

運用者のマニュアル
フライマスター BIRE14/MRE14 シリーズ
電熱フライヤー



この機器の章は、「機器マニュアル」
のフライヤーセクション内に挿入
されるためのものです。

あなたの安全のために
本機器あるいは他のいかなる機器の付近
にて、ガソリンあるいは他の可燃性蒸気
および可燃液体を保管あるいは使用しな
いこと。

製造元



8700 LINE AVE.
SHREVEPORT, LOUISIANA 71106-6800
電話: +1-318-865-1711 (米国電話番号)
米国内フリーダイヤル: +1-800-551-8633
(米国電話番号)
+1-800-24 FRYER (米国電話番号)
ファックス: +1-318-219-7135 (米国電話番号)



目次

保証声明.....	i ページ
はじめに.....	1-1 ページ
設置の指示	2-1 ページ
運用の指示	3-1 ページ
内蔵フィルター システムの操作	4-1 ページ
予防保守.....	5-1 ページ
運用者トラブルシューティング	6-1 ページ

Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue 71106, Shreveport, LA 71106
電話 +1-318-865-1711 ファックス +1-318-219-7135 (米国内電話番号)

アメリカ合衆国で印刷

サービス ホットライン +1-800-24 FRYER (米国電話番号)

APR 2006 年 4 月

* 8196916 *

注意

保証期間中において、カスタマーがこの **MANITOWOC FOOD SERVICE** 機器用に、フライマスター監督機関、またはいずれかのその認証済みサービス センター以外から購入した、1 個の改造されていない新しいまたはリサイクル済みの部品を使用すること、および/または使用している部品がその元の構成から改造されている場合には、この保証が無効となることとなります。さらに、**FRYMASTER DEAN** 社およびその関連団体は、いかなる改造部品および/あるいは非承認のサービス 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、損害あるいは出費に関して責任を負いません。

注意

この機器は専業での使用のみを目的としており、有資格の職員のみにより運用されるべきものです。フライマスター監督工場認証済みサービス センター (**FASC**) またはその他の有資格のプロフェッショナルが、設置、保守、修理を実施しなければなりません。無資格の職員による設置、保守、または修理は、製造者の保証を無効にします。有資格の職員の定義については、このマニュアルの「第 1 章」でご確認ください。

注意

この機器は、本機器が設置される国および/または地域の適切な国および地域、および現地法規制に準拠して設置される必要があります。各仕様については、本マニュアルの第 2 章の「国および地域の法規制要求項目」をご参照ください。

米国カスタマーへの注意

この機器は、建築担当官および建築基準管理官国際協会 (**BOCA**) の基本配管規則および米国食品医薬品局の『**Food Service Sanitation Manual**』(食品サービス衛生マニュアル) に準拠して設置されるべきです。

注意

このマニュアルで使用される図面および写真は、運用、清掃、技術の手順を図示することを目的としており、オンサイトでの管理運用手順に適合するものではありません。

コンピューター装備済みユニットの所有者への注意

米国

このデバイスは、米国連邦通信委員会 (**FCC**) 規定のパート 15 に準拠しています。運用は以下の 2 個の条件に従います: 1) このデバイスが有害な電波干渉を引き起こさないこと、および 2) このデバイスが望ましくない動作を引き起こす電波干渉を含んでいる任意の電波干渉を許容する必要があること。この機器がクラス A 機器として検証されているので、クラス B 制限にも準拠していることを示しています。

カナダ

このデジタル機器は、カナダ通信省の **ICES-003** 標準により確立された、無線周波数高調波輻射へのクラス A または B 制限を超過していないこと。

Cet appareil numerique n'emet pas de bruits radioelectriques depassant les limites de classe A et B prescrites dans la norme NMB-003 edictee par le Ministre des Communcations du Canada. (フランス語)

⚠ 危険

不適切な設置、調整、保守またはサービス、および非承認の改変または改造は、資産への損害、傷害、または死亡事故を引き起こす可能性があります。この機器の設置またはサービスを実施する前に、設置、運用、サービスの各指示を徹底的に熟読してください。

⚠ 危険

この機器の前面の棚は、ステップではありません! 本機器上に上らないでください。高温の調理油で滑ったり、または接触したりすることで重大な傷害を招く可能性があります。

⚠ 危険

本機器あるいはその他のいかなる機器の付近にても、ガソリンあるいは他の可燃性液体および可燃性蒸気を保管あるいは使用しないこと。

⚠ 危険

フィルター システム搭載済みのフライヤー内の揚げかすトレイは、毎日のフライ運用の最後にその内容物を耐火性のコンテナ内に廃棄する必要があります。いくつかの食品の粒子は、特定のショートニング油脂中に浸されたまま放置された場合に、自然発火してしまう可能性があるからです。

⚠ 警告

フライ バスケットまたはその他の調理器具をフライヤーの接合部テープ上に叩きつけないでください。この接合部は、フライ用油槽間を埋めるために存在しています。この接合部上にフライ バスケット叩きつけることでショートニング油脂が付着して、接合部を歪ませることになり、その密着性に悪い影響を及ぼすことになります。これは密着性を高めるために設計されており、洗浄目的でのみ取り除かれなければなりません。

⚠ 危険

適切な手段が、電氣的コンジットに負担または機械的負荷無しでこの機器の移動に制限をかけるために提供される必要があります。固定用キットが、本フライヤー用に提供されています。固定用キットが見つからない場合には、お客様の最寄のフライマスター工場認証済みサービスセンター (FASC) まで、部品番号 **826-0900** についてお問い合わせください。

⚠ 危険

このフライヤーは、2本の電源コードを保有しており、ご使用のフライマスター フライヤーの移動、テスト実施、保守、およびあらゆる修理に先立ち、両方の電源コードを電源供給から切り離してください。

保証声明

フライマスター有限責任会社 (Frymaster L.L.C.) は、本機器およびその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である。

A. 保証規定- フライヤー

1. フライマスター有限責任会社は、1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. すべての部品は、ただしフライポット、加熱エレメント、フューズは例外として、フライヤーの設置日付より1年の期間にわたり保証されます。
3. 設置日付から当初の1年の期間は、フューズは除外した、いかなる部品にも欠陥が生じた場合は、フライマスターは、またその部品交換のための基本労働賃金を負担し、160 km (片道 80 km) までの出張を追加するものとする。

B. 保証規定- フライポット

(2003年12月1日より後に製造されたフライヤーのみに適用されます。)

フライポットが設置後10年間以内に漏洩が発生する場合、フライマスターは、そのオプションにて、その一体化バッテリー全体、またはそのフライポットのいずれかの交換を行い、基本労働賃金のフライマスター時間手当てチャート時間での最大時間までを許可する、160 km (片道 80 km) までの出張を追加するものとする。

C. 保証規定- 加熱エレメント

1. フライマスター有限責任会社は、当初の設置日付より、部品に限定して、3年の期間にわたり、材料または製造での欠陥に対し加熱エレメントを保証します。
2. この保証は、上限リミット、温度プローブ、接触器を含んでいる付随的なコンポーネントを包括していません。

D. 保証規定- 調理コンピューター

1. フライマスター有限責任会社は、当初の設置日付、部品および労働から1年の期間にわたり、材料および製造での欠陥に対し M-2000 調理コンピューターを保証します。第2年目の欠陥ユニットの交換は、部品のみを含みます。第2年目および第3年目の期間にわたる労働は、在庫部門から請求いたします。第3年目は、保証は、米ドル \$90.00 の削減済み費用で部品を負担することとなります。
2. この保証期間にわたり、フライマスターが、そのオプションにて、新しくまたは工場再構築された機能する稼働ユニットにて、欠陥調理コンピューター ユニットの修理または交換することとなります。
3. 保証の下での欠陥コンピューターの交換については、最寄のフライマスター工場認証済みサービスセンターにご連絡ください。フライマスター交換プログラムの下で交換されるすべてのコンピューターは、残存する当初の保証を受け継ぐのみとなります。

