

Henny Penny Corp. 기름 절약형 튀김기 - 가스

LVG-202; LVG-203; LVG-204

상호 참조(선택 사항)

매일 진행하는 유지보수 작업
FR 06D01 유지 관리용 여과

매주 진행하는 유지보수 작업
FR 06W01 튀김기 뒷면 청소

분기별로 진행하는 유지보수
작업

FR 05Q01 여과 시스템의
O형 링 점검

FR 06Q02 강력 세척

6개월마다 진행하는 유지보수
작업

FR 06S01 송풍기 및 통기구
청소

LVG-203 모델



A 여과 배유팬, B. JIB (Jug-in-Box)

△ 위험

부상을 입을 위험이 있다는 것을 알리는 기호입니다.

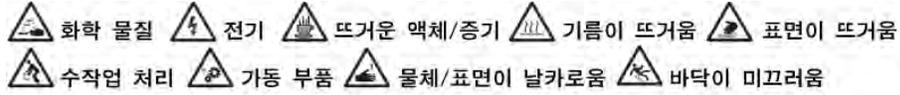
▨ 장비 관련 경고

이 기호를 보면 작업을 하는 동안 장비 손상을 방지하는 방법에 대한 정보를 알 수 있습니다.

★ 팁

이 기호를 보면 작업 진행에 도움이 되는 조언을 확인할 수 있습니다.

목적 탱크에서 부스러기를 제거하고 기름을 철저히 여과해 기름 사용 기간을 연장
소요 시간 준비 시간 5 분 탱크 하나당 작업 완료 시간 10 분
작업 시간 손님이 적은 시간대
위험 기호



필요한 도구 및 물품



장갑, 여과용



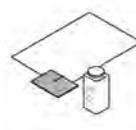
얼굴 보호 용구



내열 앞치마



찌꺼기 제거 도구

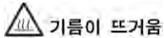


여과 기능 내장 튀김기용 맥필터링 키트(McFiltering Kit), 샘플

순서

1 보호 장비 착용

앞치마, 얼굴 보호 용구, 장갑 등 맥도날드에서 승인한 안전 장비를 빠짐없이 착용합니다.



뜨거운 기름 때문에 심한 화상을 입을 수 있습니다.



2 여과 팬 점검

여과 배유 팬과 팬 덮개가 체자리에 있고 여과 잠금장치(오른쪽)가 맞물려 있고 여과용 관이 단단히 연결되었는지(왼쪽) 확인합니다.



여과 배유 팬과 덮개가 체자리에 있지 않으면, FILTER PAN MISSING (배유 팬 없음)이 표시됩니다.

3 FILTER(여과) 버튼을 길게 누름

효과적인 여과를 위해 기름이 뜨거운 것을 확인한 다음 FILTER(여과) 버튼을 1.AUTO FILTER(자동 여과)가 표시될 때까지 길게 누릅니다.



4 DOWN(아래) 버튼을 누름

DOWN(아래) 버튼을 누르면 2.MAINT FILTER?(유지 관리용 여과?)가 표시됩니다.



5 버튼을 누름

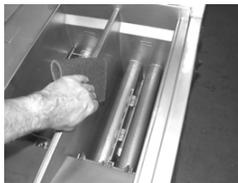
버튼을 누르면 MAN FILTER(유지 관리용 여과)와 YES NO(예 아니요)가 표시됩니다. 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 DRAINING(배유)가 표시되고 기름이 탱크에서 빠져나갑니다. X 버튼을 눌러 NO(아니요)를 선택하면 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.



계속 ▶

6 탱크 내부 문질러 닦기

찌꺼기 제거용 도구와 나일론 수세미에 맥도날드 튀김기 세정제를 약간 묻혀 탱크 내부를 문질러 닦습니다.



장비 관련 경고

감지 센서 또는 고온 제한 감지기가 손상되지 않도록 주의하십시오.

7 문질러 닦기 완료

탱크 청소가 완료되면 SCRUB COMPLETE?(닦기 완료?)가 표시되며 버튼을 눌러 YES(예)를 선택합니다. WASH VAT?(탱크 세척?) 및 YES NO(예 아니요)가 표시됩니다.



8 세척

버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 WASHING(세척 중)이 표시됩니다. 기름이 탱크 전체를 순환합니다.



9 다시 세척

세척 사이클이 완료되면 WASH AGAIN?(다시 세척?) 및 YES NO(예 아니요)가 표시됩니다. 탱크가 아직 깨끗해지지 않은 경우, 를 눌러 YES(예)를 선택하면 9 단계가 반복됩니다.



