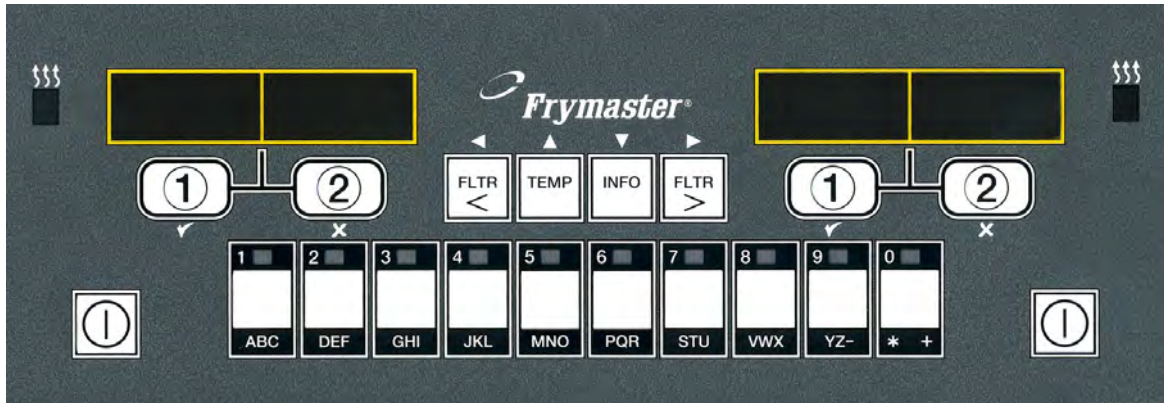


Frymaster マニュアル LOV™ M3000 コンピューター 設置・運用マニュアル



この機器に関する章は、
「機器マニュアル」の
フライヤーの項に挿入してください。



製造元



8700 Line Ave.
SHREVEPORT, LOUISIANA 71106
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)

目次

設置について	1-1 ページ
マニュアル LOV™ M3000 操作説明	2-1 ページ
運用者向けトラブルシューティング	3-1 ページ

08/2022



Frymaster L.L.C., 8700 Line Avenue, Shreveport, LA 71106
電話 +1-318-865-1711

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)

注意

保障期間中に、お客様がこの Frymaster Dean 機器において、Frymaster Dean 社または当社工場認証済みサービス業者のいずれかより直接購入した無改変の新品または再生品以外の部品を使用した場合、あるいは使用した部品が元の構造から改造されている場合、この保証は無効となります。さらに、Frymaster Dean 社およびその関連会社は、全体的であるか部分的であるか、直接的であるか間接的であるかを問わず、改造部品および認証を受けていないサービスセンターから受け取った部品のいずれかまたはその両方を設置したことにより生じた、賠償請求、損害、または出費について、いかなる責任も負いません。

注意

この機器は、業務用としての使用を意図したものであり、資格を持つ要員により運用されるべきものです。設置、保守、修理については、Frymaster Dean 工場認証済みサービス業者（FAS）またはその他有資格者が行うようにしてください。資格を持たない者が設置、保守、修理を行った場合、製造業者の保証が無効となることがあります。

注意

この機器は必ず、機器を設置する国の国内法または地域の法規制に従って設置してください。

注意

このマニュアルに記載された図および写真は、運用、洗浄、技術に関する手順を示すことを意図したものであり、現場での管理運用手順に必ずしも適合しない場合があります。

コンピューター搭載装置の所有者に対する注意事項

米国

この装置は、米国連邦通信委員会（FCC）規制第 15 部に準拠しています。運用にあたっては、1) この装置は有害な電波干渉を引き起こすことがあってはならない、2) この装置は望ましくない動作を引き起こす可能性のある電波干渉を含む、いかなる電波干渉を許容できるものでなくてはならない、という 2 つの条件が課されています。この機器はクラス A 機器であることが検証されており、したがってクラス B の制限事項にも適合しています。

カナダ

このデジタル機器は、カナダ通信省の ICES-003 規格で定められたクラス A または B の高周波ノイズ放射制限を超過することはありません。

⚠ 危険

不適切な設置、調整、保守またはサービス、および非承認での改変または改造を行った場合、物的損害、傷害、死亡事故の原因となるおそれがあります。この機器の設置またはサービス実施にさきがけ、設置、運用、およびサービスに関する説明をよくお読みください。

注意

このマニュアルに記載した、バルク油脂システムへの油の充填および排出に関する説明は、RTI システムを念頭に置いたものです。このマニュアルでの説明を、他のバルク油脂システムに適用することはできません。

マニュアル LOV™ M3000 コンピューター

第 1 章：設置について

1.1 設置を始める前に

この機器の設置および運用にさきがけ、このマニュアルの説明を熟読してください。マニュアル LOV™（低油量）M3000 コンピューターの設置にあたっては、いくつか準備作業が必要になります。このコンピューターは、コンピューター間の通信にネットワークケーブルを使用します。コンピューターにはこのほか、フライヤーが数台並んでいる状況でコンピューターの位置を識別するためのロケーター コネクタも必要になります。最後に、一番左のコンピューターと、一番右のコンピューターでネットワークを終端させる必要があります。

1.2 M3000 コンピューターについて

この機器は、米国連邦通信委員会（FCC）規定第 15 部で定められた、クラス A デジタル機器に関する制限事項に準拠していることが、試験により証明されています。この機器はクラス A 機器であることが検証されており、したがってクラス B の制限事項にも適合しています。これら制限事項は、機器を商用環境で稼働させた場合に生じる有害な電波干渉に対して十分な保護を提供するよう策定されています。この機器は、無線周波エネルギーを発生、使用、放射するものであり、取扱説明書に従わずに設置および使用を行った場合、無線通信に有害な干渉を引き起こすおそれがあります。住宅地域内で機器を稼働させると有害な干渉を引き起こす可能性があり、これに該当する場合、ユーザーがユーザー自身の負担により干渉を是正することが義務付けられています。

法令順守について責任を負う当事者から明示的承認を得ずに変更または改造を行った場合、ユーザーに対し、機器を運用する資格を取り消す場合があります。

ユーザーは必要に応じて、代理店または経験を有する無線／テレビ技術者に助言を求めるようにしてください。

米国連邦通信委員会が作成した小冊子『How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems』（ラジオ・テレビへの干渉問題の特定／解決方法）が参考になるでしょう。この小冊子は、米国政府印刷局（U.S. Government Printing Office、Washington DC 20402、蔵書番号 004-000-00345-4）で入手できます。

1.3 搬送中の損傷に関する賠償請求手続き

納入時に機器が損傷していた場合の対処のしかた

この機器の出荷にあたっては、熟練の職員による綿密な検査の後、梱包を行っています。機器の受領後、安全な配送を行う旨については発送業者が全責任を負うものです。

1. 損傷の程度とは関わりなく、**損傷があった場合はただちに賠償請求を行ってください。**
2. **目視可能な損失または損傷について検査と記録を行い、この情報を運賃請求書または物品受領書に記入して、発送担当者により必ず署名を受けてください。**
3. **梱包内部の損失または損傷** — 機器を開梱するまで損傷に気づかなかった場合、発見後**ただちに** 発送業者または運送業者に通知し、梱包内部の損失について賠償請求を行ってください。請求は受領日から 15 日以内に行う必要があります。検査のため梱包材は必ず保管してください。

Frymaster では、移送中に生じた損傷または損失について
一切の責任を負いません。

1.4 サービスについて

非定期の保守または修理、あるいはサービスに関する情報については、最寄の **Frymaster** 認証済みサービス業者 (FAS) にお問い合わせください。お客様を迅速に支援できるよう、**Frymaster** 認証済みサービス業者 (FAS) またはサービス部門担当者は、お使いの機器について特定の情報をご提示いただいております。この情報の大部分は、フライヤーのドア内部に貼付したデータプレートに印刷されています。部品番号は、サービスマニュアルと部品マニュアルに記載されています。部品については、最寄の FAS または代理店に直接ご発注いただくことも可能です。**Frymaster** 工場認証済みサービス業者 (FAS) の一覧は、**Frymaster** のウェブサイト www.frymaster.com で公開しています。このリストをご覧になれない場合は、**Frymaster** のサービス部門にお電話いただくか (+1-800-551-8633 / +1-318-865-1711)、service@frymaster.com までメールにてご請求ください。

お客様への支援を効率的に行うためにも、以下の情報をお伝えください。

モデル番号 _____

シリアル番号 _____

電圧 _____

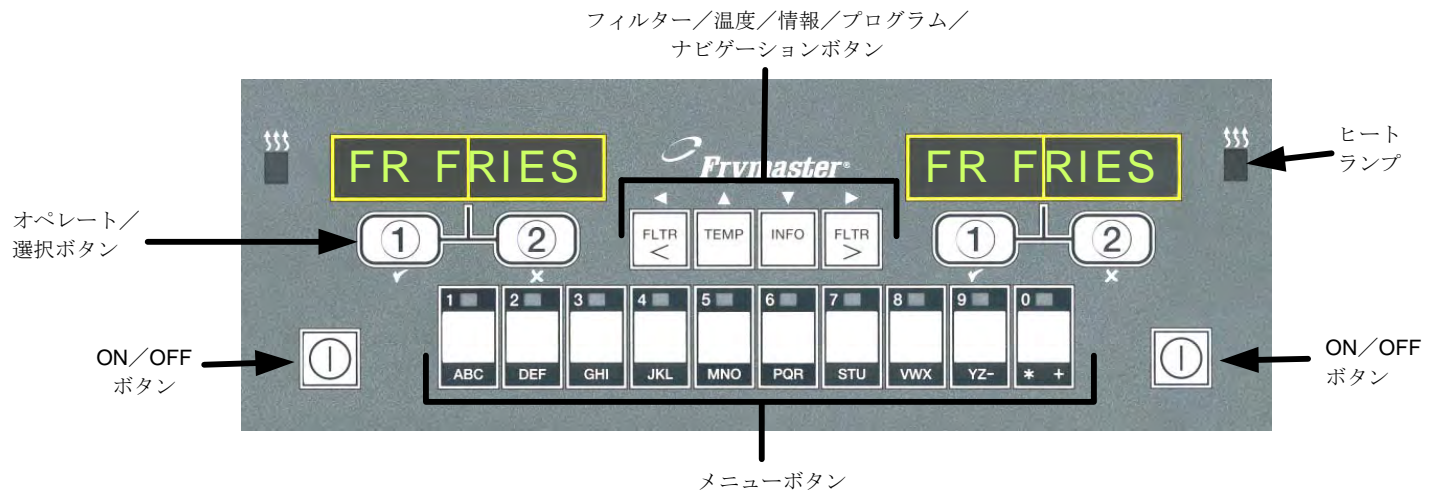
ガスの種別 _____

問題の概要 _____

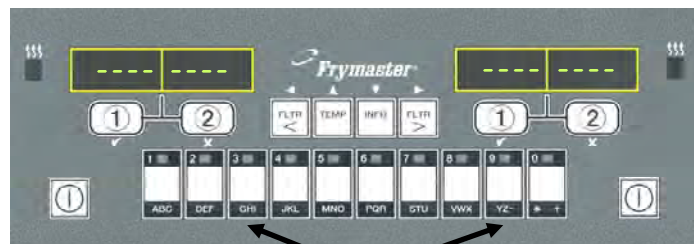
将来の使用に備え、このマニュアルを安全な場所に保持・保管してください。

第2章：マニュアル LOV™ M3000 コンピューター 運用のしかた

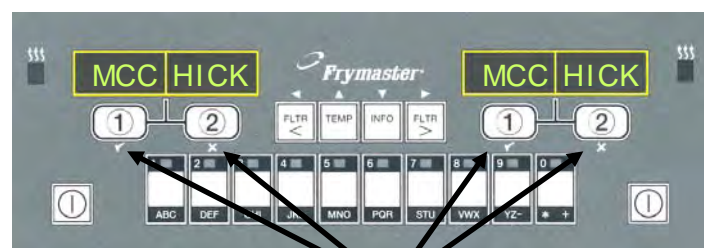
2.1 M3000 の概要



マニュアル LOV™ M3000 コンピューターをご購入いただき、ありがとうございます。この機器は M2000 ならびに 100B と同様ワンタッチ操作が可能で、40 品のメニューを調理できます。操作は簡単です。ボタンを 1 度押すだけで、割り当てられたバットでメニューの調理サイクルを開始します。フレキシブルコンピューターをマルチバットで使用する場合は、ボタンを 2 度押すだけで調理サイクルを開始します。メニューボタンを押して調理するメニューを選択して、メニュー名表示の下にあるオペレートボタンを押すだけです。マックナゲットからクリスピーチキンまたは追加メニューまで、コンピューターでスムーズに切り替えることができます。



