



HENNY PENNY®
Global Foodservice Solutions

Henny Penny

**분할형 탱크 및 대형 탱크
튀김기 - 가스용
LVG-202 모델
LVG-203 모델
LVG-204 모델**

FM08-184-A - Korean
03-01-12

사용설명서

온라인으로 보증서 등록 - WWW.HENNYPENNY.COM

알림

이 설명서는 나중에 참고하기 편리한 장소에 보관하시기 바랍니다.

튀김기의 전기배선도는 오른쪽 패널 내부에 있습니다.

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

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

LVG-20X 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.

주의

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 유증기 및 가연성 액체의 보관 또는 사용을 금합니다. 화재 또는 폭발이 일어날 수 있습니다.

CE 마크 표시 제품의 전문 기술 정보

정격 입력량: (순)	도시가스(I2H) = 19.8kW(67,560Btu/h) 도시가스(I2E) = 19.8kW(67,560Btu/h) 도시가스(I2E+) = 19.8kW(67,560Btu/h) 도시가스(I2L) = 19.8kW(67,560Btu/h) 도시가스(I2HS) = 19.8kW(67,560Btu/h) 액화프로판(I3P) = 19.8kW(67,560Btu/h) 액화프로판/부탄(I3B/P) = 19.8kW(67,560Btu/h)
정격 입력량: (총)	도시가스(I2H) = 21.98kW(75,000Btu/h)(79.13MJ/h) 도시가스(I2E) = 21.98kW(75,000Btu/h) 도시가스(I2E+) = 21.98kW(75,000Btu/h) 도시가스(I2L) = 21.98kW(75,000Btu/h) 도시가스(I2HS) = 21.98kW(75,000Btu/h) 액화프로판(I3P) = 21.98kW(75,000Btu/h)(79.13MJ/h) 액화프로판/부탄(I3B/P) = 21.98kW(75,000Btu/h)(79.13MJ/h)
공급 압력:	도시가스(I2H) = 20mbar(2.0kPa) 도시가스(I2E) = 20mbar 도시가스(I2E+) = 20/25mbar 도시가스(I2L) = 25mbar 도시가스(I2HS) = 25mbar 액화프로판(I3P) = 30/37/50mbar(3.0/3.7/5.0kPa) 액화프로판/부탄(I3B/P) = 30/50mbar
시험 지점 압력:	도시가스(I2H) = 8.7mbar(0.87kPa) 도시가스(I2E) = 8.7mbar 도시가스(I2E+) = 해당 없음 도시가스(I2L) = 8.7mbar 도시가스(I2HS) = 8.7mbar 액화프로판(I3P) = 25mbar(2.5kPa) 액화프로판/부탄(I3B/P) = 30/50mbar(3.0/5.0kPa)
인젝터 크기:	도시가스(I2H) = 2.08mm 도시가스(I2E) = 2.08mm 도시가스(I2E+) = 1.70mm 도시가스(I2L) = 2.30mm 도시가스(I2HS) = 2.30mm 액화프로판/부탄(I3B/P) = 1.30mm 액화프로판(I3P) *30mbar = 1.18mm 액화프로판(I3P) *50mbar = 1.04mm

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.

맥도날드 LOV 튀김기에 대한 배타적 연장 보증

Henny Penny Corporation에서는 LVE 202, 203 및 204 모델과 LVG 202, 203 및 204 모델 맥도날드 LOV 튀김기의 최초 구매자에 한해 다음과 같은 제한 보증을 제공합니다.

부품 및 인건비 보증: 튀김솥(frypot), O형 링(O-ring), 램프 및 퓨즈를 제외하고 새로운 설비에 대한 표준 Henny Penny 제한 보증에는 결함이 있는 부품의 수리 또는 교체가 포함되고 최초 설치일 이후 2년 동안의 인건비와 최대 왕복 200 miles (300 km) 거리의 출장비가 포함됩니다. 튀김기 전체가 작동하지 않는 경우에 한해 초과시간 요금이나 공휴일 요금이 보증에서 제공됩니다.

튀김솥 연장 보증: 표준 Henny Penny 제한 보증은 제조, 재질 또는 완성도 상의 문제로 인해 LOV 튀김솥에 생긴 고장에도 제공되며, 다음과 같습니다.

1년-10년:

이 기간 동안 사고, 오남용 또는 개조를 제외한 원인에 의해 LOV 튀김솥에 균열이 발생하는 경우, Henny Penny는 다음 조건에 따라 튀김기를 교체해 드립니다.

- Henny Penny는 고객의 비용 부담 없이 교체품(Henny Penny의 재량에 따라 신제품이나 수리품) LOV 튀김기를 제공합니다. 신제품 또는 수리품 여부는 고객에게 알려 드립니다.
- 교체품 LOV 튀김기(신제품 또는 수리품)의 보증 기간은 최초 보증에서 남은 기간(튀김솥과 부품, 그리고 인건비) 또는 부품 및 인건비에 대한 6개월 보증 가운데 더 긴 것으로 합니다.
- Henny Penny에서는 화물 운송료와 국제 관세 등을 포함해 교체품 LOV 튀김기의 배송 및 설치와 관련된 모든 합당한 비용을 부담합니다.
- 원래의 LOV 튀김기는 Henny Penny에서 소유하게 되며, 튀김기 제거 및 이동과 관련된 모든 비용은 Henny Penny에서 승인 후 지급합니다.

11년-15년:

이 기간 동안 사고, 오남용 또는 개조를 제외한 원인에 의해 LOV 튀김솥에 균열이 발생하는 경우, Henny Penny는 다음 조건에 따라 튀김기를 교체해 드립니다.

- Henny Penny는 현재 맥도날드와의 협의가격의 50%로 교체품(Henny Penny의 재량에 따라 신제품이나 수리품) LOV 튀김기를 고객에게 제공합니다. 신제품 또는 수리품 여부는 고객에게 알려 드립니다.
- 교체품 LOV 튀김기(신제품 또는 수리품)의 경우 튀김솥은 5년 보증, 부품 및 인건비에 대해서는 1년 보증이 제공됩니다.
- 화물 운송료와 국제 관세 등을 포함해 교체품 LOV 튀김기의 배송 및 설치와 관련된 모든 비용은 고객이 부담합니다.

연장 보증은 탐침, 센서, 고온 제한 스위치, 배유 밸브 또는 순환 파이프 배관과 같이 볼트 등으로 연결되는 조립부의 누유나 누출이 발생하거나 다음과 같은 오남용, 개조 및/또는 사고(이에 국한되지 않음)로 인해 고장이 발생한 LOV 튀김기에 대해서는 적용되지 않습니다.

- 부적절하거나 불법적인 수리
- Henny Penny에게 적절한 사용 개시 양식을 제공하지 못하는 경우
- 적절한 설치 지시사항이나 설치 지시사항에 규정된 스케줄에 따른 유지보수 절차 및 사용설명서를 준수하지 않은 경우
- 사용설명서에 명시된 것과 다른 부적절한 유지보수
- 장치 데이터 플레이트 또는 일련번호의 제거, 변조 또는 소실
- 운송 도중에 발생하는 손상
- 튀김솥에 권장량의 기름을 채우지 않았거나 기름이 전혀 없는 상태에서의 장치 작동(이에 국한되지 않음)을 포함한 부적절한 사용

표준 Henny Penny 제한 보증의 다른 모든 조건은 그대로 유지됩니다.

HENNY PENNY 제품에 대한 제한 보증

Henny Penny Corporation은 Henny Penny 튀김기와 교체 부품의 원 구매자에 한해 다음과 같은 조건에 따라 제한 보증을 제공합니다:

새 제품: 재질 또는 완성도 상의 결함으로 판명된 경우 튀김망, 램프 및 퓨즈를 제외한 새 튀김기의 모든 부품은 최초 설치일로부터 2년 동안 미국 오하이오주 이턴의 F.O.B. 공장 또는 F.O.B. 공인 취급점에서 무상으로 수리 및 교체됩니다. 튀김망은 최초 설치일로부터 90일 동안 수리 및 교체됩니다. 램프와 퓨즈는 본 제한 보증에 포함되지 않습니다. 설치 후 10일 이내에 튀김기 등록 카드를 Henny Penny로 우송한 경우에만 이 보증을 받을 수 있는 자격이 부여됩니다.

여과 시스템: 비 OEM 필터 또는 기타 비승인 필터를 사용하여 튀김기 여과 시스템의 부품에 고장이 발생한 경우 본 제한 보증이 적용되지 않습니다.

교체 부품: 재질 또는 완성도 상의 결함으로 판명된 경우 램프 및 퓨즈를 제외한 튀김기의 모든 교체 부품은 최초 설치일 이후 90일 동안 미국 오하이오주 이턴의 F.O.B. 공장 또는 F.O.B. 공인 취급점에서 무상으로 수리 및 교체됩니다.

새 제품에 대한 보증은 결함이 있는 부품의 수리 또는 교체만 해당되며 최소 설치일로부터 1년 동안 인건비와 최대 왕복 200mile(300km) 거리의 출장비가 포함됩니다.

교체 부품에 대한 보증은 결함이 있는 부품의 수리 또는 교체만 해당되며 부품의 제거 및 설치를 위한 인건비와 출장비, 기타 부품의 수리 또는 교체로 인한 부대 비용은 포함되지 않습니다.

튀김술 연장 보증: Henny Penny는 제조 또는 완성도 상의 문제로 인한 고장에 한해 제조일로부터 7년 동안 튀김술을 교체해 드립니다. 이 보증은 쇼트닝을 사용하지 않고 튀김술을 가열하는 등의 오남용으로 인한 튀김술 고장에는 적용되지 않습니다.

0년 ~ 3년: 이 기간 동안 제조 또는 완성도 상의 문제로 인해 튀김술이 고장날 경우 부품, 수리 또는 배송 비용을 청구하지 않고 튀김술을 교체해 드립니다. Henny Penny는 무상으로 새 튀김술을 설치하거나 추가 비용 없이 새 튀김기 또는 수리된 교체 튀김기를 제공합니다.

3년 ~ 7년: 이 기간 동안 튀김술이 제조 또는 완성도 상의 문제로 인해 고장날 경우 튀김술만 무상 교체됩니다. 새 튀김술을 설치하는 데 소요되는 배송료와 인건비 및 절연, 온도 센서, 고온 제한, 부속품, 하드웨어 등 기타 부품의 교체 비용은 소유자가 부담해야 합니다.

모든 이의 사항은 튀김기 구매자가 Henny Penny 또는 취급점에 제기해야 합니다. Henny Penny의 서면 동의 없이 이루어진 모든 제3자의 수리는 허용되지 않습니다. 배송 중에 발생한 손상은 즉시 발송자에게 알려 이의를 제기해야 합니다.

상기 제한 보증은 보증 또는 기타 약관의 모든 위반에 대해 HENNY PENNY에서 제공할 수 있는 모든 보상을 명시하고 있습니다. 구매자는 이 외 다른 어떤 보상(우발적 또는 파생적 손상에 대한 이의 제기 포함)도 제공되지 않음에 동의합니다.

상기 제한 보증은 (a) 사고, 오남용 또는 개조로 인한 손상, (b) 제품의 일련번호가 제거 또는 훼손된 경우 또는 (c) 램프 및 퓨즈에 대해서는 적용되지 않습니다. 상기 제한 보증은 상품성, 특정 목적에 대한 적합성을 포함하여 명시적 또는 묵시적인 기타 모든 보증을 대신하며 이 외에 어떠한 보증도 제공하지 않습니다. HENNY PENNY는 이 제한 보증에 명시되지 않은 의무나 책임은 지지 않으며 다른 사람이 이러한 의무나 책임을 지는 것 또한 인정하지 않습니다.

개정: 2007년 1월 1일

차례

섹션	페이지
섹션 1.	소개 1-1
1-1	소개 1-1
1-2	특징 1-1
1-3	취급 요령 1-1
1-4	지원 1-2
1-5	안전 관련 사항 1-2
섹션 2.	설치 2-1
2-1	소개 2-1
2-2	포장 풀기 2-1
2-3	튀김기 위치 선정 2-2
2-4	튀김기 수평 맞추기 2-2
2-5	튀김기 환기 2-3
2-6	가스 공급 2-3
2-7	가스 누출 시험 2-6
2-8	가스압력 조절기 설정 2-6
2-9	전기 요구사항 2-6
2-10	모터 베어링 2-7
2-11	버너 켜기 및 끄기 2-7
2-12	치수 2-8
섹션 3.	작동 3-1
3-1	각부 작동 3-1
3-2	설정 모드 3-5
3-3	기름 채우기 또는 추가 3-6
3-4	아침 사용 개시 절차 3-7
3-5	전용 디스플레이를 통한 조리 3-8
3-6	다중 제품 디스플레이를 통한 조리 3-9
3-7	아침에서 점심, 점심에서 아침으로 변경 3-9
3-8	다중 제품 디스플레이에서 전용 디스플레이로 변경 3-10
3-9	전용 디스플레이에서 다중 제품 디스플레이로 변경 3-10
3-10	다중 제품 디스플레이에서 설정점 온도가 다른 다중 제품 디스플레이로 변경 3-10
3-11	자동 기름 추가 3-11
3-12	주기적인 자동 여과(AIF) 3-12
3-13	유지 관리용 여과 3-14
3-14	RTI를 사용해 탱크에서 기름 버리기 3-16
3-15	기름 제거 셔틀을 사용해 탱크에서 기름 버리기 3-17
3-16	필터 패드 교환 3-18
3-17	튀김망 거치대 제거 및 청소 3-20
3-18	정보 버튼 통계 3-21
3-19	여과 버튼 통계 3-21
3-20	온도 버튼 통계 3-21
3-21	정보 모드 3-22
3-22	막힌 배유관 처리 순서 3-22

차례(계속)

섹션		페이지
섹션 4.	단계 프로그래밍.....	4-1
	4-1 제품 설정 수정	4-1
	4-2 AIF 시간대	4-3
	4-3 강력 세척 모드	4-4
	4-4 튀김기 설정	4-8
섹션 5.	단계 프로그래밍.....	5-1
	5-1 고급 제품 설정	5-1
	5-2 E-Log(오류 코드 로그).....	5-2
	5-3 비밀번호.....	5-3
	5-4 경고음.....	5-3
	5-5 여과까지 남은 횟수.....	5-4
	5-6 여과까지 남은 시간.....	5-4
섹션 6.	문제 해결.....	6-1
	6-1 문제 해결 가이드	6-1
	6-2 오류 코드	6-3

뒷표지에 교육용 CD 포함!!

섹션 1. 소개

1-1. 소개

Henny Penny 튀김기는 음식 조리를 위한 기본 장비로 더욱 훌륭하고 손쉽게 조리를 할 수 있도록 고안되었습니다. 이것은 마이크로 컴퓨터가 갖추어진 설계 덕분입니다. 이 장치는 급식 제공 기관 또는 업소용 제품이며 숙련된 사용자가 작동하도록 되어 있습니다.



알림

- 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 부분에서 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.
- 이 설비는 적절한 관리 감독이 있거나 안전 책임자가 설비 사용에 대한 지시사항을 알려준 경우를 제외하고 신체적 능력이나 감각 또는 정신적 기능이 위축되었거나 사용 경험이나 지식이 부족한 사람(어린이 포함)이 사용하도록 의도된 제품이 아닙니다.

1-2. 특징

- 간편한 청소
- 기름 사용량 40% 절약
- 대형 탱크 또는 분할형 탱크
- 컴퓨터로 제어
- 스테인레스 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)

1-3. 취급 요령

여타 음식 조리 장치와 마찬가지로 Henny Penny 튀김기에도 적절한 관리 및 유지보수가 필요합니다. 관련 요건, 즉 유지보수 및 청소 관련 사항은 이 설명서에 나와 있으며 장치 작동 시 항상 정기적으로 수행해야 합니다.