10 행굼

탱크가 깨끗해진 경우, X 를 눌러 NO(아니요)를 선택하면 RINSING(행굼 중)이 표시됩니다. 펌프에 의해 탱크로 퍼올려진 기름이 탱크를 행굼니다.



11 다시 행굼

행굼이 완료되면 RINSE AGAIN?(다시 행굼?) 및 YES NO(예 아니요)가 표시됩니다. 탱크가 아직 깨끗해지지 않은 경우, 를 눌러 YES(예)를 선택하면 11 단계가 반복됩니다.



12 정제

탱크가 깨끗해진 경우, X 를 눌러 NO(아니요)를 선택하면 POLISH(정제) 및 YES(예)가 표시됩니다. 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 기름이 여과 시스템을 통해 5분 동안 순환합니다.



★ 팁

정제 사이클은 언제든지 STOP POLISH(정제 중지) 아래에 있는 버튼을 누르면 중단할 수 있습니다.



13 탱크에 기름 채우기
정제 사이클이 완료되면 FILL VAT(탱크 채우기)와 YES(예)가 함께 표시됩니다. 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 FILLING(채우는 중)이 표시되고 탱크에 기름이 채워집니다.



14 정상 작동 상태로 복귀
기름이 다 채워지면 IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?) 및 YES NO(예 아니요)가 표시됩니다. 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 정상 작동 상태로 돌아갑니다.



15 전원 스위치 켜기
주 전원 스위치가 ON(켜짐) 위치에 있는지 확인합니다.



★ 팁

필터 패드를 교환하지 않은 경우, “CHANGE PAD(패드 교환)”이 표시됩니다. 1 번 버튼을 누르면 메시지가 취소되지만 필터 패드를 교환할 때까지 4분마다 다시 표시됩니다.

계속 ▶

16 여과 배유 팬 꺼내기
문을 연 다음 배유 팬 멈추개를 들어올리고 배유 팬에 달린 손잡이를 사용해 배유 팬 어셈블리를 꺼냅니다.



⚠ 표면에 뜨거움

이러한 배유 팬은 뜨거울 수 있습니다! 보호용 행주나 장갑을 사용하지 않으면 심한 화상을 입을 수 있습니다.

17 여과 배유 팬 덮개 제거
배유 팬에서 덮개를 벗깁니다.



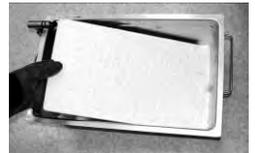
18 부스러기 거름망 꺼내기
배유 팬에서 부스러기 거름망을 꺼냅니다. 부스러기 거름망에서 기름과 부스러기를 닦아냅니다. 세제와 물로 부스러기 거름망을 씻은 다음 뜨거운 물로 꼼꼼하게 헹굽니다.



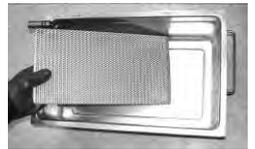
19 필터 패드 고정용 링 빼기
필터 패드 고정용 링을 빼낸 다음 세제와 물로 깨끗이 씻습니다. 뜨거운 물로 꼼꼼하게 헹굽니다.



20 배유 팬에서 필터 패드 제거
배유 팬에서 필터 패드를 꺼낸 다음 버립니다.



21 배유 팬 바닥망 꺼내기
배유 팬에서 바닥망을 꺼낸 다음 세제와 물로 깨끗이 씻습니다. 뜨거운 물로 꼼꼼하게 헹굽니다.



22 여과 배유 팬 청소
배유 팬에서 기름과 부스러기를 닦아냅니다.



23 재조립
지금까지와는 순서를 거꾸로 하여 먼저 배유 팬에 바닥망을 칸 다음, 필터 패드, 고정용 링과 부스러기 거름망을 끼웁니다.



★ 팁

필터 패드는 물에 녹기 때문에 배유 팬, 바닥망, 부스러기 거름망과 고정용 링이 완전히 건조되었는지 확인한 다음 배유 팬에 필터 패드를 깔아야 합니다.

목적	튜브의 기름 유출 방지
소요 시간	검사 및 교체(필요한 경우)에 5 분 소요
수행 시간	튀김기 여과 중을 제외하고 언제든지 수행 가능

위험 아이콘  뜨거운 기름  뜨거운 표면  가동부  바닥 미끄럼 주의

공구 및 소모품



일자 드라이버

절차

- 1 필터 드레인 팬 당겨서 빼기**
도어를 열고 드레인 팬 스톱을 들어올린 다음 드레인 팬의 손잡이를 이용해 필터 드레인 팬 어셈블리를 당겨서 뺍니다.