E. 部品の返品

すべての欠陥部品は、60 日間の猶予期間内にフライマスター認定工場サービスセンターに返却される必要がある。60 日以後は、いかなる猶予も認められないものとする。

F. 保証の除外

本保証は、誤用、濫用、改造あるいは以下の事故により損傷された機器は含まれないものとする:

- 不適切あるいは非承認の修理 (現場で溶接されたいかなるフライポットをも含んでいます)、
- 適切な設置指示および/あるいはお客様の MRC カードに記載された定期保守手順への不履行。定期保守手順の証明が、この保証の維持には要求されます、
- 不適切な保守行為、
- 搬送時での損傷、
- 異常な使用、
- 定格プレートあるいは加熱エレメント上の日付コードいずれかの、除去、改変、または消滅、
- フライポットをショートニング油脂、あるいはフライポット内にその他の液体無しで運用すること、
- いかなるフライヤーも適切な登録フォームが受領されていない場合、7 年プログラム下で保証されることはありません。

本保証はまた以下をも含まないものとする:

- 160 km (片道 80 km) を越える輸送および出張、あるいは 2 時間を越える出張、
- 残業あるいは休日手当、
- 必然的な損害 (損傷した他の資産を修理あるいは交換する費用)、逸失時間、利益、あらゆる種類の使用目的あるいは他のあらゆる付随的損害。

どのような特定の使用目的に対しての暗黙の保証あるいは商品適合性あるいは適合性もありません。

この保証はこの印刷に時点で適用可能であり、変更される場合もあります。

BIRE14/MRE14 シリーズ電熱フライヤー

第 1 章: はじめに

1.1 全般

この機器の運用される前に、このマニュアル内の指示を熟読してください。このマニュアルは、McDonald's RE14 モデルのすべての構成を取り扱っています。このモデルファミリー内のフライヤーは、ほとんどの部品を共通化しており、これらを 1 つのグループとして説明する場合に、我々は「RE14」フライヤーとして参照しています。

PH14 McDonald's 電熱フライヤーに外観は似ているものの、本 RE14 フライヤーは、向上したデザインを持つ顕著に異なった回転エレメントを特色としています。このユーロロックデザインは、フライ類やその他の残りかすがフィルター パン内に洗い流されるような丸みを帯びた上部キャップと大きな円形排出口を統合しています。その他の機能には、ゆったりとしたコールドゾーンと洗浄が簡単なオープンフライポットを基本的に変更せずに統合しております。本 RE14 フライヤーは、M2000 コンピューターでコントロールされます。このシリーズのフライヤーは、フル、またはスプリットバットの仕様で出荷され、単一のユニットとして、またはフライヤー 5 個まで対応する一体化ユニットとしてご購入いただくことが可能です。

1.2 安全情報

この機器を運用される前に、このマニュアル内の指示を熟読してください。

このマニュアルを通して、以下で示すような二重線で囲まれた箱内の表記をご確認いただくこととなります。

危険

高温の調理油は重度の火傷を招きます。絶対に高温の調理油を含んだフライヤーを移動させようとしたり、または高温の調理油を 1 つのコンテナから別のコンテナに移そうとしたりしないでください。

 注意ボックスには、ご使用のシステムに故障を発生させたり、またはかような結果をもたらす操作または条件などについての情報が含まれています。

 警告ボックスには、ご使用のシステムに損傷を発生させたり、またはかような結果をもたらす操作または条件などについての情報が含まれています。

 危険ボックスには、人的傷害を引き起こしたり、かような結果をもたらす、そしてご使用のシステムに損傷および/または故障を発生させる可能性がある操作または条件などについての情報が含まれています。

このシリーズ内のフライヤーには、以下の自動安全機能が搭載されています。

1. 2 個の高温検出機能が、温度コントロールが故障した場合に、そのエレメントへの電源を切断します。
2. 排出口バルブ内に内蔵された安全スイッチが、排出口バルブをわずかに閉め忘れていてもそのエレメントが加熱されるのを阻止します。

1.3 M2000 コンピューター向けコンピューター情報

この機器は、米国連邦通信委員会 (FCC) 規定のパート 15 に従うクラス A デジタル機器向けの制限に準拠していることが試験により証明されています。この機器がクラス A 機器として検証されているので、クラス B 制限にも準拠していることを示しています。これらの制限は、本機器が商用の環境で運用される場合の有害な電波干渉などに対する合理的な保護を提供するために計画されています。この機器は、無線周波数帯域のエネルギーを発生、使用、および放射しており、使用上の指示に従わないで設置および使用された場合には無線通信に有害な電波干渉を引き起こす場合もあります。住宅地域内でのこの機器の運用は、そのユーザーがユーザー自身の負担でその干渉を是正することを要求されることになる有害な電波干渉を引き起こす可能性があります。

ユーザーは、準拠について責任を負う当事者により明示的に認定されていない、いかなる改変または改造も、そのユーザーの本機器を使用する権利を無効にする可能性があることの注意を喚起されています。

必要な場合には、ユーザーは、代理店または経験を持ったラジオ/テレビ技師にさらなる助言について質問するべきであります。

ユーザーは、連邦通信委員会 (FCC) により準備された以下のブックレットを参照することも可能です: 『How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems』 (ラジオ、テレビの干渉問題の特定と解決方法)。このブックレットは、米国政府印刷局 (U.S. Government Printing Office)、Washington, DC 20402、蔵書番号 004-000-00345-4 で入手することができます。

1.4 欧州共同体 (CE) 特定情報

欧州共同体 (CE) は、この種類の機器に関し一定の特定の標準を確立しています。CE および非 CE 標準間で差異が存在している場合には、関連する情報、または指示は以下で示すような網掛けのボックスにより確認してください。



1.5 設置、運用、サービス職員

フライマスター機器向けの運用情報は、セクション 1.6 で定義されるように、有資格および/または認証された職員専用を用意されています。フライマスター機器上でのすべての設置およびサービスは、セクション 1.6 で定義されるように、有資格、承認された、免許、および/または認証された設置またはサービス職員により行われる必要があります。

1.6 定義

有資格および/または認証された運用職員

有資格/認証された運用職員は、このマニュアル内の情報を注意深く熟読した者であり、本機器の機能に彼ら自身が精通しており、またはこのマニュアル内で取り扱われている機器の運用に以前の経験を積んでいる者のことです。

有資格の設置職員

有資格の設置職員とは、個人または代理人を通して、電気機材の設置に従事し責任を持つ、個人、業者、企業、および/または会社のことです。有資格の職員は、このような作業において実績を有し、予期されるすべての電氣的注意に熟知しており、そして適用される国および地域、現地の法規制のすべての要求事項に準拠している必要があります。

有資格のサービス職員

有資格のサービス職員は、フライマスター機器を熟知しており、Frymaster, L.L.C. により本機器上でのサービスを実施することを認証されている者です。すべての認証されたサービス職員は、完全なセットのサービスおよび部品マニュアルを携行し、フライマスター機器用に必要最少数の部品を備蓄することが要求されています。フライマスター工場認証済みサービスセンター (FASC) のリストは、工場出荷時にフライヤーに同梱されています。**有資格のサービス職員の従事を怠ることは、ご使用の機器上のフライマスターの保証を無効とすることになります。**

1.7 発送中損傷への請求手順

ご使用機器の受入れ時に損傷が見つかった場合の対処方法:

この機器が、工場出荷前に熟練した職員により注意深く検査され、梱包されていることにご留意ください。発送業者が、本機器の受領後に完全な配送に完全な責任を負っています。

1. 損傷の請求を直ちに実行してください - これは損傷の規模は関係ありません。
2. すべての目視可能である損失または損傷を検査および記録してください、そしてこの情報がエアウェイブル、または物件受領書に記入させ、その発送を行った本人に署名させることを確実に行ってください。
3. 隠れた損失または損傷 - 損傷が機器の開封時まで発見されない場合は、発見後にただちに発送業者、または運送業者に通知し、隠れた損傷を請求してください。これは受領の日付から 15 日以内に提出する必要があります。検査用にコンテナを保管することも確実に行ってください。

