



# LOV-T™ フライヤーコミッションとデモンストレーションフォーム

8700 LINE AVENUE SHREVEPORT, LA 71106 (800) 551-8633

日にち \_\_\_\_\_

店舗名 \_\_\_\_\_  
 店舗 # (該当する場合) \_\_\_\_\_  
 住所 \_\_\_\_\_  
 市/県 \_\_\_\_\_  
 店舗電話番号 ( ) \_\_\_\_\_

技術者 \_\_\_\_\_  
 サービスエージェンシー \_\_\_\_\_  
 住所 \_\_\_\_\_  
 市/県 \_\_\_\_\_  
 国 \_\_\_\_\_

フライヤー/フィルター型番	シリアル番号 (10桁)									

- レベル 2 またはレベル 3 の認定を受け、認定資格がない限り、誰もスタートアップやトレーニングを行うことはできません。
- 電気フライヤーに排熱ブロックオフプレートが設置されていることを確認します。  YES (はい)  NO (いいえ)  N/A (ガス)
- ユニバーサルフードの場合、フライヤーの後ろに 2 インチ (50 mm) の隙間があることを確認します。  YES (はい)  NO (いいえ)  N/A (ユニバーサルフード)
- グラビティブレードが正しく取り付けられていることを確認します。  YES (はい)  NO (いいえ)  N/A (ユニバーサルフード)
- 迅速交換式ガスホースがフライヤー中央の下にあるガス管の接続口に繋がれ、ガス管左側の接続口が正しく塞がれていることを確認します。
- 保証ラベルの日付タブを外します。
- オペレーターマニュアルに従い、フライヤーが水平に設置され、適切に固定されていることを確認します。
- すべてのコントローラでセットアップを実行します。マニュアルを参照してください。ソフトウェアコントローラの記録を取ります
- SIB1 \_\_\_\_\_ SIB2 \_\_\_\_\_ VIB \_\_\_\_\_ FIB \_\_\_\_\_
- セットアップ時に日時が合っていることを確認します。
- 設定/マネージャー/フィルター属性/後にろ過で、後にろ過設定がフライヤーステーションで 12 に設定され、プロテインステーションで 6 に設定されていることを確認します。
- 調理される商品のコントローラをマネージャーのリクエスト (フライドポテトなど) ごとにプログラムします。
- マニュアルを参照してください。
- インストールされているフライシステムがバルクオイルサプライ/廃棄システム (RTI など) に接続されていますか?  YES (はい)  NO (いいえ)
- フライヤーがバルクオイルサプライ/廃棄システム (RTI など) に接続されていた場合、セットアップ後に電源を一度切り、再度入れ直しましたか?  YES (はい)  NO (いいえ)
- ATO システムのフライヤーにフルオイルコンテナが設置、または (規定通りに) バルクオイルシステムから充填された JIB を設置します。マニュアルを参照してください。マニュアルを参照してください。
- すべてのバットを入念に掃除し、乾かします。すべてのバットで常温のオイルラインから 1/2 インチ下のラインまでオイルをいれます。フライヤーを設定値まで加熱し (ガスと電気フライヤー用の下記チェック表を参照)、温度が設定値より +/- 5°F / 2°C の温度であることを確認します。
- オイルレベルが ATO レベルセンサー (上部のオイルレベルライン) より低く、AIF センサーより高く (下部のオイルレベルライン) (必要に応じてオイルを追加/除く)。
- また各バットに油が補充されていることを確認します。
- それは深刻な正または負のエアバランスを持っていないことを確認するためにレストランをチェックしてください。
- ユニットを加熱している間、下記の表を使用して、ガス圧の確認および/または現在の消費電力チェックを行い、該当するエリアに読み取り値を記録します。
- ガスフライヤーフライヤーが加熱している間に、流入ガスの圧力を確認してください。(天然ガス: 6 ~ 14 インチ W.C.; LP ガス: 11 ~ 14" W.C.) を確認します。レコードの実際の着信圧力 \_\_\_\_\_。マニホールド圧力バーナー確認してください。下記の録音実際のバーナー管圧力。燃焼が適切であるか確認します。適切である場合、動作開始後 1 分経つと、フライヤーでは明るいオレンジ色の炎が見られます。ブローアの空気取入れ口を調節し、各点火装置の炎感知回路のアンペア数が 2.0 ~ 2.5 uA (マイクロアンペア) となるようにします。

