



사용 설 명 서

EVOLUTION ELITE™ (가스)

낮은 기름 용량의 오픈형 튀김기

모델

EEG-241

EEG-242

EEG-243

EEG-244



HENNY PENNY
Engineered to Last

온라인으로 보증서 등록 - WWW.HENNYPENNY.COM

튀김기를 작동하기 전에 지시 사항을 읽으시기 바랍니다

HENNY PENNY
오픈형 튀김기



튀김기는 물이 쇼트닝과 접촉하지 않도록 설치 및 사용되어야 합니다.



이 제품은 외부 타이머 또는 별도의 원격 제어 시스템에 의해 작동될 수 없습니다.



(어린이를 포함하여) 신체적, 감각적 또는 정신적 능력이 제한적이거나 경험과 지식이 부족한 사람은 이들의 안전을 책임지는 사람이 기기의 사용과 관련한 감독 또는 지시를 제공하지 않는 한 이 제품을 사용할 수 없습니다.

주의

이 설명서는 나중에 참고하기 편리한 장소에 보관하시기 바랍니다.

튀김기의 전기배선도는 도어 내부에 있습니다.

눈에 잘 띄는 곳에 붙여 놓고, 가스 냄새가 날 경우 지시사항대로 합니다. 관련 지시사항은 지역 도시가스에 문의하여 파악해 두십시오.

연소 및 환기 시 공기 흐름이 방해받지 않아야 합니다. 따라서 연소실에 공기가 충분히 공급되도록 튀김기 주변에 적당한 간격을 유지하십시오.

EEG-10X 튀김기 모델에는 연속식 점화용 버너가 갖추어져 있습니다. 그렇지만 전기가 공급되지 않으면 튀김기는 사용할 수 없으므로 정전이 되었을 때 사용하려고 하지 마십시오. 전원이 다시 공급되면 튀김기는 자동으로 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

알림

화재 예방을 위해 튀김기 주변에 가연물을 두지 마십시오.

경고

부적절한 설치, 조절, 개조, 서비스, 유지보수 등의 행위는 재산상 손해, 부상 또는 사망 사고를 일으킬 수 있습니다. 본 제품의 설치 또는 서비스에 앞서 설치, 사용 및 유지보수 지침을 자세히 읽어보시기 바랍니다.

위험

이 제품을 포함한 튀김기 주변에 휘발유나 기타 가연성 증기 및 액체를 보관하거나 사용하지 마십시오. 화재 또는 폭발이 일어날 수 있습니다.

CE/AGA 마크 표시 제품의 전문 기술 정보

정격 입열량: (순)	도시가스 (I_{2H}) = 19.8 kW (67,560 Btu/h) 도시가스 (I_{2E}) = 19.8 kW (67,560 Btu/h) 도시가스 (I_{2E+}) = 19.8 kW (67,560 Btu/h) 도시가스 (I_{2L}) = 19.8 kW (67,560 Btu/h) 도시가스 (I_{2HS}) = 19.8 kW (67,560 Btu/h) 액화프로판 (I_{3P}) = 19.8 kW (67,560 Btu/h)
정격 입열량: (총)	도시가스 (I_{2H}) = 21.98 kW (75,000 Btu/h) (79.13 MJ/h) 도시가스 (I_{2E}) = 21.98 kW (75,000 Btu/h) 도시가스 (I_{2E+}) = 21.98 kW (75,000 Btu/h) 도시가스 (I_{2L}) = 21.98 kW (75,000 Btu/h) 도시가스 (I_{2HS}) = 21.98 kW (75,000 Btu/h) 액화프로판 (I_{3P}) = 21.98 kW (75,000 Btu/h) (79.13 MJ/h)
공급 압력:	도시가스 (I_{2H}) = 20 mbar (2.0 kPa) 도시가스 (I_{2E}) = 20 mbar 도시가스 (I_{2E+}) = 20/25 mbar 도시가스 (I_{2L}) = 25 mbar 도시가스 (I_{2HS}) = 25 mbar 액화프로판 (I_{3P}) = 30/37/50 mbar (3.0/3.7/5.0 kPa)
시험 지점 압력:	도시가스 (I_{2H}) = 8.7 mbar (.87 kPa) 도시가스 (I_{2E}) = 8.7 mbar 도시가스 (I_{2E+}) = N/A 도시가스 (I_{2L}) = 8.7 mbar 도시가스 (I_{2HS}) = 8.7 mbar 액화프로판 (I_{3P}) = 25 mbar (2.5 kPa)
인젝터 크기:	도시가스 (I_{2H}) = 2.08 mm 도시가스 (I_{2E}) = 2.08 mm 도시가스 (I_{2E+}) = 1.70 mm 도시가스 (I_{2L}) = 2.30 mm 도시가스 (I_{2HS}) = 2.30 mm 액화프로판 (I_{3P}) = 1.30 mm

이 튀김기는 제조업체의 지시사항 및 현행 법 규정에 따라 설치해야 하고 환기가 원활한 곳에서만 사용해야 합니다. 튀김기를 설치 또는 사용하기 전에 지시사항을 자세히 읽어보시기 바랍니다.

이 장비에서 발생하는 소음은 70 dB(A) 미만입니다

섹션 1: 소개

1-1 안전 관련 사항

이 설명서의 지시사항은 장비의 적절한 처리 절차를 익히는데 도움을 주기 위해 작성되었습니다. 정보가 특히 중요성을 갖거나 안전과 관련되어 있는 경우, 알림, 주의 또는 경고와 같은 표현이 사용됩니다. 사용법은 아래에 나와 있습니다.

새로운 제품을 처음 작동할 때 문제가 발행하는 경우, 사용 설명서의 설치 섹션을 다시 한 번 확인하십시오.

문제 해결을 실시하기 전에 항상 사용 설명서의 작동 섹션을 다시 한 번 확인하십시오.

정보가 특히 중요성을 갖거나 안전과 관련되어 있는 경우, 위험, 경고, 주의 또는 알림과 같은 표현이 사용됩니다. 사용법은 아래와 같습니다.



안전 경고 기호는 부상이 초래될 위험을 나타내는 위험, 경고 또는 주의 표시와 함께 사용됩니다.

주의

알림은 특히 중요한 정보를 강조하기 위해 사용됩니다.

알림

주의가 안전 경고 기호 없이 사용되면 예방하지 않을 경우 재산상의 손해를 발생시킬 수 있는 잠재적 위험 상황을 나타냅니다.

알림

주의가 안전 경고 기호와 함께 사용되면 예방하지 않을 경우 경미하거나 심하지 않은 부상을 발생시킬 수 있는 잠재적 위험 상황을 나타냅니다.

경고

경고는 미리 예방하지 않으면 사망이나 심각한 부상을 발생시킬 수 있는 잠재적 위험 상황을 나타냅니다.

위험

위험은 미리 예방하지 않으면 사망이나 심각한 부상을 발생시킬 수 있는 즉각적인 위험 상황을 나타냅니다.

**1-1.
안전 관련 사항
(계속)**



등전위 접지 기호



전기전자제품폐기지침(WEEE) 기호



또는



충격 위험 기호



또는



표면이 뜨거움 기호

**1-2.
소개**

Henny Penny 튀김기는 음식을 보다 잘, 보다 쉽게 요리할 수 있도록 설계된 음식 조리를 위한 기본 장비입니다. 이것은 마이크로 컴퓨터 기반 설계 덕분에 가능합니다. 본 기기는 기관 또는 업소용 음식 조리 용도로만 사용할 수 있으며, 자격을 갖춘 인력이 작동해야 합니다.



- 2005년 8월 16일부터 EU의 전기전자제품폐기지침(WEEE)이 발효되었습니다. 당사 제품은 WEEE 지침에 따른 평가를 마쳤습니다. 또한 당사 제품이 특정 유해물질 사용 제한 지침(RoHS)을 준수하는지 확인하기 위한 검토를 수행하였고, 준수를 위해 필요한 제품 재설계를 실시했습니다. 해당 지침의 지속적인 준수를 위해, 본 장비는 절대로 일반 쓰레기로 처리해서는 안 됩니다. 적절한 폐기 방법에 대해서는 가까운 Henny Penny 취급점에 문의하십시오.

**1-3.
특징**

- 간편한 청소
- 기름 사용량 40% 절약
- 대형 탱크 또는 분할형 탱크
- 컴퓨터로 제어
- 스테인리스 스틸 재질
- 자동 기름 추가
- 제어 장치에 자가 진단 시스템 내장
- 자동 여과 기능을 갖춘 필터 내장
- 프로판 또는 도시가스 - 75,000BTU/탱크(21.97kw)

**1-4.
취급요령**

여타 음식 조리 장치와 마찬가지로 Henny Penny 튀김기도 적절한 관리 및 유지보수가 필요합니다. 유지 보수 및 청소에 대한 요구 사항은 본 설명서에 포함되어 있으며, 항상 기기 작동에 대한 정기적인 부분이 되어야 합니다.

주의

장비에 대한 주요 유지 보수 또는 수리의 경우 자격을 갖춘 서비스 기술자에게 문의하십시오.

**1-5.
지원**

외부 지원이 필요한 경우, 해당 지역의 독립 대리점이나 Henny Penny Corp. (1-800-417-8405 또는 1-937-456-8405)으로 문의하십시오.

섹션 2: 설치

2-1. 소개

이 섹션에서는 Henny Penny Evolution Elite® 튀김기의 설치 및 포장 풀기와 관련된 지시사항을 제공합니다.

주의

이 장치의 설치는 자격을 갖춘 서비스 기술자가 수행해야 합니다.



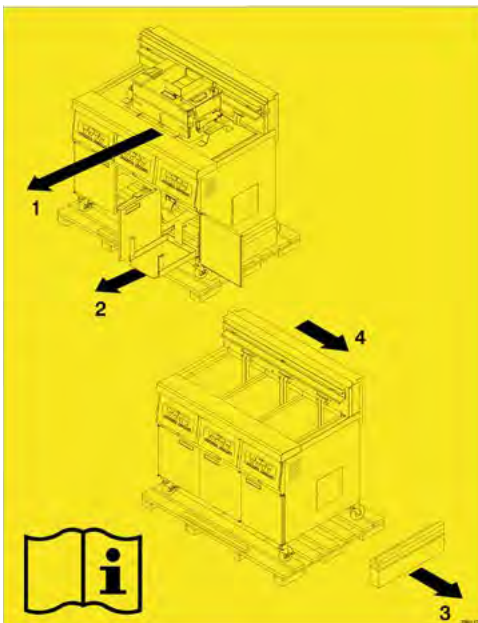
부품 손상이나 전기 충격이 발생할 수 있으므로, 드릴이나 나사못과 같은 물체로 튀김기에 구멍을 뚫지 마십시오.

2-2. 포장 풀기

주의

운송 중 손상 여부는 배송 담당자가 있는 상태에서 확인하고 담당자가 떠나기 전에 서명해야 합니다.

1. 포장 상자에서 금속 끈을 잘라서 제거합니다.
2. 상자 뚜껑을 제거하고 튀김기에서 메인 포장 상자를 들어 올립니다.
3. 모서리의 포장 지지물(4개)을 제거합니다.
4. 캐리어/랙 상자 주변의 필름을 자르고 튀김기 뚜껑 상단에서 제거합니다.
5. 팔레트에 튀김기를 고정하는 금속 끈을 잘라서 제거하고 튀김기를 팔레트에서 내려놓습니다.



알림

튀김기를 팔레트에서 내려놓기 전에 여과 배유 팬과 JIB 선반을 꺼내놓아야 장치에 손상이 생기는 것을 방지할 수 있습니다. 그림 1 참조.



부상을 방지하려면 튀김기를 옮길 때 주의해야 합니다. 튀김기의 무게는 약 600 파운드(272kg) ~ 800 파운드(363kg) 사이입니다.

**2-3.
튀김기 위치 선택**

적절한 튀김기 위치는 작동, 속도 및 편의를 위해 아주 중요합니다. 오픈형 튀김기 위치는 서비스 및 적절한 사용이 가능하도록 여유 간격을 두어야 합니다. 고객에 내갈 음식 준비를 방해하지 않으면서 재료를 쉽게 넣고 뺄 수 있는 위치를 선택해야 합니다. 운영자들은 원재료의 튀김을 완료하고 튀김이 끝난 제품을 보온기에 보관하면 신속하고 중단 없는 서비스가 가능한 것을 발견했습니다. 원재료는 한 쪽에 두고 다른 쪽에는 튀김을 마친 제품을 두는 직선형 운영이 가장 효율적임을 기억하시기 바랍니다. 고객에 내갈 음식 준비는 다른 곳에서 하면서 효율성은 거의 그대로 유지할 수 있습니다.

알림
화재 위험

화재 예방을 위해 오픈형 튀김기는 모든 가연성 물질로부터 옆면은 2 인치(5.08cm), 뒷면은 4 인치(10.16cm)의 최소 간격을 두고 설치합니다. 모든 비연소성 물질의 경우, 옆면 0.00 인치(0.00cm), 뒷면 0.00 인치(0.00cm)가 최소 간격입니다. 적절하게 설치된 경우, 오픈형 튀김기는 비연소성 바닥에서만 사용하도록 설계되었습니다.

튀김기가 작동하는 동안 튀김기 주변에 에어로졸 스프레이를 분사하지 마십시오.

경고
화상 위험

뜨거운 기름이 튀어서 심각한 화상이 발생하는 것을 예방할 수 있도록 튀김기가 기울어지거나 움직이지 않는 위치에 설치하십시오. 고정 용구를 이용해 견고하게 놓을 수도 있습니다.

**2-4.
튀김기 수평 맞추기**

원활한 사용을 위해 오픈형 튀김기는 좌우와 앞뒤로 수평이 맞아야 합니다. 가운데 탱크에서 탱크 칼라(collar) 주변의 평평한 면에 수평계를 놓고 장치가 수평을 이룰 때까지 이동용 바퀴를 조절합니다.

**2-5.
튀김기 환기**

튀김기는 적절한 배기 후드 또는 환기 시스템으로 배기가 가능한 설비를 갖춘 곳에 위치해야 합니다. 배출되는 증기와 튀김 냄새를 효과적으로 제거하려면 이는 필수적입니다. 튀김기 사용에 방해가 되지 않도록 하려면 배기 후드 설계 시 특별한 사전 대책이 강구되어야 합니다. 배기 시스템을 적절히 설계하는 데 도움이 되도록 가까운 환기 또는 난방 업체와 상담을 할 것을 권장합니다.

주의

환기 설비는 반드시 국가 및 지자체 규정을 준수해야 합니다. 지역 소방서나 구청 건축과에 조언을 구하기 바랍니다.

**2-6.
가스 공급**



가스용 오픈형 튀김기를 설치할 때는 가스 배기관 덕트에 연장용 관을 연결하지 마십시오. 이로 인해 버너가 제대로 작동하지 않을 수 있고, 고장이 발생하거나 배기 가스가 역류할 수 있습니다.

가스용 오픈형 튀김기는 도시가스 또는 프로판 가스용으로 제조됩니다. 적합한 가스 공급 요건을 확인하려면 캐비닛 왼쪽 문 안쪽에 있는 데이터 플레이트를 살펴보십시오. 최소 공급 요건은 도시가스의 경우 수주 높이 7인치(1.7kPa)(17.0mbar) 및 프로판가스의 경우 수주 높이 10인치(2.49kPa)(24.9mbar)입니다.



데이터 플레이트에 명시되어 있지 않은 가스를 사용하려 시도하지 마십시오. 가스 공급이 정확하지 않으면 폭발이 일어나 심각한 부상이나 재산 상의 손해를 입을 수 있습니다.

튀김기와 주 가스 공급관 사이의 연결에 대한 권장 사항은 다음을 참조하십시오.



심각한 부상의 가능성을 예방하기 위해 다음 사항을 준수합니다.

- 설치 작업은 지자체 및 국가 규정, 미국 표준 Z223.1/NFPA 54(최신 개정판) 미국 연료용 가스 규정, 그리고 지자체 건축 규정을 반드시 준수해야 합니다. 캐나다의 경우 천연가스 및 프로판 설치 법규는 CSA B149.1과 설치 규정(가스 연소 장치) 및 지자체 규정입니다. 호주의 경우 호주가스공사(AGS) 규정 AS5601.1/2-2010을 따릅니다.
- 튀김기와 수동 차단 밸브는 가스 공급관 시스템에 대해 1/2PSIG(3.45kPa)(34.5mbar)를 초과하는 시험 압력에서 압력을 시험하는 동안 가스 공급관과 반드시 연결이 끊어져 있어야 합니다.

- 튀김기는 가스 공급관 시스템에 대해 1/2PSIG(3.45kPa)(34.5mbar) 이하의 시험 압력에서 압력을 시험하는 동안 개별 수동 차단 밸브를 잠가 가스 공급관과 반드시 분리되어 있어야 합니다.
- 튀김 탱크가 3개 및 4개인 오픈형 튀김기의 경우 가스를 연결하는데 표준 1인치(2.54cm) 검정색 스틸 파이프와 인장성 있는 부속품을 사용하고, 탱크가 2개인 경우 3/4인치(1.91cm)를 사용해야 합니다.
- 주철 부속품은 사용하지 마십시오.
- 탱크가 3개 및 4개인 경우 1인치(2.54cm) 굵기, 2개인 경우 3/4인치(1.91cm) 굵기 파이프가 권장되지만, 가스 계량기와 오픈형 튀김기 사이에서 심한 압력 손실 없이 최대 수요를 충족하기에 충분한 가스 공급이 가능한 굵기의 파이프를 설치해야 합니다. 가스관 내의 압력 손실은 수주 높이 0.3인치(0.747mbar)를 초과해서는 안 됩니다.

**2-6.
가스 공급
(계속)**

청소 및 서비스를 위해 오픈형 튀김기를 옮길 경우에 대한 대비가 되어 있어야 합니다. 다음 중 한가지를 수행합니다.

1. 수동 가스 차단 밸브 및 커넥터 또는 유니온 설치.
2. 내구성이 좋은 CSA 인증 커넥터 설치. 이동용 바퀴가 달린 이 설비가 서비스를 받을 수 있으려면 ANSI Z21.69-CAN 6.16 또는 CAN 1-6.10m88을 준수하는 커넥터와 ANSI Z21.41 또는 CAN 1-6.9m70을 준수하는 퀵 커넥터를 반드시 설치해야 합니다. 또한 설비 제조업체의 지침에 명시된 대로 커넥터에 변형을 일으키는 힘이 전달되는 것을 막기 위한 고정 장치도 설치해야 합니다.
3. 휘어지는 가스관 및 케이블 고정 장치의 적절한 연결 방법은 다음 페이지의 그림을 참조합니다.

주의

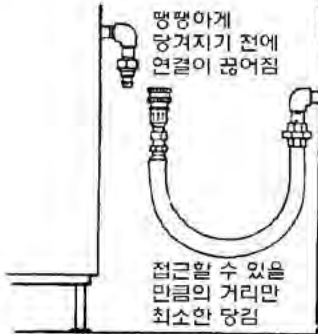
케이블 고정으로 인해 오픈형 튀김기와 벽 사이에는 거리 제한이 있습니다. 설비 청소 및 서비스가 필요한 경우, 케이블은 튀김기에서 떼어내고 휘어지는 가스관은 연결을 끊어두어야 합니다. 이렇게 해야 사방에서 튀김기에 쉽게 접근할 수 있습니다. 가스관과 케이블 고정 장치는 반드시 청소나 서비스 완료 후 다시 연결해야 합니다.

**2-6.
가스 공급
(계속)**

가스 공급관 연결

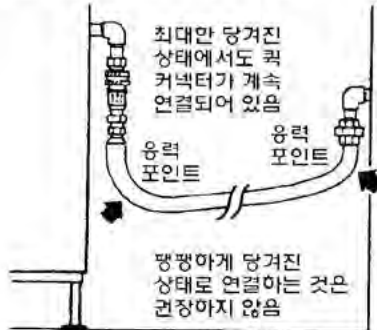
바름

픽 커넥터에 접근할 수 있을 만큼만 거리를 띄우고 장비벽으로부터 최소한한 당깁니다.



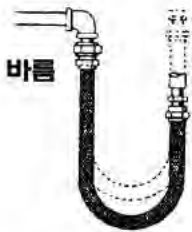
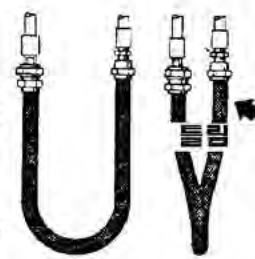
틀림

장비를 벽에서 띄울 때 급격하게 꺾이거나 꺾이지 않도록 해야 합니다. (평평하게 당겨졌을 때 끝 부분이 꺾이면 바르게 설치했더라도 커넥터 수명이 단축됨)



바름

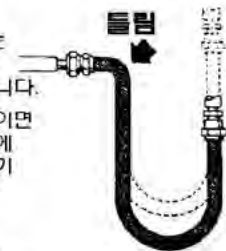
이음쇠와 호스는 왼쪽에 나오는 것과 같이 동일한 수준 상에 있도록 설치해야 합니다. 호스가 나뉘어가지처럼 꺾이도록 이음쇠를 연결하지 마십시오. 호스가 꺾여서 비틀어지고 지나친 변형 때문에 조기 파열이 일어날 수 있습니다.



바름

이것이 금속 호스를 수직 방향으로 늘어뜨려 설치하는 정확한 방법입니다. 하나의 자연스러운 고리 형태가 됩니다.