フライマスターは、移送中の損傷または損失について一切のその責任を問われることはありません。

1.8 サービス情報

非定期の保守や修理、またはサービス情報については、最寄のフライマスター認証済みサービスセンター (FASC) にお問い合わせください。お客様を迅速に支援するために、フライマスター工場承認済みサービスセンター (FASC) またはサービス部門代理が、ご使用の機器についての特定の情報を要求させていただきます。この情報のほとんどは、フライヤー ドアの内部に添付済みのデータ プレート上に印刷されています。部品番号は、設置、運用、サービス、部品マニュアル内でご確認ください。部品の発注は、お客様最寄の FASC または代理店に直接発注することもできます。工場出荷時にフライヤーに同梱されるものは、フライマスター FASC のリストです。このリストがお手元にはない場合には、フライマスター サービス部門まで、+1-800-551-8633 または +1-318-865-1711 (米国電話番号)、または電子メールにて、service@frymaster.com 宛、連絡してください。

お客様を効率的に支援するために以下の情報が必要となります：

モデル番号 _____

シリアル番号 _____

電圧 _____

問題の特徴 _____

本マニュアルは、将来の使用に備えて安全な場所に保持および保管してください。

BIRE14/MRE14 シリーズ電熱フライヤー

第 2 章: 設置の指示

2.1 設置要求項目全般

適切な設置が、この機器の安全で効率的な問題を起こさない運用に必須です。

このマニュアルのセクション 1.6 で定義されている、有資格で、承認された、および/または認証済み設置またはサービス職員が、フライマスター機器上でのすべての設置およびサービスを実施しなければなりません。

設置するための有資格の、承認された、および/または認証済み設置またはサービス職員の従事を怠ることは(このマニュアルのセクション 1.6 で定義されるように)、ご使用の機器上のフライマスターの保証を無効とし、本機器に対する損傷または個人への傷害を招く可能性があります。

このマニュアル内の指示および情報、または国および地域の法規制、または規則の間に衝突が存在している場合には、設置および運用は本機器が設置される国および地域の管轄区域の法規制または規則に準拠しなければなりません。

サービスは、お客様の最寄の工場認証済みサービス センターへの連絡で手配可能な場合もあります。

注意

すべてのフライヤーは、工場提供電源コードおよびプラグ アセンブリ無しで出荷されており、フレキシブルなコンジットを使用して本フライヤーの後部に位置する端子台まで直接配線していただく必要があります。これらのフライヤーは、**NEC (米国電気工事規定)** の仕様に対して配線しなければなりません。直接配線されたユニットは、固定キットの設置が含まれている必要があります。

▲ 危険

適切な手段が、電氣的コンジットに負担または機械的負荷無しでこの機器の移動に制限をかけるために提供される必要があります。固定用キットが、本フライヤー用に提供されています。固定用キットが見つからない場合には、お客様の最寄のフライマスター工場認証済みサービスセンター (**FASC**) まで、部品番号 **826-0900** についてお問い合わせください。

注意

この機器が電源に直接配線されている場合は、電源からの切断機構の接点がすべての電極対の電極間が少なくとも **3mm** 離れており、固定された電線で構成されている必要があります。

注意

この機器は、その他の電源からの切断手段 (例: 電源遮断機 (ブレーカー)) が提供されていない場合には、プラグに用意にアクセスできるように配置されている必要があります。

注意

この機器が恒久的に固定電線に接続される場合には、少なくとも耐熱温度が **75°C** を持つ銅線により接続される必要があります。

注意

電源供給コードが損傷している場合、危険を防ぐために、フライマスター監督工場承認済みサービスセンター技師、または同等な資格を有する者により交換される必要があります。

⚠ 危険

この機器は、本機器ドアの内部に位置する定格プレート上に規定されたのと同じの電圧および相数を持つ電源に接続される必要があります。

⚠ 危険

この機器用のすべての電線接続は、本機器に添付されている配線図に従って実行される必要があります。この機器の設置またはサービス時には、本機器ドアの内部に貼付された配線図を参照してください。

⚠ 危険

脚部配備のフライマスター機器は、固定設置向けです。脚部が取付けられている機器は、機器および身体への損傷を防ぐために移動中に必ず持ち上げる必要があります。移動可能な設置用には、オプションの機器キャスターを使用する必要があります。ご質問は？ **+1-800-551-8633** (米国電話番号) までご連絡ください。

⚠ 危険

単一のフライヤーにエプロン ドレインボードを取付けないでください。フライヤーが不安定になり、横倒しになり傷害を招く可能性があります。本機器の周囲は、いかなる時で可燃物から隔離されこれらが存在していない必要があります。

⚠ 危険

建築物法規制は、プロイラーおよびレンジなどのいかなる裸火の近傍に設置される高温調理油の開かれたタンクを持つフライヤーを禁止しています。

停電発生時に、本フライヤーは自動的にシャットダウンします。これが発生した場合、電源スイッチをOFF(オフ)にしてください。電源が回復するまで、本フライヤーを起動させようとしないでください。

この機器は、可燃物から隔離され、これらが存在していない必要がありますが、可燃性の床上に設置される場合は除外される場合もあります。

15cmの間隔が、可燃物構造物から両側および後部に対して確保されている必要があります。最少間隔61cmが、サービスおよび適切な運用のために本機器の全面に確保されていなければなりません。

⚠ 警告

本フライヤーの底部周囲またはその下部をふさがないでください。

2.1.2 電氣的接地要求項目

すべて電氣的に動作する機器は、すべての適用可能な国および地域の法規制、および適用可能な場合には、CE 命令に準拠して接地される必要があります。すべてのユニット (コードが接続済みまたは恒久的に接続済み) は、接地された電源供給システムに接続されなければなりません。配線図は、本フライヤー ドアの内部に配置されています。適切な電圧については、本フライヤー ドアの内部に貼付された定格プレートご参照ください。

▲ 警告

本フライヤーおよびフードの安全かつ効率的な運用を確実にするためには、フードに電源を供給する **120V** ライン用の電源プラグが、その電極ピンおよびスリーブ ソケット側と完全にかみ合って固定されている必要があります。

2.1.3 オーストラリア要求項目

AS 5601 / AG 601、現地規制機関、ガス、電気、その他の関連法規制に準拠して接地されること。

2.2 電源要求項目

各エレメント用の3相電源プラグは、60 A、250 VAC の定格であり、NEMA 構成 L15-60P です。コントロールおよびフィルターのプラグは、20 A、120/208 VAC の定格で、NEMA 構成 L21-20P です。各フライヤーは、コントロール コードを含み、個別回路上にエレメント電源供給用にそれ自体のコードを保有していなければなりません。

電圧	相数	配線数	最少 サイズ	AWG (mm ²)	電極毎アンペア数		
					L1	L2	L3
208	3	3	6	(16)	39	39	39
240	3	3	6	(16)	34	34	34
480	3	3	8	(10)	17	17	17
220/380	3	4	6	(16)	21	21	21
240/415	3	4	6	(16)	20	20	21
230/400	3	4	6	(16)	21	21	21
230/400 フランス専用	3	4	6	(16)	25	25	25

注意

この機器が恒久的に固定電線に接続される場合には、少なくとも耐熱温度が **75°C** を持つ銅線により接続される必要があります。

▲ 危険

この機器は、本機器ドアの内部に位置する定格プレート上に規定されたのと同じの電圧および相数を持つ電源に接続される必要があります。

▲ 危険

この機器用のすべての電線接続は、本機器に添付されている配線図に従って実行される必要があります。この機器の設置またはサービス時には、本機器ドアの内部に貼付された配線図を参照してください。

2.3 フライヤーがフライ ステーションに配置された後

▲ 危険

本フライヤー上のいかなる構造物を、フード下のフライヤーの設置の便宜を図るために、変更したり、または取り外したりしてはいけません。ご質問は？ フライマスター監督サービスホットライン、**+1-800-551-8633** (米国電話番号) にお問い合わせください。