ガス	バット #1	バット #2	バット #3	バット #4	バット #5	バット #6	バット #7	バット #8	バット #9	バット #10
バーナー圧力										
左 uA										
右 uA										

- 電気フライヤーの場合、ユニットが加熱されています、電圧が銘板に記載された電圧と一致するようにしてください。コントローラのヒートライトが消えているときに、すべてのフェーズでバランスを保ち、電流の引き込みがないようにします。

消費電力										
電気	バット #1	バット #2	バット #3	バット #4	バット #5	バット #6	バット #7	バット #8	バット #9	バット #10
L1										
L2										
L3										

フライヤーシステムごとに2時間が許可されます。フライまたはプロテインステーション。

1店舗あたり1つのデモンストレーションには2時間を許可します。

- すべてのフィルターパーツ（フィルターパン、フィルタースクリーン、フィルターパッドまたはペーパー、ホールドダウンリング、油かすトレイ、および O リング）が付いていることを確認します。オイル漏れを目で確認し、システムですべての接続部分がしっかり取り付けられていることを確認します。
- フィルターパンの位置を確認します。パンはスムーズにスライドして所定の位置に収まらなければなりません。ピックアップチューブがパンの吸入チューブにしっかりつながっていることを確認します。パンを引き出したときにはコントローラに「P」が表示されなければなりません。
- バットで自動フィルターを実行し、フィルターポンプが動作し、漏れがないことを確認し、システムで漏れないようにします。
- 該当する場合、古いフライヤーのフレンドを取り外し、新しいものに取り換えます。

## LOV-T™ フライヤートレーニング

各フライヤーとプロテインステーションのための以下のトレーニング/実演を 2 時間で行います。訓練の受講者は全員、フライヤーのドアの内側に付いているマニュアルホルダー内のクイックリファレンス、クイックスタート、およびオペレーションマニュアルを必ず参照してください。

全ての受講者が、実際に実演や操作を行わなければなりません。

### クルー / ろ過担当者 / マネージャー

#### 概要

- LOV が通常の V フライヤーであることの概要を説明します - 少量バット、低いオイル量
- 適切に使用したときの利点を説明します - 使用するオイル量が少ない、自動フィルター、自動補充

#### コントローラー

- M4000** コントローラーボタンと機能の確認 - **M4000** クイックリファレンス / **LOV-T** クイックスタートカードを参照
  - オン/オフボタン - フル & スプリット機能
  - 商品 - 商品のプログラミングと選択
  - スタートボタン - 調理サイクルの開始/アラームの解除
  - フィルターボタン - ろ過メニューへのアクセス/メニューのナビゲーション
  - 温度ボタン - 実際のバット温度と設定値の確認
  - 情報ボタン - フィルター統計、油の統計、全統計、使用統計、リカバリーチェック、前回のロード統計
  - 言語の切り換え
  - 油槽油量低インジケーター/リセットボタン
  - マスターリセットスイッチ/電源スイッチ（バット毎の電気 米国のみ）
  - パンインジケーター - 「P」フィルターパンの取付け方に問題があります。パンが適切に取り付けられているか確認します。

#### 動作制御の使い方の実演 - 調理機能 - **M4000** クイックリファレンスガイドを参照

- バットを加熱するためにコントローラーをオン/オフにします
- 調理を実演します
- 調理サイクルまたはアラームを解除します
- 商品の切り換えを実演します
- 朝食からランチにメニューを変更し、再度朝食に戻す作業を実演します