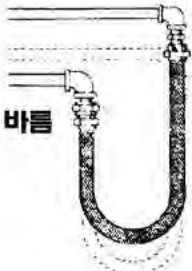
오른쪽과 같이 급격하게 꺾이면 이음쇠 부근에서 금속 호스에 변형과 비틀림이 발생해 조기 파열이 일어날 수 있습니다.



바름

이음쇠 사이에서 구부릴 때 지름을 최소 또는 그보다 크게 유지하면 수명이 길게 유지됩니다.

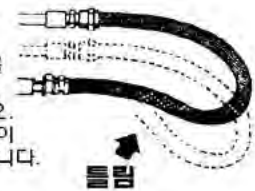
오른쪽과 같이 이음쇠 부근에서 지름이 좁아지면 두 군데가 구부러지면서 금구에 피로 파괴가 일어납니다.



바름

자중 배유가 필요하지 않은 모든 설치 환경에서는 금속 호스를 수직 방향으로 고리 형태가 되도록 연결합니다.

자중 배유가 필요한 경우를 제외하고, 금속 호스를 수평 방향으로 연결하지 마십시오. 필요한 경우라면 왼쪽과 같이 낮은 쪽에 지지물을 사용합니다.



케이블 고정 장치

용인되는 건물 시공 관행 내에서 1 볼트(1-bolt)를 건물에 고정합니다.

알림

석고 보드 벽체

건물 스테드에 1 볼트를 고정합니다. 석고 보드 벽체는 지지력이 약하므로 추가 고정 장치가 있어야 합니다. 또한 1 볼트는 가스 공급관과 같은 높이에 설치합니다. 가스 공급관 양쪽 옆으로 약 6in.에 설치하는 것이 바람직합니다. 케이블 고정 장치는 반드시 가요성 가스관보다 최소한 6in. 짧아야 합니다.

알림

급격하게 꺾이거나 심하게 꺾이는 것을 방지하기 위해 필요할 경우 L자형 관(elbow)을 활용합니다. 이동하기 쉽도록 느슨한 고리 형태로 설치합니다. 최대한 이동하기 전에 반드시 가스 설비 연결을 끊어야 합니다. (호스 연결 애제를 위한 최소한의 이동은 허용됩니다).

**2-7.
가스 누출 시험**

주의

가스 공급을 시작하기 전에 가스 제어 밸브의 가스 밸브 손잡이가 잠금 위치에 있는지 확인합니다.

처음 설치한 경우와 장치를 옮긴 후에는 가스 공급관과 부속품에 대해 가스 누출 여부를 확인해야 합니다. 간단한 확인법은 가스 밸브를 열고 비눗물을 솔에 묻혀 모든 접합 부위에 바르는 것입니다. 거품이 생기면 가스가 새고 있다는 뜻입니다. 이 경우, 공급관 연결을 다시 해야 합니다.



화재나 폭발을 예방하려면 가스 누출을 확인할 때 성냥불이나 개방된 불꽃을 절대 사용하지 마십시오. 가스에 불이 옮겨 붙어 심각한 부상이나 재산 상의 손해를 입을 수 있습니다.

**2-8.
가스압력 조절기 설정**

가스 제어 밸브의 가스압력 조절기는 출하시 다음과 같이 설정됩니다.

- 도시가스: 수주 높이 3.5인치(0.87kPa)(8.72mbar).
- 프로판: 수주 높이 10.0인치(2.49kPa)(24.9mbar).

주의

가스압력 조절기는 Henny Penny에서 설정해 놓은 상태이며 사용자가 조절하지 않습니다.

**2-9.
전기 요구 사항**

- 120V, 50/60Hz, 1PH, 12A
- 230V, 50Hz, 1PH, 7A

120V 튀김기에는 출하시 접지 코드와 전기 충격 방지용 플러그가 갖추어져 있으며, 접지된 세 갈래(three-prong) 콘센트에 연결해야 합니다. 접지용 갈래(prong)를 자르거나 제거하지 마십시오. 230V 장치에 사용되는 230V 플러그는 모든 지자체 및 국가 규정을 반드시 준수해야 합니다.



전기 충격을 예방하기 위해 이 설비에는 모든 비접지 도선 안에 3mm 절연이 포함된 외부 회로 차단기를 반드시 갖추어야 합니다. 이 설비의 주 전원 스위치가 모든 회선의 도선을 차단하지는 않습니다.

**2-9.
전기 요구 사항
(계속)**




전기 충격을 예방하기 위해 접지 플러그를 뽑지 마십시오. 이 튀김기는 적절하고 안전하게 접지를 해야 합니다. 정확한 접지 처리에 대해서는 지자체 전기 규정을 참조하거나 해당 규정이 없는 경우 미국 전기 규정 (National Electrical Code), ANSI/NFPA No. 70(현행판)을 참조합니다. 캐나다의 경우 모든 전기 연결은 CSA C22.2, Canadian Electrical Code Part 1이나 지자체 규정에 따라 수행해야 합니다.

튀김기를 대청소하거나 서비스를 받기 전에 전원 공급을 차단하십시오.

**2-10.
모터 베어링**

전기 모터 베어링은 영구적으로 윤활 급유가 필요 없습니다. 윤활 급유를 하지 마십시오.


**2-11.
버너 켜기 및 끄기**

1. 전원 스위치를 OFF(꺼짐) 위치로 바꿉니다.
2. 최소 5분 동안 기다린 다음 전원 스위치를 ON(켜짐) 위치로 바꿉니다.
3. 제어 장치에서  버튼을 누릅니다(왼쪽 또는 오른쪽).
4. 버너가 켜지고 쇼트닝이 미리 설정한 온도에 이를 때까지 용해 사이클 (Melt Cycle)에서 작동합니다.
5. 디스플레이에 제품 선택 또는 이중 대시가 표시되면 원하는 제품 버튼을 누릅니다.

주의

튀김기에는 안전 점화 시간(TSA)이 90초로 설정되어 있는 점화 스파크 모듈이 장착되어 있습니다.

버너를 끄려면:

1. 제어 장치에서  버튼을 누릅니다(왼쪽 또는 오른쪽).
2. 전원 스위치를 OFF(꺼짐) 위치로 바꿉니다.
참고: 모든 탱크가 함께 꺼집니다.

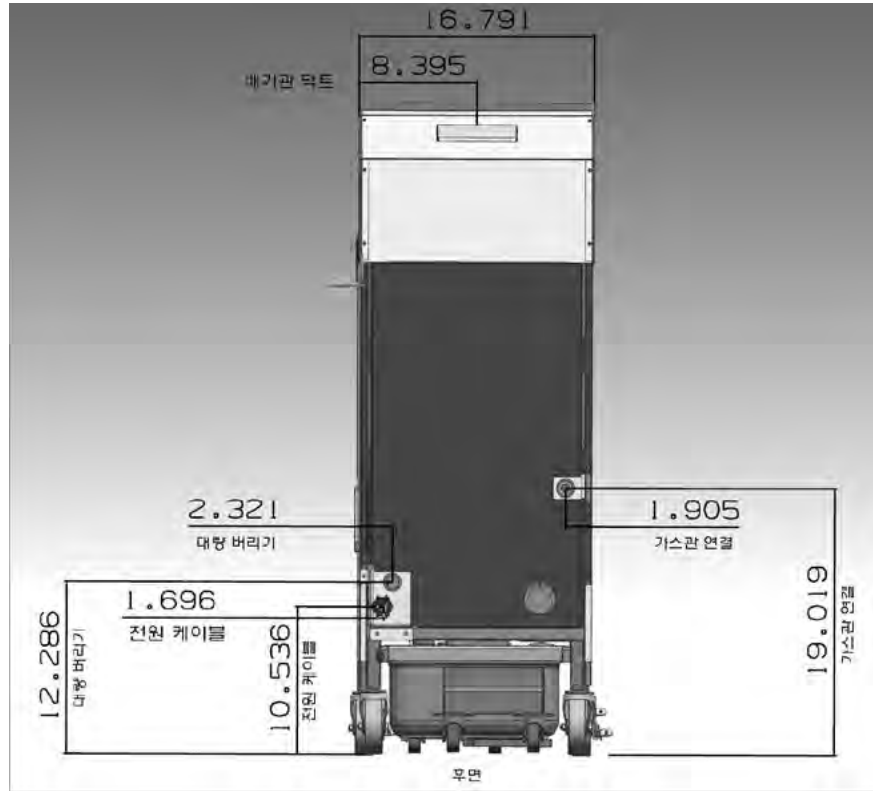
**2-12.
튀김기 시험**

각각의 Henny Penny 오픈형 튀김기는 출하하기 전에 철저한 검사 및 시험을 거칩니다. 그렇지만 원활하게 작동하도록 장치 점검을 습관화하는 것이 좋습니다.

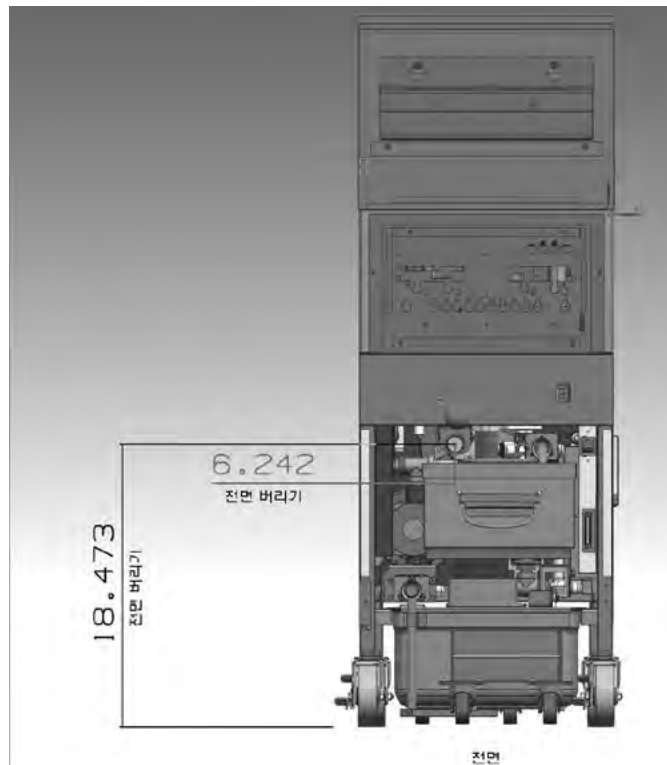
**2-13.
치수**

탱크 1개

후측면



전측면

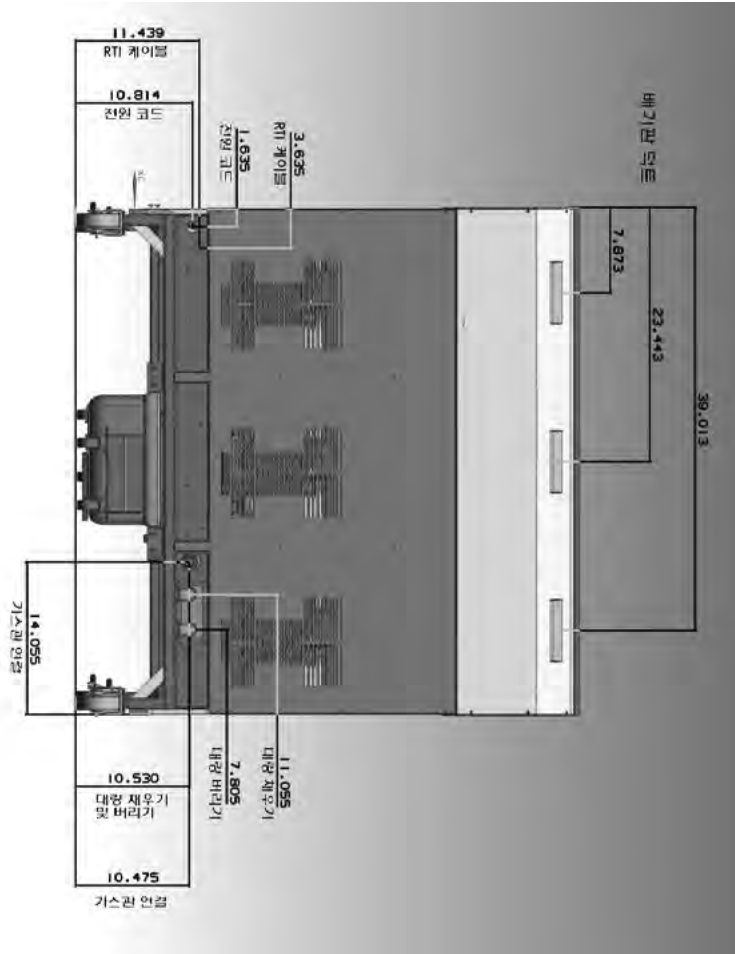


측면 치수는 모든 장치에 대해 동일합니다

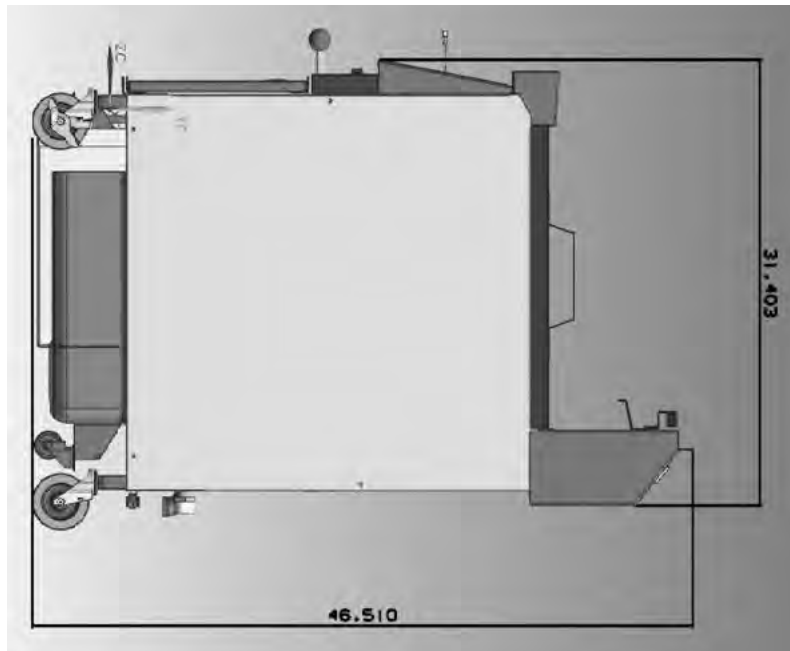
**2-13.
치수
(계속)**

탱크 3개

후면



좌면

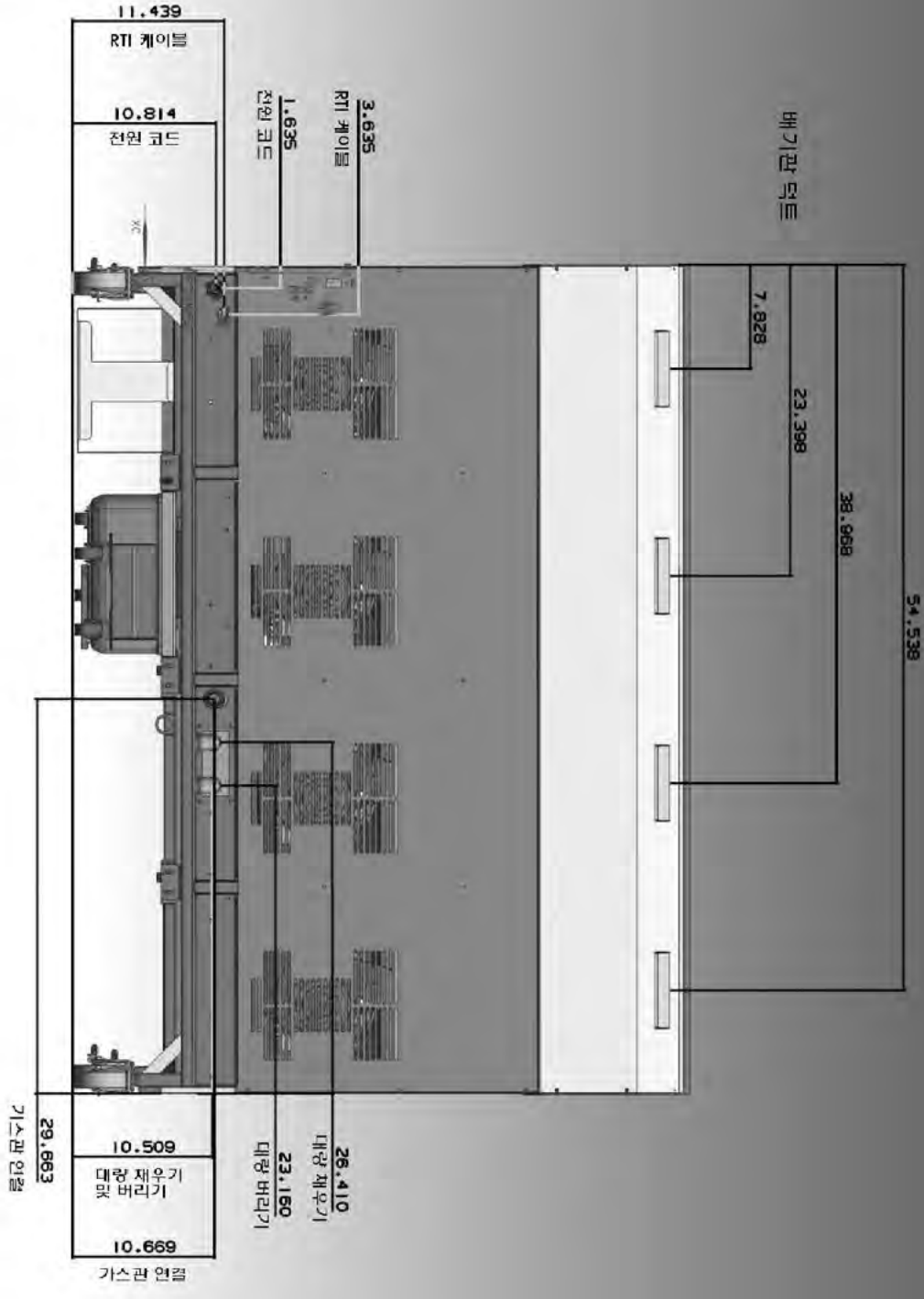


측면 치수는 모든 장치에 대해 동일합니다

**2-13.
치수
(계속)**

랭크 4개

후면



섹션 3: 작동

3-1. 각부 작동

다음 페이지의 설명을 참조하십시오.