알림

장치에 대한 중요 유지보수 또는 수리가 필요한 경우 자격을 갖춘 서비스 기술자에게 문의하십시오.

1-4. 지원

외부 지원이 필요한 경우 가까운 지역의 취급점에 문의 하거나 다음 번호로 Henny Penny Corp.에 문의하십시오. 1-800-417-8405 또는 1-937-456-8405.

1-5. 안전 관련 사항

Henny Penny 튀김기에는 다양한 안전 관련 기능이 포함되어 있습니다. 그렇지만 안전한 작동을 보장하는 유일한 방법은 적절한 설치, 사용 및 유지보수 절차를 충분히 이해하는 것입니다. 이 설명서의 지시사항은 적절한 처리 절차를 익히는데 도움을 주기 위해 작성되었습니다. 해당 정보가 특히 중요성을 갖거나 안전과 관련되어 있는 경우 위험, 경고, 주의 및 알림과 같은 표현이 사용됩니다. 사용법은 아래에 나와 있습니다.



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



알림은 특히 중요한 정보를 설명하는 데 사용됩니다.



주의가 안전 경고 기호 없이 사용되면 예방하지 않는 경우 재산 상의 손해를 입을 수 있는 잠재적인 위험 상황을 나타냅니다.



주의가 안전 경고 기호와 함께 사용되면 예방하지 않는 경우 경미하거나 심하지 않은 부상을 입을 수 있는 잠재적인 위험 상황을 나타냅니다.



경고는 미리 예방하지 않으면 사망이나 심각한 부상이 일어날 수 있는 잠재적인 위험 상황을 나타냅니다.



위험은 미리 예방하지 않으면 사망이나 심각한 부상이 일어날 수 있는 일촉즉발의 위험 상황을 나타냅니다.

1-5. 안전 관련 사항
(계속)



등전위 접지 기호



전기전자제품폐기지침(WEEE) 기호



또는



충격 위험 기호



또는



표면이 뜨거움 기호



점검 또는 확인

섹션 2. 설치

2-1. 소개

이 섹션에서는 Henny Penny LVG 튀김기의 설치 및 포장 풀기와 관련된 지시사항을 제공합니다.

알림

이 장치의 설치는 자격을 갖춘 서비스 기술자가 수행해야 합니다.



드릴이나 나사못과 같은 물체로 튀김기에 구멍을 뚫으면 부품 손상이나 전기 충격이 생길 수 있으므로 절대 해서는 안 됩니다.

알림

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

2-2. 포장 풀기

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

주의

- 튀김기에 손상이 생길 수 있으므로 최종 위치에 자리를 잡을 때까지 튀김기 오른쪽에 있는 운송용 버팀대를 제거하지 마십시오.
- 튀김기를 팔레트에서 내려놓기 전에 여과 배유 팬과 JIB 셀프를 꺼내놓아야 장치에 손상이 생기는 것을 방지할 수 있습니다. 그림 1 참조.



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

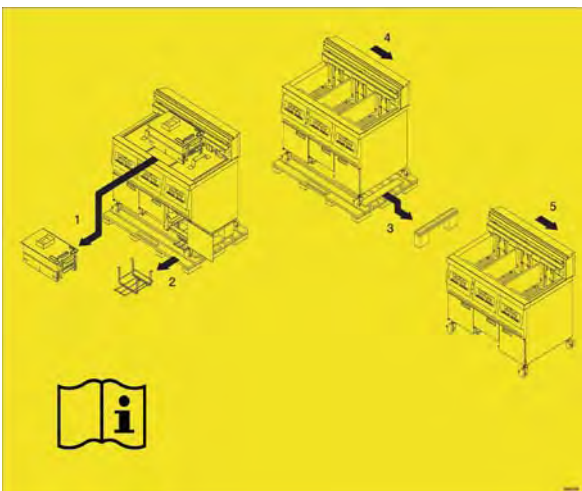


그림 1.

2-3. 튀김기 위치 선정

오픈형 튀김기 위치는 서비스 및 적절한 사용이 가능하도록 여유 간격을 두어야 합니다. 고객에 내갈 음식 준비를 방해하지 않으면서 재료를 쉽게 넣고 뺄 수 있는 위치여야 합니다. 원재료의 튀김을 완료하고 튀김이 끝난 제품을 보온기에 보관하면 신속하고 중단 없는 서비스가 가능합니다. 효율성이 가장 높은 것은 한쪽에 원재료를 두고 다른 쪽에 튀김을 마친 제품을 두는 직선형 운영입니다. 고객에 내갈 음식 준비는 다른 곳에서 하면서 효율성은 거의 그대로 유지할 수 있습니다.

주의
화재 위험

화재 예방을 위해 오픈형 튀김기는 모든 가연성 물질로부터 옆면은 2in.(5.08cm), 뒷면은 4in.(10.16cm)의 최소 간격을 두고 설치합니다. 모든 비가연성 물질의 경우 옆면 0.00in.(0.00cm), 뒷면 0.00in.(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

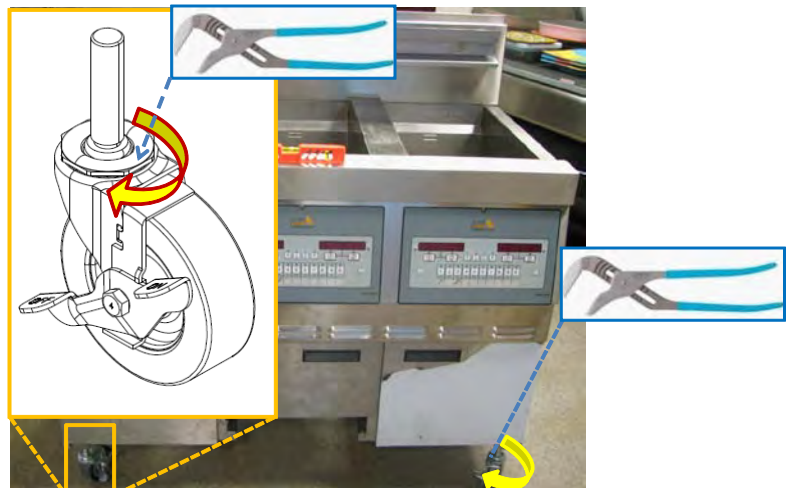
뜨거운 기름에 의한 심각한 화상을 예방하려면 튀김기가 기울어지지 않고 움직이지 않는 곳으로 위치를 정해서 설치하십시오. 고정 용구를 이용해 견고하게 놓을 수도 있습니다.

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.

이동용 바퀴는 1.562 in (40mm)...까지 조절할 수 있습니다(아래 참조).



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.

알림

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



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

2-6. 가스 공급



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 7in.(1.7kPa)(17.0mbar) 및 프로판가스의 경우 수주 높이 10in.(2.49kPa)(24.9mbar)입니다.



데이터 플레이트에 명시되어 있지 않은 가스를 사용하려고 해서는 안됩니다. 가스 공급이 정확하지 않으면 화재 또는 폭발이 일어나 심각한 부상이나 재산 상의 손해를 입을 수 있습니다.

튀김기와 주 가스공급관 사이의 연결에 대한 권장사항은 다음을 참조하십시오:

- 가스 공급 튜브나 호스는 현행 국가 및 지자체의 요구사항을 준수해야 하고 정기 점검을 수행하여 필요에 따라 교체해야 합니다.



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 AS5601.1/2-2010에 따릅니다.

2-6. 가스 공급 (계속)

- 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 연결하는 데 표준 1in.(2.54cm) 검정색 스틸 파이프와 인장성 있는 부속품을 사용하고 탱크가 2개인 경우 3/4in.(1.91cm)를 사용해야 합니다.
- 주철 부속품은 사용하지 마십시오.
- 탱크가 3개 및 4개인 경우 1in.(2.54cm) 굵기, 2개인 경우 3/4in.(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 높이가 0.3in.(0.747mbar)를 초과해서는 안 됩니다.

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 또는
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 커넥터(quick-disconnect device)를 반드시 설치해야 합니다. 또한 설비 제조업체의 지시사항에 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.

알림

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

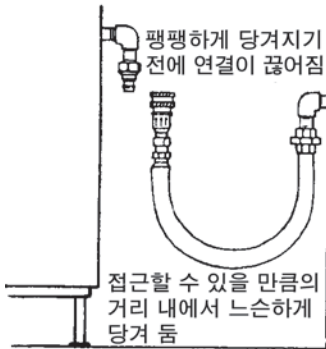
2-6. 가스 공급

(계속)

가스 공급관 연결

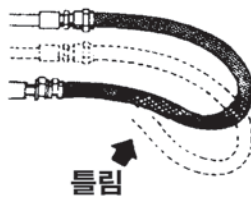
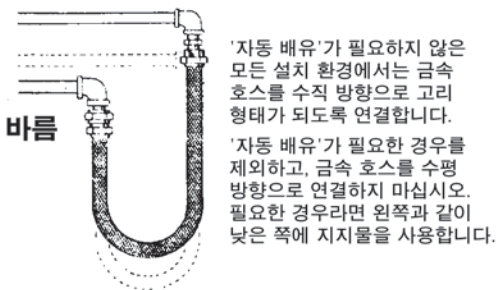
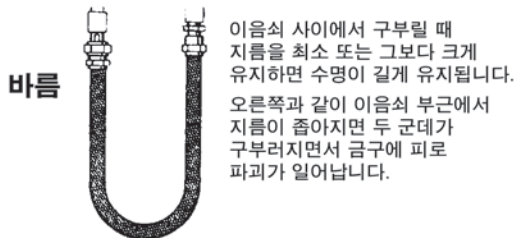
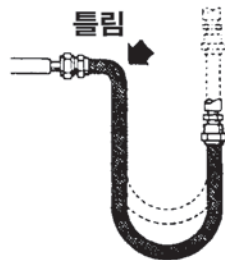
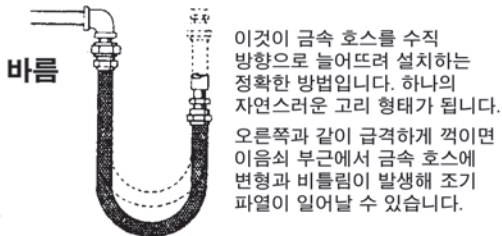
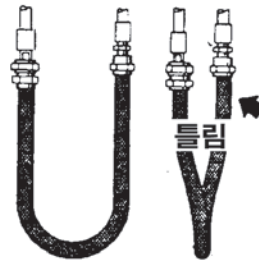
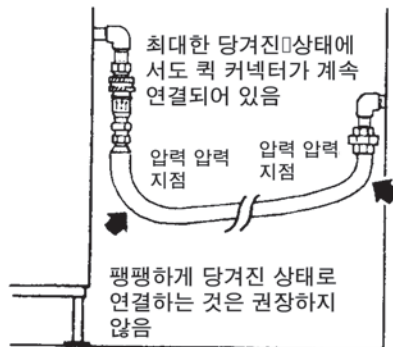
바름

! 커넥터에 접근할 수 있을 만큼만 거리를 띄우고 장비와 ! 사이 거리를 최소화합니다.



틀림

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



케이블 고정 장치

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

주의

건식 벽체 공법

1 볼트를 건물 스테드에 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.

주의

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 해제를 위한 약간의 이동은 허용됩니다.)

2-7. 가스 누출 시험

알림

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 가스를 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 성냥 불이나 개방된 불꽃을 절대 사용하지 마십시오. 가스에 불이 옮겨붙어 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 3.5in.(0.87kPa)(8.72mbar).
- 프로판: 수주 높이 10.0in.(2.49kPa)(24.9mbar).

알림

가스압력 조절기는 Henny Penny에서 설정해 놓은 상태이며 사용자가 조절하지 않습니다.

2-9. 전기 요구사항

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

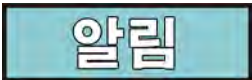


전기 충격을 예방하기 위해 이 설비에는 모든 비접지 도선 안에 3mm 절연이 포함된 외부 회로 차단기를 반드시 갖추어야 합니다. 이 설비의 주 전원 스위치가 모든 회선의 도선을 차단하지는 않습니다.

2-9. 전기
요구사항
(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.




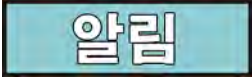
튀김기를 대청소하거나 서비스를 받기 전에 전원 공급을 차단하십시오.

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.



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

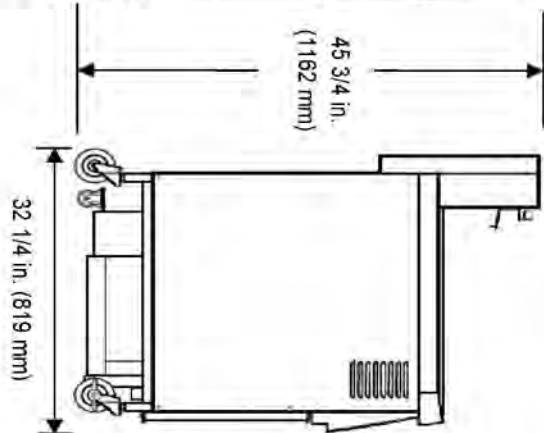
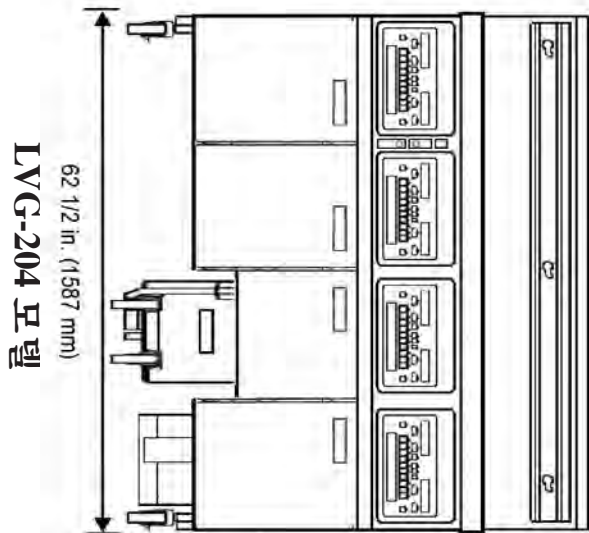
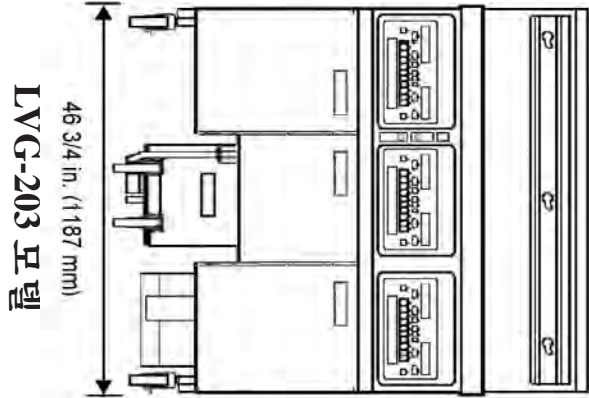
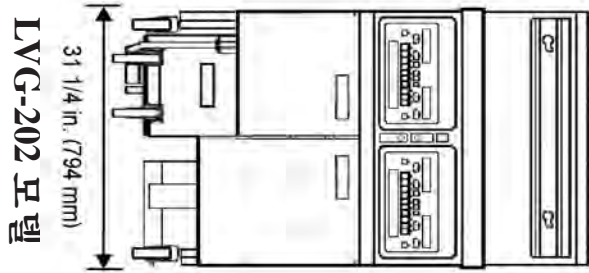
버너를 끄려면 다음과 같이 합니다:

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 운송하기 전에 철저한 검사 및 시험을 거칩니다. 그렇지만 원활하게 작동하도록 장치 점검을 습관화하는 것이 좋습니다.

2-12. 치수



안림

이동용 바퀴는 1.562in.(40mm)까지 조절 가능

섹션 3. 작동

3-1. 각부 작동

다음 페이지의 설명을 참조하십시오.