#### 補充システム（補充容器、固形ショートニングとバルクオイルシステム）の実演 - **LOV-T** クイックスタートガイドを参照

- 補充容器のセットアップを実演します
- バットにオイルを入れます（補充ジャグ、バルクまたは固形ショートニング）

#### 自動補充 (ATO) - **LOV-T** クイックスタートガイドを参照

- 黄色の補充容器インジケーターの機能を教えます（ボックスに残っているオイルを使用してバットに補充します）
- ショートニングを変えるときに、補充リセットを押し続けてインジケーターをリセットしなければならないことを実演します
- 油をバットから抜き、バットで自動補充を実演します

#### 自動間欠ろ過 (AIF) - **LOV-T** インストレーション & オペレーターマニュアルを参照

- フィルターパンの組み立て方を実演します（毎日、または必要に応じて頻繁にパッド/ペーパーを交換しなければならないことを強調します）

- AIF サイクルを実演します。ろ過されたユニットでのみ気泡が表れなければなりません。
- ろ過されるバットで「今、ろ過しますか?」というメッセージを表示します (12 調理を調理)
- スキミング手順を実演します
- ろ過の問題を示します (「油量が少なすぎる」はパッド/ペーパーを交換しなかったことから生じたエラー (油の量がバットレベルに戻ったことをチェック - 新しいパッド/ペーパーを取り付けた後初めてろ過する場合、最初と最後のレベルを確認します。))
- 別のバットをろ過している間に、マニュアルで濾過を試みることで「フィルター使用中」を表示します。
- フィルターモーターでサーマルリセットの位置を示します
- ろ過に 6 回続けて失敗し、ユニットで「**保守点検が必要**」と表示された場合、認可された技術者のサポートが必要です。

## トラブルシューティング

- よくあるエラーメッセージ
  - バットが満杯ですか? - ろ過システムに問題がある可能性があります - コントローラーの指示に従います。
  - ドレインが詰まっています - ドレインの詰まりを除きます- ドレインの詰まりは除かれていますか? (ガスフライヤーのみ) - コントローラーの指示に従い、新しいフライヤーのフレンドを使ってドレインの詰まりを除きます。
  - フィルター使用中 - 別のバットでろ過が行われています
  - 加熱不良 - ユニットが加熱されていません - フライヤーの電源を切り、再度入れ直します。
  - 低温 - 油の温度が設定値以下です - このエラーは調理サイクル時に生じることがあります
  - 回復不良 - 温度の回復に必要な最低限のスペックをバットが満たしていませんでした - ✓を押して続行します。
  - 保守点検が必要 - 技術者のサポートが必要な問題が生じています。
  - プローブの故障 - 温度電気回路に問題があります - フライヤーの電源を切り、サービスを呼びます
- フライマスターのホットラインおよび FAS 担当者の電話番号

## ろ過担当者/マネージャー

### LOV-T のインストラクション & オペレーションマニュアルの 5 章を参照

- 傷のないパッドの付いたフィルターをメンテナンスしているときに、オイルセンサーの日々の掃除の仕方を実演します (ガスフライヤーのみ)。
- ろ過メニュー (ろ過メニューボタンを押します)
  - 非バルクオイルシステム
    - フィルターメニューへのアクセス方法を実演します
      - 「自動ろ過」を表示し、その機能を説明します
      - 「フィルターのメンテナンス」を表示し、その機能を説明します (必ずフィッシュバットを最後にろ過します)
      - 「油の廃棄」を表示し、その機能を説明します (該当する場合 MSDU、正面廃棄を使用します)
      - 「ドレインオイル」を表示し、その機能を説明します
      - 「ドレインパンからバットを充填する」を表示し、その機能を説明します
      - 「ディープクリーン」を表示し、その機能を説明します
  - バルクオイルシステム
    - フィルターメニューへのアクセス方法を実演します
      - 「自動ろ過」を表示し、その機能を説明します
      - 「フィルターのメンテナンス」を表示し、その機能を説明します (必ずフィッシュバットを最後にろ過します)
      - 「油の廃棄」を表示し、その機能を説明します (該当する場合 MSDU、正面廃棄を使用します)
      - 「ドレインオイル」を表示し、その機能を説明します
      - 「ドレインパンからバットを充填する」を表示し、その機能を説明します
      - 「バルクからバットを充填する」を表示し、その機能を説明します
      - 「オイルパンから油を廃棄する」を表示し、その機能を説明します
      - 「ディープクリーン」を表示し、その機能を説明します