그림 3-1

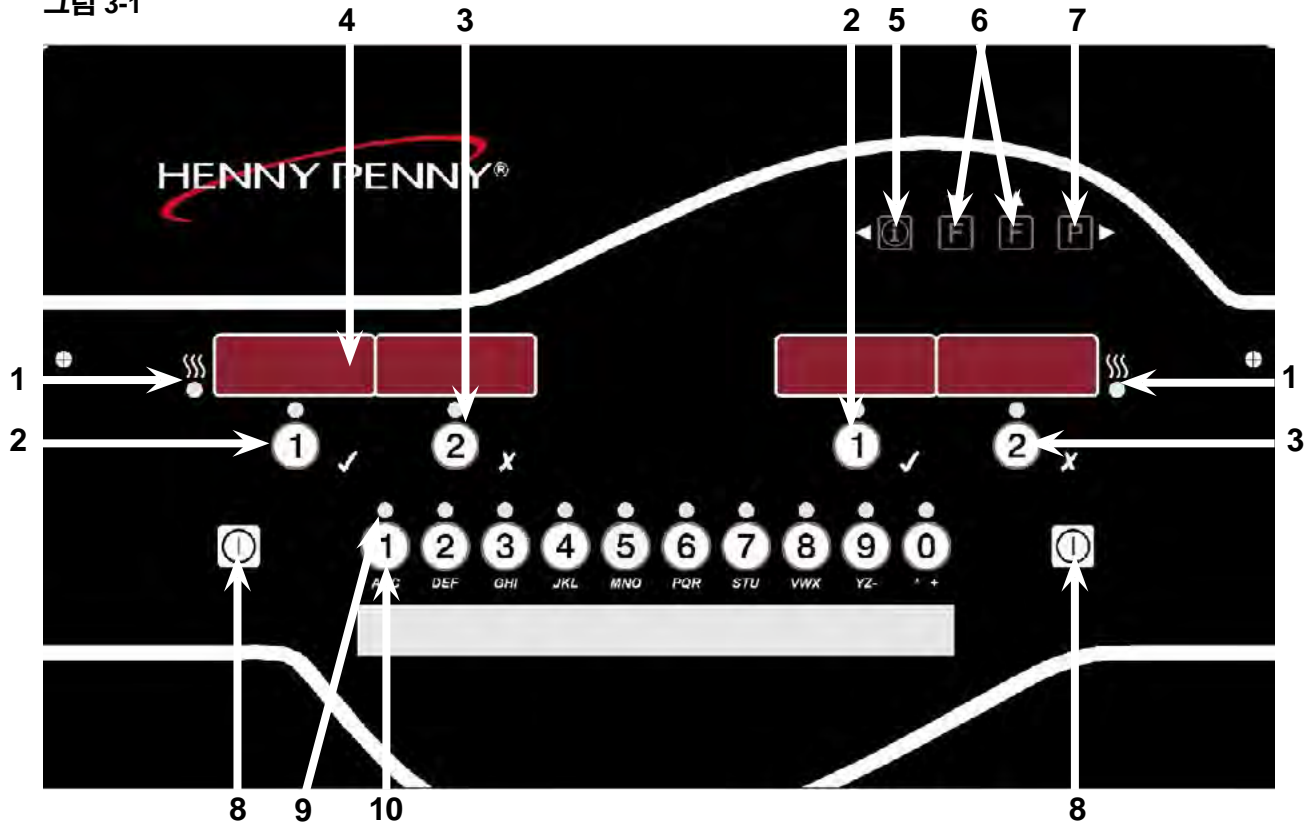


그림 3-2

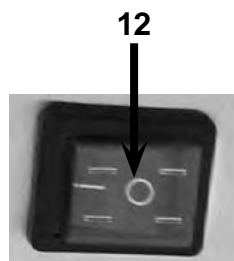


그림 3-3

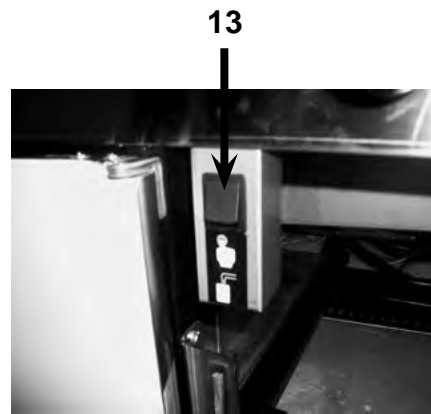





그림 3-4

**3-1.
각부 작동
(계속)**

그림	항목 번호	설명	기능
3-1	1		제어 장치가 왼쪽/오른쪽 탱크 가열을 요청하고 버너가 켜져서 기름을 가열하면 이 LED 표시등이 켜집니다.
3-1	2		정상 작동 시 이 버튼을 누르면 왼쪽 튀김망의 조리 사이클이 시작/정지합니다. 표시된 제품을 변경하기 위해 사용됩니다. 또한 YES(예)를 나타내거나 확인을 하는 용도로도 사용됩니다.
3-1	3		정상 작동 시 이 버튼을 누르면 왼쪽 튀김망의 조리 사이클이 시작/정지합니다. 표시된 제품을 변경하기 위해 사용됩니다. 또한 NO(아니오)를 나타내거나 취소를 하는 용도로도 사용됩니다.
3-1	4	디지털 디스플레이	제품 코드를 표시합니다. 조리 사이클 동안 타이머 카운트다운을 표시합니다. 여과 모드가 작동하는 동안 메시지를 표시합니다. 프로그램 모드에서 선택 사항을 표시합니다.  버튼을 누르면 기름 온도를 표시합니다. 오류 코드를 표시합니다(여러 언어로도 표시함).
3-1	5		한 번 누르면 실제 기름 온도가 표시됩니다. 두 번 누르면 기름 설정점 온도가 표시됩니다. 세 번 누르면 각 탱크에 대한 250°F ~ 300°F(121°C-149°C) 범위의 회복 정보가 표시됩니다. 프로그래밍 모드에서 사용됩니다. 프로그램 및 여과 모드에서 이전 매개 변수에 대한 백업을 위해 ◀ 버튼으로 사용됩니다.
3-1	6		여과 메뉴에 액세스하기 위해 사용됩니다. ▲ 또는 ▼ 버튼으로도 사용됩니다. 한 번 누르면 글로벌 여과 모드의 다음 여과 전 조리 사이클 수 또는 혼합 여과 모드의 여과 허용 비율이 표시됩니다. 두 번 누르면 각 탱크에 대한 가장 최근 여과 날짜와 시간이 표시됩니다. 세 번 누르면 현재 배유 팬 내의 필터 패드 사용 시간이 표시됩니다.
3-1	7		프로그램 모드에 액세스하기 위해 사용됩니다. 프로그램 및 여과 모드에서 다음 매개 변수로 진행하기 위해 ▶ 버튼으로 사용됩니다. 보조 언어 및 볼륨을 선택하기 위해 누릅니다.
3-1	8		누르면 왼쪽 탱크의 가열 시스템이 켜지고 꺼집니다. 대형 탱크에서는 둘 중 하나의 버튼을 사용할 수 있습니다.
3-1	9		각 제품 버튼 LED 표시등은 해당되는 특정 제품이 선택되거나 조리 온도에 맞는 경우에 점등됩니다.
3-1	10		이 버튼을 눌러 원하는 제품을 선택합니다. 프로그램 모드에서 제품 이름을 입력할 때 버튼 아래에 문자를 배치하기 위해 누릅니다. 특별 프로그램 모드에서 활성화되어 있는 경우,  버튼은 유틸리티 모드를 시작하기 위해 사용됩니다.

**3-1.
각부 작동
(계속)**

그림	항목 번호	설명	기능
3-2	11		Filter Beacon®은 각 검은색 배유구 손잡이 옆에 있습니다. 파란색으로 점등되면 기름을 여과해야 함을 나타냅니다. 배유구를 열거나 닫아야 할 경우, 비컨이 깜박입니다.
3-3	12		전원 스위치가 ON(켜짐) 위치로 바뀌면 제어 장치와 펌프에 전원이 공급됩니다.
3-4	13		대량 기름 공급 장치가 장착된 튀김기의 경우, BIB를 채우려면 이 버튼을 누릅니다.

**3-1.
각부 작동
(계속)**



항목 번호	설명	기능
1	여과 배유 팬 어셈블리	기름을 이 팬에 빼낸 다음 필터로 걸러 내면 기름의 사용 수명을 늘리는 데 도움이 됩니다.
2	배유 밸브 손잡이	검은색 손잡이를 당기면 배유 밸브가 열리고 탱크에서 기름이 배출됩니다. 손잡이를 밀면 배유 밸브가 닫히고 기름을 탱크로 펌핑할 수 있습니다.
3	튀김망 거치대	튀김망을 사용하지 않을 때나 조리를 마친 제품의 기름기를 뺄 때 여기에 걸어 둡니다.
4	탱크 덮개	탱크를 사용하지 않을 때 덮어둡니다.
5	BIB 지지대	JIB(Jug-in-a-Box) 보관 영역. Oil Guardian™ 과정에 의해 기름 높이를 보충하기 위해 탱크로 펌핑되는 기름을 보관합니다.

**3-2.
설정 모드**

튀김기를 처음 시동하면 제어 장치에 설정을 확인하는 메시지가 표시됩니다.

주 전원 스위치가 켜지면 양쪽 디스플레이에 “OFF(꺼짐)”가 표시됩니다. 양쪽 중 하나에서 **①** 를 누르면 디스플레이에 *SETUP (설정)* *ENTER CODE(코드 입력)*가 표시됩니다. 1, 2, 3을 누르면 왼쪽 디스플레이에는 “LANGUAGE(언어)”가, 오른쪽 디스플레이에는 “ENGLISH(영어)”가 표시됩니다.

▲ 또는 ▼ 버튼을 사용하여 작동 디스플레이를 그리스어 “ΕΛΛΗΝΙΚΑ”, 러시아어 “РУССКИЙ”, 스웨덴어 “SVENSKA”, 독일어 “DEUTSCHE”, 포르투갈어 “PORTUG.”, 스페인어 “ESPANOL” 또는 프랑스어 “FRANCAIS”로 변경합니다.

▶를 눌러 다음과 같은 다른 설정 항목을 계속 설정합니다.

- TEMP FORMAT(온도 형식) - °F 또는 °C
- TIME FORMAT(시간 형식) - 12-HR(12시간) 또는 24-HR(24시간)
- ENTER TIME(시간 입력) - 시각(변경하려면 제품 버튼 이용)
- ENTER TIME(시간 입력) - AM 또는 PM
- DATE FORMAT(날짜 형식) - MM-DD-YY 또는 DD-MM-YY
- ENTER DATE(날짜 입력) - 해당일의 날짜(변경하려면 제품 버튼 이용)
- DAYLIGHT SAVING TIME(일광 절약 시간) - 1.OFF(꺼짐), 2.US(2007 & after)(미국, 2007년 이후), 3.EURO(유럽), 4.FSA (US before 2007)(미국 2007년 이전)
- FRYER TYPE(튀김기 종류) - ELEC(전기) 또는 GAS(가스)
- VAT TYPE(탱크 종류) - FULL(대형) 또는 SPLIT(분할형)
- AUTOLIFT ENABLED?(자동 들어올림 활성화?) - NO LIFT (들어올리지 않음) 또는 YES LIFT(들어올림)
- BULK OIL SUPPLY(대용량 기름 공급) - YES(예) 또는 NO(아니오)
- BULK OIL DISPOSE?(대용량 기름 버리기?) - YES(예) 또는 NO (아니오)
- S/N(일련 번호) - 장치의 일련 번호를 표시하거나, 기록이 가능합니다(이 일련 번호는
- 도어의 데이터 플레이트 일련 번호와 일치해야 합니다.)
- 보조 언어 - 제어 장치에 두 번째 언어를 설정함으로써 정상 작동 중 **P** 버튼을 눌러 두 개의 언어를 쉽게 선택할 수 있습니다. 왼쪽 디스플레이에는 기본 언어가 표시되고, 오른쪽 디스플레이에는 보조 언어가 표시됩니다. 원하는 언어 아래의 √ 버튼을 눌러 해당 언어를 선택하면 디스플레이에 표시됩니다.
- 보조 볼륨 - 제어 장치에서 두 번째 볼륨을 설정함으로써 정상 작동 중 **P** 버튼을 두 번 눌러 두 개의 볼륨을 쉽게 선택할 수 있습니다. 기본 볼륨 설정은 왼쪽 디스플레이에 표시되고 (NONE(없음)부터 10까지, 10이 가장 큰 볼륨), 보조 볼륨은 오른쪽 디스플레이에 표시됩니다. 볼륨을 선택하려면, 원하는 볼륨 아래의 √ 버튼을 누릅니다.
- SETUP COMPLETE(설정 완료) - OFF(꺼짐)가 표시되고 장치가 꺼집니다.

주의

별도의 설명이 없으면 ▲ 또는 ▼ 버튼을 사용해 설정을 변경합니다.

설정 모드는 2단계 프로그래밍의 특별 프로그램 모드(SP-3)에서 제어 장치를 다시 초기화하여 액세스할 수도 있습니다.

알림

**3-3.
기름 채우기 또는 추가**



그림 1



그림 2



그림 3

기름 높이는 튀김기가 가열 중인 경우에는 항상 버너 튜브보다 높아야 하며, 탱크 뒤쪽에 있는 기름 높이 표시선까지 차 있어야 합니다. 이 지시사항을 따르지 않으면 화재나 튀김기 손상이 일어날 수 있습니다.

고체 기름은 권장되지 않습니다. 고체 기름은 막힘 및 펌프 고장의 원인이 될 수 있습니다.

1. 오픈형 튀김기에는 고급 튀김 기름을 사용하는 것이 좋습니다. 일부 품질이 낮은 기름은 수분 함유량이 높아 기포가 생기고 끓어 넘칠 수 있습니다.
2. 기름 용량:
대형 탱크 = 15 쿼트/30 파운드(14.2 리터/13.6 kg)
3. 모든 탱크에는 탱크 뒤쪽 벽에 2단계의 표시선이 새겨져 있습니다. 제일 위의 표시선은 가열했을 때의 적정 높이를 표시합니다. 그림 1 참조.
3. 탱크 내부에 튀김망 지지대를 놓고 아래쪽 표시선까지 차가운 기름을 채웁니다. 그림 2 참조.

경고
화상 위험

탱크에 뜨거운 기름을 부을 때는 심한 화상을 예방하기 위해 장갑을 착용하십시오. 기름 및 기름과 접촉하는 모든 금속성 부품은 매우 뜨거우므로 기름이 튀지 않도록 주의해야 합니다.

- 대용량 공급 장치로부터 탱크 채우기 (선택 사항인 부속품이 장착되어 있고 제어 장치가 설정 모드에서 "Bulk Oil Supply?(대용량 기름 공급?)"에 대해 "YES(예)" 로 설정되어 있어야 합니다)
1. 주 전원 스위치를 ON(켜짐) 위치로 바꿉니다.
 2. 탱크 내부에 튀김망 지지대를 놓습니다. 그림 2 참조.
 3. FILTER MENU*(여과 메뉴)와 1.EXPRESS FILTER?(급속 여과?)가 표시될 때까지 **F** 버튼(양쪽 중 하나)을 길게 누릅니다.
 4. "7. FILL FROM BULK(대용량 공급 장치로부터 채우기)"가 표시될 때까지 ▶ 버튼을 여섯 번 눌렀다 놓습니다.
 5. √버튼을 누르면 디스플레이에 "FILL VAT(탱크 채우기)"에 이어 "√=PUMP(펌프)" "X=DONE(완료)"가 표시됩니다. √버튼을 다시 길게 누르면 탱크에 기름이 채워지고 디스플레이에 "FILLING(채우는 중)"이 표시됩니다.
 6. 낮은 표시선까지 기름이 채워지면 √버튼을 놓습니다. 디스플레이가 "FILL VAT(탱크 채우기)" "√=PUMP(펌프)" "X=DONE(완료)"으로 돌아갑니다. X 버튼을 두 번 누르면 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

주의

오른쪽 도어 뒤에 있는 검은색 버튼을 길게 눌러 필에 따라 대용량 공급 장치로부터 BIB를 채웁니다. 그림 3 참조.

**3-4.
아침 사용 개시 절차**

1. 튀김망 지지대가 탱크 안에 있고 탱크에 기름이 적정선까지 채워졌는지 확인합니다.
2. 전원 스위치를 ON(켜짐) 위치로 전환한 다음 버튼을 눌러 원하는 탱크를 가열합니다. 디스플레이에 “IS POT FILLED?(튀김솔에 기름이 채워졌습니까?)”가 표시되면 기름이 적정선까지 채워졌는지 확인하고 (섹션 3-2 참조) √ 버튼을 눌러 “YES(예)”를 선택합니다.
3. 튀김기는 자동으로 용해 사이클을 가동하고, 기름 온도가 180°F(82°C)에 도달하면 자동으로 용해 사이클을 종료합니다.

주의

√ 버튼 또는 X 버튼을 5초 동안 누르면 원하는 경우 용해 사이클을 건너뛸 수도 있습니다.

“EXIT MELT(용해 종료)” 및 “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. √ 버튼을 눌러 “YES(예)”를 선택하면 설정점 온도에 도달할 때까지 탱크가 계속 가열됩니다.

알림

튀김기 앞을 떠나서는 안되며, 충분한 양의 기름이 녹아 모든 버너 튜브가 완전히 덮일 때까지 용해 사이클을 건너뛰지 마십시오. 버너 튜브가 다 잠기기 전에 용해 사이클을 건너뛰는 경우, 기름에서 연기가 심하게 나거나 화재가 일어날 수 있습니다.



 **위험**
넘침 위험

튀김망에 제품을 너무 많이 담거나 수분이 너무 많은 제품을 넣지 마십시오. 3 파운드(1.4KG)가 대형 탱크당 최대 제품 양이고 분할 탱크의 경우 1 ~ 1/2 파운드(0.68KG)입니다. 이 지시사항을 따르지 않으면 탱크에서 기름이 흘러 넘쳐서 심한 화상, 부상, 화재 또는 재산 상 손해가 초래될 수 있습니다.

쇼트닝 온도가 420°F(216°C)를 초과하는 경우, 즉시 주 회로 차단기에서 전원을 차단하고 튀김기는 수리해야 합니다. 기름 온도가 인화점 이상으로 상승하는 경우, 화재가 일어나 심한 화상이나 재산 상의 손해를 입을 수 있습니다.

**3-5.
기본 작동**

Evolution Elite 튀김기는 비 자동 리프트 및 자동 리프트 모델로 제공됩니다. 자동 리프트 제어 장치는 조리 사이클 시작 시 튀김망이 쇼트닝으로 자동으로 낮춰졌다가 사이클의 끝에는 쇼트닝으로부터 상승되게 합니다.

1. 용해 사이클이 완료되면, 설정점 온도에 도달할 때까지 **LOW TEMP** (온도 낮음)가 깜박입니다. 설정점 온도에 도달하면 제품 이름이 디스플레이에 **FRY**(튀김) 등으로 표시되며, 이 때는 기름에 제품을 넣어도 됩니다.
2. 타이머  또는  버튼을 누릅니다.
3. 디스플레이에 조리 중인 제품의 이름(예: “**FRY**(튀김)”)이 표시되고 타이머 카운트다운이 진행됩니다.
4. 조리 사이클이 완료되면 알람이 울리고 디스플레이에 “**DONE**(완료)”가 표시됩니다.
5. “**DONE**(완료)” 아래에 있는 타이머 버튼을 눌러 알람을 끄고 탱크에서 튀김망을 꺼냅니다.
6. **Quality Timer**(대기 타이머)를 프로그램 해둔 경우, 조리 사이클을 끝내기 위해 타이머 버튼을 누르면 대기 시간이 자동으로 시작됩니다. 대기 타이머 카운트 다운이 진행되는 동안, 디스플레이에는 세 자리로 된 제품 약어에 이어 “**Qn**”을 표시하는데, 여기서 “**n**”은 남은 시간(분)을 나타냅니다. 예: “**FRY**” / “**Q5**” / “**FRY**” / “**Q5**” / “**FRY**” / “**Q4**” 등.


타이머 카운트다운이 종료되면 제어 장치에서 ‘삐’ 소리가 울리고, 디스플레이에 “**QUAL**”에 이어 세 자리로 된 제품 이름 “**QUAL**” / “**FRY**” / “**QUAL**” / “**FRY**” 등이 표시됩니다. 취소하려면 타이머 버튼을 누릅니다.


주의

언제든지 조리 사이클을 중단하려면 타이머

 또는  버튼을 길게 누릅니다.

**3-6.
유휴 모드**

프로그램이 완료되면 유휴 모드는 탱크가 사용되지 않을 때 기름의 설정점을 낮춰 기름과 유틸리티 비용을 절감하는 데 도움이 됩니다. 유휴 모드를 활성화하려면,  버튼을 누르거나, 탱크가 “**X**”분 동안 작동하지 않으면 자동으로 활성화되도록 프로그램할 수 있습니다.

기름은  버튼을 누를 때까지 낮은 온도로 유지되다가 조리 온도로 가열됩니다. 특별 프로그램 모드 **SP-7**, **SP-7A**, **SP-7B**, **SP-7C**를 참조하십시오.

**3-7.
OIL GUARDIAN™
(자동 기름 추가)**

정상 작동하는 동안 제어 장치는 탱크의 기름 높이를 자동으로 모니터링합니다. 기름 높이가 너무 낮은 것으로 감지되면, 튀김기가 자동으로 BIB 속의 기름을 탱크로 퍼 올려서 기름을 항상 적정 수준으로 유지합니다.




수동 기름 추가

기름 높이가 너무 낮으면, 아래의 단계에 따라 언제든지 BIB로부터 탱크로 기름을 추가하여 기름을 적정 수준으로 높일 수 있습니다. 이 절차는 빈 탱크를 채우기 위해 사용할 수 없습니다.

1. **F** 버튼(대형 탱크의 양쪽 중 하나)을 길게 누르면 디스플레이에 “*FILTER MENU*(여과 메뉴)”와 “1.EXPRESS FILTER(급속 여과)”가 표시됩니다.
2. 디스플레이에 “6.FILL FROM BIB(BIB로부터 채우기)”가 표시될 때까지 ▶를 다섯 번 누릅니다.
3. √버튼을 누릅니다. “FILL VAT(탱크 채우기)” “√=PUMP(펌프)” “X=DONE(완료)”가 표시됩니다.
4. √버튼을 길게 누릅니다. 디스플레이에 “FILLING(채우는 중)”이 표시되고, 기름이 BIB로부터 탱크로 채워집니다.
5. 탱크가 다 채워지면 √버튼을 놓습니다. “FILL VAT(탱크 채우기)” “√=PUMP(펌프)” “X=DONE(완료)”이 표시됩니다. X 버튼을 두 번 눌러 정상 작동 상태를 선택합니다.

**3-8.
설정점이 다른 제품의
선택**

제품을 선택할 때 디스플레이에 “XXX XXX”가 표시되면 해당 제품에 대한 설정점 온도가 올바르지 않은 것입니다. 원하는 제품에 대한 설정점 온도를 변경하려면,

1. 제품 버튼을 누릅니다. 예:  버튼 (FRY(튀김)).
2. 디스플레이에 “XXX XXX”가 표시됩니다.
3. 타이머  또는  버튼을 5초 동안 길게 누르면 디스플레이에 “FRY(튀김)”가 표시됩니다.
4. 제품을 넣기 전에 기름 온도가 설정점 온도에 도달하게 합니다.

**3-9.
JIB 교체**



그림 1

1. 제어 장치가 “JIB IS LOW(JIB 낮음)”를 표시하며, 알람이 울립니다.
2. 오른쪽 문을 열고, 장치에서 JIB를 꺼내고, JIB 상단의 덮개를 당기고, 빈 BIB를 제거하고, 새 것으로 교체합니다. 그림 1 참조.

**3-10.
모델 EEG-241 기름통**



그림 1



그림 2



그림 3



그림 4

기름통 채우기

1. 제어 장치가“JIB IS LOW(JIB 낮음)”를 표시하며, 알람이 울립니다.
2. 도어를 열고 기름통을 앞으로 당겨 기름통 덮개를 제거합니다. 그림 1 참조.
3. 기름통 덮개를 도어의 브래킷에 놓습니다. 그림 2 참조.
4. 기름통에 기름을 높이 표시선(13 파운드(6.12 kg))까지 붓고 덮개를 교체한 다음 기름통을 다시 제 자리로 밀니다. 그림 3 참조.

기름통 제거/청소

1. 도어를 열고 기름통을 앞으로 당깁니다.
2. 기름통을 왼쪽으로 민 다음 튀김기로부터 들어올립니다. 그림 4 참조.
3. 싱크대에서 비누와 물로 기름통을 씻습니다.

