FR 2

フライマスター フライヤー

M2000 コンピューターを使用する電気モデルとガスモデル

毎日行うメンテナンス作業

フライヤーの掃除 FR 2 D1

FR 2 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 2 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

フライヤーのキャリブレ FR 2 B1 ーション

毎月行うメンテナンス作業

FR 2 M1 フライヤーのリカ

バリー 時間 の キ ャリブレーション

年に 4 回行うメンテナンス作業

FR 2 O1 フライバットの煮沸

(電気フライヤーのみ)

FR 2 Q2 ハイリミットコントロー ルの確認

リングの交換

フィルターの〇 FR 2 Q3

年に 2 回行うメンテナンス

FR 2 S1 フライバットの煮沸

(ガスフライヤーのみ)

年に 1 回行うメンテナンス作業

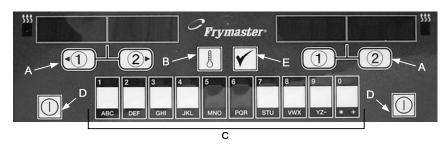
FR 2 A1-T サービス点検

(ガスフライヤーのみ)

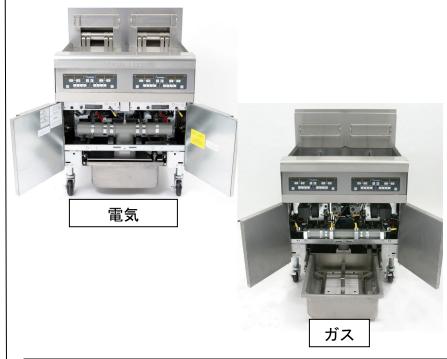
FR 2 A2-T サービス点検

(電気フライヤーのみ)

コンピューターモデル M2000



A.調理サイクルボタン、B. 温度ボタン、C. 商品ボタン、D. オン/オフ、E. プログ ラムボタン



△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。

ひヒント

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ださい。

2013年4月



M2000 山ソポ

女

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 掃除に15分(油槽につき5分)

実施時間 忙しくない時間帯 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

高温の油 高温の表面

尖っている物/表面



化学薬品類

ツールおよび提供品















エコラブ高温パッドホル、ペーパータオル ダー & パッド

ルタリンググロ ロン

ネオプレンフィ 耐熱性生地のエプ

KAY® QSR 製 フライヤークレンザー

フェイスシールド フライヤーのフレンド



KAY® QSR 製ビーデューティ ディグリーザー



KAY® 製オールパーパス バケツと スーパー コンセントレイト (APSC)



殺菌剤に浸し たタオル

手順

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



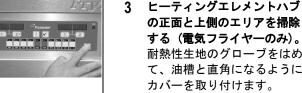
2 保護具の装着。

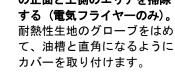
マクドナルド社が認める安全 保護具(耐熱性生地の エプロン、 フェイスシー ルド、ネオプレングローブな ど)をすべて使用します。

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。



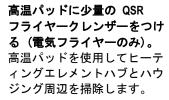
高温の油で重症の火傷を負う 危険性があります。











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)

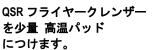
油槽の蓋を取り、フライヤー の横に付いているフレンドを 使ってバスケットラックを外 します。フレンドでヒーター を持ち上げます。



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 温高温の油 フライヤー内の油は高温の可

能性があります。

₩ 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同じ手順 を繰り返す。



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 目的

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 **全**手での取り扱い

/ 電気 品總價戶

| 高温の液体/蒸気

尖っている物/表面

👊 高温の油 🛕 高温の表面

滑りやすいフロア

ツールおよび提供品

















(フィルタリング)

フェイスシールド 耐熱性生地のエ プロン

エコラボ高温パ ッドホルダー & パッド

内蔵フィルタリ エコラブ高温 KAY® QSR ングシステム用 ディテールブ 製ライヤー McFiltering ラシ キット

クレンザー

KAY® 製オールパー パス スーパー コンセントレイト (APSC)

フライヤーのフ レンド

手順

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。

警告: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。



高温の油で重症の火傷を負う 危険性があります。

2 フィルターパンを確認する フィルタードレインパンとパ 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。