 **뜨거운 표면**
이 팬은 뜨거울 수 있습니다! 보호복 또는 장갑을 착용하십시오. 그렇지 않을 경우 중증 화상을 입을 수 있습니다.

- 2 O 링 점검**
필터 드레인 팬에 있는 3 개의 O 링 튜브에 갈라지거나 파손된 부분이 있는지 육안으로 확인하고 필요한 경우 교체합니다.



- 3 O 링 교체**
작은 일자 드라이버를 사용하여 O 링을 들어올린 다음 튜브의 끝부분을 당겨서 뺍니다. 튜브의 노치에 새 O 링을 끼웁니다.



목적	기름기가 눌러붙는 것을 예방하고 맥도날드의 위생 기준을 충족	
소요 시간	준비 시간 5분	작업 완료 시간 45분
작업 시간	영업 시간 종료 시	24시간 영업점인 경우: 손님이 적은 심야 또는 새벽 시간대
위험 기호		

필요한 도구 및 물품



순서

1 전원 스위치 끄기
주 전원 스위치가 OFF(꺼짐) 위치에 있는지 확인합니다.



2 기름 트랩을 꺼냄
후드에서 기름이 고여 있는 홈통과 컵을 꺼낸 다음 내용물을 기름 제거 셔틀에 붓습니다.

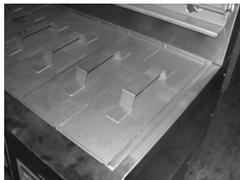


3 이동용 바퀴 고정 해제
튀김기 이동용 바퀴의 고정 장치를 풀습니다.



4 튀김기 탱크 덮기
모든 탱크를 덮개로 덮습니다.

기름이 뜨거움



5 가스 잠그기 및 가스관 연결 해제
왼쪽 문을 열고 가스 차단 손잡이를 시계 방향으로 돌려 가스를 잠근 다음 가스관 연결을 해제합니다.



6 튀김기 전원 플러그 뽑기
전선이 아니라 플러그를 뽑아 전원 코드 연결을 차단합니다.



7 튀김기를 후드에서 밀어내기
케이블 고정 장치를 풀 다음 튀김기 뒤로 들어갈 수 있을 만큼 튀김기를 후드에서 조심스럽게 밀어냅니다.



기름이 뜨거움
주의: 튀김기를 움직일 때 뜨거운 기름이 될 수 있습니다.

계속 ▶

튀김기 뒷면 청소(계속)

- 8 필터 빼기**
기름 필터를 빼낸 다음 싱크대에 뜨거운 맥도날드 A.P.C.(HCS)를 풀어 필터를 담가 놓습니다.



- 9 후드 청소**
쇠주걱을 사용해 후드와 튀김기 뒤쪽에 있는 기름을 조심스럽게 제거합니다.



- 10 청소 순서**
다음 순서대로 튀김기 뒤쪽 부분을 청소합니다:
A. 배기관 덕트에서 손이 닿는 부분
B. 후드 안쪽
C. 후드 옆면
D. 기름 필터가 끼워지는 부분
E. 튀김기 본체를 감싸고 있는 금속판



- 11 퓨즈 링크 주변부에 주의할 것**
퓨즈 링크 주변을 청소할 때는 주의해야 합니다. 퓨즈가 끊어지면 소방 설비가 작동할 수 있습니다.



- 12 문질러 닦기**
나일론 솔에 뜨거운 맥도날드 A.P.C.(HCS)를 묻혀 튀김기가 놓여 있던 바닥을 포함해 튀김기 뒷면을 닦습니다.



- 13 행주로 닦아서 말리기**
모든 부분을 행주로 깨끗이 닦아 건조시킵니다. 매니저는 청소 상태를 검사합니다.



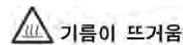
- 14 이동용 바퀴 닦기**
나일론 솔에 뜨거운 맥도날드 A.P.C.(HCS)를 묻혀 이동용 바퀴를 깨끗이 닦습니다.



- 15 주변 공간 청소**
대걸레에 맥도날드 A.P.C.(HCS)를 묻혀 튀김기 주변을 깨끗이 닦습니다.



- 16 튀김기 제자리에 놓기**
1-7단계의 순서를 반대로 하여 튀김기를 후드 쪽으로 되돌려 놓고 기름 필터를 다시 끼웁니다. 탱크 덮개를 치웁니다.



