

フライマスタ―

型番 MIE14 & MIG30

LOV – ローオイルボリューム

毎日行うメンテナンス作業

FR 7 D1 フライヤーの清掃

FR 7 D2 メンテナンスフィルター

毎週行うメンテナンス作業

FR 7 W1 フライヤーの裏側の清掃

隔週で行うメンテナンス作業

FR 7 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 7 M1 フライヤーリカバリタイムのキャリブレーション

FR 7 M2 オイルセンサーの清掃

四半期ごとに行うメンテナンス作業

FR 7 Q1 ディープクリーン、JIB/BIB システム

FR 7 Q2 ディープクリーン、バルクオイルシステム

FR 7 Q3 ハイリミットチェック

FR 7 Q4 Oリングの点検

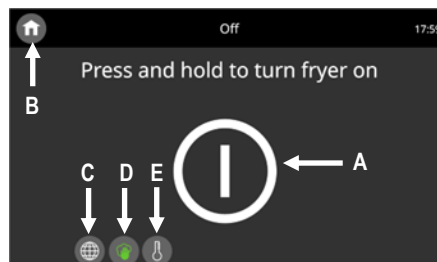
FR 7 Q5 燃焼用ファンフィルターアセンブリの清掃

年に1回行うメンテナンス作業

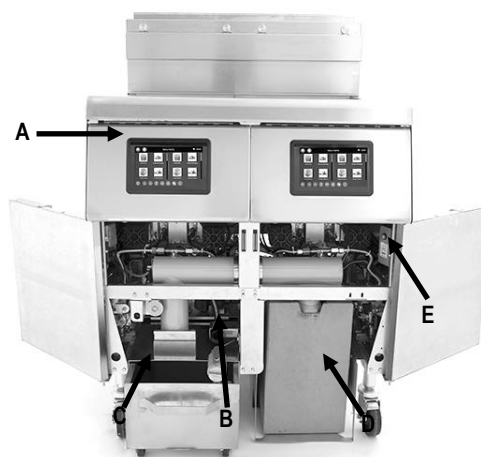
FR 7 AI-T サービス担当者による点検
(電気フライヤーのみ)FR 7 A2-T サービス点検
(ガスフライヤーのみ)

Intuition タッチスクリーンコントローラー

A. オン/オフボタン、B. ホームボタン、C. 言語切り替えボタン/商品ボタン、D. フィルターボタン、E. 温度ボタン



モデル MIG30



A. タッチスクリーンコントローラー、B. フィルタープレスクリーン、C. フィルターパン、D. トップオフオイル容器、E. トップオフリセットボタン

△危険

これらのアイコンは、人体に損傷を与える危険性があることを警告するものです。

⚠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ついて確認してください。

★ヒント

このアイコンを探すと、作業方法に関する役立つヒントが見つかります。

2026 年 8 月



8 1 9 7 9 4 7 J A

Japanese / 日本語

目的	フライヤーからキャラメル化したオイルを取り除き、エレメントハブを清掃します。	
所要時間	準備に 5 分	完了までに 15 分 (1 ポットあたり 5 分)
実施時間	客足が少ない時間帯	24 時間営業の店舗の場合：夜間または客足の少ない時間帯
警告表示	高温のオイル 高温の表面 鋭利な物/表面 電気 化学薬品類	

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位置に切り替えます。



- 2 保護具を着用する
耐熱エプロン、フェイスシールド、ネオプレングローブなど、マクドナルド社が認めるすべての安全保護具を使用します。
この手順は、一度に 1 つのパッドに対してのみ行わなければなりません。

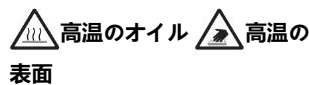


高温のオイルは重度の火傷を引き起こす可能性があります

- 3 加熱エレメントハブの前面および上面を清掃する (電気式のみ)
耐熱グローブを着用し、フライポットと一致するようにカバーをかぶせます。



続き ▶



「QSR フライヤークレンザー」を高温パッドまたは研磨剤不使用の洗浄パッドに少量取る (電気式のみ)
高温パッドまたは研磨剤不使用の洗浄パッドを使用して、エレメントハブ周辺およびそこを囲うハウジングを清掃します。

そのエリアを清掃したら、消毒液に浸したタオルで余分なクレンザーを拭き取ります。高温のオイル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清掃 (続き)

フライポットのカバーを外し、脇に置いてあるフライヤーズフレンドを使用してバスケットラックを取り出します。フライヤーズフレンドを使ってエレメントを持ち上げます。



フライポットのカバーを元に戻し、ペーパータオルでエレメントの余分なオイルを拭き取ります。



4 加熱エレメントハブの下面を清掃する (電気式のみ)

QSR フライヤークレンザーを高温パッドまたは研磨剤不使用の洗浄パッドに少量取ります。高温パッドまたは研磨剤不使用の洗浄パッドを使用して、エレメントハブの下面およびそこを囲うハウジングを清掃します。



続き ▶

そのエリアを清掃したら、消毒液に浸したタオルで余分なクレンザーを拭き取ります。高温のオイル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。

フライポットのカバーを取り外します。フライヤーズフレンドを使用して、エレメントを下ろし、バスケットラックを元の位置に戻します。

5 表面を拭き取る

清潔で消毒液に浸したタオルに、ヘビーデューティヘビーディグリーザー、McD MD または McD UR 溶剤をスプレーし、フライヤーのすべての表面を徹底的に拭き取り、蓄積したオイルや汚れを取り除きます。高温のオイル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  高温のオイル

フライヤーのオイルは非常に高温の可能性あります。

機器に関する注意事項

機器を拭く際は、電気部品に水が垂れないように、常に注意してください。

6 残りのフライポットで繰り返す

目的 バットの油かすを取り除き、しっかりとろ過することで、オイルの持ちをよくなる

所要時間 準備に 5 分 完了まで 1 つのバットにつき 10 分

実施時間 客足の少ない時間帯

警告表示  化学薬品類  電気  高温の液体/蒸気  高温のオイル  高温の表面 
 手の取り扱い  可動部品  鋭利な物/表面  滑りやすい床

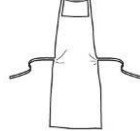
ツールおよび提供品



グローブ (フィ
ルタリング)



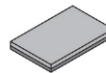
フェイスシールド



エプロン
(耐熱性)



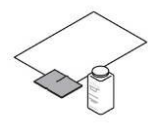
エコラボ高温パ
ッドホルダー &
パッド



研磨剤不使用の
洗浄パッド



エコラボ高温デ
イテルブラシ
KAY® QSR
フライヤーケ
レンザー



ろ過システム内蔵型
用の McFiltering キ
ット



KAY®
SolidSense オー
ルパーバスター
パーコンセント
レート (APSC)



Diversey 製 McD
HA

手順

1 「FILTER (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オイルが加熱されていることを確認します。画面下部の「FILTER (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。

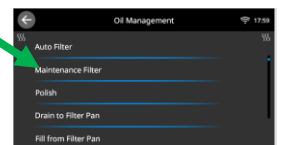
この手順は、一度に 1 つのバットに対してのみ行わなければなりません。



続き ▶

2 メンテナンスフィルターを選択する

リストから「Maintenance Filter (メンテナンスフィルター)」を選択してタップします。



続き ▶

メンテナンスフィルター (続き)

3 「□」 ボタンを押す

コントローラーに
「Maintenance Filter
now? (今すぐメンテナ
ンスフィルターを行います
か?)」と表示されます
。

続行するには「□」ボタン
を押します。

フィルターパンとパンカ
バーが正しく取り付けら
れていることを確認しま
す。

メッセージが表示され
たら、「□」ボタンを押
します。

★ヒント

フィルターパンが正しく
取り付けられていない場
合
は、右上隅に「P」と表示
されます。

4 保護具を着用する

耐熱エプロン、フェイス
シールド、ネオプレング
ローブなど、マクドナル
ド社が認めるすべての安
全保護具を使用します。

「□」ボタンを押します。

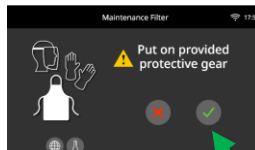
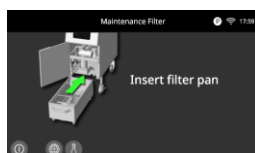
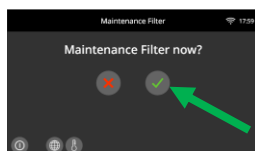
⚠ 高温のオイル

高温のオイルは重度の火
傷を引き起こすおそれ
があります。

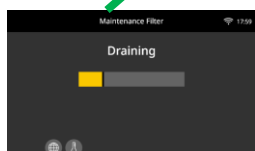
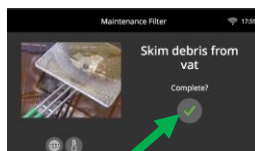
5 ごみをすくい取る

スキマーを前後に動かし
ながらオイルから油かす
をすくい取り、バットの
中からできるだけ多くの
油かすを取り除きます。

「□」ボタンを押します。
バットからオイルを抜き
ます。



続き ▶



6 エレメントを持ち上げる (電動式のみ)

オイルが排出されたら、
蝶番で連結されたエレメ
ントを持ち上げます。

⚠ 高温の表面

エレメントを持ち上げる
際は、保護グローブを着
用してください。火傷を
する恐れがあります。

⚠ 機器に関する注意事項

エレメントの中央にある
プローブを傷つけないよ
うご注意ください。

7 バット内部を磨く

高温パッドホルダー、高
温パッドまたは研磨剤不
使用の洗浄パッドと KAY
QSR フラインヤークレン
ザーを少量使用して、バ
ットの内側の壁面、隅、底
面を磨きます。高温ディ
テールブラシを使用し
て、エレメント (電気式
のみ)、バットの隅、そ
の他の手の届きにくい場
所などに堆積した汚れを
取り除きます。

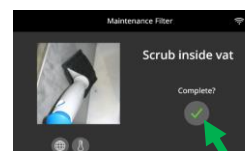
⚠ 機器に関する注意事項

プローブを破損しないよ
うご注意ください。

完了したら「□」ボタンを
押します。



続き ▶



続き ▶

メンテナンスフィルター (続き)

8 周囲を清掃しオイルセンサーを磨く

高温パッド、研磨剤不使用の洗浄パッド、またはブラシとフライヤークレンザーを使用して、オイルセンサーに付着したキャラメル化したオイルを取り除きます（ガス式のみ）。ペーパータオルで拭き取り、残留物をすべて取り除きます。

AIF および ATO センサー周辺の堆積物を清掃します（すべてのフライヤー）。プローブ周りに手が届くようなブラシや、それに類する道具を使用してください。プローブが破損しないよう、十分注意してください。

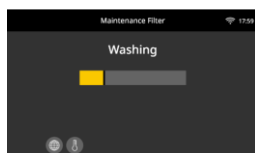
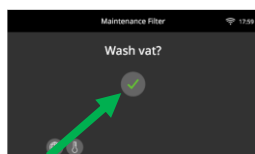
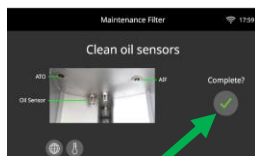
完了したら「□」ボタンを押します。

