상부 보충 탱크가 비어 있음을 나타냅니다(그림 19A 참조). 탱크를 교체하거나 채운 다음 주황색 리셋 버튼을 누르십시오.



그림 19



그림 19A

1.2.2.7 경고

이는 문제, 주의 사항 또는 경고가 있음을 나타냅니다. 문제가 해결되면 알림 아이콘이 사라집니다(그림 20 참조).



그림 20

1.2.2.8 Wi-Fi

이는 Wi-Fi가 켜져 있고 연결되어 있음을 나타냅니다(그림 21 참조). 이는 기기가 Wi-Fi에 연결되어 있지만 인터넷에는 연결되어 있지 않은 경우를 나타냅니다(그림 21A 참조). 이는 Wi-Fi가 비활성화되었거나 연결이 끊어진 경우를 나타냅니다(그림 21B 참조). 이 기능은 맨 왼쪽 컨트롤러에서만 지원됩니다.



그림 21



그림 21A



그림 21B

1.2.2.9 컨트롤러 Wi-Fi 상호 연결성

이는 컨트롤러 간의 Wi-Fi 상호 연결 기능이 활성화되어 있고, 컨트롤러 간에 연결되어 있음을 나타냅니다(그림 21C 참조). 이는 컨트롤러 간 Wi-Fi 상호 연결은 되어 있지만 인터넷에는 연결되어 있지 않은 상태를 나타냅니다(그림 21D 참조). 이는 컨트롤러 간 Wi-Fi 상호 연결이 비활성화되었거나 연결이 끊어진 경우를 나타냅니다(그림 21F 참조). 이는 맨 왼쪽에 있는 컨트롤러를 제외한 다른 모든 컨트롤러에서만 나타납니다.



그림 21C



그림 21D



그림 21F

1.2.2.10 셀룰러

이는 프라이어가 활성화되어 있고, 셀룰러 통신 기능을 통해 프라이어 외부의 외부 장치에 연결되어 있을 때(그림 22 참조)를 나타냅니다. 이는 기기가 셀룰러 네트워크에 연결되어 있지만 인터넷에는 연결되어 있지 않은 상태를 나타냅니다(그림 22A 참조). 이는 셀룰러 기능이 비활성화되었거나 연결이 끊어진 경우를 나타냅니다(그림 22B 참조). 이 기능은 맨 왼쪽 컨트롤러에서만 지원됩니다.



그림 22



그림 22A



그림 22B

1.2.3 홈 버튼

홈 버튼은 홈 화면으로 이동하는 데 사용되며(그림 23 및 24 참조), 이를 통해 '조리', '오일 관리', '레시피' & '메뉴', '정보', '진단', '통계', '서비스' 및 '설정' 메뉴에 접근할 수 있습니다.



그림 23

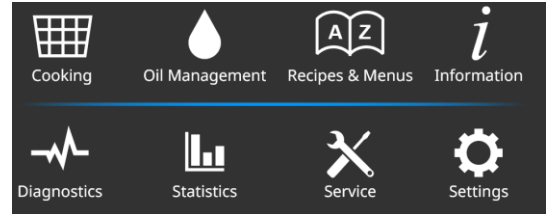


그림 24

1.2.3.1 조리

'조리'를 선택하면 조리 화면으로 이동합니다(그림 25 및 26 참조). 조리 과정은 제품 버튼을 눌러 조리를 시작하면 시작됩니다. 흑백 음영 처리된 제품을 길게 누르면 설정 온도가 변경되며, 해당 제품을 조리할 수 있습니다.



그림 25

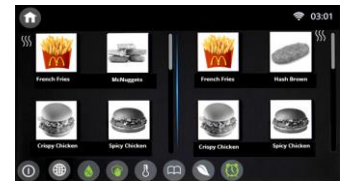


그림 26

1.2.3.2 오일 관리

'오일 관리'를 선택하면 다양한 오일 관련 기능을 이용할 수 있습니다(그림 27 및 28 참조). 이 메뉴는 조리 화면에서 '필터(청소용 장갑 모양)' 버튼을 통해 접근할 수 있는 메뉴와 동일합니다(그림 27A 참조).



그림 27



그림 27A



그림 28

1.2.3.3 레시피 & 메뉴

'레시피 & 메뉴'에서는 제품 레시피를 편집하거나 추가하고, 메뉴를 추가하거나 편집하며, 자동 메뉴 변경 및 한정 판매 메뉴를 설정할 수 있습니다(그림 29 및 30 참조).



섹션 29

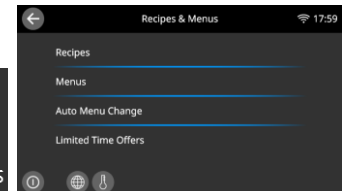


그림 30

1.2.3.3.1 레시피

'레시피'를 선택하면 제품 레시피를 편집하거나 추가할 수 있습니다(그림 31 참조).

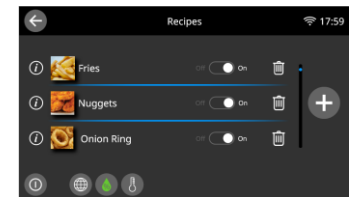


그림 31

1.2.3.3.2 메뉴

'메뉴'에는 '메뉴 목록' 및 '활성 메뉴'에 대한 옵션이 있습니다(그림 32 참조).

'메뉴 목록'을 선택하면 사용 가능한 메뉴와 해당 메뉴의 활성화/비활성화 상태가 표시됩니다(그림 33 참조).

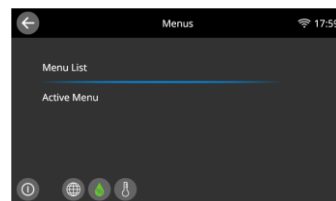


그림 32

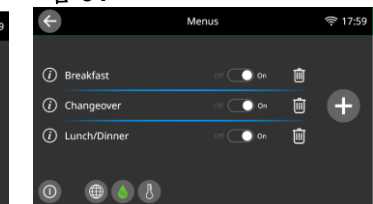


그림 33

'활성 메뉴 선택'을 선택하면 조리에 사용되는 활성 메뉴가 표시됩니다(그림 34 참조). 이를 통해 하루 중 다양한 시간대에 맞춰 특정 메뉴를 제공할 수 있습니다.

1.2.3.3.3 자동 메뉴 변경

'자동 메뉴 변경'을 선택하면 메뉴를 편집할 수 있으며, 메뉴가 변경되는 시점(예: '아침 식사'에서 '교대 시간' 또는 '점심/저녁 식사'로 전환되는 경우 등)을 설정할 수 있습니다(그림 35 참조).

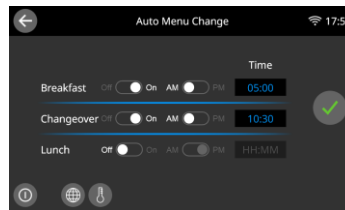


그림 35

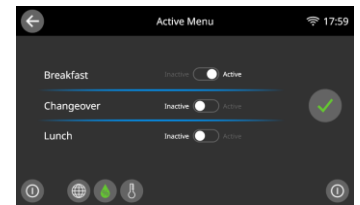


그림 34

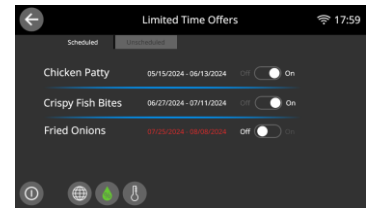


그림 36

1.2.3.3.4 한정 판매 메뉴

'한정 판매 메뉴'를 선택하면 한정 판매 메뉴를 예약하거나 예약을 취소할 수 있는 옵션이 표시됩니다(그림 36 참조).

1.2.3.4 정보

i (정보)를 선택하면 시간 및 날짜, 소프트웨어 버전, 구성, 연결 정보 및 모델 정보에 대한 정보가 표시됩니다(그림 37 및 38 참조). 설정 및 기능 **i** (정보) 버튼(37A 참조)을 누르면 각 설정이나 기능에 대한 추가 정보가 담긴 팝업 창이 표시됩니다.



그림 37



그림 37A

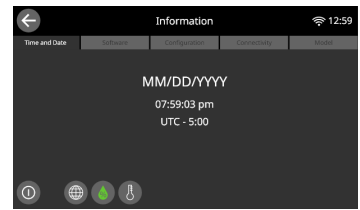


그림 38

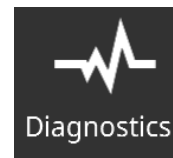


그림 39

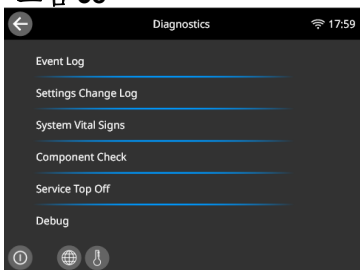


그림 40

1.2.3.5 진단

'진단'을 선택하면 이벤트 로그(오류 로그), 설정 변경 로그, 시스템 주요 상태 정보(회복률 등의 가열 정보, 여과 정보, 바스켓 리프트 상태 등), 구성 요소 점검, 서비스 보충량 등의 정보를 확인할 수 있습니다(그림 39 및 40 참조).



그림 41



그림 42

1.2.3.6 통계

'통계'를 선택하면 조리, 여과, 가열, 오일 및 사용량에 대한 다양한 통계 정보가 표시됩니다(그림 41 및 42 참조).

1.2.3.7 서비스

'서비스'를 선택하면 터치스크린 청소, 소프트웨어 업데이트, USB 파일 내보내기/가져오기, 프라이어에서 USB로 메뉴 복사, 팬 필터 청소, 팬 교체, 프로브 청소, 유지보수 일정 생성, 상한값 테스트 수행, 기본값 재설정, 통계 (TPM 값, OQS 센서 날짜, 이벤트(오류) 로그 등), 서비스 리셋(SCB 리셋), 자가 진단 및 업데이트 취소 등을 수행할 수 있습니다(그림 43 및 44 참조).



그림 43

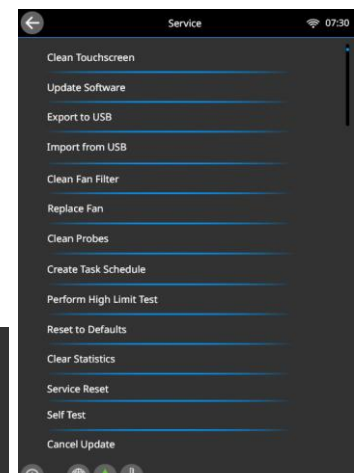


그림 44

1.2.3.8 설정

'설정'을 선택하면 일반, 가열, 조리, 여과, 프라이팟 세척, 보충, OQS, 사용자 접근, 에코 모드 매개변수 및 네트워크 & 연결 등 프라이어의 설정을 편집할 수 있습니다(그림 45 및 46 참조).



그림 45

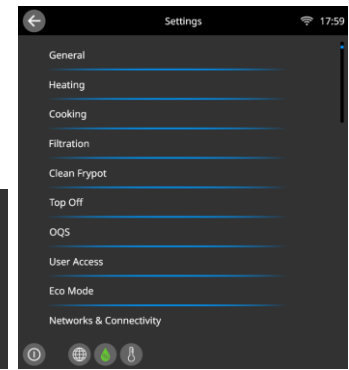
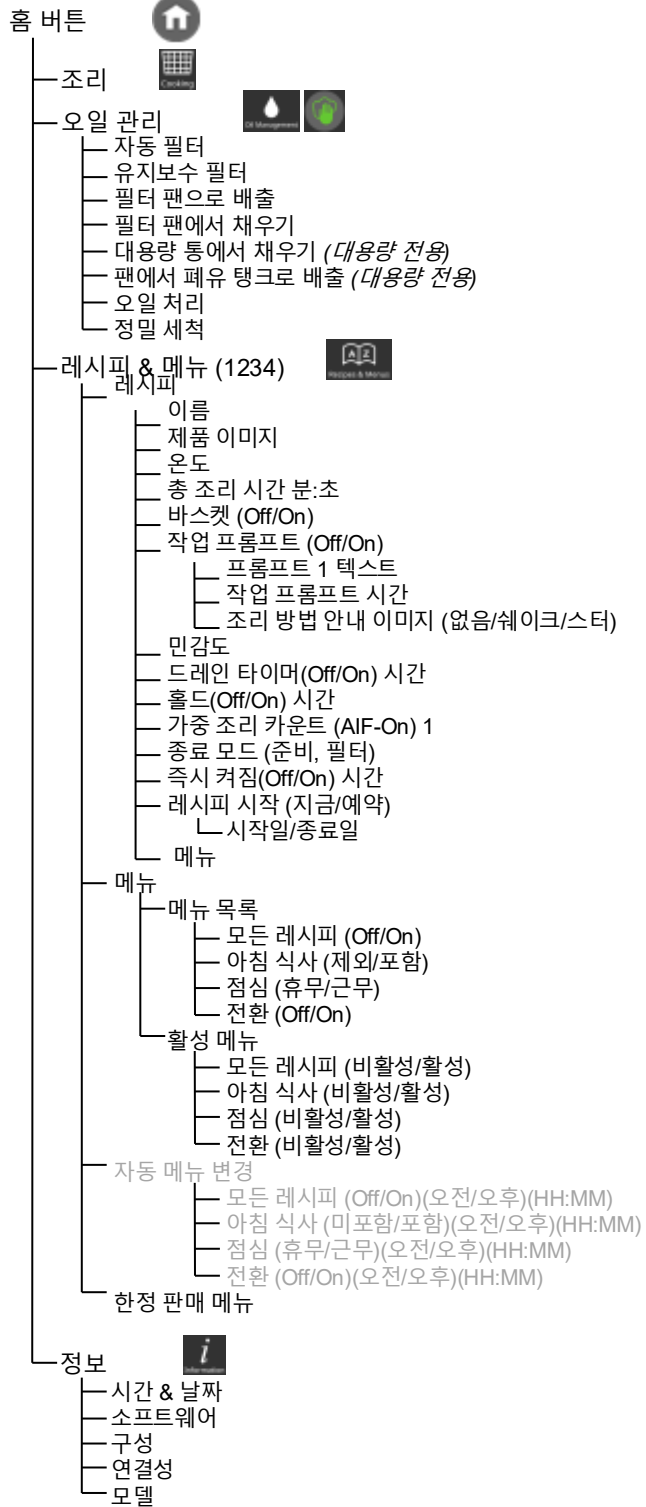


그림 46

1.3 McD Intuition 컨트롤러 메뉴 요약 트리

1.3.1 조리, 오일 관리, 레시피, 메뉴, 정보 McD



1.3.2 진단/구성 요소 점검 McD

홈 버튼



진단

이벤트 로그

- 가열
- 여과
- 보충
- 바스켓 리프트
- 연결
- 기타
- 전체 - (오류)

설정 변경 내역

- 설정
- 레이피/ 메뉴

시스템 주요 지표

- 온도
 - UI 온도
 - HCB 온도
 - SCB 온도

가열

- 마지막 복구 소요 시간
- 복구 이벤트 오류 (E144)
- 복구 오류 횟수 (E145)
- 마지막 E145 복구 오류
- 일일 가열 사이클 수
- 시간당 대기 가열 사이클 수
- 저온 조리 알람/이벤트
- 저온 대기 경보/이벤트
- UI 온도

