

フライヤー

# フライマスター

型番 BIELA14-T & BIGLA30-T  
LOV - ローオイルボリューム

# FR 5

日本の場合のみ

フライマスターモデル BIELA14-T & BIGLA30-T-LOV

コンピューターモデル M4000

### 毎日行うメンテナンス作業

- FR 5 D1 フライヤーの掃除
- FR 5 D2 フィルターのメンテナンス

### 毎週行うメンテナンス作業

- FR 5 W1 フライヤーの裏側の掃除

### 隔週で行うメンテナンス作業

- FR 5 B1 フライヤーのキャリブレーション

### 毎月行うメンテナンス作業

- FR 5 M1 フライヤーのリカバリー時間のキャリブレーション
- FR 5 M2 オイルセンサーの掃除

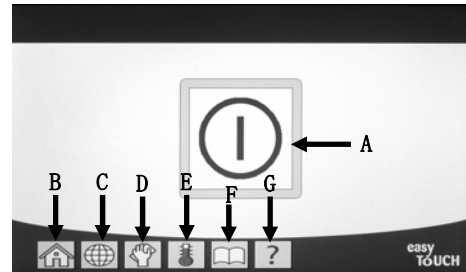
### 年に 4 回行うメンテナンス作業

- FR 5 Q3 ディープクリーン (フロント廃棄システム)
- FR 5 Q4 ハイリミットチェック
- FR 5 Q5 0 リングの点検
- FR 5 Q6 燃焼室のエアブローを掃除する

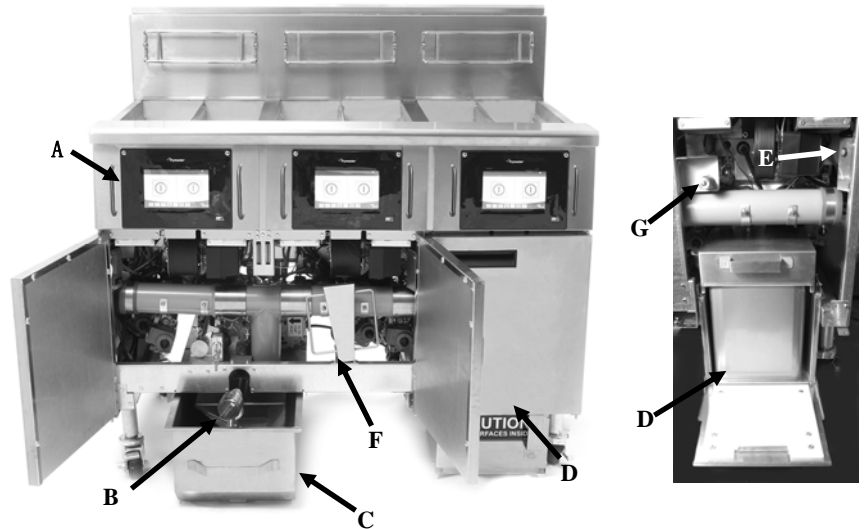
### 年に 1 回行うメンテナンス作業

- FR 5 A1-T サービサーによる点検 (電気フライヤーのみ)
- FR 5 A2-T サービス点検 (ガスフライヤーのみ)

A. オン/オフボタン、B. ホームボタン、C. 言語切替ボタン/商品ボタン、D. フィルターボタン、E. 温度ボタン、F. メニューボタン、G. 情報ボタン



モデル BIGLA30-T



A. M4000 コントローラー、B. フィルター プレスクリーン、C. フィルターパン、D. トップオフ (一斗缶) 油容器、E. トップオフリセットボタン、F. 一斗缶廃棄アタッチメント、G. 一斗缶廃棄アタッチメント接続

## △ 危険

このアイコンは人体に損傷を与える潜在的な危険性があることを警告しています。

## ▨ 機器の警告

このアイコンを探して、作業時に機器の損傷を防ぐ方法に関する情報を確認してください。

## ★ ヒント

このアイコンを探して、作業方法に関する役立つヒントを確認してく

2015/11



Japanese

目的	フライヤーに付着しているカラメル状の油を取り除き、エレメントハブを掃除します。	
必要な時間	準備に 5 分	掃除を終えるのに15 分（各油槽 5 分）
実施時間	忙しい時間帯	24 時間営業のレストラン：夜間または忙しい時間帯
警告表示	高温の油                     高温の表面                     尖っている物/表面                     電気                     化学薬品類	

## ツールおよび提供品

エコラボ高温パッドホルダー & パッド	ペーパータオル	ネオプレンフィルタリンググローブ	エプロン (耐熱性生地)	バケツと殺菌剤に浸したタオル	フェイスシールド	フライヤーのフレンド

KAY® QSR 製ヘビーデューティディグリーザー	KAY®多目的シンク洗剤(MPSD)

## 手順

**1 フライヤーの電源を切る**  
すべてのフライヤーの電源スイッチをオフにします。



**2 保護具の装着**  
マクドナルド社が認める安全保護具(耐熱性生地のエプロン、フェイスシールド、ネオプレングローブなど)をすべて使用します。



この作業は一度に一つのバットに対してのみ行わなければなりません。

高温の油  
高温の油で重症の火傷を負う危険性があります。

**3 ヒーティングエレメントハブの正面と上側のエリアを掃除する (電気フライヤーのみ)**  
耐熱性生地のグローブをはめて、油槽と直角になるようにカバーを取り付けます。



高温の油 高温の表面

**高温パッド使用 (電気フライヤーのみ)**  
高温パッドを使用してヒーティングエレメントハブとハウジング周辺を掃除します。



上記のエリアを掃除した後、消毒液を浸したタオルでクレンザーの残っている場所を拭き取ります。高温の油の周辺にタオルから消毒液が垂れないようにしてください。

## フライヤーの毎日の掃除 (続く)

油槽の蓋を取り、フライヤーの横に付いているフレンドを使ってバスケットラックを外します。フレンドでヒーターを持ち上げます。



油槽の蓋を戻し、ペーパータオルでヒーターに付いている余分な油を拭きます。



### 4 ヒーティングエレメントハブの下面を掃除する (電気フライヤーのみ)

高温パッド使用 (電気フライヤーのみ)。

高温パッドを使用してヒーティングエレメントハブの下面とハウジング周辺を掃除します。上記のエリアを掃除した後、消毒液を浸したタオルでクレンザーの残っている場所を拭き取ります。高温の油の周辺にタオルから消毒液が垂れないようにしてください。

油槽の蓋を取ります。フライヤーのフレンドを使ってヒーターを下ろし、バスケットラックを戻します。



### 5 表面をきれいに拭く

きれいなタオルに消毒液を浸し、ヘビーデューティディグリーザーをスプレーしてフライヤーの表面をすべてしっかり拭き、こびりついた油や汚れを落とします。高温の油の周辺にタオルから消毒液が垂れないようにしてください。表面を空気乾燥させます。



高温の表面



高温の油

フライヤー内の油は高温の可能性がありま






#### 機器の警告

機械を拭くときは、電気部品に水が垂れないように必ず注意してください。

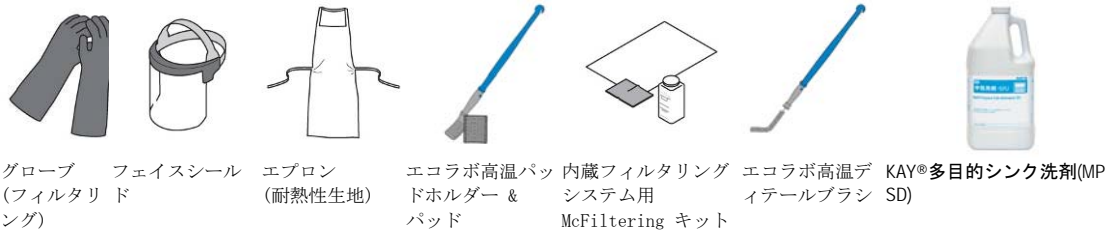
### 6 残りのフライヤーで上記の手順を繰り返す

目的	バットの油かすを取り除き、油をろ過して油の持ちを良くするため	
必要な時間	準備に 5 分	メンテナンスを終えるのにバットにつき 10 分
実施時間	忙しくない時間帯	

