

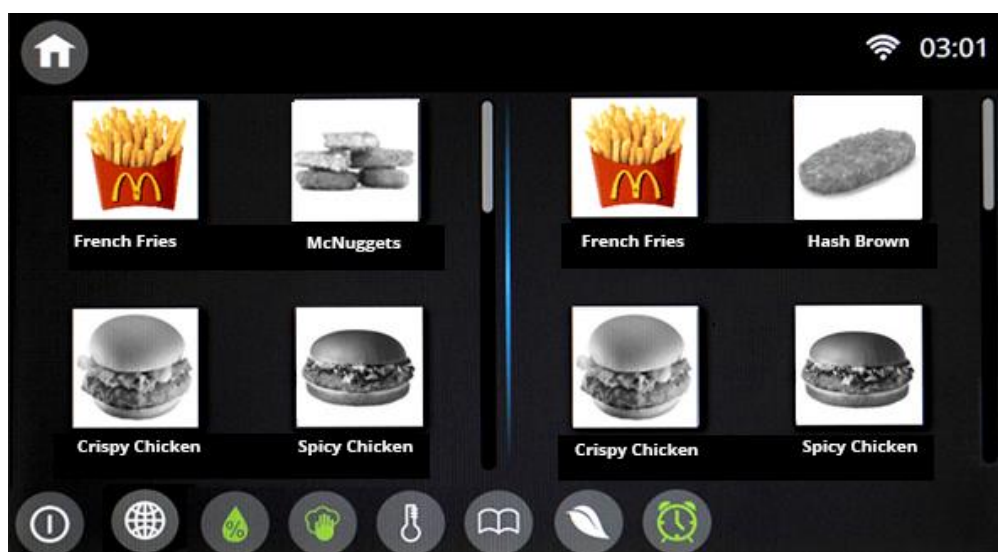
McDonald's easyTouch® Intuitionコントローラー



操作マニュアル

本マニュアルは、新しい情報や新型モデルの発表に合わせて更新されます。最新のマニュアルについては、当社のウェブサイトをご覧ください。

本機器に関する章は、MIG30およびMIE14フライヤー用の機器マニュアルの「フライヤー」セクションに掲載されます。



モデル8076760B UIタッチスクリーンモニター

⚠ 注意

本書の指示をよく読んでからフライヤーをご使用ください。

本マニュアルは、今後の参考のために保管しておいてください。



部品番号 : FRY_IOM_8197987JA 2026年7月
Japanese / 日本語 元の指示の翻訳

注記

保証期間中、お客様が本フライマスターフードサービス機器に対して、フライマスターまたはその認定サービスから直接購入した、改造されていない新しい部品またはリサイクル部品以外の部品を使用した場合、および/または使用している部品を元の構造から改造した場合、本保証は無効となります。さらに、フライマスターおよびその関連会社は、改造部品および/または認定されていないサービスセンターから受領した部品の取り付けに起因する、直接的あるいは間接的、全体的あるいは部分的に引き起こされたいかなる請求、損害または費用についても、一切の責任を負いません。

注記

本機器は業務用としての使用のみを目的としており、資格を有する者のみが操作できます。設置、保守、修理は、フライマスター工場認定サービス（FAS）またはその他の資格を有する専門家が実施する必要があります。資格のない者が設置、保守、修理を行った場合、メーカーの保証が無効となる場合があります。

注記

本機器は、設置される国および/または地域の該当する規定に従って設置する必要があります。

コントローラーを搭載したユニットをご使用のオーナーへの注意事項

アメリカ

本機器は、FCC規則パート15に準拠しています。以下の2つの条件に従って操作しなければなりません。1) 本機器は有害な干渉を引き起こしてはなりません。2) 本機器は、望ましくない動作を引き起こす可能性のある干渉を含め、あらゆる干渉を受け入れなければなりません。本機器はクラスAデバイスとして認定されていますが、クラスBの制限事項も満たしていることが確認されています。

カナダ

本デジタル機器は、カナダ通信省のICES-003規格で定められた電波雑音放射に関するクラスAおよびクラスBの制限を超えていません。

Cet appareil numérique n'émet pas de bruits radioélectriques dépassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 édictée par le Ministre des Communications du Canada.

危険

フライマスターフライヤーの移動、テスト、保守、修理を行う際は、その前にフライヤーからすべての電源接続を解除してください。

危険

排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。

危険

オイルを充填する前に、フライポットから水滴をすべて取り除いてください。これを怠ると、オイルが調理温度まで加熱された際に、高温の液体が飛び散ります。

警告

JIBに高温のオイルや使用済みのオイルを入れないでください。

警告

煮沸溶液や洗浄液を、ショートニング廃棄装置（MSDU）、内蔵ろ過装置、ポータブルフィルター装置、またはOQS（オイル品質センサー）に絶対に流さないでください。本機器はこのような用途を想定しておらず、溶液によって破損するだけでなく、保証が無効となります。

危険

廃棄装置にオイルを排出する際は、容器にある最大充填ラインを超えないようにしてください。

**危険**

オイルを100°F（38°C）まで冷ましてから、適切な金属容器に移し替えて廃棄してください。

**危険**

オイルを適切なSDUまたは金属容器に排出する際は、MIG30またはMIE30フライヤーの場合、その容器の容量が少なくとも4ガロン（15リットル）以上あることを確認してください。その容量を満たしていない場合、オイルが溢れ、怪我の原因となるおそれがあります。

**危険**

煮沸溶液を適切な金属容器に排出する際は、MIG30またはMIG30フライヤーの場合、その容器の容量が少なくとも4ガロン（15リットル）以上あることを確認してください。その容量を満たしていない場合、煮沸溶液が溢れ、怪我の原因となるおそれがあります。

**危険**

高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと開いてください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。

**危険**

オイルの充填前に、フライポットとフィルターパンが完全に乾いており、水が一切残っていないことを確認してください。これを怠ると、オイルが調理温度まで加熱された際に、高温の液体が飛び散ります。

**警告**

現場監督者には、オペレーターに対し、高温オイルろ過システムの操作に伴う特有の危険性（特に、オイルのろ過、排出、および清掃手順における危険性）を認識させる責任があります。

**危険**

一度に2つ以上のフライポットから内蔵ろ過装置にオイルを排出しないでください。溢れ出て高温のオイルがこぼれると、重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。

**警告**

フィルターパンには絶対に水を流さないでください。水が入ると、フィルターポンプが破損します。

**警告**

オイルをろ過、排出、廃棄する前に、フィルターペーパー/フィルターパッドが所定の位置にセットされていることを確認してください。フィルターペーパー/フィルターパッドがないと、配管やポンプが詰まるおそれがあります。

**危険**

一度に2つ以上のフルフライポットまたは3つ以上のスプリットフライポットからMSDUにオイルを排出しないでください。溢れ出て高温のオイルがこぼれると、重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。

**警告**

システム内にオイルがない状態で、フィルターシステムを絶対に作動させないでください。

**警告**

使用済みのオイルを廃棄場所まで運ぶ際、決してフィルターパンを使用しないでください。

**警告**

煮沸プロセス中は、フライヤーのそばから決して離れないでください。溶液が溢れた場合は、直ちにオン/オフスイッチを押して電源をオフにします。

**警告**

本機器は、16歳未満のお子様、または身体的、感覚的、精神的な能力が十分ではない方、あるいは経験や知識が不足している方が使用することは意図されていません。ただし、そのような作業者の安全に責任を負う者が本機器の使用を監督する場合はこの限りではありません。お子様が本機器で遊ばないようにしてください。

**危険**

プレフィルターを取り外す際は、保護グローブを着用してください。プレフィルターが高温になっており、重度の火傷を引き起こすおそれがあります。

**警告**

本機器の操作、設置、および保守点検作業を行う際、[ビスフェノールA（BPA）、グラスウールまたはセラミック繊維、結晶性シリカ]などの化学物質/製品にさらされる可能性があります。これらは、がん、先天性異常、またはその他の生殖障害を引き起こすことがカリフォルニア州で知られています。詳細については、こちら（www.P65Warnings.ca.gov）をご覧ください。

製品名：	フライマスターUI	
型番：	8076760B	
ブランド：	フライマスター	
原産国：	ドイツ	
製品説明：	UIタッチスクリーンモニター	
無線技術：	802.11 a/b/g/n	
入力電圧：	12VDC	
	EU	韓国
動作周波数：	2412～2472MHz 5180～5240MHz 5260～5320MHz 5500～5700MHz	2412～2462MHz 5180～5320MHz 5500～5825MHz
変調方式：	IEEE 2.4G 802.11b：DSSS IEEE 2.4G 802.11g/n HT20：OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G：OFDM	IEEE 2.4G 802.11b：DSSS IEEE 2.4G 802.11g/n HT20：OFDM IEEE 5G 802.11a/n HT20 5G：OFDM
送信電力または電力範囲（EIRP）：	BR-1Mbps：7.29dBm EDR-2Mbps：7.23dBm EDR-3Mbps：6.94dBm IEEE 802.11bモード：18.84dBm IEEE 802.11gモード：19.62dBm IEEE 802.11n HT20モード：19.79dBm IEEE 802.11n HT40モード：18.54dBm IEEE 802.11a：19.73dBm IEEE 802.11n HT20：19.97dBm IEEE 802.11n HT240：18.12dBm	10mW：2.4GHz 11b/g/nHT20 / 5.2～5.3GHz 11a/nHT20 / 5.6～5.8GHz 11a/nHT20 2.5mW：5240MHz 11a/nHT20
アンテナ利得：	2.4GHz：2.5dBi 5GHz：1.6dBi	2.4GHz：2.5dBi 5GHz：1.6dBi
アンテナの種類：	ボード型	

McDonald's Intuition™
コントローラマニュアル
目次

第1章： McDonald's Intuition™ コントローラーの操作方法

保証書	vi
1.1 Intuition easyTouch® コントローラーの概要	1-1
1.2 Intuition easyTouch® のボタンの種類と機能	1-1
1.2.1 ナビゲーションボタン	1-1
1.2.1.1 メインメニューボタンバー	1-1
1.2.1.2 電源ボタン	1-1
1.2.1.3 言語ボタン	1-1
1.2.1.4 TPM（極性化合物）OQS（オイル品質センサー）ボタン	1-2
1.2.1.5 フィルターメニューボタン	1-2
1.2.1.6 温度ボタン	1-2
1.2.1.7 メニューボタン	1-2
1.2.1.8 手動オイルトップオフボタン	1-2
1.2.1.9 省エネボタン	1-2
1.2.1.10 ホールドタイマーボタン	1-2
1.2.1.11 メニュー項目終了ボタン	1-2
1.2.1.12 情報ボタン	1-2
1.2.2 上部のアイコン	1-3
1.2.2.1 残り調理サイクル	1-3
1.2.2.2 フィルターロックアウト	1-3
1.2.2.3 デモモード	1-3
1.2.2.4 更新/ダウンロード	1-3
1.2.2.5 パン位置	1-3
1.2.2.6 自動トップオフ/トップオフエンプティ	1-3
1.2.2.7 警告	1-3
1.2.2.8 Wi-Fi	1-3
1.2.2.9 コントローラーWi-Fi相互接続	1-3
1.2.2.10 セルラー通信	1-4
1.2.3 ホームボタン	1-4
1.2.3.1 Cooking（調理）	1-4
1.2.3.2 Oil Management（オイル管理）	1-4
1.2.3.3 Recipes & Menus（レシピとメニュー）	1-4
1.2.3.3.1 Recipes（レシピ）	1-4
1.2.3.3.2 Menus（メニュー）	1-4
1.2.3.3.3 Auto Menu Change（自動メニュー変更）	1-5
1.2.3.3.4 Limited Time Offers（期間限定商品）	1-5
1.2.3.4 Information（情報）	1-5
1.2.3.5 Diagnostics（診断）	1-5
1.2.3.6 Statistics（統計）	1-5
1.2.3.7 Service（サービス）	1-5
1.2.3.8 Settings（設定）	1-6
1.3 McD Intuitionコントローラーのメニュー構成	1-7
1.3.1 調理、オイル管理、レシピ、メニュー、情報（McD）	1-7
1.3.2 診断/コンポーネントチェック（McD）	1-8
1.3.3 統計（McD）	1-9
1.3.4 サービス（McD）	1-10
1.3.5 設定#1 一般、フライヤー、設定、ソフトウェア、加熱、調理（McD）	1-11

1.3.6	設定#2 ろ過、トップオフ (McD)	1-12
1.3.7	設定#3 OQS、ユーザーアクセス、ECOモード、ネットワークと接続 (McD)	1-13
1.4	基本操作	1-14
1.5	調理	1-15
1.6	新しい商品レシピの追加または既存の商品レシピの編集	1-16
1.7	メニューの追加または編集	1-22
1.8	メニューの変更	1-25
1.9	期間限定商品 (LTO) のメニューの追加と編集	1-25

第2章 : McDonald's Intuition easyTouch® ろ過メニューの機能と操作方法

2.1	ろ過メニュー	2-1
2.1.1	自動フィルター - ろ過を促すメッセージ	2-1
2.1.2	オンデマンド自動フィルター	2-2
2.1.3		
	メンテナンスフィルター (装備されている場合はOQSを含む) (または1日の終わりのろ過)	2-4
2.1.4	バルク以外の廃油処理システムにおける廃棄	2-7
2.1.5	廃棄 - バルク廃油システム	2-9
2.1.6	OQS (オイル品質センサー) フィルター	2-11
2.1.7	フィルターパンからの充填	2-12
2.1.8	バルクからの充填	2-13
2.1.9	パンから廃棄タンクへの移送 (バルクのみ)	2-14
2.1.10	フィルターパンへの排出	2-15
2.1.11	バルク以外の廃油システム向けのディープクリーン (煮沸)	2-16
2.1.12	バルク廃油システム向けのディープクリーン (煮沸)	2-19

MIE14電気フライヤーおよびMIG30ガスフライヤーの保証書

Frymaster,

L.L.C.は、本機器および交換部品について、その当初購入者に対してのみ、以下の限定された保証を行うもの
とします。

A. 保証規定 - フライヤー

1. Frymaster

L.L.C.は、2年の期間にわたり、材料および製造での欠陥に対しすべての部品を保証します。

2.

フライポット、Oリング、ヒューズを除くすべての部品について、フライヤーの設置日から2
年間の保証が適用されます。

3.

設置日から当初の2年の期間は、ヒューズおよびフィルターのOリングを除く、いかなる部品
に不具合が生じた場合でも、フライマスターは、その部品交換にかかる基本労働賃金（最大2時間分
）に加え、最大100マイル/160km（片道50マイル/80km）までの出張費を負担します。

B. 保証規定 - MIE14電気フライヤー

電気式フライポットには、部品および工賃に対する生涯保証が付いています。設置後にフライポットか
ら漏れが生じた場合、フライマスターは当該フライポットを交換します。このとき、フライマスターの
余裕時間チャートに定める最大時間までの基本労働賃金を負担します。フライポットに取り付けられて
いる部品（ハイリミット、プローブ、ガスケット、シール、および関連する取り付け具など）につい
ても、フライポットの交換に伴いそれらの交換が必要となった場合は、生涯保証の対象となります。誤用
による漏れ、またはプローブ、センサー、ハイリミット、排出バルブ、リターン配管などのねじ込み式
継手からの漏れは対象外となります。

C. 保証規定 - MIG30ガスフライポット

1. フライマスターは、ガス式フライポットアセンブリに対し、15年間の保証を付与します。最初の10
年間は、部品および工賃も保証されます。11年から15年の間は、フライポットのみが保証されます
。フライポットに取り付けられている部品（ハイリミット、プローブ、ガスケット、シール、点火装
置、および関連する取り付け具など）についても、フライポットの交換に伴いそれらの交換が必要と
なった場合は、15年間保証の対象となります。ブローワー、ガスバルブ、マイクロスイッチ、扉、キ
ャビネットなど、フライポットアセンブリに含まれない部品については、フライポットの保証対象外
となります。誤用による漏れ、またはプローブ、センサー、ハイリミット、排出バルブ、リターン配
管などのねじ込み式継手からの漏れは対象外となります。フライポットに不具合が確認された場合、
フライマスターは当該フライポットを交換します。そのとき、フライマスターの余裕時間チャートに
定める最大時間までの基本労働賃金に加え、フライポットの交換に伴う最大100マイル/160km（片
道50マイル/80km）までの出張費を負担します。
2. 本保証は、天然ガスまたはプロパン（LP）ガスで稼働するフライヤーに限定されます。製造ガス（
タウンガスまたは高水素ガスとも呼ばれる）を燃料とするフライヤーには、フライポットに対する生
涯保証が付いています（部品のみ対象）。

D. 保証規定 - MIG30燃焼室

1. Frymaster

L.L.C.は、燃焼室について、当初の設置日から10年間、材料または製造での欠陥に対して、部品および工賃を含めて保証します。

2. 燃焼室は、赤外線バーナーと、バーナーを取り付けるための構造部品で構成されています。点火装置、ブロー、ハイリミットサーモスタット、温度プローブなどの付属部品は本保証の対象外となります。

3. 本保証は、天然ガスまたはプロパン（LP）ガスで稼働するフライヤーに限定されます。

E. 保証規定 – EASY TOUCH – タッチスクリーンコントローラー

Frymaster L.L.C.は、Easy Touch
タッチスクリーンコントローラーについて、材料または製造での欠陥に対して、当初の設置日から3年間、部品および工賃を保証します。

F. 部品の返品

保証期間内の欠陥部品はすべて、60日の猶予期間内にフライマスター認定サービスへ返送する必要があります。60日が経過すると、いかなる猶予も認められません。

G. 保証の除外

本保証は、誤用、乱用、改造、または事故などにより損傷した機器については適用されません。具体的には、次のような場合が挙げられます。

- 不適切または無許可の修理（現場で溶接されたフライポットを含む）
- MRCカードに記載されている適切な設置手順および/または定期メンテナンス手順への不履行保証の維持には、定期メンテナンスの証明が必要になります。
- 不適切なメンテナンス
- ガスおよび/または電気設備の不適切な使用、またはそれらに関連する途絶（停電/電圧低下、サージ、スパイク、その他の変動など）
- （意図的か否かを問わず）水、洗浄液、その他の物質の、機器の互換性のない部分（すなわち、電子機器、電気部品/コネクタなど）への付着
- 自然災害（嵐、洪水、地震などを含むが、これらに限定されない）
- 火、消火用化学物質および消火剤
- 輸送中の破損
- 不適切な使用
- 銘板または加熱エレメントの製造年月日に対する除去、改変、または消去のいずれか
- フライポット内にショートニングやその他の液体が入っていない状態でのフライポットの稼働
- 適切な起動報告書が提出されていないフライヤーは、保証対象となります。