여과

- 마지막 보충 소요 시간
- 마지막 필터 펌프 가동 시간
- 청정 오일 주입 시간
- 필터 중이/패드 잔여 수명 (%)
- 필터 중이/패드 타이머 설정 변경: 25시간/횟수
- OIB 센서 상태
- 배출 밸브 - 열림/닫힘
- 리턴 밸브 - 열림/닫힘
- VFD 상태 - 정방향/역방향
- 흡입 밸브 - 팬
- 여과 기능 비활성화 (마지막 적용 시점)

자동

- 조리 후 필터링 - 설정 #
- 시간 경과 후 필터링 - #시간 설정
- 특정 시간 필터링 1: 오전 12:00
- 특정 시간 필터링 2: 오전 12:00
- 특정 시간 필터링 3: 오전 12:00

유지보수

- 조리 후 필터링 - 설정 #
- 시간 경과 후 필터링 - #시간 설정
- 특정 시간 필터링 1: 오전 12:00
- 특정 시간 필터링 2: 오전 12:00
- 특정 시간 필터링 3: 오전 12:00

OQS

- 조리 후 필터링 - 설정 #
- 시간 경과 후 필터링 - #시간 설정
- 특정 시간 필터링 1: 오전 12:00
- 특정 시간 필터링 2: 오전 12:00
- 특정 시간 필터링 3: 오전 12:00

폴리싱

- 조리 후 필터링 - 설정 #
- 시간 경과 후 필터링 - #시간 설정
- 특정 시간 필터링 1: 오전 12:00
- 특정 시간 필터링 2: 오전 12:00
- 특정 시간 필터링 3: 오전 12:00

필터링

- 필터링 차단 시간 설정 시간-시간

바스켓 리프트

- 왼쪽 바스켓 리프트 상태: 상승/하강
- 오른쪽 바스켓 리프트 상태: 상승/하강

다음 열에서 계속

진단 (계속)



시스템 주요 지표

- 오일
 - 평균 복구 시간
 - 최소 복구 시간
 - 최대 복구 시간
 - 평균 보충 시간
 - 최소 보충 시간
 - 최대 보충 시간
 - 평균 보충 소요 시간
 - 필터 최소 지속 시간
 - 필터 최대 지속 시간
 - 필터 평균 지속 시간
 - 필터 펌프의 평균 가동 시간

서비스 보충

- 지금 바로 보충 (X/√)

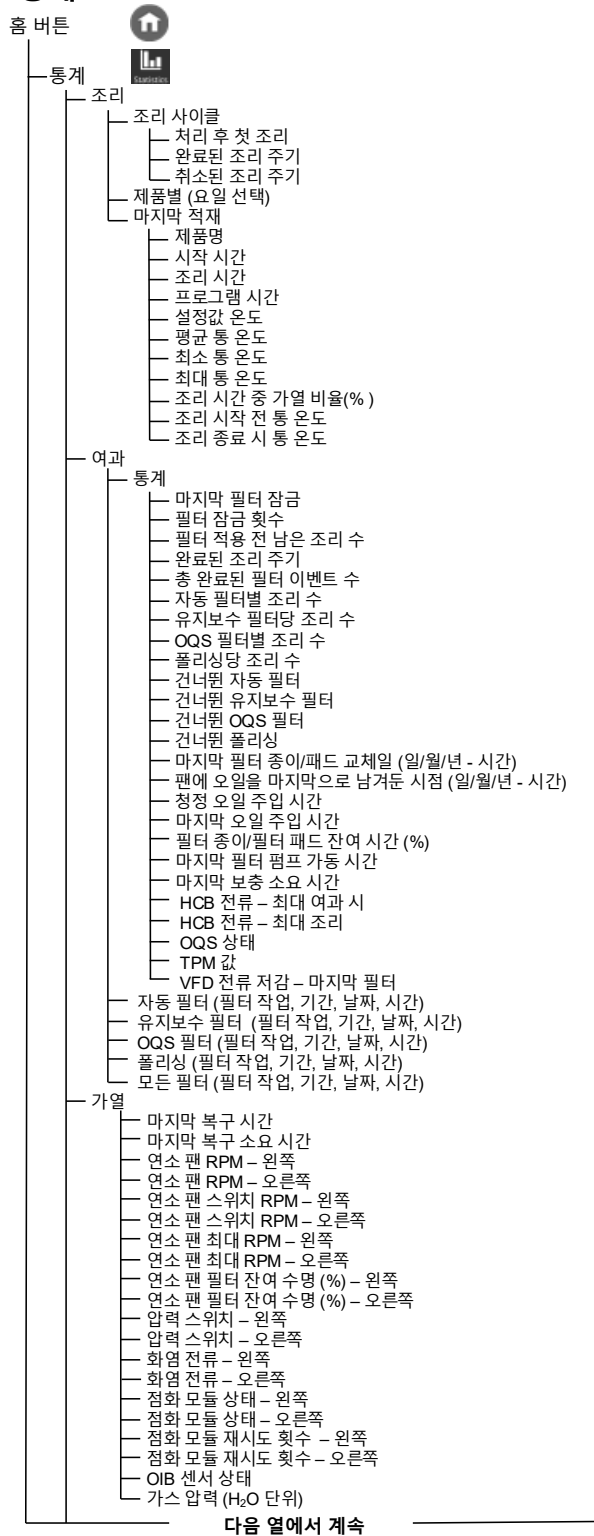
디버그 모드

- 디버그 모드 시작 (X/√)

1.3.3 통계 McD

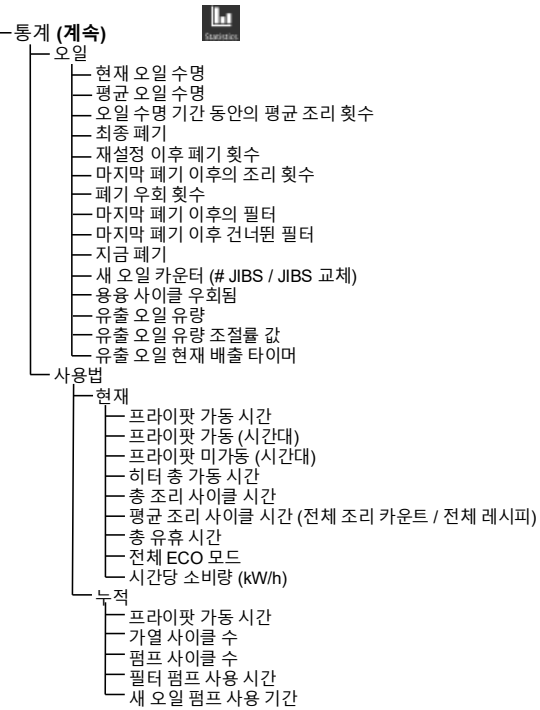
통계 McD

홈 버튼



다음 열에서 계속

통계 (계속)



1.3.4 서비스 McD

Home(홈) 버튼



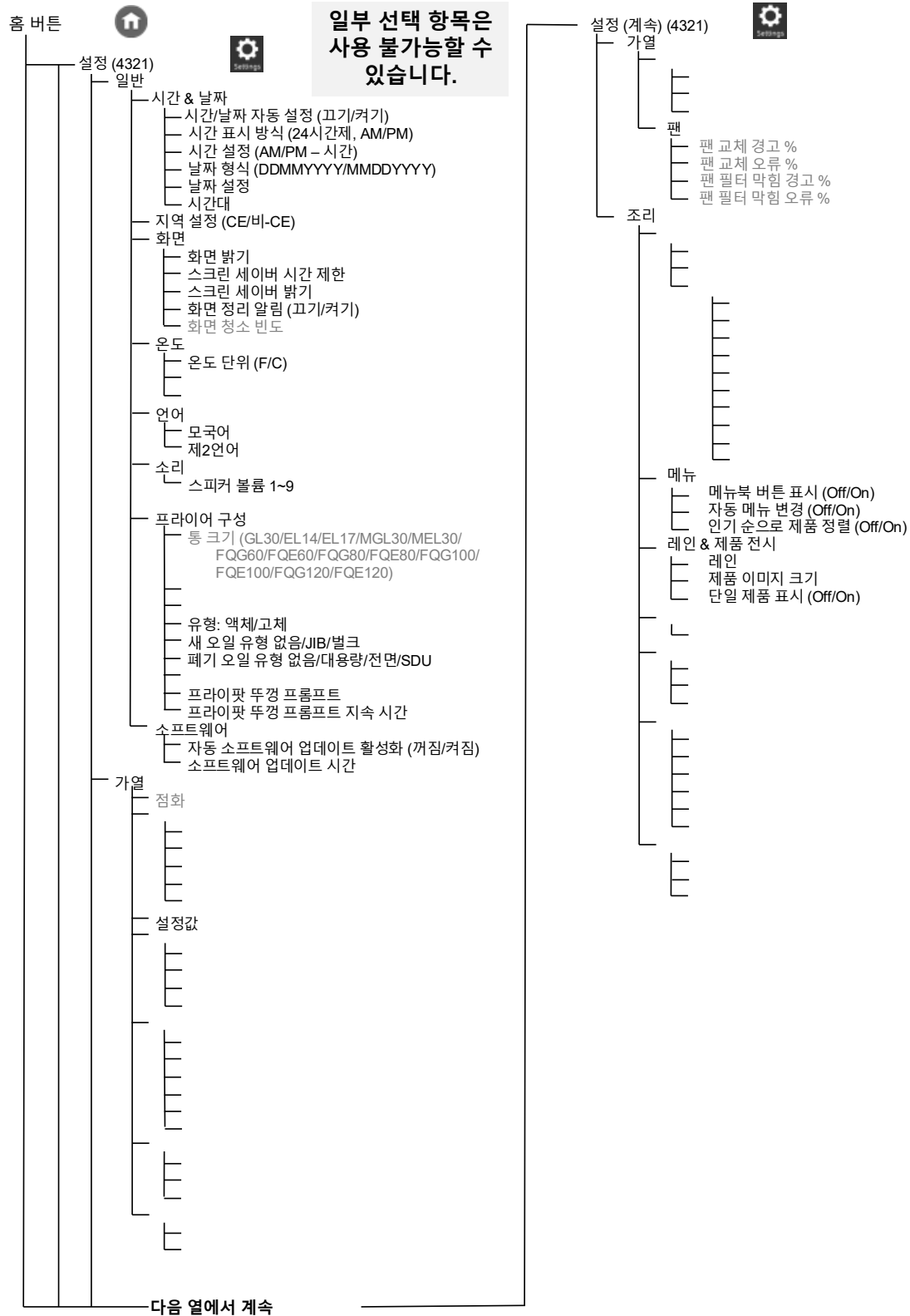
-서비스



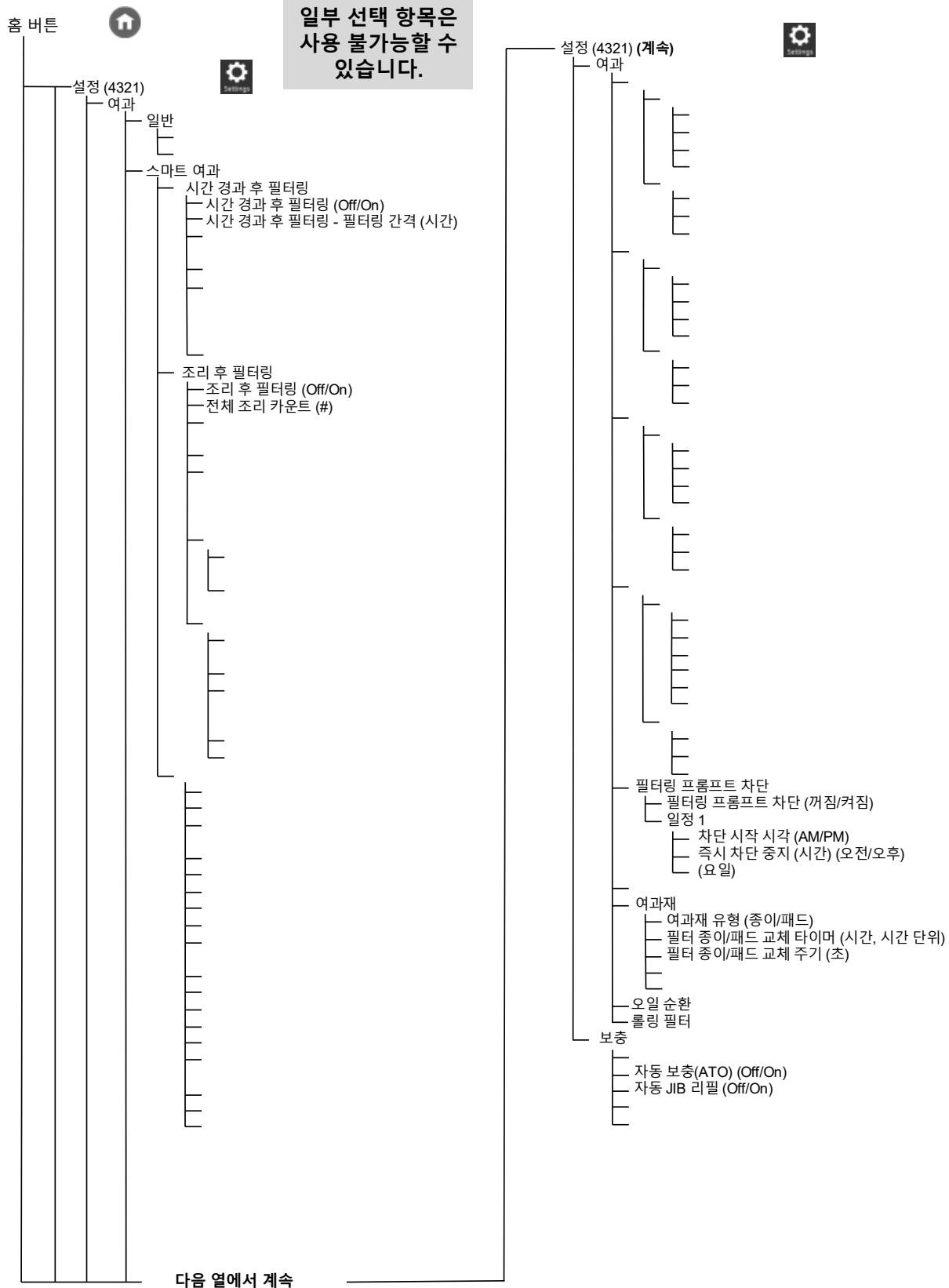
터치스크린 청소

일부 선택 항목은
사용 불가능할 수
있습니다.