警告表示

 化学薬品類	 電気	 高温の液体/蒸気	 高温の油	 高温の表面
 手での取り扱い	 可動部品	 尖っている物/表面	 滑りやすいフロア	

## ツールおよび提供品



## 手順

**1 [フィルター] ボタンを押す**  
 フライヤーの電源が入っており、適切にろ過できる温度まで油が加熱されていることを確認します。スクリーンの下にある[フィルター]ボタンを押してフィルターメニューを表示します。



この作業は一度に一つのバットに対してのみ行わなければなりません。

**2 メンテナンスフィルターを選択する**  
 リストで「メンテナンスフィルター」を選択して押します。



**3 [✓] ボタンを押す**  
 コントローラーに「フィルターのメンテナンスをしますか?」と表示されます。  
 [✓]ボタンを押して続行します。




いいえの場合は [X] ボタンを押すと、制御が通常動作に戻ります。

続く ▶

**4 保護具を装着する**  
 マクドナルド社が認める安全保護具（耐熱性生地のエプロン、フェイスシールド、ネオプレングローブなど）をすべて使用します。



[✓] ボタンを押します。


 高温の油  
 高温の油で重症の火傷を負う危険性があります。

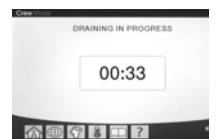
**5 フィルターパンを確認する**  
 フィルターパンとパンの蓋が適切な場所に設置されていることを確認します。



[✓] ボタンを押します。

バットから油を抜きます。

 ヒント  
 フィルターパンが適切に設置されていない場合、右上隅に「P」が表示されます。



続く ▶

## フィルターのメンテナンス (続く)

### 6 ヒーターを持ち上げる (電気フライヤーのみ)

オイルを抜いたら、蝶番で連結されたヒータを持ち上げます。



**高温の表面**  
ヒーターを持ち上げる時は保護グローブをはめます。さもなければ火傷を負う恐れがあります。

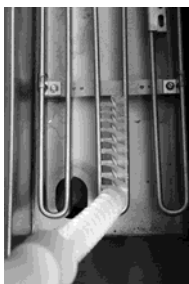


**機器の警告**  
ヒーターの中央についているプローブに損傷を与えないように気を付けてください。



### 7 バット内部を磨く

側面、コーナーや鍋の内側の底部をスクラブする高温パッドホルダーとパッドを使用してください。高温ディテールブラシを使ってヒーター(電気フライヤーのみ)、バットの隅、その他の手の届く場所に付着した油かすを取り除きます。



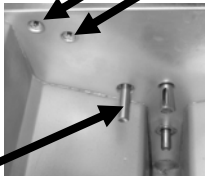
**機器の警告**  
プローブに損傷を与えないように注意してください。

終了したら、[✓] ボタンを押します。

### 8 周りに清掃し、オイルセンサーをスクラブ。

高温パッドとフライヤークレンザーを使ってオイルセンサーに付いているカラメル状の油を取り除きます(ガスフライヤーのみ)。ペーパータオルで油かすを拭き取ります。

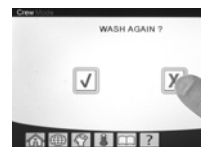
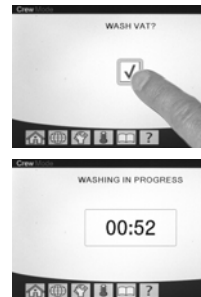
AIFとATOセンサー(すべてフライヤー)各地から堆積物を清掃してください。プローブの周りのアクセスを可能にするドライバまたは他の類似のオブジェクトを使用します。プローブが損傷していないことを確実にするために、十分に注意してください。終了したら、[✓] ボタンを押します。



続く▶

### 9 洗浄する

コントローラーに「バットの洗浄」と表示されます。ヒーターを下げ(電気フライヤーのみ)、[✓] ボタンを押します。バットの油を洗い流している間は、コントローラーに「洗浄中」と表示されます。



### 10 再度洗浄する

洗浄サイクルが終わると、コントローラーに「再洗浄しますか?」と表示されます。バットがきれいな場合は[X] ボタンを押します。バットがきれいになっていない場合は[✓] ボタンを押し、手順 9 を繰り返します。



### 11 すすぎ

バットに油を充填後油を抜いてバットをすすいでいる間は、コントローラーに「すすぎ中」と表示されます。

### 12 再度すすぐ

すすぎが終了すると、コントローラーに「再度すすぎますか?」と表示されます。バットがきれいな場合は[X] ボタンを押します。バットがきれいになっていない場合は[✓] ボタンを押し、手順 11 を繰り返します。



### 13 磨く

コントローラーに「磨きますか?」と表示されます。「YES(はい)」の場合[•] ボタンを押します。ろ過システムで油を5分間循環させている間は、コントローラーに「研磨中」と表示され、カウントダウンタイマーの表示に変わります。



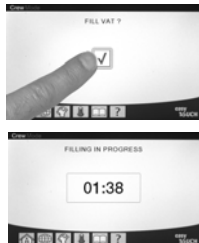
続く▶



## フィルターのメンテナンス (続く)

### 14 バットを充填する

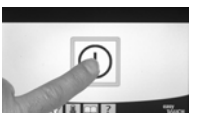
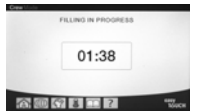
研磨サイクルが終了すると、コントローラーに「バットを充填しますか?」と表示されます。**[✓]** ボタンを押して、バットに油を充填します。



続く ▶

### 15 バットが満杯ですか?

バットに油が充填されると、コントローラーに「バットが満杯ですか?」と表示されます。バットが満杯ではない場合、**[X]** ボタンを押してポンプを再動作させます。バットが満杯になったら **[✓]** ボタンを押します。



### 16 電源を入れる


電源ボタンを押してコントローラーの電源を入れ、フライヤーを通常動作に戻します。

#### ★ ヒント

フィルターパッドを交換していない場合、コントローラーに「フィルターパッドを交換しますか?」と表示されます。**[✓]** ボタンを押すとメッセージはキャンセルされますが、フィルターパッドが交換されるまで 4 分置きに再表示されます。



### 17 フィルターパンを引き出す

フィルタは少しキャビネットからパン、それはフィルターパン (下記参照) を除去する前に滴下を停止するまで待つて引き出します。  高温の表面

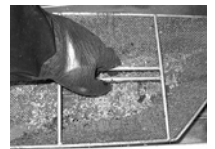
フィルターパンは熱い可能性があります。保護グローブをはめてください。さもなければ火傷を負う恐れがあります。



