FRYMASTER

BIELA14-T シリーズ
Gen III LOV™ 電気フライヤー

McDonald's

取扱説明書

このマニュアルは、新しい情報が更新され、モデルがリリースされます。最新のマニュアルのためのウェブサイトをご覧ください。

本装置の章は装置マニュアルのフライヤーセクションに挿入される。

LOV Low Oil Volume Fryer

目次

保証について .....iページ
はじめに 1-1ページ
取り付け手順 2-1ページ
操作手順 3-1ページ
M4000 コントローラ使用手順.....4-1ページ
ろ過メニューの操作 5-1ページ
予防的メンテナンス 6-1ページ
オペレータ用トラブルシューティング 7-1ページ

安全のために

本装置またはその他の装置の近くでガソリンまたはその他の可燃性蒸気および液体を保管したり使用しないでください

⚠注意

フライヤーを使用する前に説明書をよく読んでください

8197366
Part Number: FRY_IOM_8197366 10/2019

Japanese

WELBILT

注

保証期間中、顧客が本 **FRYMASTER** 装置に **FRYMASTER** または正規サービス代理店から直接購入した未改造の新規 またはリサイクル部品以外の部品を使用した場合、またはオリジナルの構成から改造した部品を使用した場合、本保証は無効となります。 さらに、**FRYMASTER** およびその関連会社は、改造された部品または非正規のサービス 代理店より入手した部品の取り付けによって、直接または間接的に発生した、全体または一部の、顧客によって引き起こされた請求、損害または費用に対する責任を負いません。

注

本装置は業務用専用であり、有資格の人物のみによって操作されることを意図しています。 取り付け、メンテナンス、および修理は**Frymaster** ファクトリー認定サービス業者**(FAS)**またはその他の正 規の専門業者によって実施されなくてはなりません。 非正規の業者によって取り付け、メンテナンス、または修理が行われた場合、製造元の保証は無効となります。 資格の人物の定義については第**1**章を参照してください。

注

この装置は、アプライアンスが設置されている国および/または地域の適切な国および地域の法規に従って設置する必要があります。 詳細については、このマニュアルの第**2**章にある国別コード要件を参照してください。

米国内のお客様に対する注記

本装置は**Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA)**の基本配管規則および米国食品医薬品局の食品サービス衛生マニュアルに従って設置する必要があります。

注

本装置はレストラン、食堂、病院の厨房など業務用途、ならびにベーカリー、精肉工場などの商業用途での使用を意図していますが、食品の連続的な大量生産を意図したものではありません。

注

本説明書で使用する図および写真は操作、清掃、および技術的手順の説明を目的としたものであり、現場での管理運用手順に即していない場合があります。

注

米国

本装置は**FCC**規則第**15**に適合しています。 装置の運転には以下の**2**つの条件が適用されます。 **1)** 本装置は有害な干渉を引き起こさず、 **2)** 本装置は予想外の動作を引き起こす可能性のある干渉を含め、いかなる干渉の受信も許容しなくてならない。 本装置はクラス**A**装置の認定を受けていますが、クラス**B**の制約を満たしていることも示されています。

カナダ

本デジタル装置はカナダ通信省の**ICES-003**規格によって規定される無線ノイズ放射クラス**A**または**B**制約を超えることはありません。

⚠ 危険

取り付けの際、現地の規制に従い本装置を電気的に接地すること。現地の規制がない場合は米国電気工事規定**ANSI/NFPA 70**、カナダ電気工事規定**CSA C22.2**、あるいは取り付けを行う国で適用される国内規制に従うこと。

⚠ 危険

このフライヤーには、フライポットごとに電源コード（**3**相）と、システム全体に**1**本の**5**線コードがあります。
Frymasterフライヤーの移動、テスト、メンテナンス、および修理の前。 すべての電源コードを電源から外します。

⚠ 危険

電線管にストレスをかけたり伝達したりすることなく、この器具の動きを制限するための適切な手段を提供する必要があります。 フライヤーには拘束キットが付属しています。
拘束キットがない場合は、お近くの**KES**にお問い合わせください。

⚠ 危険

間違った取り付け、調整、メンテナンスまたはサービス、あるいは無許可の改変および修正は、施設の損害、怪我、または死亡事故を引き起こす可能性があります。　　本装置を取り付けまたは修理する前に取り付け、操作、およびサービス説明書をよく読んでください。　　本器具を最初に設定された種類以外のガスを使用するよう変更できるのは正規のサービス業者に限られます。

⚠ 危険

フードの下でフライヤーの位置を調節するためにフライヤーの構成部品を改造したり取り外すことはできません。
質問がある場合 **Frymaster** サービスホットライン**(1-800-551-8633)**までお問い合わせください。

⚠ 注意

Frymaster社フライヤーをモバイル基地または海洋基地あるいは採掘場で使用する場合は保証対象外となります。
保証による保護は本取扱説明書に記載された手順に従って取り付けられたフライヤーのみに提供されます。
最高の性能を確保するため、本フライヤーはモバイル基地、海洋基地あるいは採掘地条件を回避する必要があります。

⚠ 危険

フライヤー前面の突き出し部を踏み台として使用しないでください。　　フライヤーの上に乗らないでください。
高温の油に触れたり滑ったりすると、重傷事故につながるおそれがあります。

⚠ 危険

本装置またはその他の装置の近くでガソリンまたはその他の可燃性液体および蒸気を保管したり使用しないでください。

⚠ 危険

本装置を使用している間、近くでエアロゾルを噴霧しないでください。

⚠ 危険

フライヤーに付属のクラムトレイは、毎日フライ作業が終わったら耐火性の容器に空けなくてはなりません。
特定のショートニング材料に浸けたままにしておくと、食材の残りかすが自然発火する可能性があります。

⚠ 警告

フライバスケットやその他の食器をフライヤーのジョイナーストリップにぶつけないでください。
このストリップはフライ容器の接続部を密封するためのものです。
フライバスケットがストリップに当たるとショートニングが外れ、ストリップが歪み、うまく適合しなくなります。
ぴったりと適合する設計であり、クリーニング時のみに取り外す必要があります。

⚠ 警告

フライヤーおよびフードの安全で効率的な運転のため、フードに電源供給する**120**ボルトの電気プラグはピンおよびスリーブソケットが完全に嵌め合い、ロックされなくてはなりません。

注

バルクオイルを使用するシステムのオイルの充填および廃棄に対する本操作説明書の手順は**RTI**および一斗缶システムを対象にしています。　これらの手順はその他のバルクオイルシステムには適用できません。

注

本装置はいかなる水分も油脂に接触しないような方法で設置、使用する必要があります。

⚠ 危険

本装置は装置の扉の内側にある定格プレートに記載されるものと同じ電圧と位相を持つ電源に接続する必要があります。

⚠ 警告

重度の火傷や怪我につながるおそれがあるため、高温の油や面に触れないよう細心の注意を払い、適切な安全装備を着用してください。

⚠ 警告

フライヤーの基盤または下を塞がないこと。

⚠ 警告

この機器は、安全に責任のある人による機器の使用に関する監督が与えられていない限り、**16**歳未満の子供や身体的、感覚的または精神的能力が低下している、または経験と知識のない人による使用を意図していません。
子供がこの器具で遊ぶことを許可しないでください。

⚠ 警告

電源コードが破損している場合は、危険を避けるために、**Frymaster Factory**認定サービサーまたは同様の資格を持つ人が交換する必要があります。

LOV-T™ 電気保証

Frymaster, L.L.C.は、本装置および以下の交換用パーツに対してのみ当初の購入者に以下の限定保証を提供いたします。

A. *保証条項 - フライヤー*

1. Frymaster　L.L.C.はすべての構成部品の材料および製造上の欠陥に対して2年間保証するものとする。

2. フライポット、Oリング、およびヒューズを除くすべての部品はフライヤーの取り付け日から2年間保証するものとする。

3. 取り付け日から1年以内にヒューズ、およびフィルターOリングを除く何らかの部品に欠陥が生じた場合、Frymaster社は部品の交換に要した最大2時間まで作業時間に加え、最大100マイル/160　km(片道50マイル/80　km)までの移動時間に対する規定賃金を支払うものとする。

B. *保証条項 - フライポット*

フライポットは寿命部品と労働の保証が付いています。フライポットは、インストール後に漏れている場合、Frymasterは、直時間労働のFrymaster時間余裕チャート時間あたりの最大時間まで許可する、フライ鍋に置き換えられます。交換がフライポットの交換によって必要とされている場合、このような高制限、プローブ、ガスケット、シール、および関連ファスナーなどのフライポットに取り付けられた部品は、また、生涯保証でカバーされています。リークが乱用したり、ねじ継手からこのようなプローブ、センサー、高制限、バルブを排水や配管を返すには含まれません。

C. 部品の返品

保証対象となるすべての欠陥部品の保証を受けるためには、60日以内にFrymaster認定のファクトリーサービス業者に返品しなくてはならない。60日を過ぎた後の保証は認められない。

D. 保証の除外

誤用、乱用、改造、または以下のような事故によって破損した機材は本保証の対象外とする。

- 不適切または未許可の修理(現場で溶接されたフライポッドを含む)
- MRCカードに記載された正しい取り付け手順/定期保守手順に従わないこと。保証を維持するためには定期保守の証明が必要である。
- 間違った保守、
- 輸送中の損傷、
- 乱用、

- 加熱部材から定格プレートまたは日付コードを除去、改変、または撤去した場合、
- ショートニングまたはその他の液体を入れずにフライポットを使用した場合、
- 適切なスタートアップフォームが完了していない場合· フライヤーは保証されません。

以下の場合も保証の対象外となる。

- 100マイル/160 km (片道50マイル/80 km)を超える移動、または2時間を超える移動
- 超過勤務または休日出勤に対する対価
- 間接的損害(他の機材の損害を修理または交換する費用)、時間的損失、利益、使用、またはその他あらゆる種類の付随的損害。

いかなる特定用途や目的に対しても商品性もしくは適合性に対する暗黙の保証は提供されないものとします。

本保証は印刷時に適用され、変更される場合があります。

BIELA14-TシリーズGEN III LOV™ 電気フライヤー
第1章: はじめに

注 : Frymaster BIELA14-Tフライヤーは、厨房での通常運転をを開始する前に、スタートアップ、デモ、およびトレーニングを行うことが必要です。

1.1 一般事項

本装置の使用を開始する前に本説明書の指示をよく読んでください。本説明書は全ての構成モデルおよびBIELA14-T LOV™ フライヤーを対象としています。BIELA14-T指定のモデルはFootPrint Pro内蔵ろ過システムを搭載します。本モデルファミリのフライヤーは多くの共通部品を搭載しているため、グループとして説明する場合は「LOV™」フライヤーと呼称します。

外観はマクドナルド社のRE14フライヤーと似ていますが、BIELA14-T LOV™フライヤーは少ない量の油で調理が可能なフライポットであり、自動トップオフ、自動間欠ろ過機能、およびタッチスクリーンを備えています。丸みを帯びたトップキャップと大型循環ドレインを備えたヨーロピアン調のデザインで、フライドポテトやその他の食材のかすをフィルターパンに確実に洗い流します。BIELA14-T LOV™ フライヤーはM4000タッチスクリーンコントローラーで制御されます。本シリーズのフライヤーはフルまたはスプリットバットで構成され、最大5バット分のバッテリーで購入可能です。

各フライポットに取り付けられた温度プローブで正確な温度制御を行えます。

BIELA14-T LOV™ フライヤーは完全に組み立てられた状態で発送されます。すべてのフライヤーには標準アクセサリのパッケージが同梱されています。各フライヤーは梱包して発送する前に工場で調整、試験、検査を受けています。

本装置は業務用専用であり、セクション1.6に規定されるよう有資格の人物によってのみ使用されなくてはなりません。

1.2 安全に関する情報

装置の使用を開始する前に、本説明書の手順をよく読んでください。 本説明書の全体を通して、下のように二重線で囲まれた注意書きが記載されています。

⚠ 注意

注意 ボックスには***システムの不具合を引き起こす可能性のある*操作または条件についての情報が記載されています。**

⚠ 警告

警告 ボックスには***システムに損害を与え***、ひいてはシステムの不具合を引き起こす可能性のある操作または条件についての情報が記載されています。

⚠ 危険

危険 ボックスには***人身事故を引き起こし***、ひいてはシステムの損傷やシステムの不具合を引き起こす可能性のある操作または条件についての情報が記載されています。