本保証の対象外となるものは以下の通りです。

- 100マイル/160km（片道50マイル/80km）を超える輸送や出張、または2時間を超える出張
- 残業あるいは休日手当て
- 間接損害（損傷を受けたその他の部分の修理または交換にかかる費用）、時間、利益、使用、またはその他のあらゆる種類の付随的損害の損失。

商品性または特定の用途または目的への適合性についての暗黙の保証は一切ありません。

本保証は、本書の印刷時点において有効であり、変更される場合もあります。

第 1 章: McDonald's easyTouch® INTUITION

コントローラーの操作方法

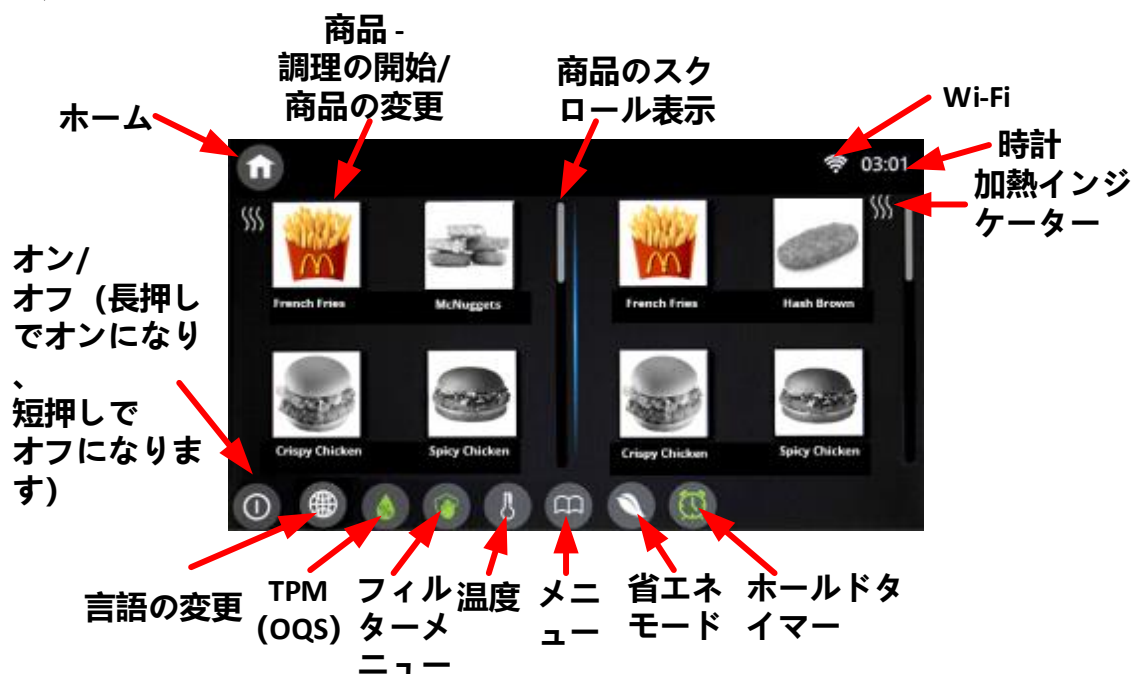
1.1 easyTouch® Intuition コントローラーの概要

easyTouch® Intuition コントローラーをご利用いただきありがとうございます。これは、40 種類の商品メニューに対応した、使いやすいタッチスクリーンコントローラーです。ボタンを 1 回押すだけで、選択した商品の調理サイクルを開始できます。また、このコントローラーでは、商品の切り替えもスムーズに行うことができます。

Intuition easyTouch® コントローラーは、電気フライヤーおよびガスのフライヤーのフルバット型およびスプリットバット型の両方で使用可能です。

1.2 easyTouch® Intuition のボタンの種類と機能

1.2.1 ナビゲーションボタン



1.2.1.1 メインメニューボタンバー

調理画面の下部にあるメインメニューボタンバーでは、easyTouch® Intuition コントローラーのさまざまな機能を操作できます (図 1 参照)。



図 1

1.2.1.2 電源ボタン

電源ボタン (スタンバイ) を長押しすると、ユーザーインターフェイスとフライヤーがソフト起動します。フライヤーの電源が入っている状態で電源ボタンを押すと、フライヤーはオフになります (図 2 参照)。



図 2

1.2.1.3 言語ボタン

マネージャー設定でこの機能が設定されている場合、言語ボタンを押すと、メイン言語とサブ言語が切り替わります (図 3 参照)。



図 3

1.2.1.4 TPM（極性化合物）OQS（オイル品質センサー）ボタン

点灯時に%ボタンを押すと、過去 30 日間の TPM/OQS 測定値が表示されます（図 4 参照）。TPM ボタンの点滅は、前回の OQS フィルター処理から 24 時間以上経過していることを示しており、点滅中に TPM ボタンを押すと、OQS フィルター処理を促すメッセージが表示されます。アイコンが緑色の場合、オイルの状態が良好であることを示しています。アイコンが黄色の場合、オイルを近々廃棄する必要があります。アイコンが赤色の場合は、オイルを廃棄する必要があります。

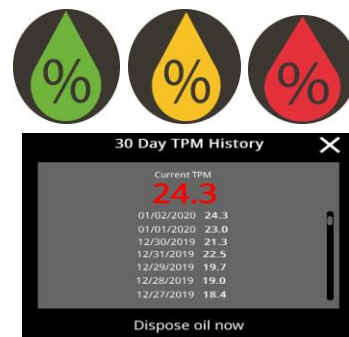


図 4

1.2.1.5 フィルターメニューボタン

フィルターメニューボタンを押すと、ろ過、廃棄、排出、充填、およびバットのディープクリーニングに関連する機能にアクセスできます（図 5 参照）。手のイラストが黄色になっている場合は、ろ過が 1 回無視されたことを示しています。赤色になっている場合は、ろ過が 2 回以上無視されており、ろ過を行う必要があります。



図 5

1.2.1.6 温度ボタン

温度ボタンを押すと、バットの実際の温度と設定温度が表示されます（図 6 参照）。



1.2.1.7 メニューボタン

メニューボタンを押すと、設定に応じてさまざまなメニューを切り替えることができます（図 7 参照）。



図 7

1.2.1.8 手動オイルトップオフボタン

手動オイルトップオフボタンを押すと（設定されている場合）、ユーザーはバットに手動でオイルを補充することができます（図 8 参照）。



図 8

1.2.1.9 省エネボタン

省エネボタンを押すと、フライヤーを利用していないときに、フライヤーの設定温度が標準温度からより低い温度に切り替わり、エネルギーコストを節約します（図 9 参照）。



図 9

1.2.1.10 ホールドタイマーボタン

ホールドタイマーボタンを押すと、作動中のホールドタイマーや時間切れのホールドタイマーが表示されます。ホールドタイマーボタンが緑色の場合、ホールドタイマーは現在作動しています。ホールドタイマーボタンが赤色の場合、時間切れのホールドタイマーが存在します（図 10 参照）。



図 10

1.2.1.11 メニュー項目終了ボタン

メニューやサブメニューを終了したり、前の画面に戻ったりするには、左向きの矢印ボタンを押します（図 11 参照）。



図 11

1.2.1.12 情報ボタン

オプションの横にある情報アイコン（図 11a 参照）を選択すると、そのオプションに関する情報がポップアップウィンドウに表示されます（図 11b 参照）。

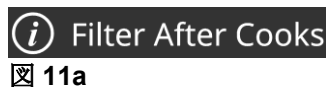


図 11a



図 11b

1.2.2 上部のアイコン

右上隅にあるアイコンは、さまざまな通知や機能を示しています（図 12 参照）。



図 12

1.2.2.1 残り調理サイクル

これは、フライヤーがフィルター交換を促すまでの残りの調理サイクル数を示しています（図 13 参照）。



図 13

1.2.2.2 フィルターロックアウト

これは、フィルターのロックアウトを示しています。フライヤーは、追加の調理を行う前にろ過を行わなければなりません（図 14 参照）。



図 14

1.2.2.3 デモモード

これは、フライヤーがデモモードになっていることを示しています。通常の動作モードではありません。フライヤーがデモモードになっている場合は、通常のフライヤー操作を行う前にデモモードをオフにする必要があります（図 15 参照）。



図 15

1.2.2.4 更新/ダウンロード

これは、フライヤーソフトウェアの更新またはダウンロードが可能であることを示しています（図 16 参照）。フライヤーがソフトウェアやその他のファイルを更新する際、更新パッケージの同期が行われている間は、次のアイコンが表示されます（図 17 参照）。



図 16



図 17

1.2.2.5 パン位置

これが表示されている場合、フィルターパンは外されており、所定の位置にセットされていません。フィルターパンが所定の位置にあり、フライヤーにしっかりと収まっていることを確認します（図 18 参照）。



図 18

1.2.2.6 自動トップオフ/トップオフエンプティ

これは、フライヤーにオイルを補充していることを示しています（図 19 参照）。これは、トップオフリザーバーが空であることを示しています（図 19A 参照）。リザーバーを交換または充填してから、オレンジ色のリセットボタンを押します。



図 19



図 19A

1.2.2.7 警告

これは、問題、注意、または警告があることを示しています。問題が解決されると、通知アイコンが消えます（図 20 参照）。



図 20

1.2.2.8 Wi-Fi

これは、Wi-Fi が有効になっており、接続されていることを示しています（図 21 参照）。これは、デバイスが Wi-Fi に接続されているものの、インターネットには接続されていないことを示しています（図 21A 参照）。これは、Wi-Fi が無効になっているか、接続が切断されていることを示しています（図 21B 参照）。これは、一番左のコントローラーにのみ搭載されています。



図 21



図 21A



図 21B

1.2.2.9 コントローラー間の Wi-Fi 相互接続

これは、コントローラー間の Wi-Fi 相互接続が有効になっており、コントローラー同士が接続されていることを示しています（図 21C 参照）。これは、コントローラー間で Wi-Fi 相互接続が確立されているもの



図 21C



図 21D



図 21F

の、インターネットには接続されていないことを示しています（図 21D 参照）。これは、コントローラー間の Wi-Fi 相互接続が無効になっているか、切断されていることを示しています（図 21F 参照）。これは、一番左のコントローラー以外のすべてのコントローラーに搭載されています。

1.2.2.10 セルラー通信

これは、ファイヤーが有効になっており、セルラー通信を介してファイヤーの外にある外部デバイスに接続されていることを示しています（図 22 参照）。これは、デバイスがセルラー通信に接続されているものの、インターネットには接続されていないことを示しています（図 22A 参照）。これは、セルラー通信が無効になっているか、接続が切断されていることを示しています（図 22B 参照）これは、一番左のコントローラーにのみ搭載されています。



図 22



図 22A



図 22B

1.2.3 ホームボタン

ホームボタンは、ホーム画面を表示するために使用されます（図 23 および図 24 参照）。ホーム画面からは、「Cooking（調理）」、「Oil Management（オイル管理）」、「Recipes & Menus（レシピとメニュー）」、「Information（情報）」、「Diagnostics（診断）」、「Statistics（統計）」、「Service（サービス）」、「Settings（設定）」にアクセスできます。



図 23

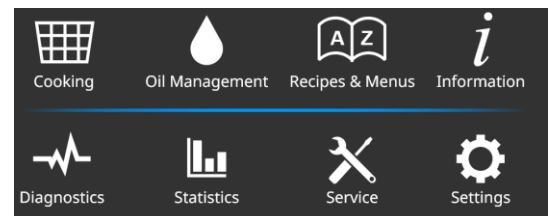


図 24

1.2.3.1 Cooking（調理）

「Cooking（調理）」を選択すると、調理画面が表示されます（図 25 および図 26 参照）。調理を開始するには、商品ボタンを押します。白黒で網掛けされている商品を長押しすると、設定温度が変更され、その商品を調理できるようになります。



図 25

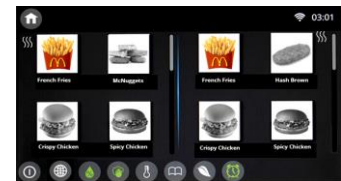


図 26

1.2.3.2 Oil Management（オイル管理）

「Oil Management（オイル管理）」を選択すると、さまざまなオイル関連機能にアクセスできます（図 27 および図 28 参照）。このメニューは、調理画面からフィルター（手洗いマーク）ボタンをクリックして表示されるメニューと同じです（図 27A 参照）。



図 27



図 27A

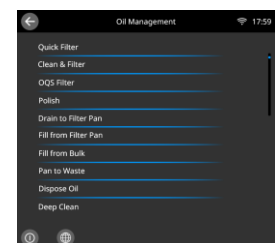


図 28

1.2.3.3 Recipes & Menus（レシピとメニュー）

「Recipes & Menus（レシピとメニュー）」を選択すると、商品レシピの編集や追加、メニューの追加や編集、メニューの自動変更、期間限定商品の確認を行うことができます（図 29 および図 30 参照）。



図 29

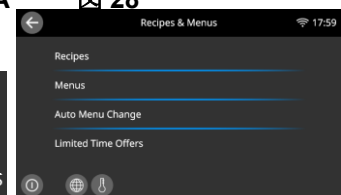


図 30

1.2.3.3.1 Recipes（レシピ）

「Recipes（レシピ）」を選択すると、商品レシピを編集または追加できます（図 31 参照）。

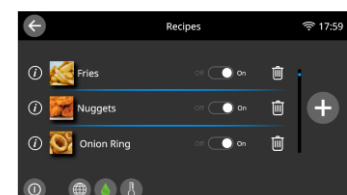


図 31

1.2.3.3.2 Menus (メニュー)

「Menus (メニュー)」を選択すると、「Menu List (メニューリスト)」と「Active Menu (アクティブメニュー)」のオプションが表示されます(図 32 参照)。

「Menu List (メニューリスト)」を選択すると、利用可能なメニューと、それらがオンかオフが表示されます(図 33 参照)。

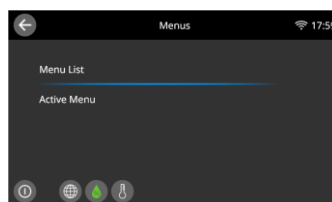


図 32



図 33

「Active Menu (アクティブメニュー)」を選択すると、調理用のアクティブメニューが表示されます(図 34 参照)。これにより、1 日のさまざまな時間帯に合わせて特定のメニューを提供できるようになります。

1.2.3.3.3 Auto Menu Change (自動メニュー変更)

「Auto Menu Change (自動メニュー変更)」を選択すると、メニューやメニューの切り替えタイミングを編集できます(例えば、「Breakfast (朝食)」から「Changeover (切り替え)」または「Lunch/Dinner (昼食/夕食)」)(図 35 を参照)。

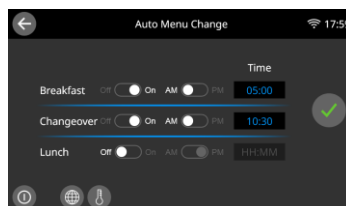


図 35

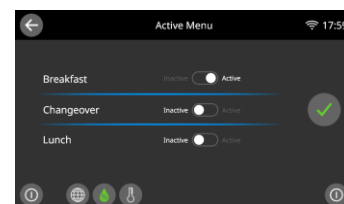


図 34

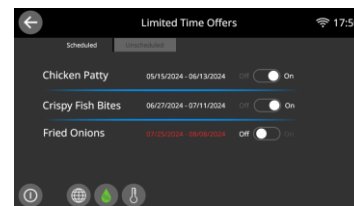


図 36

1.2.3.3.4 Limited Time Offers (期間限定商品)

「Limited Time Offers (期間限定商品)」を選択すると、期間限定商品の期間設定を行うことができます(図 36 参照)。



図 37



図 37A

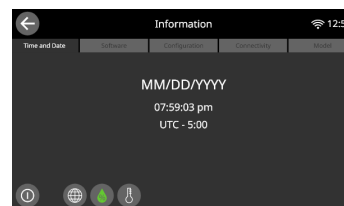


図 38

1.2.3.4 Information (情報)

「i (Information (情報))」を選択すると、日時、ソフトウェアのバージョン、設定、接続情報、およびモデル情報が表示されます(図 37 および図 38 参照)。設定や機能内の  Information (情報))」ボタン(37A 参照)を押すと、各設定や機能に関する追加情報がポップアップで表示されます。

1.2.3.5 Diagnostics (診断)

「Diagnostics (診断)」を選択すると、Event Log (イベントログ (エラーログ))、Settings Change Log (設定変更ログ)、System Vital Signs (システムのバイタルサイン) (リカバリータイムなどの加熱情報、ろ過情報、バスケットリフトの状態)、Component Check (コンポーネントチェック)、Service Top Off (サービスストップオフ)などの情報が表示されます(図 39 および図 40 参照)。

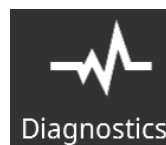


図 39

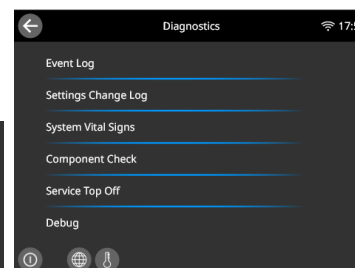


図 40



図 41

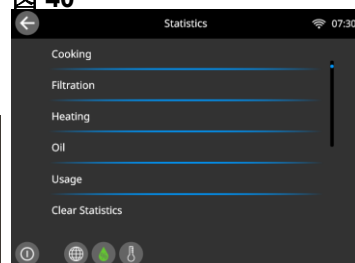


図 42

1.2.365 Statistics（統計）

「Statistics（統計）」を選択すると、Cooking（調理）、Filtration（ろ過）、Heating（加熱）、Oil（オイル）、Usage（使用状況）に関するさまざまな統計情報が表示されます（図 41 および図 42 参照）。