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。



4 バットで上澄みをすくう スキマースキムを使って、油に

残っている大きな残りかすをす くってから油を流します。

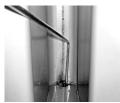


ドレインバルブを開く 5

> 注意してドレインバルブを開 き、油をフィルターパンに流 します。フライヤーのフレン ドを使用して、調理された食 品や残りかすをドレインバル ブの方に押し流します。

> 警告:一度に2つ以上の フライヤーで油を流さないで ください。 フィルター パンがー 杯になります。





"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)

油を抜いたら、蝶番で連結されたヒータを持ち上げます。



ヒーターを持ち上げるときは 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 リターンバルブを開く

油を流したら、リターンバル ブを開いて、ろ過処理を開始 します。



8 パット内部を磨く

高温パッドホルダーとパッド、少量の KAY QSR フライヤークレンザーを使ってバット内側の壁、隅、底を磨きます。 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。





9 油をろ過する

バットがきれいになったら、ヒーターを下げて (電気フライヤーのみ)、5 分間油槽に油を循環させます。この処理は、油の つや出しと呼ばれます。 つや出しをすることで 油をきれいにし、バットから小さなかすを流します。



10 ドレインバルブを閉じる ドレインバルブを閉じて、バットに油を充填します。



11 **タン**バルブを開く

バットが一杯になり、油内に泡が出てきたら、15~20 分泡立った状態にします。それから、オイル戻り配管に残りかすがないことを確認して、リターンバルブを閉じます。





12 油を加える

ろ過処理で油が減っている可能性があります。オイルレベルラインに達するまで油を充填します。



13 フライヤーの電源を入れる 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。 ろ過処理中に、油の温度が動作温度より低くなることがあります。

その場合、油の温度を動作温度まで上げるために加熱しているときに、「**低温**」とフライヤーに表示されます。



フィルターのメンテナンス (続く)

14 その他のフライヤーをろ過する 残りの各フライヤーで手順 1 ~ 13 を繰り返します。

15 スタペンを引き出す

ドアを開けてフィルターパンの ア_ッセンブリを引き出します。



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▶

16 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。 石鹸と水で油カスバスケットを洗い、お湯でしっかりすすぎます。



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 SolidSense オールパーパス スーパー コンセントレイト (APSC) の熱い溶液で 洗浄します。 お湯 でしっかりすすぎます。



17 パンからフィルターパンを外す パンからフィルターパッドを抜 き取り、パッドを捨てます。



18 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SolidSense オールパーパススーパー コンセントレイト(APSC)の熱い溶液で洗浄します。 お湯でしっかりすすぎます。



19 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。



20 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。



₩E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 完了まで 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 電気 (本) 高温の油 (本) 高温の表面 (本) 手での取り扱い (本) 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















ハイローデッキブラシ ブラシ (油槽用、 ナイロン製)

KAY® SolidSense™ 製オールパーパス スーパー コンセントレイト (APSC) の入ったバケツ

バケツと清潔で消毒済みのタオル バケツ (汚れたタオル用)

床が濡れていることを警告する標識 モップ













モップバケツ モ

モップ絞り機

オイル廃棄カート ペーパタオル

パテナイフ

ネオプレングローブ

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。

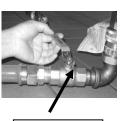
排気フードからグリース容器を外します。排気フードに付いているグリースカップを外します。グリース容器とカップはフードフィルターの下に付いています。グリース容器とカップの中の油をオイル廃棄カートに流し入れます。



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。 **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 (続き)

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ボ マバックスプ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。

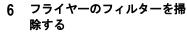
フライヤーの裏側を掃除する のに十分なスペースが空くま でフライヤーを動かし、防火 壁から遠く離します。



フライヤー内の油は高温の可能性があります。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。





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® SolidSenseTM製オールパーパススーパーコンセントレイト (APSC)に浸します。



企化学薬品類
KAY® SolidSense™
製オールパーパス スーパー
コンセントレイト (APSC)



/ 電気

フライヤーの裏側の掃除 (続き)

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下のなます。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。

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。

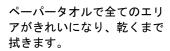
/// 機器の警告

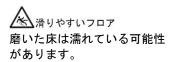
スタックの下部エリアにある 防火可溶リンクを壊さないで ください。このリンクが壊れ ると、消化システムが作動し ます。