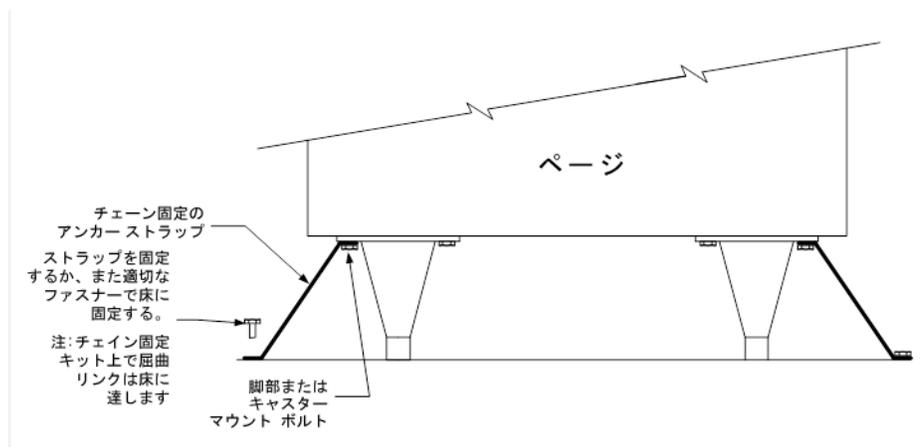
1. フライヤーがそのフライ位置に配置された後、フライポット上部にかけて置かれた水平定規を使用し、両側方向および前後方向の両方について本ユニットの水平レベルを検証してください。

フライヤーの水平出しを実行するには、本フライヤー(複数台)をフライステーション内で適切な高さを確保することに注意しながら各キャスターを調整してください。

本フライヤーがその最終位置にレベルを合わせたら、本ユニットに同梱の固定キットを接地しその移動を制限し、これにより電気コンジットまたは接続に本ユニットが負担を与えたり、または機械的負荷を伝達することがなくなります。固定キットを添付の指示に従って設置してください(以下の図を参照ください)。この固定キットがサービス、またはその他の理由で取り外される場合には、本フライヤーが使用される前に再設置を行う必要があります。

⚠ 危険

適切な手段が、電氣的コンジットに負担または機械的負荷無しでこの機器の移動に制限をかけるために提供される必要があります。固定用キットが、本フライヤー用に提供されています。固定用キットが見つからない場合には、お客様の最寄のフライマスター工場認証済みサービスセンター (FASC) まで、部品番号 **826-0900** についてお問い合わせください。



⚠ 危険

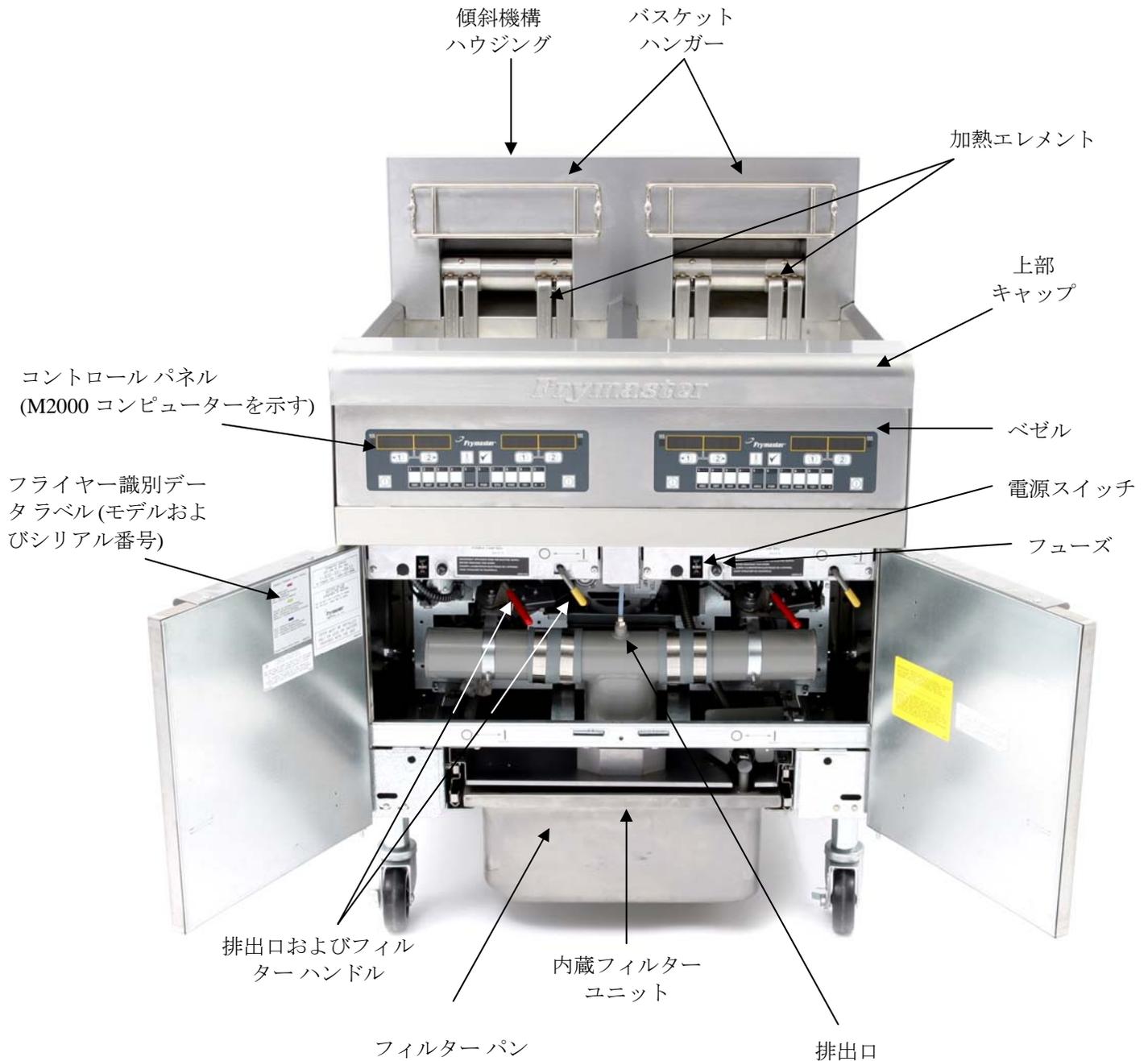
高温の調理油は重度の火傷を招く可能性があります。接触を避けてください。すべての状況において、調理油は、フライヤーを移動しようとする前には、あふれ出たり、落下したり、重度の火傷を防ぐためにフライヤーから取り除かれる必要があります。静止位置に固定されていない場合には、フライヤーが傾いて人的傷害を引き起こす可能性があります。

2. フライヤー排出口バルブを閉じて、下側の調理油レベル (OIL LEVEL) までフライポットを水で満たしてください。
3. このマニュアルのセクション 5.1.4 の指示に従って、フライポットをボイルアウトしてください。
4. 排水し、清掃を行い、調理油でフライポット(複数個)を満たしてください。(第3章の「**機器設定およびシャットダウン手順**」をご参照ください。)

BIRE14/MRE14 シリーズ電熱フライヤー

第3章: 運用の指示

BIRE14 シリーズ電熱フライヤー回りでの操作内容をご確認ください。



典型的な構成 (BIRE214 SHOWN) 米国内仕様

注: ご使用のフライヤーの外観が、その構成および製造期日に依存して上記より多少異なる場合もあります。

3.1 機器設定およびシャットダウン手順

設定

⚠ 危険

絶対に空のフライポットで本機器を運用しないでください。本フライポットは、各エレメントが通電される前には、飲料水または調理油で注入ラインまで満たされている必要があります。これを怠ることは、各エレメントに回復不能な損傷をあたえることになり、火災を発生させる可能性があります。

⚠ 危険

調理油で満たす前には、フライポットからすべての水滴を取り除いてください。これを怠ることは、調理油が調理温度に到達した場合に高温液体が飛び散ることを引き起こすことになります。