1.2.3.7 Service（サービス）

「Service（サービス）」を選択すると、フライヤーのサービス機能にアクセスできます。これには、タッチスクリーンの清掃、ソフトウェアの更新、USB とのファイルのエクスポート/インポート、フライヤーから USB へのメニューのコピー、ファンフィルターの清掃、ファンの交換、プローブの清掃、メンテナンススケジュールの作成、ハイリミットテストの実行、初期設定へのリセット、統計情報のクリア（TPM 値、OQS センサーの日付、イベント（エラー）ログなど）、サービスリセット（SCB のリセット）、セルフテスト、および更新のキャンセルなどがあります。（図 43 および図 44 参照）。

1.2.3.8 Settings（設定）

「Settings（設定）」を選択すると、フライヤーの設定を編集できます。これには、一般、加熱、調理、ろ過、フライポットの清掃、トップオフ、OQS、ユーザーアクセス、エコモードのパラメータ、ネットワークと接続などがあります（図 45 および図 46 参照）。



図 43

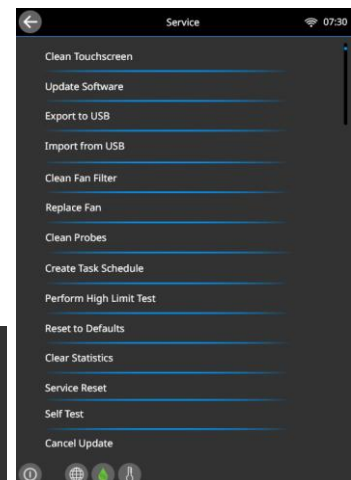


図 44

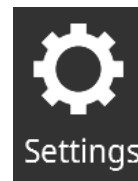


図 45

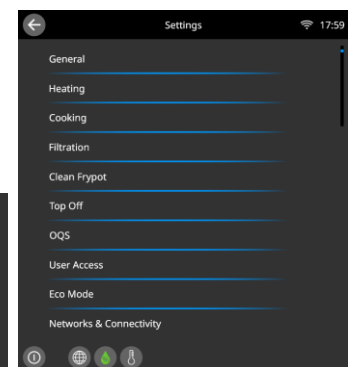
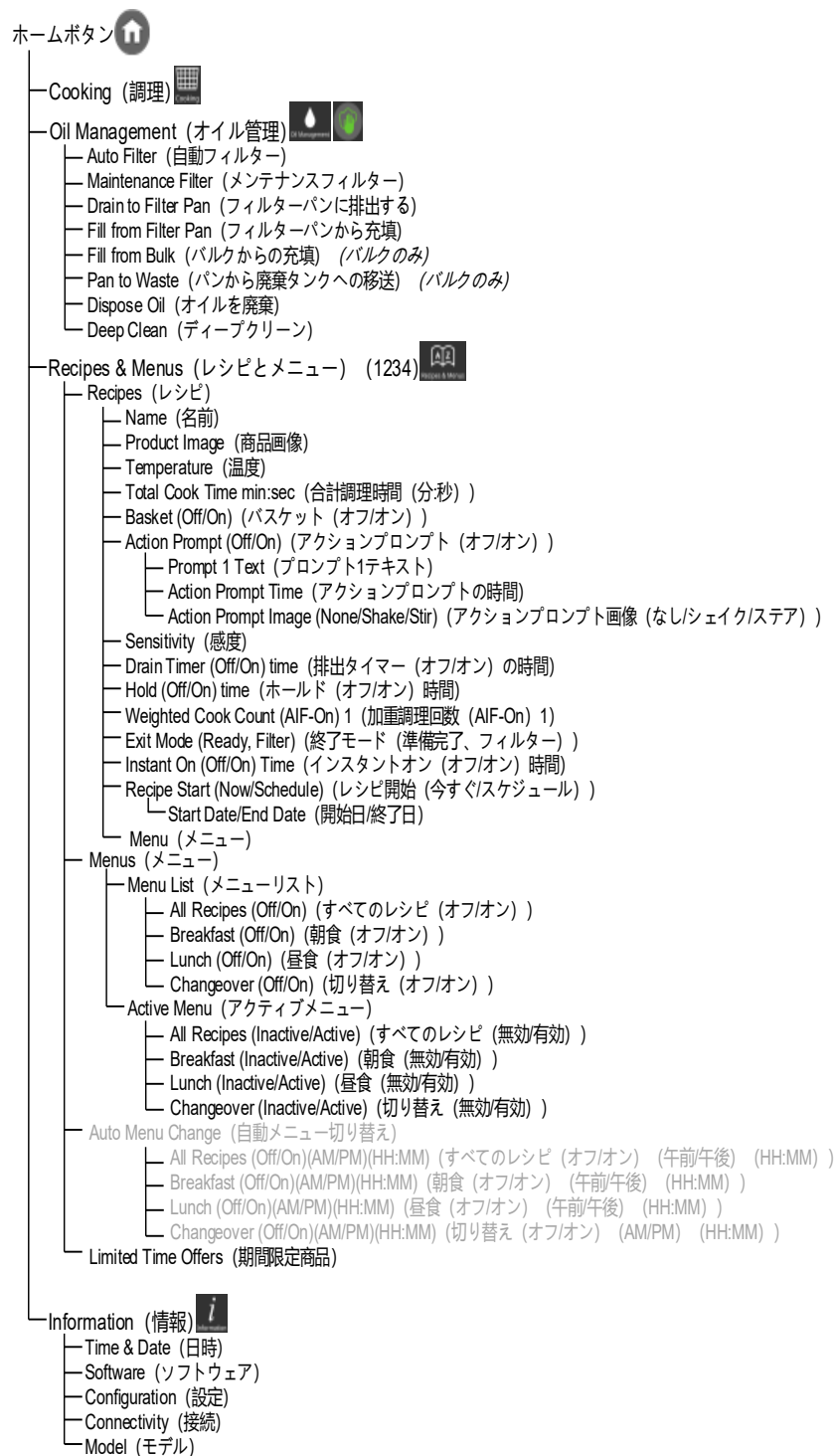


図 46

1.3 McD Intuition コントローラーのメニュー構成

1.3.1 調理、オイル管理、レシピ、メニュー、情報 (McD)

調理、オイル管理、レシピ、メニュー、情報 (McD)



1.3.2 診断/コンポーネントチェック (McD)

診断およびコンポーネントチェック McD IO

ホームボタン 

Diagnostics (診断)

- Event Log (イベントログ)
 - Heating (加熱)
 - Filtration (ろ過)
 - Top Off (トップオフ)
 - Basket Lift (バスケットリフト)
 - Connections (接続)
 - Other (その他)
 - All (Errors) (すべて - (エラー))
- Settings Change Log (設定変更ログ)
 - Settings (設定)
 - Recipes/Menus (レシピ/メニュー)
- Systems Vital Signs (システムバイタルサイン)
 - Temperature (温度)
 - UI Temperature (UI温度)
 - HCB Temperature (HCB温度)
 - SCB Temperature (SCB温度)
 - Heating (加熱)
 - Last Recovery Duration (最新のリカバリー所要時間)
 - Recovery Event Failures (E144) (リカバリーイベントの失敗 (E144))
 - Recovery Fault Count (E145) (リカバリーエラー回数 (E145))
 - Last E145 Recovery Fault (前回のE145リカバリーエラー)
 - Heat Cycles Per Day (1日ごとの加熱サイクル)
 - Idle Heat Cycles Per Hour (1時間あたりのアイドル時の加熱サイクル)
 - Low Temp Cook Alarm/Event (低温調理アラーム/イベント)
 - Low Temp Idle Alarm/Event (低温アイドルアラーム/イベント)
 - UI Temperature (SCB温度)
 - Filtration (ろ過)
 - Last Top Off Duration (前回のトップオフ所要時間)
 - Last Filter Pump On Time (前回のフィルターポンプ作動時刻)
 - Clean Oil Fill Time (クリーンオイルの充填時間)
 - Filter Paper/Pad Life Remaining % (フィルターペーパー/パッドの残存寿命 (%))
 - Change Filter Paper/Pad Timer Setting: 25hr/Time (フィルターペーパー/パッド交換タイマー設定時間: 25時間/回)
 - OIB Sensor Status (OIBセンサーの状態)
 - Drain Valve - Open/Closed (排出バルブ - 開/閉)
 - Return Valve - Open/Closed (リターンバルブ - 開/閉)
 - VFD Status - Forward/Reverse (VFDの状態 - 正転/逆転)
 - Suction Valve - Pan (吸引バルブ - パン)
 - Filtration Disabled (Last Time) (ろ過無効 (前回))
 - Auto Filter Prompts (自動フィルタープロンプト)
 - Filter After Cooks - Setting # (調理後のろ過 - 設定#)
 - Filter After Time - Setting #hr (経過時間によるろ過 - 設定#時間)
 - Filter At Specific Time 1 - AM 12:00 (特定の時間帯1でろ過 午前12:00)
 - Filter At Specific Time 2 - AM 12:00 (特定の時間帯2でろ過 午前12:00)
 - Filter At Specific Time 3 - AM 12:00 (特定の時間帯3でろ過 午前12:00)
 - Maintenance Filter Prompts (メンテナンスフィルタープロンプト)
 - Filter After Cooks - Setting # (調理後のろ過 - 設定#)
 - Filter After Time - Setting #hr (経過時間によるろ過 - 設定#時間)
 - Filter At Specific Time 1 - AM 12:00 (特定の時間帯1でろ過 午前12:00)
 - Filter At Specific Time 2 - AM 12:00 (特定の時間帯2でろ過 午前12:00)
 - Filter At Specific Time 3 - AM 12:00 (特定の時間帯3でろ過 午前12:00)
 - OQS Filter Prompts (OQSフィルタープロンプト)
 - Filter After Cooks - Setting # (調理後のろ過 - 設定#)
 - Filter After Time - Setting #hr (経過時間によるろ過 - 設定#時間)
 - Filter At Specific Time 1 - AM 12:00 (特定の時間帯1でろ過 午前12:00)
 - Filter At Specific Time 2 - AM 12:00 (特定の時間帯2でろ過 午前12:00)
 - Filter At Specific Time 3 - AM 12:00 (特定の時間帯3でろ過 午前12:00)
 - Polish Filter Prompts (研磨フィルタープロンプト)
 - Filter After Cooks - Setting # (調理後のろ過 - 設定#)
 - Filter After Time - Setting #hr (経過時間によるろ過 - 設定#時間)
 - Filter At Specific Time 1 - AM 12:00 (特定の時間帯1でろ過 午前12:00)
 - Filter At Specific Time 2 - AM 12:00 (特定の時間帯2でろ過 午前12:00)
 - Filter At Specific Time 3 - AM 12:00 (特定の時間帯3でろ過 午前12:00)
 - Filter Prompt Blackout (フィルタープロンプトの非表示)
 - Filter Blackout Schedule Time - Time (フィルターの非表示の予定時刻 - 時間)
 - Basket Lift (バスケットリフト)
 - Left Basket Lift Status Up/Down (左側バスケットリフトの状態: 上昇/下降)
 - Right Basket Lift Status Up/Down (右側バスケットリフトの状態: 上昇/下降)

次の欄に続く

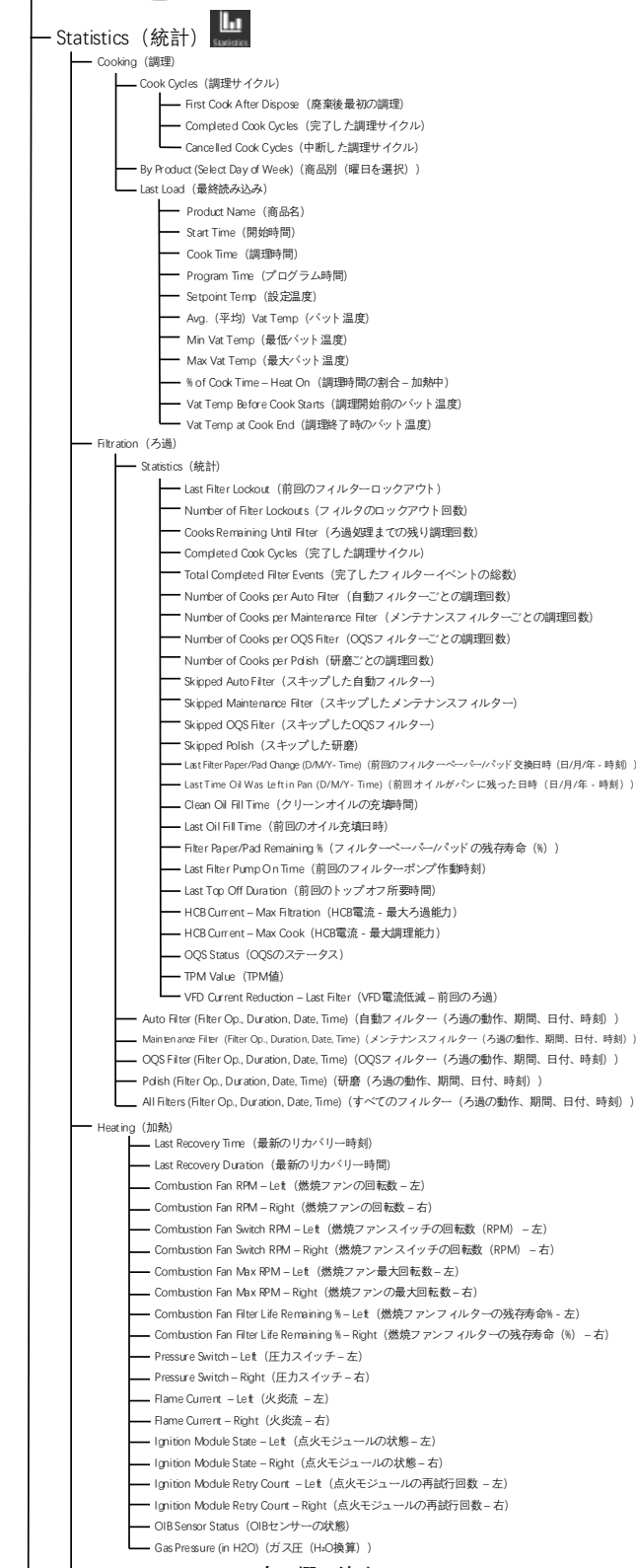
Diagnostics (診断) (続き)

- Systems Vital Signs (システムバイタルサイン)
 - 7 Day Average (7日間の平均)
 - Minimum Recovery Duration (最小リカバリー時間)
 - Maximum Recovery Duration (最大リカバリー時間)
 - Average Recovery Duration (平均リカバリー時間)
 - Minimum Top Off Duration (トップオフの最小所要時間)
 - Maximum Top Off Duration (トップオフの最大所要時間)
 - Average Top Off Duration (平均トップオフ所要時間)
 - Minimum Filter Duration (最小ろ過時間)
 - Maximum Filter Duration (最大ろ過時間)
 - Average Filter Duration (平均ろ過時間)
 - Average Filter Pump On Time (フィルターポンプの平均稼働時間)
- Service Top Off (サービストップオフ)
 - Top Off Now (今すぐトップオフ) (X/√)
- Debug Mode (デバッグモード)
 - Start Debug Mode (デバッグモードを開始) (X/√)

1.3.3 統計（McD）

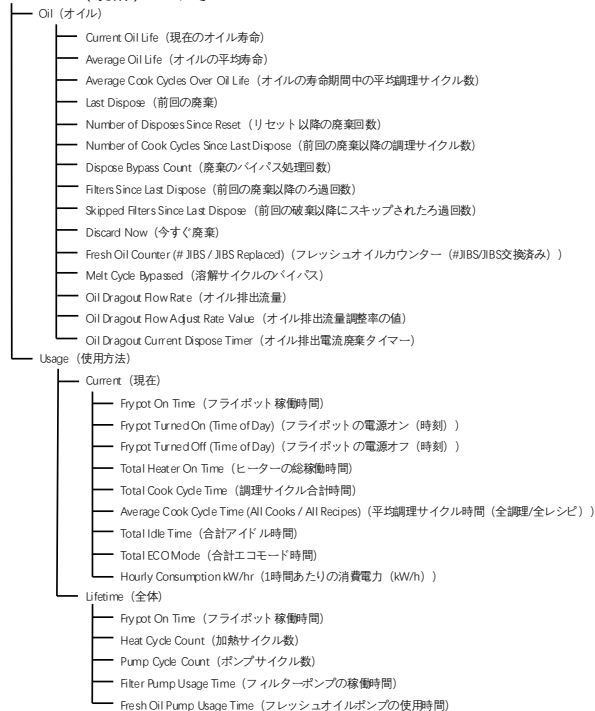
Statistics（統計）McD

ホームボタン



次の欄に続く

Statistics（統計）（続き）



1.3.4 サービス (McD)

サービス (McD)

ホームボタン 

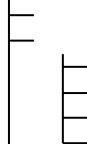


Service (サービス)



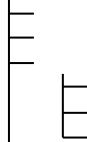
一部の選択項目については、利用できない場合があります。

— Clean Touchscreen (タッチスクリーンの清掃)