주의: 튀김기를 움직일 때 뜨거운 기름이 튀 수 있습니다.

- 17 여과 배유 팬 청소**
배유 팬에서 기름과 부스러기를 닦아냅니다. 세제와 물로 씻은 다음 뜨거운 물로 꼼꼼하게 헹굽니다.



목적	탱크에 눌어붙은 기름을 제거하여 탱크를 철저히 청소	
소요 시간	1 시간	탱크 하나당 준비 및 정리 시간 15 분
작업 시간	24 시간 영업점이 아닌 경우 폐점 후	24 시간 영업점인 경우: 탱크를 한번에 하나씩 세척합니다. 나머지 탱크를 이용해 고객에게 음식을 제공할 수 있습니다.
위험 기호		

필요한 도구 및 물품

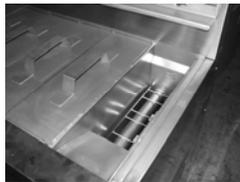


순서

1 보호 장비 착용
 앞치마, 얼굴 보호 용구, 장갑 등 맥도날드에서 승인한 안전 장비를 빠짐없이 착용합니다.
 기름이 뜨거움
 뜨거운 기름이나 물 때문에 심한 화상을 입을 수 있습니다.



2 탱크 덮기
 튀김기의 강력 세척 용액으로 인해 기름이 잘못해서 오염되는 일이 없도록 인접한 탱크의 덮개를 덮습니다.



★ 팁
 강력 세척 과정이 진행되는 동안에는 기름과 제품의 오염을 방지하기 위해 인접 탱크에서 제품을 조리하지 마십시오.

3 강력 세척 모드 입력
 TEMP(온도) 및 INFO(정보) 버튼을 길게 누르면 디스플레이에 LEVEL - 1(1 단계) 및 ENTER CODE(코드 입력)이 표시됩니다.



4 코드 입력
 코드로 1, 2, 3, 4 를 입력합니다(제품 버튼 이용).



계속 ▶

탱크 강력 세척(계속)

5 강력 세척까지 스크롤 DOWN(아래) 버튼을 2번 누르면 “DEEP CLEAN (강력 세척)”이 디스플레이에 표시됩니다. 버튼을 누르면 디스플레이에 “DEEP CLN?(강력 세척?)”과 “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.



6 선택 확인:

분할형 탱크인 경우:
“LEFT RGHT(왼쪽 오른쪽)”이 표시됩니다. 버튼을 눌러 왼쪽 탱크를 선택하거나 X 버튼을 눌러 오른쪽 탱크를 선택합니다. 그러면 “OIL RMVD(기름 제거됨)”과 “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.



대형 탱크인 경우:
버튼을 누르면 “OIL RMVD(기름 제거됨)”과 “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.

7 기름 제거 확인:

기름이 없는 탱크인 경우:
버튼을 누르면 제어 장치가 10 단계의 “여과 팬 준비”로 넘어갑니다.



기름이 채워진 탱크인 경우: X 버튼을 누르면 “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?(제거용 장치가 제자리에 있습니까?)” (JIB 시스템인 경우) 또는 “CHK PAN(팬 점검)”(대용량 기름 공급 시스템인 경우)과 “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.



8 기름 버리기
X 버튼을 누르면 “INSERT DISPOSAL UNIT(제거용 장치 삽입)”(JIB 시스템)이 표시됩니다. 배유 팬/제거용 장치가 제자리에 있는 경우 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 “DISPOSING (버리는 중)”이 표시되고 기름이 탱크에서 빠져나갑니다. 대용량 기름 공급 시스템이 있는 튀김기의 경우 이제 대용량 기름 스위치의 DISPOSE(버리기) 버튼을 눌러 배유 팬에서 기름을 빼냅니다.



9 탱크 비우기
이제 디스플레이에 “VAT EMTY(탱크 비었음)”과 “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 준비를 다 마치고 버튼을 누르면 “CLN VAT COMPLETE (탱크 비우기 완료)”와 “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 버튼을 누르면 배유관이 닫힙니다.



10a 배유 팬 준비
여과 배유 팬 안의 여과용 부속품을 모두 꺼내어 부속품을 씻을 싱크대에 갖다 놓습니다. 빈 여과 배유 팬과 덮개를 튀김기에 다시 끼웁니다.