주의

기름통을 제자리에 다시 놓기 전에 필터 튜브의 O형 링(아래)에 차가운 기름으로 기름칠을 해줍니다. 필요한 경우 O형 링에 균열이나 끊어진 부분이 있는지 확인합니다. O형 링을 교체하려면, 작은 일자 드라이버를 사용하여 O형 링을 들어올려 튜브 끝에서 뺍니다. 아래를 참조하십시오.



**3-11.
SMARTFILTER
EXPRESS™**



그림 1



그림 2



그림 3

1. 정상 작동하는 동안 일정 횟수의 조리 사이클이 지나면, 튀김기 전면에 있는 Filter Beacon®에 불이 들어오고(그림 1) 제어 장치에 주기적으로 “FLTR NOW?(지금 여과할까요?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.

X를 눌러 NO(아니오)를 선택하면, 튀김기가 정상 작동을 재개하고 제어 장치는 여과를 나중에 제안합니다.

2. 배유 팬 점검: 여과 배유 팬과 덮개가 제자리에 있지 않으면, 디스플레이에 “CHK PAN(팬 점검)”이 표시됩니다. 여과용 관이 단단하게 연결되어 있는지 그리고 여과 배유 팬이 가능한 한 튀김기 아래 저 뒤쪽에 있고 배유 팬 덮개가 제자리에 있는지 확인합니다.
3. √버튼을 눌러 YES(예)를 선택합니다. 디스플레이에 “SKIM VAT (탱크에서 찌꺼기 걸러내기)”에 이어 “CONFIRM(확인)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크에서 찌꺼기를 걸러낸 후 √버튼을 눌러 YES(예)를 선택합니다. 디스플레이에 “OPEN DRAIN(배유구 열기)”가 표시됩니다. 배유구 손잡이(그림 2)를 밖으로 당깁니다. 디스플레이에 “DRAINING(배유 중)”가 표시되고 기름이 탱크로부터 배출됩니다.



배유 팬이 넘치지 않도록 한 번에 한 개의 탱크만 배출합니다. 배유 팬은 대형 탱크 1개 또는 분할 탱크 2개 분의 기름을 수용합니다. 배유 팬이 넘치면 바닥이 미끄러워져 부상을 초래할 수 있습니다.



여과가 필요 없는 경우, ① 버튼을 누르면 디스플레이에 “STOPPED(중단됨)”에 이어 “CONTINUE FILTER(여과 계속)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. X 버튼을 누르면 디스플레이에 “QUIT FILTER(여과 종료)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. √ 버튼을 누릅니다. SmartFilter가 취소되고, 파란색 표시등이 꺼지고, 제어 장치는 정상 작동 상태로 돌아갑니다 사이클이 몇 번 더 진행되고 나면 제어 장치에서 기름 여과 여부를 다시 묻습니다.

음식 찌꺼기로 인해 배유구가 막힐 경우, 디스플레이에 “VAT EMTY(탱크 비었음)”에 이어 “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 끈은 흰색 브러시를 사용하여 배유구를 청소하고 √ 버튼을 누르면 디스플레이에 “DRAINING(배유 중)”이 표시됩니다. 제어 장치가 여과 과정을 계속 진행합니다.

4. 배유 사이클이 끝날 때 “VAT EMTY(탱크 비었음)”에 이어 “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크가 비었음을 육안으로 확인한 후 √ 버튼을 누릅니다. “WASHING(세척)”이 표시됩니다. 여과 절차가 완료되면 디스플레이에 “CLOSE DRAIN(배유구 닫기)”이 표시됩니다. 배유구 손잡이를 밀어 배유구를 닫습니다(그림 3). 디스플레이에 “FILLING(채우는 중)”이 표시되고 탱크에 기름이 다시 채워집니다.

**3-11.
SMARTFILTER
EXPRESS™
(계속)**

5. 탱크가 다 채워지면 디스플레이에 “IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크에 기름이 찬 것을 확인한 다음 √ 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 제어 장치가 “OFF(꺼짐)” 상태가 됩니다.
6. SmartFilter Express™ 과정이 진행되는 동안 탱크에 기름이 적정선만큼 채워지지 않은 경우, X 버튼을 눌러 NO(아니오)를 선택하면 펌프가 다시 30초 동안 작동합니다.
7. 디스플레이에 “IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크에 기름이 찬 것을 확인한 다음 √ 버튼을 누르면 디스플레이가 표시되고 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다. X 버튼을 누르면 펌프가 다시 30초 동안 작동합니다. 탱크 채우기는 3번 시도할 수 있습니다.

여과 오류

8. 3번을 시도했는데도 기름이 제대로 채워지지 않은 경우, 디스플레이에 “*CHANGE(교체)* *FILTER(여과)* *PAD(패드)* CLOGGED(막혔습니까?)”가 표시됩니다. √ 버튼을 누르면 제어 장치가 꺼집니다. 필터 패드 교환 섹션의 절차에 따라 필터 패드를 교체합니다.
9. 필터 패드를 교환하지 않은 경우, 필터가 교체될 때까지 “CHANGE FILTER PAD?(필터 패드 교환?)” 메시지가 4분마다 표시됩니다.
10. 새 필터 패드를 끼우고 다음 SmartFilter Express™를 진행하는 동안 3번 시도를 했는데도 탱크가 채워지지 않으면, 디스플레이에 “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLE-SHOOTING GUIDE(필터 서비스 필요-문제 해결 가이드를 참조하십시오)”에 이어 “YES(예)”가 표시됩니다. √ 버튼을 누르면 제어 장치가 장비를 끕니다.

주의

탱크가 완전히 채워지도록 하려면, 배유 팬을 적어도 하루에 한 번 청소하고 필터 패드를 적어도 하루에 한 번 교체합니다. 또한 BIB를 가득 채우고 배유 팬의 "O"형 링이 양호한 상태를 유지하게 합니다. 24시간 영업점의 경우에는 하루에 두 번 배유 팬을 청소하고 필터 패드를 교체해야 합니다.

**3-12.
매일 여과**

이러한 여과 절차를 통하여 탱크를 보다 철저하게 청소할 수 있으며 이 절차는 하루에 한 번 수행되어야 합니다. 탱크는 튀김이 진행되지 않는 시간 동안 언제든지 여과될 수 있습니다.



화상을 방지하기 위해 여과 절차를 시작하기 전에 앞치마, 안면 실드, 장갑 등을 포함한 승인된 안전 장비를 착용해야 합니다.

또한 배유 팬이 넘치지 않도록 한 번에 한 개의 탱크만 배출합니다. 배유 팬은 대형 탱크 1개 또는 분할 탱크 2개 분의 기름을 수용합니다. 배유 팬이 넘치면 바닥이 미끄러워져 부상을 초래할 수 있습니다.



그림 1



그림 2

1. 배유 팬 점검: 매일 처음 여과를 할 때는 새 필터 패드를 사용해야 하지만, 이 필터 패드는 생선용 탱크의 경우를 제외하고 그날 내내 사용할 수 있습니다. 생선용 탱크를 여과한 후에는 반드시 필터 패드를 교환하십시오.
2. 배유 팬이 제 자리에 있고, 여과 배유 튜브가 단단히 고정되어 있고, 여과 배유 팬이 안으로 밀어져 제자리에 고정되어 있는지 확인합니다. 여과 배유 팬과 덮개가 제자리에 걸쇠로 고정되어 있지 않으면, 디스플레이에 “CHK PAN(팬 점검)”이 표시됩니다.
3. **F** 버튼을 길게 누르면 디스플레이에 “1.EXPRESS FILTER?(급속 여과?)”가 표시됩니다.
4. ▶ 버튼을 길게 누르면 디스플레이에 “2.DAILY FILTER?(매일 여과?)”가 표시됩니다.
5. √ 버튼을 눌러 YES(예)를 선택합니다. 디스플레이에 “CONFIRM(확인)”에 이어 “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.
6. √ 버튼을 눌러 YES(예)를 선택합니다. 디스플레이에 “OPEN DRAIN(배유구 열기)”가 표시됩니다. 배유구 손잡이(그림 1)를 밖으로 당깁니다. 디스플레이에 “DRAINING(배유 중)”가 표시되고 기름이 탱크로부터 배출됩니다. 또는 X 버튼을 눌러 NO(아니오)를 선택하면 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.
7. 기름이 탱크에서 빠져나가고 나면 탱크에서 튀김망 지지대를 제거합니다. 그림 2 참조.



튀김망 지지대를 꺼낼 때는 보호용 행주나 장갑을 사용하십시오. 지지대가 뜨거워서 화상을 입을 수 있습니다.

**3-12.
매일 여과
(계속)**

- 8. 탱크의 측면과 바닥을 문지르거나 브러쉬로 닦습니다. 감지 센서 등이 손상되지 않도록 주의해야 합니다.

알림

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

튀김기 청소를 위해 물 분사 청소기(압력식 분사기)를 사용하지 마십시오. 부품 손상이 발생할 수 있습니다.

- 9. 탱크가 깨끗해지면 디스플레이에 “SCRUB VAT COMPLETE?(탱크 닦기 완료?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. √버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 디스플레이에 “WASH VAT(탱크 세척)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.
- 10. √버튼을 누르면 디스플레이에 “WASHING(세척)”이 표시되고 기름이 몇 분간 탱크 전체를 순환합니다. 세척 사이클이 완료되면 디스플레이에 “WASH AGAIN?(다시 세척?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.

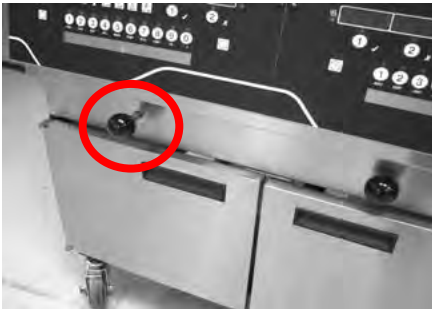


그림 3



그림 4

주의

새 필터 패드 상에서 이루어지는 첫 번째 필터 세척 단계의 경우, 패드에 기름이 흡수되도록 해야 하므로 45초가 더 걸립니다

- 11. 다시 세척할 필요가 있는 경우에는 √버튼을 눌러 YES(예)를 선택하고, 그렇지 않은 경우에는 X 버튼을 눌러 NO(아니오)를 선택하면 디스플레이에 “CLOSE DRAIN(배유구 닫기)”이 표시됩니다. 배유구 손잡이를 밀어 배유구를 닫습니다(그림 3). 디스플레이에 “RINSING(행균 중)”이 표시되고 탱크에 기름이 채워집니다.
- 12. 탱크가 다 채워지면 디스플레이에 “OPEN DRAIN(배유구 열기)”가 표시됩니다. 배유구 손잡이를 당겨 배유구를 엽니다(그림 4). 디스플레이에 “RINSING(행균 중)”이 표시됩니다. 행균이 완료되면 디스플레이에 “RINSE AGAIN?(다시 행균?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.
- 13. 다시 행균 필요가 있는 경우에는 √버튼을 눌러 YES(예)를 선택하고, 그렇지 않은 경우에는 X 버튼을 눌러 NO(아니오)를 선택하면 디스플레이에 “POLISH(정제)” “YES(예)”가 표시됩니다.
- 14. √버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 여과 시스템 순환을 통해 기름이 “정제”됩니다. 디스플레이에 “5:00 X=STOP(중지)”가 표시됩니다. 기름 정제를 중지하려는 경우에는 X 버튼을 눌러 정제를 중지하고, 그렇지 않으면 기름 정제가 5분 더 진행됩니다.
- 15. 기름 정제가 끝나면, 디스플레이에 “FILL VAT?(탱크 채우기?)” “YES(예)”가 표시됩니다. √버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “CLOSE DRAIN(배유구 닫기)”이 표시됩니다. 배유구 손잡이를 밀어 배유구를 닫습니다(그림 3). 디스플레이에 “FILLING(채우는 중)”이 표시되고 탱크에 기름이 다시 채워집니다.

**3-12.
매일 여과
(계속)**

16. 기름이 다 채워지면 디스플레이에 “IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. √ 버튼을 눌러 YES(예)를 선택합니다. 튀김기가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.
17. X 버튼을 누르면 디스플레이에 “FILLING(채우는 중)”이 표시됩니다. 채우기는 4번까지 시도할 수 있습니다. 그래도 채우지 못할 경우 디스플레이에 “ADD QUIT(추가 중단)”이 표시됩니다. √ 버튼을 길게 누르면 BIB 펌프가 BIB로부터 탱크를 채우기 시작합니다. 탱크가 가득 차면 X 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. √ 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 튀김기가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

**3-13.
선택 사항인 기름
제거 셔틀을 사용해
탱크에서 기름 버리기**



기름을 오래 사용하면 인화점이 낮아집니다. 연기나 기포가 심하게 발생하면 기름을 버리십시오. 심한 화상, 부상, 화재 또는 재산 상 손해가 초래될 수 있습니다.



그림 1



그림 2



그림 3

1. 문을 연 다음 배유 팬 멈추개를 들어올리고 배유 팬에 달린 손잡이를 사용해 배유 팬 어셈블리를 꺼냅니다. 그림 1 및 2 참조.
2. **F** 버튼(양쪽 중 하나)을 길게 누르면 디스플레이에 “*FILTER MENU*(여과 메뉴)”와 “1.EXPRESS FILTER?(급속 여과?)”가 표시됩니다.
3. 디스플레이에 “3.DISPOSE(버리기)”가 표시될 때까지 ▶ 버튼을 두 번 눌렀다 놓습니다. √ 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “DISPOSE(버리기)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.
4. √ 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE(제거용 장치가 제자리에 있습니까?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.
5. 제거 셔틀을 제 자리에 밀어 넣은 상태에서(그림 3) √ 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “OPEN DRAIN(배유구 열기)”가 표시됩니다. 배유구 손잡이를 당겨 배유구를 엽니다. 디스플레이에 “DRAINING(배유 중)”이 표시됩니다. 이제 기름이 탱크에서 셔틀로 빠져나갑니다.
6. 디스플레이에 “VAT EMPTY(탱크 비었음)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 비어 있는 것을 확인하고 √ 버튼을 누릅니다.
7. 디스플레이에 “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES(기름 호스에서 오래된 기름 제거)” “√ PUMP(펌프)” “X= DONE(완료)”가 표시됩니다. 호스에서 오래된 기름을 제거하려면 √ 버튼을 몇 초 동안 누릅니다. 제거가 완료되면 X 버튼을 누릅니다.

**3-13.
선택 사항인 기름
제거 셔틀을 사용해
탱크에서 기름 버리기
(계속)**

- 디스플레이에 “CLN VAT COMPLETE(탱크 비우기 완료)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크 세척이 끝난 다음 √ 버튼을 누르면 디스플레이에 “CLOSE DRAIN(배유구 닫기)”이 표시됩니다. 배유구 손잡이를 밀니다.
- 디스플레이에 “MANUAL FILL VAT(수동으로 탱크 채우기)”에 이어 “IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크 뒤쪽에 있는 낮은 기름 높이 표시선까지 탱크를 채웁니다. 섹션 3-3 기름 채우기 또는 추가의 지시 사항을 참조하십시오.

√ 버튼을 누르면 튀김기가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

- 튀김기 아래쪽에서 제거 셔틀을 꺼내고 배유 팬 어셈블리를 다시 제자리에 갖다 놓습니다.

**3-14.
선택 사항인 대용량
기름 버리기 시스템을
사용해 탱크에서 기름
버리기**



그림 1



그림 2

- 벽에 있는 적절한 수 커넥터에 튀김기의 뒤에 있는 호스에 부착된 암 커넥터를 연결합니다. 부착된 호스는 튀김기를 이동하지 않는 한 연결된 상태를 유지합니다. 그림 1 및 2 참조.

주의

대량 기름 버리기 시스템이 제대로 작동하려면, 특별 프로그램 모드 또는 설정 모드의 “BULK OIL DISPOSE?(대량 기름 버리기?)”가 “YES(예)”로 설정되어 있어야 합니다. 또한 특별 프로그래밍 SP-27에 암호 코드 단계(1, 2, 3)를 추가할 수 있습니다.

- (분할 탱크의 경우 왼쪽 또는 오른쪽) **F** 버튼을 길게 누르면 디스플레이에 “*FILTER MENU*(여과 메뉴)”와 “1.EXPRESS FILTER?(급속 여과?)”가 표시됩니다.
- 디스플레이에 “3.DISPOSE(버리기)”가 표시될 때까지 ▶ 버튼을 두 번 눌렀다 놓습니다. √ 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “DISPOSE(버리기)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 또는 SP-27이 YES(예)로 설정된 경우에는 코드 1, 2, 3을 입력합니다.
- √ 버튼을 누릅니다. “DRAIN VAT?(탱크 배출?) YES NO(예 아니오)”가 디스플레이에 표시됩니다. 배유 팬에 기름이 있는 경우, X 버튼을 누릅니다. 단계 9로 건너웁니다.
- √ 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “OPEN DRAIN(배유구 열기)”이 표시됩니다. 배유구 손잡이를 당겨 배유구를 엽니다. 디스플레이에 “DRAINING(배유 중)”이 표시됩니다. 기름이 탱크에서 배유 팬으로 배출됩니다.
- 디스플레이에 “VAT EMPTY(탱크 비었음)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 비어 있는 것을 확인하고 √ 버튼을 누릅니다.
- 디스플레이에 “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES(기름 호스에서 오래된 기름 제거)” “√=PUMP(펌프)” “X= DONE(완료)”가 표시됩니다. 호스에서 오래된 기름을 제거하려면 √ 버튼을 몇 초 동안 누릅니다. 제거가 완료되면 X 버튼을 누릅니다.

**3-14.
선택 사항인 대용량
기름 버리기 시스템을
사용해 탱크에서 기름
버리기
(계속)**

8. 디스플레이에 “CLN VAT COMPLETE(탱크 비우기 완료)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크 비우기가 완료되었으면 √ 버튼을 누릅니다.
9. 디스플레이에 “DISPOSE(버리기)”에 이어 “√=PUMP(펌프)” “X=DONE(완료)”가 표시됩니다. √ 버튼을 누릅니다.
10. 디스플레이에 “DRAINING(배유 중)...” “X=STOP(중단)”이 표시되고 기름이 배유 팬으로부터 대용량 기름 용기로 배출됩니다. 팬으로부터 기름이 모두 펌핑되면 X 버튼(중지)을 누릅니다.
11. 디스플레이에 “DISPOSE(버리기)”에 이어 “√=PUMP(펌프)” “X=DONE(완료)”가 표시됩니다. X 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “CLOSE DRAIN(배유구 닫기)”이 표시됩니다. 배유구를 닫습니다.
12. 디스플레이에 “MANUAL FILL VAT(수동으로 탱크 채우기)”(또는 장착된 경우 FILL VAT FROM BULK(대용량 공급 장치로부터 탱크 채우기))에 이어 “IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크 뒤쪽에 있는 낮은 기름 높이 표시선까지 탱크를 채웁니다. 섹션 3-3 기름 채우기 또는 추가 지시 사항을 참조하십시오.
13. √ 버튼을 누르면 튀김기가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

**3-15.
선택 사항인 기름 제거
SHUTTLE-ODS-400을
사용하여 기름 버리기**



기름을 오래 사용하면 인화점이 낮아집니다. 연기나 기포가 심하게 발생하면 기름을 버리십시오. 심한 화상, 부상, 화재 또는 재산 상 손해가 초래될 수 있습니다.



그림 1

1. 문을 연 다음 배유 팬 멈추개를 들어올리고 배유 팬에 달린 손잡이를 사용해 배유 팬 어셈블리를 꺼냅니다. 그림 1 및 2 참조.
2. 덮개의 걸쇠를 풀고 기름 제거 셔틀의 덮개에 다시 힌지를 고정합니다. 그림 3 참조. 부스러기 거름망이 제 자리에 있는지 확인합니다.



그림 2



그림 3

**3-15.
선택 사항인 기름 제거
SHUTTLE-ODS-400을
사용하여 기름 버리기
(계속)**



그림 4

3. 멈출 때까지 튀김기 아래에 있는 기름 제거 셔틀을 밀어냅니다. 배유구가 셔틀의 구멍과 정렬되어 있는지 확인합니다. 그림 4 참조.



부상, 화상, 누출 및 부식을 방지하려면:

- 기름이 넘치지 않게 하십시오. 셔틀은 하나의 대형 탱크 또는 두 개의 분할 탱크분의 기름만을 수용할 수 있습니다.
- 셔틀 안에 물이나 세정제를 넣지 마십시오. 기름만을 사용하십시오.
- 덮개를 덮지 않고 기름을 운반하지 마십시오.

4. **F** (양쪽 중 하나) 버튼을 길게 누르면 디스플레이에 “*FILTER MENU*(여과 메뉴)”와 “1.EXPRESS FILTER?(급속 여과?)”가 표시됩니다.
5. 디스플레이에 “3.DISPOSE(버리기)”가 표시될 때까지 ▶ 버튼을 두 번 눌렀다 놓습니다. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “DISPOSE?(버리기?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. (배유 팬에 기름이 있는 것으로 제어 장치에서 판단하면, “CAUTION IS THERE OIL IN PAN?(주의. 배유 팬에 기름이 있습니까? YES NO(예 아니오))”가 디스플레이에 표시될 수도 있습니다. 배유 팬이 비어 있는 것을 확인한 다음 계속하십시오.)
6. ✓ 버튼을 누르면 “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?(제거용 장치가 제자리에 있습니까?) YES NO(예 아니오)”가 디스플레이에 표시됩니다.
7. 제거 셔틀을 제 자리에 밀어 넣은 상태에서(그림 3) ✓ 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “OPEN DRAIN(배유구 열기)”가 표시됩니다. 배유구 손잡이를 당겨 배유구를 엽니다. 디스플레이에 “DRAINING(배유 중)”이 표시됩니다. 이제 기름이 탱크에서 셔틀로 빠져나갑니다.
8. 디스플레이에 “VAT EMTY(탱크 비었음)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 비어 있는 것을 확인하고 ✓ 버튼을 누릅니다.
9. 디스플레이에 “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES(기름 호스에서 오래된 기름 제거)” “✓ =PUMP(펌프)” “X=DONE(완료)”가 표시됩니다. 호스에서 오래된 기름을 제거하려면 ✓ 버튼을 몇 초 동안 누릅니다. 제거가 완료되면 X 버튼을 누릅니다.