BIELA14-T LOV™
フライヤーズは、温度コントロールが失敗した場合の要素への電力を遮断する高温検出機能を内蔵しています。

コントローラは、リチウム電池が装備されている。パナソニックCR2032
3Vリチウム電池、部品番号807から4674のみで電池を交換してください。火災や爆発の危険性を提示することができる別のバッテリーを使用する。バッテリはあなたの工場認定サービサーから購入することができます。

⚠ 危険
取り扱いを誤るとバッテリーが爆発することがあります。
、充電しないでください分解したり、火の中に投じ。

1.3 M4000タッチスクリーンコントローラに関する情報

FCC準拠

本装置はFCC規則第15に基づき、クラスAデジタル機器の制約に準拠していることが試験の結果判明しています。本装置はクラスA装置の認定を受けていますが、クラスBの制約を満たしていることも示されています。これらの規則は本装置を商用環境で運転した場合に有害な干渉に対する適切な保護を提供するために策定されています。本装置は無線周波数エネルギーを生成、使用、および放射し、操作説明書に従わずに設置したり使用した場合、無線通信に有害な干渉を引き起こす場合があります。

住宅地域で本装置を使用すると有害な干渉を引き起こす可能性があり、その場合、ユーザーは自己負担でその干渉を補償することが求められます。

ユーザーは、規制当局によって明示的に承認されていない変更や改変を行った場合、本装置を運転する権限が無効になる場合があります。

必要に応じて、ユーザーはディーラーまたは無線およびTV専門業者に相談して助言を求める必要があります。

ユーザーは、以下の連邦通信委員会提供の冊子を参照できます。 「How to Identify and Resolve Radio-TV Interference Problems(無線－TVの干渉問題を特定、解消するために)」この冊子は米国政府印刷局(ワシントンDC 20402、在庫番号 004-000-00345-4)より入手可能です。

1.4 欧州共同体(CE)固有の情報

欧州共同体(CE)ではこの種類の装置に関して独自の特定基準を策定しています。CEおよびCE以外の基準の間に矛盾が存在する場合、該当する情報または説明が影付きボックスで示されます。

1.5　取り付け、操作、およびサービス要員

Frymaster装置の操作に関する情報は、セクション1.6に定義されている通り、有資格の/許可を得た担当者のみによって使用されることを前提に提供されています。**Frymaster装置の取り付けおよび保守はすべてセクション1.6に定義される通りの、有資格の、認可された、または許可を得た設置担当またはサービス担当者によって実施される必要があります。**

1.6　定義

有資格の/認可された操作担当者

有資格の/認可された操作担当者とは本説明書の内容を十分に読み、本装置の機能を十分に理解している人物、または本説明書で説明する装置を以前に使用した経験を持つ人物を指します。

有資格の設置担当者

有資格の設置担当者とは、本人または代理人のいずれかを介してガス燃焼器具の設置に関わり、それに責任を持つ人物、業者、企業または事業体を指します。有資格の担当者はそのような作業の経験を持ち、すべてのガス取り扱いに関わる予防措置に精通し、適用される国内および現地の規制要件をすべて満たしている必要があります。

有資格のサービス担当者

有資格のサービス担当者とは、Frymaster装置に精通し、本装置の保守を実施することをFrymaster, L.L.C.社によって認定された人物を指します。すべての有資格のサービス担当者はサービスおよびパーツマニュアル一式すべてを備え、在庫として最低限の量のFrymaster装置のパーツを持つことが要求されます。 Frymaster ファクトリー認定サービス業者(FAS)の一覧はFrymaster社Webサイト (www.frymaster.com)からご覧になれます。***有資格のサービス担当者を使用しない場合、Frymasterによる装置の保証が無効となります。***

1.7　輸送中の損傷に対する賠償請求手続き

Frymaster装置は工場出荷前に慎重に検査、梱包されています。運送会社は輸送する装置を受け入れた時点で安全な輸送に対する全責任を引き継ぐものとします。

配達された装置が損傷していた場合：

1. 損傷の程度に関わらず、**直ちに損害の補償請求を提出してください。**
2. **目視できるすべての損失および損傷を点検、記録し**、この情報を運賃請求書または配達領収書に記載し、配達担当者に署名してもらいます。
3. **隠れた損失または損傷**(装置が開梱されるまで気付かなかったもの)は、発見次第**直ちに**記録し、運送業者または配達業者に報告してください。隠れた損傷に対する賠償請求は配達日から15日以内に提出する必要があります。 検査のために輸送用コンテナを保管しておいてください。

*Frymaster*社は輸送中に起きた損傷または損失の責任を負いません。

1.8　部品の注文およびサービス情報

定期外の保守または修理、あるいはサービス情報については最寄のFrymaster認定サービス業者(FAS)までお問い合わせください。お客様を迅速に支援するため、Frymaster認定サービス業者(FAS)またはサービス部門担当者はお客様の装置固有の情報をお尋ねします。この情報の多くは、フライヤーの扉の内側に貼り付けられたデータプレートに印刷されています。部品番号は部品の取扱説明書に記載されています。 部品の注文は最寄のFASまたは販売代理店へ直接行うことが可能です。Frymaster ファクトリー認定サービス業者(FAS)の一覧はFrymaster社Webサイト(www.frymaster.com)からご覧になれます。この一覧にアクセスできない場合はFrymaster社サービス部門(1-800-551-8633または1-318-865-1711)までお問い合わせください。

サービス情報は最寄のFAS/販売代理店に問い合わせることで入手できます。サービスについてはFrymaster社サービス部門(1-800-551-8633または1-318-865-1711)に電話するか、service@frymaster.com まで電子メールにてお問い合わせください。サービスのリクエストまたは部品の注文を行う場合、次の情報を手元に用意します。

モデル番号_____

シリアル番号_____

電圧の種類_____

問題の性質_____

_____

_____

今後の参照のため、本説明書を安全な場所に保管しておいてください。

BIELA14-TシリーズGEN III LOV™ 電気フライヤー
第2章: 取り付け手順

2.1 一般的な取り付け要件

本器具を安全、効率的に、故障を起こさず運転するためには正しい取り付けが不可欠です。

Frymaster社装置の取り付けおよびサービスは、すべて本説明書のセクション**1.6**に定義される通りの有資格の、認可された、または許可を得た設置またはサービス担当者によって行われる必要があります。

本器具を特定のガスから違う種類のガス用に設定を変える場合、本説明書のセクション**1.6**に定義される通りの有資格の、認可された、または許可を得た設置またはサービス担当者によって実施される必要があります。

(本説明書のセクション**1.6**に定義される通りの**)**有資格の、認可された、または許可を得た設置担当またはサービス担当者を使用せずに取り付け、別の種類のガスに設定を変更、その他のサービスを実施した場合、**F**rymaster社による本装置の保証は無効となり、装置の損傷または人身事故につながるおそれがあります。

本説明書の情報と、現地または国内の規則・規制との間に矛盾が存在する場合、装置を取り付ける国で施行される規則・規制に従い取り付けおよび操作を行ってください。

サービスを受けるためには最寄の**Frymaster**ファクトリー認定サービス業者までお問い合わせください。

⚠ 危険

建築基準法により、ブロイラーおよびレンジを含め、いかなる種類の裸火の近くにも高温の油が入った蓋のない容器の付いたフライヤーを取り付けることは禁止されています。

注

工場供給コードとプラグアセンブリなしで出荷されたすべてのフライヤーは、フライヤーの背面の端子台に可撓性導管を使用して固定配線する必要があります。これらのフライヤーは、NEC仕様に配線してください。ハードワイヤードユニットが拘束装置の設置を含める必要があります。.

⚠ 危険

適切な手段は、電気導管にまたはトランスmittingストレスに依存することなく、このアプライアンスの移動を制限するために提供されなければなりません。拘束キットはフライヤーを備えています。拘束キットには、お近くのFrymaster認定サービサー（FAS）にお問い合わせ欠落している場合。

注

この装置は、電源に直接配線されている場合は、すべての極で少なくとも3ミリメートルの接点間隔を持つ電源から切断するための手段が固定配線に組み込む必要があります。

注

プラグが電源から切断するための他の手段ない限り（例えば、回路遮断器）が設けられているアクセス可能であるように、この装置は、配置されなければなりません。

注

この器具は、恒久的に固定された配線に接続されている場合、それは、温度定格を有する銅線により接続されなければならない未満167° F（75° C）以下です。.

注

電源コードが損傷している場合、それは危険を避けるためにFrymaster認定サービサーまたは同様の有資格者が交換する必要があります。

⚠危険

このアプライアンスは、アプライアンスのドアの内側に位置銘板に指定されているのと同じ電圧と位相を有する電源に接続する必要があります。

⚠危険

このアプライアンスのすべての配線接続は、アプライアンスを備えた配線ダイアグラム（複数可）に基づいて行われなければなりません。インストールまたはこの装置を保守するとき、アプライアンスを備え配線図（複数可）を参照してください。

⚠危険

単一のフライヤーにエプロンすのこを取り付けないでください。フライヤーは、不安定になり転倒し、けがの原因になります。アプライアンス領域は常に無料と可燃性物質の明確な維持されなければなりません.

停電の場合に、フライヤー（単数または複数）は自動的にシャットダウンします。この問題が発生した場合は、電源スイッチをOFF。電源が復旧するまでフライヤー（複数可）を開始しようとしないでください。

それは可燃性の床に設置することができることを除いて、このアプライアンスは、自由及び可燃性物質を明確にしておく必要があります。

フライヤーが到着次第、目視可能な損傷や隠れた損傷がないか慎重に点検してください。(本説明書のセクション1.7にある**輸送中の損傷に対する賠償請求手続き**を参照してください。)

2.1.1 クリアランスおよび換気

本フライヤーを可燃性構造物の隣に設置する場合、両側および背後を6インチ(150 mm)離して設置する必要があります。不燃性構造物の隣に設置する場合はクリアランスは必要ありません。本フライヤーの正面は24インチ(600 mm) 以上のクリアランスを確保する必要があります。

⚠警告

フライヤーの基盤または下を塞がないでください。

⚠危険

フードの下でフライヤーの位置を調節するためにフライヤーの構成部品を改造したり取り外すことはできません。質問がある場合 **Frymaster Dean**サービスホットライン**(1-800-551-8633)**までお問い合わせください。

2.1.2電気アースの要件

電気を使用する器具はすべて国内および現地の規則、および適用される場合はCE規則に従ってアースする必要があります。現地の規則が存在しない場合、米国電気工事規定ANSI/NFPA 70、または適用される場合はカナダ電気工事規定CSA C22.2に従い、器具をアースする必要があります。すべての装置(コード接続または常時接続)はアース配線された電源に接続する必要があります。フライヤーの扉の内側に配線図が示されています。正しい電圧については、フライヤーの扉の内側にある定格プレートを参照してください。

等電位アース端子は、同じ場所にあるすべての機器は危険かもしれない単位、の間には電位差がないことを確認するために電気的に接続することを可能にします。

⚠危険

本器具はユーザーを電気ショックから保護する特別な(アース配線された)プラグを搭載し、正しくアースされたコンセントに直接差し込む必要があります。このプラグのアースピンを切断、除去、またはバイパスしないでください。

⚠警告

フライヤーおよびフードを安全かつ効率的に使用するため、フードに電源供給する120ボルトの電気プラグはピンおよびスリーブソケットと完全に嵌め合い、ロックされなくてはなりません。

2.2 電源要件

要素のための三相電源プラグは、60アンペア、250 VACで定格およびNEMA configu-配給L15-60Pです。制御およびフィルタプラグは、20アンペア、208分の120 VACで定格およびNEMA configu-配給L21-20Pです。各フライヤーは、個々の回路上の元素供給だけでなく、制御コードのために、そのコードを持っている必要があります。

電圧	段階	通信社	最小サイズ	AWG (mm²)	アンペア数各脚		
					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