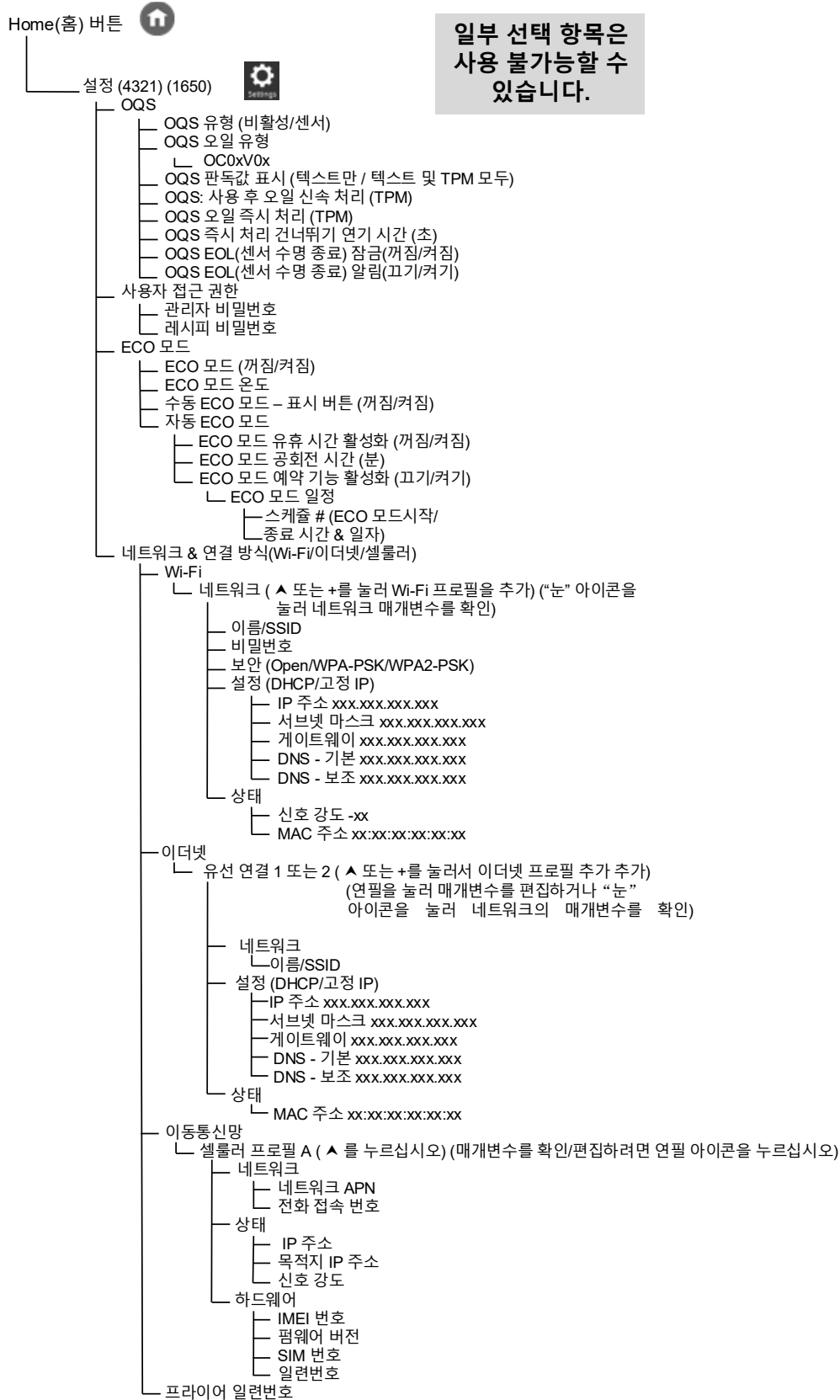
1.3.5 설정 #1 일반, 프라이어, 구성, 소프트웨어, 가열, 조리 McD



1.3.6 설정 #2 여과 & 보충 McD

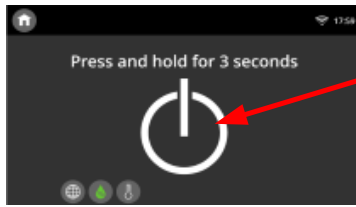


1.3.7 설정 #3 OQS, 사용자 액세스, ECO 모드, 네트워크 & 연결 McD



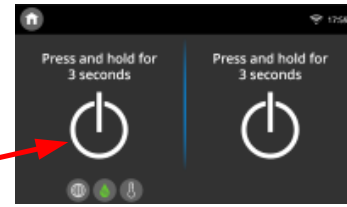
1.4 기본 작동 방법

McDonald's easyTouch® Intuition 기본 작동



프라이어를 켜거나 끄기

전원을 켜려면 버튼을 3초 동안 길게 누르십시오. 전원을 끄려면 버튼을 누르십시오. 분할 통의 원하는 쪽의 버튼을 선택하십시오.

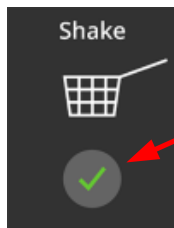


조리 주기 시작

조리를 시작하려면 제품 버튼을 누르십시오. 타이머가 카운트다운을 시작합니다.

조리 주기 취소

타이머 옆의 적색 "X" 버튼을 누르십시오.

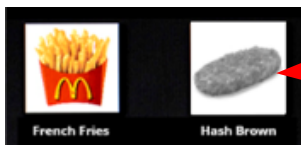
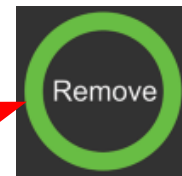


셰이크 알람 취소

ü 버튼을 누르십시오.

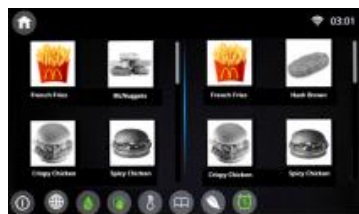
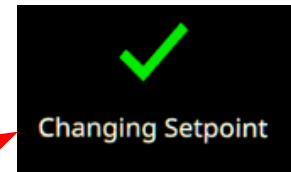
조리 종료 (제거) 알람 취소

'제거' 버튼을 누르십시오.



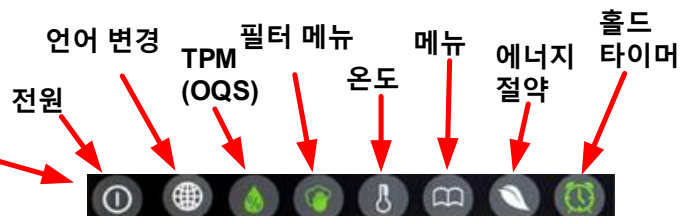
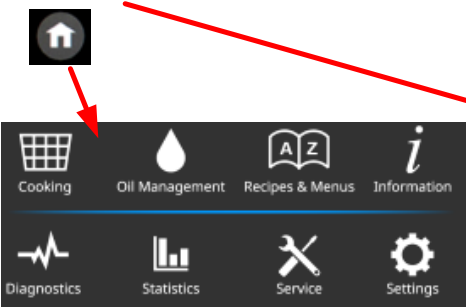
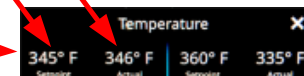
다른 설정값을 가진 제품 선택

제품이 흑백으로 표시되어 있는 경우(설정값이 다른 경우), 화면이 '설정값 변경'으로 바뀔 때까지 원하는 제품을 길게 누르십시오.



온도 및 설정값 확인

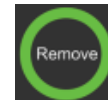
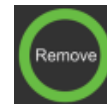
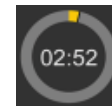
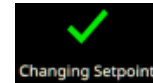
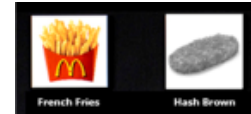
누르기 온도 설정값과 실제 온도를 표시합니다.



1.5 조리

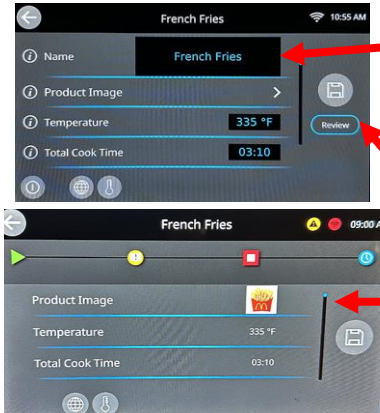
easyTouch® Intuition으로 조리

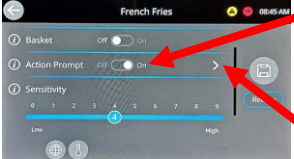
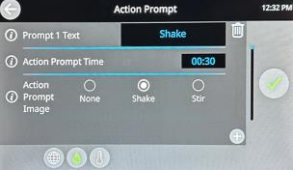
- 1 디스플레이에 제품이 표시되어 있습니다.
흑백 모드(다른 설정값)에서 제품을 선택할 때는 화면이 '설정값 변경'로 바뀔 때까지 제품 버튼을 길게 누르십시오.
- 2 제품 버튼을 눌러 조리 과정을 시작하십시오.
- 3 남은 조리 시간이 표시되는 타이머 화면으로 변경됩니다.
- 4 프라이 바스켓을 흔들어야 할 때가 되면 '쉐이크' 메시지가 표시됩니다.
- 5 ✓ 버튼을 눌러 쉐이크 알람을 취소하십시오.
- 6 조리 주기가 완료되면 '제거' 메시지가 표시됩니다.
- 7 '제거'버튼을 눌러 제거알람을 취소하십시오.
- 8 녹색 홀드 타이머 버튼은 홀드 타이머가 활성화되어 있음을 나타냅니다. 홀드 타이머는 백그라운드에서 실행되며, 홀드 타이머가 만료될 때까지는 표시되지 않습니다.
- 9 적색 홀드 타이머 버튼은 홀드 타이머가 만료되었음을 나타냅니다.
- 10 홀드 타이머화면에는 활성화된 홀드 타이머와 만료된 홀드 타이머가 표시됩니다. X 버튼을 눌러 알람을 해제하십시오.

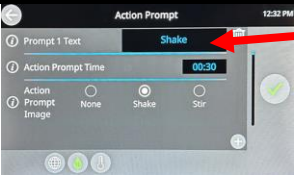
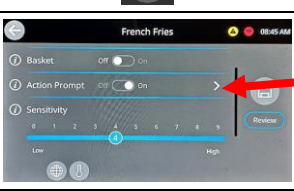
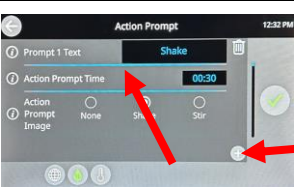
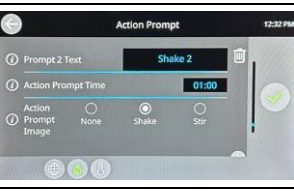
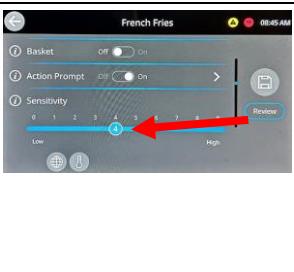


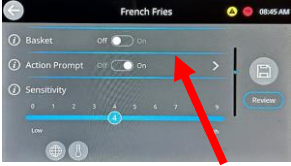
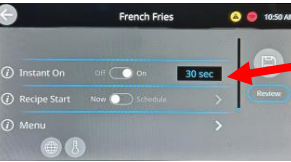
1.6 새로운 제품 레시피 추가 또는 기존 제품 레시피 편집

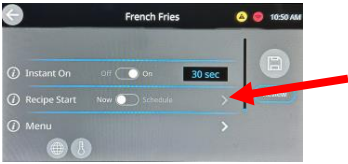
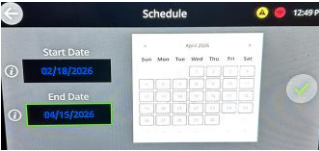
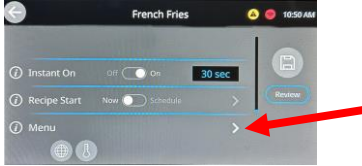
이 기능은 제품 레시피를 새로 추가하거나 기존 레시피를 수정하는 데 사용됩니다.

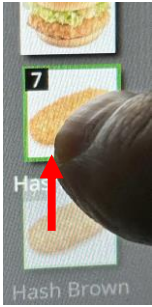
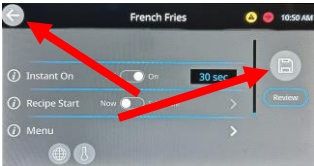
표시	작업
	1. 홈 버튼을 누르십시오.
 레시피 & 메뉴	2. '레시피' & '메뉴' 버튼을 누르십시오.
1 2 3 4	3. 1 2 3 4 를 입력하십시오.
	4. ✓ 버튼을 누르십시오.
	5. 레시피를 선택하십시오.
	6. 수정할 제품 아이콘을 선택하거나 제품 목록의 맨 아래로 스크롤한 후 + 버튼을 눌러 새 제품을 추가하십시오. 🗑 버튼을 누르면 제품 레시피가 삭제됩니다.
	7. 이 화면에는 제품명, 제품 이미지, 조리 온도 및 총 조리 시간이 표시됩니다. 매개변수를 편집하려면 편집하려는 항목의 입력란을 탭하십시오. '이름' 필드를 탭한 다음 제품 이름을 입력하거나 수정하십시오. 설정을 수정하지 않고 검토하려면 '검토' 버튼을 누르십시오.
	8. 키보드를 사용하여 제품 이름을 입력하거나 변경하십시오.
	9. ✓ 버튼을 누르십시오.
	10. '제품 이미지' 필드를 누르십시오.
	11. 추가하거나 편집 중인 제품 레시피와 연결할 이미지를

표시	작업
	선택하십시오. 선택한 이미지는 녹색으로 강조 표시됩니다.
	12. ✓ 버튼을 누르십시오.
	13. '온도' 필드를 누르십시오.
	14. 키패드를 사용하여 제품의 조리 온도를 입력하거나 수정하십시오.
	15. ✓ 버튼을 누르십시오.
	16. '총 조리 시간' 필드를 누르십시오.
	17. 키패드를 사용하여 조리 시간을 분과 초 단위로 입력하거나 수정하십시오.
	18. ✓ 버튼을 누르십시오.
	19. 중앙을 위로 스와이프하면 다음 입력란으로 이동합니다.
	20. 'On'을 선택하여 작업 프롬프트(셰이크 타이머)을 활성화하십시오. '셰이크 시간'을 편집하려면 오른쪽 화살표를 누르십시오.
	21. 이 화면에는 '작업 프롬프트 1' 텍스트(Shake), 시간 및 이미지가 표시됩니다. 매개변수를 편집하려면 편집하려는 항목의 입력란을 탭하십시오.
	22. 이름을 편집하려면 '작업 프롬프트 1' 텍스트를

표시	작업
	누르십시오.
	23. 프롬프트에 표시될 이름을 입력하거나 변경하십시오(예: 셰이크/스터(Stir) 등을 키보드로 수행하십시오)
	24. ✓ 버튼을 누르십시오.
	25. '작업 프롬프트 시간' 필드를 탭하여 작업 프롬프트(셰이크) 시간을 편집하십시오.
	26. 첫 번째 셰이크를 수행할 시간을 분과 초 단위로 입력하십시오.
	27. ✓ 버튼을 누르십시오.
	28. 다른 작업 프롬프트를 추가하거나 편집하지 않을 경우, 32 단계로 진행하십시오. 그렇지 않은 경우, 오른쪽 화살표를 눌러 '셰이크 시간'을 추가하거나 수정하십시오.
	29. 이 화면에는 '작업 프롬프트 1' 텍스트(Shake), 시간 및 이미지가 표시됩니다. 추가 작업 프롬프트(셰이크 등)를 편집하려면 위로 스크롤하십시오. + 아이콘을 눌러 다른 작업 프롬프트(셰이크 타이머)를 추가하십시오.
	30. 22~26 단계를 반복하여 '작업 프롬프트 2'의 필드를 편집하십시오.
	31. ✓ 버튼을 누르십시오.
	32. 슬라이더를 사용하여 이 제품에 권장되는 감도(부하 보정) 설정을 변경하십시오. 이 설정을 통해 제품 보정값(감도)을 변경할 수 있습니다. 조리 특성에 따라 일부 메뉴 항목은 조리 방법을 조정해야 할 수도 있습니다. 참고: 이 설정을 변경하면 제품의 조리 주기에 부정적인 영향을 미칠 수 있습니다. (감도 기본값은 4 입니다.)