1. フライポットに調理油を、本フライポットの後部に位置する、下側の「OIL LEVEL」 (調理油レベル) ラインまで満たしてください。これにより加熱時の調理の体積膨張が許容できるようになります。この下側のラインを超過して冷たい調理油を満たさないでください、加熱時の調理油の体積膨張によりあふれ出る可能性があります。
2. 電源コード (複数) が適切なコンセント (複数) に挿入されていることを確実にしてください。プラグの差込側表面がコンセント平面とピッタリ合わさっており、プラグ電極の部分が全く見えていないことを確認してください。
3. 電源がオンであることを確実にしてください。いくつかのモデルには、フューズ横のコンポーネントボックスの前面パネル上のフライヤー ドア キャビネット背面にマスタースイッチが搭載されています。3-1 ページをご参照ください。コンピューター上に「**STANDBY**」 (スタンバイ) または「**OFF**」 (オフ) が表示されます。
4. コンピューターが「ON」 (オン) であることを確実にしてください。
5. 調理油がその調理温度である場合に、調理油のレベルが上側の「OIL LEVEL」 (調理油レベル) ラインにあることを確実にしてください。調理油が調理温度に到達した後に、適切なマークまでそのレベルを上昇させるために調理油を追加する必要がある場合もあります。

シャットダウン

1. フライヤーをオフにするか、または「STANDBY」 (スタンバイ) にします。
2. 調理油をろ過し、フライヤーを洗浄します (第 4 章および第 5 章をご参照ください)。
3. フライポットカバーをフライポットにかぶせます。

3.2 運用

これが本フライヤーを最初に使用する場合には、ページ5-2 で「フライポットのボイルアウト手順」をご参照ください。

このフライヤーは、M2000 コンピューターが搭載されています (以下に図示)。コンピュータープログラミングおよび運用手順については、フライヤーに同梱の別冊の『M2000 コンピューター運用指示』をご参照ください。



M2000 コンピューター

内蔵フィルターシステムについての運用指示については、このマニュアルの第 4 章をご参照ください。

BIRE14/MRE14 シリーズ電熱フライヤー

第4章: フィルター機構の指示

4.1 はじめに

本 FootPrint Pro フィルターシステムは、1 個のフライポット内の調理油を、一連のその他のフライポットを運用中のまま、安全かつ効率的にろ過することを可能にします。

セクション4.2は、使用に向けてのフィルターシステムの準備を取り扱っています。本システムの運用は、セクション4.3内で取り扱っています。

⚠ 警告

オンサイト スーパーバイザーは、業者が高温調理油フィルター システムの運用での固有な危険、特に調理油フィルター、排出、清掃手順について、運用者がこれらを熟知していることを確実にするための責任を負っています。

4.2 フィルターを使用に向けて準備する

1. キャビネットからフィルター パンを引き出し、揚げかすトレイ、下向き押さえリング、フィルターパッド(またはろ過紙)、フィルタースクリーンを取り外します。

(図1を参照) すべての金属部品を「全用途濃縮液」の水溶液と温水で洗浄してから、完全に乾燥させます。

このフィルター パンは、キッチンの引き出しによく似た、レール内にローラが付いています。このパンは、前部のローラーから外すためにパンの前方を持ち上げてから、後部ローラーがそのレールから外れるまで手前に引くことで、清掃用にキャビネットから取り外すことができます。パンカバーは、洗浄、内部へのアクセス、またはショートニング油脂廃棄ユニット (MSDU) の排出口下への配置を可能にする以外で取り外す必要はありません。2004年1月より前に製造されたMSDUをご使用の場合は、ページ4-4で指示をご参照ください。

2. フィルター パン接続治具を検査し、両方のOリングが良好な状態であることを確実にします。(図2をご参照ください)

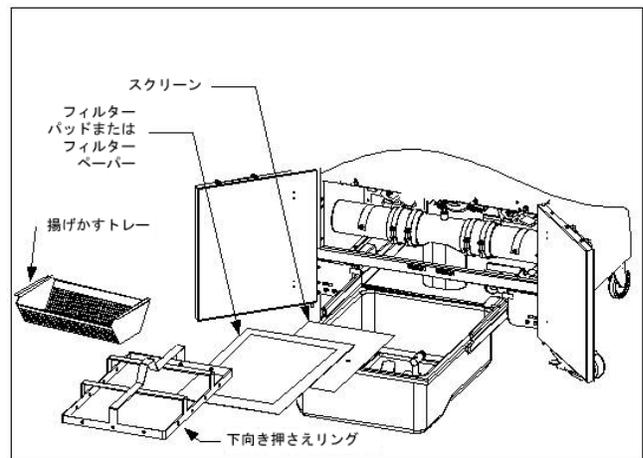


図1



図2

- ここで逆の順番で、パンの底部の中心に金属スクリーンを配置してから、このスクリーンの上に、このパッドの荒い側が上向きであることを確実にしてパッドを敷きます。パッドがフィルター パンの打ち出し枠の内部に収まっていることを確実にしてください。ここで、パッドの上部に下向き押さえリングを置きます。フィルター ペーパーを使用している場合には、すべての側を覆うようにパンの上部にフィルター ペーパーを敷きます。フィルター ペーパー上に下向き押さえリングを置き、リングをパンに向かって下げ、パンの下部に向かって押さえ込むようにリングをペーパーが包み、周囲を囲むようにします。ここで、フィルター ペーパー上にフィルター パウダーの1パケット（8オンス）を撒きます。
- パンの前部に揚げかすトレイを再インストールします。(図1をご参照ください)
フィルター パウダーをパッドと共に使用しないでください!
- フィルター パンをフライヤーの下になりようにフライヤーに押し込み戻します。これでフィルター システムの使用に向けての準備が完了しました。

4.3 フィルターの運用

⚠ 危険

調理油の排出およびろ過は、注意を欠いた取り扱いにより引き起こされる重度の火傷の可能性を回避するために注意深く完了する必要があります。調理油は **177°C** またはその付近の温度でろ過されます。いかなるスイッチまたはバルブを操作する前に、排出口ハンドルがこれらの適切な位置にあることを確実にしてください。調理油の排出およびろ過時には、すべての適切な安全装備を着用してください。

⚠ 危険

絶対に通電中のエレメントのあるフライヤーから調理油を排出しようとししないでください! これを行うことは、各エレメントに回復不能な損傷を与えることになり、火災を発生させる可能性があります。これを行うことは、また **Frymaster** の保証を無効にすることになります。

- フライヤーを OFF (オフ) にします。フライポットをフィルター パン内に排出します。必要な場合、**「Fryer's Friend」** の清掃用ロッドを使用してフライポットの内部から排出口を清掃します。



フライポット上の排出口バルブを開き、調理油をフィルター パン内に排出させます。

⚠ 危険

高温調理油がこぼれ出しおよびあふれ出しを防ぐために、内蔵フィルター ユニットに一度に1個以上のフライポットを排出させないでください。

⚠ 危険

絶対にバルブの前面から詰まった排出口バルブを清掃しようとししないでください! 高温調理油が噴き出すことになり、重度の火傷の引き起こす可能性があります。

排出口バルブの上を清掃用ロッドまたはその他のもので叩かないでください。内部の金属球への損傷は漏洩を招くことになり、フライマスターの保証を無効にさせていただきます。

2. 調理油がフライポットから排出された後、フィルターハンドルを「ON」(オン)の位置に回し、ポンプを起動し、フィルタープロセスを開始します。ポンプが起動する前にいくらかの遅延がある場合もあります。

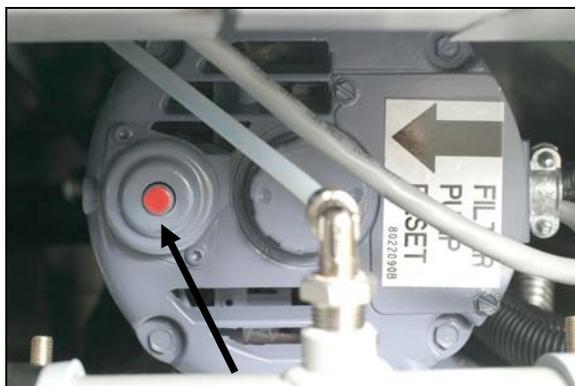


フィルターハンドルを「ON」(オン)の位置に回します。

3. フィルターポンプが、「ポリッシング」と呼ばれる5分間のプロセス中に、フィルターパッド/ペーパーおよびスクリーンを通して調理油を吸出し、これをフライポットを通し回収、循環させます。ポリッシングが、フィルターパッド内に固体粒子を捕らえることで調理油を洗浄します。
4. 調理油がろ過された後(約5分間)、排出口バルブを閉じ、フライヤーが再び調理油で満たすようにします。フライポット内で調理油が泡立ちを開始した後、10~20秒間フィルターポンプを運転させてから、フィルターをオフにします。