機器に関する注意事項
プローブを破損しないようご注意ください。

9 洗浄する

コントローラーに「Wash vat? (バットを洗浄しますか?)」と表示されます。

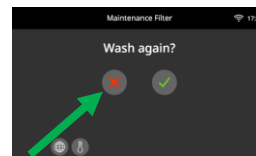
エレメントを下げて（電気式のみ）、「□」ボタンを押します。バット内のオイルを洗い流している間は、コントローラーに「Washing (洗浄中)」と表示されます。



続き ▶

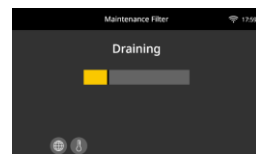
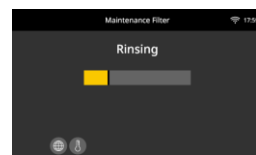
10 再度洗浄する

洗浄サイクルが終了すると、コントローラーに「Wash again? (もう一度洗浄しますか?)」と表示されます。バットがきれいになっていれば、「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、「□」ボタンを押して、手順 9 を繰り返します。



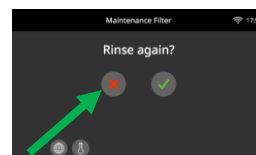
11 すすぐ

バットにオイルを充填および排出してバットをすすいでいる間は、コントローラーに「Rinsing (すすぎ中)」と表示されます。



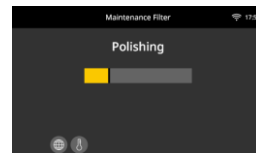
12 再度すすぐ

すすぎが完了すると、コントローラーに「Rinse again? (再度すすぎますか?)」と表示されます。バットがきれいになっていれば、「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、「□」ボタンを押して、手順 11 を繰り返します。



13 磨く

フィルターシステムでオイルを 5 分間循環している間、コントローラーには「Polishing (研磨中)」と表示されます。

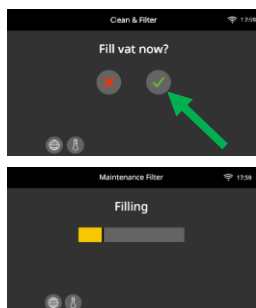


続き ▶

メンテナンスフィルター (続き)

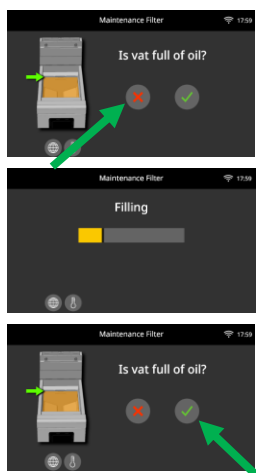
14 バットを充填する

研磨サイクルが完了すると、コントローラーに「Fill vat now? (今すぐバットを充填しますか?)」と表示されます。「□」ボタンを押すと、バットにオイルが充填されます。



15 バットが満杯ですか?

バットに充填されると、コントローラーに「Is vat full of oil? (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は、「X」ボタンを押して、再度ポンプを動かします。バットが満杯になったら、「□」ボタンを1回押します。



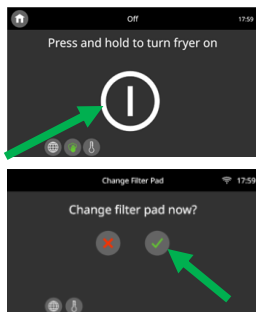
続き ▶

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、フライヤーを通常の動作状態に戻します。

★ヒント

フィルターペーパーや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「Change filter paper now? (今すぐフィルターペーパーを交換しますか?)」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、フィルターパッドまたはフィルターペーパーが交換されるまで、4分ごとに表示されます。



17 フィルターパンを引き出す

扉を開け、フィルターパンをキャビネットから少し引き出して、滴下が完全に止まるまで待ってから、パンを完全に取り出します。

⚠高温の表面

フィルターパンは高温になっている可能性があります! 保護グローブを着用してください。重度の火傷を負うおそれがあります。



続き ▶

18 油かすバスケットを取り外す

フィルターパンから油かすバスケットを持ち上げます。油かすバスケットからオイルと油かすを拭き取ります。油かすバスケットを石鹸と水で洗い、お湯でしっかりとすすぎます。



19 フィルターホールドダウンリングを取り外す

フィルターホールドダウンリングを取り外し、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ート (APSC) または McD HA の温めた溶液で洗浄します。お湯でしっかりとすすぎます。



20 パンからフィルターパッドまたはフィルターペーパーを取り外す

フィルターパッドまたはフィルターペーパーをパンから取り出し、廃棄します。



続き ▶

メンテナンスフィルター (続き)

21 底部のインナースクリーンを取り外す

パンから底部のインナースクリーンを引き出し、コンパートメントシンクで、SolidSense オールパースーパーコンセントレート (APSC) または McD HA の温めた溶液でしっかりと洗浄します。お湯でしっかりとすすぎます。



22 フィルタードレンパンを清掃する

フィルターパンからオイルや油かすを拭き取ります。



続き ▶

23 組み立てる

逆の手順で再度組み立てます。**まず**、底部のスクリーンをフィルターパンに取り付けて、次に、粗い面を上に向けたフィルターパッド、またはフィルターペーパーを取り付け、ホールドダウンリングをはめます。最後に、油かすバスケットを取り付けます。

★ヒント

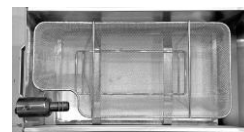
フィルターパッドをパンに取り付ける前に、フィルターパン、底部のスクリーン、油かすバスケット、ホールドダウンリングが完全に乾いていることを確認してください。水がフィルターパッドを溶かしてしまいます。

フィルターペーパーを使用する場合は、フィルターペーパーの上にフィルターパウダーを振りかけてください。

フィルターパッドまたはフィルターペーパーを交換したら、「□」ボタンを1回押します。

24 フィルターパンを挿入する

すべてが完了したら、フィルターパンをフライヤーに挿入します。



目的	フライ製品の高い品質を維持し、フライヤーの周辺で火災が発生する可能性を低減する	
所要時間	準備に 5 分	完了までに 45 分
実施時間	閉店後	24 時間営業の店舗の場合：夜間または客足の少ない時間帯
警告表示	 電気  高温のオイル  高温の表面  手での取り扱い  鋭利な物/表面  滑りやすい床	

ツールおよび提供品



ブラシ（ハイローデッキ）



ブラシ（ポット用、ナイロン製）



KAY® Sol-idSense™ オールパーパススーパーコンセントレート (APSC) または Diversey McD HA の入ったバケツ



バケツと清潔で消毒済みのタオル



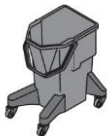
バケツ（汚れたタオル用）



床が濡れていることを警告する標識



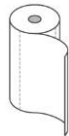
モップ



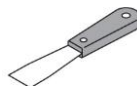
モップバケツ



モップ絞り機



ペーパータオル



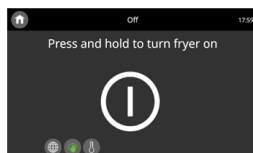
パテナイフ



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。



続き ▶

- 2 グリース容器とカップを取り外し
中身を空にする

排気フードからグリース容器を取り外します。フードからグリースカップを取り外します。容器とカップは、フードフィルターの下に付いています。容器とカップの中のオイルをオイル除去カートに移します。



高温のオイル
容器やカップの中のオイルは熱い可能性があります。グローブを着用してください。

続き ▶

フライヤーの裏側の清掃 (続き)

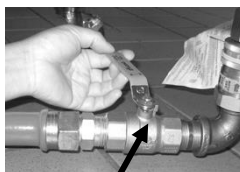
3 ガスを止め切断する

ガスフライヤーではない場合は、この手順をスキップします。

ガスフライヤーの場合は、手動のガス遮断バルブを使ってガスの供給を止めます。手動ガス遮断バルブは、クイックディスコネクトの手前の供給ライン上に設置されています。次に、クイックディスコネクトを使って、フライヤーからガスラインを切断します。

⚠ 機器に関する注意事項

ガスの供給を止める際は、手動遮断バルブのみを使用してください。クイックディスコネクトは使用しないでください。



手動遮断

4 フライヤーの清掃準備を行う

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十分に持ち上げて、バックス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、フライヤーを慎重に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。すべてのバットにバットカバーを取り付けます。

フライヤーの裏側を掃除するのに十分なスペースが確保できるまで、フライヤーを防火壁から遠ざけます。

⚠ 高温のオイル

フライヤーのオイルは非常に高温の可能性があります。オイルが飛び散らないよう、フライヤーはゆっくりと移動させてください。グローブを着用してください。



続き ▶

5 フライヤーの電源を切る

フライヤーの電源プラグ本体を引っ張り、コンセントから電源コードを抜きます。コンセントからプラグを抜くには、プラグをひねる必要がある場合があります。



電気



6 フライヤーのフィルターを清掃する

排気フードからフライヤーのフィルターを取り外します。フィルターを 3 槽シンクに運び、KAY® SolidSense™ オールパーパススーパーコンセントレート

(APSC) または Diversey McD HA に浸します。



化学薬品類

KAY® SolidSense™ オールパーパススーパーコンセントレート (APSC) または Diversey McD HA



続き ▶

フライヤーの裏側の清掃 (続き)

7 フライヤーの裏側を磨く

パテナイフを使って、フライヤーの裏側に付着した柔らかい油汚れや固まった煤をすべてこすり落とします。次の箇所を、記載の順番で清掃します：手が届く範囲の排気筒の部分、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。

電気フライヤーの場合は、パテナイフを使って、フライヤー周辺のすべての金属板、スタンドオフ部品、およびフライヤースタンドに付着した柔らかい油汚れや固まった煤をすべてこすり落とします。これらの箇所を掃除したら、手順8に進みます。

ガスフライヤーの場合は、パテナイフを使用して、次の箇所から記載の順序で柔らかい油汚れや固まった煤をすべてこすり落とします：煙道制限器、フライヤー周囲のすべての金属板、取り外し可能な重力式ブレード、シールアングル、スタンドオフ部品、フライヤースタンド。

ガスフライヤーを清掃する際は、柔らかい油汚れや固まった煤がフライヤーの煙道経路に落ちないように注意してください。

機器に関する注意事項

排気筒の下部にある防火用ヒューズリンクを破損させないでください。このリンクが破損すると、消火システムが作動します。



続き ▶

8 フライヤーの裏側を清掃する

ナイロン製ポットブラシ、ハイローデッキブラシ、KAY® SolidSense™ オールパーパススーパーコンセントレート (APSC) または Diversey McD HA の熱い溶液が入ったバケツを用意し、手順7でこすり落としたすべての箇所をこすり洗います。各箇所は、手順7で掃除した際と同じ順序で掃除します。次に、ハイローデッキブラシを使って、フライヤー周辺の床をこすり洗います。