メニューボタン 3 または 9 を押して、**McChick** を表示



McChick と表示している側のオペレートボタンを押して、調理サイクルを開始

通常の店舗設定では、3 バット式フライステーションに設置した M3000 には **FR FRIES** (上の画像) と表示され、オペレートボタンを 1 回押すと調理サイクルを開始します。

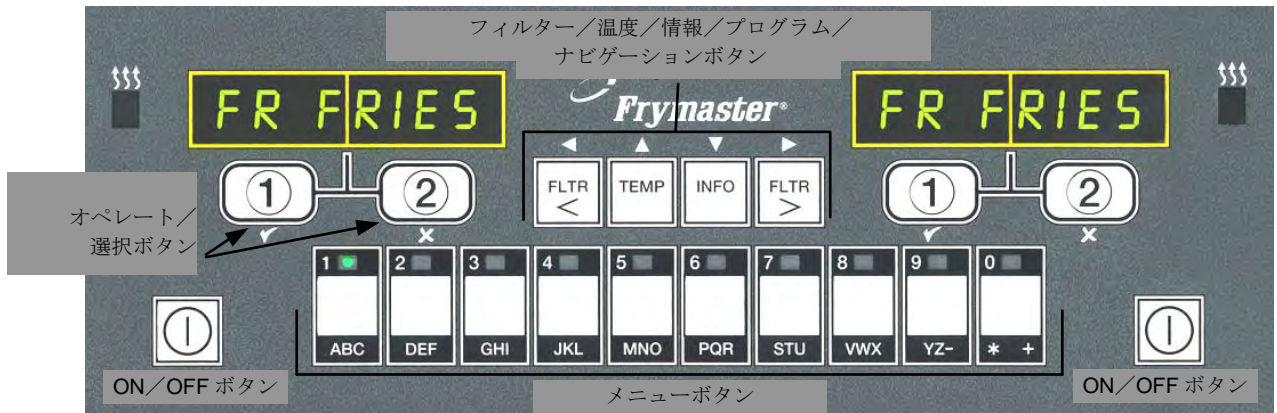
チキン/フィレステーションでは、LED に **-----** と表示されます。調理

サイクルを開始するには、メニューボタンを押した後、バスケットを入れた側のオペレートボタンを押します。マックチキンのメニューボタンを押すと、ディスプレイに **McChick** と表示されます。後は、バスケットを入れた側のバットに対応するオペレートボタンを押すだけです。

電気およびガス式フライヤーを、M3000 がフルバットまたはスプリットバットで制御します。

2.2 基本操作

基本操作



電源を ON にする

フルバットの場合は、どちらか一方のキーを押します。スプリットバットの場合は ON にしたい側のキーを押します。



電源を OFF にする

フルバットの場合は、どちらか一方のキーを押します。スプリットバットの場合は OFF にしたい側のキーを押します。



バットの温度を確認する

TEMP ボタンを1回押します。バットの温度が表示されます。



設定温度を確認する

TEMP ボタンを2回押します。バットの設定温度が表示されます。



シェーク・アラームまたはアラームを解除する

ディスプレイに表示がある側の *② ボタンを押します。



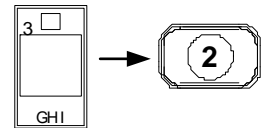
ボタン1つで調理サイクルを開始する (シングルメニューモード)

調理したいメニューを表示している側のディスプレイ下にある ✓① ボタンを押します。




ボタン2つで調理サイクルを開始する (マルチメニューモード)

調理したいメニューのイラストが付いたメニューボタンを押します。オペレートボタン *② を押して、調理サイクルを開始します。



シングルメニューモード→

マルチメニューモードに切り替える

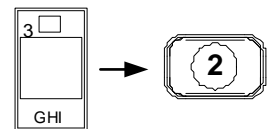
メニュー表示下にあるオペレートボタン *② を押し続け (約3秒間)、ピープ音が鳴ったら指を離します。表示が  に変わります。



マルチメニューモード→

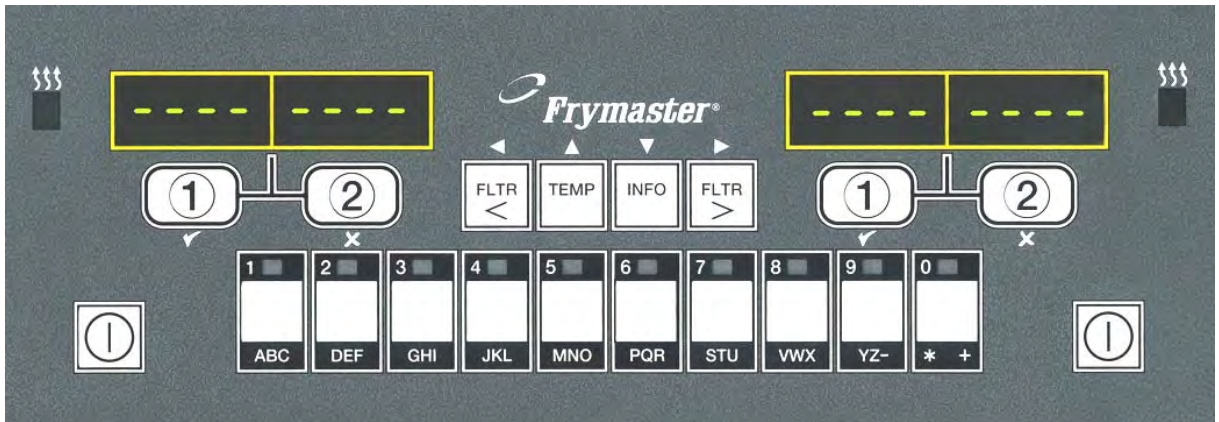
シングルメニューモードに切り替える

調理したいメニューのイラストが付いたメニューボタンを押します。調理したいメニューを表示している側のディスプレイ下にあるオペレートボタン *② を押し続け (約3秒間)、ピープ音が鳴ったら指を離します。



2.3 マルチメニューモードで調理する

マルチメニューモードで調理する



1 両方のディスプレイに-----と表示されています。

2 メニューボタンを押します。



3 表示されているバット設定温度が適切な場合：手順5に進みます。

Mc chlck

4 表示されているバット設定温度が適切ではない場合：



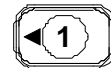
この場合は、メニューに割り当てられたボタンを押して、設定温度を変更します。



《<<<< >>>>》が表示されたらすぐにオペレートボタン✓①を押し続け(約3秒間)、ピーブ音が鳴ったら指を離します。



5 オペレートボタン✓①を押して調理サイクルを開始します。



6 メニュー名と残りの調理時間が交互に表示されます。

Mc c K

↑ ↓
2:34

7 シェークなどの作業が必要なメニューの場合、作業の実施時間が来るとDUTYと表示されます。

dut y

8 DUTYと表示している側のオペレートボタン*②を押して、アラームを解除します。



9 調理が終了すると、PULLと表示されてアラームが鳴ります。

pull

10 PULLと表示している側のオペレートボタン*②を押して、アラームを解除します。

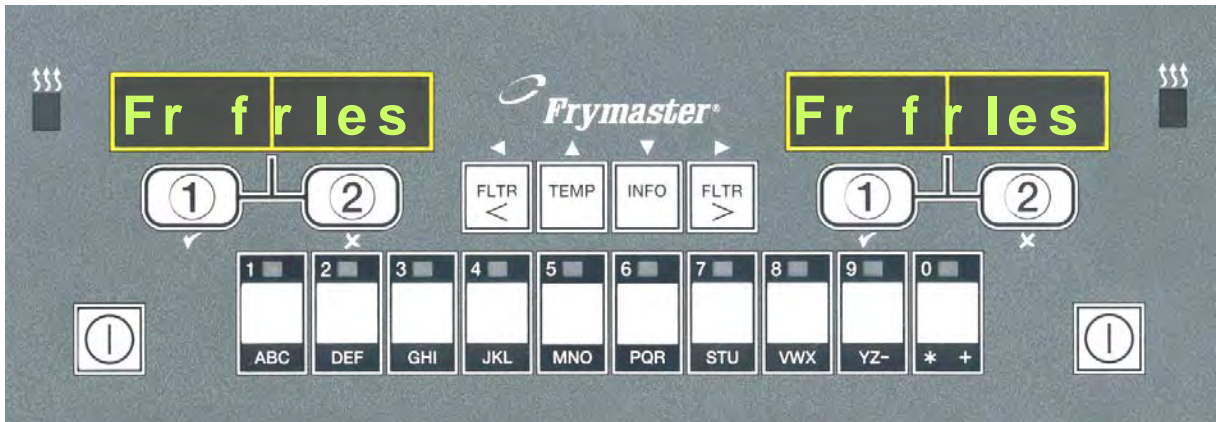


11 調理サイクルが終了すると、調理していた側のディスプレイに-----と表示されます。

注：REMOVE DISCARD PRODUCTというエラーメッセージが表示された場合は、表示されている側のオペレートボタンを押してアラームを解除し、エラーメッセージを消してください。

2.4 シングルメニューモードで調理する

シングルメニューモードで調理する



1 **FR FRIES**などのメニュー名が表示されています。 **f r f r i e s**

2 オペレートボタン①を押して調理サイクルを開始します。



3 省略されたメニュー名と残りの調理時間が交互に表示されます。 **FRY 2:34**

4 フライバスケットのシェーク時間に達すると、**DUTY**と **d u t y** 表示されます。

5 オペレートボタン①を押してアラームを解除します。



6 調理サイクルが終了すると、**PULL**と表示されます。 **p u l l**

7 オペレートボタン①を押してアラームを解除します。



8 **Q7**と**FRY**が交互に表示されて、ホールディングタイムのカウントダウンが開始されます。 **Q 7 ↔ FRY**
Q 1 ↔ FRY

9 オペレートボタン①を押すと、調理サイクルが開始され、ホールディングタイムのカウントダウンが終了します。



10 ホールディングタイムが過ぎると、**QUAL**と表示されます。 **QUAL**

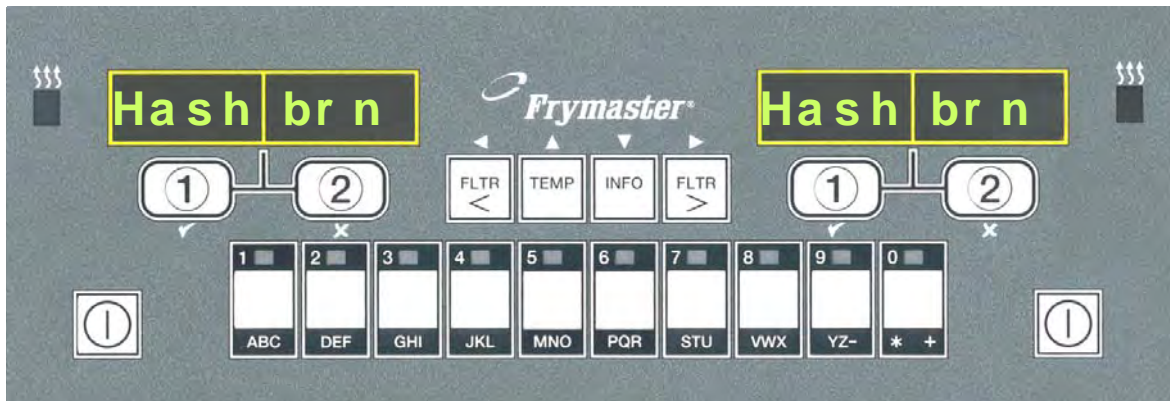
11 オペレートボタン①を押すと、表示が**FR FRIES**に戻り、調理が可能な状態になります。