続く ▶

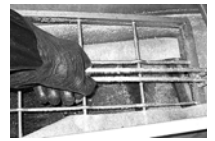
### 18 油かすバスケットを外す

油かすバスケットをフィルターパンから持ち上げます。油かすバスケットの油と油かすを拭き取ります。石鹸と水で油かすバスケットを洗い、お湯でしっかりすすぎます。



### 19 フィルターパンのホールドダウンリングを外す

フィルターパンに付いているホールドダウンリングを外し、コンパートメントシンクで多目的シンク洗剤(MPSD)の熱い溶液で洗浄します。お湯でしっかりすすぎます。



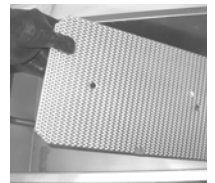
### 20 パンからフィルターパンを外す

パンからろ紙を引き出し、用紙を廃棄します。



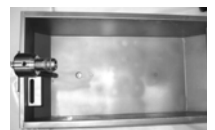
### 21 底に敷いてあるインナースクリーンを外す

パンの底に敷かれているインナースクリーンを外し、コンパートメントシンクで多目的シンク洗剤(MPSD)の熱い溶液で洗浄します。お湯でしっかりすすぎます。



### 22 フィルタードレインパンを掃除する

フィルターパンに付いている油と油かすを拭き取ります。

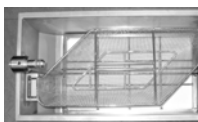


続く ▶

## フィルターのメンテナンス（続く）


### 23 組み立てる

逆の順序で再度み立てます。底に敷くインナースクリーンをフィルターパンにまず取り付けてから、フィルターパッドを粗い面を上にして取り付け、ホールドダウンリングをはめて、油かすバスケットを取り付けます。



#### ★ヒント

水はフィルターパッドを溶かすため、フィルターパン、ボトムスクリーン、油かすバスケット、ホールドダウンリングが完全に乾いてからフィルターパッドをパンに取り付けてください。

目的	高品質のフライ製品を提供し、フライヤー近くで火災が起きる可能性を減らすため	
必要な時間	準備に 5 分	掃除を終えるのに 45 分
実施時間	閉店後	24 時間営業のレストラン：夜間、または忙しくない時間帯
警告表示		

### ツールおよび提供品



### 手順

1 フライヤーの電源を切る  
すべてのフライヤーの電源スイッチをオフにします。



2 空のグリース容器とカップを外す

排気フードに付いているグリース容器を外します。排気フードに付いているグリースカップを外します。グリース容器とカップはフードフィルターの下に付いています。グリース容器とカップの中の油をオイル廃棄カートに流し入れます。



高温の油

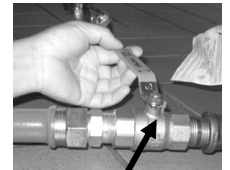
グリース容器とカップの中の油は熱い可能性があります。グローブを使用してください。



続く ▶

3 ガスを止め切断する  
ガスフライヤーではない場合はこの手順を省きます。

ガスフライヤーの場合、手でガスバルブを閉めてガスの供給を止めます。クイックディスコネクトの前に手で閉じるガスバルブは、供給ラインに付いています。次に、クイックディスコネクトでフライヤーのガスラインを切断します。



手で閉める

#### ⚠ 機器の警告

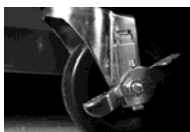
必ず手でガスバルブを閉めてガスを止めてください。クイックディスコネクトを使用しないでください。

続く ▶



## フライヤーの裏側の掃除 (続く)

- 4 フライヤーで掃除の準備をする  
フライヤーのキャスターのロックを解除します。



フライヤーの脚にキャッピング部品が付いている場合は、キャッピング部品の前面を持ち上げてバックブラッシュをフィルターシェルフから外します。キャッピング部品がフィルターシェルフから外れるまで、フライヤーを注意して動かして防火壁から離します。

キャッピング部品が付いている場合は固定します。すべてのバットに蓋をします。

フライヤーの裏側を掃除するのに十分なスペースが空くまでフライヤーを動かし、防火壁から遠く離します。



高温の油

フライヤーの油は高温の可能性があり、フライヤーをゆっくり動かして、油が跳ねないようにしてください。グローブを使用してください。

- 5 フライヤーの電気を切断する  
電気プラグの本体を引っ張り、フライヤーの電気コードをコンセントから外します。コンセントからプラグを外す時にプラグをひねらなければならない場合があります。



電気

- 6 フライヤーのフィルターを掃除する

排気フードからフライヤーのフィルターを外します。フィルターを3槽シンクに運び、KAY®多目的シンク洗剤(MPSD)に浸します。



化学薬品類

KAY®  
多目的シンク洗剤(MPSD)

続く▶

- 7 フライヤーの裏側をこする

パテナイフでフライヤーの裏側に付いている柔らかいグリースと固い炭素をこすり落とします。次の順序で以下のエリアを掃除します：手の届くスタック部分、排気フードの裏側、排気フードの側面、フライヤーフィルターの奥まった部分。



電気フライヤーでは、次にパテナイフでフライヤーのすべてのシートメタル、スタンドオフ部品、フライヤースタンドに付いた柔らかいグリースと固い炭素をこすり落とします。上記のエリアの掃除を終えたら、手順 8に進みます。

ガスフライヤーでは、次にパテナイフで次の順序で以下のエリアに付いた柔らかいグリースと固い炭素をこすり落とします：排気筒のレストリクター、フライヤーのすべてのシートメタル、スタンドオフ部品、フライヤースタンド。

ガスフライヤーでは、掃除しているときに柔らかいグリースと固い炭素が排気筒に入らないように注意してください。

### ⚠ 機器の警告

スタックの下部エリアにある防火可溶リンクを壊さないでください。このリンクが壊れると、消化システムが作動します。

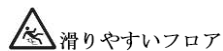
続く▶

## フライヤーの裏側の掃除 (続く)

- 8 フライヤーの裏側を掃除する  
ナイロン製ポットブラシ、ハイローデッキブラシ、KAY®多目的シンク洗剤(MPSD)

の熱い溶液が入ったバケツを使用して、手順 7 で掃除したすべてのエリアを磨きます。手順 7 で掃除した同じ順序で全てのエリアを掃除します。次にハイローデッキでフライヤー周囲の床を磨きます。

ペーパータオルで全てのエリアがきれいになり、乾くまで拭きます。



磨いた床は濡れている可能性があります。



- 9 マネージャーに点検を依頼する  
マネージャーに作業の点検と掃除の承認を依頼します。マネージャーの指示通りに掃除の足りない場所を再度掃除します。

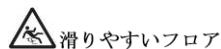
- 10 フライヤーの脚とキャスターを洗う  
ナイロン製ポットブラシと KAY®多目的シンク洗剤(MPSD)の熱い溶液を使用してフライヤーの脚とキャスターを洗います。ペーパータオルで拭いて乾かします。



続く ▶

- 11 フライヤー周囲の床をモップ掛けする  
モップとKAY®多目的シンク洗剤(MPSD)

の熱い溶液を使用して、フライヤー周囲の床をモップ掛けします。



モップを掛けした床は濡れている可能性があります。



- 12 表面を乾かす  
すべてのフライヤー、壁、床面を空気乾燥させます。



- 13 フライヤーに電気を繋げる  
プラグを繋げる位置までフライヤーをゆっくり動かし電気コンセントの近くに運びます。フライヤーのプラグをコンセントに挿し込みます。



電気



高温の油  
フライヤーの油は高温の可能性あります。フライヤーはゆっくり動かして、油が跳ねないようにしてください。



- 14 フライヤーを使えるように準備する

フィルターシェルフの近くまでフライヤーを注意して前方に動かします。すべてのバットの蓋を外します。バックブラッシュがフィルターシェルフから外れるまでキャッピング部品の前面を持ち上げます。次にフライヤーを通常の位置まで注意して動かします。