すべての箇所がきれいで乾いた状態になるまで、ペーパータオルで拭き取ります。

⚠️ 滑りやすい床

こすり洗いをした箇所は床が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、作業の点検と清掃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

ナイロン製のポットブラシと、KAY® SolidSense™ オールパーパススーパーコンセントレート (APSC) または Diversey McD HA の熱い溶液を入れたバケツを用意し、フライヤーの脚とキャスターを洗います。ペーパータオルで水気を拭き取ります。



11 フライヤー周辺の床にモップを掛ける

モップと KAY® SolidSense™ オールパーパススーパーコンセントレート (APSC) または Diversey McD HA の熱い溶液を入れたバケツを用意し、フライヤー周辺の床全体をモップがけします。

⚠️ 滑りやすい床

モップがけをした床は濡れている可能性があります。



続き ▶

フライヤーの裏側の清掃 (続き)

12 表面を乾かす

フライヤー、壁、床の表面をすべて空気乾燥させます。



- 13 フライヤーに電源を再接続する
プラグを差し込むほどの距離になるまで、フライヤーをコンセントに向かってゆっくりと動かします。フライヤーのプラグをコンセントに差し込みます。



電気



高温のオイル

フライヤーのオイルは非常に高温の可能性があります。オイルが飛び散らないよう、フライヤーはゆっくりと移動させてください。



- 14 フライヤーを使用できる状態に準備する

フィルターシェルフの近くまで、フライヤーを慎重に前方に動かします。すべてのバットのバットカバーを取り外します。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、キャッピング部分の前部を持ち上げ、フライヤーを慎重に元の位置に戻します。



- 15 フライヤーをガス供給源に再接続する

電気フライヤーの場合は、この手順を飛ばします。

クイックディスコネクトの両端にグリースが塗られていることを確認します。必要に応じて、クイックディスコネクトをきれいに拭き取ります。ガスラインの連結部を接続します。



機器に関する注意事項

ガスの供給を開始する前に、ガスのクイックディスコネクトが完全に嵌合し、インターロックされていることを確認してください。

続き▶

- 16 フライヤーフィルターとグリース容器を再度取り付け

キャスターを所定の位置に固定します。排気フードにフライヤーフィルターとグリース容器を再度取り付けます。



- 17 ガスの供給を再開する

電気フライヤーの場合は、この手順を飛ばします。

手動ガス遮断バルブを開位置に回します。コンピュータの電源を入れ、バーナーが再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、コンピュータの電源を切ります。



- 18 他のフライヤーの裏側清掃する

残りのフライヤーすべてについて、手順1から17を繰り返します。



目的 食品安全基準を維持するため

所要時間 準備に 1 分

実施時間 開店時

警告表示 高温のオイル 高温の表面

フライヤーが調理温度に達してから、完了まで 5 分かかります。調理温度には約 45 分で達します。24 時間営業の店舗の場合：客足の少ない時間帯

ツールおよび提供品



フライヤーバットプロ-ブ付き高温計



ネオブレングローブ

手順

1 高温計をキャリブレーションする

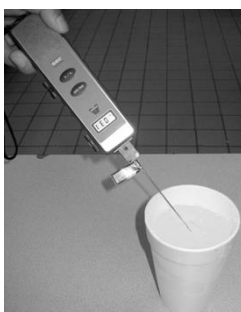
ホットドリンク用のカップに氷を入れ、氷が隠れるまでドリンクタワーから冷水を注ぎます。カップには、氷が50%、水が50%の割合になるように入れてください。

プローブを水中に挿す

プローブを氷水に入れ、測定温度が安定するまでかき混ぜます。

温度を読み取る

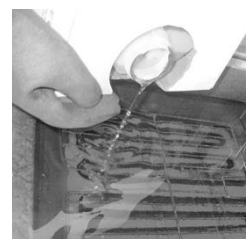
表示値は32°F (0°C) ±2°F (1°C) となるはずですが、そうでない場合は、高温計のキャリブレーション、修理、または交換が必要になる可能性があります。キャリブレーションを行うには、高温計のメーカーが提供するキャリブレーション・点検・調整手順に従います。



続き ▶

3 オイルレベルを確認する

オイルが調理温度に達したら、オイルレベルを確認します。オイルが「オイルレベル」ラインを上回っている場合は、オイルをパンまたは廃棄ユニットで回収して、オイルがラインの位置になるまで減らします。オイルが「オイルレベル」ラインを下回っている場合は、オイルがそのラインに達するまで補充します。



続き ▶

高温のオイル

フライヤー内のオイルは非常に高温です。グローブを着用してください。

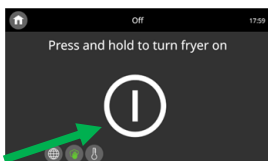
4 バットをサイクルする

バットのオンとオフを 3 回繰り返します。フライヤーの加熱中は、加熱インジケーターが点灯します。



2 フライヤーの電源を入れオイルを加熱する

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、フライヤーの設定を行います。フライヤーのオイルが調理温度まで達したら電源を切ります。



フライヤーのキャリブレーション (続き)

5 オイル温度を確認する

高温計のフライバットプローブの先端から1インチ (2.5 cm) を高温のオイルに挿入します。先端はオイルの表面から、およそ3インチ (7.6 cm) の深さに位置するはずで、温度の測定値を安定させます。



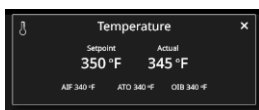
6 フライヤーの温度を表示する

高温計の測定値を確認したバットの温度ボタンを押します。ディスプレイに、バットの温度が表示されます。



7 温度の測定値を比較する

高温計の温度測定値と、ディスプレイに表示されている対応する温度を比較します。



2つの温度の差が5°F (3°C) 未満 (プラスマイナス問わず) の場合は、温度設定を調整する必要はありません。



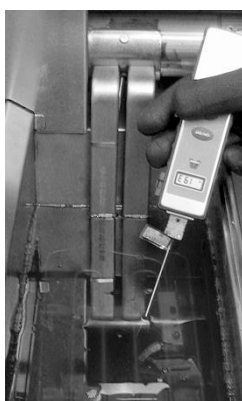
2つの温度の差が5°F (3°C) より大きい (プラスマイナス問わず) 場合は、サービス技術者に連絡してこの問題を報告してください。

続き ▶

8 スプリットバットの反対側で繰り返す

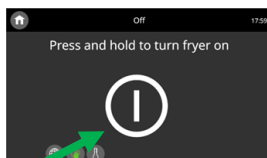
点検したバットがフルバットだった場合、この手順をスキップして手順9に進みます。

点検したバットがスプリットバットの片側であった場合は、スプリットバットのもう一方の側についても手順5から7を繰り返します。



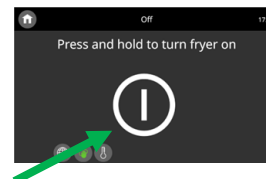
9 キャリブレーションチェックを終了する

バット (スプリットバットの場合は両側を含む) で手順5~7が完了したら、オン/オフボタンを押して、バットのキャリブレーションチェックを終了します。



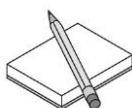
10 残りのフライヤーをキャリブレーションする

残りのすべてのフライヤーで、手順1から9を繰り返します。



目的	フライ製品の食品安全基準を維持するため	
所要時間	準備に 1 分	完了までに 5 分
実施時間	開店時	24 時間営業の店舗の場合：午前中
警告表示	 高温のオイル  高温の表面	

ツールおよび提供品

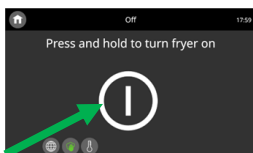


紙と鉛筆

手順

1 フライヤーの電源を入れる

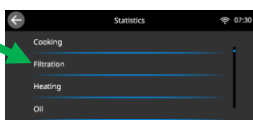
オン/オフボタンを押して、フライヤーの電源を入れます。加熱が始まると、画面に「Melt Cycle (溶解サイクル)」または「START (開始)」と表示されます。



2 最新のリカバリータイムを確認する

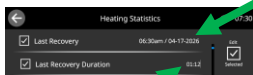
このフライヤーは、バット内の温度が 250°F (121°C) から 300°F (149°C) に上昇するたびに、リカバリータイムを自動的に記録します。

1. ホームボタンを押します。
2. 「STATISTICS (統計)」ボタンを押します。
3. 「Heating (加熱)」を選択します。



上部に最新のリカバリータイムとその所要時間が表示されます。リカバリーの所要時間を書き留めます。

注：フライヤーで固形ショートニングを使用している場合、溶融温度を過ぎた後、かつ 250°F (121°C) に達する前にショートニングをかき混ぜ、固形ショートニングの塊がリカバリータイムを長くするのを防ぐ必要があります。



続き ▶

3 最新のリカバリー所要時間と許容リカバリータイムを比較する

電気フライヤーの許容リカバリータイムは 1 分 40 秒未満です。ガスフライヤーの許容リカバリータイムは、2 分 25 秒未満です。

書き留めたりリカバリータイムが、フライヤーの許容リカバリータイムよりも短い場合は、そのフライヤーの性能が許容範囲内であることを意味しています。手順 5 へ進みます。

書き留めた時間が、フライヤーの許容リカバリータイムを超えている場合は、そのフライヤーの性能が条件を満たしていないことを意味しています。次の手順に進みます。



続き ▶

フライヤーのリカバリータイムのキャリブレーション (続き)

4 フライヤーを調整する (必要に応じて)

フライヤーリカバリータイムが許容範囲外であった場合は、フライヤーの以下の項目を確認します。問題が見つかった場合は、説明に従って修正してください。



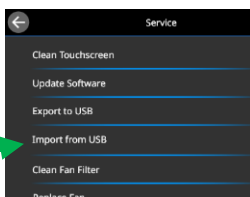
電気フライヤーの場合は、大型電源プラグがコンセントに正しく差し込まれていることを確認してください。必要に応じて調整してください。

ガスフライヤーの場合は、シール角度、重力ブレード、スタンドオフを確認します。必要に応じて配置を調整してください。



ガスフライヤーの場合は、空気の流れ、燃焼用のエアブローとフィルターを確認します。必要に応じて調整してください。

「HOME (ホーム)」、「SERVICE (サービス)」、「CLEAN FAN FILTER (ファンフィルターの清掃)」の順に押し、手順に従ってフィルターを清掃し、ファンキャリブレーションを再度実行します。

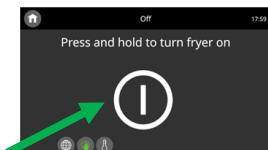


ガスフライヤーの場合は、放射バーナーの状態を確認します。

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 残りのフライヤーすべてを再度キャリブレーションする

残りのフライヤーすべてについて、手順1から4を繰り返します。



6 手順2と3を繰り返して、リカバリータイムを再度確認する

リカバリータイムが適切な時間に収まらない場合は、フライマスターのサービスホットライン (1-800-551-8633) までご連絡ください。

目的 加熱不良を防ぐために、オイルセンサーからキャラメル化したオイルを取り除く

所要時間 準備に 5 分 完了までに 15 分 (1 ポットあたり 5 分)