⚠ 警告

フィルターポンプは、フィルターモーターの過熱または電氣的故障が発生した場合に備えて手動リセットスイッチが搭載されています(以下の写真をご参照ください)。このスイッチが開いた場合には、フィルターシステムへの電源を切り、このスイッチをリセットをしようとする前に**20分間**ポンプモーターを冷却させます。



フィルターポンプリセットスイッチ

5. フライポット内に各エレメントを下降させ、バスケットサポートラックを再度インストールします。

6. 排出口バルブが完全に閉まっていることを確実にします。(排出口バルブが完全に閉まっていない場合、本フライヤーは動作しません)。フライヤーを「ON」(オン)にし、調理油を設定温度に到達させます。

 危険

フィルター システム搭載済みのフライヤー内の揚げかすトレイは、毎日のフライ運用の最後にその内容物を耐火性のコンテナ内に廃棄する必要があります。いくつかの食品の粒子は、特定のショートニング油脂中に浸されたまま放置された場合に、自然発火してしまう可能性があるからです。

 警告

フライ バスケットまたはその他の調理器具をフライヤーの接合部テープ上に叩きつけないでください。この接合部は、フライ用油槽間を埋めるために存在しています。この接合部上にフライ バスケット叩きつけることでショートニング油脂が付着して、接合部を歪ませることになり、その密着性に悪い影響を及ぼすことになります。これは密着性を高めるために設計されており、洗浄目的でのみ取り除かれなければなりません。

4.4 使用済み調理油の排出および廃棄

ご使用の調理油がその使用可能な寿命の終わりに達した時、その調理油を廃棄コンテナへの移送するために適切なコンテナ内へ排出させます。フライマスターは、McDonald のショートニング油脂廃棄ユニット (MSDU) を推奨しています。注: 2004 年 1 月より前に製造された MSDU をご使用の場合は、ユニットが排出口の下部に位置するように、覆っているフィルターパンカバーを取り外す必要があります。ふたを取り外すには、前方のふちを持ち上げ、それをキャビネットからまっすぐに引き出してください。指定の運用指示については、ご使用の廃棄ユニットに同梱のドキュメントをご参照ください。ショートニング油脂廃棄ユニットが利用可能でない場合には、調理油が 38°C まで冷ましてから、その調理油を金属製保存ポットまたは同様な金属製コンテナに排出させます。排出が完了したなら、フライヤー排出口バルブを確実に閉じてください。

 危険

廃棄用に適切なコンテナに排出する前に、調理油を **38°C** まで冷ましてください。

調理油を廃棄ユニット内に排出する場合に、コンテナ上に刻まれた最大容量ラインを超過させないでください。

BIRE14/MRE14 シリーズ電熱フライヤー

第5章：予防保守

5.1 本フライヤーの洗浄

危険

フィルター システム搭載済みのフライヤー内の揚げかすトレイは、毎日のフライ運用の最後にその内容物を耐火性のコンテナ内に廃棄する必要があります。いくつかの食品の粒子は、特定のショートニング油脂中に浸されたまま放置された場合に、自然発火してしまう可能性があるからです。

危険

絶対にフライヤーをフライ プロセス中、またはフライポットが高温の調理油で満たされている場合に、清掃しようとししないでください。水分がフライ温度に加熱された調理油と接触した場合、これはこの調理油を飛び散らせることになり、周囲の職員に重度の火傷を招く可能性があります。

警告

McDonald の全用途濃縮液をご使用ください。使用前に使用への指示および注意事項を熟読してください。クリーナーの濃縮液およびそのクリーナーの食物触面上でのクリーナーの残存時間に特別な注意を払ってください。

5.1.1 フライヤー キャビネットの内部および外部の清掃 - 毎日

フライヤー キャビネットの内側を、乾いた清潔な布で清掃してください。すべてのアクセス可能な金属表面およびコンポーネントから蓄積された調理油およびちりをふき取ってください。

フライヤー キャビネットの外側を McDonald の全用途濃縮液を含ませた布で清掃してください。清潔な湿った布でぬぐってください。

5.1.2 内蔵フィルター システムの清掃 - 毎日

警告

絶対に水分をフィルター パン内に排出させないでください。水分がフィルター ポンプを損傷します。

ご使用の FootPrint Pro フィルター システムには、温水および McDonald の全用途濃縮液でのフィルター パンおよび関連コンポーネントの毎日の清掃を除いて、要求される定期的な予防保守チェックおよびサービスは存在しません。

5.1.3 フライヤー背面の清掃 - 毎週

フライヤー背面を、『保守要求カード』(MRC14A) で詳細に説明される手順に準拠して清掃します。

警告

本フライヤーおよびフードの安全かつ効率的な運用を確実にするためには、フードに電源を供給する 120V ライン用の電源プラグが、その電極ピンおよびスリーブ ソケット側と完全にかみ合って固定されている必要があります。

5.1.4 フライポットおよび加熱エレメントの清掃 - 毎週

危険

絶対に空のフライポットで本機器を運用しないでください。本フライポットは、各エレメントが通電される前には、飲料水または調理油で注入ラインまで満たされている必要があります。これを怠ることは、各エレメントに回復不能な損傷をあたえることになり、火災を発生させる可能性があります。

フライポットをボイルアウトする

本フライヤーが最初に使用される前に、製造プロセスからの残滓を取り除かれることを確実にするために、フライヤーをボイルアウトしなければなりません。また、本フライヤーが一定の期間使用されると、カラメル化した調理油の硬化した膜がフライポットの内部の形成されるようになります。この膜は定期的に、『保守要求カード』(MRC14A) 内に含まれるボイルアウト手順に従って定期的に取り除かなければなりません。ボイルアウト運用向けにコンピューターを設定する指定の詳細については、本フライヤーに同梱の別冊の『M2000 コンピューター運用指示』をご参照ください。

5.1.5 取り外し可能部品およびアクセサリの清掃 - 毎週

すべての取り外し可能部品およびアクセサリを清潔な乾燥した布でふき取ってください。McDonald の全用途濃縮液で飽和させた清潔な布で、取り外し可能部品およびアクセサリから蓄積された炭化済み調理油を取り除いてください。そのパーツおよびアクセサリを清潔な水で完全にすすいで、再設置前にふき取り乾燥させます。

5.2 年間/定期的システム検査

この機器は、通常キッチン保守プログラムの一部として、有資格のサービス職員により定期的に検査および調整されなければなりません。

フライマスターは、工場認証済みサービス技師が本機器を少なくとも毎年以下のように検査することを推奨しております：

フライヤー

- キャビネットの内部および外部、前部および後部を過剰な調理油について検査する。
- 加熱エレメントの電線が良好な状態であること、および電線に目視可能な磨耗や絶縁物の損傷が無く、これらに調理油の付着が見られないことを確認する。
- 加熱エレメントが良好な状態であり、炭化/カラメル化した食用油の蓄積がないことを確認する。広範囲な空焚きの兆候について電熱エレメントを検査する。

- エレメントを上下する場合に、傾斜機構が正常に機能していること、およびエレメント電線が融着および/または磨耗していないかを確認する。
- 加熱エレメントのアンペア数が本機器の定格プレート上に明記されている許容範囲にないであることを確認する。
- 温度および上限リミットプローブが、適切に接続され、組み付けられ、機能していること、そしてマウントされているハードウェアおよびプループ保護が存在しており、適切に設置されていることを確認する。
- コンポーネントボックスおよび接触器ボックス コンポーネント（例：コンピューター/コントローラー/リレー、インターフェースボード、トランスフォーマー、接触器など）が良好な状態であり、油分およびその他の残滓の付着が見られないこと。
- コンポーネントボックスおよび接触器ボックス配線接続が密であり、配線が良好な状態であることを確認する。
- すべての安全機能（即ち、接触器シールド、排出口安全スイッチ、リセットスイッチなど）が存在しており、適切に機能していることを確認する。
- フライポットが良好な状態であり、漏洩が無く、フライポットの断熱がサービス可能な状態であることを確認する。
- すべての束線および接続が密であり、良好な状態にあることを確認する。