注

この器具は、恒久的に固定された配線に接続されている場合、それは、温度定格を有する銅線により接続されなければならない未満167°F（75°C）以下です。

⚠危険

このアプライアンスは、アプライアンスのドアの内側に位置銘板に指定されているのと同じ電圧と位相を有する電源に接続する必要があります。

⚠危険

このアプライアンスのすべての配線接続は、アプライアンスを備えた配線ダイアグラム（複数可）に基づいて行われなければなりません。インストールまたはこの装置を保守するとき、アプライアンスを備え配線図（複数可）を参照してください。

2.3　フライヤーをフライステーションに設置した後

⚠危険

フードの下でフライヤーの位置を調節するためにフライヤーの構成部品を改造したり取り外すことはできません。質問がある場合　Frymaster Deanサービスホットライン(1-800-551-8633)までお問い合わせください。

1. フライヤーをフライステーションに設定したら、業務用の水準器を使用してフライポットの上面、両側、そして前後を測り、装置が水平であるか確認します。

   フライヤーを水平にするため、フライヤーがフライステーションの正しい高さに合うようキャスターを慎重に調節します。

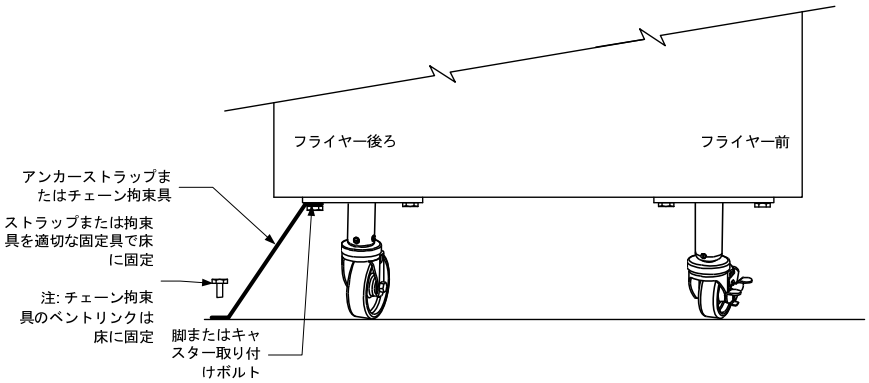
   フライヤーが最終位置で水平になったら、移動を制限するためにKES提供の拘束具を取り付け、接合部によって変わったり応力を伝えないようにします。説明書に従い、拘束具を取り付けます。サービスまたはその他の理由によって拘束具を外した場合、フライヤーを使用する前に再度取り付ける必要があります。

⚠危険

高温の油は重傷の火傷を引き起こします。決して触れないようにしてください。あらゆる状況において、フライヤーを移動する場合はこぼれ、落下、重傷の火傷を避けるために事前に油を除去してください。フライヤーが安定した位置に固定されていない場合、フライヤーがひっくり返り人身事故につながるおそれがあります。

⚠危険

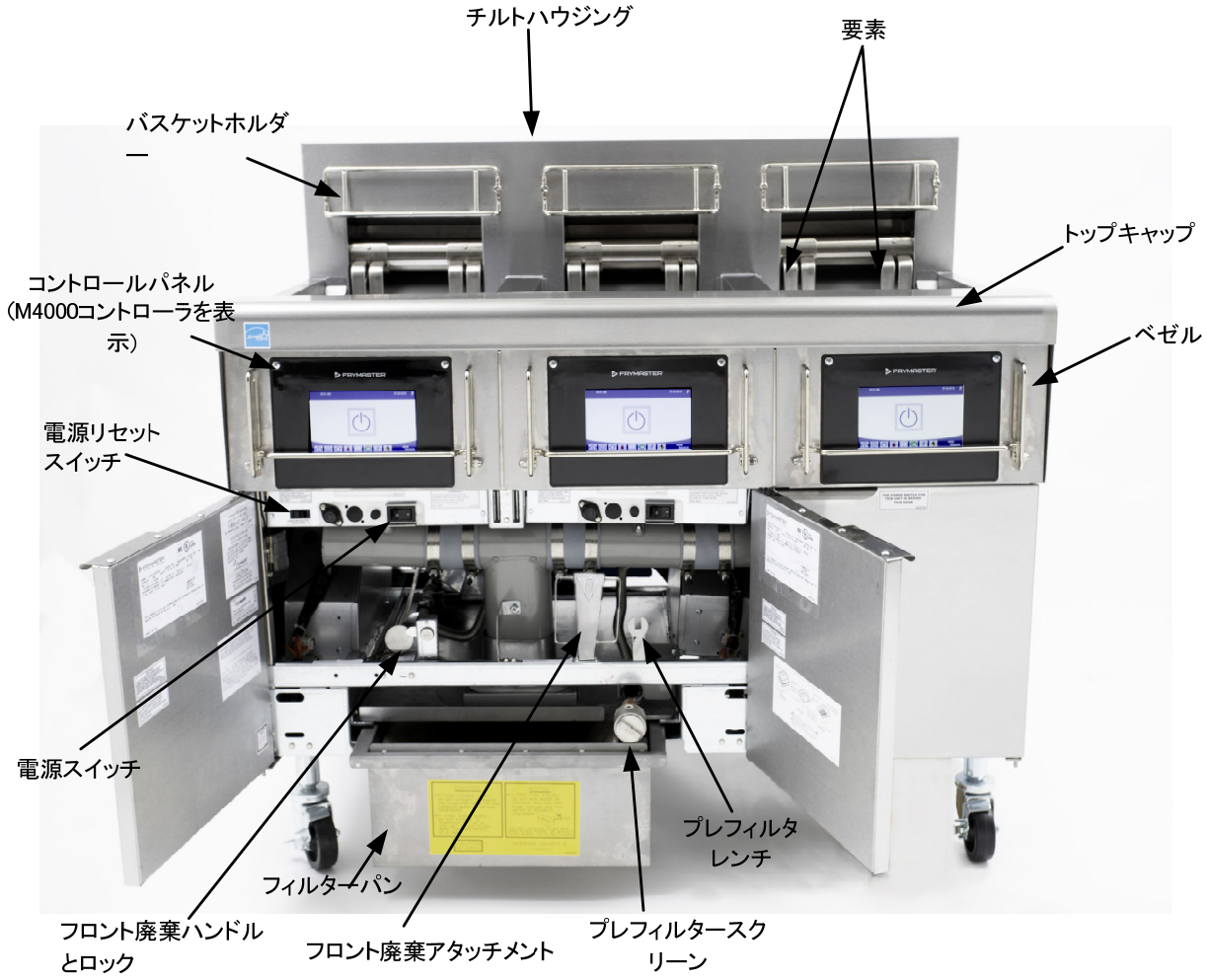
適切な手段は、上のデ
保留中または電気導管にストレスを送信することなく、このアプライアンスの移動を制限するために提供されなければなりません。拘束キットはフライヤーを備えています。拘束キットには、お近くのFrymaster認定サービサー（FAS）にお問い合わせ欠落している場合。



2. フライポットを洗浄し、調理油を入れます。(第3章装置のセットアップおよびシャットダウン手順を参照)

BIELA14-TシリーズGEN III LOV™ 電気フライヤー
第3章: 操作手順

BIELA14-T SERIES LOV™電気フライヤーの周りにあなたの方法を見つけます



一般的な構成(BIELA314-Tタイプを表示)

注: 構成および製造日付によってフライヤーの外観は表示されているものと若干異なる場合があります。

3.1 装置のセットアップおよびシャットダウン手順

⚠ 警告

現場責任者は、高温油ろ過システムの操作、とりわけ油のろ過、ドレイン、および洗浄手続きの各要素に伴う危険を操作者に認識させる責任を負います。

⚠ 注意

フライヤーに点火する前に、フライヤーをOFF**にし、フライポットのドレイン弁が閉じているか確認してください。バスケットサポートラックが取り付けられている場合は取り外し、フライポットを一番下のオイルレベルの線まで充填します。固形ショートニングを使用する場合、フライポットの底に固めて置かれているか確認します。**

3.1.1 セットアップ

⚠ 警告

フライポットが空のまま本器具を使用しないでください。要素を通電する前に、フライポットに下部オイルレベルラインにに水や油を置く必要があります。これを怠った場合、フライポットが損傷し、火災を引き起こすおそれがあります。

⚠ 危険

フライポットに油を入れる前に、フライポットから水分を完全に拭き取ってください。これを怠ると、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。

⚠ 警告

BIELA14-Tは固形ショートニングキットを取り付けずに固形ショートニングを使用することは意図していません。固形ショートニングキットを取り付けずに固形ショートニングを使用すると油補給管が詰まる可能性があります。**BIGLA30-T LOV™**ガスフライヤーの油容量はフルバット、**70°F (21°C)**で**32**ポンド**(3.8**ガロン**/14.5**リットル**)**、デュアルバットの場合は各半分に対し**70°F (21°C)**で**18**ポンド**(2.2**ガロン**/8.33**リットル**)**です。

フライポットの後ろにある一番下の オイルレベルの線まで調理油を注ぎます。これは、加熱中の油の膨張に対して余裕を持たせるためです。冷えた油を一番下の線より高い位置まで注がないでください。加熱中に油が溢れるおそれがあります。固形ショートニングを使用する場合、フライポットの底に固まって置かれているか確認します。

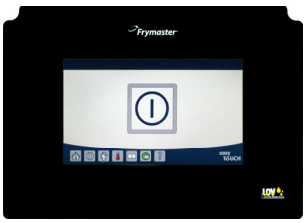
1. **電源コード（s）は/適切な容器（複数可）に（該当する場合）差し込まれ、ロックされていることを確認してください。プラグの顔が見える突起の無い部分と、出口プレートと同一平面であることを確認します。**
2. **電源がオンになっていることを確認してください。マスタースイッチは、左コンタクタボックスの前面の左側フライヤー・ドアの裏側に位置しています。**
3. **電源がオンになっていることを確認してください。マスタースイッチは、左コンタクタボックスの前面の左側フライヤー・ドアの裏側に位置しています。**
4. **コントローラがオンされていることを確認してください。**本フライヤーはフライポットの温度が180ºF(82ºC)以下に下がると自動的に溶解サイクルモードに
入り、溶解サイクル中というメッセージが表示されます。**(注:** 溶解サイクル中、バーナーは数秒間

発火を繰り返し、それからしばらくの間火が消えます。)
排管の中のとバットのショートニングがすべて液化されるために、加熱プロセスの間はショートニングを撹拌してください。　　フライポットの温度が180ºF　　(82ºC)に達すると、装置が自動的に加熱モードに入り、設定値から15°F　(9°C)以内の温度に達するまで予熱のメッセージが表示されます。フライポットの温度がプログラムされた調理温度に達するまでバーナーの火は消えません。フライヤーが設定温度に達したら、コントローラーのディスプレイが開始に変わり、フライヤーを使用する準備ができました。

5. **オイルは、その調理温度にあるとき、オイルレベルがトップオイルレベルラインであることを確認してください。**
6. **.油脂でフライドポテトの最大バッチ・ロードは、これ以上の1.5ポンド以上または0.7キロでなければなりません。**

シャットダウン

1. コントローラのON/OFFスイッチを**OFF**の位置に合わせ、フライヤーをオフにします。
2. フィルタパンを清掃して、ろ紙を交換してください。フィルタパンの中に一晩中ショートニングを残さないようにしてください。
3. 油をろ過し、フライヤーを清掃します(第5章および第6章を参照)。
4. フライポットに蓋をします。



M4000コントローラ

3.2 操作

本フライヤーはM4000コントローラを搭載します(図示右側)。コントローラのプログラミングおよび操作手順については、*第4章*にあるM4000 *コントローラの操作手順*を参照してください。