実施時間 客足の少ない時間帯。

警告表示 高温のオイル 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

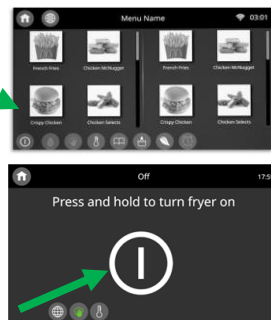


手順

- 1 オイルセンサー清掃の準備をし、フライヤーの電源を切る**
ネオプレングローブ、耐熱エプロン、フェイスシールドを着用します。この手順では、これらの保護具を常に着用してください。

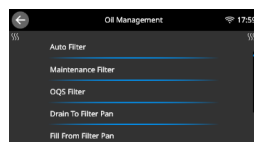
この手順は、一度に 1 つのバットに対してのみ行わなければなりません。

オン/オフボタンを押して、フライヤーの電源を切ります。

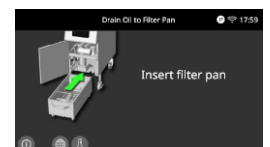
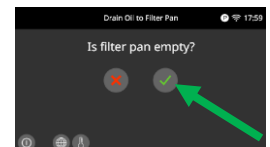
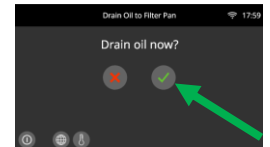


- 2 「FILTER (フィルター)」 ボタンを押す**
画面下部の「FILTER (フィルター)」ボタンを押して、フィルターメニューを表示します。

- 3 「Drain Oil (廃油)」 を選択する**
リストから「Drain to Filter Pan (フィルターパンに排出)」を選択し、その項目をタップします。

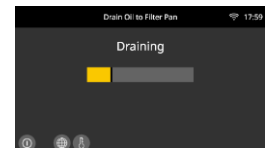


- 4 「□」 ボタンを押します。**
コントローラーに「Drain oil now? (今すぐオイルを排出しますか?)」と表示されます。
続行するには、「□」ボタンを押します。
フィルターパンを取り外し、中が空であることを確認します。
コントローラーに「Is filter pan empty? (フィルターパンは空ですか?)」と表示されます。
空の場合は、「□」ボタンを押して続行します。
フィルターパンを挿入します。



続き ▶

- 5 排出する**
バットからオイルを抜きます。

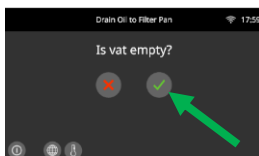


オイルセンサーの清掃（続き）

6 「□」ボタンを押します。

バットが空になると、コントローラーに「Is vat empty? (バットは空ですか?)」と表示されます。

続行するには、「□」ボタンを押します。



7 オイルセンサーを磨く

研磨剤不使用の洗浄パッドまたはブラシ、およびフライングスターを使用し、オイルセンサーに付着したキャラメル化したオイルを取り除きます。ペーパータオルで拭き取り、残留物をすべて取り除きます。

ブラシを使って、ATO および AIF センサーから汚れを取り除きます。



高温の表面



化学薬品類



高温のオイル

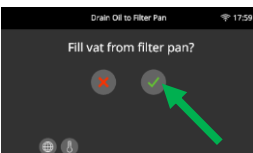
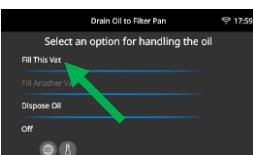


8 「□」ボタンを押します。

「Fill This Vat (このバットを充填)」を選択して、タップします。

コントローラーに「Fill vat from filter pan? (フィルターパンからバットに充填しますか?)」と表示されます。

続行するには、「□」ボタンを押します。



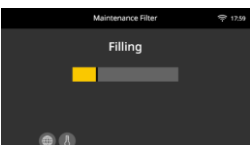
続き▶

9 充填する

オイルをバットに戻します。



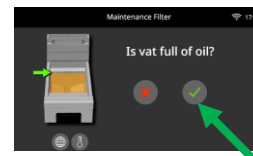
高温のオイル



10 「□」ボタンを押します。

コントローラーに「Is vat full of oil? (バットが満杯ですか?)」と表示されます。

バットのオイルが満杯の場合は、「□」ボタンを押します。バットが満杯でない場合は、「X」ボタンを押して手順9に戻ります。



11 残りのフライポットで繰り返す

目的	エレメント (電気式) やフライポットからキャラメル化したオイルを取り除く	
所要時間	準備に 5 分	準備に 15 分、完了まで 1 つのポットにつき 60 分
実施時間	この作業は、1 つのバットずつ行うことも、複数のバットをまとめて行うこともできます。残りのポットを使うことで、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  高温のオイル  高温の表面  手での取り扱い  可動部品  鋭利な物/表面  滑りやすい床	

ツールおよび提供品



エプロン
(耐熱性)



エコラボ高温ディ
テールブラシ



プラスチックバ
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)



フェイスシー
ルド



フライヤースキ
マー



ネオブレングロ
ープ



グーファスティッ
ク (フライヤーズ
フレンド)



KAY® QSR フラ
イヤーケレン
ザー



Diversey 製 McD
MD



KAY® QSR ヘビ
ーデューティー
ディグリーザー



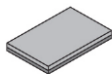
Diversey 製 McD
FR



ペーパータオル



エコラボ高温バ
ッドホルダーお
よびパッド



研磨剤不使用の洗
浄パッド



オイル除去
カート

手順: ディープクリーニングは、Kay Chemical または Diversey 社が開発した手順に従って実施します。この PM に加えて、各社の指示書も必要となります。

- 1 ディープクリーンの準備をする**
ネオプレングローブ、耐熱エプロン、フェイスシールドを着用します。この手順では、これらの保護具を常に着用してください。



機器に関する注意事項

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位置に取り付けたままにしておくことで、消火システムが誤作動するのを防ぎます。

この手順は、一度に1つのバットに対してのみ行わなければなりません。オイルが入った隣接するフライヤーにはカバーを取り付けます。

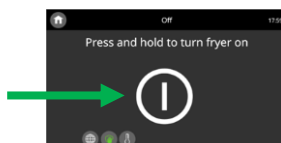
フライヤーのフィルターが正しく取り付けられていることを確認します。少なくとも1台の排気ファンを作動させます。作業中は、ファンを常に作動させたままにしておく必要があります。

バスケットサポートラックがバットに正しく設置されていることを確認します。

- 2 フライヤーの電源を切る**
オン/オフボタンを押して、フライヤーの電源を切ります。



- 3 フライヤーがオフになります。**



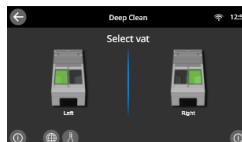
- 4 「FILTER (フィルター)」ボタンを押す**

画面下部の「FILTER (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。

この手順は、一度に1つのバットに対してのみ行わなければなりません。



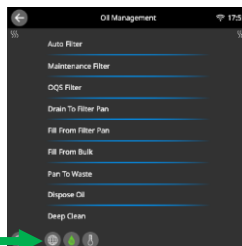
- 5 バットを選択する (スプリットバットのみ)**
清掃するバットを選択して押します。



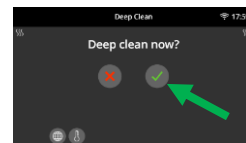
続き ▶

- 6 「Deep Clean (ディープクリーン)」を選択する**

画面を下にスクロールして、「Deep Clean (ディープクリーン)」を選択します。

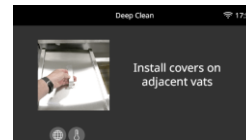


- 7 ディープクリーンを確定する - 「□」ボタンを押します**
続行するには「□」ボタンを押します。



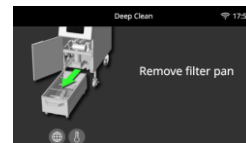
- 8 隣接するバットにカバーを取り付ける**

隣接するバットにはバットカバーを取り付け、ディープクリーン用溶剤や水がオイルに入らないようにします。

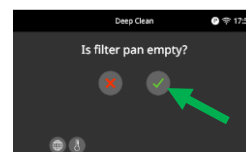


- 9 フィルターパンを取り外す**

フィルターパンを取り外します。



- 10 パンが空であることを確定する**
フィルターパンが空の場合は、「□」ボタンを押して続行します。



- 11 フィルターパンを挿入する**

フィルターパンをフライヤーに挿入します。

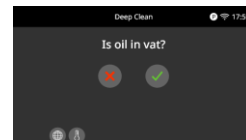


続き ▶

- 12 バット内のオイルの状態を確定する**

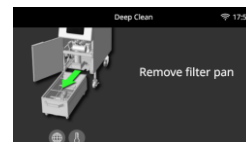
オイルが充填されている場合：バットにオイルが入っている場合は、「X」ボタンを押します。

空の場合：バットが空の場合は、「□」ボタンを押します。手順 19 へ進みます。



- 13 フィルターパンを取り外す**

フィルターパンを取り外してから、油かすバスケット、ホールダウンリング、フィルターパッド、スクリーンを取り外します。

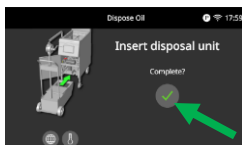


ディープクリーンモード (JIB システム) (続き)

14 ショートニング廃棄ユニットを挿入する

SDU (ショートニング廃棄ユニット) またはオイル除去カートが排出口の下に設置されていることを確認します。

廃棄ユニットを排出口の下に設置したら、「□」ボタンを押して続行します。



続き▶

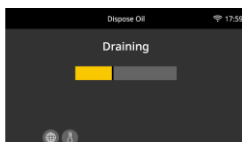
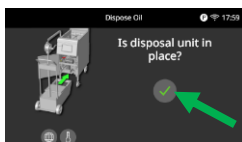
15 「□」ボタンを押す

SDU (ショートニング廃棄ユニット) またはオイル除去カートが排出口の下に設置されていることを確認します。

廃棄ユニットを排出口の下に設置したら、「□」ボタンを押し、オイルをオイル廃棄ユニットまたはオイル除去カートに排出します。フライ製品のかすやその他の沈殿物を排出バルブに押し込んで排出します。コントローラーの表示が「Draining (排出中)」から「Is vat empty? (バットは空ですか?)」に変わります。

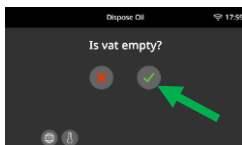


高温のオイル
オイルは高温になっている可能性があります。オイルが飛び散らないようにしてください。



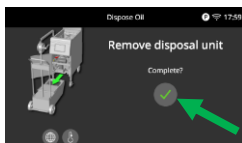
16 バットの状態を確定する

バットが空の場合は、「□」ボタンを押します。



17 ショートニング廃棄ユニットを取り外す

廃棄ユニットを取り外したら、「□」ボタンを押します。



18 フィルターパンを交換する すべての内部部品を取り外した状態で、フィルターパンをフライヤーキャビネットにも戻します。



高温の表面



続き▶

19 ディグリーザーとお湯をバットに入れる

KAY® QSR ヘビーデューティーディグリーザー、または Diversey McD MD もしくは McD FR を、バットに慎重に注ぎ入れます。フルバットを清掃する場合は、ディグリーザーを 2/3 ガロン (2.52 リットル) 使用します。スプリットバットの片側を清掃する場合は、ディグリーザーを 1/3 ガロン (1.26 リットル) 使用します。バットにお湯を注いで仕上げます。溶液は、充填ラインの 1 インチ上まで入れる必要があります。