続く ▶

## フライヤーの裏側の掃除 (続く)

- 15 フライヤーにガスをつなげる**  
電気フライヤーの場合、この手順は省きます。

クイックディスコネクトの両端にグリースがついていないことを確認します。必要に応じてディスコネクトを拭いてきれいにします。ガスラインの接続部分を繋ぎます。



**機器の警告**

ガスクイックディスコネクトをしっかり接続し、インターロックしてからガスの供給を行ってください。

- 16 フライヤーのフィルターとグリース容器を取り付ける**  
キャスターを適切な位置でロックします。フライヤーのフィルターと排気フードのグリース容器を取り付けます。



- 17 ガスバルブを開く**  
電気フライヤーの場合、この手順は省きます。

手でガスバルブを回して開きます。コンピューターの電源を入れてバーナーが点火することを確認します。バーナーが点火することを確認したら、コンピューターの電源を切ります。



- 18 他のフライヤーの裏側を掃除する**  
残りのすべてのフライヤーで手順 1 ~ 17 を繰り返します。



**目的** フードの安全基準を維持するため

**必要な時間** 準備に 1 分

フライヤーが調理温度に達した後、検査が終了するまでに 5 分かかります。調理温度に達するまで約 45 分かかります。

**実施時間** 開店時

24 時間営業のレストランの場合、込み合っていない時間帯

**警告表示**



### ツールおよび提供品



フライバットプローブ付き高温計



ネオプレングローブ

### 手順

#### 1 高温計のキャリブレーション

ホットドリンク用のカップに氷を入れ、ドリンクタワーから水を氷の上まで注ぎます。氷が 50 パーセント、水が 50 パーセントの割合になるようにします。

**水にプローブを挿す** 氷水にプローブを挿し、測定温度が安定するまでかき混ぜます。

**温度を計測する** 温度は 0°C でなければなりません

。プラス/マイナス 1°C

までは許容範囲です。この温度範囲外の場合、高温計を調節、修理、または交換する必要があります。高温計を調節する場合、高温計のメーカーが規定する確認と調節手順に従います。

続く ▶



#### 2 フライヤーの電源を入れ油を加熱する

[オン/オフ] ボタンを押して、フライヤーの電源を入れます。調理する商品に合わせてフライヤーをセットします。フライヤーの油が調理温度まで加熱されたら電源を切ります。



#### 3 オイルレベルを確認する

油が調理温度に達したらオイルレベルを確認します。油が「オイルレベル」ラインより上まで入っている場合は、パンまたは廃棄ユニットで油を取り、油量がオイルラインの位置になるまで減らします。油が「オイルレベル」ラインより低い位置までしか入っていない場合は、オイルラインの位置まで油を加えます。



フライヤーの油は高温です。グローブを使用してください。

## フライヤーのキャリブレーション (続く)

- 4 バットの電源を切り再投入する  
バットの電源を切ってからすぐに入れ直す動作を 3 回行います。フライヤーが加熱されると、ヒートインジケーターが作動し始めます。



- 5 油の温度を計測する  
高温計のフライバットプローブの先から2.5 cm を高温の油に入れます。プローブの先は油の表面下約7.6 cm のところになればなりません。温度の計測値が安定するのを待ちます。



- 6 フライヤーの温度を表示する  
高温計で計測したバットの温度ボタンを押します。バットの温度がディスプレイに表示されます。



- 7 計測温度を比較する  
高温計で計測した温度をディスプレイに表示された対応温度と比較します。



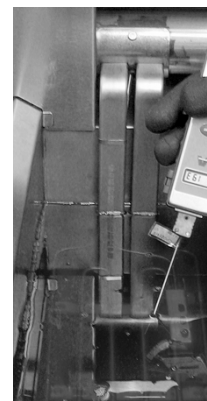
2 つの温度差が (プラスまたはマイナス) 3°C 以内の場合、温度設定を調節する必要はありません。

2 つの温度差が (プラスまたはマイナス) 3°C 以上の場合、サービス技術者を呼び、問題を報告してください。

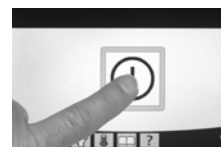
続く ▶

- 8 スプリットバットの反対側で同じ手順を実施する  
テストしたバットがフルバットの場合、この手順を省いて手順 9 に進みます。

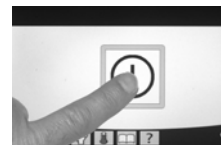
テストしたバットがスプリットバットの片側の場合、スプリットバットの残りの側で手順 5 ~ 7 を繰り返します。





- 9 キャリブレーションチェックを終了する  
バット (スプリットバットの両側) で手順 5 ~ 7 が終了したら、[オン/オフ] ボタンを押してバットのキャリブレーション確認を終了します。



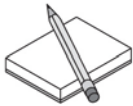
- 10 残りのフライヤーでキャリブレーションを実施する  
残りのすべてのフライヤーで手順 1 ~ 9 を繰り返します。





目的	フライ商品の食品安全基準を維持するため	
必要な時間	準備に 1 分	きょういぶレーションを終えるのに 5 分
実施時間	開店時	24 時間営業のレストラン: 午前中
警告表示	 高温の油	 高温の表面

## ツールおよび提供品



紙と鉛筆

## 手順

- 1 フライヤーの電源を入れる  
[オン/オフ] ボタンを押してフライヤーの電源を入れます。ディスプレイに「予熱」または「開始」と表示されます。



- 2 最新のリカバリー時間を確認する  
バットの温度が121°Cから149°Cに上がる度に、フライヤーは自動的にフライヤーのリカバリー時間を記録します。



[?] ボタンを押します。  
[リカバリー] ボタンを押します。ディスプレイに、両方のディスプレイでの最新のリカバリー時間が表示されます。リカバリー時間を書き留めます。

**注:** フライヤー、固体ショートニングを使用している場合は、短縮はフライヤー出口は温度と前に回復時間を増やすことから固体ショートニングの大きな塊を除去するために250F (121C)に達するフライヤーには溶融した後に攪拌する必要があります。



続く ▶

- 3 最新のリカバリー時間を許容範囲のリカバリー時間と比較する  
電気フライヤーの場合、許容範囲のリカバリー時間は1:40 (1分40秒)です。ガスフライヤーの場合、許容範囲のリカバリー時間は2:25 (2分25秒)です。



書き留めたりリカバリー時間がフライヤーのリカバリー時間の許容範囲内の場合、フライヤーの性能は条件を満たしています。手順 5 に進みます。

メモしたリカバリー時間がフライヤーのリカバリー時間の許容範囲を超えている場合、フライヤーのパフォーマンスは条件を満たしていません。次の手順に進みます。

続く ▶

## 4 フライヤーを調節する (必要な場合)

フライヤーのリカバリー時間が許容範囲外の場合、フライヤーで以下の項目をチェックします。問題がある場合、記載されている通りにその問題を解決します。

電気フライヤーの場合のみ、大きな電源プラグが適切に差し込まれているか確認します。必要に応じて調節してください。

ガスフライヤーの場合のみ、シールアングル、グラビティブレード、スタンドオフを確認します。必要に応じて、取り付けを調節します。

ガスフライヤーの場合のみ、空気の流れと燃焼室のエアブローを確認します。必要に応じて調節してください。

ガスフライヤーの場合のみ、放射バーナーの状態を確認します。

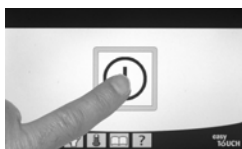
オペレーターマニュアルのトラブルシューティングガイドを参照してください。

## 5 残りのフライヤーでキャリブレーションを実施する

残りのすべてのフライヤーで手順 1 ~ 4 を繰り返します。

## 6 リカバリー時間を再度確認する

リカバリー時間が適切な時間に達していない場合、フライマスタールのサービスホットライン 1-800-551-8633 に電話をかけ、サポートを受けてください。



**目的** オイルセンサーのカaramel状に固まった油を取り除き、加熱エラーを防ぎます。

**必要な時間** 準備に 5 分 掃除に 15 分 (油槽につき 5 分)

**実施時間** 忙しくない時間帯

**警告表示**  高温の油  高温の表面  化学薬品類  高温の液体/蒸気

### ツールおよび提供品



エコラップ高温パッドホルダー & パッド



ペーパータオル



ネオプレンフィルタリンググローブ



フェイスシールド エプロン(耐熱性生地)