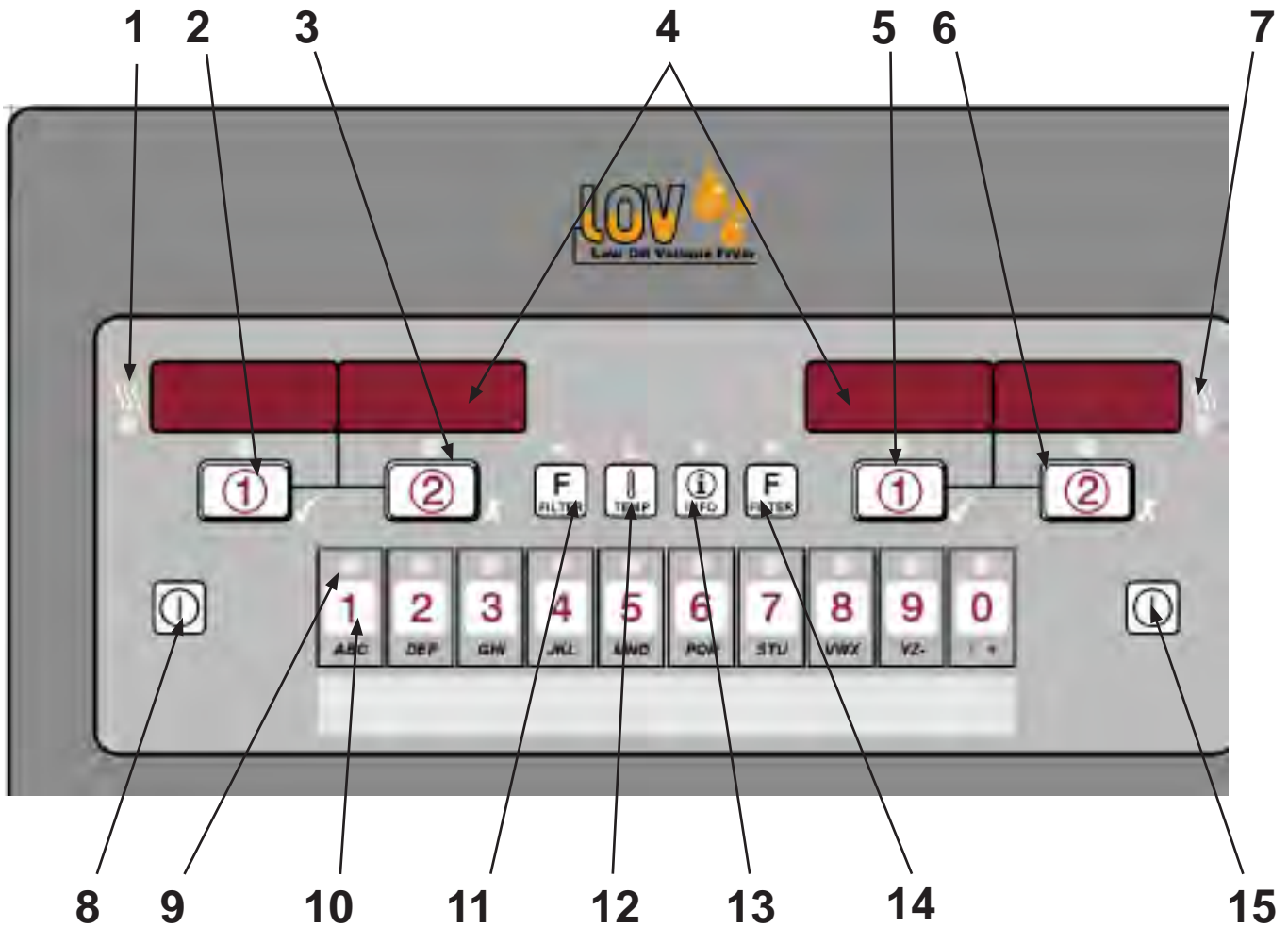


그림 3-1

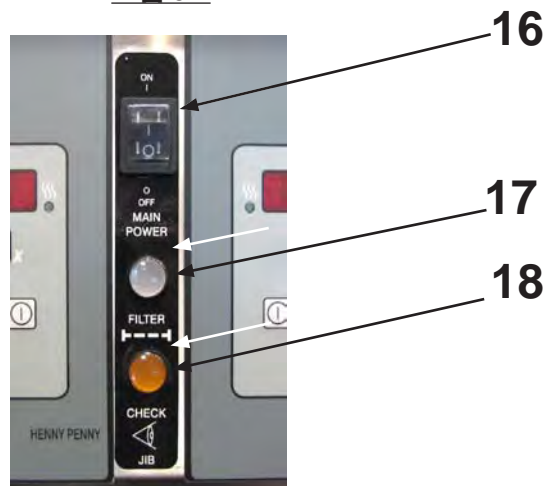












그림 3-2

3-1. 각부 작동

(계속)

그림 번호	항목 번호	설명	기능
3-1	1		제어 장치가 왼쪽 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 변경하는 데에도 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 변경하는 데에도 사용됩니다. 또한 NO(아니요) 또는 취소를 나타내는 X 용도로도 사용됩니다.
3-1	4	디지털 디스플레이	제품 코드를 표시합니다. 조리 사이클이 동작하는 동안 타이머 카운트다운을 표시합니다. 여과 모드가 동작하는 동안 메시지를 표시합니다. 프로그램 모드(Program Mode)에서 선택 사항을 표시합니다. 다음을 누르면 기름 온도를 표시합니다  . 오류 코드를 표시합니다. (여러 언어로 표시함)
3-1	5		정상 작동 시 이 버튼을 누르면 오른쪽 튀김망의 조리 사이클이 시작/정지합니다. 표시된 제품을 변경하는 데에도 사용됩니다. 여과 모드에서 메시지를 확인하는 데에도 사용됩니다. 또한 YES(예)나 확인을 나타내는 ✓ 용도로도 사용됩니다.
3-1	6		정상 작동 시 이 버튼을 누르면 오른쪽 튀김망의 조리 사이클이 시작/정지합니다. 표시된 제품을 변경하는 데에도 사용됩니다. 여과 모드에서 메시지를 취소하는 데에도 사용됩니다. 또한 NO(아니요) 또는 취소를 나타내는 X 용도로도 사용됩니다.
3-1	7		제어 장치가 오른쪽 탱크 가열을 요청하고 버너가 켜져서 기름을 가열하면 이 LED 표시등이 켜집니다.
3-1	8		누르면 왼쪽 탱크의 가열 시스템이 켜지고 꺼집니다.
3-1	9		각 제품 버튼 LED 표시등은 해당되는 특정 제품이 선택되면 켜집니다.
3-1	10		이 버튼을 눌러 원하는 제품을 선택합니다. 제품 이름을 입력하는 동안 누르면 이름에 포함될 글자가 버튼 아래에 나옵니다.

3-1. 각부 작동

(계속)

그림 항목
번호 번호

설명

기능

3-1 11 및 14



프로그램 모드 및 여과 모드에서 사용됩니다. 또한 ◀ 또는 ▶ 버튼으로 사용됩니다. 누르면 다음과 같은 기름 여과 통계를 보여줍니다.

- a. 다음 여과까지 남은 조리 횟수
- b. 지난번 여과 날짜 및 시간
- c. 현재 필터의 누적 사용 시간

3-1 12



프로그램 모드에서 사용됩니다. 여과 모드에서 사용됩니다. 탱크 기름을 채우고 비울 때 사용됩니다. 또한 버튼으로도 ▲ 사용됩니다. 누르면 다음과 같은 온도 통계를 보여줍니다:

- a. 각 탱크의 실제 기름 온도
- b. 각 탱크의 설정점 온도

3-1 13



프로그램 모드에서 사용됩니다. 또한 버튼으로도 ▼ 사용됩니다. 누르면 다음과 같은 튀김기 정보 및 상태를 표시합니다.

- a. 각 탱크의 온도 회복 정보
- b. 디스플레이에 선택된 기본 및 보조 언어

3-1 15



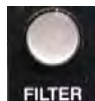
누르면 오른쪽 탱크의 가열 시스템을 켜고 끕니다.


3-2 16



ON(켜짐) 위치로 바꾸면 전원이 제어 장치와 여과 펌프에 공급됩니다.

3-2 17



파란색 불이 켜지면  지금 주기적인 자동 여과(AIF)를 수행해야 한다는 것을 나타냅니다.

3-2 18



황색 불이 켜지면, JIB 에 기름을 채우거나 교체가 필요하다는 것을 나타냅니다.

3-3

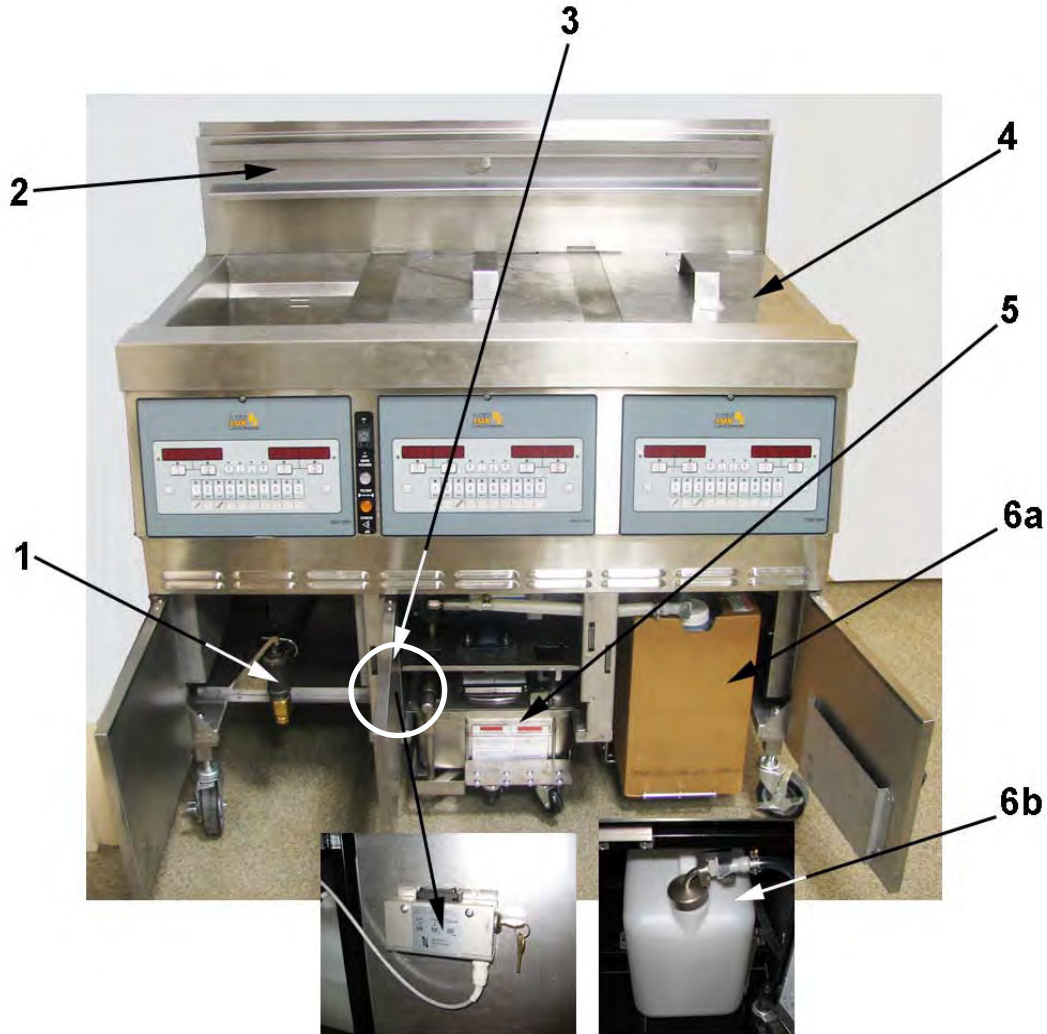



그림 3-3

그림 번호	항목 번호	설명	기능
3-3	1	가스관 연결	벽에 있는 가스 공급관 연결부.
3-3	2	튀김망 거치대	튀김망을 사용하지 않을 때나 조리를 마친 제품의 기름기를 뺄 때 여기에 걸어 둡니다.
3-3	3	RTI 스위치	현장에 RTI 시스템이 갖춰진 튀김기에만 있습니다.
3-3	4	탱크 덮개	탱크를 사용하지 않을 때 덮어둡니다.
3-3	5	여과 배유 팬 어셈블리.	기름을 이 팬에 빼낸 다음 필터로 걸러 내면 기름의 사용 수명을 늘리는 데 도움이 됩니다.
3-3	6a	JIB	RTI 시스템이 없는 장소에서 사용하기 위한 상자에 든 기름통. 기름 보관용.
3-3	6b	JIB	RTI 시스템이 있는 장소에서 사용하기 위한 기름통. 기름 보관용.

3-2. 설정 모드

튀김기를 처음 시동하면 제어 장치에 설정을 확인하는 메시지가 표시됩니다.

주 전원 스위치가 켜지면 양쪽 디스플레이에 “OFF(꺼짐)”이 표시됩니다. 한쪽의  버튼을 누르면 디스플레이에 *SETUP* *MODE*(설정모드)가 표시된 다음, 왼쪽 디스플레이에는 “LANGUAGE(언어)”, 오른쪽 디스플레이에는 “ENGLISH(영어)”가 표시됩니다.

◀ 또는 ▶ 버튼을 사용하여 작동 디스플레이를 “FRANCAIS (프랑스어)”, “CAN FREN(캐나다 프랑스어)”, “ESPANOL(스페인어)”, “PORTUG(포르투갈어)”, “DEUTSCHE(독일어)”, “SVENSKA(스웨덴어)”, “РУССКИЙ(러시아어)”로 변경합니다.

▼를 눌러 다음과 같은 다른 설정 항목을 계속 설정합니다:

- ZONE(지역) - USA(미국) 또는 NON-USA(미국 이외 지역)
- 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) - US(미국) 또는 INTERNATIONAL(국제)
- ENTER DATE(날짜 입력) - 해당일의 날짜(변경하려면 제품 버튼 이용)
- FRYER TYPE(튀김기 종류) - GAS(가스) 또는 ELEC(전기)
- VAT TYPE(탱크 종류) - FULL(대형) 또는 SPLIT(분할형)
- DISPOSE BULK OIL(대용량 기름 버리기) - YES/NO(예/아니요)(대용량인 경우 RTI 시스템이 있음)
- SUPPLY BULK OIL(대용량 기름 공급) - YES/NO(예/아니요)(대용량인 경우 RTI 시스템이 있음)
- DAYLIGHT SAVING TIME(일광 절약 시간) - 1.OFF(꺼짐), 2.US(2007 & after)(미국, 2007년 이후), 3.EURO(유럽), 4.FSA(US before 2007)(2007년 이전 미국)
- SETUP COMPLETE(설정 완료)

별도의 설명이 없으면 ◀ 또는 ▶ 버튼을 사용해 설정을 변경합니다.



설정 모드는 1단계 프로그래밍에서도 이용할 수 있습니다. 섹션 4-4를 참조합니다.

3-3. 기름 채우기 또는 추가



그림 1.

주의

기름 높이는 튀김기가 가열 중인 경우에는 항상버너 튜브보다 높아야 하고 탱크 뒤편에 있는 기름 높이 표시 선까지 올라와야 합니다. 이 지시사항을 따르지 않으면 화재나 튀김기 손상이 일어날 수 있습니다.

고체 기름을 사용할 때에는 외부에서 가열 장치를 이용하여 기름을 녹인 다음 탱크에 넣는 것이 권장됩니다. 버너 튜브는 반드시 기름에 완전히 잠겨 있어야 합니다. 그렇지 않으면 화재 또는 탱크 손상이 일어날 수 있습니다.