FR FRIES

2.5 ブレックファーストからランチに変更する

ブレックファーストからランチに変更する



- 1 ポテトフライが登録されているメニューボタンを押します。



- 2 **HASH BRN**の表示が **<<<<>>>>**に変わり、アラームが鳴ります。

Hash BRN
↓ ↓ ↓ ↓
<<<<>>>>

- 3 ディスプレー下のオペレートボタン①を押し続け（約3秒間）、ピープ音が鳴ったら指を離します。

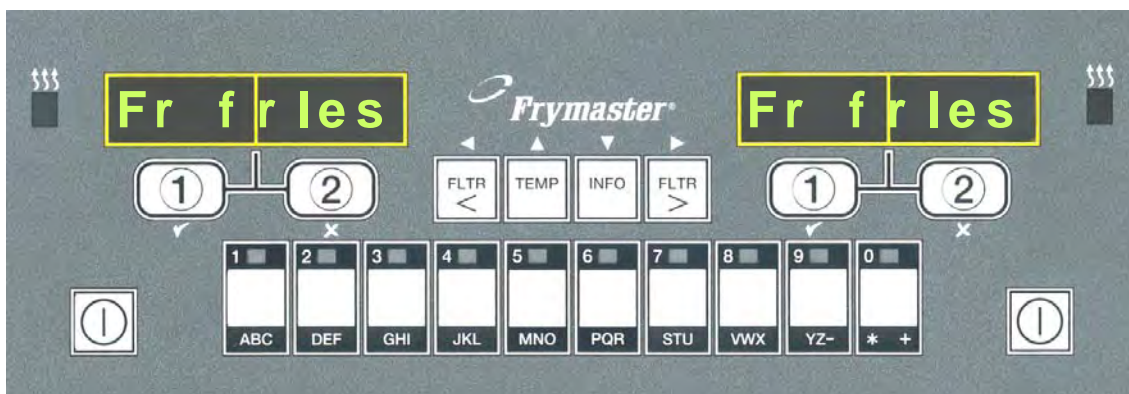


- 4 表示が **FR FRIES**に変わります。 **f r f r i e s**

上の操作を右側と左側に対して行って、
両方の表示を**FR FRIES**にします。

2.6 ランチからブレイクファーストに変更する

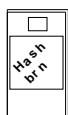
ランチからブレイクファーストに変更する



1 コンピューターには
FR FRIESと表示され
ています。

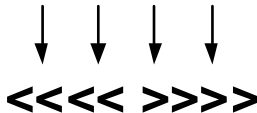
FR FRIES

2 ハッシュポテトが登録さ
れているメニューボタン
を押します。



3 **FR FRIES**の表示が
<<<< >>>>に変わり、
アラームが鳴ります。

FR FRIES



4 ディスプレー下のオペレートボタ
ン①を押し続け（約3秒間）、ビ
ープ音が鳴ったら指を離します。



5 設定温度になるまでは、**LOW t emp**
LOW TEMPと表示され
ます。

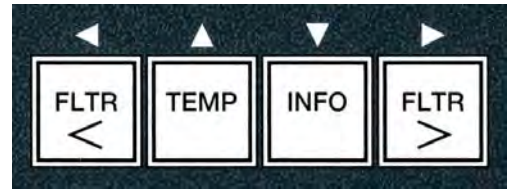
6 表示が**HASH BRN**に変
わります。 **hash br n**

上の操作を右側と左側に対して行って、
両方の表示を**HASH BRN**にします。

2.7 M3000 操作ボタンの詳細および各種機能

2.7.1 ナビゲーションボタン

M3000 では、◀ ▶ (左右) と ▲ ▼ (上下) ボタンを使用してメニューやサブメニューの操作を行います。



プログラム時には、メニューまたはサブメニューの項目が左側ディスプレイに表示されます。入力したデータは右側ディスプレイに表示されます。データの入力操作は、アルファベットや数字を入力する場合と、リストをスクロールさせて選択したり、選択肢を切り替えて選択して入力する場合の2通りあります。



左側ディスプレイ 右側ディスプレイ

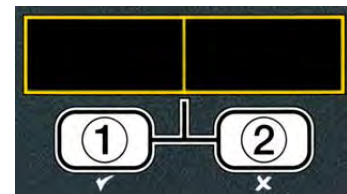
プログラム中、1分以内にボタン操作を行わなかった場合、コンピューターは運用モードに戻ります。

2.7.2 フィルターボタン、温度ボタン、情報ボタン

◀ **FLTR** ボタンと ▶ **FLTR** ボタン (図 1 を参照) は、フライヤーがスプリットバットの場合は左右のバットを、またはフルバットを必要に応じてフィルタリングするときに使います。 **FLTR** ボタンを 1 回押すと、フィルタリング実施までの残り調理サイクル数を表示します。 **FLTR** ボタンを 2 回押すと、最後にフィルタリングを実施した日付と時刻が表示されます。フライヤーの電源が **ON** の状態で **TEMP** ボタンを 1 回押すと、両側のバットの現在の温度を表示します。フライヤーの電源が **ON** の状態で **TEMP** ボタンを 2 回押すと、バットの設定温度を表示します。フライヤーの電源が **OFF** の場合、ソフトウェアのバージョン情報が表示されます。フライヤーの電源が **ON** の状態で **INFO** ボタン (図 1 を参照) を 1 回押すと、最近実施したテストからの各バットのリカバリータイムが表示されます。リカバリータイムとは、フライヤーの油の温度が 50°F (28°C) から 250°F (121°C) ~300°F (149°C) へ上がるまでの所要時間です。リカバリータイムは最長でも電気式で 1:40、ガス式で 2:25 以内とします。 **INFO** ボタンを 3 秒間押し続けると、使用状況、フィルターの状態、最近実施した調理サイクルなどの情報を表示します (**INFO** ボタンについて詳しくは 2-31 ページを参照)。

2.7.3 オペレート/選択ボタン

✓ ボタンと ✕ ボタンはそれぞれ、① ボタンと ② ボタンとしても機能します。両方とも LED ディスプレーの真下に位置しており、機能を選択したりキャンセルしたりするときに使います。 ✕ ボタンを押すと、サブメニューを終了して前の表示に戻ります。



2.8 マニュアル LOV™ M3000 のメニュー構成

M3000 での主要なプログラム操作と、以下、コンピューターの操作について説明している各項でのサブメニュー掲載箇所を一覧にまとめました。

新メニューを登録する (メニュー選択)	2.10.2 を参照
メニューボタンにメニューを登録する	2.10.3 を参照
油を排出、再充填、廃棄する	2.10.4 を参照

Filter Menu (フィルターメニュー)2.11

- [◀ FLTR ボタンまたは▶ FLTR ボタンを押し続ける。]
- Quick Menu (クイックフィルタリング)
- Maint Filter (保守のためのフィルタリング)
- Dispose (調理油を廃棄)
- Drain to Pan (調理油をパンに排出)
- Fill Vat from Drain Pan (排出パンからバットに充填)

Programming (プログラム)

Level 1 Program (レベル 1 のプログラム).....2.12

[TEMP ボタンと INFO ボタンを押し続ける。ビープ音が 2 回鳴って LEVEL 1 と表示されたら、「1234」と入力する。]

- Product Selection (メニュー選択)2.10.2
 - Name (メニュー名)
 - Cook Time (調理時間)
 - Temp (調理温度)
 - Cook ID (調理 ID)
 - Duty Time 1 (作業時間 1)
 - Duty Time 2 (作業時間 2)
 - Qual Tmr (ホールディングタイム)
 - AIF Disable (特定メニューでの自動フィルタリング停止)
 - Assign Btn (ボタン割り当て)
- AIF Clock (自動フィルタリング保留)2.12.1
 - Disabled (無効)
 - Enabled (有効)
- Deep Clean Mode (ディープ クリーン モード)2.12.2
- High-Limit Test (ハイリミット・テスト)2.12.3
- Fryer Setup (フライヤーの基本設定)2.9

Level 2 Program (レベル 2 のプログラム、マネージャーレベル)2.13

[TEMP ボタンと INFO ボタンを押し続ける。ビープ音が 3 回鳴って LEVEL 2 と表示されたら、「1234」と入力する。]

- Prod Comp (メニューの感度基準)2.13.1
- E-Log (最近表示したエラーコード 10 個分の情報を確認)2.13.2
- Password Setup (パスワード変更)2.13.3
 - Fryer Setup (フライヤー基本設定用) [「1234」と入力]
 - Usage (使用状況リセット用) [「4321」と入力]
 - Level 1 (レベル 1 モード用) [「1234」と入力]
 - Level 2 (レベル 2 モード用) [「1234」と入力]
- Alert Tone (アラーム音の音量・音の高さ変更)2.13.4
 - Volume 1-9 (音量)
 - Tone 1-3 (音の高さ)
- Top Off After (調理油注ぎ足し実施までの調理サイクル数を設定) ... 2.13.5
- Filter After (自動フィルタリング開始までの調理サイクル数を設定) ... 2.13.6
- Filter Time (フィルタリング実施時間を設定)2.13.7

Info Mode (情報表示モード)2.14

[INFO ボタンを 3 秒間押し続け、INFO MODE と表示させる。]

- Full/Split Vat Configuration (フルバット/スプリットバット設定)
 - Filter Stats (フィルタリング状況の確認)2.14.1
 - Review Usage (使用状況の確認)2.14.2
 - Last Load (最後に実施した調理サイクルの確認)2.14.3

2.9 フライヤーの基本設定を変更する

フライヤーの電源が OFF になっていることを確認して、以下の手順にしたがって操作します。設定モードでは時刻、日付、日付の表示方法、言語、フライヤー種別、バット種別、オイルシステム種別、温度スケールを設定します。これら設定項目の変更は、専門技術者だけが行うようにしてください。