### 手順

#### 1 オイルセンサーの掃除の準備をし、フライヤーの電源を切る

ネオプレングローブ、耐熱性生地のエプロン、フェイスシールドを装着します。この作業の間は、これらの防護具を身に着けていなければなりません。

この作業は一度に一つのバットに対してのみ行わなければなりません。

[オン/オフ]ボタンを押してフライヤーの電源を切ります。



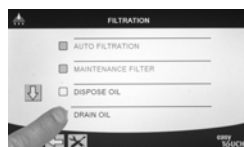
#### 2 [フィルター]ボタンを押す

スクリーンの下にある[フィルター]ボタンを押してフィルターメニューを開きます。



#### 3 ドレインオイルを選択する

リストで「ドレインオイル」を選択し押します。



続く ▶

#### 4 [YES (はい) (✓)]

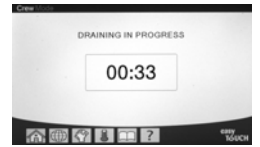
ボタンを押す  
コントローラーに「パンに油を排出しますか？」と表示されます。

[YES (はい) (✓)]ボタンを押します。



#### 5 排出

バットからオイルを排出します。



#### 6 [YES (はい) (✓)]

ボタンを押す  
バットが空になると、コントローラーに「バットが空ですか？」と表示されます。

[YES (はい) (✓)]ボタンを押します。




続く ▶

## オイルセンサーの掃除（続く）

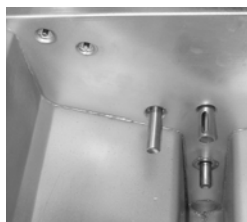
### 7 オイルセンサーを磨く

高温パッドとを使って、オイルセンサーに付着したカラメル状の油を取り除きます。ペーパータオルで余分な油かすをきれいに拭き取ります。

 高温の表面

 化学薬品類

 高温の油



### 8 [YES (はい) (✓)]

ボタンを押す

コントローラーに「ドレインパンからバットを充填しますか?」と表示されます。

[YES (はい) (✓)]

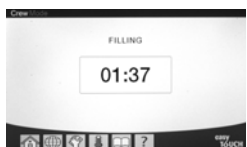
ボタンを押します。



### 9 充填

油をバットに戻します。

 高温の油



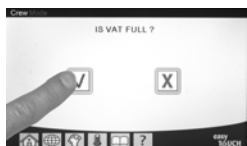
### 10 [YES (はい) (✓)]

ボタンを押す

コントローラーに「バットが満杯ですか?」と表示されます。

[YES (はい) (✓)]

ボタンを押します。



### 11 [YES (はい)]

ボタンを押す

一杯の場合、[YES (はい)]を押します。バットがまだ一杯ではない場合、[NO (いいえ)]を押して手順 9に戻ります。










### 12 残りのフライヤーで同じ手順を繰り返す

**目的** ヒーター（電気フライヤーの場合）と油槽に付着したカラメル状の油を取り除くため

**必要な時間** 準備に 5 分 準備に 15 分。油槽を1つ掃除するのに 60 分。

**実施時間** この作業は、一度に一つの油槽で、または複数のバットで行うことができます。作業していない残りの油槽でお客様の注文に対応することができます。  
24 時間営業のレストランの場合: この作業は、一度に一つの油槽で、または複数のバットで行うことができます。作業していない残りの油槽でお客様の注文に対応することができます。

**警告表示**

 化学薬品類	 電気	 高温の液体/蒸気	 高温の油	 高温の表面
 手での取り扱い	 可動部品	 尖っている物/表面	 滑りやすいフロア	

### ツールおよび提供品



**手順** ディープクリーニングは、Kay Chemical 社が開発した以下の手順に従って実施してください。Kay Chemical 社のインストラクションはこの PM にも必要とされています。

#### 1 ディープクリーンの準備をし、フライヤーの電源を切る

ネオプレングローブ、耐熱性生地のエプロン、フェイスシールドを装着します。この作業の間は、これらの防護具を身に着けていなければなりません。

この作業は一度に一つのバットに対してのみ行わなければなりません。

フライヤーのフィルターが適切な場所に設置されていることを確認します。排気ファンを少なくとも1つ回します。作業中は、ファンを回さなければなりません。

バスケットサポートラックがバットの適切な場所に付いていることを確認します。

[オン/オフ]ボタンを押してフライヤーの電源を切ります。ディスプレイに「OFF(オフ)」と表示されます。

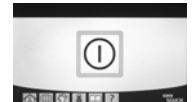


**機器の警告**  
作業中は排気ファンを回し、フライヤーのフィルターを適切な場所に設置することで、消火システムが誤って作動するのを避けます。



続く ▶

#### 2 フライヤーは「OFF (オフ)」になっている



#### 3 [フィルター] ボタンを押す

スクリーンの下にある[フィルター]ボタンを押してフィルターメニューを開きます。



この作業は一度に一つのバットに対してのみ行わなければなりません。

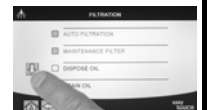
#### 4 (スプリットバットのみ) バットを選択する

掃除するバットを選んで押します。



#### 5 下矢印を押す

下矢印を押して、次の画面にスクロールします。



続く ▶



# ディープクリーンモード フロント廃棄システム(続く)

- 6 ディープクリーンを選択する  
リストで「ディープクリーン」を選択し押します。



- 7 ディープクリーンを確認する - [✓]ボタンを押す  
コントローラーに「ディープクリーンしますか?」と表示されます。



[YES (はい) (✓)] ボタンを押して続行します。  
「NO (いいえ)」の場合 [X] ボタンを押すと、表示がフィルターメニューに戻ります。

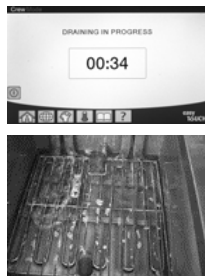
- 8 油が取り除かれているかを確認する

コントローラーに「バットの油を取り除きますか?」と表示されます。  
バットに油が充填されている場合:バットに油が充填されている場合は、[ X (いいえ) ] ボタンを押します。  
バットが空の場合:バットが空の場合は [YES (はい) (✓)] ボタンを押します。手順 18 に進みます。



- 9 油を流す

油を流し始めます。調理された食品や残りをドレインバルブの方に押し流し、排出します。コントローラーの表示が「排出中」から「バットが空ですか?」に変わります。



油は高温の可能性があり、油が飛ばないようにしてください。

続く ▶

- 10 油槽の状態を確認する  
バットが空の場合は [YES (はい) (✓)] ボタンを押します。



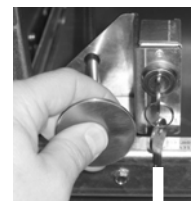
- 11 油槽がきれいであることを確認する  
スクラブブラシでバットを掃除し、[YES (はい) (✓)] ボタンを押します。