1. 오픈형 튀김기에는 고급 튀김 기름을 사용하는 것이 권장됩니다. 일부 품질이 낮은 기름은 수분 함유량이 높아서 연기나 기름이 튀어 넘칠 수 있습니다.

경고 폭발 위험

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

2. 대형 탱크의 기름 용량은 30quart(28.4l)이고 분할형 탱크의 경우 15quart(14.2l)입니다. 모든 탱크에는 탱크 뒤편 벽에 2단계의 표시선이 새겨져 있으며 제일 위의 표시선은 가열했을 때의 적정 높이를 나타냅니다. 그림 1 참조.
3. 차가운 기름은 낮은 표시선까지 채워야 합니다.



RTI 시스템을 이용해 탱크 채우기

1. 주 전원 스위치를 ON(켜짐) 위치로 바꿉니다.
2. 탱크 내부에 튀김망 지지대를 놓습니다. 그림 2 참조.
3. **F** (양쪽 중 하나)를 길게 누르면 디스플레이 *FILTER MENU*(여과 메뉴)와 1.AUTO FILTER?(자동 여과?)가 표시됩니다.
4. ▼를 다섯번 눌렀다 놓으면 디스플레이에 “6.FILL POT FROM BULK?(대용량을 가지고 튀김솥 채우기)”가 표시됩니다. (설정 모드에서 “BULK(대용량)”으로 설정되어 있어야 합니다)
5. ✓ 버튼을 누릅니다. “FILL POT FROM BULK(대용량을 가지고 튀김솥 채우기)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. ✓ 버튼을 다시 길게 누르면 탱크에 기름이 채워지고 디스플레이에 “FILLING(채우는 중)”이 표시됩니다.
6. 탱크가 가득 차면 ✓ 버튼을 놓은 다음 X 버튼을 2번 눌러 종료하고 정상 작동 상태로 돌아갑니다.




그림 2.


3-4. 아침 사용 개시 절차

1. 탱크에 기름이 적정선까지 채워졌는지 확인합니다.
2. 전원 스위치를 ON(켜짐) 위치로 전환한 다음  버튼을 눌러 원하는 탱크를 가열합니다. 디스플레이에 “IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?)”가 표시되면 기름이 적정선까지 있는지 확인(섹션 3-2 참조)한 다음  버튼을 눌러 “YES(예)”를 선택합니다.

튀김기는 자동으로 용해 사이클을 가동하고 기름 온도가 180°F(82°C)에 도달하면 자동으로 용해 사이클을 종료합니다.

알림

원하는 경우 용해 사이클을 건너뛸 수도 있는데,  버튼 또는 **X** 버튼을 5초 동안 누릅니다.

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

주의

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 플러넘질 위험이 있음

튀김망에 제품을 너무 많이 담거나 수분이 너무 많은 제품을 넣지 마십시오. 3LBS. (1.4KG)이 대형 탱크당 최대 제품 양이고 분할 탱크의 경우 1-1/2LBS. (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. 전용 디스플레이를 통한 조리



전용 디스플레이는 특정 탱크에 항상 1개의 제품만 표시되는 것을 의미합니다.

1. 용해 사이클이 완료되면, 설정점 온도에 도달할 때까지 LOW TEMP(온도 낮음)이 깜박입니다. 디스플레이에 “LOW TEMP(온도 낮음)”이 표시되는 동안에는 조리 사이클을 시작할 수 없습니다. 설정점 온도에 도달하면 디스플레이에 이제 NUGGETS(너겟)과 같은 제품 이름이 표시되고, 이제부터 기름에 제품을 넣어도 됩니다.
2. 타이머 버튼  또는  를 누릅니다.
3. 디스플레이에 조리중인제품(예: “NUG(너겟)”)이 표시되고 타이머 카운트다운이 진행됩니다.
4. 조리 사이클이 완료되면 알람이 울리고 디스플레이에 “PULL(꺼내십시오)”가 표시됩니다.
5. PULL(꺼내십시오) 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. Quality Timer(대기 타이머)의 카운트다운이 진행되는 동안 디스플레이에는 세자리로 된 제품 약어와 그 뒤에 “Qn” 이 표시되는데, 여기서 “n”은 남은 시간(분)을 나타냅니다.
예: “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q5” / “FRY” / “Q4” 등.

타이머 카운트다운이 종료되면 제어 장치에서 '삐' 소리가 울리고 디스플레이에는 “QUAL”과 함께 세자리로 된 제품 이름, 즉 “QUAL” / “FRY” / “QUAL” / “FRY” 등이 표시됩니다. 타이머를 취소하려면 타이머 버튼을 누릅니다.








전용 제품을 변경하려는 경우 원하는 제품버튼(예: )을 누르면 디스플레이에 “<<<<>>>>”이 표시됩니다.

그러면 사용할 튀김 탱크에 해당되는 타이머 버튼  또는  를 5초 동안 누릅니다. 이제 제품 이름이 디스플레이에 표시됩니다. 예: “HASH BRN(해시브라운)”.

3-6. 다중 제품 디스플레이를 통한 조리




다중 제품 디스플레이는 특정 탱크에서 조리 사이클을 시작하기 전에 제품을 먼저 선택해야 하는 것을 의미합니다.

1. 용해 사이클이 완료되면, 설정점 온도에 도달할 때까지 LOW TEMP(온도 낮음)이 깜박입니다. 그 다음으로 디스플레이에 “---- ----”이 표시됩니다.
2. 제품 버튼을 누릅니다. 예: 
3. 디스플레이에 “FR FRIES(프렌치 프라이)”가 표시됩니다. 디스플레이에 “<<<<>>>>”이 표시되는 경우 기름 온도가 해당 제품과 맞지 않는 것입니다. 다른 제품을 선택하거나  또는  를 5초 동안 누릅니다.
4. 타이머 버튼  또는  를 누릅니다.
5. 조리 사이클이 완료되면 알람이 울리고 디스플레이에 “PULL(꺼내십시오)”가 표시됩니다.
6. “PULL(꺼내십시오)” 아래에 있는 타이머 버튼을 눌러 알람을 끕니다. 그러면 디스플레이에 “---- ----”이 표시되거나, Quality Timer(대기 타이머)를 프로그램 해둔 경우라면 타이머 카운트다운이 표시됩니다(섹션 3-5, 6단계 참조).




3-7. 아침에서 점심 또는 점심에서 아침으로 변경

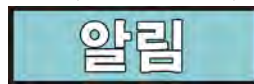
이 절차는 기본적으로 전용 디스플레이를 통해 탱크에서 조리되고 있는 제품을 변경하는 것입니다.

아침에서 점심으로 변경

1. 제품 버튼을 누릅니다. 예: 
2. 디스플레이에 “<<<<>>>>”이 표시됩니다.
3. 타이머 버튼  또는  를 5초 동안 누르면 디스플레이에 “FR FRIES(프렌치 프라이)”가 표시됩니다.

점심에서 아침으로 변경




1. 제품 버튼을 누릅니다. 예: 
2. 디스플레이에 “<<<<>>>>”이 표시됩니다.
3. 타이머 버튼  또는  를 5초 동안 누르면 디스플레이에 “HASH BRN(해시브라운)”이 표시됩니다.



조리 사이클 동안 전용 디스플레이 또는 다중 제품 디스플레이에서 제품 변경을 시도하여 실패하는 경우에는 제품의 설정점 온도가 서로 동일하지 않은 것입니다. 조리 사이클이 완료될 때까지 기다린 다음 변경 절차를 수행합니다.



3-8. 다중 제품 디스플레이에서 전용 디스플레이로 변경

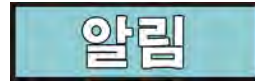
다중 제품 디스플레이 모드일 때 전용 디스플레이로 변경이 가능한 경우 디스플레이에 “---- ----”이 표시됩니다.

1. 제품 버튼을 누릅니다. 예: 
2. 탱크의 설정점이 제품에 맞는 경우에는 디스플레이에 “FR FRIES(프렌치 프라이)”가 표시되고, 맞지 않는 경우에는 디스플레이에 “<<<< >>>>”이 표시됩니다.
3. 타이머 버튼  또는  를 5초 동안 누르면 제어 장치에서 '삐' 소리가 울립니다.
4. 타이머 버튼을 놓으면 디스플레이에 “FR FRIES(프렌치 프라이)”가 표시되면서 전용 디스플레이 모드로 변경되었음을 알립니다.

3-9. 전용 디스플레이에서 다중 제품 디스플레이로 변경






이 절차는 간단하며, 설정점 온도 변경 시도가 이루어지지 않기 때문에 거부되는 일 없이 항상 잘 수행됩니다.

1. 타이머 버튼  또는  를 5초 동안 누르면 제어 장치에서 '삐' 소리가 울립니다.
2. 타이머 버튼을 놓으면 디스플레이에 “---- ----”이 표시되면서 다중 제품 디스플레이 모드로 변경되었음을 알립니다.



이 설정점 온도로 프로그램된 제품만 조리 대상으로 선택할 수 있습니다.

3-10. 다중 제품 디스플레이에서 설정점 온도가 다른 다중 제품 디스플레이로 변경

1. 제품 버튼을 누릅니다. 예: 
2. 탱크의 설정점이 제품에 맞는 경우에는 디스플레이에 “FR FRIES(프렌치 프라이)”가 표시되고, 맞지 않는 경우에는 디스플레이에 “<<<< >>>>”이 표시됩니다.
3. 타이머 버튼  또는  를 5초 동안 누르면 제어 장치에서 '삐' 소리가 울립니다.
4. 타이머 버튼을 놓으면 디스플레이에 “FR FRIES(프렌치 프라이)”가 표시되면서 전용 디스플레이 모드로 변경되었음을 알립니다.
5. 타이머 버튼  또는  를 5초 동안 누르면 제어 장치에서 '삐' 소리가 울립니다.
6. 타이머 버튼을 놓으면 디스플레이에 “---- ----”이 표시되면서 다중 제품 디스플레이 모드로 변경되었음을 알리며, 이 예제에서는 프렌치 프라이의 설정점을 이용했습니다.

3-11. 자동 기름 추가

정상 작동하는 동안 제어 장치는 탱크의 기름 높이를 자동으로 모니터링합니다. 기름 높이가 너무 낮다고 감지되면, 튀김기가 JIB 속의 기름을 탱크로 퍼올려서 기름을 항상 적정 수준으로 유지합니다.



그림 1.

RTI 시스템을 이용해 JIB 채우기

1. 제어 장치에 “*CHECK* *JIB*(JIB 점검)”이 표시되고 튀김기 전면의 황색 표시등이 켜집니다. 그림 1 참조.



그림 2.

2. RTI 스위치가 있는 문을 엽니다(그림 2). RTI 스위치의 ADD(추가) 쪽을 길게 눌러 JIB에 기름을 추가합니다.



그림 3.

JIB 교체(RTI가 없는 장소인 경우)

1. 제어 장치에 “*CHECK* *JIB*(JIB 점검)”이 표시되고 튀김기 전면의 황색 표시등이 켜집니다. 그림 1 참조.
2. 오른쪽 문을 열고 장치에서 JIB를 꺼냅니다. JIB 위쪽에 있는 마개를 당겨서 빈 JIB를 폐기하고 새 것으로 교체합니다. 그림 3 참조.

3-12. 주기적인 자동 여과(AIF)



그림 1

알림

- AIF는 생선용 탱크(깊이가 깊은 분할형 탱크)에는 제공되지 않습니다. 생선용 탱크는 매일 일과가 끝날 때 한번만 여과합니다.
 - AIF 여과 작업을 하기 전에 필터 패드를 갈아 끼우십시오.
1. 정상 작동하는 동안 일정 횟수의 조리 사이클이 지나면 튀김기 전면에는 파란색 표시등에 불이 들어오고(그림 1) 제어 장치에 주기적으로 “FLTR NOW?(지금 여과 할까요?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.
 2. 여과를 하려는 경우, ✓ 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 디스플레이에 “SKIM VAT(탱크에서 찌꺼기 걸어내기)”, “CONFIRM(확인)” “YES NO(예 아니요)”가 차례로 표시됩니다.
 3. 기름 위의 부스러기를 걸어낸 다음, ✓ 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 디스플레이에 “DRAINING(배유)”가 표시되고 배유구가 열려서 기름이 탱크에서 빠져나갑니다. (만약 배유 팬에 기름이 있는 것으로 제어 장치에서 판단하면 “CAUTION IS THERE OIL IN PAN?(주의. 배유 팬에 기름이 있습니까?) YES NO(예 아니요)”가 디스플레이에 표시될 수도 있습니다. 배유 팬이 비어 있는 것을 확인한 다음 계속하십시오.)

알림

여과를 하지 않으려는 경우, X 버튼을 누르면 AIF(주기적인 자동 여과)가 취소됩니다. 파란색 표시등이 꺼지고 제어 장치는 정상 작동 상태로 돌아갑니다. 조리 사이클이 몇 번 더 진행되고 나면 제어 장치에서 기름 여과 여부를 다시 묻습니다.

주의

배유관이 막힌 경우, 튀김기의 손상을 예방하기 위해 섹션 3-22를 참조하십시오.

4. 디스플레이에 “VAT EMTY(탱크 비었음)”, “YES NO(예 아니요)”가 차례로 표시되면, 배유관에 막힌 곳이 없고 탱크가 비었다는 것을 확인합니다. u 버튼을 누르면 디스플레이에 “WASHING(세척)”, “FILLING(채우는 중)”이 차례로 표시됩니다.

알림

새 필터 패드를 끼우고 하는 첫번째 자동 여과의 경우 세척 단계에서 패드 '시운전'을 위해 45초가 더 걸립니다.

5. 디스플레이에 “IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시되면, 탱크에 기름이 찬 것을 확인한 다음 ✓ 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

3-12. 주기적인 자동

여과(AIF) (계속)

여과 오류

6. AIF가 진행되는 동안 탱크에 기름이 적정선만큼 퍼올려지지 않은 경우, **X** 버튼을 눌러 NO(아니요)를 선택하면 디스플레이에 “0:30”이 표시된 다음 “0:00”까지 카운트다운됩니다.
7. 디스플레이에 “IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. **✓** 버튼을 누르면 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다. **X** 버튼을 누르면 펌프가 다시 30초 동안 작동합니다. 탱크 채우기는 3번 할 수 있습니다.
8. 3번을 했는데도 기름이 제대로 채워지지 않은 경우, 제어 장치에 “CHANGE FILTER PAD?(필터 패드를 교환할까요?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 이번에 필터 패드를 교환하려는 경우, **✓** 를 누르고 필터 패드 또는 여과지 교환 섹션의 절차대로 필터 패드를 교환합니다. 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

필터 패드를 나중에 교환하려는 경우, **X** 버튼을 누르면 “CHANGE FILTER PAD?(필터 패드를 교환할까요?)” 알림이 15분 후에 표시됩니다.

9. 새 필터 패드를 끼우고 다시 AIF를 진행하는 동안 채우기를 3번 했는데도 탱크가 채워지지 않으면, 디스플레이에 “FILTER SERVICE REQUIRED-SEE TROUBLESHOOTING GUIDE(필터 서비스 필요-문제 해결 가이드 참조)”가 표시됩니다.

“Service Required(서비스 필요)” 메시지가 표시된 다음에는 15분마다 “FILTER PROBLEM FIXED? YES NO(필터 문제가 해결되었습니까? 예 아니요)”가 표시됩니다. 문제가 해결되지 않았으면 **X** 버튼을 누릅니다. 문제가 해결된 다음 **✓** 를 누르면 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.



탱크가 완전히 채워지도록 하려면, 여과 팬을 적어도 매일 청소하도록 하고, 필터 패드를 교환하고, JIB가 가득 차있고 여과 팬의 “O”형 링이 양호한 상태인지 확인하십시오.