内蔵ろ過システムの操作手順については、本説明書の第5章を参照してください。

3.3 トピング・オフ・ザー・フリポット

フライ鍋のオイルレベルが低い場合、
フライヤーは「ローオイルレベルが検出されました」
というメッセージを表示します。

フライポットにオイルを加え、完了したらチェックマークを押してください。

BIELA14-TシリーズGEN III LOV™ 電気フライヤー
第4章: M4000 コントローラ使用手順

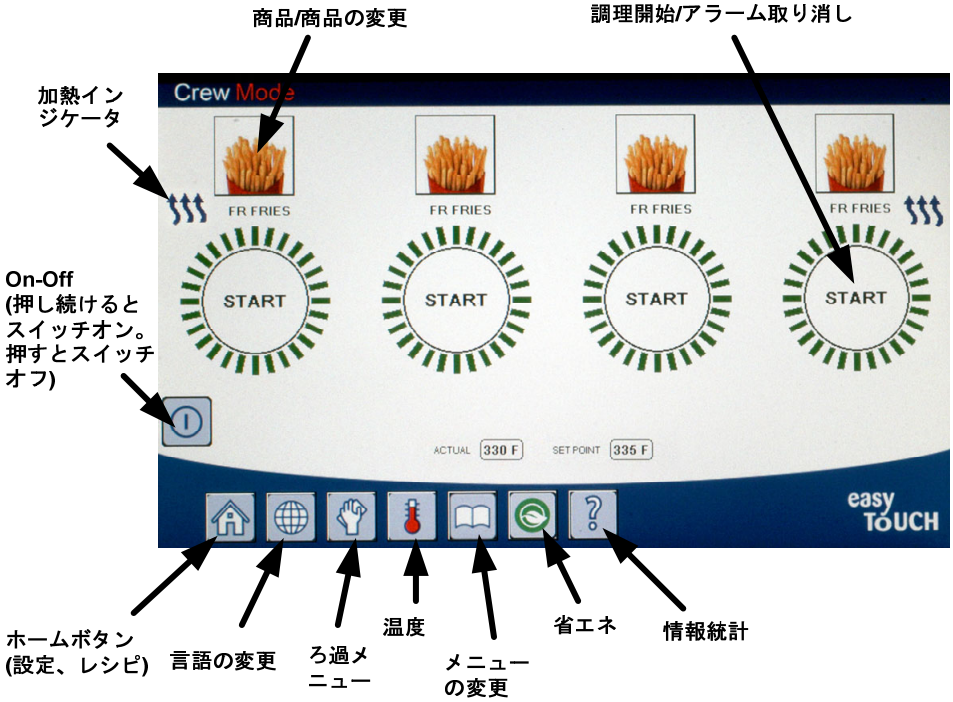
4.1 M4000一般情報

M4000の取扱説明書へようこそ。本製品は40種類の商品メニュー機能を搭載し、使用が簡単なタッチスクリーン式コントローラです。ボタン1つで選択した商品の調理サイクルが開始します。商品ボタンでメニュー項目を選択し、目的の項目を表示したディスプレイの下で開始ボタンを押すだけです。本コントローラはマックナゲットからクリスピーチキン、さらには追加されたメニュー項目に至るまでシームレスに移動します。

M4000は電気およびガスフライヤー、ならびにフルバットおよびスプリットバットのいずれにも使用できます。

4.2 M4000ボタンの機能説明

4.2.1 ナビゲーションボタン



4.2.1.1 メインメニュー ボタンバー

画面の一番下にあるメインメニューボタンバーは様々なM4000メニューをナビゲートするために使用します(図1を参照)。

図1

4.2.1.2　ホームボタン

ホームボタンはホーム画面に切り替えるために使用します(図2を参照)。ホーム画面にはクルーモード、メニュー、レシ　ピ、設定、およびサービスボタンがあります。

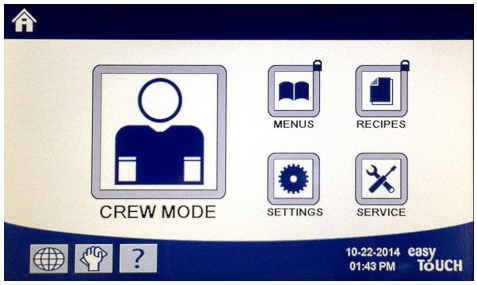


図2

4.2.1.3　クルーモード ボタン

クルーモード ボタンはホーム画面から調理モードへと切り替えます(図3を参照)。

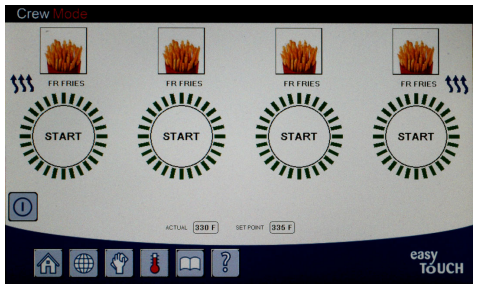


図3

4.2.1.4　メニューボタン

メニューボタンは特定の商品、例えばブレックファスト、ランチ、およびチェンジオーバーメニューで複数のメニューを設定するために使用します(図4を参照)。

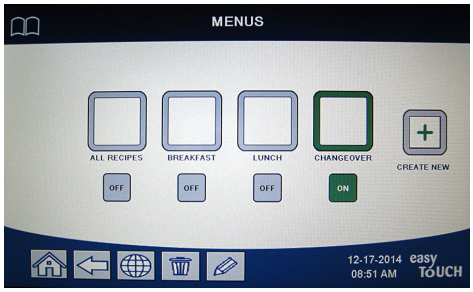


図4

4.2.1.5　レシピボタン

レシピボタンでは商品の編集や追加を行えます(図5を参照)。

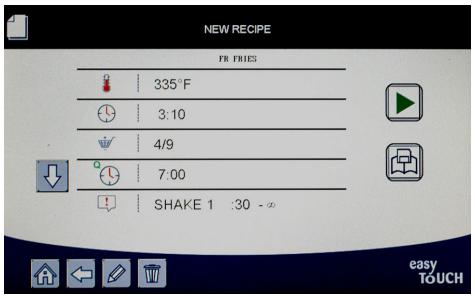


図5

4.2.1.6　設定ボタン

設定ボタンはフライヤーの設定を編集する際にアクセスできます。(図6を参照)。

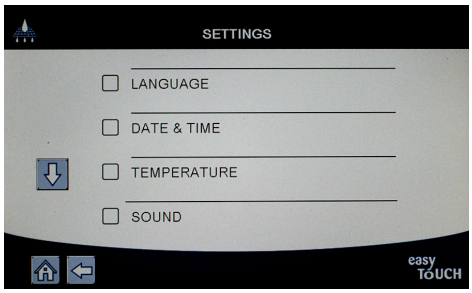


図6

4.2.1.7　サービスボタン

サービスボタンからはフライヤーのサービス機能にアクセスできます(図7を参照)。

プログラミングおよびその他の機能を使用中、1分以上何も操作がないとコントローラは前の操作モードに戻ります。

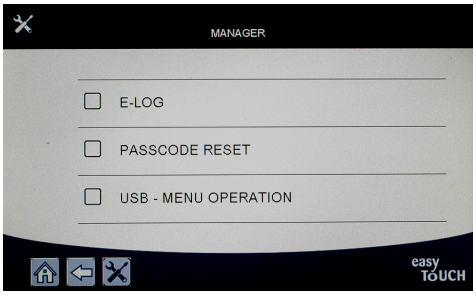


図7

4.2.1.8　電源ボタン

電源ボタンを押下するとUIおよびフライヤーが起動します。UIがオンの時に電源ボタンを押下するとフライヤーがオフになります(図8を参照)。

図8

4.2.1.9　言語ボタン

管理者設定で機能が設定されている場合、言語ボタンを押すと第一言語と第二言語を切り替えることができます(図9を参照)。

図9

4.2.1.10　ろ過メニューボタン

ろ過メニューボタンを押すと、ろ過、破棄、ドレイン、充填に関連する機能のほか、バットのディープクリーニング機能にアクセスできます(図10を参照)。

図10

4.2.1.11　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11を参照)。

図11

4.2.1.12　メニューボタン

メニューボタンを押すと設定されている様々なメニューを切り替えることができます(図12を参照)。

図12

4.2.1.13　省エネボタン

省エネボタンを押すと、フライヤーがアイドル状態の場合にフライヤーを標準設定温度から低めの温度設定に切り替え、エネルギーコストを節約することができます(図13を参照)。

図13

4.2.1.14　情報統計ボタン

情報統計ボタンを押すと、ろ過の統計、油の統計、耐用年数の統計、使用量の統計、リカバリー時間、前回のロードの統計、エネルギー統計、およびソフトウェアのバージョンが表示されます(図14を参照)。

図14

4.2.1.15　メニュー項目のエスケープ

メニューおよびサブメニューをエスケープしたり終了するためには、ホームまたは「戻る」矢印ボタンを押します(図15)。

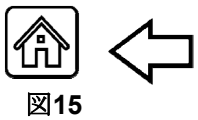
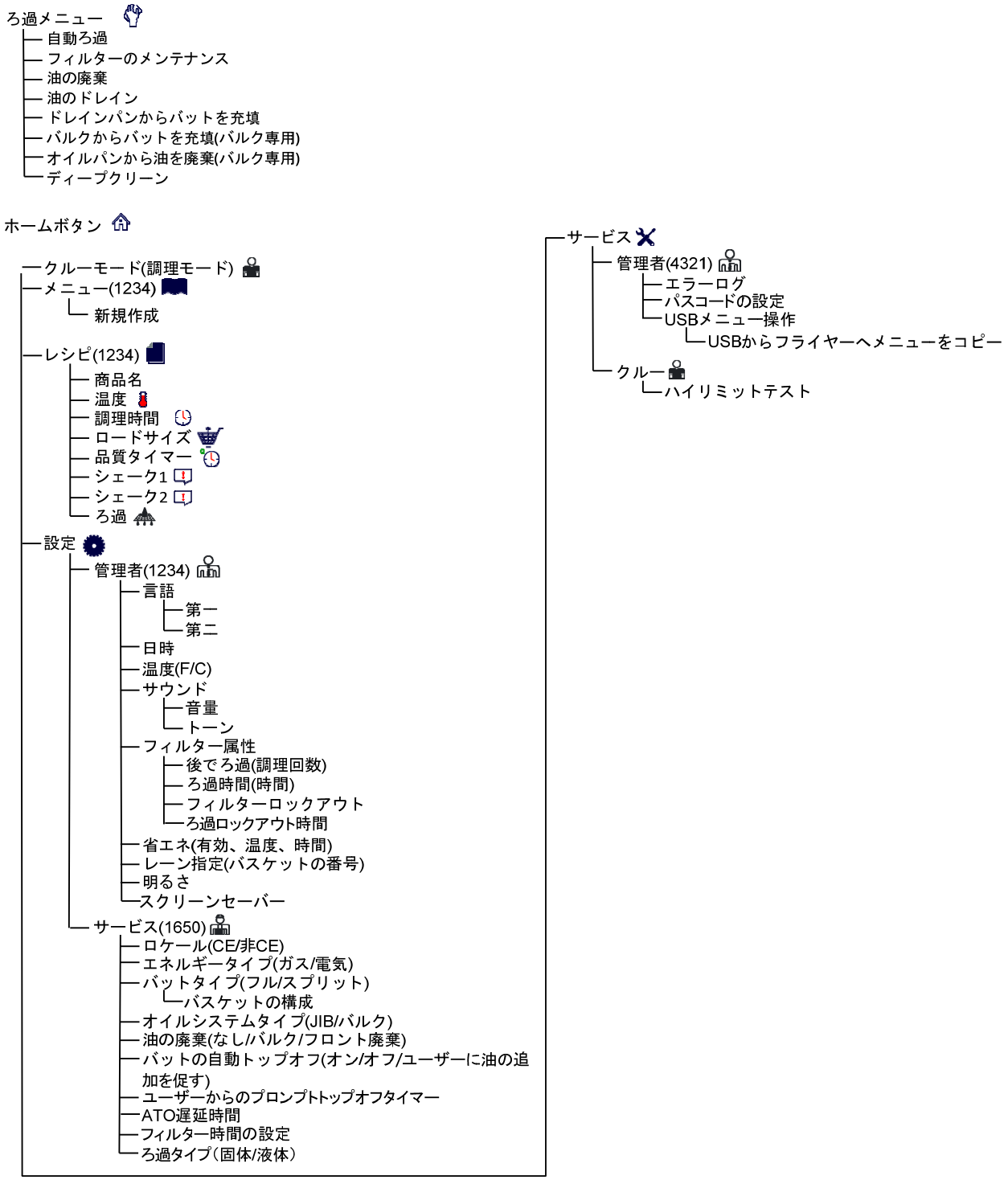