- 12 廃棄アタッチメントとコンテナが適切な場所に取り付けられていることを確認する  
廃棄アタッチメントを取り付け、メタル廃棄缶が排出ノズルの下に設置されていることを確認します。[(✓) (チェック)] ボタンを押して続行します。



- 13 廃棄バルブを開く  
コントローラーに「廃棄弁を開く」と表示されます。バルブのロックを開放し、廃棄バルブのハンドルを完全に前に引き、廃棄を開始します。



- 14 廃棄中  
ポンプが作動している間、コントローラに「油の廃棄 満杯になりましたら廃棄弁を閉じてください」と表示されます。フライヤーの奥の方に向かってバルブハンドルが止まるまで押し、排気バルブを締めます。ハンドルをロックします。



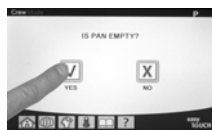
続く ▶

## ディープクリーンモード フロント廃棄システム(続く)

- 15 フィルターパンを外す  
コントローラーに「パンを取り除く」と表示されます。  
フィルターパンを外し、パンが空であることを確認します。  
パンが空の場合、油かすバスケット、ホールドダウンリング、フィルターパッド、スクリーンを外します。



- 16 パンは空ですか?  
コントローラーに「パンは空ですか?」と表示されます。  
フィルターパンを外し、パンが空であることを確認します。  
パンが空の場合:[YES (はい) (✓)]  
ボタンを押します。



パンに油が充填されている場合:[X (NO (いいえ))]  
ボタンを押します。さらに 4 分ポンプが作動します。

- 17 フィルターパンを交換する  
コントローラーに「パンを挿入する」と表示されます。  
外した内部部品をすべて取り付けたフィルターパンをフライヤーキャビネットに取り付けます。



続く ▶



- 18 ディグリーザーを付けて、バットにお湯をかける  
KAY® 製ヘビーデューティディグリーザーを丁寧にバットに注ぎます。フルバットを掃除する場合、2/3 ガロン (2.52 リットル) のディグリーザーを使います。スプリットバットの片側を掃除する場合、1/3 ガロン (1.26 リットル) のディグリーザーを使います。バットにお湯を注いで仕上げます。溶液は内側の線の 1 インチ上まで入れなければなりません。



詳細なフライヤーのディープクリーン手順については、Kay Chemical 社のインストラクションを参照してください。



KAY® QSR  
製ヘビーデューティ  
ディグリーザー

- 19 クリーニング溶液の追加後  
コントローラーに「溶液は添加されていますか?」と表示されます。  
[YES (はい) (✓)]  
ボタンを押します。



続く ▶

# ディープクリーンモード フロント廃棄システム(続く)

- 20 ディープクリーンを開始する  
コントローラーに「ディープ  
クリーン」と表示され、1時間  
をカウントダウンするタイマ  
ー表示になります。溶液の温  
度は 91°C (195°F) になりま  
す。溶液は、弱い火力で加熱  
しなければなりません。タイ  
マーが動いている間に手順 19  
～ 21 を終わらせます。

 高温の液体/蒸気

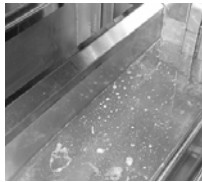
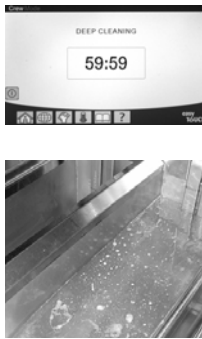
溶液を沸騰させたり、溶液が  
吹きこぼれないようにしなけ  
ればなりません。ユニットか  
ら溶液が吹きこぼれ始めた場  
合、3  
秒電源ボタンを押し続けてデ  
ィープクリーンをキャンセル  
します。

ディープクリーンの間は、決  
してフライヤーの傍を離れな  
いでください。

- 21 フライバスケットを掃除する  
フライバスケットをクリーニ  
ング溶液に浸します。フライ  
バスケットを掃除し、3  
槽シンクに移動させるときは  
、他のクレーにバスケットを  
外させます。フライバスケ  
ットをしっかりすすいで乾かし  
ます。

 機器の警告

加熱した溶液にアルミ製部品  
を入れないでください。  
固体金属バスケットハンガーは  
アルミニウム製です。



続く▶

- 22 バスケットサポートラックを  
掃除する  
ゴファスティックを使ってバ  
ットからバスケットサポート  
ラックを外します。別のクレーに  
ラックを3槽シンクに運び、お湯  
でしっかりすすいでもらいま  
す。完全に乾かします。

 高温の表面

バスケットサポートラックは  
高温です。

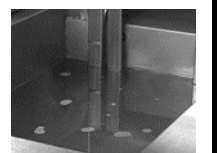
- 23 バットの内側を磨く  
側面、コーナーや鍋の内側の  
底部をスクラブする高温パ  
ッドホルダーとパッドを使用し  
てください。

- 24 掃除の完了  
1 時間経つと、コントロー  
ラーに「クリーニング完了」  
と表示され、アラームが鳴り  
ます。[✓ (YES (はい))] ボタン  
を押し  
てアラームを止めます。

- 25 バットから溶液を流す  
コントローラーに「溶液は除  
去されていますか？」と表示  
されます。Kay Chemical  
社のディープ  
クリーニング手順に従って溶  
液を流します。  
溶液を流したら、[✓ (YES  
(はい))] ボタン  
を押します。

 高温の液体/蒸気

溶液は高温です。跳ねないよ  
うにしてください。



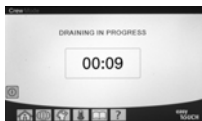
続く▶

# ディープクリーンモード フロント廃棄システム(続く)

**26 バットの内側を磨く**  
 コントローラーに「バットの研磨は完了ですか？」と表示されます。  
 バットの側面、正面、背面の壁を高温パッドホルダー、パッド、磨きます。残りかすを取り除きます。高温ディテールブラシでコイルの間と下、バットの隅、その他手の届くところを磨きます。  
 バットを磨き終わったら、[✓ (YES (はい))] ボタンを押します。



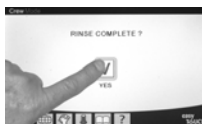
**27 排出**  
 少量の溶液をバットから流すときにはコントローラーに「排出中」と表示されます。  
 ⚠️ 高温の液体/蒸気  
 溶液は高温です。跳ねないようにしてください。



**28 水でバットをすすぐ**  
 ぬるま湯 38°C でバットをしっかりとすすぎます。  
 設置されたフィルターパンにすすいだ水が入るようにしてください。きれいなぬるま湯ですすぎを繰り返します。



**29 すすぎが完了する**  
 コントローラに「すすぎは完了ですか？」と表示されます。  
 すすぎが完了した場合、[✓ (YES (はい))] ボタンを押します。

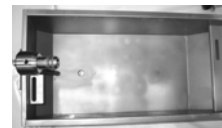


**30 フィルターパンを外す**  
 コントローラーに「パンを取り除く」と表示されます。  
 フィルターパンを外します。  
 ⚠️ 高温の表面



続く ▶

**31 バットを乾かし、パンを掃除して乾かす**  
 きれいで清潔なタオルでバットをしっかりと拭きます。ペーパータオルでバットの内側をしっかりと拭きます。フィルターパンを掃除し乾かします。



**32 バットとパンの乾燥**  
 コントローラーに「バットとパンは乾燥していますか？」と表示されます。  
 バットとパンが乾き、使用できる状態になったら、[✓ (YES (はい))] ボタンを押します。



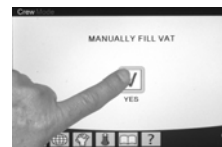
続く ▶

**33 フィルターパンを取り付ける**  
 コントローラーに「パンを挿入する」と表示されます。コンポーネントを再度組み立て、きれいなフィルターパンを取り付けます。外した内部部品をすべて取り付けたフィルターパンをフライヤーキャビネットに取り付けます。