**3-15.
선택 사항인 기름 제거
SHUTTLE-ODS-400을
사용하여 기름 버리기
(계속)**



그림 5



그림 6

10. 디스플레이에 “CLN VAT COMPLETE(탱크 비우기 완료)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크 세척이 끝난 다음 ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “CLOSE DRAIN(배유구 닫기)”이 표시됩니다. 배유구 손잡이를 밀니다.
11. 디스플레이에 “MANUAL FILL POT(수동으로 튀김솥 채우기)”에 이어 “IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크 뒤쪽에 있는 낮은 기름 높이 표시선까지 탱크를 채운 다음 ✓ 버튼을 누릅니다.
12. 튀김기 아래쪽에서 기름 제거 셔틀을 꺼내고 배유 팬 어셈블리를 다시 제자리에 갖다 놓습니다.
13. 덮개를 닫고 걸쇠로 고정된 다음 기름 제거 셔틀을 제거 용기로 밀어냅니다.
14. 나무 손잡이를 잡고 홀더에서 호스 어셈블리를 분리합니다. 그림 5 참조.
15. 호스 노즐이 제거 용기를 향하고 있는지 확인한 후 펌프 작동을 준비하고 기름이 펌프를 통해 흘러가도록 하기 위해 펌프 핸들을 빠르게 돌립니다.



쇼트닝이 몸에 튀어 화상을 입는 것을 방지할 수 있도록 주의하십시오.

16. 셔틀이 비면 호스 어셈블리를 홀더로 되돌려 놓습니다. 그림 6 참조.

**3-16.
선택 사항인 기름 제거
SHUTTLE-ODS-450을
사용하여 기름 버리기**



그림 1



그림 2



그림 3



그림 4



기름을 오래 사용하면 인화점이 낮아집니다. 연기나 기포가 심하게 발생하면 기름을 버리십시오. 심한 화상, 부상, 화재 또는 재산 상 손해가 초래될 수 있습니다.

1. 문을 연 다음 배유 팬 멈추개를 들어올리고 배유 팬에 달린 손잡이를 사용해 배유 팬 어셈블리를 꺼냅니다. 그림 1 및 2 참조.
2. 덮개의 걸쇠를 풀고 기름 제거 셔틀의 덮개에 다시 힌지를 고정합니다. 그림 3 참조. 부스러기 거름망이 제 자리에 있는지 확인합니다.
3. 멈출 때까지 튀김기 아래에 있는 기름 제거 셔틀을 밀어냅니다. 배유구가 셔틀의 구멍과 정렬되어 있는지 확인합니다. 그림 4 참조.



부상, 화상, 누출 및 부식을 방지하려면:

- 기름이 넘치지 않게 하십시오. 셔틀은 하나의 대형 탱크 또는 두 개의 분할 탱크분의 기름만을 수용할 수 있습니다.
- 셔틀 안에 물이나 세정제를 넣지 마십시오. 기름만을 사용하십시오.
- 덮개를 덮지 않고 기름을 운반하지 마십시오.

4. **F** (양쪽 중 하나) 버튼을 길게 누르면 디스플레이에 “*FILTER MENU*(여과 메뉴)”와 “1.EXPRESS FILTER?(급속 여과?)”가 표시됩니다.
5. 디스플레이에 “3.DISPOSE(버리기)”가 표시될 때까지 ▶ 버튼을 두 번 눌렀다 놓습니다. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “DISPOSE?(버리기?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. (배유 팬에 기름이 있는 것으로 제어 장치에서 판단하면, “CAUTION IS THERE OIL IN PAN?(주의. 배유 팬에 기름이 있습니까? YES NO(예 아니오))”가 디스플레이에 표시될 수도 있습니다. 배유 팬이 비어 있는 것을 확인한 다음 계속하십시오.)



화재나 감전의 위험을 줄이기 위해, 한 번에 하나 이상의 대형 탱크 또는 두 개의 분할형 탱크를 비우지 마십시오.

**3-16.
선택 사항인 기름 제거
SHUTTLE-ODS-450을
사용하여 기름 버리기
(계속)**

잠그려면 누르십시오

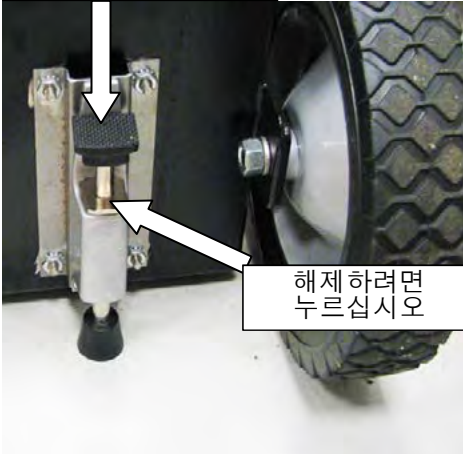


그림 5



그림 6



그림 7



그림 8

6. ✓ 버튼을 누르면 “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?(제거용 장치가 제자리에 있습니까?) YES NO(예 아니오)”가 디스플레이에 표시됩니다.
7. 제거 셔틀을 제 자리에 밀어 넣은 상태에서(그림 3) ✓ 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “OPEN DRAIN(배유구 열기)”이 표시됩니다. 배유구 손잡이를 당겨 배유구를 엽니다. 디스플레이에 “DRAINING(배유 중)”이 표시됩니다. 이제 기름이 탱크에서 셔틀로 빠져나갑니다.
8. 디스플레이에 “VAT EMPTY(탱크 비었음)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 비어 있는 것을 확인하고 ✓ 버튼을 누릅니다.
9. 디스플레이에 “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES(기름 호스에서 오래된 기름 제거)” “✓ =PUMP(펌프)” “X=DONE(완료)”가 표시됩니다. 호스에서 오래된 기름을 제거하려면 ✓ 버튼을 몇 초 동안 누릅니다. 제거가 완료되면 X 버튼을 누릅니다.
10. 디스플레이에 “CLN VAT COMPLETE(탱크 비우기 완료)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크 세척이 끝난 다음 ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “CLOSE DRAIN(배유구 닫기)”이 표시됩니다. 배유구 손잡이를 밀니다.
11. 디스플레이에 “MANUAL FILL POT(수동으로 튀김솥 채우기)”에 이어 “IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크 뒤쪽에 있는 낮은 기름 높이 표시선까지 탱크를 채운 다음 ✓ 버튼을 누릅니다.
12. 튀김기 아래쪽에서 기름 제거 셔틀을 꺼내고 배유 팬 어셈블리를 다시 제자리에 갖다 놓습니다.
13. 덮개를 닫고 걸쇠로 고정된 다음 기름 제거 셔틀을 제거 용기로 밀어냅니다.
14. 브레이크 상단을 눌러 장치를 제 자리에 고정합니다. 그림 5 참조.
15. ODS 상단에서 부속품을 분리하고 제거 용기에 연결합니다. 그림 6 참조.
16. 셔틀 핸들의 뒷면에 있는 전원 코드를 사용하여 접속 배선함의 짧은 코드에 연결합니다. 그림 7 및 8 참조.

17. 전원 스위치를 ON(켜짐) 위치로 바꿉니다. 그림 8 참조.

**3-16.
선택 사항인 기름 제거
SHUTTLE-ODS-450을
사용하여 기름 버리기
(계속)**



그림 9

18. 셔틀의 전기 코드를 제거 용기 제어 장치 아래에 있는 콘센트에 연결한 다음 셔틀로부터 용기로 기름을 펌핑하기 위해 용기 제어 장치의 스위치를 길게 누릅니다. 그림 9 참조.

19. 셔틀이 비면 스위치를 놓고 전기 코드를 뽑은 다음 셔틀 핸들의 후크에 다시 감습니다.



그림 10

20. 장갑 또는 보호용 천을 사용하여 제거 용기로부터 부속품을 분리하고 셔틀에 다시 연결합니다. 그림 10 참조.



부속품 분리는 뜨거울 수 있습니다! 부속품을 분리할 때 보호용 행주나 장갑을 사용하지 않으면 심한 화상을 입을 수 있습니다.

**3-17.
필터 패드 교환**



그림 1



그림 2

기름 펌핑 성능을 양호하게 하려면 필터 패드(또는 여과지)를 하루에 최소 1번은 교환해야 합니다. 그렇지만 하루 24시간 운영하는 매장이라면 이틀에 한번 교환합니다.

주의

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

1. 주 전원 스위치가 ON(켜짐) 위치에 있는지 확인합니다.
2. 문을 연 다음 배유 팬 멈추개를 들어올리고 배유 팬에 달린 손잡이를 사용해 배유 팬 어셈블리를 꺼냅니다. 그림 1 및 2 참조.

경고
화상 위험

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

배유 팬에 기름이 가득 찼을 때 옮기는 경우 기름이 튀지 않도록 주의해야 하며, 그렇지 않으면 화상을 입을 수 있습니다.

**3-17.
필터 패드 교환
(계속)**

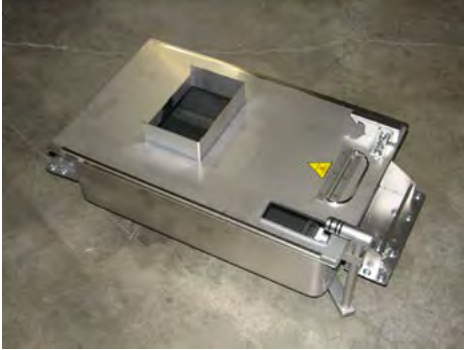


그림 3

3. 배유 팬에서 덮개를 벗깁니다. 그림 3 참조.



그림 4

4. 배유 팬에서 부스러기 거름망을 꺼냅니다. 부스러기 거름망에서 기름과 부스러기를 닦아냅니다. 세제와 물로 부스러기 거름망을 씻은 다음 뜨거운 물로 꼼꼼하게 헹굽니다. 그림 4 참조.



그림 5

5. 필터 패드 고정용 링을 빼낸 다음 세제와 물로 깨끗이 씻습니다. 뜨거운 물로 꼼꼼하게 헹굽니다. 그림 5 참조.



그림 6

6. 배유 팬에서 필터 패드를 꺼낸 다음 버립니다. 그림 6 참조.

**3-17.
필터 패드 교환
(계속)**



그림 7

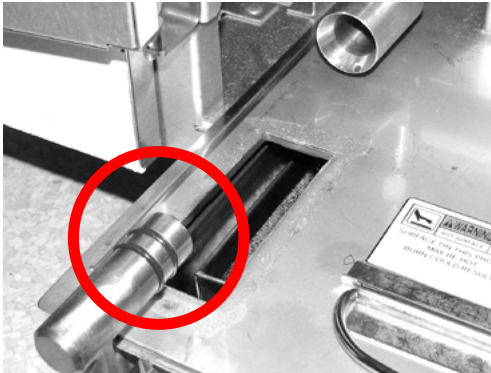


그림 8

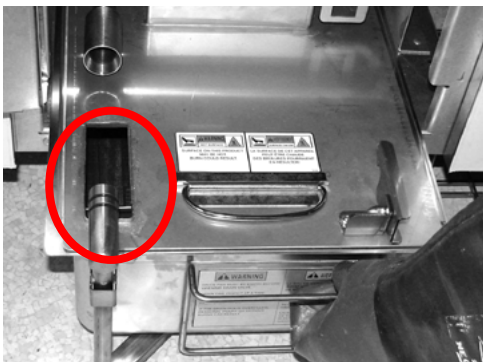


그림 9

7. 배유 팬에서 바닥망을 제거한 다음 세제와 물로 깨끗이 씻습니다. 뜨거운 물로 꼼꼼하게 헹굽니다. 그림 7 참조.

8. 배유 팬에서 기름과 부스러기를 닦아냅니다. 세제와 물로 씻은 다음 뜨거운 물로 꼼꼼하게 헹굽니다.

주의

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

9. 지금까지와는 순서를 거꾸로 하여 먼저 배유 팬에 바닥망을 깔 다음, 필터 패드, 고정용 링과 부스러기 거름망을 끼웁니다.

10. 튀김기 아래로 여과 배유 팬을 다시 밀어 넣고, 팬의 필터 튜브가 튀김기 아래쪽에 있는 부속품과 잘 들어맞는지 확인합니다. 그림 8 참조.

11. 배유 팬 멈추개가 제대로 걸려 있고 튀김기가 이제 정상 작동하는지 확인합니다. 그림 9 참조.

**3-18.
튀김망 거치대 제거
및 청소**



튀김기 뒤쪽 판에 있는 튀김망 거치대는 정기적으로 떼어내서 씻어야 합니다.



튀김망 거치대를 떼어낼 때는 보호 장갑을 사용합니다. 튀김망 거치대가 뜨거워서 화상을 입을 수 있습니다.

1. 튀김망 거치대를 양손으로 쥐고 들어 올려 스테드로부터 잡아 당깁니다.
2. 싱크대에서 비누와 물로 거치대를 씻습니다. 완전히 말립니다.
3. 튀김망 거치대가 있던 곳의 뒷면을 깨끗이 청소한 다음 튀김망 거치대를 다시 설치합니다.

**3-19.
CLEAN-OUT MODE
(세척 모드)**



여과 배유 팬은 튀김기 아래에서 가능한 만큼 최대한 들어가 있어야 하며, 덮개가 덮여져 있어야 합니다. 배유구를 열기 전에 여과 배유 팬이 제자리에 걸쇠로 고정되어 있고 덮개가 배유구와 정렬되어 있는지 확인합니다. 이러한 지침을 따르지 않으면 쇼트닝이 튀어 부상이 초래될 수 있습니다.

뜨거운 쇼트닝이 들어있는 상태에서 튀김기나 여과 배유 팬을 옮기는 것은 권장되지 않습니다. 뜨거운 쇼트닝이 튀어서 심한 화상을 입을 수 있습니다.

세척액이 높은 알칼리성이므로 튀김솔을 세척할 때에는 항상 화학 물질 림 방지용 보안경이나 안면 실드 및 보호 고무장갑을 착용하십시오. 세척액이 튀거나 눈이나 피부와 접촉하지 않도록 하십시오. 심한 화상을 입을 수 있습니다. 세척제의 지시 사항을 주의 깊게 읽으십시오. 세척액이 눈과 접촉한 경우에는 차가운 물로 깨끗이 행구어 낸 후 즉시 의사의 진찰을 받으십시오.

또한 배유 팬이 넘치지 않도록 한 번에 한 개의 탱크만 배출합니다. 배유 팬은 대형 탱크 1개 또는 분할 탱크 2개 분의 기름을 수용합니다. 배유 팬이 넘치면 바닥이 미끄러워져 부상을 초래할 수 있습니다.

1. 튀김기의 세척 용액으로 인해 기름이 잘못해서 오염되는 일이 없도록 인접한 탱크의 덮개를 덮습니다.



세척 모드가 진행되는 동안에는 기름과 제품의 오염을 방지하기 위해 인접 탱크에서 제품을 조리하지 마십시오.

**3-19.
CLEAN-OUT MODE
(세척 모드)
(계속)**

2. **F** 버튼을 길게 누르면 디스플레이에 “1.EXPRESS FILTER?(급속 여과?)”가 표시됩니다.
3. 디스플레이에 “CLEAN-OUT(강력 세척)”이 표시될 때까지 ▶ 버튼을 여러 번 눌렀다 놓습니다.
4. √ 버튼을 누릅니다. “OIL RMVD(기름 제거됨)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.
5. 기름이 이미 제거된 경우에는 √ 버튼을 누르면 제어 장치가 “Solution Added?(세척액 추가?)” 단계로 건너뜁니다.

탱크에 아직 기름이 있는 경우, X 버튼을 누르면 디스플레이에 “DISPOSE(버리기)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. √ 버튼을 눌러 기름을 제거하거나 X 버튼을 눌러 CLEAN-OUT MODE(강력 세척 모드)를 나가십시오.

디스플레이에 “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE(제거용 장치가 제자리에 있습니까?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. “NO(아니오)”를 선택한 경우, 디스플레이에 “(제거용 장치 삽입)”이 표시됩니다. 제거용 장치가 제자리를 잡은 다음 √ 버튼을 눌러 YES(예)를 선택합니다. 디스플레이에 “OPEN DRAIN(배유구 열기)”가 표시됩니다. 배유구를 열면 디스플레이에 “DRAINING(배유 중)”이 표시되고 기름이 탱크에서 빠져나갑니다. 디스플레이에 “VAT EMTY(탱크 비었음)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 준비가 완료되면 √ 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “CLOSE DRAIN(배유구 닫기)”이 표시됩니다. 배유구를 닫습니다.

대용량 기름 공급 시스템에만 해당됩니다! 여과 배유 팬이 없는 경우, 디스플레이에 “CHK PAN(팬 점검)”이 표시됩니다. 팬이 제 자리에 있으면 디스플레이에 “OPEN DRAIN(배유구 열기)”이 표시됩니다. 배유구 손잡이를 당기면 디스플레이에 “DRAINING(배유 중)”이 표시되고 기름이 탱크에서 빠져나갑니다. 디스플레이에 “√=PUMP(펌프)” “X=DONE(완료)”이 표시됩니다. √ 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “DISPOSING(버리는 중)”이 표시되고 기름이 배유 팬으로부터 펌핑됩니다. 팬이 비면 X 버튼을 두 번 눌러 배유구를 닫습니다.

6. 디스플레이에 “SOLUTION ADDED?(세척액 추가?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 탱크의 높은 표시선보다 1 인치(25 mm) 높게 뜨거운 물을 채우고 오픈형 튀김기 세척제 4 온스(0.12 리터)를 추가한 후 잘 혼합합니다. √ 버튼을 누르면 디스플레이에 “START CLEAN(세척 시작)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.
7. √ 버튼을 누르면 디스플레이에 “CLEANING(세척 중)”과 카운트다운 타이머가 표시됩니다. 이 단계에서는 1시간 동안 195°F(91°C)로 온도가 조절됩니다.

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

세척 사이클을 중단하려면 X 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “QUIT CLEANING(세척 중단)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. √ 버튼을 눌러 남아 있는 카운트다운 시간을 취소하고 행굼 단계로 진행합니다.

**3-19.
CLEAN-OUT MODE
(세척 모드)
(계속)**

8. 오픈형 튀김기의 브러쉬를 사용하여(철 수세미는 절대 사용하지 말 것) 탱크 내부를 닦습니다. 한 시간쯤 지나면 디스플레이에 “CLN DONE (세척 완료)”이 표시되고 ‘삐’ 소리가 울립니다. √버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “REMOVE SOLUTION FROM VAT(탱크에서 세척액 제거)”이 표시됩니다.
9. 여과 배유 팬 안의 여과용 부속품을 모두 꺼내어 부속품을 씻을 싱크대에 갖다 놓습니다. 제자리에 단단히 밀어져 있고 래치가 체결되어 있는 것을 확인하면서 빈 여과 배유 팬과 덮개를 튀김기에 다시 끼웁니다.
10. 배유 손잡이를 당겨 탱크의 내용물을 여과 배유 팬으로 꺼냅니다. 장치에서 배유 팬을 제거하고 세척 용액을 처리합니다.



뜨거운 세척액을 부을 때 화상을 방지하기 위해 장갑과 보호 용구를 착용하고 세척액이 튀지 않도록 조심합니다.

11. 빈 여과 배유 팬을 튀김기에 다시 끼우고 √버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “VAT EMTY(탱크 비었음)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.
12. 탱크가 비워진 다음 √버튼을 누르면 디스플레이에 “SCRUB VAT COMPLETE(탱크 닦기 완료)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. 필요한 경우 탱크는 브러쉬와 수세미를 사용해 닦아줍니다.

알림

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

튀김기 청소를 위해 물 분사 청소기(압력식 분사기)를 사용하지 마십시오. 부품 손상이 발생할 수 있습니다.

13. 탱크 세척이 끝난 다음 √버튼을 누르면 디스플레이에 “RINSE VAT (탱크 헹굼)”이 표시됩니다. (배유구가 열리지 않으면 디스플레이에 “OPEN DRAIN(배유구 열기)”이 표시됩니다. 배유구를 엽니다.)
14. 깨끗한 물과 약 8 온스(0.24 리터)의 증류 식초 용액을 탱크에 부어 탱크를 세척하고, 헹굼 물이 배유 팬으로 배출되게 합니다. 최소 3번 헹굽니다. 단, 배유 팬이 넘치지 않게 조심합니다. 이제 디스플레이에 “RINSE COMPLETE(헹굼 완료)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다.
15. 탱크가 완전히 헹궈진 다음 √버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES(기름 호스에서 세척액 제거)” “√=PUMP(펌프)” “X=DONE(완료)”이 표시됩니다.