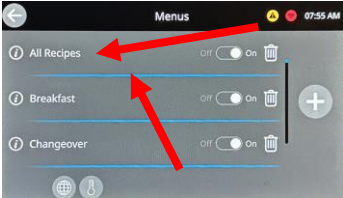
표시	작업
	33. 중앙을 위로 스와이프하면 다음 입력란으로 이동합니다.
	34. 대기 타이머를 사용하려면 슬라이더를 'Yes(예)' 쪽으로 밀고 다음 단계로 진행하십시오. 그렇지 않은 경우 43 단계로 건너뛰십시오.
	35. 조리가 끝난 후 홀드 타이머가 종료될 때까지의 시간을 분과 초 단위로 입력하십시오.
	36. ✓ 버튼을 누르십시오.
	37. "가중 조리 카운트" 필드를 누르십시오.
	38. 키패드를 사용하여 가중 조리 횟수를 입력하거나 수정하십시오. 기본값 = 1. AIF [자동 간헐 여과]가 1 인 경우, AIF 는 ON(켜진) 상태입니다. 제품별 필터 기능을 비활성화하려면 값을 0 으로 설정하십시오. 가중 조리 카운트 /AIF-On 은 필터 입력을 요청하기 전에 전체 조리 카운트에서 해당 수치를 차감합니다. 가중 조리 횟수가 전체 조리 횟수보다 크거나 같을 경우, 통이 조리가 끝날 때마다 필터 교체를 요청합니다.
	39. ✓ 버튼을 누르십시오.
	40. 종료 모드 유형을 선택하십시오. 기본값 = 준비됨 조리가 끝난 후 '준비' 화면으로 돌아가게 하려면 '준비'를 선택하십시오. 조리 후 필터 화면으로 이동하도록 하려면 '필터'를 선택하십시오.
	41. 중앙을 위로 스와이프하면 다음 입력란으로 이동합니다.
	42. 'Instant On(즉시 가동)' 필드를 누르십시오. 의 'Instant On(즉시 가동)'은 조리 시작을 위해 제품 버튼을 누른 후, 컨트롤러가 온도를 조절하기 전까지 프라이어가 100% 출력으로 가열되는 데 걸리는 시간(초)을 의미합니다. 기본값 = 30 초.

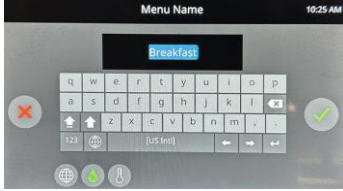
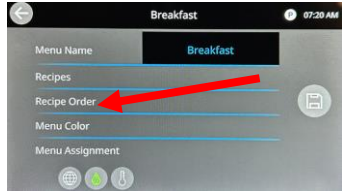
표시	작업
	43. 타이머의 시작 시점을 초 단위로 입력하십시오. (0=꺼짐). 참고: 조리량이 적은 경우에는 'Instant On(즉시 가동)' 시간을 조정해야 할 수도 있습니다.
	44. ✓ 버튼을 누르십시오.
	45. 이 레시피가 LTO(한정 판매 메뉴)가 아닌 경우 48 단계로 건너뛰십시오. 'Recipe Start = Now(레시피 시작 = 지금)'은 자주 사용하는 레시피에 적용됩니다. 'Recipe Start = Schedule(레시피 시작 = 일정)'은 LTO(한정 판매 메뉴)에 사용됩니다. 일정을 설정하려면 화살표 버튼을 누르십시오.
	46. 일정대로 실행될 레시피를 설정하려면 시작 날짜와 종료 날짜를 선택하십시오.
	47. ✓ 버튼을 누르십시오.
	48. 화살표 버튼을 눌러 입력하거나 편집 중인 제품 레시피와 연결할 메뉴를 선택하십시오.
	49. 제품을 할당할 메뉴를 선택하십시오.
	50. 메뉴에 표시된 제품 아이콘의 위치를 변경하려면, 원하는 메뉴 오른쪽에 있는 화살표를 선택하십시오.
	51. 제품을 이동할 위치를 결정하십시오.
	52. 제품 아이콘을 길게 눌러 이동하십시오. 아이콘이 녹색으로 강조 표시되어 있습니다.

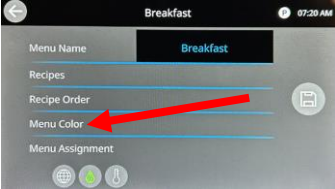
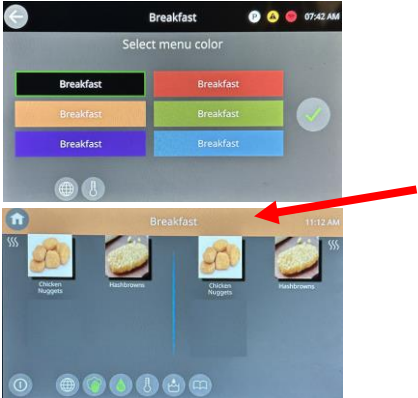
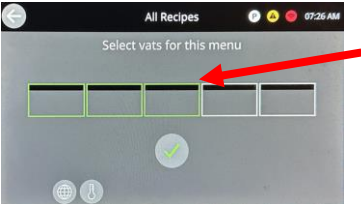
표시	작업
	53. 제품 아이콘을 길게 누른 상태에서 아이콘을 원하는 위치로 천천히 드래그하십시오.
	54. 제품이 원하는 위치에 도달하면, 약 3 초 동안 계속 누른 상태를 유지한 후 손을 떼십시오.
	55. 제품 아이콘의 위치가 변경되었습니다.
	56. ✓ 버튼을 누르십시오.
	57. 선택한 메뉴가 표시됩니다.
	58. ✓ 버튼을 다시 누르십시오.
	59. 레시피를 종료하려면 레시피에 변경 사항이 없는 경우  버튼을 누르거나, 레시피 설정을 저장하려면  버튼을 누르십시오.
레시피 저장 > 레시피 저장됨	60. 레시피가 저장되고 '레시피' 화면으로 돌아갑니다.
	61.  버튼을 눌러 레시피 & 메뉴에서 나오십시오.

1.7 메뉴 추가 또는 편집

이 기능은 메뉴를 추가하거나 편집하는 데 사용됩니다. '메뉴' 옵션을 통해 작업자는 특정 제품들을 한데 묶을 수 있습니다. 예를 들어, 아침 식사 메뉴를 설정하면 아침 식사 전용 제품들을 한데 묶을 수 있습니다. 이는 선택할 수 있는 제품의 수를 좁혀주므로, 제품을 변경할 때 유용합니다.

표시	작업
	1. 홈 버튼을 누르십시오.
 레시피 & 메뉴	2. '레시피 & 메뉴' 버튼을 누르십시오.
1 2 3 4	3. 1 2 3 4 를 입력하십시오.
	4. ✓ 버튼을 누르십시오.
	5. 메뉴를 선택하십시오.
	6. 사용 가능한 모든 메뉴 목록을 확인하거나 새 메뉴를 추가하려면 '메뉴 목록'을 선택하십시오. 9 단계로 건너뛰십시오. '활성 메뉴'를 선택하여 메뉴를 활성 또는 비활성 상태로 전환할 수 있습니다. 다음 단계로 넘어가십시오.
	7. 조리 화면 하단의 메뉴 버튼을 눌렀을 때 메뉴를 사용할 수 있도록 하려면 'Inactive(비활성화)' 또는 'Active(활성화)'를 선택하여 메뉴 간을 전환할 수 있습니다. 화면 중앙을 위로 스와이프하면 추가 메뉴를 이용할 수 있습니다.
	8. 선택한 항목을 저장하려면 ✓ 버튼을 누르십시오.
	9. 편집할 메뉴를 선택하십시오. 화면 중앙을 위로 스와이프하면 추가 메뉴를 이용할 수 있습니다. 새 메뉴를 추가하려면 + 아이콘을 누르십시오. 메뉴를 사용하려면 'Off'에서 'On'으로 전환하십시오. 메뉴를 삭제하려면 쓰레기통 아이콘을 누르십시오.
	10. 'Menu Name(메뉴 이름)' 필드를 선택하여 메뉴 이름을 생성하거나 편집하십시오.
	11. 키보드를 사용하여 메뉴 이름을 입력하거나 변경하십시오.

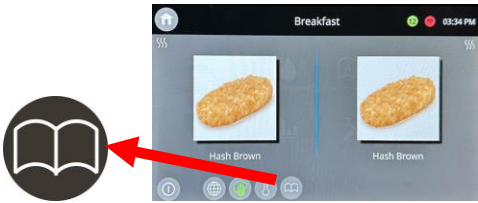
표시	작업
	
	12. ✓ 버튼을 누르십시오.
	13. 메뉴에서 '레시피'를 선택하여 추가하거나 제거하십시오.
	14. 메뉴에 추가할 레시피를 선택하거나, 메뉴에서 제거할 레시피의 선택을 해제하십시오. 화면 중앙을 위로 스와이프하면 추가 메뉴를 이용할 수 있습니다.
	15. ✓ 버튼을 누르십시오.
	16. 레시피 순서를 선택하십시오.
	17. 제품을 이동할 위치를 결정하십시오.
	18. 제품 아이콘을 길게 눌러 이동하십시오. 아이콘이 녹색으로 강조 표시되어 있습니다.
	19. 제품 아이콘을 길게 누른 상태에서 아이콘을 원하는 위치로 천천히 드래그하십시오.

	20. 제품이 원하는 위치에 도달하면, 약 3 초 동안 계속 누른 상태를 유지한 후 손을 떼십시오.
	21. 제품 아이콘의 위치가 변경되었습니다.
	22. ✓ 버튼을 누르십시오.
	23. 'Menu Color(메뉴 색상)'을 선택하십시오.
	24. 메뉴 헤더 바의 배경색을 선택하십시오. 녹색 테두리는 메뉴의 배경색을 나타냅니다.
	25. ✓ 버튼을 누르십시오.
	26. 'Menu Assignment(메뉴 할당)'을 선택하십시오.
	27. 이 메뉴를 적용할 모든 발을 선택하려면 상자를 클릭하여 녹색으로 강조 표시되도록 하십시오. 녹색으로 강조 표시되지 않은 상자에는 이 메뉴가 할당되지 않습니다.
	28. ✓ 버튼을 누르십시오.
	29. 변경 사항을 저장하려면 '저장' 아이콘을 누르거나,

표시	작업
	종료하려면 홈 화면이 표시될 때까지 뒤로 가기 화살표 버튼을 누르십시오.

1.8 메뉴 변경

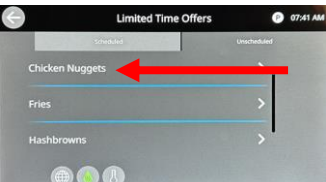
프라이 스테이션, 단백질 스테이션, 아침 식사, 점심 식사 등을 위해 별도의 메뉴가 생성된 경우, 메인 화면에서 'MENU(메뉴)' 버튼을 누르면 다양한 메뉴 간에 전환할 수 있습니다.

표시	작업
	1. '메뉴' 버튼을 눌러 메뉴 간을 전환하십시오.
	2. 메뉴가 바뀝니다. 원하는 메뉴가 선택될 때까지 다시 누르십시오. 참고: 한 번에 하나의 메뉴만 선택할 수 있습니다.

1.9 한정 판매 메뉴(LTO) 추가 또는 수정

이 기능은 한정 판매 메뉴(LTO)를 설정하고 일정을 잡는 데 사용됩니다.

표시	작업
	1. 홈 버튼을 누르십시오.
 레시피 & 메뉴	2. 'Recipes & Menus(레시피 & 메뉴)' 버튼을 누르십시오.
1 6 5 0	3. 1 6 5 0를 입력하십시오.
	4. ✓ 버튼을 누르십시오.
	5. 일부 한정 판매 메뉴(LTO)를 선택하십시오.
	6. 'Scheduled(예약)' 탭에는 사용 가능한 LTO 가 표시됩니다.

표시	작업
	LTO 가 표시되지 않는다면, LTO 가 생성되지 않은 것입니다. LTO 를 생성하려면 '예약' 탭을 누르십시오.
	7. LTO 를 생성하려면 제품을 선택하십시오.
	8. 시작 날짜와 종료 날짜를 선택하십시오.
	9. ✓ 버튼을 누르십시오.
	10. '예정' 탭을 눌러 LTO 를 확인하십시오. LTO 를 수정하려면 해당 제품을 선택하십시오. 예약된 LTO 를 삭제하려면 레시피로 이동하여 해당 제품을 선택한 뒤, 화면을 아래로 스크롤해 '레시피 시작'까지 이동한 다음, '예약'에서 'Now(지금)'로 변경하십시오. ⬅ 버튼을 눌러 종료하십시오.

제 2 장: McDonald's easyTouch® INTUITION

여과 메뉴 기능 사용 방법

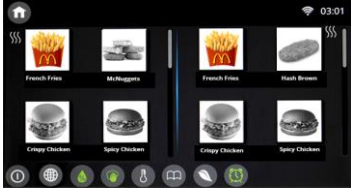
2.1 여과 메뉴

여과 메뉴 항목은 프라이팟의 여과, 배출, 채우기, 폐기 및 세척에 사용됩니다.

2.1.1 자동 필터 - 필터 프롬프트

자동 필터는 미리 설정된 조리 횟수나 시간이 경과하면 프라이팟의 오일을 여과하라는 메시지를 자동으로 표시해 주는 기능입니다. 이 기능은 필요에 따라 수시로 수행할 수도 있으며, 이에 대해서는 다음 절에서 다룹니다. **참고:** 여러 프라이팟에 대한 필터링이 동시에 이루어지지 않습니다.

표시	작업
Auto Filter now?(지금 자동 필터?) 	1. 여과를 시작하려면 ✓ 버튼을 누르십시오. X 버튼을 선택하면 필터링이 취소되고, 프라이어가 정상 작동으로 돌아갑니다. 첫 번째 우회 시 필터링 버튼이 노란색으로 바뀌고, 필터 메뉴에서 '자동 필터'가 노란색으로 강조 표시됩니다. 두 번째 우회 시, 여과 버튼이 적색으로 바뀝니다. 컨트롤러가 곧 다시 오일 여과를 요청합니다. 이 순서는 필터링이 완료될 때까지 반복됩니다. 색상이 변했을 때 필터 버튼을 누르면 필터 기능을 시작할 수 있습니다.
Low Oil Level Detected(오일 레벨이 낮음 감지됨) Add Oil(오일 추가) 	2. 오일 레벨이 너무 낮을 때 표시됩니다. 오일을 넣고 ✓ 버튼을 눌러 문제를 확인하고 조리 대기 모드로 돌아가십시오. JIB/BIB의 오일 양이 부족한지 확인하십시오. JIB/BIB 수치가 낮지 않은데도 이 현상이 계속 발생한다면, 담당 FAS에 문의하십시오.
Skim debris from vat(통에서 이물질 걸러내기) Complete?(완료?) 	3. 스키머를 앞뒤로 움직이며 오일 위의 부스러기를 걷어내어, 각 프라이팟에서 가능한 한 많은 부스러기를 제거하십시오. 이는 오일의 사용 가능 수명과 품질을 최적화하는 데 매우 중요합니다. 완료되면 ✓ 버튼을 누르십시오.
Draining(배출)	4. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Filtering(필터링)	5. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
 Drain Closing(배출구 닫기) Remove tools(도구 제거)	6. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에 프라이팟에서 모든 도구를 제거하십시오.  위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건의 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Filling(충전)	7. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Closing return valve(리턴 밸브 닫기)	8. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Is vat full of oil?(통에 오일이 가득 찰까요?) 	9. 프라이어가 오일이 모두 채워진 것을 감지하지 못한 경우에만 이 메시지가 표시되며, 그렇지 않은 경우에는 11 단계로 건너뛰십시오. 통에 오일이 가득 차면 ✓ 버튼을 누르고 그렇지 않으면 X 버튼을 누르십시오.
	10. 컨트롤러의 전원이 꺼집니다.
Completing Filtering(필터링 완료)	11. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Preheat(예열)	

표시	작업
	12. 별도의 조치가 필요하지 않습니다. 프라이어가 설정값에 도달할 때까지 표시됩니다.
	13. 프라이어는 사용 준비가 되었습니다. 프라이어가 설정값에 도달하면 표시됩니다.