⚠️ 高温の表面




**34 バットに油を充填する**  
 コントローラーに「手動フルバット」と表示されます。  
 適切な量の油をバットに充填します。  
 オイルレベルラインの下までバットに油が充填されたら、[✓ (YES (はい))] ボタンを押します。



⚠️ 手での取り扱い

**35 オフに戻る**  
 コントローラーがオフになります。



目的	ハイリミットが適切に作動していない場合、機器が深刻な損傷を受けたり、危険な状態になる恐れがあります。ハイリミットが故障したままフライヤーを絶対に操作しないでください。フライヤーを使用しない時間が 1 時間あり、油を変える予定があるときにこのテストを実施します。このテストを終えた後に油を廃棄します。	
必要な時間	フライヤーのウォームアップに 45 分	油槽につき 25 分 油を廃棄するまえに油を冷ます時間として 1 時間
実施時間	閉店後調理油を変える予定があると きにこのテストを行います。	24 時間営業のレストラン： 油を変える予定があるときの忙しくない時間帯
警告表示	 高温の液体/蒸気	 高温の油  高温の表面

ツールおよび提供品



ネオプレングローブ

手順

1 テストの準備をする

フライヤーの油を変える予定があることを確認します。油はこの作業の終わりに廃棄しなければなりません。

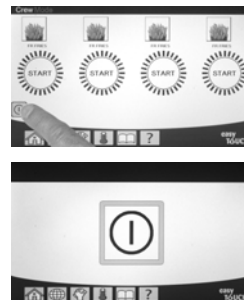
フライヤーのオイルレベルを確認します。油は「オイルレベル」ラインの上まで入っていないければなりません。

フライヤーがオンになっていることを確認します。温度ボタンを押して油の温度を確認します。油の温度は 82°C 以上でなければなりません。

フードグリースフィルターが適切な場所に取り付けられ、排気ファンが回っていることを確認します。この作業の間は、ファンを回していません。この作業の間、フライヤーの油は高温に加熱されます。非常に熱くなると、油から少量の煙が出る場合があります。



2 コントローラーをオフにする [オフ] ボタンを押します。



3 [ホーム] ボタンを押す [ホーム] ボタンを押します。



4 [サービス] ボタンを押す [サービス] ボタンを押します。



5 [クルー] ボタンを押す コントローラーに「レベル 1 プログラム」と表示されます。



続く ▶

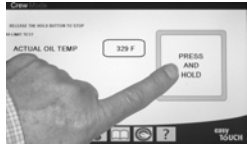


# ハイリミットコントロールの確認 (続く)

6 (スプリットバットのみ)  
バットを選択する  
テストするバットを選択して押します。



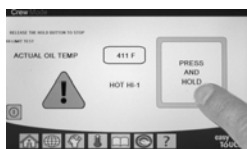
7 ボタンを押し続ける  
コントローラーに「(短い間) 押し続ける」と表示されます。[プレス & ホールド] ボタンを押し続けて、ハイリミットテストを開始します。テスト中、コントローラーにバットの温度が表示されます。



8 バットを加熱する  
バットの温度が $210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$ に達すると、コントローラーに「HOT HI 1 (高温HI 1)」と表示されます。EU で使用されているコントローラー (CE マークが付いているもの) では、温度は $202^{\circ}\text{C}$ です。



9 ボタンを押し続ける  
コントローラーに「(短い間) 押し続ける」と表示されます。[プレス & ホールド] ボタンを押し続けます。



10 ハイリミットが開く  
 $217^{\circ}\text{C} \sim 231^{\circ}\text{C}$  でハイリミットが開くと、コントローラーに「ヘルプ」が表示され、「HI-2」に代わります。



続く ▶

11 ハイリミットエラー  
ハイリミットが開かなかった場合、コントローラーに「ハイリミットエラー 電源を切断してください」と表示されます。エラーが生じた場合は、すぐに電源を切り、サービスを呼んでください。





12 油が冷めたらオフにする  
バットの温度が $204^{\circ}\text{C}$ 以下に下がったら、電源ボタンを押して終了し、オフに戻します。



13 油を廃棄する  
ハイリミットテストの後、油を廃棄します。バルクオイルシステムを使用する場合、適切な手順に従って油を廃棄します。

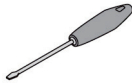
14 残りのすべてのフライヤーでハイリミット制御を確認する  
残りのすべてのフライヤーで手順 3~13 を繰り返します。

<b>目的</b>	フライヤーのフィルターポンプが正常に作動する状態を維持するため	
<b>必要な時間</b>	準備に 2 分	交換を終えるまで 5 分
<b>実施時間</b>	開店時。フライヤーが冷めていなければなりません。	24 時間営業のレストランの場合:フライヤーの電源を切ることができる忙しくない時間帯
<b>警告表示</b>	 高温の油  高温の表面	

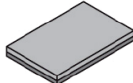
## ツールおよび提供品



フィルターポンプの 0 リング



マイナスドライバー



傷のないパッド

## 手順

### 1 フライヤーで作業のための準備をする

フライヤーが冷めていることを確認します。この作業は、フライヤーが冷め、フィルターパンが空の場合にのみ実施します。



### 2 フィルターパンを外す

キャビネットからフィルターパンを引き出します。



### 3 0 リングを交換する

パンのノズルから 0 リングを外します。外した 0 リングを新しい 0 リングと交換します。0 リングはお近くの指定サービサーで購入できます。



続く ▶

### 4 ピックアップチューブを掃除する

傷のないパッドで雄と雌のピックアップチューブを掃除します。




### 5 フィルターパンを取り付ける

フライヤーキャビネットにパンを取り付けます。

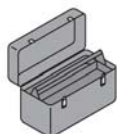


#### 機器の警告

メーカーの交換用 0 リングのみ使用します。交換用 0 リングは、熱い調理油で使用できるよう特別に製造されています。市販の 0 リングはこうした目的で使用できません。

<b>目的</b>	正常に動作してフライヤーを維持すること。
<b>必要な時間</b>	45分には、各送風機のためのタスクを終了する
<b>実施時間</b>	時間後。24 時間営業のレストランの場合:フライヤーの電源を切ることができる忙しくない時間帯
<b>警告表示</b>	 高温の表面

### ツールおよび提供品




技術者が提供するツール **KAY® QSR 製ヘビーデューティディグリーザー**      ペーパータオル

### 手順

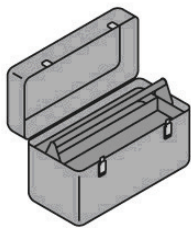
#### 1 燃焼室のエアブロワーを掃除する

私は、燃焼室の送風機をきれいにします。取扱説明書に書かれているクリーニングの指示に従ってください。



目的	フライマスターは、工場が認可するサービス技術者が少なくとも年に1回本機器を点検することを推奨します。そうすることで、本機器が安全に正常運転できる状態となり、最高の性能で動作します。	
必要な時間	N/A	検査が終了するまでフライヤー1台につき1 時間
実施時間	点検は、営業に差し障りがなく、サービサーが機器を十分点検できるように、店舗がスケジュールを決めなければなりません。	
警告表示		