図15

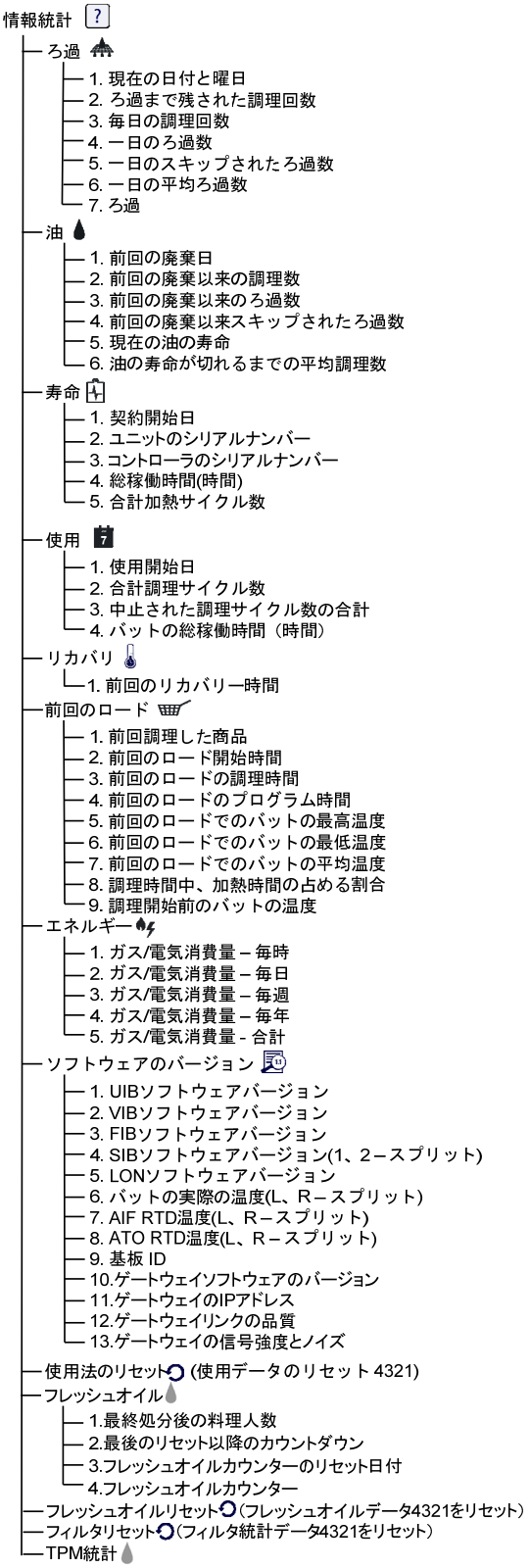
4.3 M4000メニューの概要ツリー

以下はM4000の主要なプログラミングセクションを反映したものであり、サブメニュー見出しの順序は取り付けおよび取扱説明書のセクションに記載のものと同じです。



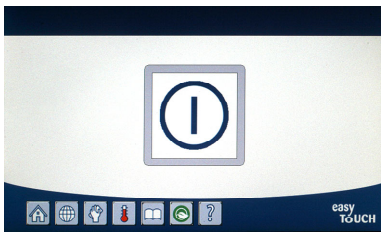
4.4 M4000 情報概要ツリー

以下はM4000の情報統計を反映したものであり、サブメニュー見出しの順序はコントローラに表示されるものと同じです。

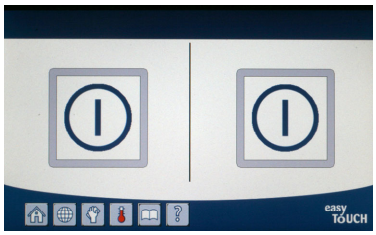


4.5　基本操作

M4000クイックリファレンス



フライヤーをONまたはOFFにする
押し続けるとスイッチがオンになります。 ボタンを押すとスイッチがオフになります。 スプリットバットの場合は目的の側のボタンを選択します。



商品の変更
レーンに関連付けられている商品アイコンを押し、商品を変更します。
それから、新規商品アイコンを押します。

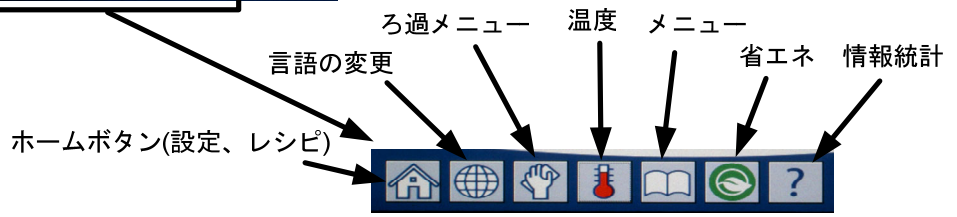
調理サイクルを開始
目的の商品の下にある開始ボタンを押します。

調理サイクルをキャンセル
調理開始後30秒以内に、目的の商品の隣にある赤色の“X”ボタンを押します。

デューティまたはシェークの取り消しアラーム
アクティブなディスプレイの下にあるボタンを押します。

調理終了(取出し)アラームのキャンセル
アクティブなディスプレイの下にあるボタンを押します。

温度および設定点を確認
温度ボタンを押します。
実際の温度と設定点が表示されます。



4.6　調理

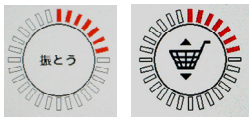
M4000を使用した調理

1 商品がディスプレイに表示されます。
別の商品を選択するには、商品アイコンを押して別の商品を選択します。

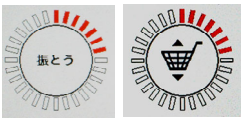
2 商品の下にある開始ボタンを押して調理サイクルを開始します。

3 ディスプレイの表示が「調理」と残りの調理時間に変わります。

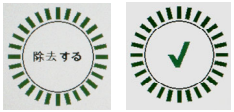
4 フライバスケットをシェークする時間になったら、「シェーク」とバスケットが交互に表示されます。



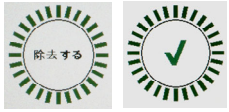
5 シェーク/バスケットボタンを押してシェークアラームをキャンセルします。



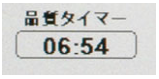
6 調理サイクルが完了したら「除去する」とチェックマークが交互に表示されます。



7 除去する/チェックマークボタンを押してアラームをキャンセルします。

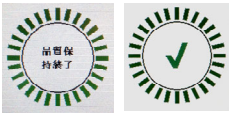


8 品質タイマーがカウントダウンしている間、開始ボタンの下に品質タイマーが表示されます。

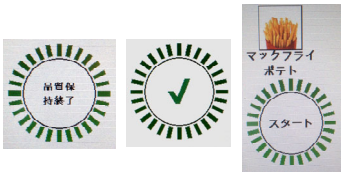


9 開始ボタンを押すと、調理サイクルが開始され、品質カウントダウンタイマーが終了します。

10 品質タイマーの時間が経過し、終了すると保持期限切れとチェックマークが交互に表示されます。

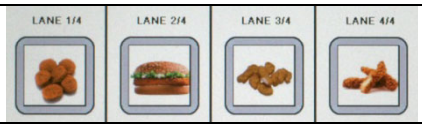


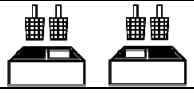
11 保持切れ/チェックマークボタンを押すとディスプレイは現在選択された商品の表示に戻り、装置は調理の準備完了となります。



4.7　フライヤー(サービス)セットアップ プログラミング

初回の起動時または交換後は、コントローラのパラメータをフライヤーに合わせて設定する必要があります。このセットアップにはロケール、エネルギータイプ、バットタイプ、フレッシュオイルのタイプ、使用済み油のタイプ、および自動トップオフ設定が含まれます。これらの設定を変更できるのは技術者に限定されます。

ディスプレイ	操作
	1. コントローラをオフ/スタンバイ位置にした状態で、ホームボタンを押します。
	2. 設定ボタンを押します。
	3. サービスボタンを押します。
1 6 5 0	4. **1650**と入力します。
	5. ✓ (チェック)ボタンを押します。
□ ロケール	6. ロケールボタンを押します。
CE　非CE	7. **CE**または**非CE**を選択します。CE (欧州適合規格)または非CE(欧州以外の適合規格)
セットアップ完了 - システムリセット	8. 操作は不要。
	9. ✓ (チェック)ボタンを押します。
□ エネルギータイプ	10. エネルギータイプボタンを押します。
ガス　電気	11. **ガス**または**電気**を選択します。
セットアップ完了 - システムリセット	12. 操作は不要。
	13. ✓ (チェック)ボタンを押します。
□バットタイプ	14. バットタイプボタンを押します。
フルバット　スプリットバット	15. **フルバット**または**スプリットバット**を選択します。
4	16. バスケットの構成を選択します。デフォルトは**4**です。
	17. 商品アイコンを押し、目的の商品を選択します。その他のレーンについても同様の手順を繰り返します。
	18. 終了したら保存ボタンを押します。
セットアップ完了 - システムリセット	19. 操作は不要。
	20. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	21. 下矢印ボタンを押します。

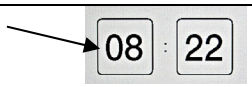
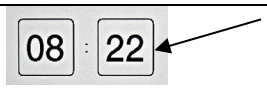
ディスプレイ	操作
□**オイルシステムタイプ**	22. オイルシステムタイプボタンを押します。
JIB　バルク	23. **JIB**または**バルク**を選択します。 **注:** JIB (Jug in a Box))またはBIB (Bag in a Box)とは廃棄可能なタイプの油容器です。バルクシステムにはフライヤーに接続された大型の油保存容器が付き、設置された油槽に油を充填します。
セットアップ完了 - システムリセット	24. 操作は不要。
	25. ✓ (チェック)ボタンを押します。
□ **廃油**	26. 廃油ボタンを押します。
なし バルク　フロント廃棄	27. **なし、バルク、またはフロント廃棄**を選択します。 **注:** 使用済み油をMSDUまたはその他の金属製容器に移す場合は「なし」を選択します。使用済み油をバルクオイルシステムに移す場合は「バルク」を選択します。バルクにはフライヤーに接続された大型の油保存容器があります。フロントタイプの廃棄容器に廃棄する場合は「フロント廃棄」を選択します(一斗缶など)。
セットアップ完了 - システムリセット	28. 操作は不要。
	29. ✓ (チェック)ボタンを押します。
□ **バットへ自動トップオフ**	30. 「バットへ自動トップオフ」ボタンを押します。
	31. スプリットバットの場合は**左バット**または**右バット**を選択します。
オン　オフ **ユーザーに油の追加を促す**	32. このバットに対してトップオフを望まない場合を除き、**オン**を選択します。デフォルトは**オン**です。 自動トップオフを無効にするには、ユーザーに油の追加を促すを選択します。ユーザーがトッププロンプトを使用する場合は、すべてのvatsで有効にする必要があります。 デフォルトはONです。
	33. 下矢印ボタンを押します。
ユーザーにオイルタイマーの追加を促す	34. トップオフプロンプトを確認した後、再度プロンプトを出す時間を設定します。この設定は、バットへ自動トップオフでユーザーにオイルタイマーの追加を促すが選択されている場合にのみ使用できます。（デフォルトは30分です）。
□**オートタイマー**	35. ATO遅延時間ボタンを押します。
30分 	36. トップオフ油槽を交換した後、システムがトップオフを開始するまでの遅延時間を変更する場合は時間を押して入力します。✓ (チェック)ボタンを押します。固体短縮のために0より大きい値を入力してください。デフォルトでは、短縮は、トップオフを開始する前に溶融を開始する時間を与えるために30分である。液体短縮のために0に値を設定します。