内蔵フィルター システム

- すべての調理油戻りおよび排出ラインを漏洩について検査し、すべての接続が緩んでいないことを確認する。
- フィルターパンを漏洩および清潔度について検査する。揚げかすバスケット内に大量の揚げかすの蓄積が存在している場合、所有者/運用者に、揚げかすバスケットは耐火性のコンテナ内に廃棄され空にされ、毎日洗浄されなければならないことを忠告する。
- すべてのOリングおよびシールが存在しており、良好な状態であることを確認する。Oリングおよびシールが磨耗または破損している場合にはこれを交換する。
- フィルターシステムの完全性を以下に示すように確認する：
 - フィルターパンが空の状態、それぞれの調理油戻しハンドルを、一度に1個ずつ、「ON」（オン）の位置に配置します。ポンプが運転し、調理油内に泡立ちが発生することを確認します。
 - すべての調理油戻しバルブを閉じます（即ち：すべての調理油戻しハンドルを「OFF」（オフ）位置に配置します）。それぞれの調理油戻りバルブが適切に機能していることをその調理油戻りハンドルのマイクロスイッチの1つのレバーを使用してフィルターポンプを運転させることで確認します。いかなるフライポット内にも泡立ちが目視可能であってはなりません。

- フィルター パンがろ過用に適切に準備されていることを確認してから、168℃ に加熱済みの調理油のフライポットをフィルター パン内に排出させ、そのフライポット排出口バルブを閉めます。その調理油戻りハンドルを「ON」(オン) 位置に配置します。すべての調理油をフライポットに戻させ、調理油内の泡立ちで確認します。調理油戻りハンドルを「OFF」(オフ) 位置に戻します。フライポットは、2 分 30 秒を超過せずに再度満たされなくてはなりません。

BIRE14/MRE14 シリーズ電熱フライヤー

第 6 章: 運用者トラブルシューティング

6.1 はじめに

このセクションは、この機器の運用中に発生する可能性のある共通する問題のいくつかに対する簡単な参照ガイドを提供しています。この後のトラブルシューティングガイドは、この機器での問題を修正すること、または少なくとも正確に診断することを目的としています。本章では報告されている最も共通する問題を取り扱っていますが、取り扱われていない問題に遭遇する可能性もあります。このような状況において、フライマスター技術サービス職員は、お客様が問題を特定し、解決する支援への努力を行うこととなります。

問題のトラブルシューティングを行う場合、単純な解決方法から開始する消去法的なプロセスを常に使用し、最も複雑なものに向かって対処するようにします。決して自明である事項を見落とさないようにしましょう - だれでも電源コードを差し込むのを忘れていたり、バルブを完全に閉めることを怠る可能性があります。最も重要なのは、常になぜ問題が発生しているのかの明確な考えを確立する努力をすることです。あらゆる是正措置の一部には、これが再度発生しないことを確実にするためにとるステップが含まれています。コントローラーが接続不良が原因で誤動作する場合には、すべてのその他の接続も確認してください。フューズが連続して切れる場合には、その原因を見つけてください。小さなコンポーネントの不良は、しばしば潜在的な故障、またはより重要なコンポーネントまたはシステムの正しくない機能の兆しである場合であることを常に忘れないことです。

サービス代理店またはフライマスター ホットライン(+1-800-24-FRYER) に連絡する前に:

- 電源コードが差し込まれていることおよび電源遮断機 (ブレーカー) がオンになっているかを確認してください。
- フライポット排出口バルブが完全に閉じられていることを確認してください。
- ご使用のフライヤーのモデルおよびシリアル番号をお客様を支援する技師に提出できる準備を整えておいてください。

危険

高温の調理油は重度の火傷を招くこととなります。絶対に高温の調理油で満たされたこの機器を移動させようとしたり、または高温の調理油を 1 つのコンテナから別のコンテナから移そうとしたりしないでください。

危険

この機器は、電気回路のテストが要求される場合を除外して、サービス中には電源を切断しなければなりません。このようなテストを実施する場合には、最大限の注意を払ってください。

この機器は、1 個以上の電源供給接続ポイントを所有する場合があります。サービスの前にはすべての電源コードを切り離してください。

電気コンポーネントの検査、テスト、修理は、認証されたサービス代理人のみにより実施されなければなりません。

6.2 トラブルシューティング

6.2.1 コンピューターおよび加熱問題

問題	考えられる原因	是正措置
コンピューター上の表示がない。	A. コンピューターの電源が入っていない。	A. [ON/Off](オン/オフ) スイッチを押してコンピューターの電源を入れます。
	B. フライヤーに電源が来ていない。	B. このフライヤーは2本のコードを持ちます: コンピューター電源コードとメイン電源コードです。コンピューター電源コードが差し込まれていない場合、コンピューターは起動されません。コンピューター電源コードが差し込まれていること、および電源遮断器(ブレーカー)が切れていないかを確認してください。
	C. コンピューターが故障しています。	C. FASCに連絡してください。
	D. コンピューターの束線が損傷を受けた。	D. FASCに連絡してください。
	E. 電源コンポーネントまたはインターフェースボードが故障している。	E. 電源システム内の任意のコンポーネント(トランス、インターフェースボードを含む)が故障した場合、電源はコンピューターに供給されることは無く、これが機能することはありません。いずれのコンポーネントが故障しているのかを判定することは、運用者のトラブルシューティングの範囲対象外です。FASCに連絡してください。
フライヤーが加熱しない。	A. 排出口バルブが開いている。	A. 排出口バルブが完全に閉じられていない場合に、排出口安全スイッチが、加熱エレメントが通電されることを阻止します。排出口バルブが完全に閉まっていることを確認します。
	B. コンピューターが故障しています。	B. FASCに連絡してください。
	C. メイン電源コードが差し込まれていない。	C. このフライヤーは2本のコードを持ちます: 120V電源コードおよびメイン3相電源コードです。120V電源コードが差し込まれているが、メイン電源コードが差し込まれていない場合、コンピューターは正常に動作しているように見えますが、フライヤーは加熱することはありません。メイン電源コードおよび120Vコードの両方が完全にそのコンセントに挿入されて定位置で固定されており、電源遮断器(ブレーカー)が切れていないことを確認してください。

問題	考えられる原因	是正措置
前ページからの 続き。	D.1 個以上のコンポーネントが故障している。	D. フライヤー コントロールシステム内の電気回路がフライポットの温度を決定できない場合、本システムはエレメントへの通電を許可したり、またはすでに通電している場合には、通電を解除することを許可することはありません。接触器、エレメント、または関連する配線が不良の場合、エレメントは通電することはありません。特定のコンポーネントが誤動作しているのかを判定することは、運用者のトラブルシューティングの範囲対象外です。FASC に連絡してください。
フライヤーがろ過後に 加熱しない。	排出口バルブが開いている。	このフライヤーには、排出口バルブが完全に閉じられていない場合に、加熱エレメントが通電されることを阻止する排出口安全スイッチが搭載されています。排出口バルブが完全に閉まっていることを確認します。
フライヤーは、加熱 インジケーターが 「ON」(オン)で、上限 リミットが開くまで加 熱する。	温度プローブまたはコンピューターが故障している。	FASC に連絡してください。
フライヤーは、加熱 インジケーターが 「ON」(オン)にならず に、上限リミットが開 くまで加熱する。	接触器またはコンピューターが故障している	FASC に連絡してください。
フライヤーは、加熱 インジケーターが 「ON」(オン) で加熱 を停止している。	上限サーモスタットまたは接触器が故障している。	過熱インジケーターが「ON」(オン)であるという事実は、コンピューターが正常に機能していることを示し、加熱の命令を出しています。上限サーモスタットの機能は、通常は閉じているスイッチです。サーモスタットが故障している場合、この「スイッチ」は開き、エレメントへの電源は切断されます。接触器が故障して閉じない場合、エレメントに電源は供給されません。いずれのコンポーネントが故障しているのかを判定することは、運用者のトラブルシューティングの範囲対象外です。FASC に連絡してください。