**3-19.
CLEAN-OUT MODE
(세척 모드)
(계속)**

기름 호스에 세척액이 남아있지 않도록 하려면 √ 버튼을 몇 초 동안 누릅니다. 호스에서 세척액이 제거된 후 X 버튼을 누르면 디스플레이에 “VAT DRY?(탱크 건조?)” “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. √ 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “CLOSE DRAIN(배유구 닫기)”이 표시됩니다. 배유구 손잡이를 밀어 배유구를 닫습니다. 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

16. 튀김기 아래에서 배유 팬을 꺼내 행굼 물을 버립니다.

17. 키친 타월로 탱크의 물기를 꼼꼼히 닦아 말린 다음 √ 버튼을 누릅니다. 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

알림

탱크 내부, 배유 밸브 구멍 및 새로운 기름과 접촉하는 모든 부분은 최대한 바짝 말려야 합니다.

18. 배유구가 닫혀 있는지 확인한 다음 필터 팬 어셈블리를 새로운 필터 패드와 함께 튀김기에 다시 끼웁니다. 섹션 3-3 기름 채우기 또는 추가 지침에 따라 탱크에 기름을 채웁니다.

**3-20.
여과 배유 팬의 O형
링 점검/교체**

기름 누출을 방지하고 여과 과정이 적절히 작동하도록 하기 위해, 여과 배유 팬의 O형 링은 적어도 3개월마다 흠집 및 균열을 점검해야 합니다. 그림 1

1. 문을 연 다음 배유 팬 멈추개를 들어올리고 배유 팬에 달린 손잡이를 사용해 배유 팬 어셈블리를 꺼냅니다. 그림 2 및 3 참조.



그림 1



그림 2



그림 3



그림 4



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

2. 여과 배유 팬 튜브에 있는 O형 링 3개에 균열이나 끊어진 부분이 있는지 육안으로 점검하고, 필요한 경우 교체합니다. 그림 1 참조.

3. O형 링을 교체하려면, 작은 일자 드라이버를 사용하여 O형 링을 들어올려 튜브 끝에서 뽑습니다. 새 O형 링을 튜브의 눈금 부분에 끼워 넣습니다. 여과 배유 팬을 제자리에 다시 넣기 전에 필터 튜브의 O형 링에 차가운 새 기름으로 기름칠을 해줍니다. 그림 4 참조.

**3-21.
정보 버튼
통계**

실제 기름 온도

1. **i** 버튼을 누르면 각 탱크의 실제 기름 온도가 디스플레이에 표시됩니다.

설정점 온도

2. **i** 버튼을 2번 누르면 디스플레이에 SP와 각 탱크의 설정점(미리 조정할) 온도가 표시됩니다.

각 탱크의 온도 회복 정보

3. **i** 버튼을 3번 누르면 왼쪽 디스플레이에 REC가 표시되고 기름 온도가 250°F(121°C)에서 300°F(149°C)로 올라가는 데 걸린 온도 회복 시간이 표시됩니다.

예를 들어, REC 5:30 은 기름 온도가 250°F(121°C)에서 300°F(149°C)로 회복되는 데 5분 30초가 걸렸음을 나타냅니다.

주의

어떤 통계 모드에서든 5초 이내에 아무 버튼도 누르지 않으면 제어 장치가 정상 작동 상태로 되돌아갑니다.

**3-22.
여과 버튼
통계**

다음 여과까지 남은 조리 횟수

1. **F** 버튼 중의 하나를 눌렀다가 놓으면 왼쪽 디스플레이에 “COOKS REMAIN(남은 조리 횟수)”가, 오른쪽 디스플레이에는 다음 자동 여과까지 남은 조리 횟수가 숫자로 표시됩니다.

예를 들어, REMA IN 3 6 은 왼쪽 탱크의 경우 앞으로 3번이 남았다는 뜻으로 제어 장치에서 사용자에게 여과를 할 것인지를 확인합니다. 하지만 오른쪽 탱크의 경우에는 아직 6번 남아 있습니다.

날짜 및 시간

2. **F** 버튼 중의 하나를 두 번 누르면 디스플레이에 “FILTERED(여과됨)”에 이어 마지막 여과 날짜 및 시간이 표시됩니다.
3. **F** 버튼 중의 하나를 세 번 누르면 디스플레이에 “FLTR PAD(필터 패드)” “XX HOURS(XX 시간)”가 표시되어 현재 필터의 누적 사용 시간이 표시됩니다.

**3-23.
예방적 유지 보수
일정**

여타 음식 조리 장치와 마찬가지로 Henny Penny 튀김기도 적절한 관리 및 유지보수가 필요합니다. 아래 표는 운영자에 의해 수행될 예정된 유지 보수 절차에 대한 요약을 제공합니다.

<u>절차</u>	<u>빈도</u>
쇼트닝 여과	매일
필터 패드 교환	매일
배유 팬 O형 링 윤활	필터 패드 교환 시마다
기름 교체	기름이 심한 연기 또는 기포가 발생하거나 나쁜 맛이 날 때
탱크 청소	기름 교체 시마다
배유 팬 O형 링 점검	분기별
송풍기 및 통기구 청소	6개월마다

**3-24.
송풍기 및 통기구 청소**

버너가 문제없이 작동하도록 보장하기 위해, 송풍기와 통기구를 일 년에 두 번 청소해주어야 합니다.



그림 1



그림 2



그림 3

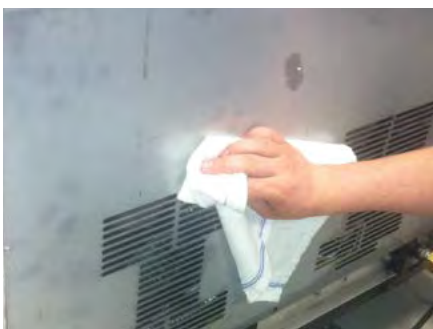


그림 4

1. 전원 스위치를 OFF(꺼짐) 위치로 누릅니다.
2. 전원 코드를 뽑고 가스 차단 손잡이를 시계 방향으로 돌려 가스를 잠근 다음 가스관 연결을 해제합니다.
3. 케이블 고정 장치를 푼 다음 튀김기 뒤로 들어갈 수 있을 만큼 튀김기를 후드에서 조심스럽게 밀어냅니다.



화상을 방지하기 위해, 튀김기를 옮길 때는 뜨거운 기름이 튀지 않도록 주의해야 합니다.

4. 송풍기에 공기가 충분히 흘러 들어가도록 행주나 키친타월로 송풍기의 흡입구 틈을 깨끗이 닦습니다. 그림 1 참조.
5. 십자 드라이버를 이용해 하단에 있는 뒤쪽 패널을 떼어냅니다. 그림 2 참조.
6. 행주나 키친타월로 송풍기에서 뚫려 있는 부분을 하나씩 깨끗이 닦습니다. 그림 3 참조.
7. 뒤쪽 패널의 안쪽에서 통기구 틈을 깨끗이 닦은 다음 패널을 제자리에 연결합니다. 그림 4 참조.
8. 가스관을 다시 연결하고 가스 차단 손잡이를 반시계 방향으로 돌려 연 다음, 케이블 고정 장치를 튀김기에 다시 연결합니다.
9. 플러그를 콘센트에 다시 연결한 다음 튀김기를 제자리에 돌려 놓습니다.

섹션 4: 정보 모드

운영 및 기술 지원에 사용하고 다음과 같은 정보를 참조할 수 있도록 이력 정보를 기록할 수 있습니다.

- 1. E-LOG(오류 로그)
- 2. LAST LOAD(최근 작업)
- 3. DAILY STATS(일일 통계)
- 4. OIL STATS(기름 통계)
- 5. REVIEW USAGE(사용 현황 검토)
- 6. INPUTS(입력)
- 7. OUTPUTS(출력)
- 8. OIL TEMP(기름 온도)
- 9. CPU TEMP(CPU 온도)
- 10. COMMUNICATION INFO(통신 정보)
- 11. ANALOG INFO(아날로그 정보)
- 12. ACTIVITY LOG(활동 로그)
- 13. OIL LEVELS(기름 높이)
- 14. PUMP VALVE INFO(펌프 밸브 정보)
- 15. AIF INFO(공기 정보)

주의

이 섹션에서는 정보 모드 기능이 설명되지 않았습니다. 튀김기의 올바른 작동을 보장하기 위해, 이러한 설정을 변경하기 전에 Henny Penny Corp.에 문의하시기 바랍니다. 이러한 기능에 대한 자세한 내용은 기술 부서 1-800-417-8405 또는 1-937-456-8405로 문의하십시오.

4-1. 정보 모드 세부 사항

1. E-LOG(오류 코드 로그)

i와 **P** 버튼을 동시에 누르면 디스플레이에 “*INFO MODE*(정보 모드)”에 이어 “1. E-LOG(오류 로그)”가 표시됩니다.

i와 **P** 버튼을 누르면 언제든지 정보 모드를 종료할 수 있습니다.

▼를 누르면 디스플레이에 “A. (날짜 및 시간) *NOW(현재)*”가 표시됩니다. 이것은 현재 날짜와 시간을 나타냅니다.

▼를 누르면 기록된 오류가 있는 경우 디스플레이에 “B. (날짜, 시간 및 오류 코드 정보)”가 표시됩니다. 이것은 제어 장치에 가장 최근에 기록된 오류 코드입니다. 때로는 문자 “L:” 과 “R:”이 디스플레이의 오류 코드 앞에 표시되어 분할형 탱크의 왼쪽 또는 오른쪽 탱크를 나타냅니다.



▼를 누르면 그보다 앞서 기록된 오류 코드 정보가 표시됩니다.

최대 10개의 오류 코드(B ~ K)가 E-Log 섹션에 저장될 수 있습니다.


**4-1.
정보 모드 세부 사항
(계속)**


2. LAST LOAD(최근 조리 사이클에 대한 정보)

▶를 누르면 디스플레이에 “2. LAST LOAD(최근 작업)”이 표시됩니다.

조리 데이터를 보려는 제품에 대해  또는  버튼을 누르면 LED가 깜박입니다.

▼ 버튼을 눌러 조리 데이터를 보기 시작합니다.

예를 들어, 왼쪽  버튼의 LED가 깜박이면, 디스플레이에 “PRODUCT FRY L1(제품 튀김 L1)”이 표시됩니다.

오른쪽  버튼의 LED가 깜박이면, 디스플레이에 “PRODUCT FRY R2(제품 튀김 R2)”가 표시됩니다.

▼ 버튼을 눌러 조리 데이터를 보기 시작합니다.

기능

표시의 예


제품(가장 최근에 조리한 제품)	PRODUCT	FRY L1
가장 최근에 조리 사이클이 시작된 시각	STARTED	FEB-04 2:25P
실제 조리 경과 시간(초 단위 실제 소요 시간)	ACTUAL TIME	1:06
프로그램된 조리 시간	PROG TIME	1:00
조리 사이클 동안의 최고 온도	MAX TEMP	350°F
조리 사이클 동안의 최저 온도	MIN TEMP	313°F
조리 사이클 동안의 평균 온도	AVG TEMP	322°F
조리 사이클 동안의 가열 시간(백분율)	HEAT ON	45%
작동 준비?(튀김기가 작동 시작 전에 준비 상태였는지 여부)	READY?	YES
조리 사이클이 중단된 시간: 조기 중단	QUIT AT	0:10 REM
조리 사이클 완료 후	*DONE*	+6 SEC
실제와 프로그램된 조리 시간의 차이(%)	ACT/PROG	1%

**4-1.
정보 모드 세부 사항
(계속)**

3. DAILY STATS(지난 7일간의 튀김기 운영 정보)

▶를 누르면 디스플레이에 “3. DAILY STATS(일일 통계)”가 표시됩니다.

▼ 버튼을 눌러 조리 데이터를 보기 시작합니다.

오른쪽  버튼을 누르면 다른 요일에 대한 데이터를 볼 수 있습니다.

기능

표시의 예

이 데이터가 기록된 날	APR-30	TUE	-----
튀김기가 가동된 시간: 분	(L/R) ON HRS	TUE	3:45
여과한 횟수	(L/R) FILTERED	TUE	4
여과를 건너뛴 횟수	(L/R) SKIPPED	TUE	4
기름이 추가된 횟수	(L/R) ADD OIL	TUE	4
기름을 버린 횟수	(L/R) DISPOSE	TUE	0
기름 온도 회복 시간	(L/R) RECOVERY	TUE	1:45
해당일 조리 사이클 총 작동 횟수	(L/R) TOT CK	TUE	38
DONE(완료) 전에 중단된 사이클의 수	QUIT CK	TUE	2
제품 #1 조리 사이클	COOK -1-	TUE	17
제품 #2 조리 사이클	COOK -2-	TUE	9
제품 #3 조리 사이클	COOK -3-	TUE	5
제품 #4 조리 사이클	COOK -4-	TUE	0
제품 #5 조리 사이클	COOK -5-	TUE	0
제품 #6 조리 사이클	COOK -6-	TUE	6
제품 #7 조리 사이클	COOK -7-	TUE	0
제품 #8 조리 사이클	COOK -8-	TUE	0
제품 #9 조리 사이클	COOK -9-	TUE	1
제품 #0 조리 사이클	COOK -0-	TUE	0

**4-1.
정보 모드 세부 사항
(계속)**

- 4. OIL STATS (현재 기름 및 지난 4일간 배치의 기름 평균 정보)**
▶를 누르면 디스플레이에 “4. OIL STATS(기름 통계)”가 표시됩니다.
- ▼ 버튼을 눌러 조리 데이터를 보기 시작합니다.

기능	표시의 예
새 기름 시작일	(L/R) NEW OIL MAR-23
사용 중인 기름의 경과 일수	(L/R) OIL USE 4 DAYS
이 기름의 여과 횟수	(L/R) FILTERED 4
여과를 건너뛴 횟수	(L/R) SKIPPED 0
이 기름의 조리 사이클 수	(L/R) TOT CK 38
기름 교체 당 평균 일수	(L/R) AVG DAYS PER OIL CHANGE 13.8 DAYS
기름 교체 당 평균 조리 사이클 수	(L/R) AVG CKS PER OIL CHANGE 388 CKS

제품 버튼(1 ~ 4)을 길게 누르면 사용된 지난 4 배치의 기름 중 하나에 대한 기름 교체 평균 일수와 기름 교체 당 평균 조리 사이클 수에 대한 데이터를 볼 수 있습니다.

1 버튼을 누르면 가장 오래된 기름 데이터를 볼 수 있습니다. 예:
OIL-4 14 DAYS

2 버튼을 누르면 세 번째로 오래된 기름 데이터를 볼 수 있습니다. 예:
OIL-3 12 DAYS

3 버튼을 누르면 두 번째로 오래된 기름 데이터를 볼 수 있습니다. 예:
OIL-2 15 DAYS

4 버튼을 누르면 바로 앞 배치의 기름 데이터를 볼 수 있습니다. 예:
OIL-1 13 DAYS

**4-1.
정보 모드 세부 사항
(계속)**

5. REVIEW USAGE(데이터 재설정 이후 축적된 정보)
▶를 누르면 디스플레이에 “4. REVIEW USAGE(사용 현황 검토)”가 표시됩니다.

▼ 버튼을 눌러 조리 데이터를 보기 시작합니다.

기능	표시의 예
사용 데이터가 재설정된 날짜	SINCE APR-19 2011
튀김기가 가동된 시간	(L/R) ON HRS 4
여과한 횟수	(L/R) FILTERED 4
여과를 건너뛴 횟수	(L/R) SKIPPED 0
기름이 추가된 횟수	(L/R) ADD OIL 4
기름을 버린 횟수	(L/R) DISPOSE 1
조리 사이클 총 작동 횟수	(L/R) TOT CK 38
DONE(완료) 전에 중단된 사이클의 수	QUIT CK 2
제품 #1 조리 사이클	COOK -1- 17
제품 #2 조리 사이클	COOK -2- 9
제품 #3 조리 사이클	COOK -3- 5
제품 #4 조리 사이클	COOK -4- 0
제품 #5 조리 사이클	COOK -5- 0
제품 #6 조리 사이클	COOK -6- 6
제품 #7 조리 사이클	COOK -7- 0
제품 #8 조리 사이클	COOK -8- 0
제품 #9 조리 사이클	COOK -9- 1
제품 #0 조리 사이클	COOK -0- 0
사용 현황 데이터 리셋: 사용 현황 코드 입력 - 1, 2, 3 이 절차에 따라 모든 사용 현황 정보가 재설정됩니다	RESET USAGE / ENTER CODE -----

섹션 5: 제품 프로그램 모드


이 모드를 통해 다음을 프로그램할 수 있습니다.

- 제품 이름 변경
- 버튼 지정
- 시간 및 온도 변경
- 조리 ID 변경
- 알람
- Quality Timer(대기 타이머)
- 여과 카운트에 포함(글로벌)
- X회 작업 후 여과(혼합)
- 작업 보상
- 작업 보상 참조
- 최대 가열
- 양에 따른 시간 조절

5-1. 제품 설정 수정

1. **P** 버튼을 길게 누르면 디스플레이에 “PROG(프로그램)”가 나타난 후 “ENTER CODE(코드 입력)”가 표시됩니다.
2. 코드 1, 2, 3(제일 앞에 있는 3개의 제품 버튼)을 입력합니다. “PRODUCT(제품)”과 “PROGRAM(프로그램)”에 이어 “SELECT PRODUCT(제품 선택)” 및 “-P1-”(예: NUG)이 디스플레이에 표시됩니다.

제품 이름 변경

3. ▲와 ▼ 버튼을 이용해 40가지 제품 가운데에서 스크롤하거나 원하는 제품 버튼을 누릅니다.
4. ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “NAME(이름)”이, 오른쪽 디스플레이에 제품(예: NUGGETS)이 표시됩니다.
5. √ 버튼을 누르면 이름의 첫 번째 글자가 깜박입니다. 제품 버튼을 누르면 깜박이는 글자가 버튼을 누른 제품의 첫 번째 글자로 바뀝니다. 예를 들어,  버튼을 눌렀다면 깜박이는 글자가 “A”로 바뀝니다.

동일한 버튼을 다시 누르면 깜박이는 글자가 “B”로 바뀝니다. 이 버튼을 다시 누르면 깜박이는 글자가 “C”로 바뀝니다. 원하는 글자가 디스플레이에 표시되면 ▶ 버튼을 눌러 다음 글자로 넘어가서 절차를 반복합니다.

X 버튼을 길게 누르면 프로그램 모드가 종료됩니다. 또는 ▶ 버튼을 누르면 “COOK TIME(조리 시간)”으로 넘어갑니다.

버튼 지정

6. ▶ 버튼을 디스플레이에 “ASSIGN BTN(버튼 지정)”과 제품(예: NUGGETS(너겟))이 표시될 때까지 누릅니다. 이미 이 제품에 지정된 버튼이 있는 경우, 해당 LED에 불이 들어옵니다. 이 제품에 다른 제품 버튼을 지정하려는 경우, 사용할 제품 버튼을 3초 동안 누르면 해당 LED에 계속 불이 들어와 있습니다. 버튼에 지정된 제품을 삭제하려는 경우, LED에 불이 들어와 있는 제품 버튼을 길게 누르면 LED가 꺼집니다.

**5-1.
제품 설정 수정
(계속)**

시간 및 온도 변경

7. ▶ 버튼을 디스플레이에 “COOK TIME(조리 시간)”이 표시될 때까지 누른 다음 제품 버튼 또는 ▲와 ▼ 버튼을 사용하여 시간을 최대 59:59의 분과 초 단위로 변경합니다.
8. ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “TEMP(온도)”, 오른쪽 디스플레이에 사전 설정한 온도가 표시됩니다.

제품 버튼 또는 ▲와 ▼ 버튼을 눌러 온도를 변경합니다. 온도 범위는 190°F(88°C) ~ 375°F(191°C)입니다.

조리 ID 변경

9. ▶ 버튼을 디스플레이에 “COOK ID(조리 ID)”와 제품 ID가 표시될 때까지 누릅니다. 예를 들어, NUG는 너겟을 나타내는 ID입니다. 제품 버튼 또는 ▲와 ▼ 버튼을 눌러 ID를 변경합니다.

알람(1 및 2)

10. ▶ 버튼을 왼쪽 디스플레이에 “ALRM 1(알람 1)”이, 오른쪽 디스플레이에 알람 시간이 표시될 때까지 누릅니다. 제품 버튼 또는 ▲와 ▼ 버튼을 눌러 알람을 설정합니다.

예를 들어, 조리 사이클을 3분으로 설정했고, 알람이 조리 사이클에 들어간 지 30초 후에 울리도록 설정했으면 “2:30”이 디스플레이에 설정됩니다. 타이머 카운트다운이 2:30가 되면 알람이 울립니다.

알람 시간을 설정한 후 ▲ 버튼을 누르면 “ALRM 2(알람 2)”가 디스플레이에 표시되고, 두 번째 알람을 프로그램할 수 있습니다.

대기 타이머(대기 시간)

11. ▲ 버튼을 디스플레이에 “QUAL TMR(대기 타이머)”와 미리 설정된 대기 시간이 표시될 때까지 누릅니다. 제품 버튼이나 ▲와 ▼ 버튼을 눌러 최대 2시간 59분까지 대기 시간을 조정합니다.

글로벌 여과 추적

여과 카운트에 포함

12. A. ▶ 버튼을 디스플레이에 “INCL IN FLTR CNT(여과 카운트에 포함)”와 “YES(예)” 또는 “NO(아니오)”가 표시될 때까지 누릅니다. 제품의 조리 사이클이 권장된 여과 과정의 일부로 카운트되게 하려면 ▲와 ▼ 버튼을 사용하여 디스플레이를 “YES(예)”로 변경합니다. 포함되지 않게 하려면 “NO(아니오)”로 설정합니다.