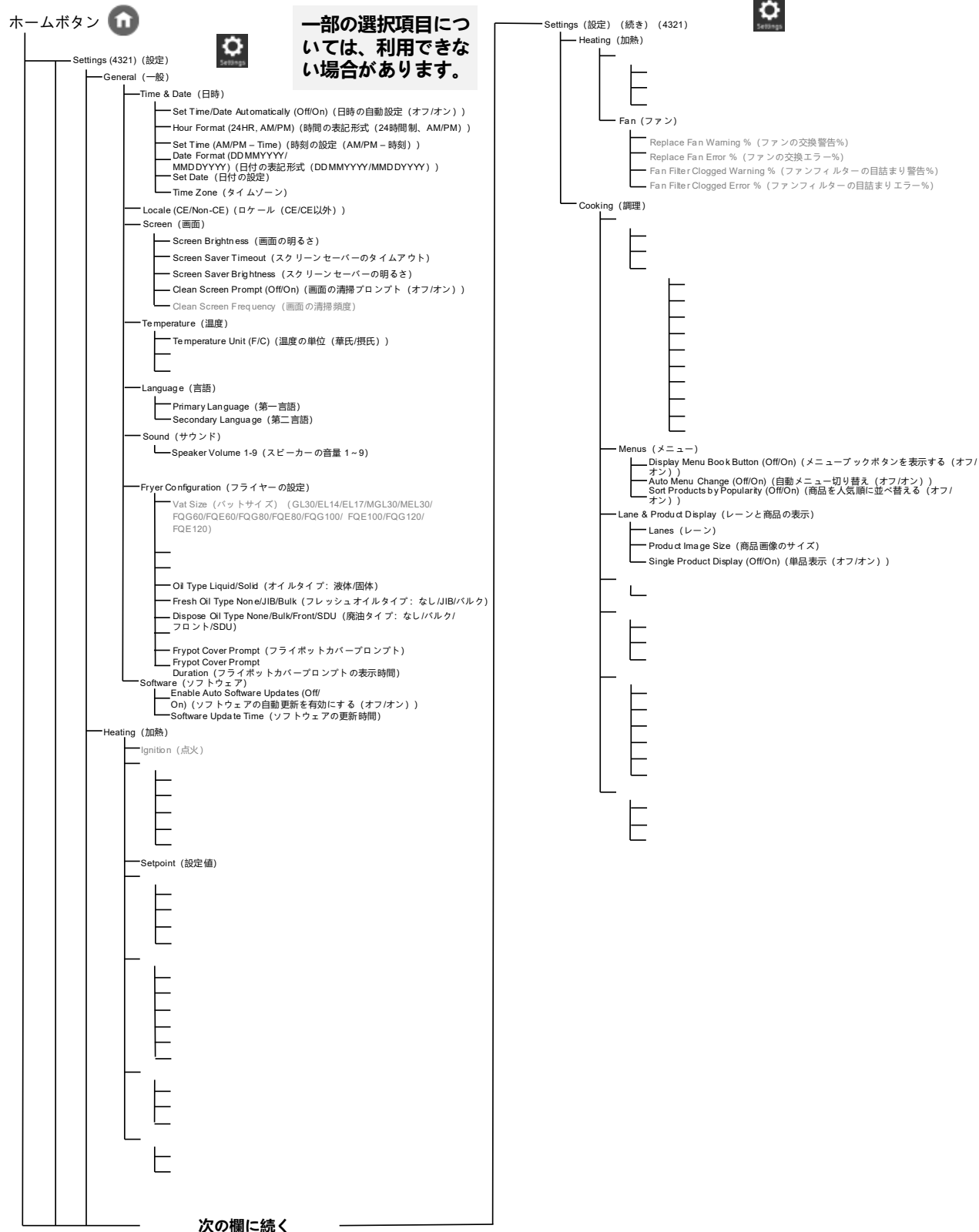
— Clean Fan Filter (ファンフィルターの清掃)

— Clean Probes (プローブの清掃)



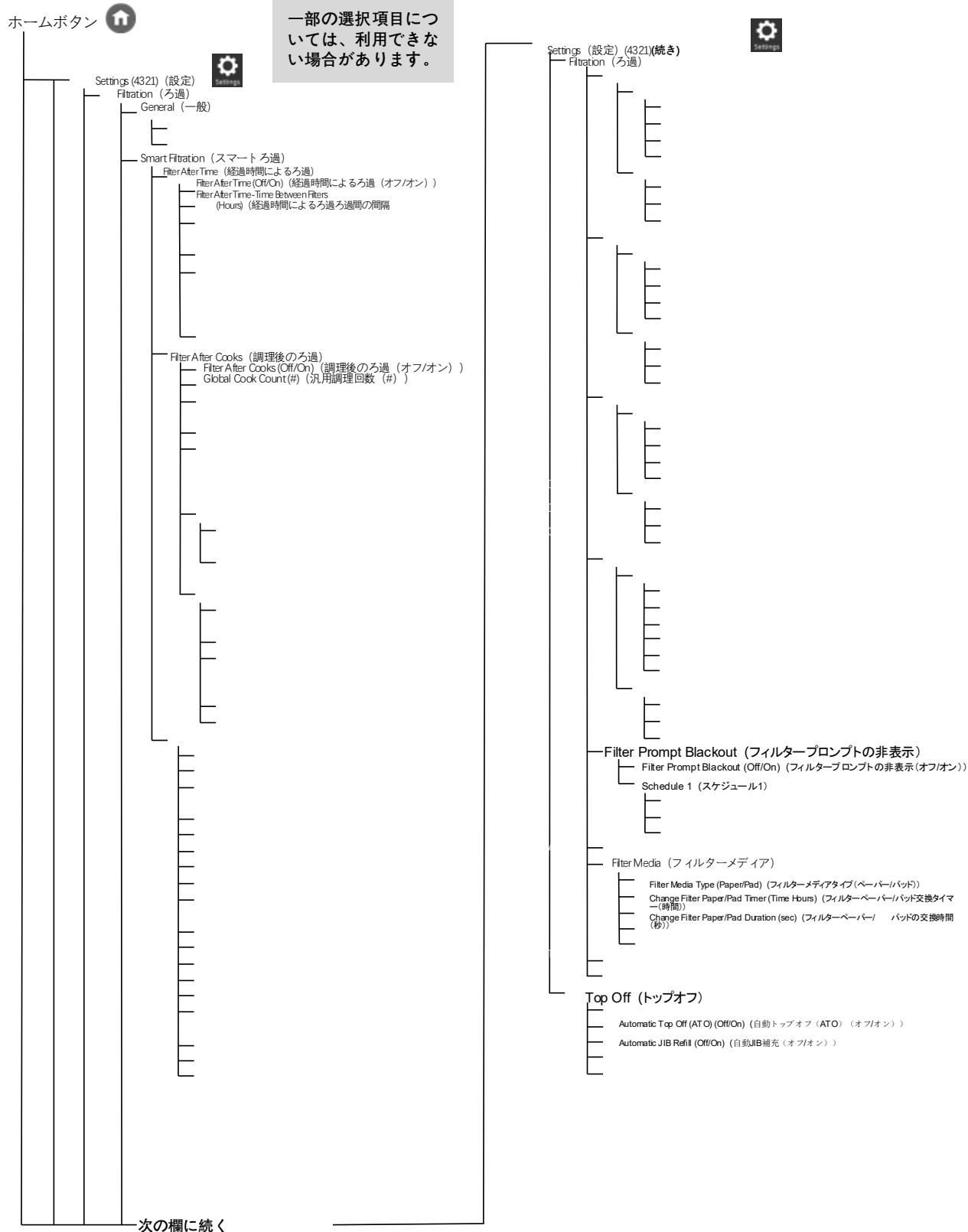
1.3.5 設定#1 一般、フライヤー、設定、ソフトウェア、加熱、調理 (McD)

設定#1 (一般、フライヤー設定、ソフトウェア、加熱、調理) McD IO



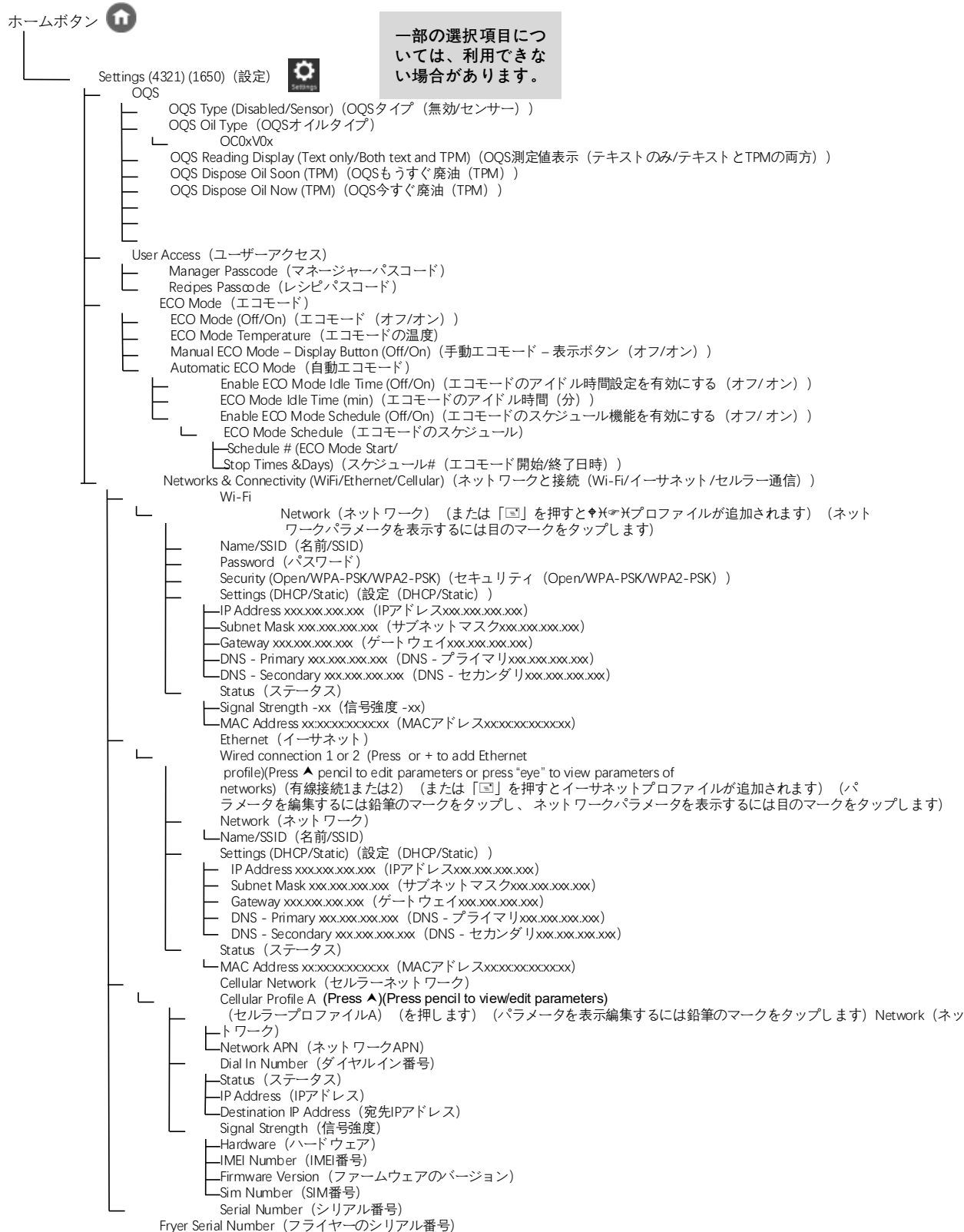
1.3.6 設定#2 ろ過、トップオフ (McD)

設定#2 (ろ過、トップオフ) McD



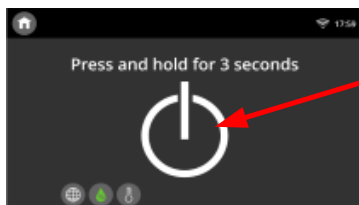
1.3.7 設定#3 OQS、ユーザーアクセス、ECO モード、ネットワークと接続 (McD)

設定#3 (OQS、ユーザーアクセス、エコモード、ネットワークと接続) McD

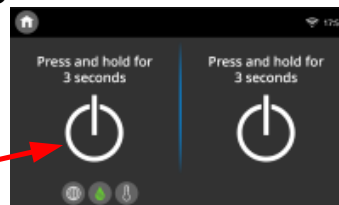


1.4 基本操作

McDonald's easyTouch® Intuition基本操作

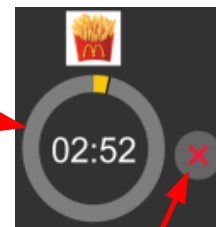


フライヤーのオン/オフを切り替える
ボタンを3秒間長押しして電源を入れます。電源を切る場合も、このボタンを押します。スプリットバットの場合は、希望する側のボタンを選択します。



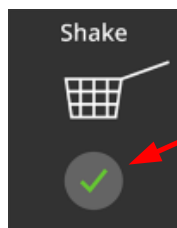
調理サイクルを開始する

調理を開始するには、商品ボタンを押します。タイマーのカウントダウンが始まります。



調理サイクルをキャンセルする

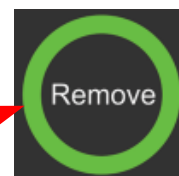
タイマーの横にある赤色の「X」ボタンを押します。



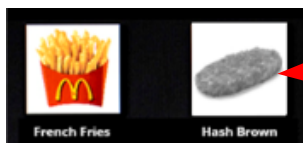
シェイクアラームを解除する

✓ボタンを押します。

調理終了（取り出し）アラームを解除する

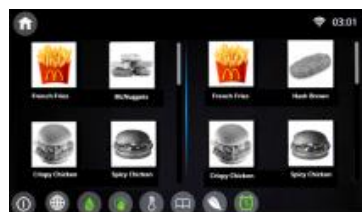
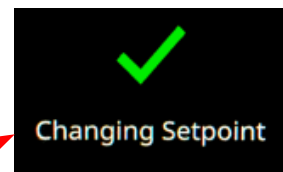


「Remove（取り出し）」ボタンを押します。



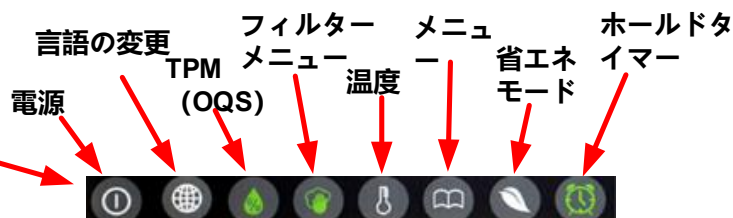
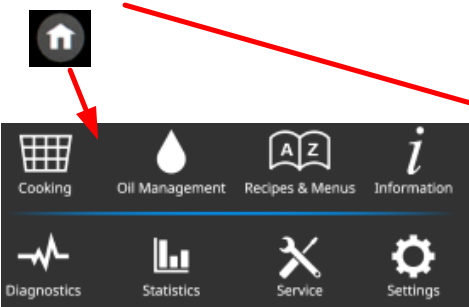
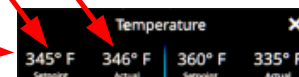
設定値が異なる製品を選択する

製品が白黒で網掛けされている場合（設定値が異なる場合）、画面が「Changing Setpoint（設定値変更中）」に変わるまで、目的の製品を長押しします。



温度と設定値を確認する

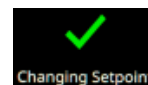
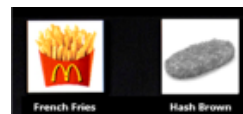
を押します。設定温度と実測温度が表示されます。



easyTouch® Intuitionを使用した調理

商品がディスプレイに表示されます。

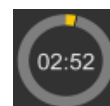
- 1 白黒表示の製品（設定値が異なる製品）を選択する際は、画面が「**Changing Setpoint (設定値変更中)**」に変わるまで製品ボタンを長押しします。



- 2 商品のボタンを押して、調理サイクルを開始します。



- 3 ディスプレイが残り調理時間を示すタイマーに変わります。



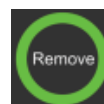
- 4 フライバスケットを振るタイミングになると、「**Shake (シェイク)**」と表示されます。



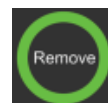
- 5 ✓ボタンを押して、シェイクアラームを解除します。



- 6 調理サイクルが完了すると、「**Remove (取り出し)**」と表示されます。



- 7 「**Remove (取り出し)**」ボタンを押して、取り出しアラームを解除します。



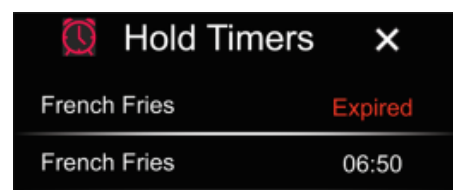
- 8 ホールドタイマーボタンが緑色の場合は、現在ホールドタイマーが作動しています。ホールドタイマーはバックグラウンドで動作し、ホールドタイマーが切れるまで表示されません。



- 9 ホールドタイマーが切れると、ホールドタイマーボタンが赤色に変わります。

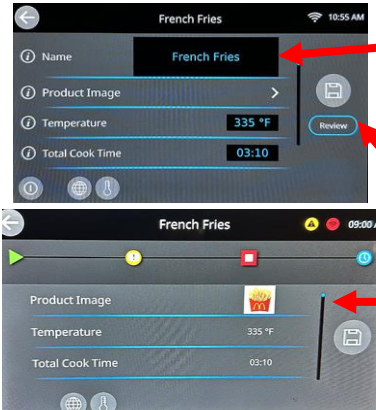


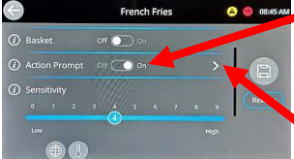
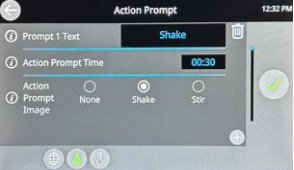
- 10 「**ホールドタイマー**」画面には、作動中のホールドタイマーと時間切れのホールドタイマーが表示されます。「**X**」ボタンを押して、アラームを解除します。

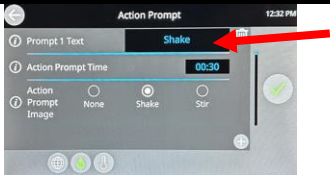
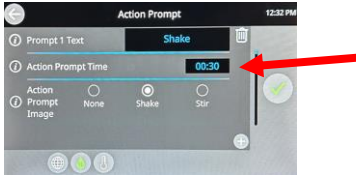
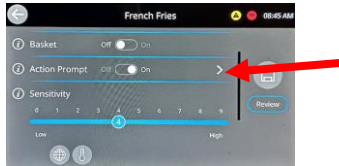
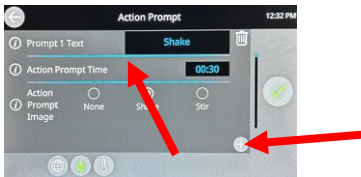
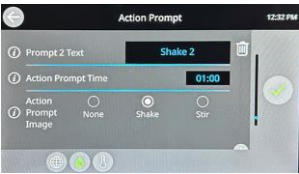
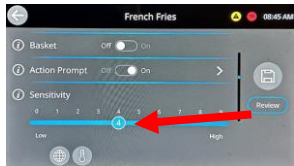