6.2.2 エラー メッセージおよびディスプレイの問題

問題	考えられる原因	是正措置
M2000 が間違っただ 温度スケールを表示 している (摂氏、また は華氏)。	間違っただ表示オプションが プログラムされています。	M2000 コンピューターが摂氏または 華氏のいずれかで表示されるように プログラムされています。表示の切 り替えの指示については、別冊の 『M2000 コンピューター運用マニユ アル』をご参照ください。
M2000 ディスプレイ が「HI」(高温) を示している。	フライヤーが設定温度を 8°C 越えています。	この表示は、本フライヤーが非専用 モードにあり、フライポット温度が プログラム済み温度設定 8°C または それを越えると表示されます。これは 温度コントロール回路での問題を 示しています。フライヤーの電源を切 り、FASC にご連絡ください。
M2000 ディスプレイ が「HOT」(高温) を示している。	フライポット温度が、210°C を超過しているか、または CE 諸国においては 202°C を超過 しているか。	これは、上限リミット サーモスタ ットの故障を含んでいる、温度コン ロール回路内の誤動作を示します。 フライヤーをただちにシャットダ ウンし、FASC に連絡します。
M2000 が「LOW TEMP」(低温度) を示している。	フライポット温度が、82°C ~ 157°C の間である。	この表示は、フライヤーが最初にオン にされており、冷凍済み商品が大き なバッチがフライポットに追加され たいる間に短い間表示されることが あります。この表示が消えない場合、 フライヤーは加熱していません。フ ライヤーをシャットダウンし、FASC に連絡します。
M2000 が「PROBE FAILURE」(プロー ブ故障) を示してい る。	プローブを含む温度測定回路の 問題です。	これは、温度測定回路内での問題を 示しており、運用者のトラブルシュー ティングの範囲対象外です。フライ ヤーをシャットダウンし、FASC に 連絡します。
M2000 が 「IGNITION FAILURE」(点火不 良) を示している。	排出口が開いている、故障した コンピューター、故障したイン ターフェース ボード、開いた上限 リミット サーモスタット。	これは本フライヤーが加熱してない ことを示しています。これはまた本フ ライヤーが調理オイルを加熱する機 能を失った場合にも表示されます。調 理油の温度が 232°C を超過して、上 限リミットサーモスタットが開いて しまっており、中の調理油の加熱が停 止している場合にも、これが表示さ れます。排出口バルブが完全に閉じ られていることを確認してください。 これでこの問題が解決しない場合 には、担当の FASC に連絡します。

問題	考えられる原因	是正措置
M2000 ディスプレイが「HI-LIMIT」(上限リミット)を示している。	コンピューターが上限リミットテストモードにある。	これは、上限リミット回路のテスト中のみ表示され、上限リミットが正常に開かれていることを示しています。
M2000 ディスプレイが「HI 2 BAD」(上限2故障)を示している。	コンピューターが上限リミットテストモードにある。	これは、上限リミット回路のテスト中のみ表示され、上限リミットが故障していることを示しています。 フライヤーを絶対に運用しないこと! FASCに連絡してください。
M2000 が「PROBE FAILURE」(プローブ故障)をアラーム音と共に表示している。	コンピューター束線またはコネクタが損傷しています。	FASC に連絡してください。
M2000 が「IGN Failure」(点火不良)をアラーム音と共に表示している。加熱インジケータはオンであるが加熱していない。	排出口バルブが完全に閉められていない。	[ON/OFF](オン/オフ)スイッチをオフにし、排出口バルブ(複数)を完全に閉めてから、[ON/OFF](オン/オフ)スイッチをオンにします。
M2000 が「LOW TEMP」(低温)を表示し、加熱インジケータが正常に ON と OFF を繰り返している。	A. コンピューターの故障。	A. FASC に連絡してください。
	B. コンピューターの束線が損傷を受けた	B. FASC に連絡してください。
M2000 が「IGN FAILURE」(点火不良)を示し、アラーム音あるが、フライヤーは通常に運用している(間違ったアラーム)。	コンピューターの故障。	FASC に連絡してください。
コンピューターがプログラムモードに移行せず、またはいくつかのボタンが機能していない。	コンピューターの故障。	FASC に連絡してください。
最初のスタート後に加熱インジケータが OFF となる。ディスプレイが「HI」(上限)または「HOT」(高温)をアラーム音と共に表示している。	コンピューターの故障。	FASC に連絡してください。

6.2.3 フィルターの問題

問題	考えられる原因	是正措置
フィルター ポンプが開始しない。	A. 電源コードが差し込まれていないか、または電源遮断器(ブレーカー)が切れている。	A. 電源コードが完全に挿入されていることを確認します。確認できたなら、電源遮断器(ブレーカー)が切れていないことを確認します。
	B. ポンプ モーターが過熱しており、温度超過スイッチが切れている。	B. モーターが熱すぎて数秒程度しか手で触れられない場合には、温度超過スイッチがおそらく切れていると考えられます。少なくとも45分間モーターを冷却させてから、「ポンプリセットスイッチ」を押します。
	C. フィルター ポンプ内に異物が詰まっています。 テスト: 排出口バルブを閉め、そのフライヤーからフィルターパンを抜き出します。ポンプを運転させます。ポンプモーターが短い間うなってから停止する場合、考えられる原因はポンプ自体が詰まっています。	C. ポンプのつまりは、不適切なサイズまたは不適切に取付けられたフィルター コンポーネントが揚げかすスクリーンを使用できないことが原因でポンプ内に残滓が蓄積することにより通常引き起こされます。FASCに連絡してください。
フィルター ポンプは運転するが、調理油がフライポットに戻らず、調理油の泡立ちも見えません。	フィルターパン吸引チューブ内が詰まっています。 テスト: 排出口バルブを閉め、そのフライヤーからフィルターパンを抜き出します。ポンプを運転させます。泡立ちが発生しているなら、フィルターパン吸引チューブ内に詰まるものがあります。	この詰まりは、残滓の蓄積か、または固形ショートニング油脂が使用されると、固形化したショートニング油脂がチューブ内に詰まる場合もあります。細く柔軟性に富んだ単線ワイヤーを使用して詰まりを取り除きます。詰まりを取り除くことが出来ない場合には、FASCに連絡してください。
フィルター ポンプは運転するが、調理油の戻りが非常に遅い。	A. 不適切にインストールされたパンコンポーネント。	A. フィルター ペーパーまたはパッド構成を使用している場合は、フィルター スクリーンが、パン底部にそのスクリーン上にペーパーまたはパッドが装着されていることを確認してください。パッドを使用している場合には、荒い側が上を向いているかを確認します。 Oリングが存在しており、フィルターパン接続治具上で良好な状態であることを確認します。 「Magnasol フィルター アセンブリ」をご使用の場合は、Oリングが存在しており、フィルタースクリーン治具上で良好な状態であることを確認します。
以下のページにつづく。		

問題	考えられる原因	是正措置
前ページからの続き。	B. 十分に加熱されていない調理油をろ過しようとしている。	B. 適切なろ過を行うためには、調理油の温度が 177°C 付近でなければなりません。これより低い温度では、フィルターの媒体を容易に通過するのに調理油の粘度が高過ぎで、非常に低速に調理油が戻ることになり、最終的にはフィルター ポンプ モーターの過熱を引き起こします。調理油をフィルター パン内に排出させる前には、調理油がフライ用温度か、またはその付近にあることを確実にしてください。



Frymaster, L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106-6800

電話 +1-318-865-1711

ファックス (部品) +1-318-688-
2200

(技術サポート) +1-318-219-7135

アメリカ合衆国で印刷

サービス ホットライン
1-800-551-8633

819-6916
APR 2006 年 4 月