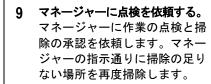
″続く▶

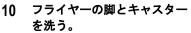
8 フライヤーの裏側を掃除する。 ナイロン製ポットブラシ、ハ イローデッキブラシ、KAY® SolidSense™

製オールパーパス スーパーコンセントレイト (APSC) 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。次にハイローを掃除します。



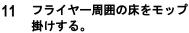




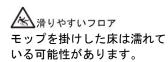


ナイロン製ポットブラシ、KAY ® SolidSense™ 製オールパー パス スーパー コンセントレイト (APSC) の熱い溶液が入ったバケツを使

の熱い溶液が入ったバケツを使用して、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。



モップと KAY® SolidSense™ 製オールパーパス スーパー コンセントレイト (APSC) 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。









フライヤーの裏側の掃除 (続き)

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。



介電気



フライヤー内の油は高温の可 能性があります。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。

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。バックスプラッシュがフィルターシェルフから所 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。



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。

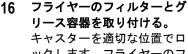
> クイックディスコネクトの両 端にグリースがついていない ことを確認します。必要に応 じてディスコネクトを拭いて きれいにします。ガスライン の接続部分を繋ぎます。



"続く▶

₩ 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。



ママスターを過り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 ガスパルブを開く。

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

実施時間 開店時

 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。 24 時間営業のレストラン: 込み合っていない時間帯

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

 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。

2 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。

3温度を計測する

温度は 32°F (0°C) でなければなりません。プラス/マイナス 2°F (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。

 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 一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イがリーベルを確認します。油がリースイルレベルを確認します。当時ではないでは、まで入っている場合では、当または廃棄ユニットイとは、治を取り、は一般では、はいないはないは、オイルラインでは、オイルラインの位置まで油を加えます。



(温の油

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。

 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、ヒートライトが作動し始めます。



″続く▶

フライヤーのキャリブレーション (続く)

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 1 インチ (2.5 cm) を高温の油に入れます。 プローブの先は、オイル面か ら約 3 インチ (7.6 cm) 下まで入 れなければなりません。温度 の計測値が安定するのを待ち ます。

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

度表示スイッチを押します。

バットの温度がディスプレイ



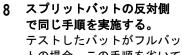


に表示されます。 7 計測温度を比較する。

> 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) 5°F (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) 5°F (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。



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。



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。





フライヤーのリカバリー時間のキャリブレーション

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 完了まで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切ります。 [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。





2 最新のリカバリー時間を確認 する。

バットの温度が 250°F (121°C) から 300°F (160°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。

チェックマークが書かれてい るボタンを押して、フライヤ ーをプログラムモードに入れ ます。左側のディスプレイに 「コード」と表示されます。

「1、6、5、2」の順に各数字の ボタンを押して、コード「165 2」を入力します。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。

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100 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 145 秒です。

書き留め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。

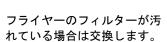


"続く▶

フライヤーのリカバリー時間のキャリブレーション (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。



フライヤーが調理温度のときに油が「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、「オイルレベル」ラインに達するまで油を充填します。

油の量が「オイルレベル」ラインを超えている場合、「オイルレベル」ラインに達するまで油を充填します。

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 ロワーを確認します。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 *翻工*(対<u>さ</u>)

5 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。



6 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1~5を繰り返します。



フライバットをきれいな状態に保ち、適切な調理温度を維持するため 目的

必要な時間 準備に5分 完了まで 75 分

実施時間 閉店時 24 時間営業のレストラン: 込み合っていない夜の時間帯

警告表示 高温の液体/蒸気 / 高温の油 / 高温の表面 ∕҈҈ 手での取り扱い /** 滑りやすいフロア

ツールおよび提供品















耐熱性生地のエプロン バケツと清潔で消毒済みのタ バケツ (汚れた エコラブ高温ディテールブラシ プラスチックバケツ オル タオル用)