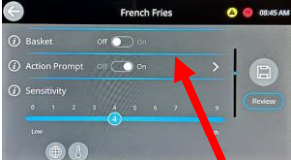
1.6 新しい商品レシピの追加または既存の商品レシピの編集

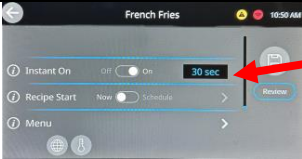
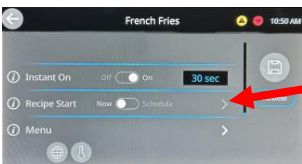
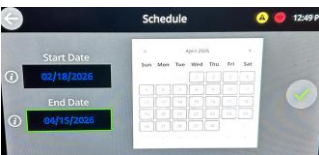
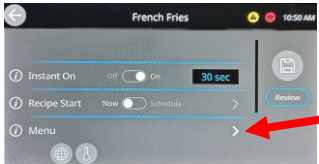
この機能では、商品レシピを追加したり、既存の商品レシピを編集したりすることができます。

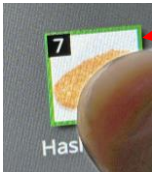
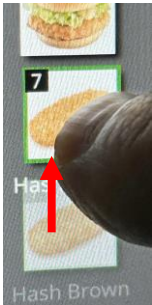
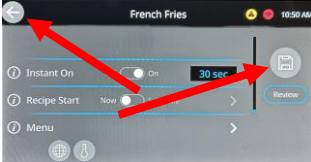
表示	操作
	1. ホームボタンを押します。
 Recipes & Menus (レシピとメニュー)	2. 「Recipes & Menus (レシピとメニュー)」ボタンを押します。
1 2 3 4	3. 1 2 3 4 と入力します。
	4. ✓ボタンを押します。
	5. Recipes (レシピ) を選択します。
	6. 編集したい商品のアイコンを選択するか、商品リストの一番下までスクロールして「+」ボタンを押して、新しい商品を追加します。🗑️ ボタンを押すと、商品レシピが削除されます。
	7. この画面には、商品名、商品画像、調理温度、総調理時間が表示されます。パラメータを編集するには、編集したい項目欄をタップします。 「Name (名前)」の入力欄をタップし、商品名を入力または編集します。 設定を変更せずに確認するには、「Review (確認)」ボタンを押します。
	8. キーボードを使って、商品名を入力または変更します。
	9. ✓ボタンを押します。
	10. 「Product Image (商品画像)」欄をタップします。
	11. 追加または編集中の商品レシピに関連付ける画像を選択

表示	操作
表示 Select Image 	します。選択された画像は緑色で強調表示されます。
	12. ✓ボタンを押します。
	13. 「Temperature（温度）」欄をタップします。
	14. キーパッドを使用して、商品の調理温度を入力または編集します。
	15. ✓ボタンを押します。
	16. 「Total Cook Time（合計調理時間）」欄をタップします。
	17. キーパッドを使って、調理時間を分と秒単位で入力または編集します。
	18. ✓ボタンを押します。
	19. 中央を上にはスワイプすると、次の入力欄が表示されます。
	20. 「On（オン）」を選択して、「Action Prompt（アクションプロンプト）」（シェイクタイマー）を有効にします。シェイクタイムを編集するには、右向きの矢印をタップします。
	21. この画面には、「Prompt 1 Text（プロンプト1テキスト）」（シェイク）、「Action Prompt Time（アクションプロンプト時間）」、「Action Prompt Image（アクションプロンプト画像）」が表示されます。パラメータを編集するには、編集したい項目欄をタップします。
	22. 「Prompt 1 Text（プロンプト1テキスト）」をタップ

表示	操作
	して、名前を編集します。
	23. キーボードを使って、プロンプトに表示される名前を入力または変更します（例: Shake（シェイク）、Stir（ステップ）など）。
	24. ✓ボタンを押します。
	25. 「Action Prompt Time（アクションプロンプト時間）」欄をタップして、アクションプロンプト（シェイク）の時間を編集します。
	26. 最初のシェイクを行うまでの時間を分と秒で入力します。
	27. ✓ボタンを押します。
	28. 他のアクションプロンプトを追加または編集しない場合は、手順 32 に進みます。そうでない場合は、右向きの矢印をタップしてシェイク時間を追加または編集します。
	29. この画面には、「Prompt 1 Text（プロンプト 1 テキスト）」（シェイク）、「Action Prompt Time（アクションプロンプト時間）」、「Action Prompt Image（アクションプロンプト画像）」が表示されます。さらにアクションプロンプト（シェイクなど）を編集するには、画面を上へスクロールします。「+」アイコンをタップして、別のアクションプロンプト（シェイクタイマー）を追加します。
	30. 手順 22～26 を繰り返して、アクションプロンプト 2 の各項目を編集します。
	31. ✓ボタンを押します。
	32. スライダーを使用して、その商品に推奨される感度（負荷補償）設定を変更します。 この設定により、商品の補償（感度）を変更することができます。調理の特性によっては、一部のメニュー項目

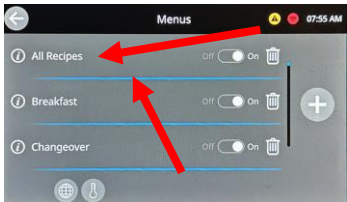
表示	操作
	について調節が必要になる場合があります。注：この設定を変更すると、商品の調理サイクルに悪影響を及ぼす可能性があります。（感度の初期設定は 4 です。）
	33. 中央を上にはスワイプすると、次の入力欄が表示されます。
	34. ホールドタイマーを設定したい場合は、スライダーを「Yes（はい）」の位置にスライドさせて次の手順に進みます。設定しない場合は、手順 43 に進みます。
	35. 調理終了後にホールドタイマーが切れるまでの時間を、分と秒で入力します。
	36. ✓ボタンを押します。
	37. 「加重調理回数」欄をタップします。
	38. キーパッドを使用して、加重調理回数を入力または編集します。初期設定は 1 です。AIF[自動間欠ろ過]が 1 の場合、AIF は「ON（オン）」になります。ろ過を無効にするには、商品の設定値を「0」にします。「Weighted Cook Count /AIF-On（加重調理回数/AIF-オン）」は、ろ過処理を促す前に、汎用調理回数からその数を差し引きします。加重調理回数が汎用調理回数以上の場合、そのパッドでは調理のたびに、ろ過処理を促すメッセージが表示されます。
	39. ✓ボタンを押します。
	40. 「Exit Mode（終了モード）」のタイプを選択します。初期設定では「Ready（準備完了）」となっています。調理後に調理準備完了画面に戻る必要がある場合は、「Ready（準備完了）」を選択します。調理後にろ過画面に移動したい場合は、「Filter（フィルター）」を選択します。
	41. 中央を上にはスワイプすると、次の入力欄が表示されます。
	42. 「Instant On（インスタントオン）」欄をタップします。「Instant On（インスタントオン）」とは、商品ボタ

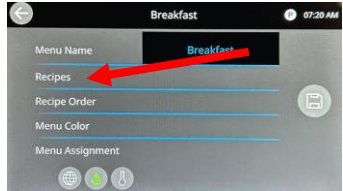
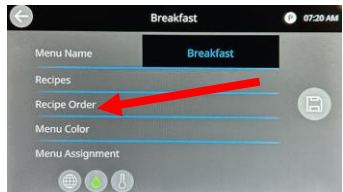
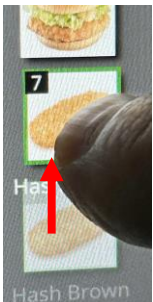
表示	操作
	ンを押して調理を開始してから、コントローラーが温度を調節するまでの間に、フライヤーが 100% の出力で加熱される時間を秒単位で表したものです。初期設定は 30 秒になっています。
	43. インスタントオンタイマーの時間を秒単位で入力します。（0=OFF）。注：調理量が少ない場合は、インスタントオン時間を調整する必要がある場合があります。
	44. ✓ボタンを押します。
	45. レシピが LTO（期間限定商品）でない場合は、手順 48 に進みます。 「Recipe Start（レシピ開始）」の「Now（今すぐ）」は、レギュラー商品に使用されるレシピに設定します。 「Recipe Start（レシピ開始）」の「Schedule（スケジュール）」は、LTO（期間限定商品）に使用します。矢印を押してスケジュールを設定します。
	46. スケジュールされたレシピを設定する場合は、開始日と終了日を選択します。
	47. ✓ボタンを押します。
	48. 矢印ボタンを押して、入力または編集中的の商品レシピに関連付けるメニューを選択します。
	49. 商品に割り当てるメニューを選択します。
	50. メニューに表示される商品アイコンの位置を変更するには、該当するメニューの右側にある矢印を選択します。
	51. 商品の移動場所を決定します。

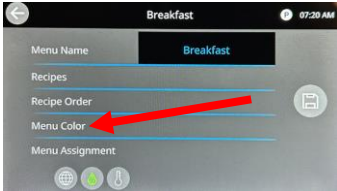
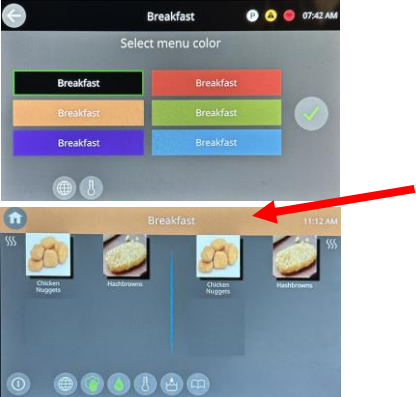
表示	操作
	52. 商品アイコンを長押しして移動します。アイコンが緑色で強調表示されます。
	53. 商品アイコンを長押ししながら、ゆっくりと希望の場所にドラッグします。
	54. 商品が希望の場所に移動したら、さらに約 3 秒間押し続けた後、指を離します。
	55. 商品アイコンの位置が変更されました。
	56. ✓ボタンを押します。
	57. 選択したメニューが表示されます。
	58. もう一度✓ボタンを押します。
	59. レシピに変更を加えていない場合は、⏪ ボタンを押してレシピを終了するか、💾 ボタンを押してレシピ設定を保存します。
レシピを保存>レシピが保存されました	60. レシピが保存され、「Recipes (レシピ)」画面に戻ります。
	61. 🏠 ボタンを押して、「Recipes & Menus (レシピとメニュー)」を終了します。

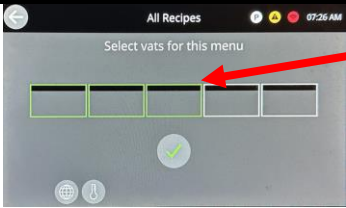
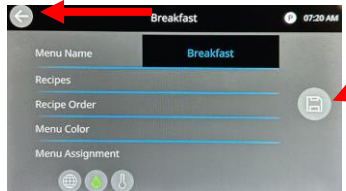
1.7 メニューの追加または編集

この機能は、メニューの追加や編集に使用します。メニューオプションを使用すると、オペレーターは特定の商品をグループ化することができます。たとえば、朝食メニューを設定することで、朝食専用の商品をグループ化することができます。これにより、候補となる商品の数を絞り込めるため、商品を切り替える際に役立ちます。

表示	操作
	1. ホームボタンを押します。
 Recipes & Menu (レシピとメニュー)	2. 「Recipes & Menu (レシピとメニュー)」ボタンを押します。
1 2 3 4	3. 1 2 3 4 と入力します。
	4. ✓ボタンを押します。
	5. 「Menu (メニュー)」を選択します。
	6. 「Menu List (メニューリスト)」を選択すると、利用可能なすべてのメニューの一覧が表示されたり、新しいメニューを追加したりできます。手順9へ進みます。 「Active Menu (アクティブメニュー)」を選択すると、メニューの有効/無効を切り替えることができます。次の手順に進みます。
	7. メニューを切り替えるために、調理画面の下部にあるメニューボタンを押した際に表示されるメニューに対して「Inactive (無効)」または「Active (有効)」を選択します。中央を上にはスワイプすると、その他のメニューが表示されます。
	8. ✓ボタンを押して、選択内容を保存します。
	9. 編集するメニューを選択します。中央を上にはスワイプすると、その他のメニューが表示されます。 新しいメニューを追加するには、「+」アイコンをタップします。 メニューを使用するには、「Off (オフ)」から「On (オン)」に切り替えます。 メニューを削除するには、ゴミ箱アイコンをタップします。
	10. 「Menu name (メニュー名)」欄を選択して、メニュー名を作成または編集します。

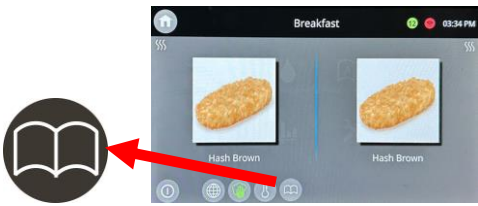
表示	操作
	11. キーボードを使って、メニュー名を入力または変更します。
	12. ✓ボタンを押します。
	13. 「Recipes（レシピ）」をタップして、メニューに追加または削除します。
	14. メニューに追加したいレシピのチェックボックスを選択し、メニューから削除したい場合はチェックを外します。中央を上にはスワイプすると、その他のメニューが表示されます。
	15. ✓ボタンを押します。
	16. 「Recipe Order（レシピの注文）」を選択します。
	17. 商品の移動場所を決定します。
	18. 商品アイコンを長押しして移動します。アイコンが緑色で強調表示されます。
	19. 商品アイコンを長押ししながら、ゆっくりと希望の場所にドラッグします。

表示	操作
	20. 商品が希望の場所に移動したら、さらに約 3 秒間押し続けた後、指を離します。
	21. 商品アイコンの位置が変更されました。
	22. ✓ボタンを押します。
	23. 「Menu Color（メニューの色）」を選択します。
	24. メニューヘッダーバーの背景色を選択します。緑色の枠線がメニューの背景色を示しています。
	25. ✓ボタンを押します。
	26. 「Menu Assignment（メニューの割り当て）」を選択します。
	27. ボックスを選択して、緑色で強調表示されていることを確認することで、このメニューを適用するすべてのパットを選択します。緑色で強調表示されていないボックスには、このメニューは割り当てられていません。

表示	操作
	
	28. ✓ボタンを押します。
	29. 変更内容を保存するには保存アイコンをタップし、終了するにはホーム画面が表示されるまで左向きの矢印ボタンをタップします。

1.8 メニューの変更

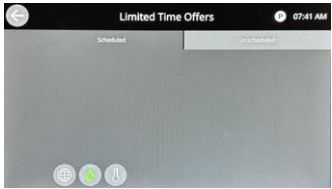
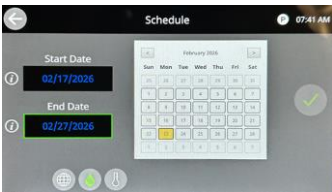
フライステーション、プロテインステーション、朝食、昼食などごとに個別のメニューが作成されている場合、メイン画面からメニューボタンを押すことで、各メニューを切り替えることができます。

表示	操作
	1. メニューボタンを押して、メニューを切り替えます。
	2. メニューが切り替わります。目的のメニューが選択されるまで、繰り返し押します。 注: 一度に選択できるメニューは1つだけです

1.9 期間限定商品（LTO）のメニューの追加と編集

この機能は、期間限定商品（LTO）のセットアップおよびスケジュール設定に使用されます。

表示	操作
	1. ホームボタンを押します。
 Recipes & Menu (レシピとメニュー)	2. 「Recipes & Menu (レシピとメニュー)」ボタンを押します。
1650	3. 1650と入力します。
	4. ✓ボタンを押します。
	5. 「Limited Time Offers (期間限定商品 (LTO))」を

表示	操作
	選択します。
	6. 「Scheduled（スケジュール設定済み）」タブには、利用可能な LTO が表示されます。LTO が表示されていない場合は、LTO が作成されていないことを意味します。LTO を作成するには、「scheduled（スケジュール設定済み）」タブをタップします。
	7. 商品を選択し、LTO を作成します。
	8. 開始日と終了日を選択します。
	9. ✓ボタンを押します。
	10. 「Scheduled（スケジュール設定済み）」タブをクリックすると、LTO が表示されます。LTO を編集するには、その商品を選択します。スケジュール設定された LTO を削除するには、「Recipes（レシピ）」に移動し、該当の商品を選択して、「Recipe Start（レシピ開始）」まで画面を下にスクロールし、「Schedule（スケジュール）」から「Now（今すぐ）」に切り替えます。  を押して終了します。

第2章：McDonald's easyTouch® INTUITION

ろ過メニューの機能と操作方法

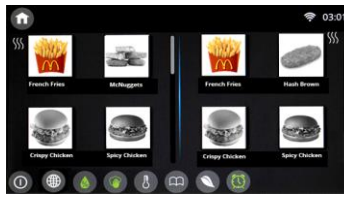
2.1 ろ過メニュー

ろ過メニューの各項目は、フライポットのろ過、排出、充填、廃棄、清掃に使用します。

2.1.1 自動フィルター - ろ過を促すメッセージ

自動フィルターは、あらかじめ設定された調理サイクルまたは時間が経過すると、自動的にフライポットのろ過を促す機能です。この機能はオンデマンドでも実行可能であり、これについては次のセクションで説明します。注：複数のフライポットを同時にろ過することはありません。

