



クールフライヤーCFT-7 ヒーター・油槽の清掃について

(補足資料)

2024年11月20日 クールフライヤー株式会社

1. 油槽周囲の拭き取り清掃について
2. ヒーター性能を保つための定期清掃について
3. 固着がひどい場合のヒーター定期清掃の具体例
4. ヒーター・油槽清掃に使える便利グッズのご紹介

※油槽・ヒーターの清掃については、
取り扱い説明書 P11「清掃について」も併せてご覧ください。

1. 油槽周囲の拭き取り清掃について

上カバーを外した上で、(油槽が載っている周囲部分)に付着した油や油かす類は、こまめなふき取り掃除をお願いいたします(付着した油かすなどが熱などで経時で炭化し、油槽にはいった場合、油劣化の元にもなります)。



2. ヒーター性能を保つための定期清掃について

クールフライヤーのヒーター取扱いについて、熱効率などの性能を保ち、また安全にかつ故障なくお使い頂くための定期清掃方法をご案内させていただきます。ご協力をお願い申し上げます。

<清掃方法>

油を抜いた上で、CFT 機の温度設定を 100°Cにし、水 7ℓ を入れて沸かします。100°Cになりましたら、市販フライヤー用洗剤を 250g 入れよくかき混ぜます。溶けたら、ヒーターをきって 20~30 分間浸漬させます。(「3. 固着がひどい場合のヒーター定期清掃の具体例」をご参照ください)。その後、付着物をキッチンペーパーなどでこすり取ってください。(次ページに詳細写真を掲載しています)



写真(フライヤー洗浄剤の例):

販売元シーバイエス(株)のフライヤーファイター 粉末タイプの洗浄剤

以上の方法にて、1か月に1回程度、フライヤー用洗浄剤で定期清掃をして頂きますと、ヒーターや油槽表面に焼き付いたような固着状態になる前に除去することが可能です。なお、付着物除去清掃後は、残留物が残らないように、十分によく水洗いをしてください。

CFT-7 の油槽にはドレインがありませんので、水を抜くには小さめのボウル、カップ等を使って汲みだしてください。また、油の吸引装置 CP-A7 を使うことも可能です。

最後に残った水は絞ったタオル等で拭き上げて下さい。

CP-A7 を使用した場合は、こちらのタンク及びホースも十分に水洗いしてください。

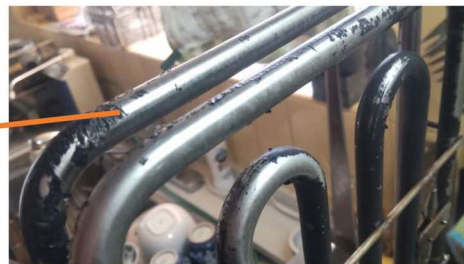
3. 固着がひどい場合のヒーター定期清掃の具体例

(繁盛店 設置約10カ月間後)

- ① 清掃前の状態：ヒーター表面に付着した油かすが黒く焼きついている。タワシで擦ればなんとか落ちますが非常に大変です。ヒーター表面は傷つけぬように。



- ② フライヤー洗浄剤に約30分浸漬(100℃)させると、黒い付着物が剥がれて来ます。固着がひどい部分は、研磨剤入りのナイロンたわし等で落として下さい。



傷がつきにくいタイプの金属たわしも使用可能ですが、金属片等が残らないように十分な注意をお願い致します。

- ③ 研磨剤入りのナイロンたわしなどでこすり落とした後は、水洗いを必ず行いキッチンペーパーで拭き取りをしてください。その後、洗浄液を抜き、油槽やヒーター等を、洗浄液の残留物が残らないよう、十分によく水洗いしてください。



4. ヒーター・油槽清掃に使える便利グッズのご紹介

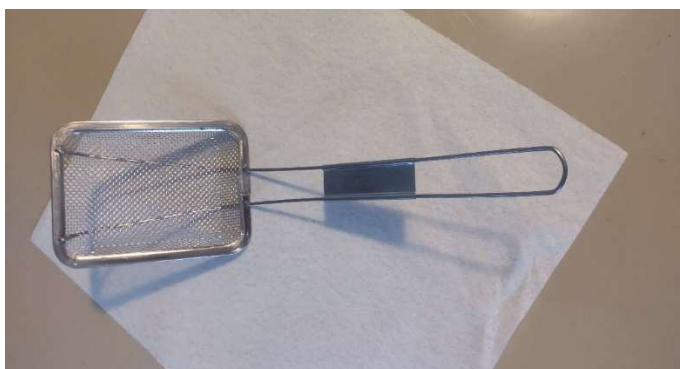
ヒーターなどへの黒色や茶褐色の付着物は放置しますと加熱性能が落ちてしまいます。またさらには、ヒーター自体が過加熱状態となり断線などの原因にもなります。ヒーター、油槽、各種部品に付着する油かすなどによる黒汚れ除去することで、いつまでも熱効率を保ち、また安全に、かつ故障なくお使い頂くためのメンテナンス用便利グッズをご紹介します。

※清掃については、CFT-7 取扱説明書の P11「清掃について」もあわせてご参照ください。

- ① 耐熱ゴムベラ：油槽面、特に油との気液界面に付着する油かすを落とす際にご使用ください。※取説 P11-1(1) 写真もご参照ください



- ② 平型網：天ぷらやかき揚げ調理において、追加バター液による天かす取り用の網として、油槽壁面にフィットする利点がありおすすめです。



- ③ 吸い取るんです：油回収装置「クールポッド CP-A7」で油を抜いたあと、50～80CC 油が、油かすと共に油槽底部に残ります。残った油をとるために「吸い取るんです」をご使用いただくと、手を汚さずきれいに取ることができます。



以上