### ツールおよび提供品



技術者が提供するツール

### 手順

#### 資格のある技術者のみが実施します

- 1 **キャビネットを点検する**  
キャビネットの内側と外側、正面と奥に固まった油が付着していないか点検します。  
 高温の表面
- 2 **ヒーターを点検する**  
ヒーターに炭素/カラメル状に固まった油が付着しておらず、良い状態にあることを確認します。長時間ドライファイヤリングを行った形跡がないかヒーターを点検します。
- 3 **傾斜機構を点検する**  
ヒーターを昇降させるときに傾斜機構が正しく作動しているか、またヒーターのワイヤの結束バンドが外れていないかおよび/またはワイヤが摩耗していないかを確認します。  
続く▶

- 4 **フライヤーのリカバリー時間を確認する**  
FR5 M1 に記載されている手順に従い、すべてのバットで最新のフライヤーのリカバリー時間を確認します。最新のリカバリー時間は、1:40（1分40秒）以内でなければなりません。

フライヤーのリカバリー時間が 1:40（1分40秒）以内の場合、そのバットでのこの手順は終了です。ステップ 6 に進みます。

- 5 **フライヤーを調節する（必要な場合）**  
フライヤーのリカバリー時間が許容時間範囲外の場合、そのフライヤーで以下の項目を確認します。何か問題がある場合、記載されている通りにその問題を解決します。

電気フライヤーの場合のみ、大きな電源プラグが適切に差し込まれているか確認します。必要に応じて調節してください。ステップ 6 に進みます。

続く▶

## 年 1 回行う点検（電気フライヤーのみ）（続く）

### 6 消費電流を確認する

ヒーターの消費電流が、本機器の銘板に記載された許容範囲内であることを確認します。

### 7 プローブを確認する

温度プローブ、AIF プローブ、ATO プローブ、オイルレベルセンサー（OIB）プローブおよびハイリミットプローブが適切に接続され、しっかり締められ、適切に機能していることを確認します。また、取り付け金具とプローブガードが付いており、正しく取り付けられていることを確認します。

### 8 電気部品を点検する

コンポーネントボックスとコンタクタボックスのコンポーネント（例えば、コンピューター/コントローラー、リレー、インターフェイスボード、変圧器、コンタクタなど）が良い状態にあり、油やその他のごみなどが付着していないことを確認します。

### 9 ワイヤ配線を点検する

コンポーネントボックスとコンタクタボックスのワイヤの配線がしっかり行われており、配線状態がよいことを確認します。

### 10 安全装置を確認する

すべての安全機能（例えば、コンタクタシールド、ドレインの安全スイッチ、リセットスイッチなど）が付いており、適切に作動していることを確認します。

### 11 油槽を点検する


油槽の状態がよく、漏れがなく、油槽の断熱材が有用な状態にあることを確認します。

### 12 配線用ハーネスを点検する

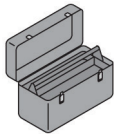
すべての配線用ハーネスと接続がしっかり行われており、よい状態にあることを確認します。

### 13 オイルラインを点検する

すべてのオイルリターンラインとドレインラインで漏れがないかを点検し、すべての接続がしっかり行われていることを確認します。

目的	フライマスタ―は、工場が認可するサービス技術者が少なくとも年に1回本機器を点検することを推奨します。そうすることで、本機器が安全に正常運転できる状態となり、最高の性能で動作します。
必要な時間	検査の終了に 1.5 時間
実施時間	点検は、営業に差し障りがなく、サービサーが機器を十分点検できるように、店舗がスケジュールを決めなければなりません。
警告表示	

## ツールおよび提供品



技術者が提供するツール

## 手順

### 資格のある技術者のみを実施します

#### 1 キャビネットを点検する

キャビネットの内側と外側、正面と奥に固まった油が付着していないか点検します。



#### 2 調節ガス圧を確認する

現地のガス会社またはサービスエージェンシーに連絡をとり、フライヤーの各ガス調節器のガス圧を確認します。

天然ガスの場合、ガス圧は 76 mm W.C. でなければなりません。プロパンガスの場合、ガス圧は 210 mm W.C. でなければなりません。

ガス圧が規定の基準を満たしていない場合、サービス機関またはガス会社に依頼し、基準に合うようにガス圧を調節してください。

#### 3 プローブを確認する

温度プローブとハイリミットプローブが適切に接続され、しっかり締められ、適切に機能していることを確認します。また、取り付け金具とプローブガードが付いており、正しく取り付けられていることを確認します。

続く▶

4 ガスバルブのベントチューブを掃除し交換する  
ガスバルブのベントチューブを掃除し交換します。本サービスマニュアルに書かれている掃除の手順に従ってください。

5 燃焼室のエアブローを掃除する  
燃焼室のエアブローを掃除します。本サービスマニュアルに書かれている掃除の手順に従ってください。

6 フライヤーのリカバリー時間を確認する  
FR5 M1 に書かれている手順に従い、すべてのバットで最新のフライヤーのリカバリー時間を確認します。最新のリカバリー時間は、2:25（2分25秒）以内でなければなりません。

フライヤーのリカバリー時間が 2:25（2分25秒）以内の場合、そのバットでのこの手順は終了です。ステップ6に進みます。

続く▶



# 年 1 回行う点検（電気フライヤーのみ）（続く）

## 7 燃焼を確認する

フライヤーのリカバリー時間が 2:25（2分25秒）以内の場合はこの手順を省いてください。

マルチメーターを点火装置の炎感知ワイヤに直列に接続します。溶解サイクルの終了後、最低 1 分間バーナーを作動させます。1 分後、マルチメーターの計測値は通常、有効な制御モジュールで  $0.3\mu\text{A} \sim 0.9\mu\text{A}$  または Honeywell 製モジュールで  $3.0\mu\text{A} \sim 8.0\mu\text{A}$  となります。上記の範囲外の値は許容限度外となります。

90 秒継続して作動させた後、バーナーの炎の色を確認します。バーナーの炎の色は、明るいオレンジ色でなければなりません。フライヤーのドアの内側に入っているバーナーの炎の色の比較表を使用し、正しい色を確認します。バーナーの炎の色が青またはバーナーの炎正面に黒いスポットが見える場合は、正しい炎の色ではありません。

## 8 燃焼室のエアブローを調節する（必要な場合）

フライヤーのリカバリー時間が 2:25（2分25秒）以内の場合はこの手順を省いてください。

マルチメーターの計測値が不適切、またはバーナーの炎の色が正常ではない場合、燃焼室のエアブローのインテークプレートを調節します。

調節可能な小さなレンチでインテークプレートのロッキングナットを緩めます。マルチメーターの計測値とバーナーの炎の色を確認しながら、プレートを開いて/閉じて空気の流れを調節します。青い炎は通常、バーナーに十分空気が供給されていないことを表します。炎に黒いスポットが見られる場合は通常、バーナーに供給される空気量が多すぎることを表しています。

マイクロアンペアの計測値が許容範囲内であり、バーナーの炎の色が明るいオレンジ色の場合、ブローのインテークプレートを適切な場所に取り付けます。次に、ブローのインテークプレートをロッキングナットで締めます。

## 9 安全装置を確認する

すべての安全機能（例えば、コンタクトシールド、ドレインの安全スイッチ、リセットスイッチなど）が付いており、適切に作動していることを確認します。

続く ▶

## 10 油槽を点検する

油槽の状態がよく、漏れがなく、油槽の断熱材が有用な状態にあることを確認します。

## 11 配線用ハーネスを点検する

すべての配線用ハーネスと接続がしっかり行われており、よい状態にあることを確認します。

## 12 オイルラインを点検する

すべてのオイルリターンラインとドレインラインで漏れがないかを点検し、すべての接続がしっかり行われていることを確認します。

## 13 残りのフライヤーで上記の手順を実施する

手順 2 から 12 をフライヤーの残りの各バットで繰り返します。