탱크 강력 세척(계속)

10b 세척액 준비:

대형 탱크를 세척하는

경우: 맥도날드의 1gal.(3.8l) 용량 강력 기름기 제거 세척액(Heavy-Duty Degreaser)의 2/3 를 빈 탱크에 붓고 뜨거운 물을 기름 높이 표시선보다 약 1in.(25mm) 높게 채웁니다.



분할형 탱크를 세척하는 경우:

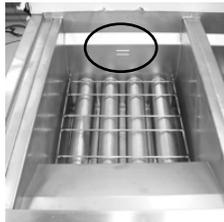
맥도날드의 1gal.(3.8l) 용량 강력 기름기 제거 세척액(Heavy-Duty Degreaser)의 1/3 을 빈 탱크에 붓고 뜨거운 물을 기름 높이 표시선보다 약 1in.(25mm) 높게 채웁니다.

10c 세척액 추가

디스플레이에 "SOLUTION ADDED?(세척액 추가?)"와 "YES NO(예 아니요)"가 표시됩니다. 탱크의 높을 표시선보다 1in.(25mm) 높게 물이 채워졌는지 확인합니다. 그 다음 버튼을 누르면 "START CLEAN(세척 시작)" "YES NO(예 아니요)"가 표시됩니다.

★ 팁

세척 과정 동안 필요하면 물을 더 부어서 세척액이 든 물의 높이를 높은 표시선보다 1in.(25mm) 높게 유지합니다.



계속 ▶

11 세척

√ 버튼을 누르면 "CLEANING(세척 중)" 과 카운트다운 타이머가 표시됩니다. 이 단계에서는 1 시간 동안 195°F(91°C)로 온도가 조절됩니다.

★ 팁

X 버튼을 누르면 세척 사이클이 정지합니다.

맥도날드의 탱크 세척 절차에 따라 진행하고 1시간이 끝나가면 "CLEAN DONE(세척 완료)"가 표시되고 '삐' 소리가 울립니다. "REMOVE SOLUTION FROM VAT(탱크에서 세척액 제거)"가 표시됩니다.

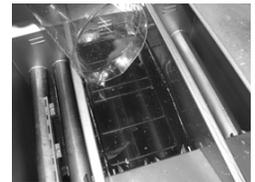


12 세척액 버리기

1/2gal.(2l) 용량의 피치 물√ 주전자로 탱크에서 세척액을 퍼내어 담고 이것을 플라스틱 양동이에 부은 다음 버립니다. 세척액이 남은 경우 배유 팬으로 빼낸 다음 버립니다. 그러면 "VAT EMPTY(탱크 비었음)" "YES NO(예 아니요)"가 표시됩니다.

⚠

뜨거운 액체/증기 뜨거운 세척액 때문에 심한 화상을 입을 수 있으므로 장갑과 보호 용구를 착용하십시오.



탱크 강력 세척(계속)

13 탱크 닦기

탱크가 비워진 다음√ 버튼을 누르면 “SCRUB VAT COMPLETE(탱크 닦기 완료)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 필요한 경우 버너 튜브는 솔, 탱크는 수세미를 사용해 닦아줍니다.

⚠장비 관련 경고

절대 철수세미, 철로 된 솔, 쇠주걱, 그 밖에 연마제가 든 클리너 또는 염소, 브롬, 요오드, 암모니아 성분 등이 들어간 클리너/살균제는 사용하지 마십시오. 스테인레스 스틸 재질에 문제가 생기고 튀김기 수명이 단축될 수 있습니다.



14 탱크 3 번 헹구기

탱크 세척이 끝난 다음 버튼을 √ 누르면 “RINSE VAT(탱크 헹굼)”이 표시되고 배유관이 열립니다. 탱크 헹굼을 위해 깨끗한 물을 탱크에 붓고 헹굼 물은 배유 팬으로 빼냅니다. 최소 3 번 헹굽니다. 단, 배유 팬이 넘치지 않게 조심합니다. 이제 "RINSE COMPLETE(헹굼 완료)" "YES NO(예 아니요)"가 표시됩니다.



15 여과 배유 팬 비우기

튀김기 아래에서 배유 팬을 꺼내 1/2gal.(2l) 용량 물주전자로 헹굼 물을 퍼내고 이것을 플라스틱 양동이에 부은 다음 버립니다. 배유 팬을 물로 헹구고 바짝 말립니다.



16 탱크 건조

탱크가 완전히 헹궈진 다음, 버튼을 누르면 “VAT DRY(탱크 건조)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 키친타월로 탱크의 물기를 꼼꼼히 닦아 말린 다음 버튼을 √ 누릅니다.