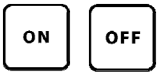
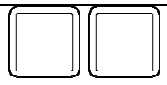
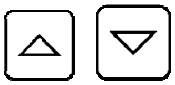
ディスプレイ	操作
セットアップ完了	37. 操作は不要。
	38. セットアップ完了ボックスの中に小さな√（チェック）ボタンを押します。
□ろ過時間設定	39. ろ過時間の設定ボタンを押します。
□研磨時間 □ボイルアウト時間 □オートフィルターウォッシュ時間 □メンテナンスフィルターウォッシュ時間	40. 工場から指示された場合、これらの設定は、調整する必要があります。 デフォルトの設定は次のとおりです。 □研磨時間-300 □茹でアウト時間-3600 □オートフィルタ洗浄時間-5 □メンテナンスフィルター洗浄時間-30 完了時に戻るボタンを押します。
	41. 下矢印ボタンを押します。
□濾過タイプ	42. 濾過タイプのボタンを押します。
固体　液体	43. ソリッドショートニングを使用する場合は、ソリッドを選択します。 液体ショートニングを使用する場合は液体を選択してください。 完了したら戻るボタンを押します。
	44. ホームボタンを押します。
 乗組モード	45. クルーモードボタンを押します。
	46. 私は、左ドアの内側にあるリセットスイッチを30秒間押されます。
	47. 約45秒でシステムが再起動し、オフ/スタンバイモードに戻ります。

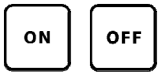
4.8　フライヤー(管理者)設定プログラミング

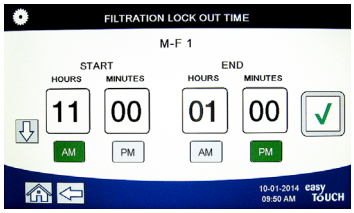
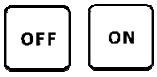
初回の起動時または交換後は、コントローラでフライヤーの現地管理者設定をセットする必要があります。このセットアップには言語、日時、温度スケール、サウンド設定、ろ過設定、省エネ、レーン指定、および画面の明るさが含まれます。これらの設定を変更できるのは管理者または技術者に限定されます。

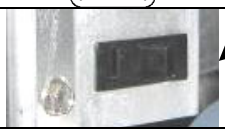
ディスプレイ	操作
	1. コントローラをオフ/スタンバイ位置にした状態で、ホームボタンを押します。
	2. 設定ボタンを押します。
	3. 管理者ボタンを押します。

ディスプレイ	操作
1 2 3 4	4. **1234**と入力します。
	5. ✓ (チェック)ボタンを押します。
□言語	6. 言語ボタンを押します。
	7. 第一言語ボタンを押します。
□ 英語	8. 希望する言語を選択します。
	9. 第二言語ボタンを押します。
□カタカナ	10. 希望する言語を選択します。
	11. 戻るボタンを押します。
□日付と時刻	12. 日時ボタンを押します。
	13. 時間設定ボタンを押します。
	14. を押して時間のボックス。
	15. 時間を押し、キーパッドを使用して時刻の時間を入力します。
	16. 分のボックス
	17. 分を押し、キーパッドを使用して時刻の分を入力します。
	18. AM、PM、または24時間表示ボタンを押します。
	19. ✓ (チェック)ボタンを押します。
セットアップ完了	20. 操作は不要。
	21. 「セットアップ完了」ボックスの内側にある小さめの✓(チェック)ボタンを押します。
	22. 日付設定ボタンを押します。
	23. 日付の書式ボックスを押し、月月-日日-年年または日日-月月-年年を選択します。
	24. 画面のトップに年が表示されます。左または右矢印を押して年を選択します。

ディスプレイ	操作
	25. 年の下に月が表示されます。左または右矢印を押して月を選択します。
	26. 数字キーを使用して日付を選択し、✓ (チェック)ボタンを押します。
セットアップ完了	27. 操作は不要。
	28. 「セットアップ完了」ボックスの内側にある小さめの✓(チェック)ボタンを押します。
	29. を押して夏時間の設定ボタンを押します。
□**夏時間のオン/オフ**	30. オン/オフボタン夏時間を押します。.
	31. 夏時間を無効にするには、夏時間またはオフを可能にするために選択します。
セットアップ完了	32. 操作は不要。
	33. 「セットアップ完了」ボックスの内側にある小さめの✓(チェック)ボタンを押します。
□**夏時間時間設定**	34. 夏時間の設定ボタンを押します。
□**夏時間開始月** □**夏時間スタート日曜日** □**サマータイム終了月** □**夏時間終了日曜日**	35. これらのいずれかを選択し、変更するためにキーパッドを使用しています。米国のデフォルト設定は次のとおりです。 □夏時間開始月 - 3 □夏時間スタート日曜日 -2 □サマータイム終了月 -11 □夏時間終了日曜日 - 1
	36. 完了したら✓ (チェック)ボタンを押します。
セットアップ完了	37. 操作は不要。
	38. 数字キーを使用して日付を選択し、✓ (チェック)ボタンを押します。
	39. を押して[戻る]ボタンを3回。
□ **F**は℃～°	40. Fを押し℃～°またはFがボタン°Cまで°。 注：F華氏に使用され、Cは、摂氏に使用され
確認する 	41. 温度スケールを切り替えるには、[はい]を選択します。
正常に完了しました	42. 完了したら✓ (チェック)ボタンを押します。
□ 音	43. サウンドボタンを押します。
	44. 上下矢印を使用して音量レベルとトーンを変更します。音量は9段階に分かれ、1が最小、9が最大です。トーンは1～3までの3つの周波数に分かれます。別々の周波数を使用して肉類とフレンチフライステーションを区別します。
	45. 完了したら✓ (チェック)ボタンを押します。
セットアップ完了	46. 操作は不要。

ディスプレイ	操作
	47. 「セットアップ完了」ボックスの内側にある小さめの✓(チェック)ボタンを押します。
	48. 下矢印ボタンを押します。
□ フィルター属性	49. フィルター属性ボタンを押します。 ろ過をプロンプトする前に、自動ろ過モードは2つの方式を使用します。1つは調理サイクルをチェックし、「後でろ過」設定で調節されます。もう1つは時間をチェックし、以下のセクションにある「ろ過時間」設定で調節されます。所定のサイクル数の経過または時間の経過のいずれかが先に起こると、ろ過のプロンプトが開始します。
□ の後にろ過	50. 「～の後にろ過」ボタンを押します。 「～の後にろ過」オプションは、ろ過のプロンプトが表示される前に完了する調理サイクル数を設定するために使用します。
	51. ✓ (チェック)ボタンを押して続行するか、数字ボタンを押して調理回数を入力し、✓ (チェック)ボタンを押します。 (デフォルトでは、フルバットでは12回の調理に設定、スプリットバットでは6回の調理に設定されています)
	52. ✓ (チェック)ボタンを押します。
セットアップ完了	53. 操作は不要。
	54. 「セットアップ完了」ボックスの内側にある小さめの✓(チェック)ボタンを押します。
□ ろ過時間	55. ろ過時間ボタンを押します。 ろ過時間のオプションは、ろ過のプロンプトが発生する前に経過する時間を設定するために使用します。このオプションは商品の回転が少なく、調理サイクルで生成される回数よりも頻繁なろ過が望ましい店舗で有効です。
	56. ✓ (チェック)ボタンを押して続行するか、数字ボタンを押してろ過のプロンプトが発生する時間間隔を入力します。(2時間おきの場合は2と入力し、)✓ (チェック)ボタンを押します。 (デフォルトでは時間は0に設定されています)
	57. ✓ (チェック)ボタンを押します。
セットアップ完了	58. 操作は不要。
	59. 「セットアップ完了」ボックスの内側にある小さめの✓(チェック)ボタンを押します。
□ フィルターロックアウト	60. フィルターロックアウトボタンを押します。 フィルターロックアウトボタンはろ過のプロンプトが無効になる時間(昼の混雑時など)を設定するために使用します。
	61. フィルタのロックアウトを有効にするには[オン]を選択します。フィルタのロックアウトを無効にするには、[オフ]を選択します。
□フィルタのロックアウト時間	62. フィルターロックアウト時間]ボタンを押します。 ろ過ロックアウト時間]オプションは、フィルタプロンプトが

ディスプレイ	操作
	無効になっている時間（例：正午ラッシュ）を設定するために使用されます。 注：フィルタロックアウトが（オフ）無効になっている場合、このオプションはグレー表示され、利用できません。
	63. フィルタプロンプトロックアウトのためにプログラムすることができる12期間の合計がある日4.スルーMF1との間でスクロールするには、上下の矢印を使用してください。フィルタプロンプトが中断する必要がある場合の開始時間を編集し、停止するフィールドを選択します。AM / PMを選択します。時間が押しますチェックボタンを選択した後、設定を保存します。（左の例は月曜日に示している - 金曜日ませフィルタリングは午後1時まで、午前11時から昼食のラッシュ時に希望されていません。）
	64. ✓ (チェック)ボタンを押します。
セットアップ完了	65. 操作は不要。
	66. 「セットアップ完了」ボックスの内側にある小さめの✓ (チェック)ボタンを押します。
	67. 戻るボタンを押します。
□ 省エネ	68. 省エネボタンを押します。 省エネボタンのオプションはアイドル中にフライポットの温度を下げ、エネルギーを節約するために使用します。
	69. 有効ボタンを押して省エネオプションをオンまたはオフに切り替えます。
	70. セットバック温度ボタンを押して省エネオプションの際の設定温度を変更します。数字パッドを使用して省エネ設定温度を入力し、✓ (チェック)ボタンを押します。
	71. アイドル時間ボタンを押し、自動的に省エネモードに入るまでのバットのアイドル時間を分で入力します。数字パッドを使用して省エネ設定温度を入力し、✓ (チェック)ボタンを押します。
	72. ✓ (チェック)ボタンを押します。
セットアップ完了	73. 操作は不要。
	74. 「セットアップ完了」ボックスの内側にある小さめの✓ (チェック)ボタンを押します。
□ レーン指定	75. レーン指定ボタンを押します。 これは、各バットで使用するレーンまたはバスケットの数を設定するために使用します。(デフォルトは4です)
	76. 4ボタンを押します。
	77. 各レーンの下にあるアイコンを押し、そのレーンで調理する関連商品を選択します。

ディスプレイ	操作
	78. 保存ボタンを押します。
セットアップ完了 - システムリセット	79. 操作は不要。
	80. 「セットアップ完了、システムをリセット」ボックスの内側にある小さめの✓ (チェック)ボタンを押します。
□ 明るさ	81. 明るさボタンを押します。 これは、画面の明るさを設定するために使用します。(デフォルトは100です)
	82. ✓ (チェック)ボタンを押します。
セットアップ完了	83. 操作は不要。
	84. アイドル時間ボタンを押し、自動的に省エネモードに入るまでのバットのアイドル時間を分で入力します。数字パッドを使用して省エネ設定温度を入力し、✓ (チェック) ボタンを押します。
□**スクリーンセーバー**	85. ボタンスクリーンセーバーを押します。 これは、コントローラがスクリーンセーバーモードに入る前に、オフにした後、時間を設定するために使用される。時間を調整するために矢印をアップダウン使用してください。 （デフォルトは15分です。）
	86. 上下矢印を使用して画面の明るさを変更します。明るさは9段階に分かれ、100が最も明るく、10が最も暗くなります。
	87. 完了したら✓ (チェック)ボタンを押します。
セットアップ完了	88. 操作は不要。
	89. 「セットアップ完了」ボックスの内側にある小さめの✓ (チェック)ボタンを押します。
	90. 戻るボタンを押します。
	91. ホームボタンを押します。
	92. クルーモードボタンを押します。
	93. 左扉の内側にあるリセットスイッチを20秒間押下します。
	94. 約45秒でシステムが再起動し、オフ/スタンバイモードに戻ります。

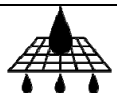
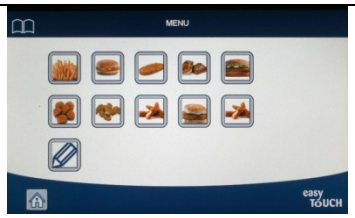
4.9 商品の追加または既存商品の編集