フライヤースキマー















ネオプレン グローブ

フライヤーのフレンド

KAY® QSR 製フライヤー クレンザー

KAY® QSR 製ヘビーデュー ティ ディグリーザー

オイル廃棄カート

エコラブ高温パッドホルダ

手順

今回初めて煮沸する場合、フ ライヤーで煮沸の設定する。 新品のフライヤーの場合、煮 沸手順をフライヤーで設定し てから最初の煮沸を行わなけ ればなりません。

> 以前、フライヤーで煮沸をし たことがある場合は、この手 順を省きます。

[オン/オフ] ボタンを押し てフライヤーの電源を切ります。

チェックマークが書かれている ボタンを押します。左側のディ スプレイに「code(コード)」と 表示されます。

「1、6、5、0」の順に番号キーを 押します。次に、1と左矢印が書 かれたボタンを押して、アイテ ムと商品のメニューをスクロー ルします。「boil out(煮沸)」 (商品 # 40 の位置) のところで 止めます。

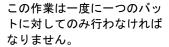


グレーの商品ボタンを押して 「煮沸」エントリを保存し ます。緑の表示ボタンが点灯 します。

[オン/オフ] ボタンを押 してフライヤー の電源を切 ります。

2 煮沸の準備をし、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。



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] キー を押してフライヤー の電源を切ります。

₩ 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。

3 フィルターパンを外す。

フィルターエリアのドアを開 けて、フィルターパンを外し ます。フィルターパンをフラ イヤーの排水管の下の床に置 くか、オイル廃棄カートを使 用します。

煮沸が終わったら、フィルタ ーパンを洗って乾かします。



4 バットの油を流す。

フィルターパンやオイル廃棄 カートが、フライヤーの排水 管の下の適切な位置にあるこ とを確認します。フライヤー にスイベル排水管が付いてい る場合、外側に向かって引き ます。

注意してドレインバルブを開 き、油をオイル廃棄カートか パンに排出します。フライヤ 一のフレンドを使用して、調 理された食品や残りかすをド レインバルブの方に押し流し 、排出します。ドレインバル

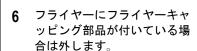


ブを閉じます。

油は高温の可能性があります。油 が飛ばないようにしてください。

5 ディグリーザーを付けて、バッ トにお湯をかける。

KAY® OSR 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 ガロン (8 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 ガロン (4 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。



シンクに運び、KAY® OSR ヘビーデューティーディグリ ーザーできれいにします。

/ 化学薬品類 KAY® OSR 製ヘビー デューティ ディグリーザー

7 フライヤーの電源を入れる。 [オン/オフ] キーを押して フライヤー の電源 を入れます。 ディスプレイ に「低温」と表示されます。









″続く▶

8 煮沸を開始する。

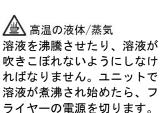
グレーの商品ボタンを押します。 ディスプレイに左矢印と右矢印が 表示されます。

煮沸するバットの下にある調理チ ャンネルボタンを探します。調理 チャンネルボタンを約5秒長押し してから離します。そのボタンの 近くのディスプレイに「煮沸」と 表示されます。

ディスプレイの下のボタンを再度 押します。煮沸が始まります。

9 溶液を加熱する。

溶液の温度は 195°F (91°C) 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。溶液が目標温度に達した ら、約60分加熱します。タイ マーが動いている間に手順 9~11を終わらせます。



煮沸中は、決してフライヤー の傍を離れないでください。

10 フライパ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 のクル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。



11 バスケットサポートラックを掃 除する。

フライヤーのフレンドを使って バットからバスケットサポート ラックを外します。別のクルー 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。



12 かりの側を磨く。

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、Kay QSR のフライヤー クレンザーで磨きます。高温 ディテールブラシでコイルの 間やバットの隅など手の届き にくいところを磨きます。



フライヤーの電源を切る。 13 泡が出るくらいの温度で約 60 分バットを加熱 (煮沸) してから、[オン/オフ] ボタンを押してフライヤーの





電源を切ります。

14 フライヤーの溶液を流す。



クリーニング溶液は廃棄するか、3時間以内に別のフライヤーで再利用しなければなりません。3時間後に溶液を廃棄します。

15 バットの内側を磨く。

バットの側面、正面、背面、上面を高温パッドホルダー、パッド、フライヤークレンザーで残りかすを取り除きます。



16 バットに水を入れる。 適切な量の水をバットに入れ ます。



″続く▶

17 バットから溶液を流す。

フライヤーのドレインの下に 5 ガロン (19 リットル) のバケツを置きます。フライヤーのドレインバルブを開いて、汚れた溶液をゆっくりバケツに流します。汚れた溶液を廃棄します。フライヤーのドレインの下に再度バケツを置き、バルブを完全に開きます。