左側ディスプレイ 右側ディスプレイ		操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 1 と表示されるまで 3 秒間ほど押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 1	PROGRAM	操作不要。
Product SELECTION	空白	▲ ボタンを1回押してスクロールさせ、 FRYER SETUP と表示させます。
FRYER SETUP	空白	✓① ボタンを押します。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LANGUAGE	ENGLISH	◀ ボタンと ▶ ボタンを使用して、言語メニューをスクロールさせます。希望する言語をディスプレイに表示させた状態で、▼ ボタンを押します。
TEMP FORMAT	F	◀ ボタンと ▶ ボタンを押して、温度スケールを F または C に切り替えます。 注： F は華氏、 C は摂氏を表します。 希望する表示形式をディスプレイに表示させた状態で、▼ ボタンを押します。
TIME FORMAT	12 HR	◀ ボタンと ▶ ボタンを押して、時間表示を 12HR または 24HR に切り替えます。 希望する表示形式をディスプレイに表示させた状態で、▼ ボタンを押します。
ENTER TIME	HH:MM	0～9 の数字ボタンを使用して、時刻（時、分）を入力します。 例： 12 時間表示を選択している場合、午前 7:30 は 0730 と入力します。 24 時間表示を選択している場合、午後 2:30 は 1430 と入力します。 午前と午後を切り替えるには、▲ ▼ ボタンを押します。 正しい時間を表示させた状態で、▼ ボタンを押します。
DATE FORMAT	US	◀ ボタンと ▶ ボタンを押して、日付の表示形式を US （米国形式）または interntl （国際形式）に切り替えます。 希望する表示形式をディスプレイに表示させた状態で、▼ ボタンを押します。
ENTER DATE	MM-DD-YY （月-日-年） または DD-MM-YY （日-月-年）	0～9の数字ボタンを使用して、日付を入力します。 例： 米国形式 — 2010 年 12 月 5 日 (Dec. 5, 2010) を「120510」と入力 国際形式 — 2010 年 12 月 5 日 (5 Dec. 2010) を「051210」と入力 正しい日付を表示させた状態で、▼ ボタンを押します。
FRYER TYPE	ELEC	◀ ボタンと ▶ ボタンを押して、 ELEC （電気）または GAS （ガス）に切り替えます。 正しいフライヤー種別を表示させた状態で、▼ ボタンを押します。
VAT TYPE	SPLIT	◀ ボタンと ▶ ボタンを押して、 SPLIT （スプリット）または FULL （フル）に切り替えます。正しいバット種別を表示させた状態で、▼ ボタンを押します。

フライヤーの基本設定を変更する (続き)

左側ディスプレイ 右側ディスプレイ		操作
OIL SYSTEM	NONE	▼ボタンを押します。
DISPOSE SYSTEM	NONE	▼ボタンを押します。
LANGUAGE	ENGLISH	スクロールして他の項目を表示、編集するには、▲ボタンと▼ボタンを押します。 設定を終了するには、*②ボタンを押します。
SETUP	COMPLETE	操作不要。
OFF	OFF	操作不要。

2.10 M3000 の通常操作

ここでは、店舗で通常行う操作のしかたについて説明します。

1. メニューまたはサブメニューでの設定操作を終了する
2. 新メニューを登録する
3. メニューボタンにメニューを登録する
4. バットからの排出、廃棄、および再充填

2.10.1 設定操作を終了する

メニューまたはサブメニューの操作を終了、または元の表示に戻るには、*②ボタンを押します。



2.10.2 新メニューをメニューに登録する (メニュー選択)

コンピューターのメニューに新メニューを追加するための機能です。メニューに新メニューを追加するには、フライヤーの電源を OFF にして、以下の手順に従って操作します。

左側ディスプレイ 右側ディスプレイ		操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 1 と表示されるまで押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 1	PROGRAM	操作不要。
PRODUCT SELECTION	空白	✓①ボタンを押します。
SELECT PRODUCT	FR FRIES	▲ボタンと▼ボタンを押して、変更したいメニュー名またはメニュー番号 (例: PROD 13) が表示されるまでメニュー項目を切り替えます。 変更したいメニュー名をディスプレイに表示させた状態で、✓IIボタンを押します。
MODIFY? ↓↑ YES NO	空白	✓①ボタンを押します。

新メニューをメニューに登録する (メニュー選択) (続き)

左側ディスプレイ 右側ディスプレイ		操作
NAME	PROD 13	<p>数字ボタンを使用して新メニューの頭文字を入力します。ボタンにはそれぞれ3文字ずつ割り当てられています。入力したい文字が表示されるまでボタンを数回押します。</p> <p>メニュー名の文字数は、空白を含めて8文字以内に制限されています (例: FR FRIES)。</p> <p>▶ ボタンを押して、カーソルを一つ右に進めます。空白を入れるには、0のボタンを押します。カーソルを一つ左に戻すには、◀ ボタンを押します。</p> <p>たとえば、「WINGS」と入力したいときは、8のボタンを2回押して「W」を表示させます。次に、▶ ボタンを押してカーソルを一つ右に進めます。3のボタンを数回押して「I」を表示させます。ディスプレイに「WINGS」と表示されるまで、同様の操作を繰り返します。</p> <p>登録したいメニュー名を表示させた状態で、▼ INFO ボタンを押します。</p>
COOK TIME	:00	<p>数字ボタンを使用してメニューの調理時間を分と秒で入力します (例: 3:10の場合は「310」と入力)。</p> <p>希望する調理時間を表示させた状態で、▼ INFO ボタンを押します。</p>
TEMP	32F	<p>数字ボタンを使用してメニューの調理温度を入力します (例: 335°の場合は「335」と入力)。調理温度が入力された状態で、▼ INFO ボタンを押します。</p>
COOK ID	P 13	<p>上記の説明に従って、4文字で表したメニュー名を入力します。調理サイクル中は、この短縮されたメニュー名と調理時間が交互に表示されます。</p> <p>調理 ID が入力された状態で、▼ INFO ボタンを押します。</p>
DUTY TIME1	:00	<p>数字ボタンを使用して、最初の作業を行う時間 (シェーク時間) を分と秒で入力します (例: 30秒後にシェークする場合は、「30」と入力)。</p> <p>シェーク時間が入力された状態で、▼ INFO ボタンを押して DUTY TIME2 を表示させます。メニューで他の作業を必要とする場合は、ここで時間を入力できます。上記の説明に従って DUTY2 の実施時間を入力します。作業が必要でない場合は、▼ INFO ボタンを押して先に進みます。</p>
QUAL TMR	:00	<p>数字ボタンを使用してメニューのホールディングタイムを分と秒で入力します (例: 7:00の場合は「700」と入力)。調理済みメニューを廃棄するまでのホールディングタイムは、ここで設定します。</p> <p>QUAL TMR (ホールディングタイム) が入力された状態で、▼ INFO ボタンを押します。</p>
AIF DISABLE	NO	<p>◀ ボタンと ▶ ボタンを押して、YES または NO に切り替えます。YES に設定すると、あらかじめ指定したメニューでフィルタリングの開始を無効にします。特定メニュー専用の調理油の混入を防ぎたいときに使います。</p> <p>フィルター オプションを表示させた状態で、▼ INFO ボタンを押します。</p>

新メニューをメニューに登録する（メニュー選択）（続き）

左側ディスプレイ 右側ディスプレイ		操作
ASSIGN BTN	メニュー名	選択したメニューが右側に、 ASSIGN BTN が左側に表示されている状態で、1～0の数字ボタンを押してメニューを割り当てます。選択したメニューボタンのLEDが点灯します。ボタンへのメニュー割り当てを取り消すには、メニューに割り当てたボタンを押します。LEDが消灯します。割り当てたボタンが点灯している状態で、▼ INFO ボタンを押します。
NAME	メニュー名	他のメニューを割り当てたい場合は、*⑥ボタンを1回押した後に▼ボタンを押して、 MODIFY? の表示まで戻ります。ここで YES NO を選択します。他にプログラムの必要がない場合は、*②ボタンを3回押します。
OFF	OFF	操作不要。

2.10.3 メニューボタンにメニューに登録する

ボタン操作1回または2回で調理できるよう、個別のメニューをメニューボタンに保存する機能です。メニューを特定のボタンに割り当てるには、以下の手順に従って操作します。

左側ディスプレイ 右側ディスプレイ		操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 1 と表示されるまで押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 1	PROGRAM	操作不要。
PRODUCT SELECTION	空白	✓①ボタンを押します。
SELECT PRODUCT	FR FRIES	▲ボタンと▼ボタンを押して、変更したいメニュー名またはメニュー番号（例： PROD 13 ）が表示されるまでメニュー項目を切り替えます。登録したいメニュー名を表示させた状態で、✓①ボタンを押します。
MODIFY? ↓↑ YES NO	空白	✓①ボタンを押します。
NAME	PROD 13	特定のメニューボタンにメニューを割り当てるには、▲ボタンを押してスクロールし、 ASSIGN BTN と表示させます。
ASSIGN BTN	メニュー名	選択したメニューが右側に、 ASSIGN BTN が左側に表示されている状態で、1～0の数字ボタンを押してメニューを割り当てます。選択したメニューボタンのLEDが点灯します。ボタンへのメニュー割り当てを取り消すには、メニューに割り当てたボタンを押します。LEDが消灯します。割り当てたボタンが点灯している状態で、▼ INFO ボタンを押します。
NAME	メニュー名	他のメニューを割り当てたい場合は、*⑥ボタンを1回押した後に▼ボタンを押して、 MODIFY? の表示まで戻ります。ここで YES NO を選択します。他にプログラムの必要がない場合は、*②ボタンを3回押します。
OFF	OFF	操作不要。

2.10.4 バットからの排出、再充填、および調理油の廃棄

調理油が耐用寿命に達したら、適切な容器に排出した後、廃棄用コンテナに移し替えてください。**Frymaster** では、McDonald's 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。ディープクリーン (ボイルアウト) 後の排液を **MSDU** に排出しないでください。注：2004年1月より前に製造された MSDU をお使いの場合、ユニットを排出口の下にセットできるようにするには、フィルターパンのカバーを取り外す必要があります。カバーを取り外すには、手前側の端を少し持ち上げてオイルガードを上へスライドさせ、キャビネットからまっすぐに引き出します。詳しい運用方法については、お使いの廃棄ユニットに同梱された説明書をお読みください。ショートニング油脂廃棄ユニットが利用できない場合は、調理油の温度が 100°F (38°C) まで下がるのを待ってから、調理油を**金属製**コンテナに排出してください。

2.10.4.1 調理油を廃棄する

このオプションは、古くなった調理油を MSDU または**金属製**ポットに廃棄するときに選択します。調理油を廃棄するには、フライヤーの電源を OFF にして、以下の手順に従って操作します。

フィルターパンを取り外して、MSDU または**金属製**コンテナをフライヤーの下にセットした状態で調理油を排出します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	ろ過したい側のバットに対応する FLTR ボタンを押して、 FILTER MENU → MAINT FILTER の順に表示されるまで押し続けます。
空白	FILTER MENU MAINT FILTER	▼ INFO ボタンを押してスクロールし、 DISPOSE と表示させます。
空白	DISPOSE	✓① ボタンを押します。
空白	DISPOSE? ↓ ↑ YES NO	✓① YES ボタンを押して先に進みます。
<p>⚠ 警告</p> <p>絶対に、ディープクリーン (ボイルアウト) 後の排液を MSDU に排出しないでください。ディープクリーン (ボイルアウト) 後の排液が、MSDU 損傷の原因となるおそれがあります。</p>		
<p>⚠ 危険</p> <p>調理油を廃棄ユニットに排出するときは、コンテナに刻まれている最大容量ラインを超えないようにしてください。</p>		
<p>⚠ 危険</p> <p>適切な廃棄用金属製コンテナを使用する場合は、調理油の温度が 100°F (38°C) まで下がるのを待ってから、調理油を排出してください。</p>		
空白	DISPOSAL UNIT IN PLACE ↓ ↑ CONFIRM	フィルターパンを取り外して、廃棄ユニットまたは金属製コンテナを挿入します。✓① ボタンを押します。
空白	OPEN DRAIN VALVE	排出口バルブを開きます。
空白	DISPOSING	操作不要。
空白	VAT EMPTY? ↓ ↑ CONFIRM	バットが空になったら、✓① ボタンを1回押します。

調理油を廃棄する（続き）

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
空白	CLOSE DRAIN VALVE	排出口バルブを閉じます。
OFF	OFF	操作不要。