3-13. 유지 관리용 여과



보호 장비 착용: 앞치마, 얼굴 보호 용구, 장갑 등 맥도날드에서 승인한 안전 장비를 빠짐없이 착용하시기 바랍니다. 안전 장비를 모두 착용하기 전까지 절대 기름 여과를 시작해서는 안됩니다. 뜨거운 기름 때문에 심한 화상을 입을 수 있습니다.

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

1. **여과 팬 점검:** 매일 처음 여과를 할 때는 새 필터 패드를 사용해야 하며, 이 필터는 그날 내내 사용할 수 있습니다. 단, 생선용 탱크는 예외입니다. 생선용 탱크를 여과한 후에는 필터 패드를 교환하십시오.

여과용 관이 단단하게 연결되어 있는지, 그리고 여과 배유 팬이 가능한 한 튀김기 아래 저 뒤쪽에 있고 여과 팬 덮개가 제자리에 있는지 확인합니다. 여과 배유 팬과 덮개가 제자리에 있지 않으면, 디스플레이에 “CHK PAN(팬 점검)”이 표시됩니다.

2. **기름이 뜨거운지 확인:** 튀김용 기름은 정상적인 튀김 온도일 때 여과해야 가장 효과적입니다.



3. **F FILTER** 를 길게 누르면 디스플레이에 “1.AUTO FILTER?(자동 여과?)”가 표시됩니다.

4. **▼** 버튼을 눌렀다 놓으면 디스플레이에 2.MAINT FILTER?(유지 관리용 여과?)가 표시됩니다.

5. **✓** 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 디스플레이에 “MAN FILTER(유지 관리용 여과)” YES NO(예 아니요)가 표시됩니다.

6. **✓** 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 디스플레이에 “DRAINING(배유)”가 표시되고 탱크에서 기름이 빠져나가며, **이와 달리 X** 버튼을 눌러 NO(아니요)를 선택하면 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다. (배유 팬에 기름이 있는 것으로 제어 장치에서 판단하면 “CAUTION IS THERE OIL IN PAN?(주의. 배유 팬에 기름이 있습니까?) YES NO(예 아니요)”가 디스플레이에 표시됩니다. 배유 팬이 비어 있는 것을 확인한 다음 계속하십시오.)



그림 2

7. 기름이 탱크에서 빠져나가고 나면 탱크에서 튀김망 지지대를 꺼냅니다. 그림 2 참조.



배유관이 막힐 경우, 튀김기의 손상을 예방하기 위해 섹션 3-22를 참조하십시오.



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

3-13. 유지 관리용 여과 (계속)

- 세척 솔 등의 도구와 나일론 재질 수세미에 맥도날드 튀김기 세정제를 약간 묻혀 탱크 내부를 문질러 닦습니다. 이때 감지 센서 등이 손상되지 않도록 주의해야 합니다.

주의

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

튀김기 청소용 물 분사 청소기(압력식 분사기)를 절대 사용하지 마십시오. 그럴 경우 부품 손상이 발생할 수 있습니다.

- 탱크 청소가 끝나면 디스플레이에 “SCRUB VAT COMPLETE?(탱크 닦기 완료?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 디스플레이에 “WASH VAT(탱크 세척)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.

알림

새 필터 패드를 끼우고 하는 첫번째 유지 관리용 여과의 경우 세척 단계에서 패드에 기름이 흡수되도록 해야 하므로 45초가 더 걸립니다.

- 버튼을 누르면 디스플레이에 “WASHING(세척 중)”이 표시됩니다. 기름이 몇 분 동안 탱크 전체를 순환합니다. 세척 사이클이 완료되면 디스플레이에 “WASH AGAIN?(다시 세척?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.
- 다시 세척할 필요가 있는 경우 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하고, 그렇지 않은 경우 버튼을 눌러 NO(아니요)를 선택하면 디스플레이에 RINSING(헹굼 중)이 표시되면서 튀김기가 자동으로 탱크를 헹굽니다. 헹굼이 완료되면 디스플레이에 “RINSE AGAIN?(다시 헹굼?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.
- 헹굼이 필요한 경우 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하고, 그렇지 않은 경우 버튼을 눌러 NO(아니요)를 선택합니다. 디스플레이에 “POLISH?(정제?)” “YES(예)”가 표시됩니다.
- 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 여과 시스템을 통해 순환하면서 기름이 '정제되고' 디스플레이에 “5:00 STOP(5분 정지)”가 표시됩니다. 기름 정제를 중지하려는 경우 버튼을 눌러 STOP(정지)를 선택하고, 그렇지 않으면 기름 정제가 5분 더 진행됩니다.
- 기름 정제가 끝나면, 디스플레이에 “FILL VAT?(탱크 채우기?)”, “YES(예)”가 함께 표시됩니다. 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “FILLING(채우는 중)”이 표시되고 탱크에 기름이 채워집니다.
- 기름이 다 채워지면 디스플레이에 “IS POT FILLED?(튀김솔에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 튀김기가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

버튼을 누른 경우에는 디스플레이에 “FILLING(채우는 중)”이 표시되면서 펌프가 30초 동안 더 작동하고 정지한 다음 디스플레이에 “IS POT FILLED?(튀김솔에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 3번 진행하고 나면 디스플레이에 “ADD QUIT(추가 중단)”이 표시됩니다. 기름을 채우려면 버튼을 길게 눌렀다 놓습니다. 버튼을 누르면 디스플레이에 “IS POT FILLED?(튀김솔에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 버튼을 누르면 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

3-14. RTI를 사용해 탱크에서 기름 버리기



쇼트닝을 오래 사용하면 인화점이 낮아집니다. 연기나 기포가 심하게 생기는 현상이 나타나면 쇼트닝을 버리십시오. 심한 화상, 부상, 화재 또는 재산 상 손해가 발생할 수 있습니다.



1. **F** (양쪽 중 하나)를 길게 누르면 디스플레이에 “*FILTER MENU*(여과 메뉴)”와 “1.AUTO FILTER?(자동 여과?)”가 표시됩니다.
2. 디스플레이에 3.DISPOSE(버리기)가 나올 때까지 ▼ 버튼을 2번 눌렀다 놓습니다.
3. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 DISPOSE?(버릴까요?) “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.
4. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “DRAINING(배유)”가 표시되고 기름이 여과 배유 팬으로 빠져나갑니다. (배유 팬에 기름이 있는 것으로 제어 장치에서 판단하면, “CAUTION IS THERE OIL IN PAN?(주의. 배유 팬에 기름이 있습니까?) YES NO(예 아니요)”가 디스플레이에 표시될 수도 있습니다. 배유 팬이 비어 있는 것을 확인한 다음 계속하십시오.)



배유관이 막힌 경우, 튀김기의 손상을 예방하기 위해 섹션 3-22를 참조하십시오.

5. 그러면 디스플레이에 “VAT EMTY(탱크 비었음)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.
6. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “CLEAR OLD OIL FROM OIL LINES(기름 호스에서 오래된 기름 제거)” “✓=PUMP(펌프)” “X=DONE(완료)”가 표시됩니다. 기름 호스에 오래된 기름이 없는 것을 확인하려면 ✓ 버튼을 몇 초 동안 누릅니다. 호스에서 오래된 기름이 제거된 다음, X 버튼을 누르면 디스플레이에 “CLN VAT COMPLETE(탱크 비우기 완료)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.
7. 탱크 비우기가 완료되면 ✓ 버튼을 누릅니다. 배유관이 닫히고 디스플레이에 “FILL POT FROM BULK(대용량을 가지고 튀김솥 채우기)”와 “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. RTI 스위치가 있는 문을 엽니다(그림 2). 여과 팬에서 기름이 없어질 때까지 RTI 스위치에 있는 “DISPOSE(버리기)” 버튼을 길게 누릅니다.
8. 탱크를 다시 채우려면 ✓ 버튼을 길게 눌러 섹션 3-3에 따라 차가운 기름이 탱크의 아래쪽 표시선에 올 때까지 채웁니다.
9. X 버튼을 누르면 디스플레이에 “IS POT FILLED?(튀김솥에 기름이 채워졌습니까?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 탱크가 다 채워진 경우, ✓ 버튼을 누르면 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다. 탱크가 다 채워지지 않은 경우, X 버튼을 누르면 제어 장치가 이전 단계로 돌아갑니다.



그림 2

3-15. 기름 제거 셔틀을 사용해 탱크에서 기름 버리기



그림 1



그림 2

1. 가운데에 있는 문을 열고 튀김기 아래쪽에서 배유 팬을 꺼낸 다음 그 자리에 기름 제거 셔틀을 놓습니다. 그림 1 및 2 참조.
2. **F FILTER** (양쪽 중 하나)를 길게 누르면 디스플레이에 **"*FILTER MENU*(여과 메뉴)"**와 **"1.AUTO FILTER?(자동 여과?)"**가 표시됩니다.
3. 디스플레이에 **"3.DISPOSE(버리기)"**가 나올 때까지 버튼을 2번 눌렀다 ▼ 놓습니다. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 **"DISPOSE?(버릴까요?)"** **"YES NO(예 아니요)"**가 표시됩니다. (배유 팬에 기름이 있는 것으로 제어 장치에서 판단하면 **"CAUTION IS THERE OIL IN PAN?(주의. 배유 팬에 기름이 있습니까?) YES NO(예 아니요)"**가 디스플레이에 표시될 수도 있습니다. 배유 팬이 비어 있는 것을 확인한 다음 계속하십시오)
4. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 **"IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?(제거용 장치가 제자리에 있습니까?)"** **"YES NO(예 아니요)"**가 표시됩니다.
5. 제거 셔틀을 제자리에 밀어 넣고 ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 **"DRAINING(배유)"**가 표시됩니다. 이제 기름이 탱크에서 셔틀로 빠져나갑니다.

주의

배유관이 막힌 경우, 튀김기의 손상을 예방하기 위해 섹션 3-22를 참조하십시오.

6. 디스플레이에 **"VAT EMTY(탱크 비었음)"**과 **"YES NO(예 아니요)"**가 표시됩니다. 탱크가 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. 기름 호스에 오래된 기름이 없는 것을 확인하려면 ✓ 버튼을 몇 초 동안 누릅니다. 호스에서 오래된 기름이 제거된 다음 X 버튼을 누릅니다.
7. 디스플레이에 **"CLN VAT COMPLETE(탱크 비우기 완료)"** **"YES NO(예 아니요)"**가 표시됩니다. 탱크 비우기가 완료되었으면 ✓ 버튼을 누릅니다.
8. 디스플레이에 **"MANUAL FILL POT(수동으로 튀김술 채우기)"**와 **"IS POT FILLED?(튀김술에 기름이 채워졌습니까?)"** **"YES NO(예 아니요)"**가 표시됩니다. 탱크 뒤쪽에 있는 기름 높이 표시선까지 탱크에 기름을 채웁니다(섹션 3-2의 **기름 채우기 또는 추가(RTI가 없는 장소인 경우)**지시사항을 참조합니다). ✓ 버튼을 누르면 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.
9. 튀김기 아래쪽에서 제거 셔틀을 꺼내고 여과 팬 어셈블리를 다시 제자리에 갖다 놓습니다.

**3-16. 필터 패드
교환**

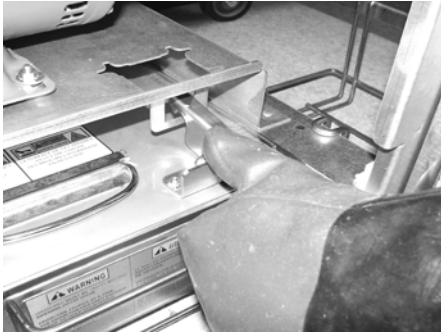


그림 1



그림 2

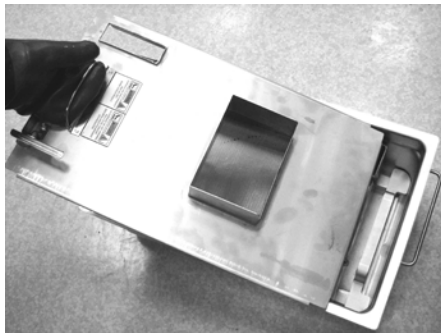


그림 3

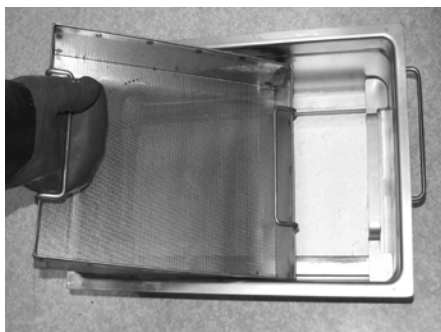


그림 4

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

알림

필터 패드를 교환하지 않은 경우, 디스플레이에 이를 알리는 “CHANGE PAD(패드 교환)”이 표시됩니다. ✓ 버튼을 누르면 메시지가 취소되지만, 필터를 교환하기 전까지는 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. 배유 팬에서 덮개를 들어올립니다. 그림 3 참조.

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

3-16. 필터 패드 교환(계속)

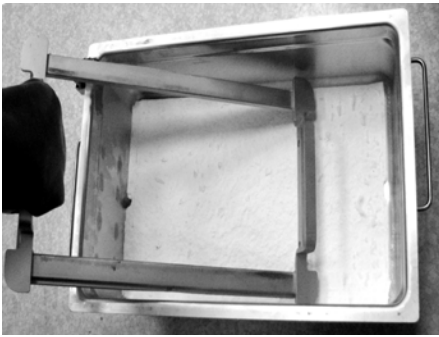


그림 5

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.

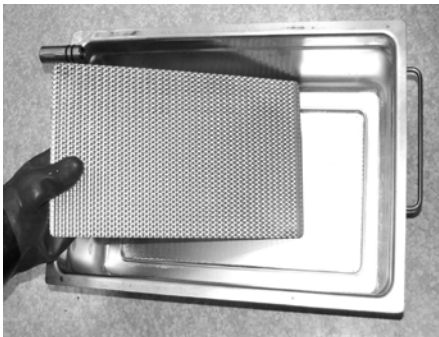


그림 7

7. 배유 팬 바닥망을 꺼낸 다음 세제와 물로 깨끗이 씻습니다. 뜨거운 물로 꼼꼼하게 헹굽니다. 그림 7 참조.



그림 8

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

3-16. 필터 패드 교환(계속)



그림 9



그림 10

3-17. 튀김망 거치대 제거 및 청소



알림

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

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

알림

여과 배유 팬을 제자리에 도로 넣기 전에, 필터 튜브의 O형 링(그림 9)에 차가운 기름으로 기름칠을 해줍니다.

- 튀김기 아래로 여과 배유 팬을 다시 밀어 넣고, 팬의 필터 튜브가 튀김기 아래쪽에 있는 부속품과 잘 들어맞는지 확인합니다. 그림 9 참조.

- 배유 팬 멈추개가 제대로 걸려 있고 튀김기가 이제 정상 작동하는지 확인합니다. 그림 10 참조.

튀김기 뒤쪽 판에 있는 튀김망 거치대는 정기적으로 떼어내서 씻어야 합니다.



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


튀김망 거치대를 양손으로 쥐고 "홈"에서 잡아 당깁니다.

싱크대로 가져가 세제와 물로 씻습니다. 완전히 말립니다.

튀김망 거치대가 있던 곳의 뒷면을 깨끗이 청소한 다음 튀김망 거치대를 다시 설치합니다.

3-18. 정보 버튼 통계



각 탱크의 온도 회복 정보

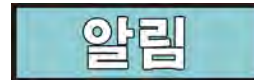
1.  를 눌렀다 놓으면 왼쪽 디스플레이에 REC가 표시되고 오른쪽 디스플레이에는 기름 온도가 250°F(121°C)에서 300°F(149°C)로 올라가는 데 걸린 온도 회복 시간이 표시됩니다. 가령,

REC	5:30
-----	------

 는 기름 온도가 250°F(121°C)에서 300°F(149°C)로 회복되는 데 5분 30초가 걸린다는 뜻입니다.