 $2 \sim 3$ ガロン以上の溶液を一度にバケツに入れないようにしてください。

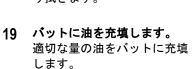
バットに残っているカスや炭 素をノンスクラッチパッドで 擦り落とします。



₩ 機器の警告

バケツにのみ溶液を排出します。フィルターパンやオイル廃棄カートに流さないでください。

18 バットをすすいで乾かす。







20 フライヤーを使えるように準備 する。

フライヤーバットの適切な場所にバスケットサポートラックを置きます。フライヤーにスイベル排水管が付いている場合、管をフライヤーキャビネットの内側に押し入れます。注意して、フライヤーキャビネットにフィルターパンを戻します。



21 フライヤーの電源を入れる。 フライヤーの電源を入れます。 [オン/オフ] キー を押して フライヤー の電源 を入 れます。ディスプレイに 「low temp(低温)」 と表示 されます。



22 油の上澄みをすくう。 油が加熱されたら、油の表面 に浮かんでいる炭素をすくい 取ります。



23 パスケットとラックを油にな じませる。

バスケットとバスケットサポートラックを調理温度に温めた新しい油の中に約2分浸けて油になじませます。



24 残りのフライヤーも煮沸する。 残りの各フライヤーで手順 1 ~ 21 を繰り返します。



目的 フライヤーの安全制御装置が効果的に作動していることを確認するため

必要な時間 各油槽で完了するのに10分。 フライヤーの加熱に 45 分。

油を廃棄する前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 24 時間営業のレストラン:

きにこのテストを行います。

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





オイル廃棄カート

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。

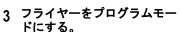
フライヤーのオイルレベルを 確認します。油は「オイルレ ベル」ラインの上まで入って いなければなりません。油が 「オイルレベル」ラインより 低い位置までしか入っていな い場合は、「オイルレベル」 ラインまで油を加えます。

油の温度を確認します。油の 温度は 180°F (82°C) 以上でなければなりません。

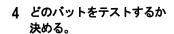
フードグリースフィルターが 適切な場所に取り付けられ、 排気ファンが回っていること を確認します。この作業の間 は、ファンを回していなけれ ばなりません。この作業の間 、フライヤーの油は高温に加 熱されます。非常に熱くなる と、油から少量の煙が出る場 🛂 合があります。



2 フライヤーの電源を切る。 [オン/オフ] キーを押して 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。



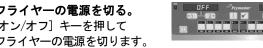
「チェックマーク」印のボタ ンを押して、フライヤーをプ ログラムモードに入れます。 左側のディスプレイに「コー ド」と表示されます。



フルバットまたはスプリット バットの右側/左側のバット をテストできます。

フルバットまたはスプリット バットの右側のバットをテス トする場合は、「9」番のキ 一を 4回押して、コ 一ド「9999」 を入力します。右側のディス プレイに「ハイリミット」と 表示されます。

スプリットバットの左側のバ ットをテストする場合は、「 8」番のキーを4回押して、コー ド「8888」を入力します。左 側のディスプレイに「ハイリ ミット」と表示されます。 ″続く▶







continued ▶



ハイリミットコントロールの確認 (続き)

5 | 機器の警告

この手順の実行中はよく注意してください。



高温の液体/蒸気

高温の油

🖳 高温の表面

最初の(内部) ハイリミットコントロー ルをテストする。

フルバットまたはスプリットバットの右側のバットをテストする場合、温度計ボタンが点灯するまで、「1」と書かれた右側の調理チャンネルボタンを長押しします。温度計ボタンの点灯は、フライヤーの過熱が必要なことを表しています。

スプリットバットの左側のバットをテストする場合、温度計ボタンが点灯するまで、「1」と書かれた左側の調理チャンネルボタンを長押しします。温度計ボタンの点灯は、フライヤーの過熱が必要なことを表しています。