2.11 フィルターメニューの操作のしかた

フィルターメニューは、調理油のろ過、排出、充填、廃棄を行うときに使います。

2.11.1 フィルターメニューを表示する

1. コンピューターの電源を ON にした状態で、ろ過したい側のバットに対応する **FLTR** ボタンを 3 秒間押し続けます。



コンピューターに 3 秒間 **FILTER MENU** と表示された後、表示が **QUICK FILTER** に変わります。

2. ▲ボタンと▼ボタンを押してスクロールすると、以下が表示されます。

- | | |
|---------------------------------------|----------|
| a. QUICK FILTER | 2-15 ページ |
| b. MAINT FILTER (手動または毎日の保守作業) | 2-16 ページ |
| c. DISPOSE | 2-13 ページ |
| d. DRAIN TO PAN | 2-18 ページ |
| e. FILL VAT FROM DRAIN PAN | 2-18 ページ |



2.11.2 クイックフィルタリングを実施する

フライヤーに同梱の説明書を読んで、フィルターの使用準備を行ってください。

「クイックフィルタリング」機能では、一定回数の調理サイクルを実施した段階で、自動的にフライポットのろ過を開始します。または、フライヤーの電源が ON で、調理油が設定温度にある状態で **FLTR** ボタンを押し続けて、フィルタリングを任意のタイミングで開始することもできます。

⚠ 警告

フィルターパッドやフィルターペーパーは必ず、毎日交換してください。

⚠ 危険

重度の火傷や、すべり、転倒の原因となるおそれがある高温調理油のあふれや漏出を防ぐためにも、内蔵フィルターユニットには1度に複数のフライポットから油を排出しないようにしてください。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
空白	FILTER NOW? ↓↑ YES NO	所定の回数の調理サイクルを実施した、または所定の時間が経過した段階で、 FILTER NOW? と表示された後、 YES NO に変わります。✓① YES ボタンを押します。
空白	SKIM VAT ↓↑ CONFIRM	バットに浮いている揚げかすを取り除いて✓II ボタンを押し、フィルタリングを開始します。
空白	OPEN DRAIN VALVE	排出口バルブを開きます。
空白	DRAINING	操作不要。
空白	OPEN RETURN VALVE ↓↑ CONFIRM	リターンバルブを開き、✓①ボタンを押します。
空白	WASHING	操作不要。
空白	CLOSE DRAIN VALVE	排出口バルブを閉じます。
空白	FILLING	操作不要。
空白	CLOSE RETURN VALVE WHEN VAT FULL ↓↑ CONFIRM	バットの充填が終わって調理油が泡立ち始めたら、リターンバルブを閉じて✓①ボタンを押します。
OFF	OFF	

2.11.3 フィルターが使用できないときは

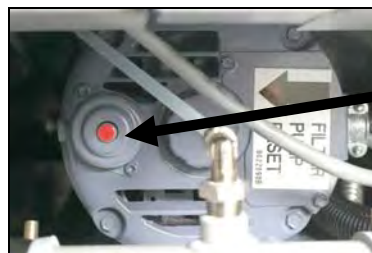
FILTER BUSYと表示された場合は、別のコンピューターでの作業が終了していないか、フィルタリング待ちのバットが他にもあることを意味しています。15分待った後、問題が解決されているかどうかを確認します。それでも表示が変わらない場合は、最寄のFASに連絡してください。

⚠ 警告

フィルターポンプには、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、手動のリセットスイッチが搭載されています。このスイッチが作動する（遮断される）と、フィルターシステムへの電源が**OFF**になり、スイッチ（下の写真を参照）を押してのリセットが可能になる前に、**20分間**ポンプモーターの冷却を行います。

⚠ 警告

フィルターポンプリセットスイッチでリセットを行うときは、十分に注意を払い、適切な安全装備を着用してください。排出チューブやフライポットの不注意な取り扱いにより重度の火傷を負うおそれがあるため、スイッチによるリセットを行うときは必ず、慎重に作業を行ってください。



フィルターポンプ
リセットスイッチ

2.11.4 保守のための（手動）フィルタリングを実施する

注意

フィルターパッドやフィルターペーパーは必ず、毎日交換してください。

⚠ 危険

重度の火傷や、すべり、転倒の原因となるおそれがある高温調理油のあふれや漏出を防ぐためにも、内蔵フィルターユニットには**1度**に複数のフライポットから油を排出しないようにしてください。

システムが正しい動作を維持できるよう、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よう徹底してください。**必ず**、フライヤーが設定温度になった状態でろ過を行ってください。フライヤーの電源を**OFF**にして、以下の手順に従って操作します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	ろ過したい側のバットに対応する FLTR ボタンを押して、 FILTER MENU → MAINT FILTER の順に表示されるまで押し続けます。
空白	FILTER MENU ↓↑ MAINT FILTER	✓①ボタンを押します。
空白	MAINT FILTER? ↓↑ YES NO	✓① YES ボタンを押します。
空白	OPEN DRAIN VALVE	排出口バルブを開きます。
空白	DRAINING	操作不要。
空白	SCRUB VAT COMPLETE? ↓↑ CONFIRM	滑らかなパッドでバットを洗浄し、完了したら✓①ボタンを押します。

保守のための（手動）フィルタリングを実施する（続き）

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
空白	WASH VAT? ↓ ↑ CONFIRM	✓①ボタンを押します。
空白	OPEN RETURN VALVE ↓ ↑ CONFIRM	リターンバルブを開き、✓①ボタンを押します。
	WASHING	操作不要。
空白	CLOSE DRAIN VALVE	排出口バルブを閉じます。
空白	RINSING	操作不要。
空白	CLOSE RETURN VALVE WHEN VAT FULL ↓ ↑ CONFIRM	リターンバルブを閉じ、✓①ボタンを押します。
空白	OPEN DRAIN VALVE	排出口バルブを開きます。
空白	RINSE AGAIN? ↓ ↑ YES NO	バットに揚げかすが残っていない場合は、 *②ボタン NO を押して先に進みます。再度 る過が必要な場合は、✓①YES ボタンを 押して上記の CLOSE DRAIN VALVE から の手順を繰り返します。
空白	POLISH? ↓ ↑ CONFIRM	✓①ボタンを押して先に進みます。
空白	OPEN RETURN VALVE ↓ ↑ CONFIRM	リターンバルブを開き、✓①ボタンを押します。
	POLISHING ↓ ↑ 5分間のカウントダウン	ポリッシングが始まり、表示が5分間の カウントダウンタイマーに変わります。
空白	FILL VAT? ↓ ↑ CONFIRM	✓①ボタンを押して先に進みます。
空白	CLOSE DRAIN VALVE	排出口バルブを閉じます。
空白	FILLING	操作不要。
空白	CLOSE RETURN VALVE WHEN VAT FULL ↓ ↑ CONFIRM	排出口バルブを閉じ、✓①ボタンを押します。
OFF	OFF	

DRAIN TO PAN および **FILL VAT FROM DRAIN PAN** は、おもに診断のために使う機能です。これら機能は、調理油をフィルターパンに排出する、またはフライポットに戻す際に使用します。

2.11.5 調理油をパンに排出する

パンへの排出機能では、フライポットからフィルターパンに調理油を排出します。フライヤーの電源を OFF にして、以下の手順に従って操作します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	ろ過したい側のバットに対応する FLTR ボタンを押して、 FILTER MENU → MAINT FILTER の順に表示されるまで押し続けます。
空白	FILTER MENU ↓ ↑ MAINT FILTER	▼ INFO ボタンを押してスクロールし、 DRAIN TO PAN と表示させます。
空白	DRAIN TO PAN	✓① ボタンを押します。
空白	DRAIN TO PAN? ↓ ↑ YES NO	✓① YES ボタンを押します。
空白	OPEN DRAIN VALVE	排出口バルブを開きます。
空白	DRAINING	操作不要。
空白	VAT EMPTY? ↓ ↑ CONFIRM	✓① ボタンを押します。
空白	CLOSE DRAIN VALVE	排出口バルブを閉じます。
OFF	OFF	

2.11.6 排出パンからバットに充填する

排出パンからバットに充填する機能は、フィルターパンからの調理油をフライポットに戻すときに使います。

フライヤーの電源を必ず OFF にして、以下の手順に従って操作します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	ろ過したい側のバットに対応する FLTR ボタンを押して、 FILTER MENU → MAINT FILTER の順に表示されるまで押し続けます。
空白	FILTER MENU ↓ ↑ MAINT FILTER	▼ INFO ボタンを押してスクロールし、 FILL VAT FROM DRAIN PAN と表示させます。
空白	FILL VAT FROM DRAIN PAN	✓① ボタンを押します。
空白	FILL VAT FROM DRAIN PAN? ↓ ↑ YES NO	✓① YES ボタンを押します。
空白	OPEN RETURN VALVE ↓ ↑ CONFIRM	リターンバルブを開き、✓① ボタンを押します。
空白	FILLING	操作不要。
空白	CLOSE RETURN VALVE WHEN VAT FULL ↓ ↑ CONFIRM	バットの充填が終わって調理油が泡立ち始めたら、リターンバルブを閉じて ✓① ボタンを押します。
OFF	OFF	

2.12 レベル1 (LEVEL 1) のプログラム操作

LEVEL 1のプログラム操作では、新メニューの登録や、AIF（フィルタリング開始タイマー）を無効にしたり、ディープクリーン（ボイルアウト）やハイリミット・テストを実施したりするタイミングの制御を行います。フライヤーの電源を必ず OFF にして、以下の手順に従って操作します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 1 と表示されるまで 3 秒間押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 1	PROGRAM	操作不要。
PRODUCT SELECTION	空白	<p>▲ボタンと▼ボタンを押してスクロールすると、以下が表示されます。</p> <p>a. PRODUCT SELECTION 2-10 ページ</p> <p>b. AIF CLOCK（自動フィルタリング保留） 2-20 ページ</p> <p>c. DEEP CLEAN MODE 2-21 ページ</p> <p>d. HI LIMIT TEST 2-23 ページ</p> <p>e. FRYER SETUP 2-9 ページ</p> <p>操作したい項目を表示させた状態で✓①ボタンを押して、メニュー項目を選択します。</p>

2.12.1 自動フィルタリング開始タイマーの設定を変更する

AIF CLOCK (自動フィルタリング保留) モードでは、自動フィルタリングを実施しない時間帯を設定することができます。お昼の混雑時など、一日のうち繁忙時にはこの機能が役立ちます。フライヤーの電源を必ず OFF にして、以下の手順に従って操作します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 1 と表示されるまで 3 秒間押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 1	PROGRAM	操作不要。
PRODUCT SELECTION	空白	▼ INFO ボタンを押してスクロールし、 AIF CLOCK (自動フィルタリング保留) と表示させます。 ✓① ボタンを押します。
AIF CLOCK	DISABLED	◀ ボタンと ▶ ボタンを押して、 DISABLED または ENABLED に切り替えます。 出荷時は DISABLED に設定されています。AIF (自動フィルタリング実行) 機能を無効にしたい時間帯 (例: 昼の混雑時) がある場合は、この機能を ENABLED に設定します。 ENABLED を選択した場合は、次の手順に進みます。 DISABLED を選択した場合は、*② NO ボタンを押して OFF 表示に戻ります。
空白	ENABLED	ENABLED を選択した場合は、▼ INFO ボタンを押して M-F 1 から Sun 4 までの間をスクロールさせます。表示される項目は、自動フィルタリングを停止させる時間帯を表しています。
M-F 1	12:00AM	数字ボタンを使用して、自動フィルタリングを保留したい時間帯の開始時間を入力します (例: 月曜から金曜の昼の混雑時 11:30AM ~ 1:30PM にはフィルタリングを行わない、など)。▲ ボタンと ▼ ボタンを押して、AM (午前) と PM (午後) を切り替えます。開始時間を入力したら、▼ INFO ボタンを押します。
M-F 1	0 DUR	自動フィルタリングを保留する時間帯の長さを設定します。数字ボタンを使用して、0~999 分までの範囲で時間を入力します (例: 1 時間半の場合は、90 分と入力)。この例では「90」と入力します。コンピューターには 090 DUR と表示されます。自動フィルタリングの保留時間帯は、曜日ごと、または一定の単位ごとに 4 通り設定できます (M-F 1-4 、 Sat 1-4 、 Sun 1-4)。 ▼ INFO ボタンを押して時間帯の長さを決定し、次の時間帯の設定に移ります。設定が終わったら *② ボタンを 2 回押して OFF 表示に戻ります。
OFF	OFF	操作不要。