詳細については、Kay Chemical または Diversey 社の「Fryer Deep Clean Procedures (フライヤーのディープクリーン手順)」を参照してください。



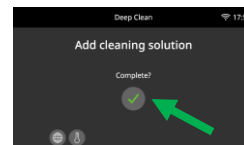
化学薬品類

KAY® QSR ヘビーデューティーディグリーザー、または Diversey McD MD もしくは McD FR



20 クリーニング溶液の追加後

溶液を加えたら、「□」ボタンを押します。



ディープクリーンモード (JIB システム) (続き)

21 ディープクリーンを開始する

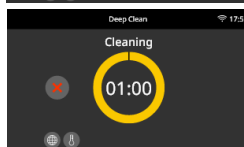
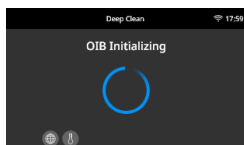
溶液の温度は 195°F (91°C) に達します。溶液は弱い火力で 1 時間、ゆっくりと煮立たせないようにする必要があります。タイマーが作動している間に、手順 22 から 24 までを終わらせませす。



高温の液体/蒸気

溶液は決して激しく沸騰させてはいけません。吹きこぼれるおそれがあります。ユニットから吹きこぼれ始めた場合は、「X」ボタンを押してディープクリーンを中止してください。

ディープクリーン中は、フライヤーから決して目を離さないでください。



続き▶

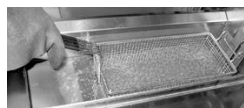
22 フライバスケットを清掃する

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清掃し、3 槽シンクに移動させるときは、別のクレーに取り外しを依頼します。フライバスケットをすすいで、よく乾かします。

機器に関する注意事項

フィルターパンの底にあるスクリーンなどのアルミニウム製部品を、沸騰している溶液の中に絶対に入れないでください。アルミニウムを溶解させる可能性があります。

注: Sana グリッドスクリーンはアルミニウム製です。



23 バスケットサポートラックを清掃する

ゲーファスティック (フライヤーズフレンド) を使って、バットからバスケットサポートラックを取り外します。

別のクレーにラックを 3 槽シンクに運び、お湯でしっかりとすすいでもらいます。よく乾かします。



高温の表面

注: バスケットサポートラックは非常に高温です。



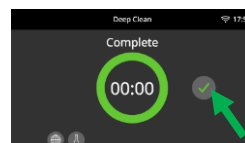
24 バットの内側を磨く

高温パッドホルダー、研磨剤不使用の洗浄パッド、および Kay QSR フライヤークレンザーを使用して、バットの側面、前面、背面の壁をこすり洗いし、残っている付着物をすべて取り除きます。



25 清掃の完了

1 時間後、コントローラーに「Complete (完了)」と表示され、アラームが鳴ります。「□」ボタンを押して、アラームを消します。

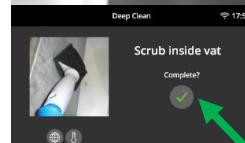


続き▶

26 バットの内側を磨く

高温パッドホルダー、研磨剤不使用の洗浄パッド、および Kay QSR フライヤークレンザーを使用して、バットの側面、前面、および背面の壁をこすり洗いします。残っている堆積物をすべて取り除きます。高温ディテールブラシを使用して、コイルの間や下、バットの隅、その他の手の届きにくい箇所をこすり洗いします。

バットを洗浄し終わったら、「□」ボタンを押します。



ディープクリーンモード (JIB システム) (続き)

- 27 バットから溶液を流す**
コントローラーに「Remove cleaning solution? (クリーニング溶液を流しますか?)」と表示されます。「□」ボタンを押します。

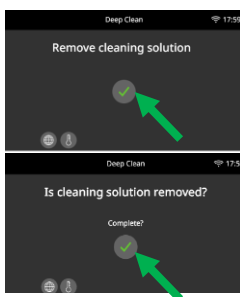
Kay Chemical または Diversey 社のディープクリーン手順に従って、溶液を除去してください。

溶液を取り除いたら、「□」ボタンを押します。



高温の液体/蒸気

この溶液は非常に高温です。跳ねないようにしてください。

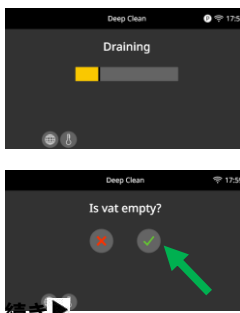


- 28 排出する**
バット内に残っている少量の溶液を排出している間、コントローラーには「Draining (排出中)」と表示されます。バットが空になったら、「□」ボタンを押します。



高温の液体/蒸気

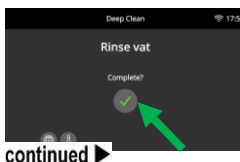
この溶液は非常に高温です。跳ねないようにしてください。



- 29 バットを水ですすぐ**
バットをぬるま湯 (100°F または 38°C) でしっかりとすすぎます。すすいだ水を回収するために、必ずフィルターパンを取り付けてください。きれいなぬるま湯ですすぎを繰り返します。フィルターパンの水位に注意し、水が溢れないようにしてください。すすぎの間にフィルターパンの中身を空にする必要がある場合があります。



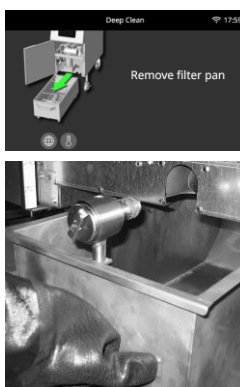
- 30 すそぎを完了する**
すすぎが終わったら、「□」ボタンを押します。



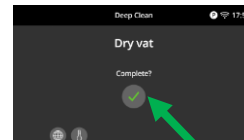
- 31 フィルターパンを取り外す**
フィルターパンを取り外し、水を捨てます。



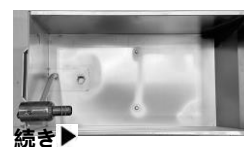
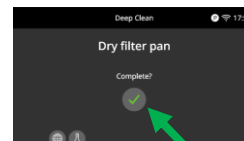
高温の表面



- 32 バットを乾かす**
清潔で消毒済みのタオルでバットを拭きます。ペーパータオルでバットの内側をしっかりと乾かします。バットが乾燥し、使用可能な状態になったら、「□」ボタンを押します。



- 33 パンを乾かす**
フィルターパンをきれいにし乾かします。パンが乾いて、使用可能な状態になったら、「□」ボタンを押します。



- 34 フィルターパンを組み立てて取り付ける**

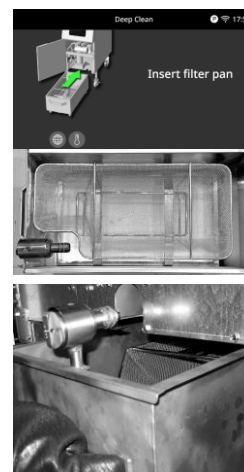
フィルターパンをその構成部品とともに組み立てます。

- 1.まず、スクリーンが取り付けられていることを確認します。
- 2.きれいなフィルターパッドまたはフィルターペーパーを取り付けます。
- 3.フィルターパッドまたはフィルターペーパーの上に、ホルドダウンリングを設置します。
- 4.油かすトレイを最後に設置します。

内部部品をすべて取り付けられた状態で、フィルターパンをフライヤーキャビネットに挿入します。



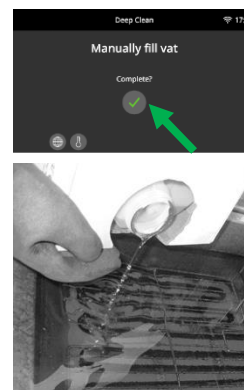
高温の表面



- 35 バットにオイルを充填する**
バットに適切な量のオイルを手作業で充填します。下側のオイルレベルラインまでバットにオイルを充填したら、「□」ボタンを押します。

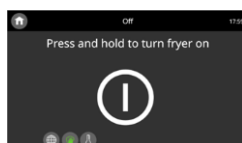


手での取り扱い



ディープクリーンモード (JIB システム) (続き)

- 36 オフに戻る**
コントローラーがオフになります。



目的	エレメント（電気式）やフライポットからキャラメル化したオイルを取り除く	
所要時間	準備に 5 分	準備に 15 分、完了まで 1 つのポットにつき 60 分
実施時間	この作業は、1 つのバットずつ行うことも、複数のバットをまとめて行うこともできます。残りのポットを使うことで、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  高温のオイル  高温の表面  手での取り扱い  可動部品  鋭利な物/表面  滑りやすい床	

ツールおよび提供品



エプロン
(耐熱性)



エコラボ高温デ
テールブラシ



プラスチックバ
ケツ



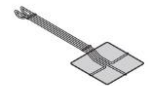
バケツと清潔で
消毒済みのタ
オル



バケツ (汚れた
タオル用)



フェイスシー
ルド



フライヤースキ
マー



ネオプレングロー
ーブ



グーファスティ
ック (フライヤ
ーズフレンド)



KAY® QSR フラ
イヤークレンジ
ー



Diversey 製
McD MD



KAY® QSR ヘビ
ーデューティー
ディグリーザー



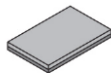
Diversey 製
McD FR



ペーパータオル



エコラボ高温パ
ッドホルダーお
よびパッド



研磨剤不使用の
洗浄パッド



オイル除去
カート

手順: ディープクリーニングは、Kay Chemical または Diversey 社が開発した手順に従って実施します。この PM に加えて、各社の指示書も必要となります。

- ディープクリーンの準備をする
ネオブレングローブ、耐熱エプロン、フェイスシールドを着用します。この手順では、これらの保護具を常に着用してください。



機器に関する注意事項

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位置に取り付けたままにしておくことで、消火システムが誤作動するのを防ぎます。

この手順は、一度に1つのバットに対してのみ行わなければなりません。オイルが入った隣接するフライヤーにはカバーを取り付けます。

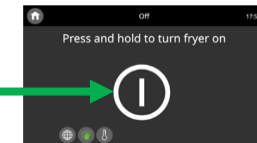
フライヤーのフィルターが正しく取り付けられていることを確認します。少なくとも1台の排気ファンを作動させます。作業中は、ファンを常に作動させたままにしておく必要があります。

バスケットサポートラックがバットに正しく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
オン/オフボタンを押して、フライヤーの電源を切ります。