혼합 여과 추적

X회 작업 후 여과

12. B. ▶ 버튼을 왼쪽 디스플레이에 “FILTER AFTER...(여과까지 남은 횟수)”가 깜박이고 오른쪽 디스플레이에 여과간 조리 사이클 횟수가 표시될 때까지 누릅니다. 제품 버튼 또는 ▲와 ▼ 버튼을 눌러 값을 0 ~ 99회 작업으로 변경합니다. 각 제품에 대해 설정을 해주어야

**5-1.
제품 설정 수정
(계속)**

합니다.

>작업 보상, 작업 보상 참조, 최대 가열, 양에 따른 시간 조절<

13. ▶ 버튼을 디스플레이에 “LD COMP(작업 보상)”와 작업 보상 값이 표시될 때까지 누릅니다. 이 값은 조리 작업의 양과 온도를 고려해 시간을 자동으로 조절합니다. 제품 버튼 또는 ▲와 ▼ 버튼을 눌러 값을 0 ~ 20으로 변경합니다.
14. ▶ 버튼을 디스플레이에 “LCMP REF(작업 보상 참조)”와 작업 보상 평균 온도가 표시될 때까지 누릅니다. (작업 보상이 “OFF(꺼짐)”로 설정된 경우, “_ _ _”이 디스플레이에 표시되고 설정을 프로그램할 수 없습니다) 이것은 각 제품의 평균 조리 온도입니다. 타이머는 이 설정보다 높은 온도에서는 빨리 움직이고, 이 설정보다 낮은 온도에서는 느리게 움직입니다. 제품 버튼 또는 ▲와 ▼ 버튼을 눌러 이 값을 변경합니다.
15. ▶ 버튼을 디스플레이에 “FULL HT(최대 가열)”과 최대 가열 값(초)이 표시될 때까지 누릅니다. 이 값은 타이머 버튼을 누르면 가열이 이루어지도록 프로그램된 시간을 의미합니다. 제품 버튼 또는 ▲와 ▼ 버튼을 눌러 값을 0 ~ 90초로 변경합니다.
16. ▶ 버튼을 디스플레이에 “PC FACTR(양에 따른 시간 조절)”와 상대적 온도가 표시될 때까지 누릅니다. 이 온도는 기름 온도가 설정점 온도를 넘지 않도록 해줍니다. 제품 버튼 또는 ▲와 ▼ 버튼을 눌러 값을 0 ~ 50도로 변경합니다.

주의

- ◀ 버튼을 누르면 이전 메뉴 항목으로 돌아갑니다.
- 현재 제품에 대한 설정을 마쳤을 때 ▶ 버튼을 누르면 “SELECT PRODUCT (제품 선택)” 단계로 돌아갑니다.
- **P** 버튼을 계속 누르면 제품 프로그램 모드가 종료됩니다.

섹션 6: 2단계 프로그래밍

6-1. 특별 프로그램 모드

특별 프로그램 모드는 다음과 같은 보다 상세한 프로그램을 설정하기 위해 사용됩니다.

다음 기능에 접근하는 데
이용됩니다.

- 특별 프로그램 모드
- 시계 설정
- 데이터 통신
- 열 제어
- 기술 모드
- 통계
- 여과 제어

- SP-1** • 화씨 또는 섭씨
- SP-2** • 언어: 영어, 그리스어, 러시아어, 스웨덴어, 독일어, 포르투갈어, 스페인어, 프랑스어
- SP-3** • 시스템 초기화(공장 사전 설정)
- SP-4** • 오디오 볼륨
- SP-5** • 오디오 톤
- SP-6** • 용해 사이클 선택 - 1.LIQUID(액체), 2.SOLID(고체)
- SP-7** • 유희 모드 활성화 - YES(예) 또는 NO(아니오)
- SP-7A** • IDLE은 "0" 사용
- SP-7B** • 자동 유희 시간(분)
- SP-7C** • 유희 설정점 온도
- SP-8** • 여과 추적 모드 - 1.MIXED(혼합) 또는 2.GLOBAL(글로벌)
- SP-8A** • ...에서 여과 제안 - 75% ~ 100% (혼합)
- SP-8B** • 필터 잠금 활성화? - YES(예) 또는 NO(아니오) (혼합)
- SP-8A** • 왼쪽 탱크 여과 사이클 - 0 ~ 99 (글로벌)
- SP-8B** • 오른쪽 탱크 여과 사이클 - 0 ~ 99 (글로벌)
- SP-8C** • 필터 잠금 활성화? - YES(예) 또는 NO(아니오) (글로벌)
- SP-9** • 정제 지속 시간 - X:XX M:SS
- SP-10** • 패드 교환 알람 시간 - XX HRS
- SP-11** • 강력 세척 시간 - XX MIN
- SP-12** • 강력 세척 온도 - XXX °F 또는 C
- SP-13** • 조리 사용자 IO - 조리 후 사이클. 디스플레이에 이전 메뉴 항목 또는 "----"가 표시됨.
- SP-14** • 튀김망 수 - 2-BASKETS(튀김망 2개) 또는 4 BASKETS(튀김망 4개)
- SP-15** • 조리 표시 보이기 - YES(예) 또는 NO(아니오)
- SP-16** • 보조 언어: 그리스어, 러시아어, 스웨덴어, 독일어, 포르투갈어, 스페인어, 프랑스어
- SP-17** • 보조 오디오 볼륨
- SP-18** • 에너지 절약 활성화? - YES(예) 또는 NO(아니오)
- SP-19** • 튀김기 종류 - GAS(가스) 또는 ELEC(전기)
- SP-20** • 탱크 종류 - SPLIT(분할형) 또는 FULL(대형)
- SP-21** • Autolift Enabled?(자동 들어올림 활성화?) - NO LIFT(들어올리지 않음) 또는 YES LIFT(들어올림)
- SP-22** • 대량 기름 공급? - YES SUPL(기름 공급) 또는 NO SUPL(기름 공급하지 않음)
- SP-23** • Bulk Oil Dispose?(대용량 기름 버리기?) - YES DISP(버림) 또는 NO DISP(버리지 않음)
- SP-24** • 튀김기 일련 번호
- SP-25** • 매니저 변경 코드 - 1 = YES(예)
- SP-26** • 사용 현황 코드 변경 - 1 = YES(예)
- SP-27** • 버리기 코드 필요? - YES(예) 또는 NO(아니오)
- SP-28** • 더 긴 채우기 시간 활성화 - YES(예) 또는 NO(아니오)
- SP-29** • 사용자 채우기 종료 허용? - YES(예) 또는 NO(아니오)
- SP-30** • 'SKIM(찌꺼기 걷어내기)' 메시지 건너뛰기? - YES(예) 또는 NO(아니오)
- SP-31** • 2-단계별 세척 활성화? - YES(예) 또는 NO(아니오)

**6-1.
특별 프로그램 모드
(계속)**

P 버튼을 디스플레이에 “LEVEL 2(레벨 2)”에 이어 “SP PROG(특별 프로그램)”과 “ENTER CODE(코드 입력)”가 표시될 때까지 5초 동안 길게 누릅니다.

코드1,2,3을 입력하면 디스플레이에 “SP-1 TEMP FORMAT(온도 형식)”이 깜박입니다.

주의

잘못된 코드가 입력되면 소리가 울리고 디스플레이에 “BAD CODE(잘못된 코드)”가 표시됩니다. 몇 초 동안 기다리면 제어 장치가 조리 모드로 복귀하여 위의 단계를 반복합니다.

언제든지 특별 프로그램 모드를 종료하려면, **P** 버튼을 2초간 길게 누릅니다.

화씨 또는 섭씨 (SP-1)

왼쪽 디스플레이에 “SP-1 TEMP FORMAT(온도 형식)”이 깜박입니다.

▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 °F 또는 °C를 선택합니다.

주의

- ◀ 버튼을 누르면 이전 메뉴 항목으로 돌아갑니다.
- 현재의 2단계가 완료되면 ▶ 버튼을 누릅니다.

언어 (SP-2)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-2 LANGUAGE(언어)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 원하는 언어를 선택합니다.

시스템 초기화 (SP-3)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-3 DO SYSTEM INIT(시스템 초기화 실시)”가 깜박이고 오른쪽 디스플레이에 “INIT(초기화)”가 표시됩니다. 제어 장치를 공장 출하시 기본 설정으로 재설정하려면, √ 버튼을 길게 누릅니다. 제어 장치가 “IN 3”, “IN 2”, “IN 1”과 같이 카운트다운을 합니다. 디스플레이에 “-INIT-(초기화)” 및 *DONE*(완료)가 표시되면, 제어 장치가 공장 출하시 기본 설정으로 재설정된 것입니다.

오디오 볼륨 (SP-4)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-4 VOLUME(볼륨)”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 누르거나 제품 버튼을 사용하여 스피커의 볼륨을 조정합니다. 10이 최대 값, 1이 최소 값입니다.

오디오 톤 (SP-5)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-5”와 “TONE(톤)”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 누르거나 제품 버튼을 사용하여 스피커의 톤을 조정합니다. 2000이 최대 값, 50이 최소 값입니다.


**6-1.
특별 프로그램 모드
(계속)**

사용된 액체 또는 고체 기름 (SP-6)

- ▶ 버튼을 왼쪽 디스플레이에 “SP-6 MELT CYCLE SELECT(용해 사이클 선택)”가 스크롤될 때까지 누릅니다. 탱크에 고체 기름이 사용되는 경우를 제외하고 오른쪽 디스플레이에는 “1.LIQUID(액체)”가 표시되어야 합니다.
- 고체 기름을 사용하는 경우, 장비는 반드시 고체 기름을 처리할 수 있는 장치가 장착되어 있어야 합니다. ▲와 ▼ 버튼을 사용하여 오른쪽 디스플레이를 “2.SOLID(고체)”로 변경합니다.

유휴 모드 활성화 (SP-7)

유휴 모드를 사용하면 기름을 사용하지 않을 때 기름 온도가 낮게 떨어지게 할 수 있습니다. 이를 통해 기름과 유틸리티 비용을 절약할 수 있습니다.

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-7 IDLE MODE ENABLED?(유휴 모드 활성화?)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 “YES(예)” 또는 “NO(아니오)”를 선택합니다.
- 디스플레이에 “YES(예)”가 표시된 상태에서 ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-7A USE ‘0’ FOR IDLE(IDLE은 0 사용)”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 “YES(예)” 또는 “NO(아니오)”를 선택합니다. “YES(예)”가 선택된 경우, 제품 버튼 에서 유휴 모드를 프로그램할 수 있습니다.
- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-7B AUTOIDLE MINUTES(자동 유휴 시간(분))”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼를 누르거나 제품 버튼을 사용하여 자동 유휴가 활성화되기 전에 튀김기가 유휴 상태에 머무를 시간(0 ~ 60분)을 설정합니다.
- 예를 들어, “30”은 해당 탱크에서 제품이 30분 동안 조리가 되지 않으면 제어 장치가 기름을 자동으로 유휴 설정점 온도까지 떨어뜨림을 의미합니다.
- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-7C IDLE SETPT(유휴 수면)”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼를 누르거나 제품 버튼을 사용하여 유휴 온도를 200° ~ 375 °F(93 ~ 191 °C)로 설정합니다.

여과 추적 모드 (SP-8)

여과 추적은 여과 사이의 조리 사이클 수를 카운트하여 기름 여과가 필요할 때 사용자에게 신호를 보냅니다.

- ▶ 버튼을 누르면 디스플레이에 “SP-8”과 “FILTER TRACKING MODE(여과 추적 모드)”가 깜박입니다. ▲와 ▼ 버튼을 사용하여 “1.MIXED(혼합)” 여과 추적 또는 “2.GLOBAL(글로벌)”을 선택합니다.

주의

GLOBAL(글로벌)은 모든 제품의 여과간 조리 사이클의 수가 동일함을 의미합니다.

MIXED(혼합)는 각 제품에 서로 다른 여과간 조리 사이클 수를 설정할 수 있음을 의미합니다. 제어 장치가 사이클 카운트를 추가하며(왼쪽의 예 참조), 카운트가 1이 되면 여과가 제안됩니다. 예: 1회 생선 작업, 2회 프렌치 프라이 작업, 1회 닭 작업 = 1. 1/2 + 1/8+1/8+1/4 = 1.

제품	조리 사이클	사이클 수 카운트
생선	2	1/2
프렌치 프라이	8	1/8
닭	4	1/4

**6-1.
특별 프로그램 모드
(계속)**

혼합

- MIXED(혼합)가 선택된 경우, ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-8A”와 “SUGGEST FILTER AT ... (...에서 예과 제안)”이 깜박이고 오른쪽 디스플레이에 75%와 100% 사이의 값이 표시됩니다. ▲와 ▼ 버튼을 눌러 이 값을 변경합니다.
- 값이 낮을수록 제어 장치는 더 빨리 여과를 권장합니다. 예: 75%로 설정된 경우, 제어 장치는 프로그램된 조리 사이클의 3/4이 충족된 후 여과를 제안하며, 100%로 설정된 경우에는 제어 장치가 여과를 제안하기 전에 모든 조리 사이클이 완료되어야 합니다.
- ▶를 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-8B”와 “LOCKOUT ENABLED? (잠금 활성화?)”가 깜박입니다. ▲와 ▼ 버튼을 눌러 “YES(예)” 또는 “NO(아니오)”를 선택합니다.
- YES(예)로 설정된 경우에는 제어 장치가 여과를 제안할 때 디스플레이에 “FILTER LOCKOUT(필터 잠금)/”YOU *MUST* FILTER NOW(지금 여과를 하셔야 합니다)”가 표시되며, 탱크가 여과될 때까지 조리 사이클이 더 이상 진행되지 않습니다.
- ▶를 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-8C”와 “LOCKOUT AT...(...에서 잠금)”이 깜박이고 오른쪽 디스플레이에 100%와 250% 사이의 값이 표시됩니다. ▲와 ▼ 버튼을 눌러 이 값을 변경합니다. 값이 낮을수록 “잠금”이 더 빨리 발생합니다.
- 예: 100%로 설정된 경우, 사이클 카운트가 1 이상이 되면 “잠금”이 발생합니다. 200%로 설정된 경우, “잠금”이 발생하려면 두 배의 사이클이 카운트되어야 합니다. 위의 예를 참조하십시오.

글로벌

- GLOBAL(글로벌)이 선택된 경우, ▶ 버튼을 누릅니다.

대형 탱크

- 장치가 대형 탱크인 경우, 왼쪽 디스플레이에 “SP-8A FULL VAT FILTER CYCLES(대형 탱크 여과 사이클)”가 깜박이고 오른쪽 디스플레이에 여과 사이의 조리 사이클 수(0 ~ 99)가 표시됩니다. ▲와 ▼를 사용하여 이 숫자를 변경하거나 제품 버튼을 누르십시오.
- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-8B LOCKOUT ENABLED? (잠금 활성화?)”가 깜박입니다. ▲와 ▼ 버튼을 눌러 “YES(예)” 또는 “NO(아니오)”를 선택합니다.
- YES(예)로 설정된 경우, ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-8C FULL VAT LOCKOUT CYCLES(대형 탱크 잠금 사이클)”이 깜박이고 오른쪽 디스플레이에 필터 잠금 전의 조리 사이클 수(0 ~ 99)가 표시됩니다. ▲와 ▼를 사용하여 이 숫자를 변경하거나 제품 버튼을 누르십시오.
- 이 조리 사이클 수에 도달한 경우에는 제어 장치가 여과를 제안할 때 디스플레이에 “FILTER LOCKOUT(필터 잠금)/”YOU *MUST* FILTER NOW(지금 여과를 하셔야 합니다)”가 표시되며, 탱크가 여과될 때까지 조리 사이클이 더 이상 진행되지 않습니다.

**6-1.
특별 프로그램 모드
(계속)**

정제 지속 시간 (SP-9)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-9 POLISH TIME(정제 시간)”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼를 누르거나 제품 버튼을 사용하여 0 ~ 10분 사이의 정제 시간을 변경합니다.

필터 패드 교체 알림 시간 (SP-10)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-10 CHANGE PAD” “REMINDER(필터 패드 교체 알림)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼를 누르거나 제품 버튼을 사용하여 0 ~ 100시간 사이의 교체 시간을 변경합니다.

세척 시간 (SP-11)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-11 CLEAN-OUT TIME(세척 시간)”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼를 누르거나 제품 버튼을 사용하여 0 ~ 99분 사이의 교체 시간을 변경합니다.

세척 온도 (SP-12)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-12 CLEAN-OUT TEMP(세척 온도)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼를 누르거나 제품 버튼을 사용하여 0 ~ 195°F(90°C) 사이의 온도를 변경합니다.

조리 사용자 IO (SP-13)

- ▶ 버튼을 누르면 디스플레이에 “SP-13 COOKING USER IO(조리 사용자 IO)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 “SHOWPREV(이전 내용 표시)” 또는 “SHOW----(---- 표시)”를 선택합니다.
- SP-13을 SHOWPREV(이전 내용 표시)로 설정하면 조리 사이클이 끝난 후에 조리된 마지막 메뉴 항목이 디스플레이에 표시됩니다. SHOW----(---- 표시)는 조리 사이클이 끝난 후에 디스플레이에 “----”가 표시되며, 다음 조리 사이클을 시작하기 전에 메뉴 항목을 선택해야 함을 의미합니다.

튀김망 수 (SP-14)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-14 NUMBER OF BASKETS(튀김망 수)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 탱크 당 2 ~ 4개의 튀김망을 선택합니다.

조리 표시 (SP-15)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-15 SHOW COOKING INDICATR(조리 표시기 표시)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면, 조리 사이클 중에 “*”가 표시되며 어느 타이머가 카운트다운 중인지를 나타냅니다. NO(아니오)를 선택하면 조리 사이클 중에 “*”가 표시되지 않습니다.

**6-1.
특별 프로그램 모드
(계속)**

보조 언어 (SP-16)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-16 2ND LANGUAGE (보조 언어)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 원하는 보조 언어를 선택합니다.
- 제어 장치에 두 번째 언어를 설정함으로써 정상 작동 중 **P** 버튼을 눌러 두 개의 언어를 선택할 수 있습니다.
- 왼쪽 디스플레이에는 기본 언어가 표시되고, 오른쪽 디스플레이에는 보조 언어가 표시됩니다. √ 버튼을 눌러 디스플레이에서 언어를 선택합니다.

보조 볼륨 (SP-17)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-17 2ND VOLUME(보조 볼륨)”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 누르거나 제품 버튼을 사용하여 원하는 보조 볼륨을 선택합니다.
- 제어 장치에 두 번째 볼륨을 설정함으로써 정상 작동 중 **P** 버튼을 두 번 눌러 두 개의 볼륨을 선택할 수 있습니다.
- 기본 볼륨 설정은 왼쪽 디스플레이에 표시되고 (NONE(없음)부터 10까지, 10이 가장 큰 볼륨), 보조 볼륨은 오른쪽 디스플레이에 표시됩니다. 볼륨을 선택하려면, 원하는 볼륨 아래의 √ 버튼을 누릅니다.

에너지 절약 모드 (SP-18)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-18 ENERGY SAVE ENABLED?(에너지 절약 활성화?)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 “YES(예)” 또는 “NO(아니오)”를 선택합니다.
- YES(예)로 설정된 경우, 사용하지 않는 시간 동안 튀김기가 자동으로 에너지 절약 모드로 진입하여 송풍기가 꺼집니다. 그런 다음 조리 사이클을 시작할 제품이 선택되면 송풍기와 가열 기능이 다시 켜집니다. NO(아니오)로 설정된 경우에는 송풍기가 계속 켜져 있습니다.

튀김기 종류 (SP-19)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-19 FRYER TYPE(튀김기 종류)”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 “GAS(가스)” 또는 “ELEC(전기)”를 선택합니다.

탱크 종류 (SP-20)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-20 VAT TYPE(탱크 종류)”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 “SPLIT(분할형)” 또는 “FULL(대형)”을 선택합니다.

자동 들어올림 활성화 (SP-21)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-21 AUTOLIFT ENABLED?(자동 들어올림 활성화?)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 “YES LIFT(들어올림)” 또는 “NO LIFT(들어올리지 않음)”을 선택합니다.
- 튀김기에 자동 들어올림 옵션이 장착된 경우에는 SP-21을 “YES LIFT(들어올림)”으로 설정하고, 그렇지 않은 경우에는 SP-21을 “NO LIFT(들어올리지 않음)”으로 설정해야 합니다.

**6-1.
특별 프로그램 모드
(계속)**

대량 기름 공급 (SP-22)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-22 BULK OIL SUPPLY?(대량 기름 공급?)”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 “YES SUPL(기름 공급)” 또는 “NO SUPL(기름 공급하지 않음)”을 선택합니다.
- 외부 기름 저장소로부터 탱크로 기름이 펌핑되는 경우에는 YES(예)로 설정합니다. 그렇지 않은 경우에는 SP-22를 NO(아니오)로 설정합니다.

대량 기름 버리기 (SP-23)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-23 BULK OIL DISPOSE?(대량 기름 버리기?)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 “YES DISP(버림)” 또는 “NO DISP(버리지 않음)”을 선택합니다.
- 기름을 버릴 때 탱크로부터 외부 기름 저장소로 기름이 펌핑되는 경우에는 “YES DISP(버림)”으로 설정합니다. 그렇지 않은 경우에는 SP-23을 “NO DISP(버리지 않음)”으로 설정합니다.

