

FilterQuick™ - easyTouch®

クイックスタート

A:FQ4000: 自動ろ過をプログラム可能です。✓[はい]ボタンを押して、ろ過を促す指示に「はい」と答えます。


B: 電源スイッチ: USBポートの下にあるキャビネットのスイッチ

C: フィルターパン

F: プレスクリーンフィルター

FRYMASTER®

注: 通常のレストラン業務を開始する前に、フライマスターのFilterQuick™ - Tフライヤーの起動、実演、およびトレーニングを行ってください。

1. バットの下のオイルレベルラインまで充填します。
2. 該当する場合電源スイッチ (B) を入れます。
3. ボタンを  2秒長押しして、コントローラーの電源を入れます。
4. コントローラー (A) に「フィルターパッドを交換しますか? はい/いいえ」と表示されます。
5. ✓[はい]を押すと、コントローラーに「パンを取り除いてください」と表示されます。
6. フィルターパン (C) を取り外すと、コントローラーに「フィルターパッドを交換してください」と表示されます。
7. フィルターを交換し、フィルターパンを再度組み立てます。このとき、パンが30秒引き出されているようにしてください。フィルターパンを再度取り付けます。
8. 右側のキャビネットにオイル容器を入れ、ピックアップチューブをオープンコンテナ (E) に取り付けます。
9. 「JIBが一杯です」または「トップオフエンプティ」の表示がコントローラーで消えるまで、トップオフリセットスイッチ (D) を押し続けます。
10. 「P」はフィルターパンが適切にセットされていないことを示します。「P」が表示されなくなるまで、必要に応じてフィルターパンをリセットします。
11. 調理中に、✓[はい]ボタンと青いフィルターボタンを押して、ディスプレイ (A) に表示される「今、ろ過しますか」というメッセージに「はい」と答えます。
12. オイル容器が空のときに「トップオフエンプティ」が通知されたら、オイル容器 (E) を交換してから、トップオフリセットスイッチ (D) をリセットするか、バルクオイルシステムのオイル容器に充填します。

D: トップオフリセットボタン: トップオフエンプティの通知が消えるまで、オイルを交換した後にこのボタンを押し続けます。

E: オイル容器: 自動/手動トップオフシステム用にオイルを保持します。この容器に入っているオイルは、オイルレベルを一定に保つために使われます。バットの充填用ではありません。トップオフシステムでは新しいオイルのみを使用します。

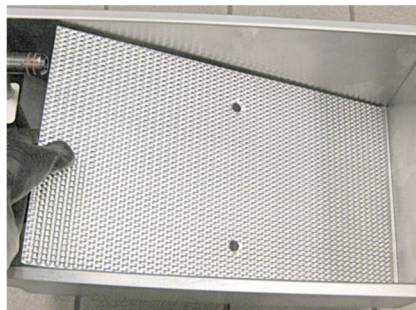


FRY_QR_8197826 09/2018

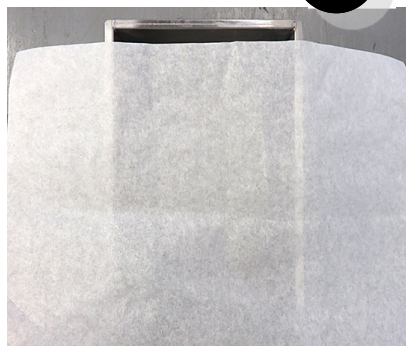
Japanese / 日本語

毎日行うフィルターパンの掃除と準備

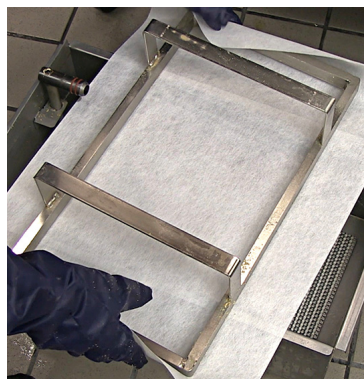
FilterQuick™フライヤーのフィルターペーパーは、最低1日1回交換しなければなりません。大量に調理する店舗では、それよりも頻繁に交換してください。フライマスターPN 8030445（16.5インチx25.5インチ）のフィルターペーパーを使用します。



1



2



3



4



5

90日毎にOリングを交換します。

フィルターパンの掃除とフィルターペーパーの交換は毎日行ってください。以下の指示に従い、フィルターパンを準備してください。

パンを取り外し、分解します。古いフィルターパンを廃棄します。完全に汚れを落とします。パンのなかに水を残さないでください。

以下の順序でパンを組み立てます：

1. 内側のスクリーンを所定の位置に取り付けます。
2. パンの上にフィルターペーパーを置きます。
3. ホールドダウンリングをフィルターペーパーに装着し、パンの方に押し下げます。

4. ホールドダウンリングの周囲で紙が折れていることを確認します。
5. 油かすトレイを取り付けます。
6. フィルターパンをフライヤーにしっかりと取り付けます。コントローラーに「P」が表示されていないことを確認します。