表示	操作
Auto Filter now? (今すぐ自動フィルターを行いますか?) 	1. ✓ボタンを押して、ろ過を開始します。「X」ボタンを選択すると、ろ過がキャンセルされ、フライヤーは通常動作に戻ります。1回無視するとろ過ボタンが黄色になり、フィルターメニュー内の「AUTO FILTER (自動フィルター)」が黄色で強調表示されます。2回無視すると、ろ過ボタンが赤色になります。すぐに、コントローラーからオイルのろ過を行うよう再度促されます。この一連の動作は、ろ過処理が完了するまで繰り返されます。色が変わった時点でろ過ボタンを押すと、ろ過処理が開始されます。
Low Oil Level Detected (オイルレベルの低下が検知されました) Add Oil (オイルを追加してください) 	2. オイルレベルが低すぎる場合に表示されます。オイルを加え、✓ボタンを押して問題を承認し、アイドル調理モードに戻ります。JIB/BIBのオイル量が低下していないか確認します。JIB/BIBのオイル量が低下していないにもかかわらず、この現象が引き続き発生する場合は、FASにご連絡ください。
Skim debris from vat (バットの汚れをすくい取ってください) Complete? (完了しましたか?) 	3. 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、各フライポットからできるだけ多くの油かすを取り除きます。これは、オイルの使用可能期間と品質を最適化するために極めて重要です。完了したら、✓ボタンを押します。
Draining (排出中)	4. 特に何もする必要はありません。
Filtering (ろ過中)	5. 特に何もする必要はありません。
 Drain Closing (排出口を閉鎖中) Remove tools (ツールを取り外してください)	6. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。  危険 排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Filling (充填中)	7. 特に何もする必要はありません。
Closing return valve (リターンバルブ閉鎖中)	8. 特に何もする必要はありません。
Is vat full of oil? (バットが満杯ですか?)	9. すべてのオイルが戻ったことをフライヤーが検知しない場合にのみ、このメッセージが表示されます。それ以外の場合は、手順11に進みます。バットが満杯の場合は✓ボタンを押し、そうでない場合は「X」ボタンを押します。

表示	操作
	
	10. コントローラーの電源が切れます。
Completing Filtering (ろ過が完了しました)	11. 特に何もする必要はありません。
Preheat (予熱)	12. 特に何もする必要はありません。フライヤーが設定温度に達するまで表示されます。
	13. フライヤーは使用可能な状態です。フライヤーが設定温度に達すると表示されます。

フィルターがきれいな状態であれば、ろ過プロセス全体にかかる時間は約4分です。

注：ろ過処理中にフィルターパンを取り外すとろ過プロセスは停止し、フィルターパンを所定の位置に戻すと再開します。

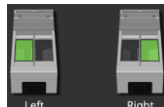
自動ろ過手順が失敗した場合、またはオイルをすべてろ過中に回収しきれない場合、システムは不完全なろ過機能を継続する場合があります。場合によっては、エラーメッセージが表示されることがあります。コントローラーの指示に従ってエラーを解消し、ろ過処理を完了してからすべてのオイルを戻してください。

危険

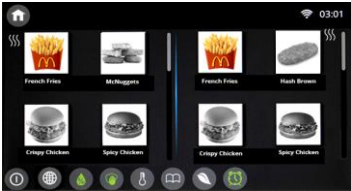
排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。

2.1.2 オンデマンド自動フィルター

オンデマンド自動フィルター機能は、手動でクイックフィルターを開始する際に使用します。注：複数のフライポットを同時にろ過することはできません。

表示	操作
	1. フライヤーは設定温度に達して <u>いなければなりません</u> 。 ろ過メニューボタンを押します。1度無視すると、ろ過ボタンが黄色になります。ろ過ボタンが赤色になっている場合、複数回無視したことを意味しています。
	2. スプリットフライポットの場合、フライポット（左または右）を選択します。
Auto Filter (自動フィルター)	3. 「Auto Filter (自動フィルター)」を選択します。1度無視すると、フィルターメニューの「Auto Filter (自動フィルター)」が黄色で強調表示されます。複数回無視した場合は、赤色で強調表示されます。

表示	操作
Auto Filter now? (今すぐ自動フィルターを行いますか?) 	4. ✓ボタンを押して、ろ過を開始します。「X」ボタンを選択すると、ろ過がキャンセルされ、フライヤーは通常動作に戻ります。1回無視するとろ過ボタンが黄色に変わり、フィルターメニュー内の「AUTO FILTER (自動フィルター)」が黄色で強調表示されます。2回無視すると、ろ過ボタンが赤色に変わります。すぐに、コントローラーからオイルのろ過を行うよう再度促されます。この一連の動作は、ろ過処理が完了するまで繰り返されます。色が変化した時点でろ過ボタンを押すと、ろ過処理が開始されます。
Low Oil Level Detected (オイルレベルの低下が検知されました) Add Oil (オイルを追加してください) 	5. オイルレベルが低すぎる場合に表示されます。オイルを加え、✓ボタンを押して問題を承認し、アイドル調理モードに戻ります。 JIB/BIBのオイル量が低下していないか確認します。JIB/BIBのオイル量が低下していないにもかかわらず、この現象が引き続き発生する場合は、FASにご連絡ください。
Skim debris from vat (パットの汚れをすくい取ってください) Complete? (完了しましたか?) 	6. 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、各フライポットからできるだけ多くの油かすを取り除きます。これは、オイルの使用可能期間と品質を最適化するために極めて重要です。完了したら、✓ボタンを押します。
Draining (排出中)	7. 特に何もする必要はありません。
Filtering (ろ過中)	8. 特に何もする必要はありません。
 Drain Closing (排出口を閉鎖中) Remove tools (ツールを取り外してください)	14. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。  危険 排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Filling (充填中)	9. 特に何もする必要はありません。
Closing return valve (リターンバルブ閉鎖中)	10. 特に何もする必要はありません。
Is vat full of oil? (パットが満杯ですか?) 	11. すべてのオイルが戻ったことをフライヤーが検知しない場合にのみ、このメッセージが表示されます。それ以外の場合は、手順11に進みます。パットが満杯の場合は✓ボタンを押し、そうでない場合は「X」ボタンを押します。
	12. コントローラーの電源が切れます。
Completing Filtering (ろ過が完了しました)	13. 特に何もする必要はありません。
Preheat (予熱)	14. 特に何もする必要はありません。フライヤーが設定温度に達するまで表示されます。

表示	操作
	15. フ라이어は使用可能な状態です。フライヤーが設定温度に達すると表示されます。

フィルターがきれいな状態であれば、ろ過プロセス全体にかかる時間は約4分です。

注：ろ過処理中にフィルターパンを取り外すとろ過プロセスは停止し、フィルターパンを所定の位置に戻すと再開します。

自動ろ過手順が失敗した場合、またはオイルをすべてろ過中に回収しきれない場合、システムは不完全なろ過機能を継続する場合があります。場合によっては、エラーメッセージが表示されることがあります。コントローラーの指示に従ってエラーを解消し、ろ過処理を完了してからすべてのオイルを戻してください。

「FILTER

BUSY（フィルタービジー）」と表示されている場合、システムは別のフライポットのろ過を待機しているか、別の問題の解決を待機している状態です。✓ボタンを押して、15分間待ってから、問題が解決したかどうかを確認します。解決しない場合は、お近くのFASまでご連絡ください。

2.1.3

メンテナンスフィルター（OQSを含む[装備されている場合]）（または1日の終わりのろ過）

「Maintenance

Filter（メンテナンスフィルター）」機能は、追加のメッセージでフライポットの念入りの清掃を促す、拡張ろ過機能です。これは通常、1日1回、あるいは1日の終わりに行われます。フィルターパッドまたはフィルターペーパーが毎日交換されていることを確認し、システムが正常に動作できるようにします。客足の多い店舗や24時間営業の店舗で適切に動作させるためには、フィルターパッドまたはフィルターペーパーを1日2回交換する必要があります。

「CLOSE

DISPOSE

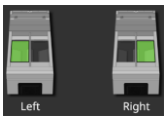
VALVE（廃棄バルブを閉めてください）」と表示された場合は、廃棄バルブを閉めます。「X」ボタンを押して終了します。

注記

フィルターパッドまたはフィルターペーパーは毎日交換する必要があります。

警告

一度に2つ以上のフライポットから内蔵ろ過装置にオイルを排出しないでください。溢れ出て高温のオイルがこぼれると、重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。

表示	操作
	1. フ라이어は設定温度に達して <u>いなければなりません</u> 。ろ過メニューボタンを押します。
	2. スプリットフライポットの場合、フライポット（左または右）を選択します。
Maintenance Filter （メンテナンスフィルター）	3. 「Maintenance Filter（メンテナンスフィルター）」を選択します（OQS [オイル品質センサー] を含む（装備されている場合））。
Maintenance Filter now? （今すぐメンテナンスフィルタ	4. ✓ボタンを押して、ろ過を開始します。「X」ボタンを選択すると、ろ過がキャンセルされ、フライヤーは通常動作に戻ります。

表示	操作
一を行いますか？) 	
Put on provided protective gear (用意された保護具を着用してください) 	5. 耐熱グローブを含むすべての個人用保護具を着用したら、√ボタンを押します。「X」ボタンを押すと、ろ過がキャンセルされます。
Skim debris from vat (バットの汚れをすくい取ってください) Complete? (完了しましたか?) 	6. 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、各フライポットからできるだけ多くの油かすを取り除きます。これは、オイルの使用可能期間と品質を最適化するために極めて重要です。完了したら、√ボタンを押します。「X」ボタンを押すと、ろ過がキャンセルされます。
Draining (排出中)	7. 特に何もする必要はありません。オイルがフィルターパンに流れ込みます。
Scrub inside vat (バット内部を磨いてください) Complete? (完了しましたか?) 	8. フライパットをこすり洗いします。電気フライヤーの場合は、各加熱エレメントの間をきれいにします。完了したら、√ボタンを押します。
Clean oil sensors (オイルセンサーを清掃してください) Complete? (完了しましたか?) 	9. オイルセンサーの周囲を清掃し、センサー周辺のくぼみからすべての異物が取り除かれていることを確認します。完了したら、√ボタンを押します。
Wash vat? (バットを洗浄しますか?) 	10. √ボタンを押します。
Washing (洗浄中)	11. リターンバルブが開き、フィルターパンからオイルがフライポットに流し込まれている間は、特に何もする必要はありません。
Wash again? (もう一度洗浄しますか?) 	12. フィルターポンプが停止します。フライポットに異物などが残っていない場合は、「X」ボタンを押して続行します。油かすが残っている場合は、√ボタンを押して、再度フィルターポンプを作動させます。このサイクルは、「X」ボタンが押されるまで繰り返されます。
Scrub inside frypot - (フライポット内部を磨いてください) 	13. フライパットをこすり洗いします。電気フライヤーの場合は、各加熱エレメントの間をきれいにします。完了したら、√ボタンを押します。
 Drain Closing (排出口を閉鎖中) Remove tools (ツールを取り外してください)	14. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。  危険 排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Rinsing (すすぎ中)	15. 排出バルブが閉じている間、特に何もする必要はありません。

表示	操作
	フィルターポンプがフライポットに充填しています。排出バルブが開き、フライポットをすすぎます。
Draining (排出中)	16. 排出口が開いてフライポット内のオイルが排出されている間は、特に何もする必要はありません。
Rinse again? (再度すすぎますか?) 	17. フライポットに異物などが残っていない場合は、「X」ボタンを押して続行します。さらにすすぎを行いたい場合は、√ボタンを押します。「X」ボタンを押すまで、すすぎが繰り返されます。
Polishing (研磨中)	18. 排出バルブとリターンバルブが開いた状態で、5分間フライポットを経由してオイルが循環している間は、特に何もする必要はありません。
Fill vat now? (今すぐバットを充填しますか?) 	19. √ボタンを押して、フライポットにオイルを充填し、続行します。
 Drain Closing (排出口を閉鎖中) Remove tools (ツールを取り外してください)	20. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。  危険 排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Filling (充填中)	21. フライポットの充填中は、特に何もする必要はありません。OQSセンサーが取り付けられている場合は次の手順に進み、そうでない場合は手順26に進みます。
Measuring Oil Quality (オイル品質測定中)	22. OQSセンサーがオイルの品質値を算出している間は、特に何もする必要はありません。
Filling (充填中)	23. フライポットの充填中は、特に何もする必要はありません。
Is vat full of oil? (バットが満杯ですか?) 	24. オイルレベルが下側のオイルレベルラインを下回っている場合は、「X」ボタンを押してポンプを再起動します。*オイルレベルが下側のオイルレベルラインに達したら、√ボタンを押します。フライポットのオイル量が満杯になっていない場合は、フィルターパンを確認し、オイルの大部分が戻っているかどうかを確認します。フィルターパンに少量のオイルが残っている場合があります。
Closing return valve (リターンバルブ閉鎖中)	25. 特に何もする必要はありません。
Completing Filtering (ろ過が完了しました)	26. 特に何もする必要はありません。OQSが装備されている場合は次の手順に進み、そうでない場合は手順32に進みます。
Is vat full of oil? (バットが満杯ですか?) 	27. オイルレベルが下側のオイルレベルラインを下回っている場合は、「X」ボタンを押してポンプを再起動します。*オイルレベルが下側のオイルレベルラインに達したら、√ボタンを押します。フライポットのオイル量が満杯になっていない場合は、フィルターパンを確認し、オイルの大部分が戻っているかどうかを確認します。フィルターパンに少量のオイルが残っている場合があります。

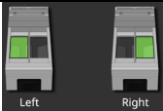
表示	操作
 	28. TPM測定値が「OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW（OQS設定値 – OQS今すぐ廃油）」および「OQS DISPOSE OIL SOON（OQSもうすぐ廃油）」を下回っている場合、OQSアイコンは緑色になり、TPM値とともにオイルの状態が良好であることが表示されます。TPM % ボタンを押してから、「History（履歴）」ボタンを押すと、過去30日間のTPM履歴が確認できます。続行するには、✓ボタンを押します。手順32に進みます。 TPM測定値が「OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW（OQS設定値 – OQS今すぐ廃油）」を下回っているものの、「OQS DISPOSE OIL SOON（OQSもうすぐ廃油）」を上回っている場合、OQSアイコンは黄色になり、TPM値とともに「Discard Oil Soon（近いうちに廃油してください）」と表示されます。TPM % ボタンを押してから、「History（履歴）」ボタンを押すと、過去30日間のTPM履歴が確認できます。ステップ30の「Discard Oil Soon（近いうちに廃油してください）」に進みます。 29. TPM測定値が「OQS SETTING – OQS DISPOSE OIL NOW（OQS設定値 – OQS今すぐ廃油）」を上回っている場合、OQSアイコンは赤色になり、TPM値とともに「Discard Oil Now（今すぐ廃油してください）」と表示されます。TPM % ボタンを押してから、「History（履歴）」ボタンを押すと、過去30日間のTPM履歴が確認できます。手順31の「Discard Oil Now?（今すぐ廃油しますか?）」に進みます。
Discard Oil Soon（近いうちに廃油してください） TPM - XX 	30. 続行するには、✓ボタンを押します。手順32へ進みます。
Discard Oil Now?（今すぐ廃油しますか?） TPM - XX 	31. 続行するには、✓ボタンを押します。セクション2.1.5/6の「廃棄」の手順に進みます。「X」ボタンを押すと、「DISPOSE（廃棄）」の実行を遅らせることができます。
	32. コントローラーの電源が切れます。

*注：メンテナンスフィルター後、オイルパンに少量のオイルが残ることは正常であり、オイルレベルが清掃やろ過前のレベルに戻らない場合があります。フライポットへの補充の2度の試みの後、✓ボタンを押すと、利用可能な場合は自動トップオフ機能が有効になり、ろ過中に失われたオイルを補います。

2.1.4 バルク以外の廃油処理システムにおける廃棄

このオプションは、使用済みオイルをPMSDUまたは金属容器のいずれかに廃棄する際に使用します。

調理オイルを使い果たした場合は、適切な容器にオイルを移し替え、廃油容器へ運びます。フライマスターは、McDonald'sショートニング廃棄装置（PMSDU）の使用を推奨しています。具体的な操作手順については、ご使用の廃棄装置に同梱されている文書を参照してください。注：2004年1月以前に製造されたSDUを使用している場合、その装置は排出口の下に収まりません。ショートニング廃棄装置が利用できない場合は、オイルを100°F（38°C）まで冷ましてから、オイルがこぼれないよう、容量が4ガロン（15リットル）以上の金属容器にオイルを排出します。

表示	操作
	1. 経過メニューボタンを押します。
	2. スプリットフライポットの場合、フライポット（左または右）を選択します。
Dispose Oil（オイルを廃棄）	3. 「Dispose Oil（オイルを廃棄）」を選択します。
Dispose oil now?（今すぐオイルを廃棄しますか？） 	4. 続行するには、✓ボタンを押します。「X」ボタンを選択すると、以前の状態に戻ります。 ⚠ 危険 オイルを100°F（38°C）まで冷ましてから、適切な金属容器に移し替えて廃棄してください。
Remove filter pan（フィルターパンを取り外す）	5. フライヤーからフィルターパンを慎重に取り出します。 ⚠ 危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと取り出してください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Insert disposal unit（廃棄装置を挿入してください） Complete?（完了しましたか？） 	6. フライヤーからフィルターパンを慎重に取り外し、廃棄装置を挿入します。続行するには、✓ボタンを押します。 ⚠ 危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと取り出してください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。 ⚠ 危険 廃棄装置にオイルを排出する際は、容器にある最大充填ラインを超えないようにしてください。
Is disposal unit in place?（廃棄装置は所定の位置にありますか？） 	7. PMSDU、または容量が4ガロン（15リットル）以上の金属容器が所定の位置にあることを確認します。続行するには、✓ボタンを押します。 ⚠ 危険 オイルを100°F（38°C）まで冷ましてから、適切な金属容器に移し替えて廃棄してください。 ⚠ 危険 オイルを適切なMSDUまたは金属容器に排出する際は、その容器の容量が少なくとも4ガロン（15リットル）以上あるこ

表示	操作
	とを確認してください。その容量を満たしていない場合、オイルが溢れ、怪我の原因となるおそれがあります。
Draining (排出中)	8. フライポットがオイルを排出している間は、特に何もする必要はありません。
Is vat empty? (バットは空ですか?) 	9. フライポットの中身がなくなったら、√ボタンを押して次に進みます。
⚠ Drain Closing (排出口を閉鎖中) Remove tools (ツールを取り外してください)	10. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。 ⚠ 危険 排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Remove disposal unit (排気装置を取り外してください) Complete? (完了しましたか?) 	11. 廃棄装置を取り外し、√ボタンを押して次に進みます。
Insert filter pan (フィルターパンを挿入してください)	12. 洗浄し、組み立て済みのフィルターパンを所定の位置にセットします。バルクフレッシュオイルを使用する場合は、次の手順に進みます。そうでない場合は、手順17に進みます。
Fill frypot from bulk? (バルクから充填しますか?) 	13. 続行するには、√ボタンを押します。「X」ボタンを選択すると、ろ過メニューに戻ります。
Fill frypot with oil (フライポットにオイルを充填してください) 	14. ボタンを長押しすると、フライポットが充填されます。バルクオイルの補充ポンプには、モーメンタリースイッチが採用されています。スイッチが押されているときのみ、ポンプが作動します。
Release button when full (満杯になったらボタンを離してください)	15. 下側の充填ラインまでフライポットにオイルが充填されたら、ボタンから指を離します。
Continue filling? (充填を続けますか?) 	16. √ボタンを押して、充填を続けます。フライポットが満杯になったら「X」ボタンを押して終了し、手順18に進みます。
Manually fill frypot (フライポットを手動充填してください) Complete? (完了しましたか?) 	17. フライヤーの下側の充填ラインに達するまで、オイルを慎重にフライポットに注ぎ入れます。フライポットが満杯になったら、√ボタンを押します。
	18. コントローラーの電源が切れます。フィルターパンがまだ取り付けられていない場合は、再度取り付けます。