- フライヤーがオフになります。

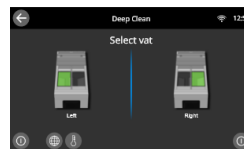


- 「FILTER (フィルター)」ボタンを押す
画面下部の「FILTER (フィルター)」ボタンを押して、フィルターメニューを表示します。



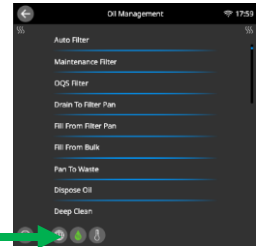
この手順は、一度に1つのバットに対してのみ行わなければなりません。

- バットを選択する (スプリットバットのみ)
清掃するバットを選択して押します。



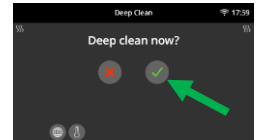
続き ▶

- 「Deep Clean (ディープクリーン)」を選択する
画面を下にスクロールして、「Deep Clean (ディープクリーン)」を選択します。



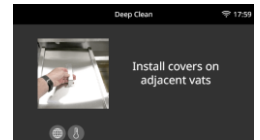
- ディープクリーンを確定する - 「□」ボタンを押します

続行するには「□」ボタンを押します。



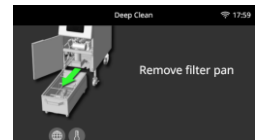
- 隣接するバットにカバーを取り付ける

隣接するバットにはバットカバーを取り付け、ディープクリーン用溶剤や水がオイルに入らないようにします。

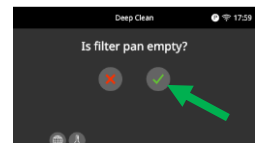


- フィルターパンを取り外す
フィルターパンを取り外します。

⚠ 高温の表面

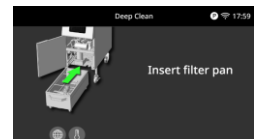


- パンが空であることを確定する
フィルターパンが空の場合は、「□」ボタンを押して続行します。



- フィルターパンを挿入する
フィルターパンをフライヤーに挿入します。

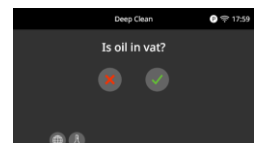
⚠ 高温の表面



- バット内のオイルの状態を確定する

オイルが充填されている場合:
バットにオイルが入っている場合は、「X」ボタンを押します。

空の場合: バットが空の場合は、「□」ボタンを押します。手順 24 へ進みます。

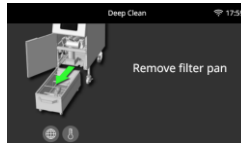


続き ▶

ディープクリーンモード（バルクシステム）（続き）

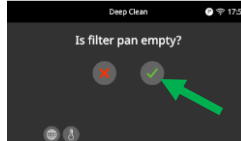
13 フィルターパンを取り外す

フィルターパンを取り外します。



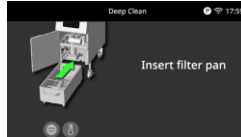
14 パンが空であることを確認する

フィルターパンが空の場合は、「□」ボタンを押して続行します。



15 フィルターパンを挿入する

フィルターパンをフライヤーに挿入します。

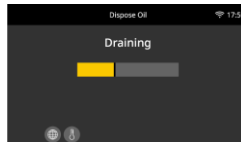


16 排出する

オイルはフィルターパンに流れ出ます。フライ製品のかすやその他の沈殿物を排出バルブに押し込んで排出します。

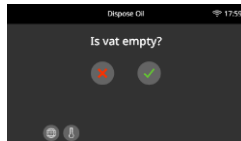


オイルは高温になっている可能性があります。オイルが飛び散らないようにしてください。



17 バットが空であることを確認する

フィルターパンが空の場合は、「□」ボタンを押して続行します。



続き ▶

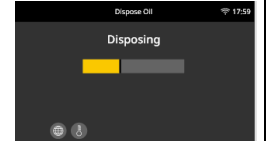
18 廃棄バルブを開く

バルブのロックを解除し、廃棄バルブのハンドルを前方に完全に引いて、廃棄を開始します。



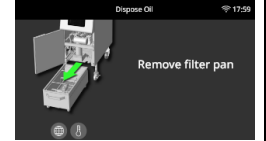
19 廃棄

ポンプが作動している間、コントローラーには「Disposing（廃棄中）」と4分間表示されます。

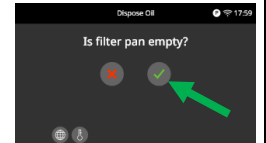


20 フィルターパンを取り外す

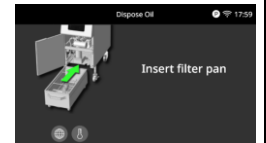
フィルターパンを取り外し、パンが空であることを確認します。



パンが空であることを確認する
フィルターパンが空の場合は、「□」ボタンを押して続行します。空でない場合は、「X」ボタンを押します。



22 フィルターパンを交換する
すべての内部部品を取り外した状態で、フィルターパンをフライヤーキャビネットにも戻します。



続き ▶

ディープクリーンモード（バルクシステム）（続き）

23 廃棄バルブを閉じる

バルブハンドルを、フライヤーの後方に向かって、動かなくなるまで押し込み、廃棄バルブを閉じます。ハンドルをロックします。



24 ディグリーザーとお湯をバットに入れる

KAY® QSR ヘビーデューティーディグリーザー、または Diversey McD MD もしくは McD FR を、バットに慎重に注ぎ入れます。フルバットを清掃する場合は、ディグリーザーを 2/3 ガロン（2.52 リットル）使用します。スプリットバットの片側を清掃する場合は、ディグリーザーを 1/3 ガロン（1.26 リットル）使用します。バットにお湯を注いで仕上げます。溶液は、充填ラインの 1 インチ上まで入れる必要があります。

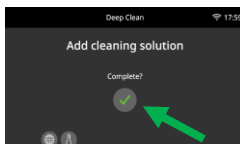


詳細については、Kay Chemical または Diversey 社の「Fryer Deep Clean Procedures（フライヤーのディープクリーン手順）」を参照してください。

化学薬品類

KAY® QSR ヘビーデューティーディグリーザー、または Diversey McD MD もしくは McD FR

25 クリーニング溶液の追加後 溶液を加えたら、「□」ボタン を押します。



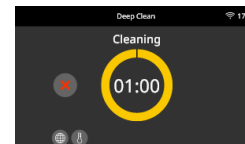
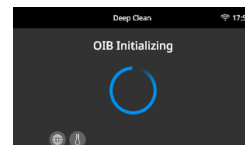
続き ▶

26 ディープクリーンを開始する 溶液の温度は 195°F（91°C）に 達します。溶液は弱い火力で 1 時間、ゆっくりと煮立たせない ようにする必要があります。タイ マーが作動している間に、手 順 22 から 24 までを終わらせ ます。

高温の液体/蒸気

溶液は決して激しく沸騰させてはいけません。吹きこぼれるおそれがあります。ユニットから吹きこぼれ始めた場合は、「X」ボタンを押してディープクリーンを中止してください。

ディープクリーン中は、フライヤーから決して目を離さないでください。



27 フライバスケットを清掃する フライバスケットをクリーン グ溶液に浸します。フライバス ケットを清掃し、3 槽シンクに 移動させるときは、別のクルー に取り外しを依頼します。フライ バスケットをすすいで、よく 乾かします。



機器に関する注意事項

フィルターパンの底にあるスクリーンなどのアルミニウム製部品を、沸騰している溶液の中に絶対に入れないでください。アルミニウムを溶解させる可能性があります。

注：Sana グリッドスクリーンはアルミニウム製です。

28 バスケットサポートラックを清 掃する

グーファスティック（フライヤーフレンド）を使って、バットからバスケットサポートラックを取り外します。

別のクルーにラックを 3 槽シンクに運び、お湯でしっかりとすすいでもらいます。よく乾かします。

高温の表面

注：バスケットサポートラックは非常に高温です。



続き ▶

ディープクリーンモード（バルクシステム）（続き）

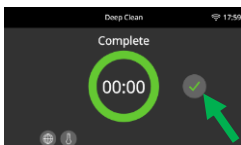
29 バットの内側を磨く

高温パッドホルダー、研磨剤不使用の洗浄パッド、および Kay QSR フライヤーレンザーを使用して、バットの側面、前面、背面の壁をこすり洗いし、残っている付着物をすべて取り除きます。



30 清掃の完了

1時間後、コントローラーに「Complete (完了)」と表示され、アラームが鳴ります。「□」ボタンを押して、アラームを消します。

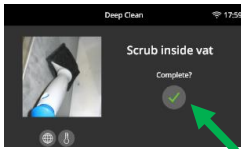


31 バットの内側を磨く

高温パッドホルダー、研磨剤不使用の洗浄パッド、および Kay QSR フライヤーレンザーを使用して、バットの側面、前面、および背面の壁をこすり洗いします。残っている堆積物をすべて取り除きます。高温ディテールブラシを使用して、コイルの間や下、バットの隅、その他の手の届きにくい箇所をこすり洗います。



バットを洗浄し終わったら、「□」ボタンを押します。



続き ▶

32 バットから溶液を流す

コントローラーに「Remove cleaning solution? (クリーニング溶液を流しますか?)」と表示されます。「□」ボタンを押します。

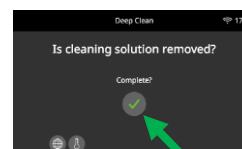
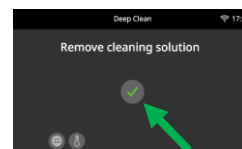
Kay Chemical または Diversey 社のディープクリーン手順に従って、溶液を除去してください。

溶液を取り除いたら、「□」ボタンを押します。



高温の液体/蒸気

この溶液は非常に高温です。跳ねないようにしてください。



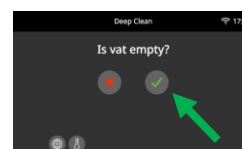
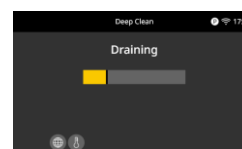
33 排出する

バット内に残っている少量の溶液を排出している間、コントローラーには「Draining (排出中)」と表示されます。バットが空になったら、「□」ボタンを押します。



高温の液体/蒸気

この溶液は非常に高温です。跳ねないようにしてください。



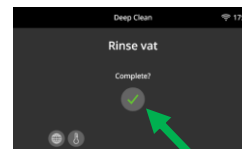
34 バットを水ですすぐ

バットをぬるま湯 (100°F または 38°C) でしっかりとすすぎます。すすいだ水を回収するために、必ずフィルターパンを取り付けてください。きれいなぬるま湯ですすぎを繰り返します。フィルターパンの水位に注意し、水が溢れないようにしてください。すすぎの合間にフィルターパンの中身を空にする必要がある場合があります。