右側のディスプレイでは、温度 が 410°F (210°C) に達 するまで、「Hi-Limit (ハイリミット)」と現在 の油の温度が交互 に表示されます。温度が 410°F (210°C) に達すると、 ディスプレイ では「Hi-1 (ハイ-1)」と現在の油 の温度が交互 に表示 されます。 温度計インジケー ターのライトが消えます。 インジケーター のライトが消 えている場合、そのハイリミッ トコントロールは最初のテスト に合格しています。

ディスプレイで「Hi-1(ハイ-1)」と「bad(不良)」が交互に表示される場合、そのハイリミットコントロールはテストに合格していません。

このテストが完了したら、[オン/オフ] キーを押してコンピューターの電源を切り、コンピューターをリセットします。それから、再度[オン/オフ] キーを押してコンピューターの電源を入れます。"続く▶

6 二番目の(機械) ハイリミットコントロール をテストします。

フルバットまたはスプリットバットの右側のバットを テストする場合、「2」と書かれた右側の調理チャンネルボタンを長押しします。

スプリットバットの左側の バットをテストする場合、 「2」と書かれた左側の調理 チャンネルボタンを長押し します。

ディスプレイでは、油の温度が 425°F (218°C) に達するまで、「Hi-Limit (ハイリミット)」と現在の油の温度が交互に表示されます。目標温度に達すると、ディスプレイに「Hi-2 (ハイ-2)」と表示されます。目標温度でディスプレイに「Hi-2 (ハイ-2)」と表示される場合、 そのハイリミットコントに合格しています。

ディスプレイで「Hi-2 (ハイ-2)」と「bad(不良)」 が交互に表示される場合、 そのハイリミットコントロ ールはテストに合格してい ません。

[オン/オフ] ボタンを押して、 二番目のテストを消去し、コ ンピューターをオフ にします。 "続く▶



ハイリミットコントロールの確認 (続き)

7 いずれかのハイリミットコントロールがテストに通らなかった場合に、実行すべきことを判断する。

両方のハイリミットコントロールがテストに通った場合はこの手順を飛ばします。

フライヤーで最初のハイリミットで最初のハイリミットコントロールテストには通った場合、バットをどうらいます。 かいまでは、必要があるピュー限を関係したがある。 といるといるといるといるという。 ときは十分に注意します。

フライヤーで二番目のハイリミットコントロールテストに 通らなかった場合、*二番目の* (機械) ハイリミットコントロールを交換 するまで、バットを使用しないでください。 すぐにサービス技術者を呼んでください。

最初のテストで、温度が410°F (210°C) 以下で温度計のライトが消えたい場合、ハイリミッりも表っしたが通常ととをでいまった。そのことが原因をでいまったとが場合を制理出来ない場合を制ります。で換する必要はあります。



8 油を廃棄する。

両方のテストが完了したら、油を1時間冷ましまてから油を廃棄します。油をオイル廃棄カートに流します。 ネオプレングローブを使用します。



高温の油

油は熱くなっている可能性 があります。

9 残りのすべてのフライヤー でハイリミットコントロー ルを確認する。

残りのすべてのフライヤー で手順1~10を繰り 返します。



目的 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

必要な時間 準備に 2 分 完了まで5 分

実施時間 開店時フライヤーが冷めていなけれ 24 時間営業のレストランの場合:

ばなりません 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

ツールおよび提供品







マイナスドライバー

手順

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にみ実施します。



4 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。



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。



☑ 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。

フライバットの煮沸(ガスフライヤーのみ)

目的 油槽をきれいな状態で保ち、適切な調理温度を維持するため

必要な時間 完了まで 75 分 準備に5分

実施時間 閉店時 24 時間営業のレストラン: 込み合っていない夜の時間帯

警告表示 高温の液体/蒸気 温高温の油 高温の表面 **/** 手での取り扱い 滑りやすいフロア

ツールおよび提供品



耐熱性生地のエプロン エコラブ高温ディテー ルブラシ



プラスチックバケツ タオル



バケツと清潔で消毒済みの



バケツ(汚れたタ オル用)