2.1.5 廃棄 - バルク廃油システム

このオプションは、使用済みオイルをRTIなどのバルク廃油システムに処分する際に使用します。バルクオイルシステムでは、ポンプを使用して、フライヤーから貯留タンクに排出されたオイルを移送します。バルクオイルシステムとフライヤーを接続するために、追加の配管が使用されています。



警告

オイルを排出または廃棄する前に、フィルターペーパーまたはフィルターパッドが所定の位置にセットされていることを確認してください。フィルターペーパーやフィルターパッドがないと、配管やポンプが詰まるおそれがあります。

表示	操作
	1. フライヤーは設定温度に達して <u>いなければなりません</u> 。ろ過メニューボタンを押します。
	2. スプリットフライポットの場合、フライポット（左または右）を選択します。
Dispose Oil（オイルを廃棄）	3. 「Dispose Oil（オイルを廃棄）」を選択します。
Dispose oil now?（今すぐオイルを廃棄しますか？） 	4. 続行するには√ボタンを押して、手順9に進みます。「X」ボタンを選択すると、以前の状態に戻ります。
Waste Tank Full（廃油タンクが満杯です） 	5. このメッセージは、バルク廃油タンクが満杯の場合にのみ表示されます。√ボタンを押して承認し、バルクオイル廃油回収業者に連絡します。ディスプレイはオフの状態に戻ります。
Remove filter pan（フィルターパンを取り外す）	6. フィルターパンを取り外します。 危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと取り出してください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Is filter pan empty?（フィルターパンは空ですか？） 	7. フィルターパンが空の場合は、√ボタンを押して次の手順に進みます。 フィルターパンに中身が残っている場合は、「X」ボタンを押します。廃棄機能がキャンセルされ、ろ過メニューに戻ります。フィルターパンからオイルを取り除き、フィルターパンを取り付けた後に、再度その機能を試します。フィルターパンが検出されない場合、コントローラーには「Insert filter pan（フィルターパンを挿入してください）」というメッセージが表示され、パンが検出されるまでその状態が続きます。
Insert filter pan（フィルターパンを挿入してください）	8. フィルターパンを完全に所定の位置に押し込み、次の手順に進みます。フィルターパンがしっかりと固定されていない場合に表示されます。
Draining（排出中）	9. 特に何もする必要はありません。オイルがフィルターパンに流れ込みます。
Is vat empty?（パットは空ですか？） 	10. フライポットの中身がなくなったら、√ボタンを押して次に進みます。
Drain Closing Remove tools（排出口を閉鎖中ツールを取り外してください）	11. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。 危険

表示	操作
	排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Open dispose valve (廃棄バルブを開いてください) 	12. 左側のキャビネットの扉を開け、必要に応じてバルブのロックを解除します。廃棄バルブを前方に引き出し、廃棄を開始してから次の手順に進みます。
Disposing (廃棄中)	13. ポンプがフィルターパンからバルク廃油タンクへ廃油を移送している間 (4分間)、特に何もする必要はありません。
Remove filter pan (フィルターパンを取り外す)	⚠ 危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと取り出してください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Is filter pan empty? (フィルターパンは空ですか?) 	15. フィルターパンが空の場合は、√ボタンを押します。フィルターパンに中身が残っている場合は、「X」ボタンを押して、フィルターパンをセットし、以前の状態に戻します。
Insert filter pan (フィルターパンを挿入してください)	16. フィルターパンを完全に所定の位置に押し込み、次の手順に進みます。
Close dispose valve (廃棄バルブを閉じてください) 	17. 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。マネージャーから指示があった場合は、バルブを再度ロックします。JIBフレッシュオイルシステムを使用する場合は、手順24に進みます。バルクフレッシュオイルシステムを使用する場合は、次の手順に進みます。
Fill vat from bulk? (バルクから充填しますか?) 	18. 続行するには、√ボタンを押します。「X」ボタンを選択すると、ろ過メニューに戻ります。
Fill vat with oil (バットにオイルを充填してください) 	19. ボタンを長押しすると、フライポットが充填されます。バルクオイルの補充ポンプには、モーメンタリースイッチが採用されています。スイッチが押されているときのみ、ポンプが作動します。
Press button until full (満杯になるまでボタンを押してください)	20. ボタンを長押しして、バットにオイルを充填します。下側の充填ラインまでフライポットにオイルが充填されたら、ボタンから指を離します。

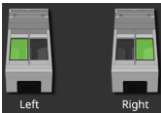
表示	操作
Continue filling? (充填を続けますか?) 	21. √ボタンを押して、充填を続けます。下側の充填ラインまでフライポットにオイルが充填されたら、「X」ボタンを押します。
	22. コントローラーの電源が切れます。フィルターパンがまだ取り付けられていない場合は、再度取り付けます。

2.1.6 OQS（オイル品質センサー）フィルター

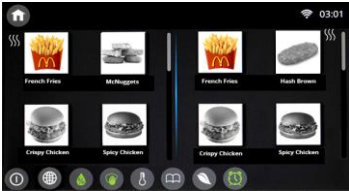
OQSフィルターは、内蔵のOQSセンサーを使用してオイルのTPM（極性化合物）をテストするために、フライポットのオイルの測定値を取得するフィルター機能です。この機能は、オイルの使用期限が尽きた時期や廃棄すべき時期を判断するために使用されます。フィルターパッドまたはフィルターペーパーが毎日交換されていることを確認し、システムが正常に動作できるようにします。客足の多い店舗や24時間営業の店舗で適切に動作させるためには、フィルターパッドまたはフィルターペーパーを1日2回交換する必要があります。

注記
フィルターパッドまたはフィルターペーパーは毎日交換する必要があります。

「CLOSE VALVE（廃棄バルブを閉めてください）」と表示された場合は、廃棄バルブを閉めます。「X（NO）」ボタンを押して、終了します。

表示	操作
	1. フライヤーは設定温度に達して <u>いなければなりません</u> 。ろ過メニューボタンを押します。
	2. スプリットフライポットの場合、フライポット（左または右）を選択します。
OQS Filter（OQSフィルター）	3. OQS（オイル品質センサー）フィルターを選択します。
OQS Filter now?（今すぐOQSフィルターを実施しますか？） 	4. ✓ボタンを押して、ろ過を開始します。「X」ボタンを選択すると、ろ過がキャンセルされ、フライヤーは通常動作に戻ります。
Low Oil Level Detected（オイルレベルの低下が検知されました） Add Oil（オイルを追加してください） 	5. オイルレベルが低すぎる場合に表示されます。オイルを加え、✓ボタンを押して問題を承認し、アイドル調理モードに戻ります。 JIBのオイル量が低下していないか確認します。JIBのオイル量が低下していないにもかかわらず、この現象が引き続き発生する場合は、FASにご連絡ください。
Skim debris from vat（パットの汚れをすくい取ってください） Complete?（完了しましたか？） 	6. 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、各フライポットからできるだけ多くの油かすを取り除きます。完了したら、✓ボタンを押します。「X」ボタンを押すと、ろ過がキャンセルされます。
Draining（排出中）	7. 特に何もする必要はありません。オイルがフィルターパンに流れ込みます。
Flushing（流出中）	8. リターンバルブが開き、フィルターパンからオイルがフライポットに流し込まれている間は、特に何もする必要はありません。
 Drain Closing（排出口を閉鎖中） Remove tools（ツールを取り外してください）	9. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。  危険 排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Filling（充填中）	10. フライポットの充填中は、特に何もする必要はありません。
Measuring Oil	11. OQSセンサーがオイルの品質値を算出している間は、特に何も

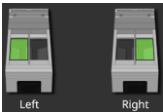
表示	操作
Quality (オイル品質測定中)	する必要はありません。
Draining (排出中)	12. 特に何もする必要はありません。オイルがフィルターパンに流れ込みます。
 Drain Closing (排出口を閉鎖中) Remove tools (ツールを取り外してください)	13. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。  危険 排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Filling (充填中)	14. フライポットの充填中は、特に何もする必要はありません。
Closing return valve (リターンバルブ閉鎖中)	15. 特に何もする必要はありません。
Completing Filtering (ろ過が完了しました)	16. 特に何もする必要はありません。
   	17. TPM測定値が「OQS SETTING - OQS DISPOSE OIL NOW (OQS設定値 - OQS今すぐ廃油)」および「OQS DISPOSE OIL SOON (OQSもうすぐ廃油)」を下回っている場合、OQSアイコンは緑色になり、TPM値とともにオイルの状態が良好であることが表示されます。TPM % ボタンを押してから、「History (履歴)」ボタンを押すと、過去30日間のTPM履歴が確認できます。続行するには、✓ ボタンを押します。手順20に進みます。 TPM測定値が「OQS SETTING - OQS DISPOSE OIL NOW (OQS設定値 - OQS今すぐ廃油)」を下回っているものの、「OQS DISPOSE OIL SOON (OQSもうすぐ廃油)」を上回っている場合、OQSアイコンは黄色になり、TPM値とともに「Discard Oil Soon (近いうちに廃油してください)」と表示されます。TPM % ボタンを押してから、「History (履歴)」ボタンを押すと、過去30日間のTPM履歴が確認できます。ステップ18の「Discard Oil Soon (近いうちに廃油してください)」に進みます。 TPM測定値が「OQS SETTING - OQS DISPOSE OIL NOW (OQS設定値 - OQS今すぐ廃油)」を上回っている場合、OQSアイコンは赤色になり、TPM値とともに「Discard Oil Now (今すぐ廃油してください)」と表示されます。TPM % ボタンを押してから、「History (履歴)」ボタンを押すと、過去30日間のTPM履歴が確認できます。手順19の「Discard Oil Now? (今すぐ廃油しますか?)」に進みます。
Discard Oil Soon (近いうちに廃油してください) TPM - XX	18. 続行するには、✓ボタンを押します。手順 20へ進みます。

表示	操作
	
Discard oil now? (今すぐ廃油しますか?) TPM - XX 	19. 続行するには、√ボタンを押します。セクション2.1.5/6の「廃棄」の手順に進みます。「X」ボタンを押すと、「DISPOSE (廃棄)」の実行を遅らせることができます。
Preheat (予熱)	20. フライヤーが設定温度に達するまで、特に何もする必要はありません。
	21. フライヤーは使用可能な状態です。フライヤーが設定温度に達すると表示されます。

注：オイルをろ過中にすべて回収しきれない場合、システムは不完全なろ過機能を継続する場合があります。

2.1.7 フィルターパンからの充填

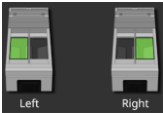
フィルターパンからの充填機能は、フィルターパンからフライポットにオイルを充填します。

表示	操作
	1. フライヤーは電源を切っておく<u>必要があります</u>。
	2. ろ過メニューボタンを押します。
	3. スプリットフライポットの場合、フライポット（左または右）を選択します。
Fill from Filter Pan (フィルターパンから充填)	4. 「Fill from Filter Pan (フィルターパンから充填)」を選択します。フィルターパンが検出されない場合、コントローラーには「Insert Filter Pan (フィルターパンを挿入してください)」というメッセージが表示され、パンが検出されるまでその状態が続きます。
Fill vat from filter pan? (フィルターパンからバットを充填しますか?) 	5. 続行するには、√ボタンを押します。「X」ボタンを選択すると、コントローラーはオフになります。
Filling (充填中)	6. フライポットの充填中は、特に何もする必要はありません。
Is vat full of oil? (バットが満杯ですか?) 	7. オイルレベルが下側のオイルレベルラインを下回っている場合は、「X」ボタンを押してポンプを再起動します。オイルレベルが下側のオイルレベルラインに達したら、√ボタンを押します。フライポットのオイル量が満杯になっていない場合は、フィルターパンを確認し、オイルの大部分が戻っているかどうかを確認します。フィルターパンに少量のオイルが残っている場合があります。

表示	操作
	8. コントローラーの電源が切れます。

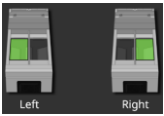
2.1.8 バルクからの充填

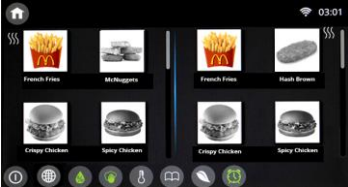
バルクからの充填機能は、バルクオイルフレッシュシステムからフライポットにオイルを充填する際に使用します。

表示	操作
	1. フライヤーは電源を切っておく 必要があります 。
	2. ろ過メニューボタンを押します。
	3. スプリットフライポットの場合、左のバットまたは右のバットを選択します。
Fill from Bulk (バルクからの充填)	4. 「Fill from Bulk (バルクからの充填)」を選択します。
Fill vat from bulk? (バルクから充填しますか?) 	5. 続行するには、√ボタンを押します。「X」ボタンを選択すると、ろ過メニューに戻ります。
Fill vat with oil (バットにオイルを充填してください)  Press button until full (満杯になるまでボタンを押してください)	6. ボタンを長押しすると、フライポットが充填されます。バルクオイルの補充ポンプには、モーメンタリースイッチが採用されています。スイッチが押されているときのみ、ポンプが作動します。下側の充填ラインまでフライポットにオイルが充填されたら、ボタンから指を離します。
Continue filling? (充填を続けますか?) 	7. √ボタンを押して、充填を続けます。下側の充填ラインまでフライポットにオイルが充填されたら、「X」ボタンを押します。
	8. コントローラーの電源が切れます。

2.1.9 パンから廃棄タンクへの移送（バルクのみ）

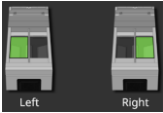
パンから廃棄タンクへの移送機能は、バルクオイルシステムにおいて、フライポット内の既存のオイルを排出することなく、パン内の余剰オイルをバルクオイル廃棄タンクへ移送できるオプション機能です。

表示	操作
	1. 経過メニューボタンを押します。
	2. スプリットフライポットの場合、フライポット（左または右）を選択します。
Pan to Waste （パンから廃棄タンクへの移送）	3. 「Pan to Waste（パンから廃棄タンクへの移送）」を選択します。
Move oil from filter pan to waste? （フィルターパンから廃棄タンクへオイルを移しますか？） 	4. 続行するには、√ボタンを押します。「X」ボタンを選択すると、以前の状態に戻ります。フィルターパンが検出されない場合、コントローラーには「INSERT PAN（フィルターパンを挿入してください）」というメッセージが表示され、パンが検出されるまでその状態が続きます。
Waste Tank Full （廃油タンクが満杯です） 	5. このメッセージは、バルク廃油タンクが満杯の場合にのみ表示されます。√ボタンを押して承認し、バルクオイル廃油回収業者に連絡します。画面は以前の状態に戻ります。
Open dispose valve （廃棄バルブを開いてください） 	6. 左側のキャビネットの扉を開け、必要に応じてバルブのロックを解除します。廃棄バルブを前方に引き出し、廃棄を開始します。
Disposing （廃棄中）	7. ポンプがフィルターパンからバルクオイル廃棄タンクへ廃油を移送している間（4分間）、特に何もする必要はありません。
Remove filter pan （フィルターパンを取り外す）	8. フィルターパンをフライヤーから慎重に取り出します。 ⚠ 危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと取り出してください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Is filter pan empty? （フィルターパンは空ですか？） 	9. フィルターパンが空の場合は、√ボタンを押します。フィルターパンの中身が残っている場合は、「X」ボタンを押して手順7に戻ります。
Insert Filter Pan （フィルターパンを挿入してください）	10. フィルターパンを挿入します。

表示	操作
Close dispose valve (廃棄バルブを閉じてください) 	11. 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。マネージャーから指示があった場合は、バルブを再度ロックします。
	12. コントローラーは初期状態に戻ります。

2.1.10 フィルターパンへの排出

「フライポットからフィルターパンへオイルを排出する」機能は、フライポット内のオイルをフィルターパンへ排出します。

表示	操作
	1. ろ過メニューボタンを押します。
	2. スプリットフライポットの場合、フライポット（左または右）を選択します。
Drain to Filter Pan (フィルターパンに排出する)	3. 「Drain to Filter Pan (フィルターパンに排出する)」を選択します。
Drain oil now? (今すぐオイルを排出しますか?) 	4. 続行するには、✓ボタンを押します。「X」ボタンを選択すると、コントローラーはオフになります。
Remove filter pan (フィルターパンを取り外す)	⚠ 危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと取り出してください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Is filter pan empty? (フィルターパンは空ですか?) 	6. フィルターパンが空の場合は、✓ボタンを押します。
Insert Filter Pan (フィルターパンを挿入してください)	7. フィルターパンを挿入します。
Draining (排出中)	8. フライポットがフィルターパンにオイルを排出している間は、特に何もする必要はありません。