35 すすぎを完了する

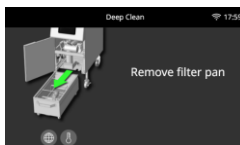
すすぎが終わったら、「□」ボタンを押します。



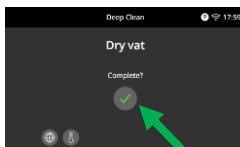
続き ▶

ディープクリーンモード（バルクシステム）（続き）

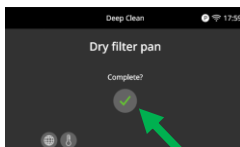
- 36** フィルターパンを取り外す
フィルターパンを取り外し、
水を捨てます。



- 37** バットを乾かす
清潔で消毒済みのタオルでバットを拭きます。ペーパータオルでバットの内側をしっかりと乾かします。
バットが乾燥し、使用可能な状態になったら、「□」ボタンを押します。



- 38** パンを乾かす
フィルターパンをきれいにし乾かします。
パンが乾いて、使用可能な状態になったら、「□」ボタンを押します。

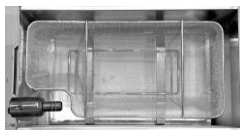


- 39** フィルターパンを組み立てて取り付け

フィルターパンをその構成部品とともに組み立てます。

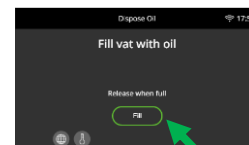
- 1.まず、スクリーンが取り付けられていることを確認します。
- 2.きれいなフィルターパッドまたはフィルターペーパーを取り付けます。
- 3.フィルターパッドまたはフィルターペーパーの上に、ホールドダウンリングを設置します。
- 4.油かすトレイを最後に設置します。

内部部品をすべて取り付けた状態で、フィルターパンをフラインヤーキャビネットに挿入します。

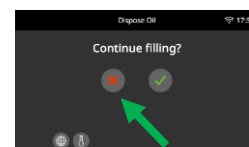
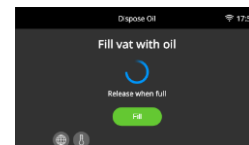


続き ▶

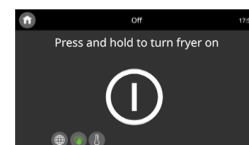
- 40** バットにオイルを充填する
「Fill (充填)」ボタンを長押しして、バットにオイルを充填します。



- 41** 充填する
下側のオイルレベルラインまでバットにオイルが充填されたら、ボタンから指を離します。「□」ボタンを押して、バットへの充填を続けます。バットが満杯になったら、「X」ボタンを押して終了します。



- 42** オフに戻る
コントローラーがオフになります。



目的

ハイリミットが正常に機能していない場合、重大な機器の故障や安全上の問題を引き起こすおそれがあります。ハイリミットに不具合があるフライヤーは、絶対に使用しないでください。このテストは、フライヤーを1時間使用しない予定で、かつオイルの交換時期が近づいているときに実施します。このテストが終了したら、オイルを廃棄してください。

所要時間

フライヤーの予熱に 45 分

1 ポットあたり 25 分

廃棄する前に、オイルを冷ますために 1 時間

実施時間

閉店後。調理オイルの交換時期が近づいたら、このテストを実施します。

24 時間営業の店舗の場合：客足の少ない時間帯で、オイルの交換が予定されているとき

警告表示

高温の液体/蒸気 高温のオイル 高温の表面

ツールおよび提供品



オイル除去カート



ネオプレングローブ

手順

1 テストの準備をする

フライヤーのオイル交換が予定されていることを確認します。オイルは、この手順の終了後に必ず廃棄する必要があります。

フライヤーのオイルレベルを確認します。「オイルレベル」ラインの上までであるはずですが。



フライヤーの電源が入っていることを確認します。フライヤーの温度を設定温度まで上げます。オイルの温度は、設定温度である 335°F (168°C) 以上である必要があります。



温度ボタンを押して、オイルの温度を確認します。

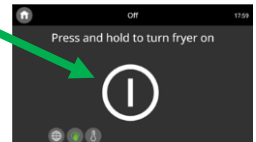


continued ►

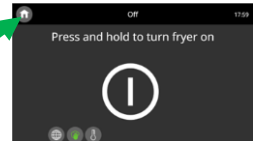
フードグリースフィルターが適切な位置に取り付けられていることを確認し、排気ファンを回します。作業中は、ファンを常に作動させたままにしておく必要があります。この工程では、フライヤーのオイルは高温まで加熱されます。非常に熱くなると、オイルから少し煙が出る場合があります。

2 コントローラーの電源を切る オフボタンを押します。

高温の表面



3 ホームボタンを押す ホームボタンを押します。



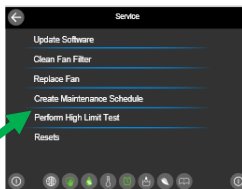
続き ►

ハイリミット制御の確認 (続き)

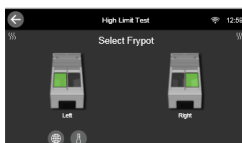
- 4 「Service (サービス)」 ボタンを押す**
「Service (サービス)」 ボタンを押します。



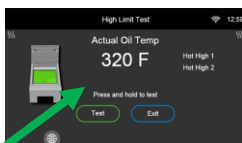
- 5 ハイリミットテストの実行を選択する**
「Perform High Limit Test (ハイリミットテストを実行)」を選択します。
「1650」と入力してアクセスします。



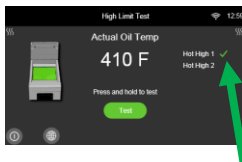
- 6 バットを選択する (スプリットバットのみ)**
テストするバットを選択し、ボタンを押します。



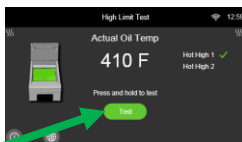
- 7 ボタンを長押しする**
「Test (テスト)」 ボタンを長押しして、ハイリミットテストを開始します。テスト中、コントローラーにはバットの温度が表示されます。



- 8 バットの加熱**
バットの温度が $410^{\circ}\text{F} \pm 10^{\circ}\text{F}$ ($210^{\circ}\text{C} \pm 12^{\circ}\text{C}$) に達すると、コントローラーの「Hot Hi 1 (高温 Hi 1)」の横に緑色のチェックマークが表示されます。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 395°F (202°C) です。

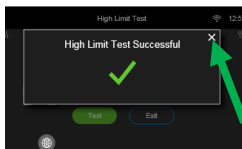
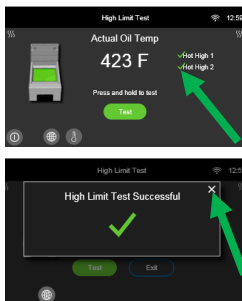


- 9 ボタンを長押しする**
テストを行うために、コントローラーに「Press and hold (長押し)」と表示されます。「Test (テスト)」 ボタンを押し続けます。

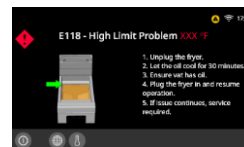


続き▶

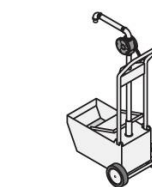
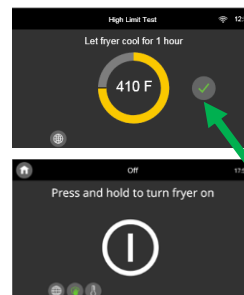
- 10 ハイリミットが開く**
 $423^{\circ} \sim 447^{\circ}\text{F}$ ($217^{\circ}\text{C} \sim 231^{\circ}\text{C}$) の範囲でハイリミットが開くと、コントローラーの「Hot High 2 (高温 High 2)」の横に緑色のチェックマークが表示され、続いて「High Limit Test Successful (ハイリミットテスト成功)」と表示されます。右上隅にある「X」を押すと、メッセージが消えます。



- 11 ハイリミットエラー**
ハイリミットが開かない場合、コントローラーには「E118 - High Limit Problem (E118 - ハイリミットの問題)」と表示されます。このような現象が発生した場合は、直ちに電源を切り、サービスにご連絡ください。



- 12 オイルが冷めたら電源を切る**
バットの温度が 400°F (204°C) を下回ったら、「□」 ボタンを押して終了し、オフの状態に戻します。



- 13 オイルを廃棄する**
ハイリミットテスト終了後は、オイルを廃棄します。オイルを廃棄する際は、MSDU (オイル除去カート) を使用します。パルクオイルシステムを使用する場合は、適切な手順に従ってオイルを廃棄してください。

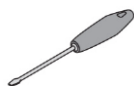
- 14 残りのすべてのフライヤーのハイリミット制御を確認する**
残りのフライヤーすべてについて、手順 3 から 13 を繰り返します。

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	
所要時間	準備に 2 分	完了までに 5 分
実施時間	開店時（フライヤーが冷えていること）	24 時間営業の店舗の場合：フライヤーの電源を切ることができる程度に客足が少ない時間帯
警告表示	 高温のオイル  高温の表面	

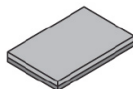
ツールおよび提供品



フィルターパンの O リング



マイナスドライバ



研磨剤不使用のパッド

手順

1 手順に合わせてフライヤーを準備する

フライヤーが冷めていることを確認します。この作業は、フライヤーが冷めており、フィルターパンが空の状態でのみ行うことができます。



2 フィルターパンを取り外す

フィルターパンをキャビネットから引き出します。



続き ▶

3 ピックアップチューブを清掃する

研磨剤不使用のパッドを使って、ピックアップチューブのオス側とメス側を清掃します。



続き ▶

フィルターの O リングの交換 (続き)

4 高温のオイル 高温の表面

O リングを交換する

オス側のパンノズルの O リングを取り外します。O リングを新しいものと交換します。O リングは、お近くの正規サービサーで購入できます。

フィルターレンチを使用し、プレフィルターを左に回して取り外します。

フィルターを石鹸と水で洗います。

プレフィルターハウジング内部の O リングを新しいものと交換します。

機器に関する注意事項

メーカー純正の交換用 O リングのみを使用してください。これらのリングは、高温の調理オイルでの使用を想定して特別に製造されています。汎用の O リングをこの用途に使用することはできません。



5 フィルターパンを再度取り付ける

フ라이어キャビネットにパンを再度取り付けます。



燃焼用空気ファンの清掃とキャリブレーション フィルターアセンブリ

四半期ごと

FR 7 Q5

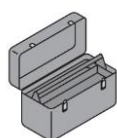
目的 フライヤーが正常に作動する状態を維持する

所要時間 完了まで 1 つのファンにつき 45 分

実施時間 営業時間外。24 時間営業の店舗の場合：フライヤーの電源を切ることができる程度に客足が少ない時間帯。

警告表示 高温のオイル 電気 化学薬品類 鋭利な物/表面

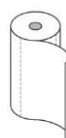
ツールおよび提供品



技術者が用意する工具
KAY® QSR ヘビードューティーディグリーザー



Diversey 製 McMD



ペーパータオル

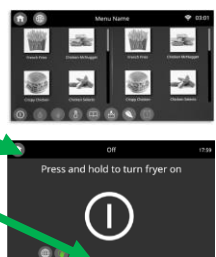
手順 (ガス式ユニットのみ)