フェイスシールド フライヤースキマー



KAY® QSR 製 フライヤー クレンザー



KAY® QSR 製ビーデューティ ディグリーザー



オイル廃棄カート



ペーパタオル



エコラブ高温パッドホル ダー & パッド

手順

今回初めて煮沸する場合、フラ イヤーで煮沸の設定する。

> 新品のフライヤーの場合、煮沸 手順をフライヤーで設定してか ら最初の煮沸を行わなければな りません。

> 以前、フライヤーで煮沸をした ことがある場合は、この手順を 省きます。

> フライヤーで煮沸を設定するに は、以下の手順を実施します。

> [オン/オフ] ボタンを押してフライヤーの電 源を切ります。

> チェックマークが書かれている ボタンを押します。左側のディ スプレイに「code(コード)」と 表示されます。



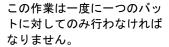
「1、6、5、0」の順に番号キー を押します。次に、「1と左矢 印」が書かれたボタンを押し て、アイテムと商品のメニュ ーをスクロールします。 「boil out(煮沸)」(商品 #40 の位置) のところで 止めます。

グレーの商品ボタンを押して、 「煮沸」エントリを保存します。 緑の表示ボタンが点灯します。

[オン/オフ] ボタンを押して フライヤーの電源を切ります。

2 煮沸の準備をし、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。



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] キーを押 してフライヤー の電源を切 ります。

₩ 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。

3 フィルターパンを外す。

フィルターエリアのドアを開け て、フィルターパンを外します。 高温の油を排出するのに適した フライヤーの排水管の下に、オ イル廃棄カートまたはその他の 容器を置きます。

煮沸が終わったら、フィルタ ーパンを洗って乾かします。



バットの油を流す。

オイル廃棄カートまたはその 他の容器が、フライヤーの排 水管下の高温の油を排出する のに適した場所に置かれてい ることを確認します。フライ ヤーにスイベル排水管が付い ている場合、外側に向かって 引きます。

注意してドレインバルブを開 き、油をオイル廃棄カートか オイル容器に排出します。フ ライヤーのフレンドを使用し て、調理された食品や残りか すをドレインバルブの方に押 し流します。ドレインバルブ



油は高温の可能性があります。 油が飛 ばないようにしてください。

5 ディグリーザーを付けて、バッ トにお湯をかける

KAY® QSR 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 ガロン(8) 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 ガロン (4) 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。

シンクに運び、KAY® QSR ヘビーデューティーディグリ ーザーできれいにします。

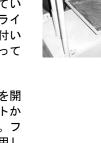
> 化学薬品類 KAY® QSR 製ヘビーデュー ティ ディグリーザー

7 フライヤーの電源を入れる [オン/オフ] キー を押して フライヤーの電源を入れます。 ディスプレイに 「low temp (低温)」 と表示 されます。





を閉じます。



8 煮沸を開始する。

グレーの商品ボタンを押します。 ディスプレイに左矢印と右矢印が 表示されます。 煮沸する バットの下にある調理チャンネルボタンを探します。調理チャンネル ルボタンを約5秒長押ししてから 離します。そのボタンの近くのディスプレイに「煮沸」と表示され ます。 ディスプレイ の下のボタンを再度押します。 煮沸が始まります。



9 溶液を加熱する。

溶液の温度は 195°F (91°C) 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。溶液が目標温度に達した ら、約60分加熱します。 タイマーが動いている間に手 順9~11 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。ユニットで溶液が煮沸され始めたら、フ

決してフライヤーの傍を離れ ないでください。

ライヤーの電源を切ります。

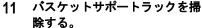
10 フライバスケットを掃除する。 フライバスケットをクリーニ

ファイハスケットをファッコーイ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 、他のクルーにバスケットを 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。



フライヤーのフレンドを使って バットからバスケットサポート ラックを外します。別のクルー 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

12 バットの内側を磨く。

高温です。

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、Kay QSR のフライヤ ークレンザー で磨き、 残りかすを取り除きます。



″続く▶

13 フライヤーの電源を切る。 泡が出るくらいの温度で約 60 分バットを加熱 (煮沸) してから、[オン/オフ] ボタンを押してフライヤーの 電源を切ります。



14 フライヤーの溶液を流す。

フライヤーのドレインの下で お湯を受けるのに適した 5 ガロン (19 リットル) のバケツを置きます。フライ ヤーのドレインバルブを開い て、溶液をゆっくりバケツに 流します。2~3 ガロンの溶液をバケツに流し ます。バルブを閉めて、空の バケツと交換し、2~3 ガロンの溶液をバケツに流し ます。フライヤーから溶液を 完全に流し出すには、数個の バケツが必要です。