선택되어 있는 언어.



2.  를 2번 누르면 왼쪽 디스플레이에 기본 언어가 표시되고, 오른쪽 디스플레이에 보조 언어가 표시됩니다. 어느 한쪽 언어의 아래에 있는  버튼을 누르면 장치 작동 언어가 해당 언어로 전환됩니다.



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

3-19. 여과 버튼 통계

다음 여과까지 남은 조리 횟수

1.  또는  버튼을 눌렀다 놓으면 왼쪽 디스플레이에 “COOKS REMAIN(남은 조리 횟수)”, 오른쪽 디스플레이에는 다음 자동 여과까지 남은 조리 횟수가 숫자로 표시됩니다.



REMA IN	3	6
---------	---	---

 가령,



REMA IN	3	6
---------	---	---

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

날짜 및 시간


2.  또는  버튼을 눌렀다 놓으면 디스플레이에 가장 최근에 여과를 했던 날짜가 표시됩니다.

필터 패드 사용 현황


3.  또는  버튼을 3번 누르면 현재 끼워놓은 필터 패드의 사용 시간이 표시됩니다.

3-20. 온도 버튼 통계


실제 기름 온도

1.  를 누르면 각 탱크의 실제 기름 온도가 디스플레이에 표시됩니다.

설정점 온도

2.  를 2번 누르면 디스플레이에 SP와 각 탱크의 설정점(미리 조정할) 온도가 표시됩니다.

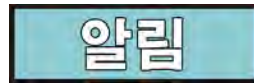
3-21. 정보 모드

이 모드에는 튀김기와 사용자의 작업에 대한 이력 정보가
취합 및 저장됩니다. 3초 동안  를 누르면 디스플레이에
"*INFO* *MODE*(정보 모드)"가 표시됩니다.

▲ 또는 ▼ 버튼을 누르면 각 단계로 이동하고 ✓ 버튼을
누르면 각 단계 내에서의 통계를 볼 수 있습니다.

이 모드에 포함된 정보는 다음과 같습니다:

1. **FILTER STATS(여과 통계)** - 지난 7일 동안의 여과 정보
2. **REVIEW USAGE(사용 현황 검토)**- 가장 최근에 이
데이터를 수동으로 리셋한 이후의 누적 정보
3. **LAST LOAD(최근 작업)** - 가장 최근의 조리 사이클
또는 현재 진행 중인 사이클에 대한 정보



X 버튼을 누르면 정보 모드가 종료됩니다.

1. 여과 통계
✓ 버튼을 눌러 Filter Stats(여과 통계)를 선택한 다음 ◀ 및
▶ 을 눌러 통계를 확인하려는 날짜를 선택합니다. 그 다음,
▲ 또는 ▼ 버튼을 누르면 다음 통계가 표시됩니다:

- “FILTERED” = 여과한 횟수
- “FLT BPSD” = 여과를 건너뛴 횟수
- “FLT AVG” = 여과 작업 간 평균 조리 사이클 횟수

2. 사용 현황 검토
✓ 버튼을 눌러 Review Usage(사용 현황 검토)를 선택한
다음 ▲ 또는 ▼ 버튼을 누르면 다음 통계가 표시됩니다:

기능

표시의 예:

이전에 사용 현황 데이터를 리셋한 날짜	SINCE 9:14 AM 07-19-10
조리 사이클 총 작동 횟수	TOTAL COOKS 462
“PULL(꺼내십시오)” 이전에 중단된 조리 사이클 횟수	QUIT COOK 4
튀김기 가동 시간(왼쪽)	L ON HRS 165
튀김기 가동 시간(오른쪽)	L ON HRS 160
사용 현황 데이터 리셋	RESET - YES NO

3-21. 정보
모드(계속)

3. 최근 작업
 ✓ 버튼을 눌러 Last Load(최근 작업)(예: -P1- = 제품 1, "L1" = 왼쪽, 첫 번째 제품)을 선택한 다음 ▲ 또는 ▼ 버튼을 누르면 다음 통계가 표시됩니다.

기능	표시의 예:	
제품(가장 최근에 조리한 제품)	PRODUCT	P1- L1
가장 최근에 조리 사이클이 시작된 시각	STARTED	10.25A SEP-12
실제 조리 경과 시간(초 단위 실제 소요 시간)	ACTUAL TIME	7:38
프로그램된 조리 시간	PROG TIME	3:00
조리 사이클 동안의 최고 온도	MAX TEMP	327°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	73%
작동 준비?(튀김기가 작동 시작 전에 준비 상태였는지 여부?)	READY?	YES

3-22. 막힘 배유관
처리 순서

1. 여과 모드로 작동하는 동안 배유관 막힘이 발생하면 X 버튼을 눌러 여과 처리를 취소합니다.



2. **F** (양쪽 중 하나)를 길게 누르면 디스플레이에 "*FILTER MENU*(여과 메뉴)"와 "1.AUTO FILTER?(자동 여과?)"가 표시됩니다.



3. **F** 버튼을 계속 눌렀다 놓으면서 디스플레이에 "4.DRAIN TO PAN(팬으로 배유)"가 표시되도록 합니다. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 "DRAINING(배유)"가 표시되고 배유관이 열립니다. (배유 팬에 기름이 있는 것으로 제어 장치에서 판단하면, 디스플레이에 "CAUTION IS THERE OIL IN PAN?(주의. 배유 팬에 기름이 있습니까?)" "YES NO(예 아니요)"가 표시됩니다. 배유 팬을 비우고 X 버튼을 눌러 계속하십시오.

4. 청소용 솔을 이용하여 배유관을 막고 있는 물질을 제거합니다.

주의

튀김기 손상을 예방하려면 세척 또는 여과 모드를 취소한 다음 솔을 사용하십시오.




5. 배유관이 풀리고 탱크에서 기름이 다 빠져나가면, ✓ 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 "DRAIN CLOSING(배유관 닫는 중)"이 표시된 다음 "4.DRAIN TO PAN(팬으로 배유)"가 표시됩니다.

6. X 버튼을 누르면 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

섹션 4. 1단계 프로그래밍



1단계에 포함된 사항은 다음과 같습니다.

- 제품 설정 수정
- 제품별 AIF 시간대 설정
- 강력 세척 처리 수행
- 튀김기 설정 모드




1.  및  버튼을 길게 누르면 LEVEL - 1(1단계), 그리고 ENTER CODE(코드 입력)이 디스플레이에 표시됩니다.
2. 코드로 1, 2, 3, 4(제일 앞에 있는 4개의 제품 버튼)를 입력합니다. “PRODUCT(제품)” 및 “SELECTN(번호 선택)”이 디스플레이에 표시됩니다.
3. 오른쪽  버튼을 누르면 ‘SELECT PRODUCT(제품 선택)’ 및 “-P 1-”(예: NUGGETS(너겟))이 디스플레이에 표시됩니다.




4-1. 제품 설정 수정



제품 이름 변경

4.  및  버튼을 이용해 40가지 제품 가운데에서 스크롤 하거나 원하는 제품 버튼을 누릅니다.





5. 오른쪽  버튼을 누르면 제품(예: NUGGETS(너겟))이 왼쪽 디스플레이에 표시되고 "MODIFY(수정)" 및 "YES NO(예 아니요)"가 오른쪽 디스플레이에 표시됩니다.  버튼을 눌러 이 제품을 변경하거나,  버튼을 눌러 다른 제품을 선택합니다.

6.  버튼을 누른 경우, 제품 버튼을 눌렀다 놓으면 깜박이는 글자가 버튼을 누른 제품 아래에 있는 첫 번째 글자로 바뀝니다. 가령, 만약  를 눌렀으면, 깜박이는 글자가 “A”로 바뀝니다. 동일한 버튼을 다시 누르면 깜박이는 글자가 “B”로 바뀝니다. 그 버튼을 한번 더 누르면 깜박이는 글자가 “C”로 바뀝니다. 디스플레이에 원하는 글자가 표시되면  버튼을 눌러 다음 글자로 넘어가거나 지금까지의 순서를 다시 반복합니다.


오른쪽  버튼을 길게 눌러 Program Mode(프로그램 모드)를 종료하거나  버튼을 눌러 “1. COOK TIME(조리 시간)”으로 넘어갑니다.

시간 및 온도 변경

7.  버튼을 계속 눌러 “COOK TIME(조리 시간)”이 디스플레이에 표시되면, 제품 버튼  을 이용해 분 및 초 단위로 시간을 변경할 수 있으며 최대 59:59입니다.

4-1. 제품 설정 수정(계속)


8. ▼ 버튼을 눌렀다 놓으면 왼쪽 디스플레이에 “TEMP(온도)”, 오른쪽 디스플레이에 사전 설정한 온도가 표시됩니다.

제품 버튼  을 눌러 온도를 변경합니다. 온도 범위는 190°F(88°C) ~ 380°F(193°C)입니다.

조리 ID 변경


9. ▼ 버튼을 디스플레이에 “COOK ID(조리 ID)”와 제품 ID가 표시될 때까지 누릅니다. 가령 NUG는 너겟을 나타내는 ID입니다. 제품 버튼을 이용해 ID를 변경할 수 있으며, 앞서 6 단계에 나오는 설명과 같은 방식으로 하면 됩니다.

알람(Duty 1 및 2)

10. ▼ 버튼을 계속 누르면 “DUTY 1(할 일 1)”이 왼쪽 디스플레이에, 알람 시간이 오른쪽 디스플레이에 표시됩니다. 제품 버튼  을 눌러 알람을 설정합니다. 예를 들어, 조리 사이클을 3분으로 설정했고, 알람이 조리 사이클에 들어간지 30초 후에 울리도록 설정했으면 이 시간이 “0:30”으로 디스플레이에 설정됩니다. 타이머 카운트다운이 2:30가 되면 알람이 울립니다.

알람 시간을 설정한 후, ▼ 버튼을 누르면 “DUTY 2(할 일 2)”가 디스플레이에 표시되어 두 번째 알람을 프로그램할 수 있습니다.

Quality Timer(대기 타이머)

11. ▼ 버튼을 디스플레이에 QUAL TMR과 사전 설정한 대기 시간이 표시될 때까지 누릅니다. 제품 버튼  을 눌러 대기 시간을 최대 2시간 59분까지 조절할 수 있습니다.


AIF Disable(AIF 사용 안 함)

12. ▼ 버튼을 디스플레이에 “AIF DISABLE(AIF 사용 안 함)”과 “YES(예)” 또는 “NO(아니요)”가 표시될 때까지 누릅니다.
◀ 및 ▶ 버튼을 이용해 해당 제품을 주기적인 자동 여과 작업에 포함하지 않으려는 경우에는 디스플레이를 “YES(예)”로, 포함하려는 경우에는 “NO(아니요)”로 변경합니다.

버튼 지정

13. ▼ 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.



4-2. AIF 시간대

이 기능을 활용하면 하루 중 특정한 시간대에 “Filter Now (지금 여과)”가 자동 표시되는 것을 차단하도록 제어 장치를 설정할 수 있습니다. 일례로, 점심 러시 아워와 저녁 러시 아워 동안 “Filter Now(지금 여과)” 메시지 때문에 방해받지 않도록 설정할 수 있습니다. 그렇지만 이 시간대에 여과를 하려는 경우에는  버튼을 눌러 여과 메뉴에 접근하면 됩니다.

각 AIF 차단 시간은 시작 시간(하루 중 어느 시각, XX:XX A 등)과 지속 시간(분)으로 정해집니다.

주중인 월요일-금요일(M-F)은 같은 그룹으로 묶입니다. 월요일-금요일은 하루 중 최대 4번 AIF 차단 시간을 프로그램할 수 있습니다. (모두 동일한 설정이 적용됨)

토요일의 경우 주중과는 독립적으로 4번의 차단 시간을 프로그램할 수 있고, 일요일에도 마지막 4번의 차단 시간을 프로그램할 수 있습니다.

1.  및  버튼을 길게 누르면 LEVEL - 1(1단계), 그리고 ENTER CODE(코드 입력)이 디스플레이에 표시됩니다.
2. 코드로 1, 2, 3, 4(제일 앞에 있는 4개의 제품 버튼)를 입력합니다. "PRODUCT(제품)" 및 "SELECTN(번호 선택)"이 디스플레이에 표시됩니다.
3. ▼ 버튼을 한번 누르면 디스플레이에 “AIF CLOCK(AIF 시간대)”가 표시됩니다.
4. ✓ 버튼을 누르고 ◀ 및 ▶ 버튼을 이용해 “ENABLE(사용함)” 및 “DISABLE(사용 안 함)”을 스크롤한 다음, ✓ 버튼을 다시 눌러 한쪽을 선택합니다.
5. “ENABLE(사용함)”을 선택한 경우, ▲ 및 ▼ 버튼을 이용해 다음과 같은 차단 시간 목록을 스크롤할 수 있습니다.

왼쪽 디스플레이	오른쪽 디스플레이
M-F 1	XX:XX A XX
M-F 2	XX:XX A XX
M-F 3	XX:XX A XX
M-F 4	XX:XX A XX
SAT 1	XX:XX A XX
SAT 2	XX:XX A XX
SAT 3	XX:XX A XX
SAT 4	XX:XX A XX
SUN 1	XX:XX A XX
SUN 2	XX:XX A XX
SUN 3	XX:XX A XX
SUN 4	XX:XX A XX

4-2. AIF 시간대 (계속)

12시간 형식 모드에서는 각 줄에 세 개의 항목이 있습니다. 시작 시간 “XX:XX”, A 또는 P(am/pm) 설정, 그리고 지속 시간 “XX”입니다. ◀ 및 ▶ 버튼을 이용해 항목을 선택하고 깜박거리면 해당 항목을 설정합니다.

새로운 시작 시간을 설정하려면 제품 버튼

을 이용해 새 값을 입력합니다.

▶ 버튼을 눌러 AM/PM 설정으로 넘어갑니다. A 또는 P는 제품 버튼 ‘0’번을 누르면 번갈아가며 바뀝니다.

▶ 버튼을 다시 눌러 지속 시간 값(분)으로 넘어갑니다. 아래 제품 버튼을 이용해 새로운 값을 입력합니다.

알림

24시간 형식 모드의 경우 각 줄에 2개의 항목만 있는데, 시간 (XX:XX)과 지속 시간(XX)입니다. 이번에도 ◀ 및 ▶ 버튼을 이용해 원하는 항목으로 건너갑니다.

오른쪽 X 버튼을 누르면 AIF Clock(AIF 시간대) 프로그램 모드가 종료됩니다.

4-3. 강력 세척 모드



보호 장비 착용: 앞치마, 얼굴 보호 용구, 장갑 등 맥도날드에서 승인한 안전 장비를 빠짐없이 착용하시기 바랍니다. 장비를 모두 착용하기 전까지 절대 강력 세척 과정을 시작하지 마십시오. 뜨거운 기름이나 물 때문에 심한 화상을 입을 수 있습니다.

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

NOTICE

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

2. 및 버튼을 길게 누르면 LEVEL - 1(1단계), 그리고 ENTER CODE(코드 입력)이 디스플레이에 표시됩니다.
3. 코드로 1, 2, 3, 4(제일 앞에 있는 4개의 제품 버튼)를 입력합니다. “PRODUCT(제품)” 및 “SELECTN(번호 선택)”이 디스플레이에 표시됩니다.
4. ▼ 버튼을 2번 누르면 “DEEP CLEAN(강력 세척)”이 디스플레이에 표시됩니다. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “DEEP CLN?(강력 세척)”과 “YES NO(예 아니오)”가 표시됩니다. ✓ 버튼을 누릅니다. 대형 탱크 튀김기는 6단계부터 계속 진행합니다.