필터가 깨끗한 상태에서 전체 여과 과정은 약 4 분이 소요됩니다.

참고: 여과 도중 필터 팬을 제거하면 여과 과정이 중단되며, 팬을 제자리에 다시 장착하면 여과 과정이 재개됩니다.

자동 여과 절차가 실패하거나 **모든** 오일이 여과 과정에서 완전히 회수되지 않을 경우, 시스템은 불완전한 여과 상태로 진행될 수 있습니다. 경우에 따라 오류 메시지가 표시될 수 있습니다. 컨트롤러의 지침에 따라 오류를 해결하고, 필터 작업을 완료한 후 **모든** 오일을 모두 배출하십시오.

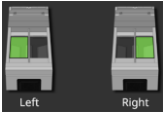


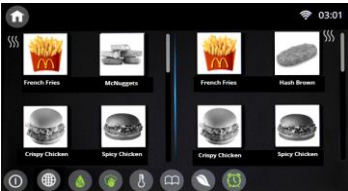
위험

어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건의 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.

2.1.2 필요 시 자동 필터

필요 시 자동 필터 여과 기능은 빠른 여과를 수동으로 시작하는 데 사용됩니다. **참고:** 여러 개의 프라이팻을 동시에 필터링할 수는 없습니다.

표시	작업
	1. 프라이어는 반드시 설정 온도에 도달해 있어야 합니다. 여과 메뉴 버튼을 누르십시오. 우회가 발생한 경우 여과 버튼이 노란색으로 표시됩니다. 여과 버튼이 적색이면, 우회가 한 번 이상 발생한 것입니다.
	2. 분할형 프라이팻의 경우, 프라이팻(왼쪽 또는 오른쪽)을 선택하십시오.
Auto Filter(자동 필터)	3. 자동 필터를 선택하십시오. 우회가 발생한 경우, 필터 메뉴에서 '자동 필터'가 노란색으로 강조 표시됩니다. 여러 번 우회하면 적색으로 강조 표시됩니다.
Auto Filter now?(지금 자동 필터?) 	4. 여과를 시작하려면 √ 버튼을 누르십시오. X 버튼을 선택하면 필터링이 취소되고, 프라이어가 정상 작동으로 돌아갑니다. 첫 번째 우회 시 필터링 버튼이 노란색으로 바뀌고, 필터 메뉴에서 '자동 필터'가 노란색으로 강조 표시됩니다. 두 번째 우회 시, 여과 버튼이 적색으로 바뀝니다. 컨트롤러가 곧 다시 오일 여과를 요청합니다. 이 순서는 필터링이 완료될 때까지 반복됩니다. 색상이 변했을 때 필터 버튼을 누르면 필터 기능을 시작할 수 있습니다.
Low Oil Level Detected(오일 레벨이 낮음 감지됨) Add Oil(오일 추가) 	5. 오일 레벨이 너무 낮을 때 표시됩니다. 오일을 넣고 √ 버튼을 눌러. 문제를 확인하고 조리 대기 모드로 돌아가십시오. JIB/BIB의 오일 양이 부족하지 확인하십시오. JIB/BIB 수치가 낮지 않은데도 이 현상이 계속 발생한다면, 담당 FAS에 문의하십시오.

표시	작업
Skim debris from vat(통에서 이물질 걸러내기) Complete?(완료?) 	6. 스키머를 앞뒤로 움직이며 오일 위의 부스러기를 걷어내어, 각 프라이팟에서 가능한 한 많은 부스러기를 제거하십시오. 이는 오일의 사용 가능 수명과 품질을 최적화하는 데 매우 중요합니다. 완료되면 ✓ 버튼을 누르십시오.
Draining(배출)	7. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Filtering(필터링)	8. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
 Drain Closing(배출구 닫기) Remove tools(도구 제거)	14. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에 프라이팟에서 모든 도구를 제거하십시오.  위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건의 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Filling(충전)	9. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Closing return valve(리턴 밸브 닫는 중)	10. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Is vat full of oil?(통에 오일이 가득 찼나요?) 	11. 프라이어가 오일이 모두 채워진 것을 감지하지 못한 경우에만 이 메시지가 표시되며, 그렇지 않은 경우에는 11 단계로 건너뛰십시오. 통에 오일이 가득 차면 ✓ 버튼을 누르고 그렇지 않으면 X 버튼을 누르십시오.
	12. 컨트롤러의 전원이 꺼집니다.
Completing Filtering(필터링 완료)	13. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Preheat(예열)	14. 별도의 조치가 필요하지 않습니다. 프라이어가 설정값에 도달할 때까지 표시됩니다.
	15. 프라이어는 사용 준비가 되었습니다. 프라이어가 설정값에 도달하면 표시됩니다.

필터가 깨끗한 상태에서 전체 여과 과정은 약 4 분이 소요됩니다.

참고: 여과 도중 필터 팬을 제거하면 여과 과정이 중단되며, 팬을 제자리에 다시 장착하면 여과 과정이 재개됩니다.

자동 여과 절차가 실패하거나 **모든** 오일이 여과 과정에서 완전히 회수되지 않을 경우, 시스템은 불완전한 여과 상태로 진행될 수 있습니다. 경우에 따라 오류 메시지가 표시될 수 있습니다. 컨트롤러의 지침에 따라 오류를 해결하고, 필터 작업을 완료한 후 **모든** 오일을 모두 배출하십시오.

‘필터 작동 중’이 표시되면, 시스템은 다른 프라이팟의 여과가 완료되기를 기다리거나 다른 문제가 해결되기를 기다리고 있는 상태입니다. ✓ 버튼을 누른 후 15 분 정도 기다려 문제가 해결되었는지 확인해 보십시오. 그렇지 않다면, 가까운 FAS 에 전화하십시오.

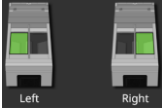
2.1.3 유지보수 필터 (OQS 포함 [설치된 경우]) (또는 일일 마감 필터)

‘유지보수 필터’ 기능은 프라이팟을 철저히 세척할 수 있도록 추가 프롬프트가 제공되는 확장 여과 모드입니다. 이 작업은 보통 하루에 한 번 또는 하루가 끝날 무렵에 수행됩니다. 시스템이 정상적으로 작동하도록 매일 필터 패드나 필터 종이를 교체해 주십시오. 배출량이 많거나 24 시간 영업하는 매장에서 정상적으로 작동하려면 필터 패드나 필터 종이를 하루에 두 번 교체해야 합니다.

‘배출 밸브 닫기’가 표시되면 배출 밸브를 닫으십시오. X 버튼을 눌러 종료하십시오.

공지
필터 패드나 필터 종이는 매일 교체해야 합니다.

경고
심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일의 넘침이나 유출을 방지하기 위해, 내장형 여과 장치에 한 번에 프라이팟 한 개 이상의 용량을 배출하지 마십시오.

표시	작업
	1. 프라이어는 반드시 설정 온도에 도달해 있어야 합니다. 여과 메뉴 버튼을 누르십시오.
	2. 분할형 프라이팟의 경우, 프라이팟(왼쪽 또는 오른쪽)을 선택하십시오.
Maintenance Filter(유지보수 필터)	3. 유지보수 필터를 선택하십시오(OQS[오일 품질 센서]가 장착된 경우).
Maintenance Filter now?(지금 유지보수 필터?) 	4. 여과를 시작하려면 √ 버튼을 누르십시오. X 버튼을 선택하면 필터링이 취소되고, 프라이어가 정상 작동으로 돌아갑니다.
Put on provided protective gear(보호 장비를 착용) 	5. 내열 장갑을 포함한 모든 개인 보호 장비를 착용한 후 √ 버튼을 한 번 누르십시오. X 버튼을 눌러 필터를 취소하십시오.
Skim debris from vat(통에서 이물질 걸러내기) Complete?(완료?) 	6. 스키머를 앞뒤로 움직이며 오일 위의 부스러기를 걷어내어, 각 프라이팟에서 가능한 한 많은 부스러기를 제거하십시오. 이는 오일의 사용 가능 수명과 품질을 최적화하는 데 매우 중요합니다. 완료되면 √ 버튼을 누르십시오. X 버튼을 눌러 필터를 취소하십시오.
Draining(배출)	7. 오일이 필터 팬으로 배출되므로 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Scrub inside vat(통 내부를 문질러 닦기) Complete?(완료?) 	8. 프라이팟을 문질러 닦으십시오. 전기식인 경우, 가열 요소 사이를 청소하십시오. 완료되면 √ 버튼을 누르십시오.
Clean oil sensors(오일 센서 청소) Complete?(완료?) 	9. 오일 센서 주변을 청소하여 센서 주변의 홈에 있는 이물질이 모두 제거되도록 하십시오. 완료되면 √ 버튼을 누르십시오.
Wash vat?(통 세척?) 	10. √ 버튼을 누르십시오.
Washing(세척 중)	11. 리턴 밸브가 열리고 필터 팬의 오일이 프라이팟으로 유입되는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.

표시	작업
Wash again?(다시 세척?) 	12. 필터 펌프가 멈춥니다. 프라이팟에 이물질이 없다면 X 버튼을 눌러 계속 진행하십시오. 여전히 부스러기가 남아 있다면 V 버튼을 누르면 필터 펌프가 다시 작동합니다. X 버튼을 누를 때까지 이 과정이 반복됩니다.
Scrub inside frypot -(프라이팟 안쪽 문질러 닦기 -) 	13. 프라이팟을 문질러 닦으십시오. 전기식인 경우, 가열 요소 사이를 청소하십시오. 완료되면 V 버튼을 누르십시오.
⚠ Drain Closing(배출구 닫기) Remove tools(도구 제거)	14. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에 프라이팟에서 모든 도구를 제거하십시오. ⚠ 위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건이 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Rinsing(헹굼)	15. 배출 밸브가 닫히는 동안에는 별도의 조치가 필요하지 않으며, 필터 펌프가 프라이팟에 오일을 다시 채웁니다. 배출 밸브가 열리면서 프라이팟을 헹굽니다.
Draining(배출)	16. 배출구가 열려 프라이팟의 오일이 배출되는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Rinse again?(다시 헹굼?) 	17. 프라이팟에 이물질이 없다면 X 버튼을 눌러 계속 진행하십시오. 추가 헹굼을 원할 경우 V 버튼을 누르면, X 버튼을 누를 때까지 헹굼이 반복됩니다.
Polishing(연마)	18. 배출 밸브와 리턴 밸브가 열린 상태에서 5 분 동안 프라이팟을 통해 오일이 순환되는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Fill vat now?(지금 탱크에 채울까요?) 	19. V 버튼을 눌러 프라이팟에 오일을 채운 후 계속 진행하십시오.
⚠ Drain Closing(배출구 닫기) Remove tools(도구 제거)	20. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에 프라이팟에서 모든 도구를 제거하십시오. ⚠ 위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건이 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Filling(충전)	21. 프라이팟에 오일을 다시 채우는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다. OQS 센서가 설치되어 있다면 다음 단계로 진행하고, 그렇지 않다면 26 단계로 진행하십시오.
Measuring Oil Quality(오일 품질 측정)	22. OQS 센서가 오일의 품질 값을 계산하는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Filling(충전)	23. 프라이팟에 오일을 다시 채우는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Is vat full of oil?(통에 오일이 가득 찼나요?) 	24. 오일 레벨이 최저 오일 레벨 선 아래로 떨어지면 X 버튼을 눌러 펌프를 다시 가동하십시오. * 오일 레벨이 최저 오일 레벨 상한선에 도달하면 V 버튼을 한 번 누르십시오. 프라이팟의 오일이 가득 차지 않았다면, 필터 팬을 확인하여 오일의 대부분이 다시 돌아왔는지 살펴보십시오. 팬에 오일이 약간 묻어 있을 수 있습니다.
Closing return valve(리턴 밸브 닫는 중)	25. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.

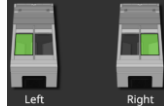
표시	작업
Completing Filtering(필터링 완료)	26. 별도의 조치가 필요하지 않습니다. OQS 가 설치되어 있다면 다음 단계로 진행하고, 그렇지 않다면 32 단계로 건너뛰십시오.
Is vat full of oil?(통에 오일이 가득 찼나요?) 	27. 오일 레벨이 최저 오일 레벨 선 아래로 떨어지면 X 버튼을 눌러 펌프를 다시 가동하십시오. * 오일 레벨이 최저 오일 레벨 상한선에 도달하면 √ 버튼을 한 번 누르십시오. 프라이팬의 오일이 가득 차지 않았다면, 필터 팬을 확인하여 오일의 대부분이 다시 돌아왔는지 살펴보십시오. 팬에 오일이 약간 묻어 있을 수 있습니다.
 	28. TPM 측정값이 OQS SETTING(OQS 설정)의 'OQS DISPOSE OIL NOW(지금 오일 폐기)' 및 'OQS DISPOSE OIL SOON(곧 오일 폐기)' 한계값 미만인 경우, OQS 아이콘이 녹색으로 표시되며 TPM 값과 함께 'Oil is Good(오일 상태 양호)'이라는 메시지가 나타납니다. TPM % 버튼을 누른 다음 'History(기록)' 버튼을 누르면 지난 30 일간의 TPM 기록을 확인할 수 있습니다. √ 버튼을 눌러 계속하십시오. 32 단계로 진행하십시오. TPM 측정값이 OQS SETTING(OQS 설정)의 'OQS DISPOSE OIL NOW(지금 오일 폐기)' 한계값보다는 낮지만 'OQS DISPOSE OIL SOON(곧 오일 폐기)' 한계값보다 높은 경우, OQS 아이콘이 노란색으로 표시되며 '곧 오일 폐기'이라는 메시지와 함께 TPM 값이 나타납니다. TPM % 버튼을 누른 다음 'History(기록)' 버튼을 누르면 지난 30 일간의 TPM 기록을 확인할 수 있습니다. 30 단계에서 '곧 오일 폐기'로 진행하십시오. 29. TPM 측정값이 OQS SETTING(OQS 설정)의 'OQS DISPOSE OIL NOW(지금 오일 폐기)' 기준치보다는 낮지만 'OQS DISPOSE OIL SOON(곧 오일 폐기)' 기준치보다 높은 경우, OQS 아이콘이 노란색으로 표시되며 '곧 오일 폐기'이라는 메시지와 함께 TPM 값이 나타납니다. TPM % 버튼을 누른 다음 'History(기록)' 버튼을 누르면 지난 30 일간의 TPM 기록을 확인할 수 있습니다. 31 단계에서 오일을 즉시 버리십시오.
Discard Oil Soon(곧 오일 폐기) TPM - XX 	30. √ 버튼을 눌러 계속하십시오. 32 단계로 건너뛰십시오.
Discard Oil Now?(지금 오일 폐기?) TPM - XX 	31. √ 버튼을 눌러 계속하십시오. 2.1.5/6 절의 '폐기' 단계로 진행하십시오. X 버튼을 눌러 '폐기'를 지연시키십시오.
	32. 컨트롤러의 전원이 꺼집니다.