2.12.2 ディープクリーンを実施する（ボイルアウト）

ディープクリーン（徹底洗浄）モードでは、フライポットに付着したカラメル化した調理油の膜を取り除きます。

注：フライヤーを洗浄する際は、MRC ディープクリーン（ボイルアウト）に関する説明をお読みください。



⚠ 危険

調理油を廃棄ユニットに排出するときは、コンテナに刻まれている最大容量ラインを超えないようにしてください。

⚠ 危険

適切な廃棄用金属製コンテナを使用する場合は、調理油の温度が **100°F (38°C)** まで下がるのを待ってから調理油を排出してください。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	排出口の下に、MSDU または適切な金属製コンテナがセットされているかどうかを確認します。排出させたい側のバットの排出口バルブを開き、調理油を排出させます。調理油が完全に排出されたら、排出口バルブを閉じます。 TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 1 と表示されるまで 3 秒間押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 1	PROGRAM	操作不要。
PRODUCT SELECTION	空白	▼ INFO ボタンを押してスクロールし、 DEEP CLEAN （ボイルアウト）と表示させます。✓①ボタンを押します。
DEEP CLEAN ↓↑ YES NO	空白	✓① YES ボタンを押します。
DEEP CLEAN ↓↑ LおよびR		スプリットバットユニットでディープクリーンを行う場合、左側のバットを洗浄したいときは L を、右側のバットを洗浄したいときは R を押します。
空白	IS OIL REMOVED? ↓↑ YES NO	調理油の排出が済んでいる場合は✓①ボタンを押して、次ページの冒頭で説明する SOLUTION ADDED? を表示させます。調理油の排出が済んでいない場合は、✖②ボタンを押して先に進みます。
空白	DISPOSAL UNIT IN PLACE ↓↑ CONFIRM	フィルターパンを取り外して、廃棄ユニットまたは金属製パンを挿入します。セットしたら、✓①ボタンを押します。
空白	OPEN DRAIN VALVE	排出口バルブを開きます。
空白	DISPOSING ↓↑ カウントダウンタイマー	操作不要。
空白	VAT EMPTY? ↓↑ CONFIRM	✓①ボタンを押します。
空白	CLOSE DRAIN VALVE	排出口バルブを閉じます。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
空白	SOLUTION ADDED? ↓↑ CONFIRM	洗浄するフライポットに、水と全用途濃縮液を充填します。保守要求カード、および Kay Chemical 社による「フライヤーのディープクリーン手順」を参照して McDonald's のディープクリーン（ボイルアウト）手順を実施して、✓①ボタンを押します。
空白	DEEP CLEAN ↓↑ 60:00分タイマー	操作不要。バット温度が1時間、195°F (91°C) に上がります。DEEP CLEAN を中断するには、✖②ボタンを3秒間押し続けて、下記の IS SOLUTION REMOVED? を表示させます。
空白	CLEAN DONE ↓↑ CONFIRM	✓①ボタンを押します。
 危険 高温の排液により怪我をするおそれがあるため、ディープ クリーン（ボイルアウト）後の排液を廃棄する際は、排液の温度が 100°F (38°C) に下がるまでお待ちください。		
 警告 ボイルアウト後の排液は、McDonald's のショートニング油脂廃棄ユニット（MSDU）や、内蔵フィルターユニット、ポータブルフィルターユニットに排出しないでください。これらユニットはディープクリーン後の排液用には作られていないため、排液を入れると損傷します。		
空白	IS SOLUTION REMOVED? ↓↑ YES	排出口バルブを開いて、排出口に残った少量の排液を取り除きます。完了したら、✓①ボタンを押します。
空白	SCRUB VAT COMPLETE? ↓↑ CONFIRM	バットを清掃して清潔な湿った布でぬぐった後、✓IIボタンを押します。
空白	OPEN DRAIN VALVE	排出口バルブを開きます。
空白	DRAINING	操作不要。
空白	RINSE COMPLETE? ↓↑ CONFIRM	清潔な湿った布でバットを数回ぬぐい、終わったら✓IIボタンを押します。
空白	CLOSE DRAIN VALVE	排出口バルブを閉じます。
空白	REMOVE PAN ↓↑ CONFIRM	フィルターパンを取り外します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
空白	VAT AND PAN DRY? ↓↑ CONFIRM	バットとフィルターパンが完全に乾燥したら、✓IIボタンを押します。
 危険 調理油を充填する前に、フライポットとフィルターパンが完全に乾燥して、水気が残っていないかどうかを確認してください。水気が残っていた場合、調理油を調理温度まで加熱した際に高温の液体が飛び散るおそれがあります。		
空白	INSERT PAN ↓↑ CONFIRM	フィルターパンを挿入して✓IIボタンを押します。
空白	WASH FILL VAT? ↓↑ CONFIRM	フライヤーの最低容量ラインまで、調理油をポットへ慎重に注ぎ入れます。
OFF	OFF	操作不要。

2.12.3 ハイリミット・テストを実施する

ハイリミット・テストモードでは、ハイリミット回路のテストを行います。ハイリミット・テストで使用した油は、調理には使用できなくなるため、古い調理油でテストを行うようにしてください。テスト中に温度が 460°F (238°C) に到達してもハイリミット回路が遮断されず、コンピューターに **HIGH LIMIT FAILURE** (ハイリミット回路作動不良) と **DISCONNECT POWER** (電源を遮断してください) がアラート音とともに交互に表示された場合は、フライヤーの電源を OFF にして、ただちにサービス担当者に連絡してください。

フライヤーの電源を OFF にすれば、いつでもテストをキャンセルできます。フライヤーの電源を再び ON にすると、運用モードに戻り、ディスプレイにメニュー名が表示されます。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 1 と表示されるまで 3 秒間押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 1	PROGRAM	操作不要。
PRODUCT SELECTION	空白	▼INFOボタンを押してスクロールし、 HIGH LIMIT TEST と表示させます。 ✓①ボタンを押します。
HI-LIMIT? ↓↑ YES NO	空白	✓①YES ボタンを押します。スプリットバットの場合は、テストするバット側の✓【1】ボタンを押します。
PRESS AND HOLD CHECK	空白	表示が変わるまで✓①YES ボタンを押し続け、ハイリミット・テストを開始します。
335F (CURRENT VAT TEMP)	335F (CURRENT VAT TEMP)	操作不要。バットの加熱が始まります。コンピューターには、テスト中の実際のバット温度が表示されます。温度が 410°F±10°F (210°C±12°C) *の範囲に到達すると、コンピューターには HOT HI-1 と実際の温度 (例: 410F) が交互に表示され、加熱を続けます。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
空白	HOT HI-1 ↓↑ 実際の温度	温度が 410°F±10° F (210°C±12°C) *の範囲に到達すると、コンピューターには HOT HI-1 と実際の温度 (例: 410F) が交互に表示され、さらに加熱を続けます。注: コンピューターを EU 加盟国 (CE マーク貼付) でお使いの場合、395°F (202°C) が基準温度になります。
空白	HELP HI-2 ↓↑ 実際の温度	2 番目の (物理的) ハイリミットに到達して回路が遮断されるまで、フライヤーは加熱を続けます。通常、CE 規格適用対象外では 423°F~447°F (217°C~231°C) に、CE 規格適用対象では 405°F~426°F (207°C~219°C) に到達すると、回路が遮断されます。 ✓①YES ボタンから指を離します。 ハイリミット回路が遮断されなかった場合は、コンピューターに HIGH LIMIT FAILURE と DISCONNECT POWER が交互に表示されます。このような場合は、フライヤーの電源を遮断して、ただちにサービス担当者に連絡してください。
VAT TEMPERATURE	VAT TEMPERATURE	コンピューター側の電源ボタンを押して、アラームを解除します。 バットの加熱が停止して、温度が 400°F (204°C) を下回るまで、コンピューターに現在の温度設定と実際の温度 (例: 430F) が表示されます。温度が 400°F (204°C) を下回ったら、*②ボタンを 2 回押して OFF 表示に戻ります。
OFF	OFF	2-13 ページの手順に従って、調理油を廃棄します。

2.13 レベル 2 (LEVEL 2) のプログラム操作

LEVEL 2 のプログラム操作では、コンペンセーション (感度基準) の調整、エラーログの確認、パスワード変更、アラーム調整、自動フィルタリングの調整を行います。フライヤーの電源を必ず OFF にして、以下の手順に従って操作します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 2 と表示されるまで 10 秒間押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 2	PROGRAM	操作不要。
PROD COMP	空白	▲ボタンと▼ボタンを押してスクロールすると、以下が表示されます。 a. PROD COMP 2-25 ページ b. E-LOG 2-25 ページ c. PASSWORD SETUP 2-27 ページ d. ALERT TONE 2-27 ページ e. TOPOFF AFTER 2-28 ページ f. FILTER AFTER 2-28 ページ g. FILTER TIME 2-29 ページ 操作したい項目を表示させた状態で✓①ボタンを押して、メニュー項目を選択します。

2.13.1 メニューのコンペンセーションを変更する (PRODUCT COMP MODE)

プロダクト コンブ モードでは、メニューのコンペンセーション（感度基準）を変更することができます。一部のメニューでは、調理上の特性に応じて調整が必要になる場合があります。メニューの調理サイクルに好ましくない影響を及ぼすおそれがあるため、メニューのコンペンセーション変更は慎重に行ってください。出荷時は、メニューのコンペンセーションが **4** に設定されています。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 2 と表示されるまで 10 秒間押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 2	PROGRAM	操作不要。
PROD COMP	空白	✓①ボタンを押します。
PRODUCT SELECTION	空白	操作不要。
SELECT PRODUCT	FR FRIES	▲ボタンと▼ボタンを使用して、メニューリストをスクロールさせます。 調整したいメニュー名を表示させた状態で、✓①ボタンを押してメニューを選択します。
MODIFY? ↓↑ YES NO	メニュー名	✓①YESボタンを押します。
LOAD COMP	4	このメニューで推奨されている感度基準設定が表示されます。 注：メニューに好ましくない影響を及ぼすおそれがあるため、この設定を 変更しない ことを強くお勧めします。 この設定を変更するには、0～9の数字を入力します。 選択した設定に決定するには、*②ボタンを2回押して OFF 表示に戻ります。
OFF	OFF	操作不要。

2.13.2 エラーログを確認する

E-LOG モードでは、フライヤーで表示されたエラーコードを過去 10 個分までさかのぼって確認できます。コードは最も新しいものを 1 番目として 10 番目まで、時刻、日付、エラーコードを 1 セットとして表示されます。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 2 と表示されるまで 10 秒間押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 2	PROGRAM	操作不要。
PROD COMP	空白	▼INFOボタンを押してスクロールし、 E-LOG と表示させます。 ✓①ボタンを押します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
E-LOG	空白	✓①ボタンを押します。
NOW	現在の日付 ↓↑ 時刻	▼INFO ボタンと▲TEMP ボタンを押してスクロールさせると、最近表示されたエラーコード 10 個分が A から J という順番で表示されます。エラーがなかった場合、コンピューターには NO ERRORS と表示されます。エラーの順番を示す A から J の記号に続いて、スプリットバットの場合はエラーが発生した側を示す記号、その後にエラーコード、時刻、日付の順で交互に表示されます。表示されたエラーコードに L が続いた場合は、スプリットバットの左側で、 R が続いた場合はスプリットバットの右側でエラーが発生したことを表します (例: A R E 06 06:34AM 06/04/10)。エラーコードとその意味は、下記の表に記載した通りです。 確認を終了するには、✖②ボタンを 2 回押します。
OFF	OFF	操作不要。