4-3. 강력 세척 모드
(계속)

5. **분할형 탱크 튀김기에 한 함!** 세척할 탱크를 선택하도록 “LEFT RIGHT(왼쪽 오른쪽)”이 디스플레이에 표시됩니다.
✓ 버튼을 누르면 왼쪽 탱크, X 버튼을 누르면 오른쪽 탱크가 선택됩니다.
6. 디스플레이에 “OIL RMVD(기름 제거됨)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.
7. 탱크에서 기름을 이미 빼낸 경우 ✓ 버튼을 누르면 “Solution Added?(세척액 추가?)” 단계로 건너뛴니다.

탱크에 아직 기름이 있는 경우, X 버튼을 누르면 디스플레이에 “DISPOSE(버리기)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.
✓ 버튼을 눌러 기름을 버리거나 X 버튼을 눌러 강력 세척 모드를 종료합니다. (배유 팬에 기름이 있는 것으로 제어 장치에서 판단하면 “CAUTION IS THERE OIL IN PAN?(주의. 배유 팬에 기름이 있습니까?) YES NO(예 아니요)”가 디스플레이에 표시됩니다. 배유 팬이 비어 있는 것을 확인한 다음 계속하십시오.)

JIB 시스템에 한 함! 디스플레이에 “IS DISPOSAL UNIT IN PLACE?(제거용 장치가 제자리에 있습니까?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. “NO(아니요)”를 선택한 경우 디스플레이에 “INSERT DISPOSAL UNIT(제거용 장치 삽입)”이 표시됩니다. 제거용 장치가 제자리를 잡은 다음 ✓ 버튼을 눌러 YES(예)를 선택하면 디스플레이에 “DRAINING(배유)”가 표시되고 기름이 탱크에서 빠져나갑니다.

대용량 시스템에 한 함! 여과 배유 팬이 빠져 있으면 디스플레이에 “CHK PAN(팬 점검)”이 표시됩니다. 배유 팬을 제자리에 놓으면 디스플레이에 “DRAINING(배유)”가 표시되고 기름이 탱크에서 빠져나갑니다. 탱크가 비워지면, RTI 스위치가 있는 문(왼쪽)을 열고 배유 팬에서 기름이 다 빠져나갈 때까지 RTI 스위치에서 “DISPOSE(버리기)” 버튼을 누릅니다.

그러면 디스플레이에 “VAT EMPTY(탱크 비었음)”, “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 준비가 끝났으면 ✓ 버튼을 누릅니다.

8. 디스플레이에 “SOLUTION ADDED?(세척액 추가?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 맥도날드의 강력 기름기 제거 세척액(Heavy-Duty Degreaser Solution)을 세척할 탱크에 넣고 물을 탱크의 높은 표시선보다 1in.(25mm) 높게 채웁니다. 그 다음, ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “START CLEAN(세척 시작)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.
9. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “CLEANING(세척 중)”과 카운트다운 타이머가 표시됩니다. 이 단계에서는 1시간 동안 195°F(91°C)로 온도가 조절됩니다.

알림

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

세척 사이클을 조기에 중단하려면 X 버튼을 누릅니다. 디스플레이에 “QUIT DEEP CLN?(강력 세척 중지?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. ✓ 버튼을 눌러 남아 있는 카운트다운 시간을 취소하고 행굼 단계로 넘어갑니다.



**4-3. 강력 세척 모드
(계속)**

10. 맥도날드의 탱크 세척 절차에 따라 진행하고 1시간이 끝나면 디스플레이에 “CLN DONE(세척 완료)”가 표시되고 '삐' 소리가 울립니다. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “REMOVE SOLUTION FROM VAT(탱크에서 세척액 제거)”가 표시됩니다.
11. 여과 배유 팬 안의 여과용 부속품을 모두 꺼내어 부속품을 씻을 싱크대에 갖다 놓습니다. 빈 여과 배유 팬과 덮개를 튀김기에 다시 끼웁니다.
12. 1/2gal.(2l) 용량의 주전자에 탱크에서 퍼낸 세척액을 담고 이것을 내열성 양동이에 부은 다음 버립니다. 그래도 세척액이 남은 경우 아래 14단계와 같이 배유 팬으로 빼낸 다음 버리면 됩니다. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “VAT EMPTY (탱크 비었음)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.



- 뜨거운 세척액을 부을 때 화상을 방지하기 위해 장갑과 보호 용구를 착용하고 세척액이 튀지 않도록 조심합니다.
- 세척이 진행되는 동안 화상을 방지하기 위해 펌프를 이용해 세척액이나 물을 배유 팬에서 탱크 또는 기름 호스로 퍼올리지 마십시오.

13. 탱크가 비워진 다음 ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “SCRUB VAT COMPLETE(탱크 닦기 완료)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 필요한 경우 부속품은 청소용 솔, 탱크는 수세미를 사용해 닦아줍니다.



절대 버너 튜브를 세게 문지르거나 버너 튜브에 수세미를 사용하지 **마십시오**. 튜브 표면에 흠집이 생겨 빵가루가 달라붙고 타버릴 수 있습니다.

절대 철수세미, 그 밖에 연마제가 든 클리너 또는 염소, 브롬, 요오드, 암모니아 성분 등이 들어간 클리너/살균제는 사용하지 **마십시오**. 이런 성분들 때문에 스테인레스스틸 재질에 문제가 생기고 튀김기 수명이 단축될 수 있습니다.

절대 튀김기 청소용 물 분사 청소기(압력식 분사기)를 사용하지 **마십시오**. 그럴 경우 부품 손상이 발생할 수 있습니다. 새 기름과 접촉하게 되는 탱크, 배유 밸브 구멍과 모든 부품의 내부는 가능한 한 바짝 말려야 합니다.

14. 탱크 세척이 끝난 다음 ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 “RINSE VAT(탱크 헹굼)”이 표시되고 배유관이 열립니다.

4-3. 강력 세척 모드 (계속)

15. 탱크 행균을 위해 깨끗한 물을 탱크에 붓고 행균 물은 배유 팬으로 빼냅니다. 최소 3번 행균합니다. 단, 배유 팬이 넘치지 않게 조심합니다. 이제 디스플레이에 “RINSE COMPLETE (행균 완료)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.

16. 탱크가 완전히 행균된 다음, ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 "CLEAR SOLUTION FROM OIL LINES (기름 호스에서 세척액 제거)" “✓ =PUMP(펌프)” “X =DONE(완료)”가 표시됩니다.

기름 호스에 세척액이 남아있지 않도록 하려면 ✓ 버튼을 몇 초 동안 길게 누릅니다. 호스에서 세척액이 제거된 다음, X 버튼을 누르면 디스플레이에 "VAT DRY?(탱크 건조?)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.



화상을 방지하려면 탱크와 기름 호스에서 물과 세척액이 모두 제거되었는지 확인합니다.

17. 튀김기 아래에서 배유 팬을 꺼내 1/2gal.(2l) 용량 주전자에 행균 물을 따라내고 이것을 내열 양동이에 부은 다음 버립니다.

18. 행주로 탱크의 물기를 꼼꼼히 닦아 말린 다음 ✓ 버튼을 누릅니다.

수동으로 기름 다시 채우기

19. 배유관이 닫히고 디스플레이에 “MANUAL FILL POT(수동으로 튀김솥 채우기)”, 그 다음에 “VAT FULL(탱크 가득 참)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 탱크 뒤쪽에 있는 낮은 기름 높이 표시선까지 탱크를 채운 다음 ✓ 버튼을 누릅니다. (섹션 3-2의 기름 채우기 또는 추가(RTI가 없는 장소인 경우) 지시사항을 참조합니다.

제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다.

대용량을 가지고 탱크 다시 채우기



19. 배유관이 닫히고 디스플레이에 “FILL POT FROM BULK(대용량을 가지고 튀김솥 채우기)”, “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다.

20. 탱크를 다시 채우려면 ✓ 버튼을 길게 눌러 섹션 3-3에 따라 차가운 기름이 탱크의 아래쪽 표시선에 올 때까지 채웁니다.

21. X 버튼을 누르면 디스플레이에 “VAT FULL(탱크 가득 참)” “YES NO(예 아니요)”가 표시됩니다. 탱크가 다 채워진 경우, ✓ 버튼을 누르면 제어 장치가 정상 작동 상태로 돌아갑니다. 탱크가 다 채워지지 않은 경우, X 버튼을 누르면 제어 장치가 이전 단계로 돌아갑니다.

4-4. 튀김기 설정

이 모드에서 설정할 사항은 튀김기를 처음 시동할 때 표시되는 것과 동일합니다. 섹션 3-3, 설정 모드를 참조합니다.

1.  및  버튼을 길게 누르면 LEVEL - 1(1단계), 그리고 ENTER CODE(코드 입력)이 디스플레이에 표시됩니다.
2. 코드로 1, 2, 3, 4(제일 앞에 있는 4개의 제품 버튼)를 입력합니다. "PRODUCT(제품)" 및 "SELECTN(번호 선택)"이 디스플레이에 표시됩니다.
3. ▼ 버튼을 3번 누르면 "FRYER SETUP(튀김기 설정)"이 디스플레이에 표시됩니다.
4. ✓ 버튼을 누르면 디스플레이에 *SETUP* *MODE*(설정 모드)가 표시된 다음, 왼쪽 디스플레이에는 "LANGUAGE(언어)", 오른쪽 디스플레이에는 "ENGLISH(영어)"가 표시됩니다.

◀ 또는 ▶ 버튼을 사용하여 작동 디스플레이를 "FRANCAIS(프랑스어)", "CAN FREN(캐나다 프랑스어)", "ESPANOL(스페인어)", "PORTUG(포르투갈어)", "DEUTSCHE(독일어)", "SVENSKA(스웨덴어)", "РУССКИЙ(러시아어)"로 변경합니다.

▼ 를 눌러 다음과 같은 다른 설정 항목을 계속 설정합니다.

- ZONE(지역) - USA(미국) 또는 NON-USA(미국 이외 지역)
- 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) - US(미국) 또는 INTERNATIONAL(국제)
- ENTER DATE(날짜 입력) - 해당일의 날짜(변경하려면 제품 버튼 이용)
- FRYER TYPE(튀김기 종류) - GAS(가스) 또는 ELEC(전기)
- VAT TYPE(탱크 종류) - FULL(대형) 또는 SPLIT(분할형)
- DISPOSE BULK OIL(대용량 기름 버리기) - YES/NO(예/아니오)(대용량인 경우 RTI 시스템이 있음)
- SUPPLY BULK OIL(대용량 기름 공급) - YES/NO(예/아니오)(대용량인 경우 RTI 시스템이 있음)
- DAYLIGHT SAVING TIME(일광 절약 시간) - 1.OFF(꺼짐), 2.US(2007 & after)(미국, 2007년 이후), 3.EURO(유럽), 4.FSA(US before 2007)(2007년 이전 미국)









별도의 설명이 없으면 ▶ 또는 ▶ 버튼을 사용해 설정을 변경합니다.

섹션 5. 2단계 프로그래밍


다음 기능에 접근하는 데 이용됩니다.

- 제품 설정에 대한 고급 변경 기능
- 오류 코드 로그
- 비밀번호 프로그래밍
- 경고음/불륨
- 다음 여과 추천까지 남은 조리 사이클 횟수
- 자동 여과까지 남은 시간


5-1. 고급 제품 설정

1.  및  버튼을 길게 누르면 LEVEL - 2(2단계), 그리고 ENTER CODE(코드 입력)이 디스플레이에 표시됩니다.
2. 코드로 1, 2, 3, 4(제일 앞에 있는 4개의 제품 버튼)를 입력합니다. “PROD(제품)” 및 “COMP(보상)”이 디스플레이에 표시됩니다.
3. 오른쪽  버튼을 누르면 ‘SELECT PRODUCT(제품 선택)’ 및 “-P 1-”이 디스플레이에 표시됩니다.
4.  및  버튼을 이용해 40가지 제품 가운데에서 스크롤하거나 원하는 제품 버튼을 누릅니다.
5. 오른쪽  버튼을 누르면 제품(예: NUGGETS(너겟))이 왼쪽 디스플레이에 표시되고 "MODIFY(수정)" "YES NO(예 아니요)"가 오른쪽 디스플레이에 표시됩니다.  버튼을 눌러 이 제품을 변경하거나,  버튼을 눌러 다른 제품을 선택합니다.

>작업 보상, 작업 보상 참조, 최대 가열, 양에 따른 시간 조절<

6.  버튼을 누른 경우, 디스플레이에 “LD COMP(작업 보상)”과 함께 작업 보상 값이 표시됩니다. 이 값은 조리 작업의 양과 온도를 고려해 시간을 자동으로 조절합니다. 이 값은



1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
ABC	DEF	GHI	JKL	MNO	PQR	STU	VWX	YZ	..*

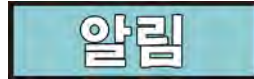
 제품 버튼을 눌러 0 ~ 20 사이로 변경할 수 있습니다.
7.  버튼을 디스플레이에 “LCMP REF(작업 보상 참조)”와 작업 보상 평균 온도가 표시될 때까지 누릅니다. (작업 보상이 “OFF(꺼짐)”으로 설정된 경우, “_ _ _”이 디스플레이에 표시되고 설정을 프로그램할 수 없습니다) 이것은 각 제품의 평균 조리 온도입니다. 타이머는 이 설정보다 높은 온도에서는 빨리 움직이고, 이 설정보다 낮은 온도에서는 느리게 움직입니다. 이 값은

1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
ABC	DEF	GHI	JKL	MNO	PQR	STU	VWX	YZ	..*

 제품 버튼을 눌러 변경합니다.




5-1. 고급 제품 설정(계속)

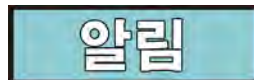
8. ▼ 버튼을 디스플레이에 “FULL HT(최대 가열)”과 최대 가열 값(초)이 표시될 때까지 누릅니다. 이 값은 타이머 버튼을 누르면 가열이 이루어지도록 프로그램된 시간을 의미합니다. 이 값은  제품 버튼을 눌러 0 ~ 90초 사이로 변경할 수 있습니다.
9. ▼ 버튼을 디스플레이에 “PC FACTOR(제품 보상 계수)”와 상대적 온도가 표시될 때까지 누릅니다. 이 온도는 기름 온도가 설정점 온도를 넘지 않도록 해줍니다. 이 값은  제품 버튼을 눌러 0 ~ 50도 사이로 변경합니다.




- ▲ 버튼을 누르면 이전 메뉴 항목으로 돌아갑니다.
- 현재 제품의 설정을 마쳤을 때 X 버튼을 누르면 PRODUCT (제품) SELECTN(번호 선택) 단계로 돌아갑니다.
- X 버튼을 다시 한번 누르면 PROD COMP(제품 보상) 모드가 종료됩니다.

5-2. E-LOG(오류 코드 로그)




1.  및  버튼을 길게 누르면 LEVEL - 2(2단계), 그리고 ENTER CODE(코드 입력)이 디스플레이에 표시됩니다.
2. 코드로 1, 2, 3, 4(제일 앞에 있는 4개의 제품 버튼)를 입력합니다. “PROD(제품)” 및 “COMP(보상)”이 디스플레이에 표시됩니다.
3. ▼ 버튼을 누르면 “E-LOG(오류 코드 로그)”가 디스플레이에 표시됩니다.
4. 오른쪽  버튼을 누르면 디스플레이에 “A” 및 현재 날짜/시간과 *NOW(현재)*가 깜박입니다.
5. ▼ 를 누르면, 기록된 오류가 있는 경우 “B”와 날짜, 시간 및 오류 코드 정보가 디스플레이에 표시됩니다. 이것은 제어 장치에 가장 최근에 기록된 오류 코드입니다.
6. ▼ 를 누르면 그보다 앞서 기록된 오류 코드 정보가 표시됩니다. 최대 10개의 오류 코드(B ~ K)가 E-Log 섹션에 저장됩니다.







오른쪽  버튼을 길게 누르면 오류에 대한 간단한 설명을 볼 수 있습니다.