- 1 燃焼用ファンフィルターアセンブリを清掃しキャリブレーションする
燃焼用ファンフィルターアセンブリを清掃します。

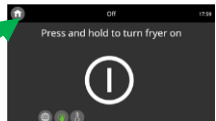


- 2 コントローラーの電源を切る
オフボタンを押します

高温の表面



- 3 ホームボタンを押す
ホームボタンを押します

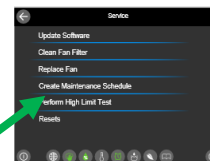


続き ▶

- 4 「Service (サービス)」ボタンを押す
「Service (サービス)」ボタンを押します。

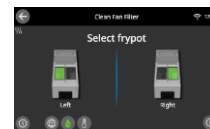


- 5 ファンフィルターの清掃を選択する
「Clean Fan Filter (ファンフィルターの清掃)」を選択します。



- 6 フライポットを選択する (該当する場合)

該当する場合は、フライポットを選択します。



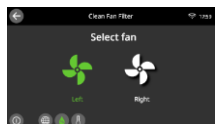
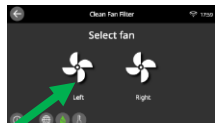
続き ▶

燃烧用空気ファンの清掃とキャリブレーション

フィルターアセンブリ (続き)

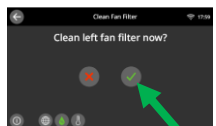
7 ファンを選択する

左または右の清掃するファンを選択し押します。ファンが緑色に変わります。



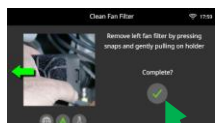
8 「□」ボタンを押します。

コントローラーに「Clean left or right fan filter now? (左または右のファンフィルターを今すぐ掃除しますか?)」と表示されます。続行するには、「□」ボタンを押します。



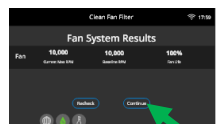
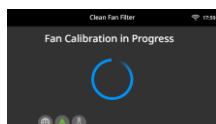
9 フィルターを取り外す

扉を開け、ホルダーの両側にあるスナップコネクタを押しながら、ホルダーをそっと引き抜いてファンフィルターを取り外します。完了したら、「□」ボタンを押して続行します。



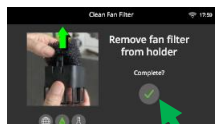
10 ファンのキャリブレーション

ファンキャリブレーションテストが実行されます。「Recheck (再確認)」または「Continue (続行)」を押します。



11 ホルダーからフィルターを取り外す

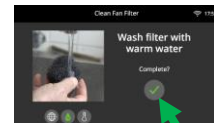
フィルターホルダーからフィルターを取り外します。完了したら、「□」ボタンを押して続行します。



続き ▶

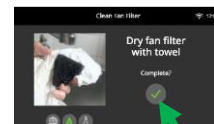
12 フィルターを洗淨する

フィルターをぬるま湯で洗います。完了したら、「□」ボタンを押して続行します。



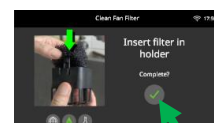
13 フィルターを乾かす

フィルターをタオルで乾かします。完了したら、「□」ボタンを押して続行します。



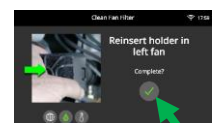
14 フィルターをホルダーに差し込む

フィルターをフィルターホルダーに差し込みます。完了したら、「□」ボタンを押して続行します。



15 フィルターホルダーを再度取り付ける

フィルターホルダーをファンアセンブリに再度取り付けます。スナップがしっかりと留まっていることを確認します。



続き ▶

完了したら、「□」ボタンを押して続行します。

燃焼用空気ファンの清掃とキャリブレーション

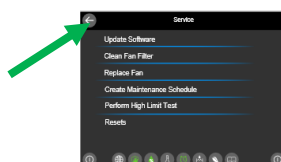
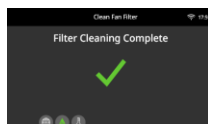
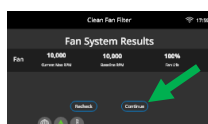
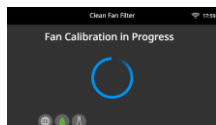
フィルターアセンブリ (続き)

16 ファンのキャリブレーション

ファンキャリブレーションテストが再度実行されます。

「Continue (続行)」を押します。

戻るボタンを押します。



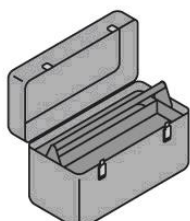
年に1回行う点検（電気フライヤーのみ）

年に1回

FR 7 A1-T

目的	フライマスターでは、この機器について、少なくとも年に1回、メーカー認定サービス技術者による点検を受けることを推奨しています。これにより、機器は安全で適切に機能し、最高性能で動作することができます。
所要時間	該当なし 点検完了まで1台のフライヤーにつき1時間
実施時間	点検は、営業に差し障りがなく、またサービス担当者が機器を十分に点検できるように、店舗側がスケジュールを決める必要があります。
警告表示	 化学薬品類  電気  高温のオイル  高温の表面  手での取り扱い  可動部品  鋭利な物/表面  滑りやすい床

ツールおよび提供品



技術者が用意する工具

手順

有資格の技術者のみ

1 キャビネットを点検する

キャビネットの内外、前面および背面を点検し、オイルが過度に付着していないか確認します。

 高温の表面

2 エレメントを点検する

加熱エレメントが良好な状態であり、炭化したオイルやカラメル化したオイルが堆積していないことを確認します。エレメントに、広範囲にわたる空焚きの痕跡がないか点検します。

3 傾斜を点検する

エレメントを昇降させる際に、傾斜機構が正常に動作していること、およびエレメントワイヤーが絡まったり、擦れたりしていないことを確認します。

続き▶

4 フライヤーリカバリータイムを確認する

FR7 M1 に記載されている手順に従い、すべてのバットについて、最新のフライヤーリカバリータイムを確認します。最新のリカバリータイムは、1分40秒未満である必要があります。

フライヤーリカバリータイムが1分40秒未満の場合、このバットに対する手順は完了です。手順6に進みます。

5 フライヤーを調整する（必要に応じて）

フライヤーリカバリータイムが許容範囲外であった場合は、フライヤーの以下の項目を確認します。問題が見つかった場合は、説明に従って修正してください。

電気フライヤーの場合、大型電源プラグが正しく差し込まれていることを確認します。必要に応じて調整してください。手順6に進みます。

続き▶

年に1回行う点検（電気フライヤーのみ）（続き）

6 消費電流を確認する

加熱エレメントの消費電流が、本製品の銘板に記載されている許容範囲内にあることを確認します。

7 プローブを点検する

温度センサー、AIF、ATO、オイルレベルセンサー（OIB）、およびハイリミットプローブが正しく接続され、しっかりと締め付けられ、正常に機能していることを確認します。また、取り付け金具およびプローブガードが揃っており、正しく取り付けられていることも確認します。

8 電気部品を点検する

コンポーネントボックスの構成部品（タッチスクリーンコントローラー、HCB ボード、ファンなど）、コンタクタボックスの構成部品（コンタクタなど）、SCB ボックスの構成部品（SCB ボード、リレー、VFD、ファンなど）、および各バット間の電源ボックスが良好な状態であり、オイルの堆積やその他の異物が付着していないことを確認します。

9 配線接続を点検する

コンポーネントボックス、SCB ボックス、電源ボックス、およびコンタクタボックスの配線接続がしっかりと固定されていること、および配線が良好な状態であることを確認します。

10 安全装置を点検する

すべての安全装置（コンタクタシールド、スイッチ、リセットスイッチなど）が設置されており、正常に機能していることを確認します。

11 フライポットを点検する

フライポットの状態がよく、漏れがなく、フライポットの断熱材が有用な状態であることを確認します。

続き▶

12 ワイヤハーネスを点検する

すべてのワイヤーハーネスおよび接続部がしっかりと固定され、良好な状態で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およびドレンラインに漏れがないか点検し、すべての接続部がしっかりと固定されていることを確認します。

目的

フライマスターでは、この機器について、少なくとも年に1回、メーカー認定サービス技術者による点検を受けることを推奨しています。これにより、機器は安全で適切に機能し、最高性能で動作することができます。

所要時間

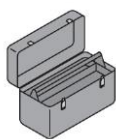
完了までに 1.5 時間

実施時間

点検は、営業に差し障りがなく、またサービス担当者が機器を十分に点検できるように、店舗側がスケジュールを決める必要があります。

警告表示

⚠ 化学薬品類 ⚠ 電気 ⚠ 高温のオイル ⚠ 高温の表面 ⚠ 手での取り扱い
⚠ 可動部品 ⚠ 鋭利な物/表面 ⚠ 滑りやすい床

ツールおよび提供品

技術者が用意する工具

手順**有資格の技術者のみ****1 キャビネットを点検する**

キャビネットの内外、前面および背面を点検し、オイルが過度に付着していないか確認します。

⚠ 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業者に連絡し、フ라이어の各ガスレギュレーターのガス圧を確認します。

天然ガスの場合、圧力は 3.0 in.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、圧力は 8.25 in.W.C. (210 mm W.C.) でなければなりません。

圧力がこれらの基準を満たしていない場合は、サービス業者またはガス会社に連絡し、圧力が基準を満たすよう調節を依頼してください。

続き ▶

3 プローブを点検する

温度センサー、ATO（自動トップオフ）、AIF（自動間欠ろ過）、OIB（オイル戻り）センサー、およびハイリミットプローブが正しく接続され、しっかりと締め付けられ、正常に機能していることを確認します。また、取り付け金具およびプローブガードが揃っており、正しく取り付けられていることも確認します。

4 ガスバルブのベントチューブを清掃し交換する

ガスバルブのベントチューブを清掃し、必要に応じて交換します。サービスマニュアルに記載されている清掃手順に従ってください。

5 燃焼用空気ファンのフィルターを清掃する

燃焼用空気ファンのフィルターを清掃します。FR7 Q5 PM カードに記載されている清掃手順に従ってください。

続き ▶

年に1回行う点検（ガスフライヤーのみ）（続き）

6 フ라이어リカバリータイムを確認する

FR7 M1 PM カードの手順に従い、すべてのバットについて、最新のフライヤーリカバリータイムを確認します。最新のリカバリータイムは、2分25秒未満である必要があります。そうでない場合は、エアフィルターを確認します。

7 安全装置を点検する

すべての安全装置（安全スイッチ、リセットスイッチなど）が設置されており、正常に機能していることを確認します。

8 フライポットを点検する

フライポットの状態がよく、漏れがなく、フライポットの断熱材が有用な状態であることを確認します。

9 ワイヤーハーネスを点検する

すべてのワイヤーハーネスおよび接続部がしっかりと固定され、良好な状態であることを確認します。

10 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およびドレンラインに漏れがないか点検し、すべての接続部がしっかりと固定されていることを確認します。

11 残りのフライヤーで同じ手順を繰り返す

フライヤー内の残りのバットについても、それぞれ手順2から10を繰り返します。