E-LOG で表示されるエラーコード

コード	エラーメッセージ	詳細
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (温度プローブエラー)	温度プローブの読み取り可能範囲外。
E04	HI 2 BAD (ハイリミット2不良)	ハイリミットが読み取り可能範囲を超過。
E05	HOT HI 1 (ハイリミット1高温)	ハイリミット温度が 410°F (210°C)、CE 規格適用対象の場合は 395°F (202°C) を超過。
E06	HEATING FAILURE (加熱エラー)	コントローラー、インターフェースボード、接触器など、ハイリミット回路のコンポーネントが故障している、またはハイリミット回路が開いている。
E20	INVALID CODE LOCATION (コード保存位置不明)	アップデート中に SD カードを抜いた。
E21	FILTER PAD PROCEDURE ERROR (フィルターパッド交換)	25 時間経過した、またはフィルター汚染を感知する論理回路が作動した。
E22	OIL IN PAN ERROR (パンに調理油が残存)	コンピューターがフィルターパン内に調理油がある可能性を検出した。
E25	RECOVERY FAULT (リカバリーエラー)	リカバリータイムの上限を超過した。
E27	LOW TEMP ALARM (低温注意)	調理油の温度がアイドルモードで 15°F (8°C) 未満に、または調理モードで 45°F (25°C) 未満に低下した。

2.13.3 パスワードの設定を変更する

パスワードモードでは、各種モードやレベルごとに、店長がパスワードを変更することができます。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 2 と表示されるまで 10 秒間押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 2	PROGRAM	操作不要。
PROD COMP	空白	▼INFO ボタンを押してスクロールし、 PASSWORD SETUP と表示させます。
PASSWORD SETUP	空白	✓①ボタンを押します。
FRYER SETUP	現在の日付と時刻	▲ボタンと▼ボタンを押してスクロールすると、以下が表示されます。 a. FRYER SETUP — FRYER SETUP モードに入るためのパスワード（出荷時は「1234」）。 b. USAGE — USAGE モードに入って使用状況データをリセットするためのパスワード（出荷時は「4321」）。 c. LEVEL 1 — LEVEL 1 モードに入るためのパスワード（出荷時は「1234」）。 d. LEVEL 2 — LEVEL 2 モードに入るためのパスワード（出荷時は「1234」）。 選択したい項目を表示させた状態で、✓①ボタンを押します。
MODIFY? ↓↑ YES NO	空白	✓①YES ボタンを押します。
FRYER SETUP	NEW PASSWORD と3秒間点滅表示した後、 1234 または現在のパスワードを右側に表示	0~9ボタンを使って新しいパスワードを入力する、または現在のパスワードを再入力した後、✓①ボタンを押します。
CONFIRM	1234 または新しいパスワードを表示	✓①YES ボタンを押します。
PASSWORD SETUP	空白	別のパスワードに変更する場合は上記手順を繰り返します。変更しない場合は、✖②ボタンを押して設定を終了します。
OFF	OFF	操作不要。

2.13.4 アラート音の設定を変更する

アラート音の音量を9段階から、音の高さを3種類から選択して調整することができます。音の高さを変えることで、プロテイン（肉・魚類）とポテトフライ用フライステーションのアラート音を区別することができます。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 2 と表示されるまで 10 秒間押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 2	PROGRAM	操作不要。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
Prod COMP	空白	▼INFO ボタンを押してスクロールし、 ALERT TONE と表示させます。
ALERT TONE	空白	✓①ボタンを押します。
VOLUME 1-9	9	数字ボタンを押して音量レベルを設定します。9 段階から選択します。 1 が最小、 9 が最大の音量になります。▼INFO ボタンを押します。
TONE 1-3	1	数字ボタンを押して、音の高さを 1 から 3 のいずれかに設定します。▼INFO ボタンを押します。
VOLUME 1-9	9	*②ボタンを2回押して設定を終了します。
OFF	OFF	操作不要。

2.13.5 調理油注ぎ足しのタイミングを設定する

所定のサイクル数に到達した後、調理油の注ぎ足し（トップオフ）を開始します。出荷時は**40**に設定されていますが、調整することもできます。設定したサイクル数に到達すると、コンピュータには**CHECK OIL LEVEL**および**CONFIRM**と表示されます。調理油の量を確認して、必要に応じて調理油を注ぎ足します。調理油が最大容量ラインまで入っていることを確認したら、✓①ボタンを押します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 2 と表示されるまで 10 秒間押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 2	PROGRAM	操作不要。
PROD COMP	空白	▼INFO ボタンを押してスクロールし、 TOPOFF AFTER と表示させます。✓①ボタンを押します。
TOPOFF AFTER	DISABLED	◀ ボタンと ▶ ボタンを押して、 DISABLED または ENABLED に切り替えます。 出荷時は DISABLED に設定されています。トップオフを実施する場合は、この機能を ENABLED に設定します。 ▼INFO ボタンを押します。
TOPOFF AFTER	40	0~9 の数字ボタンを押して、トップオフ実施までの調理サイクル数を入力します（例：40 サイクル実施後とする場合は「40」と入力）。出荷時は 40 に設定されています。 *②ボタンを2回押して設定を終了します。
OFF	OFF	操作不要。

2.13.6 フィルタリング実施のタイミングを設定する

FILTER AFTERでは、自動フィルタリングを開始するまでの調理サイクル数を設定することができます。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 2 と表示されるまで 10 秒間押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 2	PROGRAM	操作不要。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
PROD COMP	空白	▼ INFO ボタンを押してスクロールし、 FILTER AFTER と表示させます。✓①ボタンを押します。
FILTER AFTER	DISABLED	◀ボタンと▶ボタンを使用して、 DISABLED または ENABLED に切り替えます。 出荷時は DISABLED に設定されています。自動フィルタリングを行わせたい場合は、この機能を ENABLED に設定します。 ▼ INFO ボタンを押します。
FILTER AFTER	6 DV または12 FV	0~9の数字ボタンを使用して、自動フィルタリング開始までの調理サイクル数を入力します(例:6サイクル実施後とする場合は「6」と入力)。出荷時はDVの場合 6 、FVの場合 12 と設定されています。*②ボタンを2回押して設定を終了します。
OFF	OFF	操作不要。

2.13.7 フィルタリング実施時間を設定する

FILTER TIMEでは、自動フィルタリングの開始時刻を設定することができます。クイックフィルタリングの開始時刻は、2つまで設定できます。この機能を有効にすると、コンピューターは毎日10:00AMと2:00PMになると自動的に、フィルタリングを開始します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	TEMP ボタンと INFO ボタンを同時に押して、 LEVEL 2 と表示されるまで10秒間押し続けます。
ENTER CODE	空白	「1234」と入力します。
LEVEL 2	PROGRAM	操作不要。
PROD COMP	空白	▼ INFO ボタンを押してスクロールし、 FILTER TIME と表示させます。
FILTER TIME	空白	✓①ボタンを押します。
1 QUICK FILTER	DISABLED	◀ボタンと▶ボタンを使用して、 DISABLED または ENABLED に切り替えます。 出荷時は DISABLED に設定されています。所定の時間に自動フィルタリングを行わせたい場合は、この機能を ENABLED に設定します。▼ INFO ボタンを押します。
1 QUICK FILTER	10:00AM	0~9の数字ボタンを使用して、1回目のクイックフィルタリング実施時刻を変更します。出荷時は 10:00AM に設定されています。▼ INFO ボタンを押して先に進むか、*②ボタンを2回押して設定を終了します。
2 QUICK FILTER	DISABLED	◀ボタンと▶ボタンを使用して、 DISABLED または ENABLED に切り替えます。 出荷時は DISABLED に設定されています。別の時間に2回目の自動フィルタリングを行わせたい場合は、この機能を ENABLED に設定します。▼ INFO ボタンを押します。
2 QUICK FILTER	2:00PM	0~9の数字ボタンを使用して、2回目のクイックフィルタリング実施時刻を変更します。出荷時は 2:00PM に設定されています。*②ボタンを2回押して設定を終了します。
OFF	OFF	操作不要。

2.14 情報表示モード

INFO ボタンは、情報を表示したりメニュー操作を行ったりするときに使います。1 回押すと、各バットのリカバリータイムが表示されます。3 秒間押し続けると、使用状況、フィルターの状態、最後に実施した調理サイクルに関する情報を表示します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	INFO ボタンを押して、 INFO MODE と表示されるまで 3 秒間押し続けます。
INFO MODE	空白	操作不要。
FILTER STATS	空白	<p>▲ボタンと▼ボタンを押してスクロールすると、以下が表示されます。</p> <p>フルバット設定の場合</p> <p>a. FILTER STATS 2-30 ページ</p> <p>b. REVIEW USAGE 2-31 ページ</p> <p>c. LAST LOAD (スプリットバットでは L (左) または R (右) の内容を表示) 2-31 ページ</p>
OFF	OFF	操作不要。

2.14.1 フィルタリング状況を確認する

FILTER STATS モードでは、バットのフィルタリング回数や、1 日あたりのフィルタリング回避回数、フィルタリング実施までの平均調理サイクル数を確認できます。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	INFO ボタンを押して、 INFO MODE と表示されるまで 3 秒間押し続けます。
INFO MODE	空白	操作不要。
FILTER STATS	空白	✓①ボタンを押します。
現在の曜日 (例：TUE)	現在の日付 (例：06/04/10)	<p>◀ボタンと▶ボタンを使用して、現在の日付からスクロールさせて 1 週間戻ります。選択したい日付を表示させた状態で、▼INFO ボタンを押します。</p> <p>注：スプリットバットの場合、左右どちらのバットを指しているかを示す L または R の文字が左側ディスプレイ先頭に表示されます。</p>
FILTERED	(例：4 FRI)	▼ INFO ボタンを押します。バットのフィルタリング回数と曜日が表示されます。
FLT BPSD	(例：0 FRI)	▼ INFO ボタンを押します。フィルタリングをバイパス (回避) した回数と曜日が表示されます。
FLT AVG	(例：12 FRI)	▼ INFO ボタンを押します。フィルタリング実施までの平均調理サイクル数と曜日が表示されます。
FILTERED	(例：4 FRI)	◀ボタンと▶ボタンを使用して、別の日付にスクロールさせます。確認を終了するには、✖②ボタンを押します。
OFF	OFF	操作不要。

2.14.2 使用状況を確認する

REVIEW USAGEモードでは、バットごとの累積調理サイクル回数、バットごとの調理サイクル回数、終了前にキャンセルされた調理サイクル数、バットの運用時間数、最後に使用状況のリセットを実施した日付を表示します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	INFO ボタンを押して、 INFO MODE と表示されるまで3秒間押し続けます。
INFO MODE	空白	操作不要。
FILTER STATS	空白	▼ INFO ボタンを押してスクロールし、 REVIEW USAGE と表示させます。
REVIEW USAGE	空白	✓①ボタンを押します。
USAGE SINCE	空白	操作不要。
DATE	TIME	▼ INFO ボタンを押します。最後にリセットを実施してからの経過日数と時間が表示されます。
TOTAL COOKS	26	▼ INFO ボタンを押します。最後にリセットを実施してからの、全メニューの調理サイクル数が表示されます。
QUIT COOK	3	▼ INFO ボタンを押します。最後にリセットを実施してからの、30秒以内にキャンセルされた調理サイクル数が表示されます。
ON HRS	54:56	▼ INFO ボタンを押します。最後にリセットを実施してからの、バットの運用時間数が表示されます。スプリットバットの場合は、左右どちらのバットを指しているかを示す L または R の文字が、時間数の前に表示されます
RESET USAGE ↓↑ YES NO	空白	使用状況のリセットする場合は✓① YES ボタンを、リセットしない場合は*② NO ボタンを押して OFF 表示に戻ります。使用状況カウンターがリセットされます。
ENTER CODE	空白	「4321」と入力します。
RESET USAG	COMPLETE	操作不要。
REVIEW USAGE	空白	確認を終了するには、*②ボタンを2回押します。
OFF	OFF	操作不要。