*참고: 지금 유지보수 필터 작업 후에는 오일 팬에 약간의 오일이 남아 있는 것이 정상이며, 오일 레벨이 필터 교체 및 세척을 시작하기 전 수준으로 돌아가지 않을 수도 있습니다. 두 번의 프라이팬 채주입 시도 후 √ 버튼을 누르면, 여과 과정에서 발생한 오일 손실을 보충하기 위해 (해당 기능이 지원되는 경우) 자동 보충 기능이 활성화됩니다.

2.1.4 비대용량 오일 시스템 폐기

이 옵션은 사용된 오일을 PMSDU 또는 금속 용기에 폐기하는 데 사용됩니다.

조리용 오일을 다 쓴 후에는 폐 오일 용기로 운반할 수 있도록 적절한 용기에 담아 버리십시오. Frymaster 는 McDonald 쇼트닝 처리 장치(PMSDU)를 권장합니다. 구체적인 작동 방법은 처리 장치에 동봉된 설명서를 참조하십시오. **참고:** 2004 년 1 월 이전에 제작된 SDU 를 사용하는 경우, 해당 장치는 배출구 아래 공간에 맞지 않습니다. 쇼트닝 처리 장치가 없는 경우, 오일이 100°F(38°C)까지 식을 때까지 기다린 다음, 오일이 쏟아지는 것을 방지하기 위해 용량이 4 갤런(15 리터) 이상인 금속 용기에 오일을 따라내십시오.

표시	작업
	1. 여과 메뉴 버튼을 누르십시오.
	2. 분할형 프라이팬의 경우, 프라이팬(왼쪽 또는 오른쪽)을 선택하십시오.
Dispose Oil(오일 처리)	3. 'Dispose Oil(오일 처리)'을 선택하십시오.
Dispose oil now?(지금 오일 처리?) 	4. ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오. X 버튼이 선택되면 사용자는 이전 상태로 돌아갑니다. ⚠ 위험 오일을 100°F (38°C)까지 식힌 후, 폐기할 수 있도록 적절한 금속 용기에 따라내십시오.
필터 팬 분리	5. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼내십시오. ⚠ 위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 제거하십시오.
Insert disposal unit(폐기물 처리 장치 삽입) Complete(완료)?  	6. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼낸 다음, 폐기물 처리 장치를 끼워 넣으십시오. ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오. ⚠ 위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 제거하십시오. ⚠ 위험 오일을 처리 장치에 배출할 때는 용기에 표시된 최대 채움 선을 넘지 않도록 하십시오.
처리 장치가 장착되어 있습니까? 	7. PMSDU 또는 용량 4 갤런(15 리터) 이상의 금속 용기가 제자리에 있는지 확인하십시오. ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오. ⚠ 위험 오일을 100°F (38°C)까지 식힌 후, 폐기할 수 있도록 적절한 금속 용기에 따라내십시오. ⚠ 위험 오일을 적절한 MSDU 또는 금속 용기에 배출할 때는 해당 용기의 용량이 최소 4 갤런(15 리터) 이상인지 확인하십시오. 그렇지 않으면 오일이 넘쳐서 부상을 입을 수 있습니다.

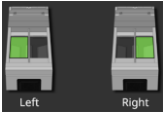
표시	작업
Draining(배출)	8. 프라이팟이 오일을 배출하는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Is vat empty?(통이 비어 있는가?) 	9. 프라이팟이 비면 √ 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.
⚠ Drain Closing(배출구 닫기) Remove tools(도구 제거)	10. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에 프라이팟에서 모든 도구를 제거하십시오. ⚠ 위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건의 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Remove disposal unit(처리 장치 제거) Complete(완료)? 	11. 처리 장치를 제거한 후 √ 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.
Insert filter pan(필터 팬 삽입)	12. 깨끗하게 세척하고 조립한 필터 팬을 제자리에 끼워 넣으십시오. 대용량의 새 오일을 사용하는 경우 다음 단계로 진행하십시오. 17 단계로 건너뛰십시오.
Fill frypot from bulk?(대용량 용기에서 프라이팟 채우기?) 	13. √ 버튼을 눌러 계속하십시오. X 버튼을 선택하면 사용자는 필터링 메뉴로 돌아가십시오.
Fill frypot with oil(프라이팟에 오일을 채우기) 	14. 버튼을 길게 눌러 프라이팟에 오일을 채우십시오. 대용량 오일 주입 펌프는 모멘터리 스위치를 사용합니다. 스위치를 눌렀을 때만 펌핑됩니다.
Release button when full(가득 차면 버튼을 놓으십시오)	15. 프라이팟에 오일이 하단 채움 선까지 차면 버튼을 놓으십시오.
Continue filling?(계속 채울까요?) 	16. √ 버튼을 눌러 채우기를 계속하십시오. 그렇지 않은 경우, 프라이팟이 가득 차면 X 버튼을 한 번 눌러 종료하고 18 단계로 건너뛰십시오.
Manually fill frypot(프라이팟 수동으로 채우기) Complete(완료)? 	17. 프라이어에 있는 최저 수위 표시선까지 오일이 차도록 프라이팟에 오일을 조심스럽게 부어주십시오. 프라이팟이 가득 차면 √ 버튼을 한 번 누르십시오.
	18. 컨트롤러의 전원이 꺼집니다. 아직 필터 팬을 끼우지 않았다면 다시 끼워 넣으십시오.

2.1.5 대용량 오일 폐기 시스템

이 옵션은 사용 후 폐 오일을 RTI 와 같은 대량 폐 오일 처리 시스템으로 배출하는 데 사용됩니다. 대용량 오일 시스템은 펌프를 사용하여 프라이어에서 배출된 오일을 저장 탱크로 이송합니다. 대용량 오일 시스템을 프라이어에 연결하기 위해 별도의 배관 설비가 사용됩니다.

⚠ 경고

오일을 배출하거나 폐기하기 전에 필터 종이나 필터 패드가 제자리에 있는지 확인하십시오. 필터 종이나 패드를 삽입하지 않으면 배관 및/또는 펌프가 막힐 수 있습니다.

표시	작업
	1. 프라이어는 반드시 설정 온도에 도달해 있어야 합니다. 여과 메뉴 버튼을 누르십시오.
	2. 분할형 프라이팻의 경우, 프라이팻(왼쪽 또는 오른쪽)을 선택하십시오.
Dispose Oil(오일 처리)	3. 'Dispose Oil(오일 처리)'을 선택하십시오.
Dispose oil now?(지금 오일 처리?) 	4. ✓ 버튼을 눌러 계속 진행하고 9 단계로 건너뛰십시오. X 버튼이 선택되면 사용자는 이전 상태로 돌아갑니다.
Waste Tank Full(폐유 탱크가 가득 참) 	5. 이 메시지는 대용량 폐유 탱크가 가득 찼을 때만 표시됩니다. ✓ 버튼을 눌러 확인한 후, 대용량 폐 오일 처리 업체에 연락하십시오. 디스플레이가 꺼집니다.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	6. 필터 팬을 분리하십시오. ⚠ 위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 제거하십시오.
Is filter pan empty?(필터 팬이 비어 있습니까?) 	7. 필터 팬이 비어 있다면 ✓ 버튼을 누르고 다음 단계로 진행하십시오. 팬에 음식이 남아 있다면 X 버튼을 누르십시오. 폐기 기능이 취소되고 필터링 메뉴로 돌아갑니다. 팬에서 오일을 제거하고 필터 팬을 끼운 후 기능을 다시 실행해 보십시오. 팬이 감지되지 않으면, 컨트롤러는 팬이 감지될 때까지 "필터 팬 삽입" 메시지를 표시합니다.
Insert filter pan(필터 팬 삽입)	8. 필터 팬을 제자리에 완전히 밀어 넣은 후 다음 단계로 진행하십시오. 필터 팬이 완전히 잠기지 않은 경우 표시됩니다.
Draining(배출)	9. 오일이 필터 팬으로 배출되므로 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Is vat empty?(통이 비어 있는가?) 	10. 프라이팻이 비면 ✓ 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.
⚠ Drain Closing Remove tools(배출구 닫기 도구 제거)	11. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에 프라이팻에서 모든 도구를 제거하십시오. ⚠ 위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건이 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Open dispose valve(배출 밸브 열기)	12. 왼쪽 캐비닛 문을 열고, 필요한 경우 밸브 잠금을 해제하십시오. 배출 밸브를 끝까지 앞으로 당겨 폐기 과정을 시작한 다음, 다음 단계로 진행하십시오.

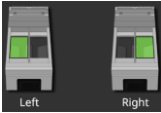
표시	작업
	
Disposing(폐기)	13. 펌프가 4 분 동안 필터 팬에서 대용량 폐유 탱크로 폐유를 이송하는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	14. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼내십시오. ⚠ 위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 제거하십시오.
Is filter pan empty?(필터 팬이 비어 있습니까?) 	15. 필터 팬이 비어 있다면 √ 버튼을 누르십시오. 팬에 내용물이 남아 있다면 X 버튼을 누르고, 필터 팬을 넣은 뒤 이전 상태로 돌아가십시오.
Insert filter pan(필터 팬 삽입)	16. 필터 팬을 제자리에 완전히 밀어 넣은 후 다음 단계로 진행하십시오.
Close dispose valve(배출 밸브를 닫기) 	17. 밸브 손잡이를 프라이어 뒤쪽 방향으로 끝까지 밀어 배출 밸브를 닫으십시오. 관리자가 요청할 경우 밸브를 다시 잠그십시오. JIB 신선 오일 시스템을 사용하는 경우 24 단계로 건너뛰십시오. 대용량 새 오일 시스템 유형을 사용하는 경우, 다음 단계로 진행하십시오.
Fill vat from bulk?(대용량 용기에서 통 채우기?) 	18. √ 버튼을 눌러 계속하십시오. X 버튼을 선택하면 사용자는 필터링 메뉴로 돌아가십시오.
Fill vat with oil(통에 오일 채우기) 	19. 버튼을 길게 눌러 프라이팬에 오일을 채우십시오. 대용량 오일 주입 펌프는 모멘터리 스위치를 사용합니다. 스위치를 눌렀을 때만 펌핑됩니다.
Press button until full(가득 찰 때까지 버튼을 누르십시오)	20. 버킷을 채우려면 버튼을 길게 누르십시오. 프라이팬에 오일이 하단 채움 선까지 차면 버튼을 놓으십시오.
Continue filling?(계속 채울까요?) 	21. √ 버튼을 눌러 채우기를 계속하십시오. 그렇지 않은 경우, 프라이팬에 오일이 하단 채움 선까지 채워지면 X 버튼을 한 번 누르십시오.
	22. 컨트롤러의 전원이 꺼집니다. 아직 필터 팬을 끼우지 않았다면 다시 끼워 넣으십시오.

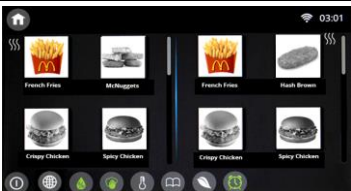
2.1.6 OQS(오일 품질 센서) 필터

OQS 필터는 내장된 OQS 센서를 통해 오일의 측정값을 읽어 오일 속의 TPM(총 극성 물질)을 검사하는 프라이팟 필터 기능입니다. 이 기능은 오일의 수명이 다한 시점과 폐기 시기를 판단하는 데 사용됩니다. 시스템이 정상적으로 작동하도록 매일 필터 패드나 필터 종이를 교체해 주십시오. 배출량이 많거나 24 시간 영업하는 매장에서 정상적으로 작동하려면 필터 패드나 필터 종이를 하루에 두 번 교체해야 합니다.

'CLOSE DISPOSE VALVE(배출 밸브 닫기)'가 표시되면 배출 밸브를 닫으십시오. X (NO) 버튼을 눌러 종료하십시오.

공지
필터 패드나 필터 종이는 매일 교체해야 합니다.

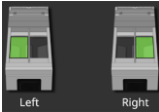
표시	작업
	1. 프라이어는 반드시 설정 온도에 도달해 있어야 합니다. 여과 메뉴 버튼을 누르십시오.
	2. 분할형 프라이팟의 경우, 프라이팟(왼쪽 또는 오른쪽)을 선택하십시오.
OQS Filter(OQS 필터)	3. OQS(유질 센서) 필터를 선택하십시오.
OQS Filter now?(지금 OQS 필터?) 	4. 여과를 시작하려면 √ 버튼을 누르십시오. X 버튼을 선택하면 필터링이 취소되고, 프라이어가 정상 작동으로 돌아갑니다.
Low Oil Level Detected(오일 레벨이 낮음 감지됨) Add Oil(오일 추가) 	5. 오일 레벨이 너무 낮을 때 표시됩니다. 오일을 넣고 √ 버튼을 눌러, 문제를 확인하고 조리 대기 모드로 돌아가십시오. JIB의 오일 양이 부족한지 확인하십시오. JIB 수치가 낮지 않은데도 이러한 현상이 계속 발생한다면, 담당 FAS에 문의하십시오.
Skim debris from vat(통에서 이물질 걸러내기) Complete(완료)? 	6. 스키머를 앞뒤로 움직이며 오일 위의 부스러기를 걷어내어, 각 프라이팟에서 가능한 한 많은 부스러기를 제거하십시오. 완료되면 √ 버튼을 누르십시오. X 버튼을 눌러 필터를 취소하십시오.
Draining(배출)	7. 오일이 필터 팬으로 배출되므로 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Flushing(세척 중)	8. 리턴 밸브가 열리는 동안 별도의 조치가 필요하지 않으며, 필터 팬의 오일이 프라이팟으로 유입됩니다.
 Drain Closing(배출구 닫기) Remove tools(도구 제거)	9. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에 프라이팟에서 모든 도구를 제거하십시오.  위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건이 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Filling(충전)	10. 프라이팟에 오일이 채워지는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Measuring Oil Quality(오일 품질 측정)	11. OQS 센서가 오일의 품질 값을 계산하는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Draining(배출)	12. 오일이 필터 팬으로 배출되므로 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
 Drain Closing(배출구 닫기) Remove tools(도구 제거)	13. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에 프라이팟에서 모든 도구를 제거하십시오.