本機能は商品を追加したり既存の商品を編集するために使用します。

ディスプレイ	操作

ディスプレイ	操作
	1. ホームボタンを押します。
	2. レシピボタンを押します。
1 2 3 4	3. **1234**と入力します。
	4. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	5. 編集する商品のアイコンを選択し、+ボタンを押して新しい商品を追加します。
	6. 画面の一番下にある鉛筆アイコンを押して既存の商品を編集します。
	7. キーパッドを使用して商品の名前を入力したり変更します。
	8. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	9. この画面には現在の温度設定値、調理時間、ロード補償値または感度、品質タイマー、シェイクタイマー、およびろ過設定が表示されます。パラメータを編集するには、編集する項目を押します。
	10. 温度を編集するには、温度ボタンを押します。
	11. 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。
	12. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	13. 調理時間ボタンを押します。

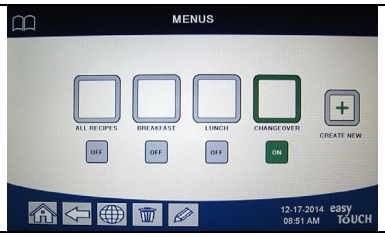
ディスプレイ	操作
	14. キーパッドを使用して調理時間を分および秒で入力するか編集します。
	15. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	16. ロード補償値または感度ボタンを押します。
	17. 上下の矢印ボタンを使用して、対象となる商品に推奨されるロード補償値または感度設定を変更します。 この設定では、商品の補償値(感度)を変更できます。一部のメニュー項目では、調理の特性に応じて調節が必要な場合があります。**注: 商品の調理サイクルに悪影響を及ぼす可能性があるため、この設定を調節しないよう強くお勧めします。** 商品の補償値のデフォルト設定は4に設定されています。
	18. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	19. 品質タイマーボタンを押します。
	20. 商品の保持時間を時間を分および秒で入力します。
	21. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	22. シェイクタイマー1ボタンを押します。
	23. 最初のシェイクを実行する時間を分および秒で入力します。
	24. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	25. 下矢印ボタンを押して詳細設定に進みます。

ディスプレイ	操作
	26. もう一回シェイクが必要な場合はシェイクタイマー2ボタンを押します。それ以外の場合はステップ30に進みます。
	27. 2回目のシェイクを実行する時間を分および秒で入力します。
	28. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	29. ろ過ボタンを押します。
	30. ろ過ボタンがオンであり、対象となる商品で自動ろ過が有効になっていることを確認します。この設定は商品固有の油が混合することを防ぐために使用します。魚などの商品については、NOを選択して自動ろ過を無効にします。
	31. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	32. 入力または編集する商品のレシピに関連付けるアイコンを選択します。
	33. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	34. 入力または編集されている製品レシピに関連付けるアイコンを選択してください
	35. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	36. コントローラに保存されましたというメッセージが表示されます。
	37. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	38. 別の商品を選択して編集するか、+キーを押して他の商品を追加します。終了したらホームボタンを押します。

ディスプレイ	操作
 乗組モード	39. クルーモードボタンを押し、メイン画面に戻ります。

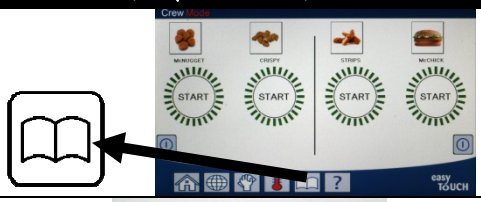
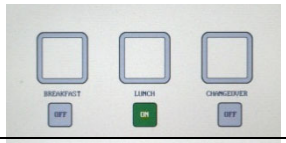
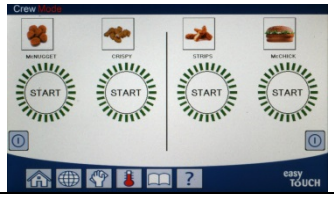
4.10 メニューの追加または編集

この機能はメニューを追加したり編集するために使用します。オペレータはメニューを使用して特定の商品をグループ化できます。例えば、ブレックファストメニューを設定するとブレックファスト限定の商品をグループ化できます。これは、商品を切り替える際に商品の選択肢を絞り込むことができるため非常に便利です。

ディスプレイ	操作
	1. ホームボタンを押します。
	2. メニューボタンを押します。
1 2 3 4	3. **1234**と入力します。
	4. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	5. ON/OFFボタンの上にあるボタンを押してメニューを選択し、商品を編集するか(緑色でハイライト)、+ボタンを押して新規メニューを追加します。新規メニューを追加する場合、次の画面で名前を入力し、✓ (チェック)ボタンを押します。 メニューを削除する場合、メニューをハイライトして画面の一番下にあるゴミ箱をクリックします。
	6. 画面の一番下にある鉛筆アイコンを押して既存のメニューを編集します。
	7. 選択したメニューに追加するアイコンを押し、目的の商品を選択します。選択した商品が緑色にハイライトされます。商品の選択を解除するためにアイコンを押すと、ハイライト色が緑色からグレー色に変わります。
	8. 終了したら✓ (チェック)ボタンを押し、選択した商品をメニューに保存します。
	9. その他のメニューを編集するには戻るボタンを押してステップ5から開始します。それ以外の場合は次のステップに進みます。
	10. ホームボタンを押します。
 乗組モード	11. クルーモードボタンを押します。

4.11 ブレックファストメニューからチェンジオーバーまたはランチメニューへ変更

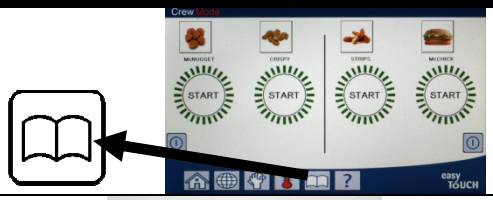
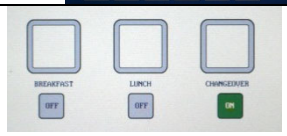
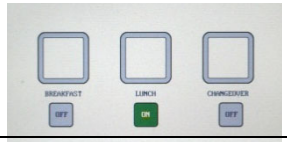
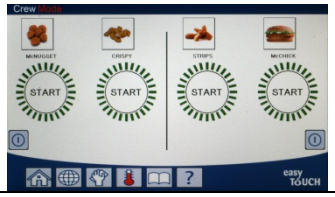
ブレックファスト、チェンジオーバー、およびランチ用に別個のメニュを作成した場合、メイン画面からメニューボタンを押すとメニュー変更オプションが表示されるはずです。目的のメニューを押すとメニューを切り替えることができます。

ディスプレイ	操作
	1. メニューボタンを押します。
	2. チェンジオーバーまたはランチの下にあるON/OFFボタンを押してメニューを切り替えます。 **注:** 一度に選択できるメニューは1つだけです。
	3. 目的のメニューを選択したら、そのメニューの下の「ON」がハイライトされます。
	4. 戻るボタンを押すとメイン画面に戻ります。
	5. 商品アイコンを押すと商品が切り替わります。
	6. 表示がメイン画面に戻ります。

4.12 ランチメニューからチェンジオーバーまたはブレックファストメニューへ変更

ブレックファスト、チェンジオーバー、およびランチ用に別個のメニュを作成した場合、メイン画面からメニューボタンを押すとメニュー変更オプションが表示されるはずです。目的のメニューを押すとメニューを切り替えることができます。

ディスプレイ	操作

ディスプレイ	操作
	1. メニューボタンを押します。
	2. ブレックファストまたはチェンジオーバーの下にあるON/OFFボタンを押してメニューを切り替えます。 **注:** 一度に選択できるメニューは1つだけです。
	3. 目的のメニューを選択したら、そのメニューの下の「ON」がハイライトされます。
	4. 戻るボタンを押すとメイン画面に戻ります。
	5. 商品アイコンを押すと商品が切り替わります。
	6. 表示がメイン画面に戻ります。

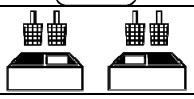
4.13 サービス作業

本セクションでは、ハイリミット試験、Eログ(エラーログ)、パスワードの設定、メニュー接続を使用したUSBとフライヤー間でのメニューのコピー機能など、クルーおよび管理者向けのサービス作業について説明します。

4.13.1 ハイリミット試験

ハイリミット試験モードはハイリミット回路をテストするために使用します。ハイリミット試験では油を廃棄します。試験には使用済みの油を使用してください。試験中、第2ハイリミットがトリップせずに温度が460°F (238°C)に達し、コントローラに「ハイリミットの故障 - 電源を切断する」 という警告が表示された場合は直ちにフライヤーを停止し、サービス担当に連絡してください。

この試験はフライヤーをオフにすることでいつでも中止できます。フライヤーを再度オンにすると、運転モードに戻り、商品が表示されます。

ディスプレイ	操作
	1. コントローラをオフ/スタンバイ位置にした状態で、ホームボタンを押します。
	2. サービスボタンを押します。
	3. クルーボタンを押します。
	4. スプリットバットに対して左バットまたは右バットを選択します。
（短い間）押し続ける	5. 押下ボタンを押し続けるとハイリミット試験が開始します。
解放	6. ボタンを押し続けている間、バットが加熱し始めます。試験中、コントローラに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)*に達したら、コントローラにHOT HI-1（高温HI-1）(例、410F)と表示され、加熱が続きます。 *注:欧州連合で使用されるコントローラの場合(CEマークの付いたもの)、温度が395°F (202°C)に達するとコントローラにHOT HI-1(高温HI-1)と表示されます。
HOT HI-1(高温HI-1)	7. ボタンを押し続けると、ハイリミットが開くまでフライヤーが加熱を続けます。一般的に、これが起こるのはCE以外のハイリミットでは温度が423°F～447°F (217°C～231°C)に達したとき、CEハイリミットでは温度が405°F～426°F (207°C～219°C)に達したときです。
HELP HI-2(ヘルプHI-2)	8. ボタンを解放します。バットの加熱が止まり、温度が400°F (204°C)以下に下がるまでコントローラに現在の温度設定値が表示されます。電源ボタンを押してアラームを停止します。
ハイリミットの故障 電源を切断する	9. このメッセージがコントローラに表示された場合、フライヤーの電源を切断して直ちにサービス担当者に連絡してください。
	10. ハイリミットテスト後、バットの温度が400°F (204°C)以下に下がったら油を廃棄します。

4.13.2 管理者向け機能

4.13.2.1 エラーログ

エラーログ機能はフライヤーで発生した直近の10個のエラーコードを表示するために使用します。これらのコードは最も新しく発生したエラーが最初に表示されます。エラーコード、時間、および日付が表示されます。

エラーが存在しない場合、この機能を使用してもコントローラには何も表示されません。スプリットバットの場合はエラーの発生側、エラーコード、時間、および日付とともにエラーが表示されます。“L”の付いたエラーコードはスプリットバットの左側、“R”はスプリットバットの右側でエラーが発生したことを示します(R E19 06:34AM 04/22/2014).“G”の付いたエラーコードはグローバルエラーであり、

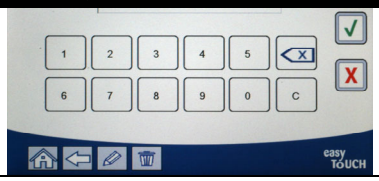
特定のバットに関連しないことを意味します。エラーコードの一覧は本説明書のセクション7.6に記載されています。

ディスプレイ	操作
	1. ホームボタンを押します。
	2. サービスボタンを押します。
	3. 管理者ボタンを押します。
4 3 2 1	4. **4321**と入力します。
	5. ✓ (チェック)ボタンを押します。
□ **エラーログ**	6. E-LOGボタンを押します。最近発生した3つのエラーが表示されます。
	7. 下矢印ボタンを押します。次の3つのエラーが表示されます。再度下矢印を押すとその他のエラーが表示されます。
	8. 戻るボタンを押すとメニューに戻り、ホームボタンを押すと終了します。
乗組モード	9. クルーモードボタンを押します。

4.13.2.2 パスコードの設定

パスワードモードを使用すると、店舗責任者は様々なモードのパスワードを変更できます。

ディスプレイ	操作
	1. ホームボタンを押します。
	2. サービスボタンを押します。
	3. 管理者ボタンを押します。
4 3 2 1	4. **4321**と入力します。
	5. ✓ (チェック)ボタンを押します。
□ **パスコードの設定**	6. パスワードのセットアップボタンを押します。
□ **メニュー** □ **レシピ** □ **設定 - マネージャー** □ **診断 - マネージャー**	7. 修正する目的のパスコードを選択します。追加の設定にスクロールし、下矢印を使用してください。 デフォルトは次のとおりです。**メニュー**- 1234 **レシピ** – 1234 **設定 - マネージャー** – 1234 **診断 - マネージャー** –4321