5-3. 비밀번호

Set-Up(설정), Usage(사용 현황), Level 1(1단계), Level 2(2단계) 및 Get Mgr(매니저 연락)에 접근하기 위한 4자리 비밀번호를 변경할 수 있습니다.




1.  및  버튼을 길게 누르면 LEVEL - 2(2단계), 그리고 ENTER CODE(코드 입력)이 디스플레이에 표시됩니다.
2. 코드로 1, 2, 3, 4(제일 앞에 있는 4개의 제품 버튼)를 입력합니다. “PROD(제품)” 및 “COMP(보상)”이 디스플레이에 표시됩니다.
3. ▼ 버튼을 2번 누르면 “PASSWORD(비밀번호)”가 디스플레이에 표시됩니다.
4. 오른쪽 ✓ 버튼을 누르면 “SET UP(설정)”이 디스플레이에 표시됩니다. 여기서 설정 비밀번호를 변경할 수 있고, 아니면 ▼ 를 한번 눌러 USAGE(사용 현황) 비밀번호, 2번 눌러서 LEVEL 1(1단계) 비밀번호, 3번 눌러서 LEVEL 2(2단계) 비밀번호, 4번 눌러서 GET MGR(매니저 연락) 비밀번호를 변경합니다. 그 다음, 아래 지시사항을 따릅니다.
5. 예를 들어 Set Up Mode(설정 모드)에 대한 비밀번호를 변경할 경우, 오른쪽 ✓ 버튼을 누르면 “MODIFY?(수정?)” “YES NO(예 아니요)”가 디스플레이에 표시되고, 이때 오른쪽 ✓ 버튼을 누르면 Set Up Mode(설정 모드)에 대한 4자리 비밀번호 변경이 가능하며, 다음 제품 버튼을 이용하면 됩니다. 
6. 새 비밀번호를 입력하고 나면, “CONFIRM PASSWORD(비밀번호 확인)”이 디스플레이에 표시됩니다. ✓ 버튼을 눌러 확인하거나 X를 누르고 다른 비밀번호를 선택합니다.

5-4. 경고음(볼륨 포함)

1.  및  버튼을 길게 누르면 "LEVEL - 2(2단계)", 그리고 "ENTER CODE(코드 입력)"이 디스플레이에 표시됩니다.
2. 코드로 1, 2, 3, 4(제일 앞에 있는 4개의 제품 버튼)를 입력합니다. “PROD(제품)” 및 “COMP(보상)”이 디스플레이에 표시됩니다.
3. ▼ 버튼을 3번 누르면 “ALERT TONE(경고음)”이 디스플레이에 표시됩니다.
4. 오른쪽 ✓ 버튼을 누르면 “VOLUME(볼륨)”과 볼륨 값이 디스플레이에 표시됩니다. 볼륨은 제품 버튼  을 이용해 1(가장 조용함) ~ 10(가장 큼) 사이로 설정합니다.
5. 볼륨을 설정한 다음 ✓ 버튼을 누르면 “TONE(발신음)”과 발신음 값이 디스플레이에 표시됩니다. 발신음은 제품 버튼  을 이용해 50 ~ 2000Hz 사이로 설정합니다.
6. X를 누르면 Alert Tone Mode(경고음 모드)가 종료됩니다.




5-5. 여과까지 남은 횟수

다음 여과 작업까지의 조리 사이클 횟수를 의미합니다.

1.  및  버튼을 길게 누르면 LEVEL - 2(2단계), 그리고 ENTER CODE(코드 입력)이 디스플레이에 표시됩니다.
2. 코드로 1, 2, 3, 4(제일 앞에 있는 4개의 제품 버튼)를 입력합니다. “PROD(제품)” 및 “COMP(보상)”이 디스플레이에 표시됩니다.
3. ▼ 버튼을 4번 누르면 “FLTR AFTR(여과까지 남은 횟수)”와 여과까지 남은 횟수 값이 디스플레이에 표시됩니다. 여과 추천 이전까지 남은 조리 사이클 횟수는  제품 버튼을 이용해 0 ~ 99 사이로 설정합니다.
4. 설정을 마쳤으면 ✓ 버튼을 눌러 확인합니다.


5-6. 여과까지 남은 시간

튀김기에서 여과 추천이 표시되지 않도록 하는 시간 간격을 의미합니다.



1.  및  버튼을 길게 누르면 LEVEL - 2(2단계), 그리고 ENTER CODE(코드 입력)이 디스플레이에 표시됩니다.
2. 코드로 1, 2, 3, 4(제일 앞에 있는 4개의 제품 버튼)를 입력합니다. “PROD(제품)” 및 “COMP(보상)”이 디스플레이에 표시됩니다.
3. ▼ 버튼을 5번 누르면 “FLTR TIME(여과까지 남은 시간)”과 여과 추천 표시 간격(시:분)이 디스플레이에 표시됩니다. 여과 추천 표시 간격은  제품 버튼을 이용해 0 ~ 18:00(18시간) 사이로 설정합니다.
4. 설정을 마쳤으면 ✓ 버튼을 눌러 확인합니다.

섹션 6. 문제 해결

6-1. 문제 해결 가이드

문제	원인	해결 방법
전원 스위치를 켜는데 튀김기가 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
표시등은 켜져 있는데 기름이 가열되지 않음 No Heat(가열 안 됨) 오류 “E-22”	<ul style="list-style-type: none"> 버너가 점화되지 않음 	<ul style="list-style-type: none"> 가스 밸브와 가열 회로를 점검
제어 장치 오류 코드 “E-10”	<ul style="list-style-type: none"> 기름 온도가 너무 높음 	<ul style="list-style-type: none"> 15-20분 동안 튀김기를 식힌 다음 작동하고 있지 않은 탱크의 스위치에서 튀어나온 쪽을 눌렀다 놓아 고온 제한 스위치를 리셋함. 각 튀김 탱크의 문 뒤쪽에 리셋 스위치가 하나씩 있음. 고온 제한이 리셋되지 않으면 이 스위치를 반드시 교체해야 함. 
탱크에 기름이 덜 채워짐	<ul style="list-style-type: none"> JIB에 기름이 적거나 없음 JIB 기름 호스가 막혔거나 접혀 있음 배유 팬 청소 필요 	<ul style="list-style-type: none"> JIB에 기름을 보충 JIB 호스를 점검 배유 팬을 청소하고 여과지나 필터 패드를 교환

6-1. 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
기름이 탱크에서 빠지지 않음	<ul style="list-style-type: none"> 부스러기 때문에 배유관이 막힘 배유관 홈통이 막힘 	<ul style="list-style-type: none"> 여과 메뉴의 “DRAIN TO PAN(팬으로 배유)” 모드를 이용해 밸브를 열어줌. 배유관의 부스러기를 청소용 솔로 제거 <div style="border: 2px solid black; background-color: yellow; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold; font-size: 1.2em;">주의</div> <p>튀김기 손상을 예방하기 위해 여과 모드를 취소한 다음 솔을 사용하며, 배유관에 솔을 방치하지 마십시오.</p> <ul style="list-style-type: none"> 홈통의 오른쪽 패널을 제거하고 끝부분에서 마개를 뺀 다음, 홈통을 세척
필터 모터가 작동하는데 기름 펌핑 속도가 느림	<ul style="list-style-type: none"> 여과 라인 연결이 헐거움 필터 패드나 여과지가 막혀 있음 	<ul style="list-style-type: none"> 여과 라인의 모든 연결부를 단단히 조임 필터 패드나 여과지를 교환
여과하는 내내 기름에 거품이 생김	<ul style="list-style-type: none"> 배유 팬이 완전히 맞물려 있지 않음 배유 팬이 막혀 있음 튀김기 여과 라인의 기름 받이 부분 O형 링 손상 	<ul style="list-style-type: none"> 배유 팬의 리턴 라인이 튀김기의 기름 받이 부분에 완전히 끼워져 있는지 확인 배유 팬 세척 및 여과지/필터 패드 교환 O형 링 교체
필터 모터가 작동 안 함	<ul style="list-style-type: none"> 펌프 모터 뒤쪽의 온도 리셋 버튼이 트립(trip) 되어 있음 <div style="text-align: center;">  </div> <p>쇼트닝이 몸에 튀어 화상을 입는 것을 방지하기 위해, 튀김기의 전원 스위치를 OFF(꺼짐)으로 전환한 다음 여과 펌프 모터의 수동 리셋 보호 장치를 재설정하십시오.</p>	<ul style="list-style-type: none"> 모터가 식을 때까지 기다림. 1/2 크기 문을 열고 최소 12in.(305mm) 크기 십자 드라이버를 이용해 버튼과 문틀 사이를 힘껏 벌린 다음 온도 리셋 버튼을 딸깍 소리가 날 때까지 누름 <div style="text-align: right;">  </div>

6-2. 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”	제어 보드 과열	스위치를 OFF(꺼짐)으로 전환했다가 다시 ON(켜짐)으로 바꿈. 그래도 “E-4”가 표시되면 제어 보드가 너무 뜨거운 것임. 튀김기 양 옆에 있는 루버가 장애물에 막혀 있는지 확인
“E-5”	기름 과열	스위치를 OFF(꺼짐)으로 전환했다가 다시 ON(켜짐)으로 바꿈. 그래도 “E-5”가 표시되면 가열 회로 및 온도 탐지 센서를 점검해야 함
“E-6A”	온도 탐지 센서 연결 안 됨	스위치를 OFF(꺼짐)으로 전환했다가 다시 ON(켜짐)으로 바꿈. 그래도 “E-6A”가 표시되면 온도 탐지 센서를 점검해야 함
“E-6B”	온도 탐지 센서 단락	스위치를 OFF(꺼짐)으로 전환했다가 다시 ON(켜짐)으로 바꿈. 그래도 “E-6B”가 표시되면 온도 탐지 센서를 점검해야 함
“E-10”	고온 제한	15-20분 동안 튀김기를 식힌 다음 작동하고 있지 않은 탱크의 스위치에서 튀어 나온 쪽을 눌렀다 놓아 고온 제한 스위치를 리셋함. 각 튀김 탱크의 문 뒤쪽에 리셋 스위치가 하나씩 있음. 고온 제한이 리셋되지 않으면 이 스위치를 반드시 교체해야 함
“E-15”	배유 밸브 열림	생선 탱크 배유 밸브를 청소하거나 닫음. 밸브가 청소되어 있고 닫혀 있으면 배유 스위치가 끊어졌는지를 확인
“E-18-A” “E-18-B” “E-18-C”	왼쪽 높이 센서 연결 안 됨 오른쪽 높이 센서 연결 안 됨 양쪽 센서 연결 안 됨	스위치를 OFF(꺼짐)으로 전환했다가 다시 ON(켜짐)으로 바꿈. 디스플레이에 계속 기름 높이 센서 고장이 표시되면 제어 보드의 커넥터를 점검. 센서를 점검하고 필요한 경우 교체
“E-20-A” “SENSOR 고장 STUCK CLOSED(팬 센서 고착)”	압력 스위치실패전기 배선 문제	팬이 작동하지 않는 경우 압력 스위치를 점검. 공기 압력이 없는 경우 회로가 연결되지 않아야 함. 팬이 작동하는 경우, 전기 배선 오류임



6-2. 오류 코드(계속)

표시 내용	원인	해결 방법
“E-20-B” “NO DRAFT (통풍 안 됨)” “CHECK FAN(팬 점 검)” 확인	압력 스위치 고장/호스 헐거움 통 풍 팬 고장/저전압 배기관 또는 후드의 장애물	탱크의 전원 버튼을 껐다가 다시 켜. 그래도 E-20-B가 계 속 표시되면 압력 스위치를 점검. 공기 압력이 없는 경우 회로가 연결되지 않아야 함. 호스가 팬과 압력 스위치에 연결되어 있는지 통풍 팬을 점검. 팬에 저전압 공급 여부 확인 튀김기 배기관 및 후드 장치에 장애물이 있는지 점검
“E-20-D” “IGNITION (점화)” “고장”	점화 안 됨/불꽃 감지 안 됨	탱크의 전원 버튼을 껐다가 다시 켜. 그래도 E-20-D가 계 속 표시되면 가스관 연결을 점검. 가스 차단 밸브를 점 검. 점화 모듈 점검. 가스 밸브를 점검 불꽃 감지 센서 간 격 점검. 가스 밸브와 점화 모듈의 전기 배선 점검
“E-21”	온도 회복이 느림	공인 서비스 기술자를 통해 튀김기에 대한 가스 공급과 압력이 정확한지를 점검. 가스 밸브를 점검. 전기 배선에 서 헐거운 부분이나 타버린 부분이 있는지 점검.
“E-22” “NO HEAT (가열 안 됨)”	버너 점화가 안 됨	가스 밸브와 가열 회로를 점검
“E-41”, “E-46”	프로그래밍 장애	탱크의 전원 버튼을 껐다가 다시 켜. 그래도 오류 코드가 표시되면 제어 장치를 다시 초기화. 오류 코드가 계속 표 시되면 제어 보드를 교체
“E-47”	아날로그 컨버터 칩 또는 12V 공급 장애	탱크의 전원 버튼을 껐다가 다시 켜. 그래도 “E-47”이 계속 표시되면, PC 보드를 교체
“E-48”	입력 시스템 오류	PC 보드를 교체
“E-54C”	온도 입력	스위치를 OFF(꺼짐)으로 전환했다가 다시 ON(켜짐)으 로 바꿈. 제어 PC 보드 오류를 점검하고 “E-54C”가 계속 표시되면 교체
“E-60	AIF PC 보드와 제 어 PC 보드 간 통신 장애	탱크의 전원 버튼을 껐다가 다시 켜. 그래도 “E-60”이 계 속 표시되면 PC 보드 간의 커넥터를 점검. 필요한 경우 AIF PC 보드 또는 제어 PC 보드를 교체
“E-70C”	배유 밸브 스위치의 접퍼 와이어가 누락 되었거나 연결 안 됨	배유 스위치 인터락 위치에서 PC 보드의 접퍼 와이어를 점검

6-2. 오류 코드(계속)

표시 내용	원인	해결 방법
“E-82A”	선택 밸브 감지 안 됨	선택 밸브(Selector Valve)와 AIF 보드 간의 전기 배선을 점검
“E-82B”	선택 밸브 고장	선택 밸브에 있는 “Home(홈)” 스위치를 점검
“E-82C”	선택 밸브 고장	“Home(홈)” 및 “Position(위치)” 스위치 간의 전기 배선과 선택 밸브를 점검. 선택 밸브 모터를 점검. 드라이브 체인을 점검
“E-83” “PRESSURE (압력)” “TOO HIGH (너무 높음)”	압력 센서에 감지되는 AIF 시스템 내부의 압력이 너무 높음	AIF 시스템이나 RTI 콕 커넥터를 점검. 자세한 사항은 아래 참조.
“E-83-A”	압력이 너무 높음	1번 탱크의 AIF 시스템을 점검
“E-83-B”	압력이 너무 높음	2번 탱크의 AIF 시스템을 점검
“E-83-C”	압력이 너무 높음	3번 탱크의 AIF 시스템을 점검
“E-83-D”	압력이 너무 높음	4번 탱크의 AIF 시스템을 점검
“E-83-E”	압력이 너무 높음	5번 탱크의 AIF 시스템을 점검
“E-83-J”	압력이 너무 높을 때 RTI의 “JIB FILL” 스위치가 켜져 있음	선택 밸브를 점검
“E-83-R”	압력이 너무 높을 때 RTI “DISPOSE” 스위치가 켜져 있음	튀김기 뒷면의 RTI 콕 커넥터를 점검. 필요한 경우 RTI로 문의: 888-796-4997
“E-93-A”	24VDC 트립 발생	배유 작동 장치를 점검



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

1-937-456-8400
1-937-456-8402(팩스)

미국 내 무료 전화
1-800-417-8417
1-800-417-8434(팩스)