クリーニング溶液は廃棄する か、3時間以内に別 のフライヤー で再利用 しなければなりません。 3 時間後に溶液を 廃棄します。

/ 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。



15 パットの内側を磨く。

バットの側面、正面、背面、上面 を高温パッドホルダー、パッド、 フライヤークレンザーで残りかす をこすり取ります。

高温ディテールブラシでコイルの 間、バットの隅など手の届きにく いところの汚れを落とします。



16 バットに水を入れる。 適切な量の水をバットに入れ ます。

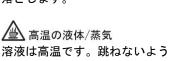


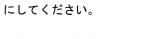
17 パットから溶液を流す。

フライヤーのドレインの下に 5 ガロン(19 リットル) のバケツを置きます。フライヤ 一のドレインバルブを開いて、 汚れた溶液をゆっくりバケツに 流します。汚れた溶液を廃棄し ます。フライヤーのドレインの 下に再度バケツを置き、バルブ を完全に開きます。

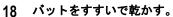
2~3 ガロン以上の溶液を一 度にバケツに入れないようにし てください。

バットに残っているかすや炭素 をノンスクラッチパッドで擦り 落とします。

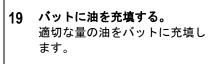




⋙ 機器の警告 バケツにのみ溶液を排出します。 フィルターパンやオイル廃棄カー トに流さないでください。



ぬるま湯 (100°F または 38° C) でバットをしっかりすすぎます。 バケツをドレインの下に置いて、す すいだ水を受け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。きれいで清潔なタオル でバットをしっかり拭きます。フラ イヤーのドレインバルブを閉 じます。ペーパータオルでバットの 内側をしっかり拭きます。









20 フライヤーを使えるように 準備する。

フライヤーパットの適切な場所にバスケットサポートラックを置きます。フライヤーにスイベル排水管が付いている場合、管をフライヤーキャビネットの内側に押し入れます。注意して、フライヤーキャビネットにフィルターパンを転がして戻します。



21 フライヤーの電源を入れる。 フライヤーの電源を入れます。 [オン/オフ] キー を押して フライヤーの 電源を入 れます。ディスプレイに「低温 」と表示されます。



22 油の上澄みをすくう。 油が加熱されたら、油の表面に 浮かんでいる炭素をすくい取り ます。



23 パスケットとラックを油になじ ませます。

バスケットとバスケットサポートラックを調理温度に温めた新しい油の中に約2分浸けて油になじませます。



24 残りのフライヤーも煮沸する。 残りの各フライヤーで手順 1~21を繰り返します。



FR 2 A1-T

目的

適切な調理温度であることを確認するため

必要な時間

準備に 45 分

完了まで 20分

実施時間

閉店時

24 時間営業のレストラン:

込み合っていない時間帯または夜

警告表示

▲ 富温の液体/蒸気 ▲ 高温の油 ▲ 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

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 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 3.0 インチW.C. (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 8.25 インチ W.C. (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。

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。

燃焼室のエアブロワーを掃除する。

燃焼室のエアブロワーを掃除します。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。

フライヤーでバットを選択します。FR2 M1 に記載されている手順に従い、バットで最新のフライヤ 一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 テップりに進みます。

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 の測定値が2.5~3.5マイクロアンペ アになります。 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 一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。

Ц

俥

年 1 回行う点検(ガスフライヤーのみ)(続く)

8 燃焼室のエアブロワーを調節する(必要な場合)。

フライヤーのリカバリー時間が 2:25 (2 分 2 5 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 のエアブロワ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、ブロワ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、ブロワ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。

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キャリブレーションを実施する

手順 2 ~ 12 を残りの各バットとフライヤー で繰り返します。

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 目的

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

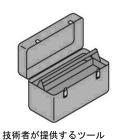
化学薬品類

雷気

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

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。



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。

フライヤーのリカバリー時間を確認する。

フライヤーでバットを選択します。FR2 M1 に記載されている手順に従い、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 一時間は、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。

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。

年 1 回行う点検(電気フライヤーのみ)(続く)

7 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。

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。