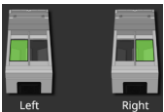
表示	操作
Is vat empty? (バットは空ですか?) 	9. フライポットの中身がなくなったら、√ボタンを押して次に進みます。
⚠ Drain Closing (排出口を閉鎖中) Remove tools (ツールを取り外してください)	10. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。 ⚠ 危険 排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Select an option for handling the oil (オイルの処理方法を選択してください) Fill This Vat (このバットに充填する) Fill Another Vat (別のバットに充填する) Dispose (廃棄する) Off (オフ)	11. 「Fill This Vat (このバットに充填する)」を選択し、次の手順に進みます。 「Fill Another Vat (別のバットに充填する)」を選択し、バットを選んでから、画面の指示に従います。 「Dispose (廃棄する)」を選択し、手順19に進みます。 「Off (オフ)」を選択し、手順14に進みます。
Fill vat from filter pan? (フィルターパンからバットを充填しますか?) 	12. √ (チェック - はい) ボタンを押してフライポットにオイルを補充します。補充しない場合は、手順14に進みます。
Filling (充填中)	13. フライポットの充填中は、特に何もする必要はありません。
Is vat full of oil? (バットが満杯ですか?) 	14. オイルレベルが上側のオイルレベルラインを下回っている場合は、「X (いいえ)」ボタンを押してポンプを再起動します。オイルレベルが下側のオイルレベルラインに達したら、√ボタンを押します。フライポットのオイル量が満杯になっていない場合は、フィルターパンを確認し、オイルの大部分が戻っているかどうかを確認します。フィルターパンに少量のオイルが残っている場合があります。
Remove filter pan (フィルターパンを取り外す)	⚠ 危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと開いてください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Is filter pan empty? (フィルターパンは空ですか?) 	16. フィルターパンが空の場合は、√ボタンを押します。フィルターパンに中身が残っている場合は、「X」ボタンを押します。
Insert Filter Pan (フィルターパンを挿入してください)	17. フィルターパンをセットし、手順23に進みます。

表示	操作
Fill vat from filter pan? (フィルターパンからバットを充填しますか?) 	18. √ (チェック - はい) ボタンを押してフライポットにオイルを補充し、手順13に進みます。補充しない場合は、次の手順に進みます。
Manually dispose oil (オイルを手動で廃棄してください) Complete? (完了しましたか?) 	19. オイルを手動で廃棄し、完了したら√ボタンを押します。
Remove filter pan (フィルターパンを取り外す)	20. フィルターパンをフライヤーから慎重に取り出します。  危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと開いてください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Is filter pan empty? (フィルターパンは空ですか?) 	21. フィルターパンが空の場合は、√ボタンを押します。フィルターパンに中身が残っている場合は、「X」ボタンを押します。
Insert Filter Pan (フィルターパンを挿入してください)	22. フィルターパンを挿入します。
	23. コントローラーの電源が切れます。

2.1.11 バルク以外の廃油システム向けのディープクリーン（煮沸）

ディープクリーンモードは、焦げ付いたオイルをフライポットから取り除くために使用します。

注：Intuitionフライヤーの清掃については、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。

表示	操作
	1. ろ過メニューボタンを押します。
	2. スプリットフライポットの場合、フライポット（左または右）を選択します。
Deep Clean (ディープクリーン)	3. 「Deep Clean (ディープクリーン)」を選択します。
Deep clean now? (今すぐディープクリーンを行いますか?) 	4. 続行するには、√ボタンを押します。「X」ボタンを選択すると、ろ過メニューに戻ります。フィルターパンが検出されない場合、コントローラーには「INSERT PAN (フィルターパンを挿入してください)」というメッセージが表示され、パンが検出されるまでその状態が続きます。

表示	操作
Install covers on adjacent frypots (隣接するフライポットにカバーを取り付けてください) 	5. 必要に応じて、隣接するフライポットにカバーを取り付け、完了したら√ボタンを押します。
Remove filter pan (フィルターパンを取り外す)	6. フィルターパンをフライヤーから慎重に取り出します。 ⚠ 危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと取り出してください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Is filter pan empty? (フィルターパンは空ですか?) 	7. フィルターパンが空の場合は、√ボタンを押して次の手順に進みます。 フィルターパンの中身が残っている場合は、「X」ボタンを押してから、指示に従ってオイルをフライポットに戻します。
Insert filter pan (フィルターパンを挿入してください)	8. フィルターパンを挿入します。
Is oil in vat? (オイルはバットに入っていますか?) 	9. フライポットにオイルが入っている場合は、√ボタンを押して次に進みます。フライポットが空の場合は、「X」ボタンを押して手順17に進みます。
Remove filter pan (フィルターパンを取り外す)	10. フライヤーからフィルターパンを慎重に取り出し、脇に置いておきます。 ⚠ 危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと取り出してください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Insert disposal unit (廃棄装置を挿入してください)  Complete? (完了しましたか?) 	11. 廃油装置を挿入します。 ⚠ 危険 容量が4ガロン（15リットル）以上のSDU（ショートニング廃棄装置）または適切な金属容器が、排出口の下の所定の位置に設置されていることを確認します。その容量を満たしていない場合、オイルが溢れ、怪我の原因となるおそれがあります。
Is disposal unit in place? (廃棄装置は所定の位置にありますか?) 	12. SDU、または容量が4ガロン（15リットル）以上の金属容器が所定の位置にあることを確認します。続行するには、√ボタンを押します。 ⚠ 危険 オイルを100°F（38°C）まで冷ましてから、適切な金属容器に移し替えて廃棄してください。

表示	操作
	⚠ 危険 廃棄装置にオイルを排出する際は、容器にある最大充填ラインを超えないようにしてください。
Draining (排出中)	13. フライポットが廃棄容器にオイルを排出している間は、特に何もする必要はありません。
Is vat empty? (バットは空ですか?) 	14. フライポットが空の場合は、✓ボタンを押して続行します。
⚠ Drain Closing (排出口を閉鎖中) Remove tools (ツールを取り外してください)	15. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。 ⚠ 危険 排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Remove disposal unit (排気装置を取り外してください) Complete? (完了しましたか?) 	16. 廃棄装置を取り外して、✓ボタンを押します。
Insert filter pan (フィルターパンを挿入してください)	17. 油かすバスケット、ホールドダウンリング、フィルターパッド/フィルターペーパー、スクリーンを取り外します。空のフィルターパンを挿入します。
Add cleaning solution? (洗浄液を追加しますか?) Complete? (完了しましたか?) 	18. 洗浄するフライポットに水と洗浄液の混合液を充填します。✓ボタンを押して、洗浄手順を開始します。
Cleaning (洗浄中)	19. フライポットをこすり洗いし、タイマーをカウントダウンさせながら溶液に浸け置き、その間、フライポットを195°F (91°C) まで1時間加熱します。
完了 	20. ✓ボタンを押して、アラームを消します。
Scrub inside vat (バット内部を磨いてください) Complete? (完了しましたか?) 	21. フライポットに残っている汚れをこすり落とし、✓ボタンを押します。
Remove cleaning solution (洗浄液を取り除いてください) 	22. 洗浄液の除去方法については、Kay ChemicalまたはDiversey社提供の「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。溶液を取り除いたら、✓ボタンを押して次に進みます。 ⚠ 危険 ディープクリーン (煮沸) 溶液は、100°F (38°C) まで冷ましてから廃棄してください。高温の液体で怪我をするおそれがあります。

表示	操作
Is cleaning solution removed? (洗浄液は取り除かれましたか?) Complete? (完了しましたか?) 	23. 洗浄液が取り除かれたことを確認し、√ボタンを押して次に進みます。
Draining (排出中)	24. フライポットがバット内に残っている少量の溶液を排出している間は、特に何もする必要はありません。
Is vat empty? (バットは空ですか?) 	25. フライポットが空の場合は、√ボタンを押して続行します。
Rinse vat (バットをすすいでください) Complete? (完了しましたか?) 	26. フライポットから余分な溶液を洗い流します。フライポットを完全にすすぎ終えたら、√ボタンを押します。
 Drain Closing (排出口を閉鎖中) Remove tools (ツールを取り外してください)	27. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。  危険 排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Remove filter pan (フィルターパンを取り外す)	28. フィルターパンを取り外し、その中身を廃棄します。パンに残っている溶液を洗い流します。
Dry vat (バットを乾燥させてください) Complete? (完了しましたか?) 	29. フライポットを乾かし、完全に乾いていることを確認します。完了したら、√ボタンを押します。  危険 オイルの充填前に、フライポットが完全に乾いており、水が一切残っていないことを確認してください。これを怠ると、オイルが調理温度まで加熱された際に、高温の液体が飛び散ります。
Dry filter pan (フィルターパンを乾かす乾燥させてください) Complete? (完了しましたか?) 	30. フィルターパンおよび各部品に汚れがなく、完全に乾いていることを確認します。完了したら、√ボタンを押します。  危険 オイルの充填前に、フィルターパンが完全に乾いており、水が一切残っていないことを確認してください。これを怠ると、オイルが調理温度まで加熱された際に、高温の液体が飛び散ります。
Insert filter pan (フィルターパンを挿入してください)	31. スクリーン、フィルターペーパーまたはフィルターパッド、ホールドダウンリング、油かすバスケットを（この順序で）再度取り付けます。フィルターパンを挿入します。
Manually fill vat (バットを手動充填してください) Complete? (完了しましたか?) 	32. フライヤーの下側のオイル充填ラインに達するまで、オイルを慎重にフライポットに注ぎ入れます。フライポットが満杯になったら、√ボタンを押します。

表示	操作
	33. コントローラーの電源が切れます。

2.1.12 バルク廃油システム向けのディープクリーン（煮沸）

ディープクリーンモードは、焦げ付いたオイルをフライポットから取り除くために使用します。

注：Intuitionフライヤーの清掃について

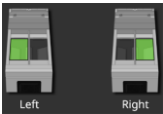
は、Kay

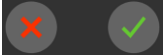
ChemicalまたはDiversey社の

「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。

⚠ 警告
 オイルを排出または廃棄する前に、フィルターペーパーまたはフィルターパッドが所定の位置にセットされていることを確認してください。フィルターペーパーやフィルターパッドがないと、配管やポンプが詰まるおそれがあります。

表示	操作
	1. ろ過メニューボタンを押します。この機能は、フライヤーがオンでもオフでも起動できます。 バルクに廃棄する場合は、オイルの汲み出しを容易にするため、温かい状態で廃棄することをお勧めします。
	2. スプリットフライポットの場合、フライポット（左または右）を選択します。
Deep Clean（ディープクリーン）	3. 「Deep Clean（ディープクリーン）」を選択します。
Deep clean now?（今すぐディープクリーンを行いますか？） 	4. 続行するには、✓ボタンを押します。「X」ボタンを選択すると、ろ過メニューに戻ります。フィルターパンが検出されない場合、コントローラーには「insert pan（フィルターパンを挿入してください）」というメッセージが表示され、パンが検出されるまでその状態が続きます。
Install covers on adjacent frypots（隣接するフライポットにカバーを取り付けてください） 	5. 必要に応じて、隣接するフライポットにカバーを取り付け、完了したら✓ボタンを押します。
Remove filter pan（フィルターパンを取り外す）	6. フィルターパンをフライヤーから慎重に取り出します。 ⚠ 危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと取り出してください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Is filter pan empty?（フィルターパンは空ですか？） 	7. フィルターパンが空の場合は、✓ボタンを押して次の手順に進みます。 フィルターパンの中身が残っている場合は、「X」ボタンを押してから、指示に従ってオイルをフライポットに戻します。
Insert filter pan（フィルターパンを挿入してください）	8. フィルターパンを挿入します。
Is oil in vat?（オイルはバットに入っていますか？）	9. フライポットにオイルが入っている場合は、✓ボタンを押して次の手順に進みます。 フライポットが空の場合は、「X」ボタンを押して手順24に進

表示	操作
	みます。
Remove filter pan (フィルターパンを取り外す)	10. フィルターパンをフライヤーから慎重に取り出します。 ⚠ 危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと取り出してください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Is filter pan empty? (フィルターパンは空ですか?) 	11. フィルターパンが空の場合は、√ボタンを押して次の手順に進みます。 フィルターパンの中身が残っている場合は、「X」ボタンを押してから、指示に従ってオイルをフライポットに戻します。
Insert filter pan (フィルターパンを挿入してください)	12. フィルターパンを挿入します。
⚠ Waste Tank Full (廃油タンクが満杯です) Empty waste tank before disposing oil (廃油前に、廃油タンクを空にしてください) 	13. このメッセージは、バルク廃油タンクが満杯の場合にのみ表示されます(該当する場合)。√ボタンを押して承認し、バルクオイル廃油回収業者に連絡します。ディスプレイがスタンバイ状態になります。
Draining (排出中)	14. フライポットがフィルターパンにオイルを排出している間は、特に何もする必要はありません。
Is vat empty? (バットは空ですか?) 	15. フライポットが空の場合は、√ボタンを押して続行します。
⚠ Drain Closing (排出口を閉鎖中) Remove tools (ツールを取り外してください)	16. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。 ⚠ 危険 排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Open dispose valve (廃棄バルブを開いてください) 	17. 左側のキャビネットの扉を開け、必要に応じてバルブのロックを解除します。廃棄バルブを前方に引き出し、廃棄を開始してから次の手順に進みます。
Disposing (廃棄中)	18. ポンプがフィルターパンからバルクオイル廃棄タンクへ廃油を移送している間(4分間)、特に何もする必要はありません。

表示	操作
Remove filter pan (フィルターパンを取り外す)	19. フィルターパンをフライヤーから慎重に取り出します。 ⚠ 危険 高温のオイルが飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと取り出してください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Is filter pan empty? (フィルターパンは空ですか?) 	20. フィルターパンが空の場合は、√ボタンを押して次の手順に進みます。フィルターパンの中身が<u>残っている</u>場合は、「X」ボタンを押して手順18に戻ります。
Insert filter pan (フィルターパンを挿入してください)	21. 油かすバスケット、ホールドダウンリング、フィルターパッド/フィルターペーパー、スクリーンを取り外します。空のフィルターパンを挿入します。
Close dispose valve (廃棄バルブを閉じてください) 	22. 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。マネージャーから指示があった場合は、バルブを再度ロックします。
Completing Dispose (廃油を完了中)	23. 特に何もする必要はありません。
Add cleaning solution (洗浄液を追加してください) Complete? (完了しましたか?) 	24. 洗浄するフライポットに水と洗浄液を充填します。√ボタンを押して、洗浄手順を開始します。McDonald'sのディープクリーン（煮沸）手順については、ディープクリーンメンテナンス要件カードおよびKay ChemicalまたはDiversey社提供の「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。
Cleaning (洗浄中)	25. フライポットをこすり洗いし、タイマーをカウントダウンさせながら溶液に浸け置き、その間、フライポットを195°F (91°C) まで1時間加熱します。
完了 	26. √ボタンを押して、アラームを消します。
Scrub inside vat (バット内部を磨いてください) Complete? (完了しましたか?) 	27. フライポットに残っている汚れをこすり落とし、√ボタンを押します。
Remove cleaning solution? (洗浄液を取り除きますか?) 	28. 洗浄液の除去方法については、Kay ChemicalまたはDiversey社提供の「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。溶液を取り除いたら、√ボタンを押して次に進みます。

表示	操作
	⚠ 危険 ディーブクリーン（煮沸）溶液は、100°F（38°C）まで冷ましてから廃棄してください。高温の液体で怪我をするおそれがあります。
Is cleaning solution removed? (洗浄液は取り除かれましたか?) Complete? (完了しましたか?) 	29. 洗浄液が取り除かれたことを確認し、√ボタンを押して次に進みます。
Draining (排出中)	30. フライポットがバット内に残っている少量の溶液を排出している間は、特に何もする必要はありません。
Is vat empty? (バットは空ですか?)  	31. フライポットの中身が完全に空になったら、√ボタンを押します。
Rinse vat (バットをすすいでください) Complete? (完了しましたか?) 	32. フライポットから余分な溶液を洗い流します。フライポットを完全にすすぎ終えたら、√ボタンを押します。
⚠ Drain Closing Remove tools (排出口を閉鎖中ツールを取り外してください)	33. 排出口の破損を防ぐため、排出口を閉じる前に、フライポットからすべてのツールが取り外されていることを確認します。 ⚠ 危険 排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。
Remove filter pan (フィルターパンを取り外す)	34. フィルターパンをフライヤーから慎重に取り出します。 ⚠ 危険 高温の液体が飛び散らないように、フィルターパンはゆっくりと取り出してください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。
Dry vat (バットを乾燥させてください) Complete? (完了しましたか?) 	35. フライポットを乾かし、完全に乾いていることを確認します。完了したら、√ボタンを押します。 ⚠ 危険 オイルの充填前に、フライポットが完全に乾いており、水が一切残っていないことを確認してください。これを怠ると、オイルが調理温度まで加熱された際に、高温の液体が飛び散ります。
Dry filter pan (フィルターパンを乾かす乾燥させてください) Complete? (完了しましたか?) 	36. フィルターパンおよび各部品に汚れがなく、完全に乾いていることを確認します。完了したら、√ボタンを押します。 ⚠ 危険 オイルの充填前に、フィルターパンおよび各部品が完全に乾いており、水が一切残っていないことを確認してください。これを怠ると、オイルが調理温度まで加熱された際に、高温の液体が飛び散ります。
Insert filter pan (フィルターパンを挿入してくだ	37. スクリーン、フィルターペーパーまたはフィルターパッド、ホールドダウンリング、油かすバスケットを再度取り付けます。

表示	操作
さい)	フィルターパンを挿入します。JIBフレッシュオイルシステムを使用する場合は、手順40に進みます。バルクフレッシュオイルシステムを使用する場合は、次の手順に進みます。
Fill vat with oil (バットにオイルを充填してください)  Press button until full (満杯になるまでボタンを押してください)	38. ボタンを長押しすると、フライポットが充填されます。バルクオイルの補充ポンプには、モーメンタリースイッチが採用されています。スイッチが押されているときのみ、ポンプが作動します。下側の充填ラインまでフライポットにオイルが充填されたら、ボタンから指を離します。
Continue filling? (充填を続けますか?) 	39. ✓ボタンを押して、充填を続けます。フライポットが満杯になったら「X」ボタンを押して、手順41に進みます。
Manually fill vat (バットを手動充填してください) Complete? (完了しましたか?) 	40. フライヤーの下側の充填ラインに達するまで、オイルを慎重にフライポットに注ぎ入れます。フライポットが満杯になったら、✓ボタンを押します。
	41. コントローラーの電源が切れます。

このページは計画的にブランクを残している



フライマスター
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

メールアドレス : FRYSERVICE@FRYMASTER.COM

©2026 Frymaster LLC. (別途明記されている場合を除く) All rights reserved. 製品の継続的な改良に伴い、予告なく仕様が変更される場合があります。

部品番号FRY_IOM_8197987JA 2026年7月