2.14.3 最後に実施した調理サイクルを確認する

LAST LOADモードでは、最後に実行した調理サイクルに関するデータを表示します。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
OFF	OFF	INFO ボタンを押して、 INFO MODE と表示されるまで3秒間押し続けます。
INFO MODE	空白	操作不要。
FILTER STATS	空白	▼ INFO ボタンを押してスクロールさせ、 LAST LOAD （フルバットの場合）または LOAD L か LOAD R （スプリットバットの場合）を表示させます。
LAST LOAD	空白	✓①ボタンを押します。
注：以下の説明にある数字は表示例です。実際の表示状態を反映したものではありません。		
PRODUCT	メニュー（例：FRY）	▼ INFO ボタンを押します。最後に調理した調理メニューが表示されます。
STARTED	02:34PM	▼ INFO ボタンを押します。最後に実施した調理サイクルの開始時刻が表示されます。

左側ディスプレイ	右側ディスプレイ	操作
ACTUAL TIME	3:15	▼INFO ボタンを押します。ストレッチタイムを含む実際の調理時間が表示されます。
PROGTIME	3:10	▼INFO ボタンを押します。プログラムされている調理時間が表示されます。
MAX TEMP	337°	▼INFO ボタンを押します。調理サイクル中の調理油の最高温度が表示されます。
MIN TEMP	310°	▼INFO ボタンを押します。調理サイクル中の調理油の最低温度が表示されます。
AVG TEMP	335°	▼INFO ボタンを押します。調理サイクル中の調理油の平均温度が表示されます。
HEAT ON	70	▼INFO ボタンを押します。調理時間に対して、熱源の電源が ON になっている時間が占める割合が表示されます。
READY	YES	確認を終了するには、*②ボタンを2回押します。調理サイクル開始前に、フライヤーが正しい温度に戻っていたかどうかが表示されます。
OFF	OFF	操作不要。

マニュアル LOV™ M3000 コンピューター

第 3 章：運用者向けトラブルシューティング

3.1 はじめに

この章では、この機器の運用中に生じる可能性があるいくつかの一般的な問題への対処方法を、簡単に紹介しています。以下に記載したトラブルシューティングガイドは、この機器に関する問題を修正、あるいは少なくとも正確に診断することを目指したものです。この章では、これまでに報告されている一般的な問題の多くを記載していますが、この章にはない問題が生じることもあるかと思えます。そのような場合は、**Frymaster Technical Services** のスタッフが、問題の特定と解決に向けて全力で対応いたします。

問題の解決にあたる時は常に、最も簡単な解決方法から始めて、最も複雑な方法は最後に実行するようにしてください。分かりきっているような点も見落とさないようにしましょう。コードを電源に差し込み忘れていたり、バルブをしっかり閉め忘れていたりすることは、誰にでもあります。なぜ問題が起こったのかをはっきりと認識するよう常に務めることが、何より重要です。どのようなものであれ修正措置には、再発を防止するための作業も含まれます。接続不良が原因でコンピューターの動作不良が生じた場合は、他の接続箇所も残さず確認します。ヒューズの切断が続くようならば、その原因を探ります。小さなコンポーネントの不具合が、より重要なコンポーネントやシステムの不具合や機能不全の兆候を知るきっかけになりうることを、常に肝に銘じておきましょう。

サービス代理店または *Frymaster* ホットライン (+1-800-24-FRYER) に連絡する前に：

- 電源コードがしっかり差し込まれ、電源遮断器（ブレーカー）が ON になっているかを確認してください。
- フライポットの排出口バルブが完全に閉まっているかを確認してください。
- 担当技師に伝えられるよう、お使いのフライヤーのモデル名とシリアル番号の控えを用意してください。



危険

高温の調理油は重度の火傷を招きます。高温の調理油を入れたフライヤーを移動したり、高温の調理油を 1 つの容器から別の容器に入れ替えたりすることは、絶対におやめください。



危険

当機器のサービス時には、電気回路のテストが必要となる場合を除き、必ず電源を切断してください。当該のテストを実施する際は、最大限の注意を払ってください。

当機器は、1 個以上の電源供給接続ポイントを備えている場合があります。サービス開始前に、すべての電源コードを抜いてください。

電気コンポーネントの検査、テスト、修理は、必ず認証を受けたサービス担当者だけが行うようにしてください。

3.2 トラブルシューティング

3.2.1 コンピューターおよび加熱に関する問題

問題	考えられる原因	対応処置
コンピューターに何も表示されない	A. コンピューターの電源が入っていない。	A. ON/OFF ボタンを押して、コンピューターの電源を ON にしてください。
	B. フライヤーに電力が供給されていない。	B. コンピューターに電源コードが差し込まれているか、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る。	C. FAS に連絡してください。
	D. コンピューターの束線が損傷した。	D. FAS 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. FAS に連絡してください。
M3000 に CHANGE FILTER PAD? と表示される	25 時間ごとのパッド交換メッセージが表示された、または前回フィルターパッド交換メッセージが表示された際に、メッセージを無視した。	フィルターパッドを交換してください。 CHANGE FILTER PAD? のメッセージを無視しないでください。
フライヤーが加熱しない	A. メイン電源コードが差し込まれていない。	A. メイン電源コードおよび 120V コードが両方ともコンセントに完全に差し込まれて固定されているか、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。
	B. コンピューターが故障している。	B. FAS に連絡してください。
	C. 他のコンポーネントが 1 個以上故障している。	C. FAS に連絡してください。
加熱インジケータの表示が「ON」の状態で、上限リミットが開くまでフライヤーが加熱を続ける	温度プローブまたはコンピューターが故障している。	FAS に連絡してください。
加熱インジケータの表示が「ON」にならない状態で、上限リミットが開くまでフライヤーが加熱を続ける	接触器またはコンピューターが故障している。	FAS に連絡してください。

3.2.2 エラーメッセージおよび表示に関する問題

問題	考えられる原因	対応処置
M3000 が間違った温度スケールを表示している (華氏または摂氏)	プログラム時に表示オプションを間違えた。	TECH MODE と表示されるまで ◀ ボタンと ▶ ボタンを同時に押し続けて、 F° (華氏) と C° (摂氏) を切り替えてください。「1658」と入力します。コンピューターに OFF と表示されます。コンピューターの電源を ON にして、温度の表示を確認します。使用したい温度スケールが表示されていない場合は、上記の操作を繰り返してください。

問題	考えられる原因	対応処置
M3000 に HOT-HI-1 と表示される	フライポットの温度が 410°F (210°C) を超えている。または CE 諸国で、395°F (202°C) を超えている。	ただちにフライヤーの電源を切って、FAS に連絡してください。
M3000 に HELP HI-2 または HIGH LIMIT FAILURE と表示される	ハイリミット回路の作動不良。	ただちにフライヤーの電源を切って、FAS に連絡してください。
M3000 に TEMP PROBE FAILURE と表示される	プローブなど温度測定回路に問題がある。またはコンピューターの束線かコネクタが損傷している。	ただちにフライヤーの電源を切って、FAS に連絡してください。
M3000 に HEATING FAILURE と表示される	コントローラーまたはインターフェースボードの作動不良、上限サーモスタットが開いている。	FAS に連絡してください。
加熱インジケータの表示が「ON」になっているのに、加熱されない	三相電源コードが抜けている、または電源遮断器（ブレーカー）が切れている。	メイン電源コードおよび 120V コードが両方ともコンセントに完全に差し込まれて固定されているか、電源遮断器（ブレーカー）が切れていないかを確認します。それでも問題が続くときは、FAS に連絡してください。
M3000 に RECOVERY FAULT と表示され、アラーム音が鳴る	リカバリータイムが上限を超えた。	✓ ボタンを押して、エラーメッセージを消してアラーム音を止めます。リカバリータイムの上限は、電気式で 1:40、ガス式で 2:25 です。この問題が続くようなら、FAS に連絡してください。
M3000 に REMOVE DISCARD と表示される	現在のバット温度と設定温度が異なるメニューの調理を開始した。	バットに入ったメニューを取り出して廃棄してください。エラー表示のある側のディスプレイ下にあるオペレートボタンを押して、エラーメッセージを消します。メニューの調理を開始する前に、バットの設定温度を変更してください。
コンピューターが動かなくなった	コンピューターが故障している。	FAS に連絡してください。
M3000 に SERVICE REQUIRED という表示に続いて、エラーメッセージが表示される	サービス技術者の対応が必要なエラーが発生した。	*② NO ボタンを押して調理を続け、FAS に連絡してください。場合によっては、調理を続けられないこともあります。
DRAIN OPEN と CONFIRM が交互に表示される	排出口バルブが開いている。	CONFIRM というメッセージの下にあるボタンを押して、表示されるメッセージに従ってください。
IS VAT FULL? と CONFIRM が交互に表示される	排出口が開いたままになっている。	CONFIRM というメッセージの下にあるボタンを押して、表示されるメッセージに従ってください。
IS PAN EMPTY? と CONFIRM が交互に表示される	排出口が開いたままになっている。	CONFIRM というメッセージの下にあるボタンを押して、表示されるメッセージに従ってください。

3.2.3 フィルタリングに関する問題

問題	考えられる原因	対応処置
調理サイクルを実施するたびに、フライヤーがフィルタリングを行う	FILTER AFTER (フィルタリング実施のタイミング) の設定ミス。	LEVEL 2 のプログラムモードで FILTER AFTER の値を再入力し、 FILTER AFTER の設定を変更または上書きします。2-28 ページの第2.13.6項を参照してください。
MAINT FILTER (手動フィルタリング) が始まらない	調理油の温度が低すぎる。	MAINT FILTER の開始前に、フライヤーが設定温度に達しているかどうかを確認してください。
フィルターポンプが動作しない、またはフィルタリング中にポンプが停止する	A. 電源コードが差し込まれていない、または電源遮断器 (ブレーカー) が切れている。	A. 電源コードが差し込まれているか、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。
	B. ポンプのモーターが過熱して、熱過負荷スイッチが開いた。	B. 2~3秒触れていられないほどモーターが過熱している場合は、熱過負荷スイッチが開いている可能性があります。モーターが冷えるまで最低45分以上待った後、ポンプリセットスイッチを押してください (2-16ページを参照)。
	C. フィルターポンプ内に異物が詰まっている。	C. FASに連絡してください。
フィルタリングが始まらない	A. AIF DISABLE が YES に設定されている。 B. フィルターの継電器が故障している。 C. 調理油の温度が低すぎる。	A. LEVEL 1 のプログラムモードで AIF DISABLE の値を NO に設定してください。 B. FASに連絡してください。 C. 調理油の温度が300°F (149°C) 以上になっていることを確認してください。
M3000 に、 FILTER BUSY と表示される	他の機能が作動中、またはフィルターパッドの交換作業中。	作動中の機能が終了するまで待つてから、他の機能を開始してください。フィルターパッドを交換するようメッセージが表示された場合は、パッドを交換してください。



Welbilt offers fully-integrated kitchen systems and our products are backed by KitchenCare[®] aftermarket parts and service. Welbilt's portfolio of award-winning brands includes Cleveland[™], Convothem[®], Crem[®], Delfield[®], Frymaster[®], Garland[®], Kolpak[®], Lincoln[®], Merco[®], Merrychef[®] and Multiplex[®].

Bringing innovation to the table • welbilt.com