표시	작업
	⚠ 위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건의 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Filling(충전)	14. 프라이팟에 오일을 다시 채우는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Closing Return Valve(리턴 밸브 닫기)	15. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Completing Filtering(필터링 완료)	16. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
 	17. TPM 측정값이 OQS SETTING(OQS 설정)의 'OQS DISPOSE OIL NOW(지금 오일 폐기)' 및 'OQS DISPOSE OIL SOON(곧 오일 폐기)' 한계값 미만인 경우, OQS 아이콘이 녹색으로 표시되며 TPM 값과 함께 'Oil is Good(오일 상태 양호)'이라는 메시지가 나타납니다. TPM % 버튼을 누른 다음 'History(기록)' 버튼을 누르면 지난 30 일간의 TPM 기록을 확인할 수 있습니다. ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오. 20 단계로 진행하십시오. TPM 측정값이 OQS SETTING(OQS 설정)의 'OQS DISPOSE OIL NOW(지금 오일 폐기)' 한계값보다는 낮지만 'OQS DISPOSE OIL SOON(곧 오일 폐기)' 한계값보다 높은 경우, OQS 아이콘이 노란색으로 표시되며 '곧 오일 폐기'이라는 메시지와 함께 TPM 값이 나타납니다. TPM % 버튼을 누른 다음 'History(기록)' 버튼을 누르면 지난 30 일간의 TPM 기록을 확인할 수 있습니다. 18 단계에서 '곧 오일 폐기'로 진행하십시오. TPM 측정값이 OQS SETTING(OQS 설정)의 'OQS DISPOSE OIL NOW(지금 오일 폐기)' 기준치보다는 낮지만 'OQS DISPOSE OIL SOON(곧 오일 폐기)' 기준치보다 높은 경우, OQS 아이콘이 노란색으로 표시되며 '곧 오일 폐기'이라는 메시지와 함께 TPM 값이 나타납니다. TPM % 버튼을 누른 다음 'History(기록)' 버튼을 누르면 지난 30 일간의 TPM 기록을 확인할 수 있습니다. 19 단계에서 오일을 즉시 버리십시오.
Discard Oil Soon(곧 오일 폐기) TPM - XX 	18. ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오. 20 단계로 건너뛰십시오.
Discard oil now?(지금 오일 폐기?) TPM - XX 	19. ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오. 2.1.5/6 절의 '폐기' 단계로 진행하십시오. X 버튼을 눌러 '폐기'를 지연시키십시오.
Preheat(예열)	20. 프라이어가 설정 온도에 도달할 때까지 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
	21. 프라이어는 사용 준비가 되었습니다. 프라이어가 설정값에 도달하면 표시됩니다.

참고: 여과 과정에서 오일이 완전히 회수되지 않으면, 시스템이 불완전한 여과 상태로 진행될 수 있습니다.

2.1.7 필터 팬에서 채우기

'필터 팬에서 채우기' 기능은 필터 팬의 내용물을 프라이팟에 채워 넣습니다.

표시	작업
	1. 프라이어는 반드시 전원이 꺼져 있어야 합니다.
	2. 여과 메뉴 버튼을 누르십시오.
	3. 분할형 프라이팟의 경우, 프라이팟(왼쪽 또는 오른쪽)을 선택하십시오.
Fill from Filter Pan(필터 팬에서 채우기)	4. '필터 팬에서 채우기'를 선택하십시오. 팬이 감지되지 않으면, 컨트롤러는 팬이 감지될 때까지 "필터 팬 삽입" 메시지를 표시합니다.
Fill vat from filter pan?(필터 팬에서 통 채우기?) 	5. ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오. X 버튼이 선택되면 컨트롤러가 꺼집니다.
Filling(충전)	6. 프라이팟에 오일이 채워지는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Is vat full of oil?(통에 오일이 가득 찼나요?) 	7. 오일 레벨이 최저 오일 레벨 표시선 아래로 떨어지면 X 버튼을 눌러 펌프를 다시 작동시키십시오. 오일 레벨이 '저오일 레벨'의 최대 선에 도달하면 ✓ 버튼을 한 번 누르십시오. 프라이팟의 오일이 가득 차지 않았다면, 필터 팬을 확인하여 오일의 대부분이 다시 돌아왔는지 살펴보십시오. 팬에 오일이 약간 묻어 있을 수 있습니다.
	8. 컨트롤러의 전원이 꺼집니다.

2.1.8 대용량 용기에서 채우기

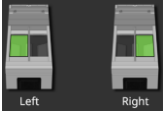
"대용량 용기에서 채우기" 기능은 대용량 새 오일 공급원에서 프라이팟에 오일을 채우는 데 사용됩니다.

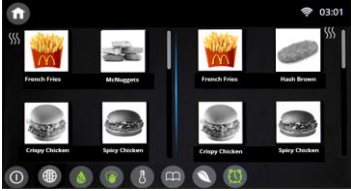
표시	작업
	1. 프라이어는 반드시 전원이 꺼져 있어야 합니다.
	2. 여과 메뉴 버튼을 누르십시오.
	3. 분할형 프라이팟의 경우 'LEFT VAT(왼쪽 VA)T' 또는 'RIGHT VAT(오른쪽 VAT)'를 선택하십시오.
Fill from Bulk(대용량 용기에서 채우기)	4. 'Fill from Bulk(대용량 용기에서 채우기)'를 선택하십시오.
Fill vat from bulk?(대용량 용기에서 통 채우기?) 	5. ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오. X 버튼을 선택하면 사용자는 필터링 메뉴로 돌아가십시오.
Fill vat with oil(통에 오일 채우기)	6. 버튼을 길게 눌러 프라이팟에 오일을 채우십시오. 대용량 오일

표시	작업
 Press button until full(가득 찰 때까지 버튼을 누르십시오)	주입 펌프는 모멘터리 스위치를 사용합니다. 스위치를 눌렀을 때만 펌핑됩니다. 프라이팟에 오일이 하단 채움 선까지 차면 버튼을 놓으십시오.
Continue filling?(계속 채울까요?) 	7. √ 버튼을 눌러 채우기를 계속하십시오. 그렇지 않은 경우, 프라이팟에 오일이 하단 채움 선까지 채워지면 X 버튼을 한 번 누르십시오.
	8. 컨트롤러의 전원이 꺼집니다.

2.1.9 팬에서 폐유 탱크로 배출 (대용량 전용)

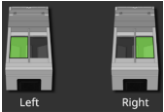
‘팬에서 폐유 탱크로 배출’ 기능은 대량 오일 시스템에서 프라이팟에 남아 있는 기존 오일을 배출하지 않고도 팬 내의 잉여 오일을 대량 오일 폐유 탱크로 펌핑할 수 있게 해주는 옵션입니다.

표시	작업
	1. 역과 메뉴 버튼을 누르십시오.
	2. 분할형 프라이팟의 경우, 프라이팟(왼쪽 또는 오른쪽)을 선택하십시오.
Pan to Waste(팬에서 폐유 탱크로 배출)	3. ‘팬에서 폐유 탱크로 배출’을 선택하십시오.
Move oil from filter pan to waste?(필터 팬에서 폐유 탱크로 오일 이동?) 	4. √ 버튼을 눌러 계속하십시오. X 버튼이 선택되면 사용자는 이전 상태로 돌아갑니다. 팬이 감지되지 않으면, 컨트롤러는 팬이 감지될 때까지 “팬 삽입”을 표시합니다.
Waste Tank Full(폐유 탱크가 가득 참) 	5. 이 메시지는 대용량 폐유 탱크가 가득 찼을 때만 표시됩니다. √ 버튼을 눌러 확인한 후, 대용량 폐 오일 처리 업체에 연락하십시오. 화면이 이전 상태로 돌아갑니다.
Open dispose valve(배출 밸브 열기) 	6. 왼쪽 캐비닛 문을 열고, 필요한 경우 밸브 잠금을 해제하십시오. 배출 밸브를 완전히 앞으로 당기면 폐기 처리가 시작됩니다.
Disposing(폐기)	7. 펌프가 4 분 동안 팬에서 폐유 탱크로 폐유를 이송하는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	8. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼내십시오.  위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 제거하십시오.
Is filter pan empty?(필터 팬이 비어)	9. 필터 팬이 비어 있다면 √ 버튼을 누르십시오. 팬이 비어 있지

표시	작업
있습니까?) 	없다면 X 버튼을 누르고 7 단계로 돌아가십시오.
Insert Filter Pan(필터 팬 삽입) Close dispose valve(배출 밸브를 닫기) 	10. 필터 팬을 끼워 넣으십시오. 11. 밸브 손잡이를 프라이어 뒤쪽 방향으로 끝까지 밀어 배출 밸브를 닫으십시오. 관리자가 요청할 경우 밸브를 다시 잠그십시오.
	12. 컨트롤러가 초기 상태로 돌아갑니다.

2.1.10 필터 팬으로 배출

‘프라이팟에서 필터 팬으로 배출’ 기능은 프라이팟에 있는 오일을 필터 팬으로 배출합니다.

표시	작업
	1. 여과 메뉴 버튼을 누르십시오.
	2. 분할형 프라이팟의 경우, 프라이팟(왼쪽 또는 오른쪽)을 선택하십시오.
Drain to Filter Pan(필터 팬으로 배출) Drain oil now?(지금 오일 폐기?) 	3. ‘필터 팬으로 배출’을 선택하십시오. 4. √ 버튼을 눌러 계속하십시오. X 버튼이 선택되면 컨트롤러가 꺼집니다.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	5. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼내십시오. ⚠ 위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 제거하십시오.
Is filter pan empty?(필터 팬이 비어 있습니까?) 	6. 필터 팬이 비어 있다면 √ 버튼을 누르십시오.
Insert Filter Pan(필터 팬 삽입)	7. 필터 팬을 끼워 넣으십시오.
Draining(배출)	8. 프라이팟에서 오일이 필터 팬으로 배출되는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Is vat empty?(통이 비어 있는가?) 	9. 프라이팟이 비면 √ 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.
⚠ Drain Closing(배출구 닫기)	10. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에

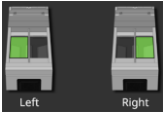
표시	작업
Remove tools(도구 제거)	프라이팟에서 모든 도구를 제거하십시오. ⚠ 위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건의 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Select an option for handling the oil(오일 처리 방법을 선택) Fill This Vat(이 통 채우기) Fill Another Vat(다른 통 채우기) Dispose(폐기) Off(끄기)	11. “이 통 채우기”를 선택하고 건너뛰어 다음 단계로 이동하십시오. “다른 통 채우기”를 선택한 다음, 해당 통을 선택하고 화면의 안내에 따라 진행하십시오. ‘폐기’를 선택하고 19 단계로 건너뛵니다. ‘Off’를 선택하고 14 단계로 건너뛰십시오.
Fill vat from filter pan?(필터 팬에서 통 채우기?) 	12. 프라이팟에 오일을 다시 채우려면 √(확인 - 예) 버튼을 누르십시오. 그렇지 않으면 14 단계로 건너뛰십시오.
Filling(충전)	13. 프라이팟에 오일이 채워지는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Is vat full of oil?(통에 오일이 가득 찼나요?) 	14. 오일 레벨이 상단 오일 레벨 표시선보다 낮을 경우, X(NO) 버튼을 눌러 펌프를 다시 작동시키십시오. 오일 레벨이 ‘저오일 레벨’의 최대 선에 도달하면 √ 버튼을 한 번 누르십시오. 프라이팟의 오일이 가득 차지 않았다면, 필터 팬을 확인하여 오일의 대부분이 다시 돌아왔는지 살펴보십시오. 팬에 오일이 약간 묻어 있을 수 있습니다.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	15. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼내십시오. ⚠ 위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 열어 주십시오.
Is filter pan empty?(필터 팬이 비어 있습니까?) 	16. 필터 팬이 비어 있다면 √ 버튼을 누르십시오. 팬에 음식이 남아 있다면 X 버튼을 누르십시오.
Insert Filter Pan(필터 팬 삽입)	17. 필터 팬을 끼운 다음 23 단계로 진행하십시오.
Fill vat from filter pan?(필터 팬에서 통 채우기?) 	18. √(확인 - 예) 버튼을 눌러 프라이팟에 오일을 다시 채운 후 13 단계로 진행하거나, 그렇지 않으면 다음 단계로 진행하십시오.
Manually dispose oil(오일을 수동으로 처리) Complete(완료)? 	19. 오일을 수동으로 처리한 후, 완료되면 √ 버튼을 누르십시오.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	20. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼내십시오. ⚠ 위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 열어 주십시오.

표시	작업
Is filter pan empty?(필터 팬이 비어 있습니까?) 	21. 필터 팬이 비어 있다면 √ 버튼을 누르십시오. 팬에 음식이 남아 있다면 X 버튼을 누르십시오.
Insert Filter Pan(필터 팬 삽입)	22. 필터 팬을 끼워 넣으십시오.
	23. 컨트롤러의 전원이 꺼집니다.

2.1.11 대량 폐기 방식이 아닌 폐유 처리 시스템을 위한 정밀 세척(보일 아웃)

정밀 세척 모드는 프라이팟에 붙은 탄 오일을 제거하는 데 사용됩니다.

참고: Intuition 프라이어를 세척할 때는 Kay Chemical 또는 Diversey 의 “프라이어 정밀 세척 절차” 지침을 참조하십시오.

표시	작업
	1. 여과 메뉴 버튼을 누르십시오.
	2. 분할형 프라이팟의 경우, 프라이팟(왼쪽 또는 오른쪽)을 선택하십시오.
Deep Clean(정밀 세척)	3. 정밀 세척을 선택하십시오.
Deep clean now?(지금 정밀 세척?) 	4. √ 버튼을 눌러 계속하십시오. X 버튼을 선택하면 사용자는 필터링 메뉴로 돌아가십시오. 팬이 감지되지 않으면, 컨트롤러는 팬이 감지될 때까지 “팬 삽입”을 표시합니다.
Install covers on adjacent frypots(인접한 프라이팟에 덮개를 설치) 	5. 해당되는 경우 인접한 프라이팟에 뚜껑을 덮고, 완료되면 √ 버튼을 누르십시오.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	6. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼내십시오.  위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 제거하십시오.
Is filter pan empty?(필터 팬이 비어 있습니까?) 	7. 필터 팬이 비어 있다면 √ 버튼을 누르고 다음 단계로 진행하십시오. 프라이팟에 오일이 남아 있다면, X 버튼을 누르고 안내에 따라 오일을 프라이팟으로 다시 넣으십시오.
Insert filter pan(필터 팬 삽입)	8. 필터 팬을 끼워 넣으십시오.
Is oil in vat?(통에 오일이 들어 있나요?) 	9. 프라이팟에 오일이 들어 있다면 √ 버튼을 누르고 계속 진행하십시오. 프라이팟이 비어 있으면 X 버튼을 누르고 17 단계로 돌아가십시오.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	10. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼내어 따로 두십시오.  위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히

표시	작업
	제거하십시오.
Insert disposal unit(폐기물 처리 장치 삽입)  Complete(완료)? 	11. 오일 처리 장치를 삽입하십시오. ⚠ 위험 배출구 아래에 4 갤런(15 리터) 이상의 용량을 가진 SDU(쇼트닝 폐유 처리 장치) 또는 적절한 금속 용기가 제자리에 있는지 확인하십시오. 그렇지 않으면 오일이 넘쳐서 부상을 입을 수 있습니다.
Is disposal unit in place?(처리 장치가 장착되어 있습니까?) 	12. SDU 또는 용량 4 갤런(15 리터) 이상의 금속 용기가 제자리에 있는지 확인하십시오. ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오. ⚠ 위험 오일을 100°F (38°C)까지 식힌 후, 폐기할 수 있도록 적절한 금속 용기에 따라내십시오. ⚠ 위험 오일을 처리 장치에 배출할 때는 용기에 표시된 최대 채움 선을 넘지 않도록 하십시오.
Draining(배출)	13. 프라이팟에서 오일이 처리 용기로 배출되는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Is vat empty?(통이 비어 있는가?) 	14. 프라이팟이 비어 있을 때 ✓ 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.
⚠ Drain Closing(배출구 닫기) Remove tools(도구 제거)	15. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에 프라이팟에서 모든 도구를 제거하십시오. ⚠ 위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건이 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Remove disposal unit(처리 장치 제거) Complete(완료)? 	16. 처리 장치를 분리하고 ✓ 버튼을 누르십시오.
Insert filter pan(필터 팬 삽입)	17. 크림 바스켓, 고정 링, 필터 패드 및 스크린을 제거하십시오. 빈 필터 팬을 끼워 넣으십시오.
Add cleaning solution?(세정액 추가?) Complete(완료)? 	18. 세척할 프라이팟에 물과 세정액 혼합물을 채워 넣으십시오. ✓ 버튼을 눌러 세척 절차를 시작하십시오.
Cleaning(청소)	19. 프라이팟을 문질러 닦은 다음, 타이머가 카운트다운되는 동안 용액을 그대로 담가 두면서 프라이팟을 195°F (91°C)까지 가열하고 1 시간 동안 그대로 둡니다.
Complete(완료)	20. ✓ 버튼을 눌러 알람을 해제하십시오.