## ストアマネージャーのみ (または指名された人物)

## LOV-T のインストラクション &amp; オペレーションマニュアルの 4 章を参照

- レシピとメニューにアクセスする方法を実演します - (コード 1234)
  - 商品レシピの追加または編集を実演します (レシピボタンを押します)
  - 商品をメニューに追加する方法を実演します (メニューボタンを押します)
  
- 設定へのアクセス方法を実演します - (設定ボタンを押し、マネージャーボタンを押します) コード 1234
  - 第一と第二言語の設定を実演します
  - 日時の設定を実演します
  
- ハイリミットチェックへのアクセス方法を実演します - (サービスボタンを押し、クルーボタンを押します)
  
  
- サービスへのアクセス方法を実演します - (サービスボタンを押し、マネージャーボタンを押します) コード 4321
  - エラーログの取り出し方を実演します (E ログ)
  - パスワードの変更の仕方を説明します
  - USB へ/からのメニューを読み込み方を説明します
  
  
- 情報統計へのアクセス方法を実演します (「?」情報統計を押します)
  - フィルター統計メニューを説明します
  - 油の統計メニューを説明します
  - 全統計メニューを説明します
  - 使用統計メニューを説明します
  - リカバリーを説明します
  - 前回のロードメニューを説明します
  - 使用統計のリセットを説明します (コード 4321)

## キーポイント

## 全従業員でレビューします

- 青のインジケーター - 「今、ろ過しますか？」に対し **YES** (はい) を選び、確定します
- 黄色のインジケーター - 補充容器を交換し、リセットを押します (バルクユーザーは容器を補充します)
- スタートボタンを押して調理を開始します
- バットが満杯ですか? - バットの上部ラインまでオイルが入っている場合、**YES** (はい) と答えます
- 毎日フィルターをメンテナンスします
- フィルターパッド/ペーパーを毎日交換します。調理量が多いまたは **24** 時間営業の店舗は **1** 日 **2** 回交換します

以下の分野に関するトレーニングが行われました。

- |                      |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| 1) コントローラー機能         | 6) マネージャー設定/プログラミング              |
| 2) フライヤーの操作          | 7) 情報モードへのアクセス                   |
| 3) 補充システム            | 8) ディープクリーニングプロセスの説明             |
| 4) 油の廃棄/バルク          | 9) フィルタリング/クリーニングセ<br>ンサーのメンテナンス |
| 5) 自動フィルターとフィルターメニュー | 10) トラブルシューティング                  |

## トレーニング / 実演サインシート - 主要人員

* ストアマネージャーのサイン		名前 (活字体)	
-----------------	--	----------	--

* ろ過担当者 サイン		名前 (活字体)	
-------------	--	----------	--

* 主要なシフト従業員 サイン		名前 (活字体)	
-----------------	--	----------	--

O/O / スタッフ人員		名前 (活字体)	
--------------	--	----------	--

技術者のサイン		名前 (活字体)	
---------	--	----------	--

\* - 必須出席者

#### トレーニングの辞退

O/O / コーポレートマネージャーのサイン		名前 (活字体)	
------------------------	--	----------	--

**FAS** : お客様および **Frymaster** に 6 ページすべてのコピーを提出してください。

設置日から 2 年間コピーを保持する