일련 번호 로그 (SP-24)

- ▶ 버튼을 누르면 디스플레이에 “SP-24 S/N √EDIT(일련 번호 편집)”과 장치의 일련 번호가 표시됩니다. 이 일련 번호는 도어 데이터 플레이트의 일련 번호와 일치해야 합니다. 그렇지 않은 경우, 기록되지 않습니다.

프로그램 코드 변경 (SP-25)





사용자가 제품 프로그래밍 및 2단계 프로그램 모드에 액세스하는 데 사용되는 프로그램 코드(1, 2, 3으로 공장 출하 설정됨)를 변경할 수 있게 합니다.

- ▶ 버튼을 누르면 디스플레이에 “SP-25 CHANGE MGR CODE?(매니저 코드 변경?) 1=YES(예)”가 깜박입니다. **1** 버튼을 누르면 디스플레이에 “ENTER NEW CODE(새 코드 입력), P=DONE(완료), I=QUIT(종료)”가 스크롤됩니다. 새 코드에 대한 제품 버튼을 누릅니다.
- 코드가 만족스러운 경우 **P** 버튼을 누르면 “REPEAT NEW CODE(새 코드 반복), P=DONE(완료), I=QUIT(종료)”가 디스플레이에 표시됩니다. 동일한 코드 버튼을 누릅니다.
- 코드가 만족스러운 경우 **1** 버튼을 누르면 “*CODE CHANGED*(코드 변경됨)”이 디스플레이에 표시됩니다.
- 코드가 만족스럽지 않은 경우 **P** 버튼을 누르면 디스플레이에 “*CANCEL(취소)”이 표시되고 “SP-25”와 “CHANGE, MGR CODE?(매니저 코드 변경?) 1=YES(예)”로 되돌아갑니다. 이제 위의 단계를 반복할 수 있습니다.

**6-1.
특별 프로그램 모드
(계속)**

사용 현황 코드 변경 (SP-26)

사용자가 각 제품의 사용량을 재설정하기 위해 사용량 재설정 코드(1, 2, 3으로 공장 출하 설정)를 변경할 수 있게 합니다. 정보 모드의 사용 현황 검토 단계를 참조하십시오.

- ▶ 버튼을 누르면 디스플레이에 “SP-26 CHANGE USAGE CODE?(사용 현황 코드 변경?) 1=YES(예)”가 깜박입니다.  버튼을 누르면 디스플레이에 “ENTER NEW CODE(새 코드 입력), P=DONE(완료), I=QUIT(종료)”가 스크롤됩니다. 새 코드에 대한 제품 버튼을 누릅니다.
- 코드가 만족스러운 경우  버튼을 누르면 “REPEAT NEW CODE(새 코드 반복), P=DONE(완료), I=QUIT(종료)”가 디스플레이에 표시됩니다. 동일한 코드 버튼을 누릅니다.
- 코드가 만족스러운 경우  버튼을 누르면 “*CODE CHANGED*(코드 변경됨)”이 디스플레이에 표시됩니다.
- 코드가 만족스럽지 않은 경우  버튼을 누르면 디스플레이에 “*CANCEL(취소)”이 표시되고 “SP-26”과 “CHANGE, USAGE CODE?(사용 현황 코드 변경?) 1=YES(예)”로 되돌아갑니다. 이제 위의 단계를 반복할 수 있습니다.

버리기 코드 필요? (SP-27)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-27 DISPOSE REQUIRES CODE?(버리기 코드 필요?)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 YES(예) 또는 NO(아니오)를 선택합니다. YES(예)로 설정된 경우, 버리기 모드를 사용하여 탱크로부터 기름을 버리기 위해서는 코드 1, 2, 3을 입력해야 합니다.

더 긴 채우기 시간 (SP-28)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-28 LONGER FILLTIME ENABLED?(더 긴 채우기 시간 활성화?)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 YES(예) 또는 NO(아니오)를 선택합니다.

사용자 채우기 종료 허용 (SP-29)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-29 LET USER EXIT FILL(사용자 채우기 종료 허용)”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 YES(예) 또는 NO(아니오)를 선택합니다. YES(예)가 선택된 경우, 사용자는 Express Filter™ 채우기 작업을 종료할 수 있습니다.

SKIM(찌꺼기 걸러내기) 메시지 건너뛰기 (SP-30)

- ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-30 ‘SKIM’ PROMPT?(SKIM(찌꺼기 걸러내기) 메시지 건너뛰기?)”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 YES(예) 또는 NO(아니오)를 선택합니다.

**6-2.
방해 금지**

“FILTER NOW?(지금 여과?)” 메시지가 표시되지 않는 피크 작업 시간을 튀김기에 프로그램할 수 있습니다. 월요일부터 금요일(M-F), 토요일(SAT), 일요일(SUN)의 세 가지 요일 그룹이 있습니다. 각 요일 그룹 내에 4개의 기간(M-F 1부터 M-F 4까지, SAT 1부터 SAT 4까지, SUN 1부터 SUN 4까지)을 프로그램할 수 있습니다. 시간의 길이는 1 ~ 180분 사이가 될 수 있습니다.

1. **P** 버튼을 디스플레이에 “LEVEL 2(레벨 2)”에 이어 “SP PROG(특별 프로그램)”과 “ENTER CODE(코드 입력)”이 표시될 때까지 5초 동안 길게 누릅니다.
2. **P** 버튼을 한 번 더 누르면 왼쪽 디스플레이에 “DO NOT DISTURB(방해 금지)”와 “ENTER CODE(코드 입력)”이 표시됩니다.
3. 코드 1, 2, 3(제일 앞에 있는 3개의 제품 버튼)을 입력합니다.
4. 왼쪽 디스플레이에 “DO NOT DISTURB ENABLED?(방해 금지 활성화?)”가 깜박이고 오른쪽 디스플레이에 YES(예) 또는 NO(아니오)가 표시됩니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 YES(예) 또는 NO(아니오)를 선택합니다.
5. **P** 버튼을 왼쪽 디스플레이에 “M-F 1”이 표시되고 오른쪽 디스플레이에 시간이 깜박일 때까지 누릅니다. ▲ 또는 ▼를 누르거나 제품 버튼을 사용하여 시간을 변경합니다.
6. **P** 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “M-F 1”이 표시되고 오른쪽 디스플레이에 “A” 또는 “P”가 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 AM 또는 PM을 선택합니다.
7. **P** 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “M-F 1”이 표시되고 맨 오른쪽 글자가 깜박입니다. 제품 버튼을 눌러 단계 5에서 입력된 시간 이후 여과가 금지될 시간의 양(최대 180분)을 입력합니다.
8. **P** 버튼을 눌러 다음 타이머 기간 M-F 2로 넘어갑니다.
9. 원하는 다른 기간에 대해 단계 5, 6, 7, 8을 반복합니다.

**6-3.
시계 설정**


1. **P** 버튼을 디스플레이에 “LEVEL 2(레벨 2)”에 이어 “SP PROG(특별 프로그램)”과 “ENTER CODE(코드 입력)”가 표시될 때까지 5초 동안 길게 누릅니다.
2. **P** 버튼을 두 번 더 누르면 왼쪽 디스플레이에 “CLK SET(시계 설정)”과 “ENTER CODE(코드 입력)”가 표시됩니다.
3. 코드 1, 2, 3(제일 앞에 있는 3개의 제품 버튼)을 입력합니다.
4. 왼쪽 디스플레이에 “CS-1 ENTER DATE(날짜 입력) MM-DD-YY”가 깜박입니다. 제품 버튼을 사용하여 오른쪽 디스플레이에 날짜를 설정합니다.
5. ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “CS-2 ENTER TIME(시간 입력)”이 깜박이고 오른쪽 디스플레이에 시간이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼를 누르거나 제품 버튼을 사용하여 시간을 변경합니다.
6. ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “CS-2 ENTER TIME(시간 입력)”이 깜박이고 오른쪽 디스플레이에 “AM” 또는 “PM”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 눌러 AM 또는 PM을 선택합니다.
7. ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “CS-3 ENTER TIME(시간 입력)”이 깜박이고 오른쪽 디스플레이에 “12-HR” 또는 “24-HR”이 표시됩니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 사용하여 12시간 또는 24시간 형식을 선택합니다.
8. ▶ 버튼을 누르면 왼쪽 디스플레이에 “SP-4 DAYLIGHT SAVING TIME(일광 절약 시간)”이 깜박입니다. ▲ 또는 ▼ 버튼을 사용하여 1.OFF(꺼짐), 2.US(2007 & after)(미국, 2007년 이후), 3.EURO(유럽), 4.FSA(US before 2007)(미국 2007년 이전) 중에서 해당 지역의 일광 절약 시간을 선택합니다.
9. **P** 버튼을 길게 눌러 종료합니다.

**6-4.
데이터 로깅, 열 제어,
기술, 통계 및 여과
제어 모드**

데이터 로깅, 열 제어, 기술, 통계 및 여과 제어 모드는 고급 진단 및 프로그램 모드로서, Henny Penny에서만 사용하기 위한 것입니다. 이들 모드에 대한 자세한 내용은 서비스 부서 1-800-417- 8405 또는 1-937-456-8405로 문의하십시오.

섹션 7: 문제 해결

7-1. 문제 해결 가이드


문제	원인	해결 방법
전원 스위치가 켜져 있지만 튀김기가 전혀 작동하지 않음	<ul style="list-style-type: none"> 전원 회로가 연결되지 않음 	<ul style="list-style-type: none"> 튀김기 플러그가 꽂혀 있는지 확인 전원공급 단자함의 차단기나 퓨즈를 점검
제어 장치 오류 코드 "E-10"	<ul style="list-style-type: none"> 기름 온도가 너무 높음 	<ul style="list-style-type: none"> 장치를 식히고(15 ~ 20분), 제어 장치의 오른쪽 아래에 있는 금속 리셋 버튼을 위로 밀고, 고온 제한이 리셋되지 않으면 고온 제한 스위치를 교체해야 합니다. 
탱크에 기름이 덜 채워짐	<ul style="list-style-type: none"> BIB에 기름이 적거나 없음 BIB 기름 호스가 막혔거나 접혀 있음 배유 팬 청소 필요 	<ul style="list-style-type: none"> BIB 채움 BIB 라인 점검 배유 팬 세척 및 여과지/필터 패드 교환

**7-1.
문제 해결 가이드
(계속)**

문제	원인	해결 방법
기름에 기포가 생기거나 탱크 위로 끓어 넘침	<ul style="list-style-type: none"> 기름에 수분이 있음 기름이 알맞지 않거나 품질이 좋지 않음 여과가 제대로 되지 않음 탱크 세척 후 행균이 제대로 되지 않음 	<ul style="list-style-type: none"> 기름을 빼낸 다음 정제 권장하는 기름을 사용 여과 순서를 참조 탱크를 세척하고 행균 다음 바삭 말림
탱크에서 기름이 배출되지 않음	<ul style="list-style-type: none"> 부스러기 때문에 배유관이 막힘 배유관 홈통이 막힘 	<ul style="list-style-type: none"> 밸브를 열고 배유관을 청소 브러쉬로 철저히 청소합니다 오른쪽 패널을 제거하고 홈통의 끝부분에서 마개를 뺀 다음 홈통을 청소합니다
필터 모터가 작동하지만 기름 펌핑 속도가 느림	<ul style="list-style-type: none"> 여과 라인 연결이 헐거움 필터 패드나 여과지가 막힘 필터가 제대로 조립되지 않음 	<ul style="list-style-type: none"> 여과 라인의 모든 연결부를 단단히 조임 필터 패드나 여과지를 교환 도어 내부의 조립 지침 참조
여과하는 내내 기름에 거품이 생김	<ul style="list-style-type: none"> 배유 팬이 완전히 맞물려 있지 않음 배유 팬이 막혀 있음 튀김기 여과 라인의 기름받이 부분 O형 링 손상 	<ul style="list-style-type: none"> 배유 팬의 리턴 라인이 튀김기의 기름받이 부분에 완전히 끼워져 있는지 확인합니다 배유 팬 세척 및 여과지/필터 패드 교환 O형 링 교체
필터 모터가 작동 안 함	<ul style="list-style-type: none"> 펌프 모터 뒷면에 있는 열 리셋 버튼이 트립됨 <div data-bbox="500 1213 873 1339" data-label="Image"> </div> <p>쇼트닝 튀김으로 인한 화상을 방지하려면, 필터 펌프 모터의 수동 리셋 보호 장치를 재설정하기 전에 장치의 전원을 꺼주십시오.</p>	<ul style="list-style-type: none"> (사용자의 관점에서) 장치의 오른쪽에 있는 2번 도어를 열고 모터가 냉각될 수 있는 시간을 허용합니다. 드라이버를 사용하여 딸깍 소리가 날 때까지 버튼을 세게 누릅니다. <div data-bbox="927 1335 1458 1730" data-label="Image"> </div>

**7-2.
오류 코드**

제어 시스템에 장애가 생기면 디지털 디스플레이에 오류 메시지가 표시됩니다. 메시지 코드는 아래의 표시 내용 열에 표시됩니다. 오류 코드가 표시되면 발신음이 계속 울리며, 소리를 끄려면 아무 버튼이나 누릅니다.

표시 내용	원인	해결 방법
“E-4”	<ul style="list-style-type: none"> 제어 보드 과열 	스위치를 OFF(꺼짐)로 전환했다가 다시 ON(켜짐)으로 바꿉니다. 디스플레이에 “E-4”가 표시되면 제어 보드가 너무 뜨거운 것입니다. 튀김기 양 옆에 있는 루버가 장애물에 막혀 있는지 확인합니다.
“E-5”	<ul style="list-style-type: none"> 기름 과열 	스위치를 OFF(꺼짐)로 전환했다가 다시 ON(켜짐)으로 바꿉니다. 디스플레이에 “E-5”가 표시되면 가열 회로 및 온도 탐지 센서를 점검해야 합니다.
“E-6A”	<ul style="list-style-type: none"> 온도 탐지 센서 연결 안 됨 	스위치를 OFF(꺼짐)로 전환했다가 다시 ON(켜짐)으로 바꿉니다. 디스플레이에 “E-6A”가 표시되면 온도 탐지 센서를 점검해야 합니다.
“E-6B”	<ul style="list-style-type: none"> 온도 탐지 센서 단락 	스위치를 OFF(꺼짐)로 전환했다가 다시 ON(켜짐)으로 바꿉니다. 디스플레이에 “E-6B”가 표시되면 온도 탐지 센서를 점검해야 합니다.
“E-10”	<ul style="list-style-type: none"> 높이 제한 	<p>장치를 식히고(15 ~ 20분), 제어 장치의 오른쪽 아래에 있는 금속 리셋 버튼을 위로 밀고, 고온 제한이 리셋되지 않으면 고온 제한 스위치를 교체해야 합니다.</p> 
“E-15”	<ul style="list-style-type: none"> 배유 스위치 	배유구 손잡이가 완전히 안으로 밀어져 있는지 확인합니다. E-15가 계속 표시되면 배유 스위치를 점검합니다.
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	<ul style="list-style-type: none"> 왼쪽 높이 센서 연결 안 됨 오른쪽 높이 센서 연결 안 됨 양쪽 센서 연결 안 됨 	스위치를 OFF(꺼짐)로 전환했다가 다시 ON(켜짐)으로 바꿉니다. 디스플레이에 계속 기름 높이 센서 고장이 표시되면 제어 보드를 점검해야 합니다. 센서를 점검하고 필요한 경우 교체합니다.

**7-2.
오류 코드
(계속)**

표시 내용	원인	해결 방법
“E-20-A” “FAN SENSOR STUCK CLOSED(팬 센서가 막혀 폐쇄됨)”	<ul style="list-style-type: none"> • 압력 스위치 고장 • 전기 배선 문제 • I/O 보드 고장 	<ul style="list-style-type: none"> • 팬이 작동하지 않는 경우 압력 스위치를 점검합니다. 공기 압력이 없는 경우 회로가 연결되지 않아야 합니다. • 팬이 작동하는 경우, 전기 배선 오류이거나 I/O 보드의 릴레이가 닫힌 것입니다.
“E-20-B” “NO DRAFT(통풍 안 됨)” “CHECK FAN(팬 점검)”	<ul style="list-style-type: none"> • 압력 스위치 고장/ 호스 헐거움 • 통풍 팬 고장/전압 낮음 • 배기관 또는 후드의 장애물 	<ul style="list-style-type: none"> • 탱크의 전원 버튼을 껐다가 다시 켵니다. E-20-B가 계속 표시되면 압력 스위치를 점검합니다. 공기 압력이 없는 경우 회로가 연결되지 않아야 합니다. 호스가 팬과 압력 스위치에 연결되어 있는지 확인합니다. • 통풍 팬을 점검. 팬에 저전압 공급 여부 확인 • 튀김기 배기관 및 후드 장치에 장애물이 있는지 점검
“E-20-D” 점화 안됨”	<ul style="list-style-type: none"> • 점화 안 됨/불꽃 감지 안 됨 	<ul style="list-style-type: none"> • 탱크의 전원 버튼을 껐다가 다시 켵니다 E-20-D가 계속 표시되면 가스관 연결을 점검합니다. 가스 차단 밸브를 점검합니다. 점화 모듈을 점검합니다. 가스 밸브를 점검합니다. 불꽃 감지 센서 간격을 점검합니다. 가스 밸브와 점화 모듈의 전기 배선을 점검합니다.
“E-21”	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 회복이 느림 	<ul style="list-style-type: none"> • 공인 서비스 기술자를 통해 튀김기의 전압이 정확한지를 점검합니다. 가열 회로를 점검합니다. 전기 배선에서 헐거운 부분이나 타버린 부분이 있는지 점검합니다.
“E-22” “NO HEAT(가열 안 됨)” “CHECK GAS VALVE(가스 밸브 점검)”	<ul style="list-style-type: none"> • 버너 점화가 안 됨 	<ul style="list-style-type: none"> • 가스 밸브와 가열 회로를 점검
“E-41”, “E-46”	<ul style="list-style-type: none"> • 프로그래밍 실패 	<ul style="list-style-type: none"> • 탱크의 전원 버튼을 껐다가 다시 켵니다. 오류 코드가 표시되면 제어 장치를 다시 초기화합니다. 그래도 오류 코드가 계속 표시되면 제어 보드를 교체합니다.
“E-47”	<ul style="list-style-type: none"> • 아날로그 컨버터 칩 또는 12 볼트 공급 장치 고장 	<ul style="list-style-type: none"> • 탱크의 전원 버튼을 껐다가 다시 켵니다. “E-47”이 계속 표시되면 PC 보드의 I/O 보드를 교체합니다. 스피커 음이 조용한 경우 I/O 보드 고장일 수 있습니다. I/O 보드를 교체합니다.
“E-48”	<ul style="list-style-type: none"> • 입력 시스템 오류 	<ul style="list-style-type: none"> • PC 보드를 교체
“E-54-C”	<ul style="list-style-type: none"> • 온도 입력 오류 	<ul style="list-style-type: none"> • 스위치를 OFF(꺼짐)로 전환했다가 다시 ON(켜짐)으로 바꿉니다. “E-54C”가 계속 표시될 경우, 제어 PC 보드를 교체합니다.

**7-2.
오류 코드
(계속)**

표시 내용	원인	해결 방법
“E-60” “FILTER IN USE (필터 사용 중)”	<ul style="list-style-type: none"> AIF PC 보드가 제어 PC 보드와 통신하지 않음 	<ul style="list-style-type: none"> 탱크의 전원 버튼을 눌러 끕니다. 15초 동안 기다렸다가 다시 켭니다. “E-60”이 계속 표시되면, PC 보드 사이의 커넥터를 점검합니다. 필요한 경우 AIF PC 보드 또는 제어 PC 보드를 교체합니다.
“E-70C”	<ul style="list-style-type: none"> 배유 밸브 점퍼 배선이 누락되었거나 연결이 끊어짐 	<ul style="list-style-type: none"> 배유 스위치 인터락 위치에서 PC 보드의 점퍼 와이어를 점검합니다.
“E-83-A”	<ul style="list-style-type: none"> 압력이 너무 높음 	<ul style="list-style-type: none"> 1번 탱크의 여과 시스템 점검
“E-83-C”	<ul style="list-style-type: none"> 압력이 너무 높음 	<ul style="list-style-type: none"> 3번 탱크의 여과 시스템 점검
“E-83-D”	<ul style="list-style-type: none"> 압력이 너무 높음 	<ul style="list-style-type: none"> 4번 탱크의 여과 시스템 점검
“E-83-E”	<ul style="list-style-type: none"> 압력이 너무 높음 	<ul style="list-style-type: none"> 5번 탱크의 여과 시스템 점검
“E-83-J”	<ul style="list-style-type: none"> 압력이 너무 높을 때 대량 BIB 채우기 스위치가 켜짐 	<ul style="list-style-type: none"> BIB 채우기 밸브 점검
“E-83-R”	<ul style="list-style-type: none"> 압력이 너무 높을 때 대량 버리기 스위치가 켜짐 	<ul style="list-style-type: none"> 튀김기 뒷면에 있는 대량 버리기 콕 커넥터를 점검
“E-93-1” “24 VDC 공급 트립됨”	<ul style="list-style-type: none"> 자동 들어 올림 모터 오작동 또는 고장 	<ul style="list-style-type: none"> 자동 들어 올림 기능이 작동하지 않을 경우, 각 자동 들어 올림 모터를 점검합니다.



Henny Penny Corporation
P.O.Box 60
Eaton, OH 45320

1-937-456-8400
1-937-456-8402 Fax

Toll free in USA
1-800-417-8417
1-800-417-8434 Fax

www.hennypenny.com

* + 2 fl! | 7! %- & * Henny Penny Corp., Eaton, Ohio 45320, Revised 33-26-16

Korean