표시	작업
	
Scrub inside vat(통 내부를 문질러 닦기) Complete(완료)? 	21. 프라이팟에 남아 있는 이물질을 깨끗이 닦아낸 다음 √ 버튼을 누르십시오.
Remove cleaning solution(세정액 제거) 	22. 세정액을 제거하는 방법에 대한 지침은 Kay Chemical 또는 Diversey 에서 제공한 “프라이어 정밀 세척 절차” 안내서를 참조하십시오. 용액을 제거한 후, √ 버튼을 눌러 계속 진행하십시오. ⚠ 위험 정밀 세척(보일 아웃) 용액은 100°F (38°C)까지 식힌 후 폐기하십시오. 그렇지 않으면 뜨거운 액체로 인해 부상을 입을 수 있습니다.
Is cleaning solution removed?(세정액 모두 제거?) Complete(완료)? 	23. 세정액이 완전히 제거되었는지 확인한 후 √ 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.
Draining(배출)	24. 프라이팟에서 통에 남아 있는 소량의 용액을 배출하는 동안 별도의 조치는 필요하지 않습니다.
Is vat empty?(통이 비어 있는가?) 	25. 프라이팟이 비어 있을 때 √ 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.
Rinse vat(통 헹구기) Complete(완료)? 	26. 프라이팟에 남아 있는 용액을 헹궈내십시오. 프라이팟을 완전히 헹군 후 √ 버튼을 누르십시오.
⚠ Drain Closing(배출구 닫기) Remove tools(도구 제거)	27. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에 프라이팟에서 모든 도구를 제거하십시오. ⚠ 위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건이 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	28. 필터 팬을 분리하고 필터 팬 안의 내용물을 비우십시오. 팬에 남아 있는 용액을 헹궈내십시오.
Dry vat(통 건조) Complete(완료)? 	29. 프라이팟을 말려서 완전히 마른 상태가 되도록 하십시오. 작업이 끝나면 √ 버튼을 누르십시오. ⚠ 위험 오일을 채우기 전에 프라이팟이 완전히 마르고 물기가 없는지 확인하십시오. 이를 지키지 않을 경우, 오일이 조리 온도로 가열될 때 뜨거운 액체가 튀게 됩니다.
Dry filter pan(필터 팬 건조) Complete(완료)? 	30. 필터 팬과 구성 부품이 깨끗하고 완전히 건조한 상태인지 확인하십시오. 완료되면 √ 버튼을 누르십시오. ⚠ 위험 오일을 주입하기 전에 필터 팬이 완전히 건조하고 물기가 없는지 확인하십시오. 이를 지키지 않을 경우, 오일이 조리

표시	작업
	온도로 가열될 때 뜨거운 액체가 튀게 됩니다.
Insert filter pan(필터 팬 삽입)	31. 스크린, 필터 종이 또는 패드, 고정 링과 크럼 바스켓을 (이 순서대로) 다시 장착하십시오. 필터 팬을 끼워 넣으십시오.
Manually fill vat(통을 수동으로 채우기) Complete(완료)? 	32. 프라이어에 있는 '최저 오일 채움선'까지 오일이 차도록 프라이팟에 오일을 조심스럽게 부어주십시오. 프라이팟이 가득 차면 ✓ 버튼을 한 번 누르십시오.
	33. 컨트롤러의 전원이 꺼집니다.

2.1.12 대량 폐유 처리 시스템의 정밀 세척(보일 아웃)

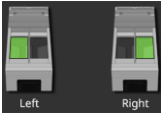
세척 모드는 프라이팟에 붙은 탄 오일을 제거하는 데 사용됩니다.

참고: Intuition 프라이어를 세척할 때는 **Kay Chemical** 또는 **Diversey** 의 “프라이어 정밀 세척 절차” 지침을 참조하십시오.

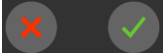


경고

오일을 배출하거나 폐기하기 전에 필터 종이나 필터 패드가 제자리에 있는지 확인하십시오. 필터 종이나 패드를 삽입하지 않을 경우, 배관 및/또는 펌프가 막힐 수 있습니다.

표시	작업
	1. 여과 메뉴 버튼을 누르십시오. 이 기능은 프라이어가 켜져 있거나 꺼져 있을 때 모두 실행할 수 있습니다. 대량으로 폐기할 경우, 오일을 펌핑하기 쉽도록 따뜻한 상태의 오일을 폐기하는 것이 좋습니다.
	2. 분할형 프라이팟의 경우, 프라이팟(왼쪽 또는 오른쪽)을 선택하십시오.
Deep Clean(정밀 세척)	3. 정밀 세척을 선택하십시오.
Deep clean now?(지금 정밀 세척?) 	4. ✓ 버튼을 눌러 계속하십시오. X 버튼을 선택하면 사용자는 필터링 메뉴로 돌아가십시오. 팬이 감지되지 않으면, 컨트롤러는 팬이 감지될 때까지 “팬 삽입”을 표시합니다.
Install covers on adjacent frypots(인접한 프라이팟에 덮개를 설치) 	5. 해당되는 경우 인접한 프라이팟에 뚜껑을 덮고, 완료되면 ✓ 버튼을 누르십시오.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	6. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼내십시오. 위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 제거하십시오.
Is filter pan empty?(필터 팬이 비어 있습니까?) 	7. 필터 팬이 비어 있다면 ✓ 버튼을 누르고 다음 단계로 진행하십시오. 프라이팟에 오일이 남아 있다면, X 버튼을 누르고 안내에 따라 오일을 프라이팟으로 다시 넣으십시오.
Insert filter pan(필터 팬 삽입)	8. 필터 팬을 끼워 넣으십시오.

표시	작업
Is oil in vat?(통에 오일이 들어 있나요?) 	9. 프라이팟에 오일이 들어 있다면 √ 버튼을 누르고 다음 단계로 진행하십시오. 프라이팟이 비어 있으면 X 버튼을 누르고 24 단계로 돌아가십시오.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	10. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼내십시오. ⚠ 위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 제거하십시오.
Is filter pan empty?(필터 팬이 비어 있습니까?) 	11. 필터 팬이 비어 있다면 √ 버튼을 누르고 다음 단계로 진행하십시오. 프라이팟에 오일이 남아 있다면, X 버튼을 누르고 안내에 따라 오일을 프라이팟으로 다시 넣으십시오.
Insert filter pan(필터 팬 삽입)	12. 필터 팬을 끼워 넣으십시오.
⚠ Waste Tank Full(폐유 탱크가 가득 참) Empty waste tank before disposing oil(오일을 폐기하기 전에 폐유 탱크를 비우십시오) 	13. 이 메시지는 대용량 폐기물 탱크가 가득 찼을 때만 표시됩니다(해당되는 경우). √ 버튼을 눌러 확인한 후, 대용량 폐오일 처리 업체에 연락하십시오. 디스플레이가 대기 모드로 전환됩니다.
Draining(배출)	14. 프라이팟에서 오일이 필터 팬으로 배출되는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Is vat empty?(통이 비어 있는가?) 	15. 프라이팟이 비어 있을 때 √ 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.
⚠ Drain Closing(배출구 닫기) Remove tools(도구 제거)	16. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에 프라이팟에서 모든 도구를 제거하십시오. ⚠ 위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건의 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Open dispose valve(배출 밸브 열기) 	17. 왼쪽 캐비닛 문을 열고, 필요한 경우 밸브 잠금을 해제하십시오. 배출 밸브를 끝까지 앞으로 당겨 폐기 과정을 시작한 다음, 다음 단계로 진행하십시오.
Disposing(폐기)	18. 펌프가 4 분 동안 팬에서 폐유 탱크로 폐 오일을 이송하는 동안 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	19. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼내십시오. ⚠ 위험 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 오일이 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히

표시	작업
	제거하십시오.
Is filter pan empty?(필터 팬이 비어 있습니까?) 	20. 필터 팬이 비어 있다면 √ 버튼을 누르고 다음 단계로 진행하십시오. 필터 팬이 비어 있지 않다면 , X 버튼을 누르고 18 단계로 돌아가십시오.
Insert filter pan(필터 팬 삽입)	21. 크림 바스켓, 고정 링, 필터 패드 및 스크린을 제거하십시오. 빈 필터 팬을 끼워 넣으십시오.
Close dispose valve(배출 밸브를 닫기) 	22. 밸브 손잡이를 프라이어 뒤쪽 방향으로 끝까지 밀어 배출 밸브를 닫으십시오. 관리자가 요청할 경우 밸브를 다시 잠그십시오.
Completing Dispose(배출 완료)	23. 별도의 조치가 필요하지 않습니다.
Add cleaning solution(세정액 추가) Complete(완료)? 	24. 세척할 프라이팟에 물과 세척액을 채워 넣으십시오. √ 버튼을 눌러 세척 절차를 시작하십시오. McDonald 의 정밀 세척(보일 아웃) 절차에 대해서는 '정밀 세척 유지보수 요건 카드'와 Kay Chemical 또는 Diversey 에서 제공한 지침인 "프라이어 정밀 세척 절차"를 참조하십시오.
Cleaning(청소)	25. 프라이팟을 문질러 닦은 다음, 타이머가 카운트다운되는 동안 용액을 그대로 담가 두면서 프라이팟을 195°F (91°C)까지 가열하고 1 시간 동안 그대로 둡니다.
Complete(완료) 	26. √ 버튼을 눌러 알람을 해제하십시오.
Scrub inside vat(통 내부를 문질러 닦기) Complete(완료)? 	27. 프라이팟에 남아 있는 이물질을 깨끗이 닦아낸 다음 √ 버튼을 누르십시오.
Remove cleaning solution?(세정액 제거?) 	28. 세정액을 제거하는 방법에 대한 지침은 Kay Chemical 또는 Diversey 에서 제공한 "프라이어 정밀 세척 절차" 안내서를 참조하십시오. 용액을 제거한 후, √ 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.  위험 정밀 세척(보일 아웃) 용액은 100°F (38°C)까지 식힌 후 폐기하십시오. 뜨거운 액체는 부상을 입힐 수 있습니다.
Is cleaning solution removed?(세정액 모두 제거?) Complete(완료)? 	29. 세정액이 완전히 제거되었는지 확인한 후 √ 버튼을 눌러 계속 진행하십시오.
Draining(배출)	30. 프라이팟에서 통에 남아 있는 소량의 용액을 배출하는 동안 별도의 조치는 필요하지 않습니다.
Is vat empty?(통이 비어 있는가?)	31. 프라이팟이 완전히 비었을 때 √ 버튼을 누르십시오.

표시	작업
	
Rinse vat(통 행구기) Complete(완료)? 	32. 프라이팟에 남아 있는 용액을 행귀내십시오. 프라이팟을 완전히 행균 후 √ 버튼을 누르십시오.
 Drain 배출구 닫기 도구 제거	33. 배출구가 막히는 것을 방지하기 위해, 배출구를 닫기 전에 프라이팟에서 모든 도구를 제거하십시오.  위험 어떤 물건도 배출구에 넣지 마십시오. 작동 장치가 닫힐 때 물건의 파손되거나 부상을 입을 수 있습니다.
Remove filter pan(필터 팬 분리)	34. 프라이어에서 필터 팬을 조심스럽게 꺼내십시오.  DANGER(위험) 심각한 화상이나 미끄러짐 및 추락을 유발할 수 있는 뜨거운 액체가 튀는 것을 방지하기 위해 필터 팬을 천천히 제거하십시오.
Dry vat(통 건조) Complete(완료)? 	35. 프라이팟을 말려서 완전히 마른 상태가 되도록 하십시오. 작업이 끝나면 √ 버튼을 누르십시오.  위험 오일을 채우기 전에 프라이팟이 완전히 마르고 물기가 없는지 확인하십시오. 이를 지키지 않을 경우, 오일이 조리 온도로 가열될 때 뜨거운 액체가 튀게 됩니다.
Dry filter pan(필터 팬 건조) Complete(완료)? 	36. 필터 팬과 구성 부품이 깨끗하고 완전히 건조한 상태인지 확인하십시오. 작업이 끝나면 √ 버튼을 누르십시오.  위험 오일을 주입하기 전에 필터 팬과 구성 부품이 완전히 건조되어 있고 물기가 전혀 없는지 확인하십시오. 이를 지키지 않을 경우, 오일이 조리 온도로 가열될 때 뜨거운 액체가 튀게 됩니다.
Insert filter pan(필터 팬 삽입)	37. 스크린, 필터 종이 또는 패드, 고정 링 및 크림 바스켓을 다시 장착하십시오. 필터 팬을 끼워 넣으십시오. JIB 새 오일 시스템을 사용하는 경우 40 단계로 건너뛰십시오. 대용량 새 오일 시스템 유형을 사용하는 경우, 다음 단계로 진행하십시오.
Fill vat with oil(통에 오일 채우기)  Press button until full(가득 찰 때까지 버튼을 누르십시오)	38. 버튼을 길게 눌러 프라이팟에 오일을 채우십시오. 대용량 오일 주입 펌프는 모멘터리 스위치를 사용합니다. 스위치를 눌렀을 때만 펌핑됩니다. 프라이팟에 오일이 하단 채움 선까지 차면 버튼을 놓으십시오.
Continue filling?(계속 채울까요?) 	39. √ 버튼을 눌러 채우기를 계속하십시오. 그렇지 않은 경우, 프라이팟이 가득 차면 X 버튼을 한 번 누르고 41 단계로 건너뛰십시오.
Manually fill vat(통을 수동으로 채우기) Complete(완료)? 	40. 프라이어에 있는 최저 수위 표시선까지 오일이 차도록 프라이팟에 오일을 조심스럽게 부어주십시오. 프라이팟이 가득 차면 √ 버튼을 한 번 누르십시오.

표시	작업
	41. 컨트롤러의 전원이 꺼집니다.

이 페이지는 공란



FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

이메일: FRYSERVICE@FRYMASTER.COM

©2026 Frymaster LLC. 명시적으로 달리 규정된 경우를 제외함. 모든 권리 소유. 지속적인 제품 개선을 위해 사전 공지 없이 사양이 변경될 수 있습니다.

품번FRY_IOM_8197987KO 2026년 7월