ディスプレイ	操作
	8. 選択した項目の新しいパスコードを入力するキーパッドを使用してください。
	9. ✓ (チェック)ボタンを押します。
パスワードを再度入力してください	10. 確認するために、再度新しいパスコードを入力するキーパッドを使用してください。
	11. ✓ (チェック)ボタンを押します。.
パスコード\nセットアップ\n完了	12. ✓ (チェック)ボタンを押します。
□ **メニュー** □ **レシピ** □ **設定 - マネージャー** □ **診断 - マネージャー** 	13. 戻るボタンを押すとメニューに戻り、ホームボタンを押すと終了します。
 乗組モード	14. クルーモードボタンを押します。

4.13.2.3 USB – メニュー操作

このオプションは、メニューをコントローラにアップロードしたり提供します。これにより、メニュー同期で作成された商品をUSBドライブに保存し、フライヤーにアップロードすることができます。

ディスプレイ	操作
	1. ホームボタンを押します。
	2. サービスボタンを押します。
	3. 管理者ボタンを押します。
4 3 2 1	4. **4321**と入力します。
	5. ✓ (チェック)ボタンを押します。
□ **USB – メニュー操作**	6. USB – メニュー操作ボタンを押します。
□**フライヤーからUSBへメニューをコピー**	7. USBからのコピー]メニューボタンをフライヤーにします。
USB を挿入	8. .左端フライヤードアの後ろコネクタにUSBドライブを挿入します。

ディスプレイ	操作
USBは、挿入されていますか？はいいいえ	9. [はい]を押し、一度USBドライブが挿入されている。
USBからのファイルの読み取り 読みながらUSBを外さないでください	10. 操作は必要ありません。
UI-UI メニューデータ転送中	11. 操作は必要ありません。
進行中のメニューのアップグレード	12. 操作は必要ありません。
更新終了	13. [はい]を押す。
メニューの更新が完了しました,\n USBを抜いてください\nバッテリーを再起動してください	14. USBドライブや電源の再投入全体を削除 遠くの後ろにリセットスイッチを使用して、フライヤーのバッテリー USBコネクタの下にある左側のフライヤーのドア。 注：スイッチを確認してくださいが押された 少なくとも30秒間保持。

4.14 情報統計

4.14.1 ろ過統計

ろ過統計機能は次回のろ過まで残された調理回数、バット当たりの調理回数、バット当たりのろ過数、バット当たりスキップされたろ過の回数、1日のろ過当たりの平均調理サイクル数を表示するために使用します。

ディスプレイ	操作
	1. 情報ボタンを押します。
	2. ろ過ボタンを押します。
□ **日付1** □ **日付2** □ **日付3** □ **日付4** 	3. 目的の日付を選択して押します。下矢印ボタンを押すと他の日付にスクロールします。
1. **日付と曜日**(ろ過統計が表示される日付と曜日) **2.** **次のろ過までに残された調理数**(次のろ過が要求されるまでに残された調理回数) **3.** **一日の調理回数**(その日の調理回数) **4.** **一日のろ過数**(その日にバットをろ過した回数)	4. 下矢印を押してその他の統計にスクロールします。
5. **一日のスキップされたろ過数**(その日にろ過をスキップした回数) **6.** **ろ過当たりの平均クックス-** (その日のろ過当たりの平均調理サイクル数) **7.** **ろ過-**	5. 上矢印を押して上へスクロールするか、戻るボタンを押して別の日付の選択に戻ります。

ディスプレイ	操作
（表示しろ過は有効か無効かを診断ツールをFIBボードの状態を判断するために。。） 	
	6. 戻るボタンを押すとメニューに戻り、ホームボタンを押すと終了します。

4.14.2 油の統計

油の統計機能は前回の廃棄日、前回の廃棄以来の調理回数、前回の廃棄以来のろ過数、前回の廃棄以来スキップされたろ過数、現在の油の寿命、油の寿命が切れるまでの平均調理回数を表示するために使用します。

ディスプレイ	操作
	1. 情報ボタンを押します。
	2. 油ボタンを押します。
1. 前回の廃棄日 **2. 前回の廃棄以来の調理回数** **3. 前回の廃棄以来のフィルター数** **4. 前回の廃棄以来のスキップされたフィルター数** 	3. 下矢印を押してその他の統計にスクロールします。
5. 現在の油の寿命 **6. 油の寿命が切れるまでの平均調理数** 	4. 上矢印を押して上へスクロールするか、戻るボタンを押してメニューに戻るかホームボタンを押して終了します。

4.14.3 耐用年数の統計

耐用年数の統計機能は、フライヤーが調理を25回終了したときに自動設定されるフライヤーの契約開始日、コントローラのシリアル番号、フライヤーの総稼動時間、フライヤーの加熱サイクルの合計数(コントローラがヒーターをオン/オフにした回数)を表示するために使用します。

ディスプレイ	操作
	1. 情報ボタンを押します。
	2. 耐用年数統計ボタンを押します。
1. 委託（注文）した日付	3. 戻るボタンを押すとメニューに

ディスプレイ	操作
2. ユニットのシリアルナンバー **3.** コントローラのシリアルナンバー **4.** 全オン時間（時） **5.** ヒートサイクルの総数	戻り、ホームボタンを押すと終了します。

4.14.4 使用統計

使用統計にはバット当たりの総調理サイクル数、バット当たりの調理サイクル数、完了前にキャンセルした調理サイクル数、バットの稼動時間、前回の使用のリセット日が表示されます。

ディスプレイ	操作
	1. 情報ボタンを押します。
	2. 使用統計ボタンを押します。
1. 使用開始日 **2.** 調理サイクルの総数 **3.** 中止された調理サイクルの総数 **4.** バットの総稼働時間(時)	3. 戻るボタンを押すとメニューに戻り、ホームボタンを押すと終了します。

4.14.5 リカバリー時間

リカバリーはフライヤーが正しく動作しているか確認するために使用します。リカバリーとはフライヤーが250°F (121°C)～300°F (149°C)の間で油の温度を50°F (28°C)上昇させるために要する時間です。
最大リカバリー時間は電気で1:40、ガスで3:15を超えてはなりません。

ディスプレイ	操作
	1. 情報ボタンを押します。
	2. リカバリーボタンを押します。時間が分および秒で表示されます。
1. 前回のリカバリー時間	3. 戻るボタンを押すとメニューに戻り、ホームボタンを押すと終了します。

4.14.6 前回のロードの統計

前回のロードの統計では前回の調理サイクルのデータが表示されます。

ディスプレイ	操作
	1. 情報ボタンを押します。

ディスプレイ	操作
	2. 前回のロードボタンを押します。
1. 前回の調理食材 **2. 前回のロードの開始時間** **3. 前回のロードの調理時間** **4. 前回のロードのプログラム時間**	3. 下矢印を押してその他の統計にスクロールします。
5. 前回のロードでのバットの最高温度 **6. 前回のロードでのバットの最低温度** **7. 前回のロードでのバットの平均温度** **8. 調理時間のうちの% 、加熱時**	4. 下矢印を押してその他の統計にスクロールします。
9. 調理開始前のバットの温度	5. 上矢印を押して上へスクロールするか、戻るボタンを押してメニューに戻るかホームボタンを押して終了します。

4.14.7 ソフトウェアのバージョン

ソフトウェアのバージョン機能はコントローラのソフトウェアとフライヤーシステムの回路基板のバージョン、温度プローブの値、AIF RTDプローブおよびATO RTDプローブを表示します。

ディスプレイ	操作
	1. 情報ボタンを押します。
	2. 下矢印ボタンを押します。
	3. ソフトウェアのバージョンボタンを押します。
1. UIBソフトウェアバージョン **2. VIBソフトウェアバージョン** **3. FIBソフトウェアバージョン** **4. SIBソフトウェアバージョン**	4. 下矢印を押してその他の統計にスクロールします。**注:スプリットバットではSIB2および左右のバット、AIFおよびATO温度が表示されます。**
5. LONソフトウェアバージョン **6. 実際のバットの温度** **7. AIF RTD温度** **8. ATO RTD温度** **9.** 基板 ID	5. 上矢印を押して上へスクロールするか、戻るボタンを押してメニューに戻るかホームボタンを押して終了します。

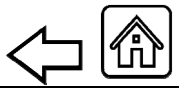
4.14.8 使用統計のリセット

リセット機能は使用統計のすべての使用データをリセットします。

ディスプレイ	操作
	1. 情報ボタンを押します。
	2. 下矢印ボタンを押します。
	3. 使用リセットボタンを押します。
4 3 2 1	4. **4321**と入力します。
	5. ✓ (チェック)ボタンを押します。
すべての使用データのリセット完了	6. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	7. 上矢印を押して上へスクロールするか、戻るボタンを押してメニューに戻るかホームボタンを押して終了します。

4.14.9 新鮮な石油統計

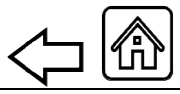
新鮮な油の統計機能は、現在の新鮮な油に関する情報を表示するために使用されます。

DISPLAY	ACTION
	1. 情報ボタンを押します。
	2. 下矢印ボタンを押します。
	3. フレッシュオイルボタンを押します。
1. 食べ物の数が最後に処分された **2. 最後にリセットされた食べ物を処分する** **3. フレッシュオイルカウンターのリセット日付** **4. フレッシュオイルカウンター** 	4. 戻るボタンを押してメニューに戻るか、ホームボタンを押して終了します。

4.14.10 フレッシュなオイルのリセット使用統計

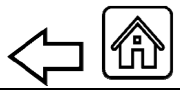
リセット機能は、新鮮な油の統計にあるすべての新鮮な油のデータをリセットします.

DISPLAY	ACTION
	1. 情報ボタンを押します。
	2. 下矢印ボタンを押します。

DISPLAY	ACTION
	3. 新しいオイルリセットボタンを押します。
4 3 2 1	4. **4321**と入力します
	5. ✓ (チェック)ボタンを押します。
新鮮な油のデータがリセットされました	6. ✓ (チェック)ボタンを押します。
	7. 戻るボタンを押すとメニューに戻り、ホームボタンを押すと終了します。

4.14.11 フィルタリセット統計

この関数は、すべてのフィルタ統計をリセットします。

DISPLAY	ACTION
	1. 情報ボタンを押します。
	2. 下矢印ボタンを押します。
	3. フィルターリセットボタンを押します
4 3 2 1	4. **4321**と入力します
	5. ✓ (チェック)ボタンを押します
フィルタのリセットが完了しました	6. ✓ (チェック)ボタンを押します
	7. 戻るボタンを押すとメニューに戻り、ホームボタンを押すと終了します。

BIELA14-TシリーズGEN III LOV™ 電気フライヤー
第5章: ろ過メニュー使用手順

5.1　はじめに

FootPrint Proろ過システムでは1つのフライポットの油を安全かつ効率的にろ過する間、同じバッテリーにある他のフライポットを運転し続けることが可能です。

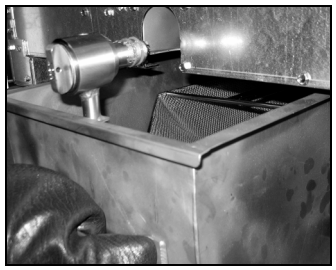
ろ過システムの使用準備についてはセクション5.2で説明します。システムの運転についてはセクション5.3で説明します。

⚠ 警告
現場責任者は、高温油ろ過システムの操作、とりわけ油のろ過、ドレイン、および洗浄手続きの各要素に伴う危険を操作者に認識させる責任を負います。

⚠ 警告
ろ紙またはろ紙は毎日交換する必要があります。

5.2　フィルターの使用準備

1. フィルタが少しキャビネットから液だれが完全に（下図参照）を取り外す前に停止するまで待って引き出します。キャビネットからフィルターパンを引き出し、クラムトレイ、ホールドダウンリング、ろ紙(またはろ紙)およびろ過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汎用洗剤溶液と熱湯で洗浄し、完全に乾かします。



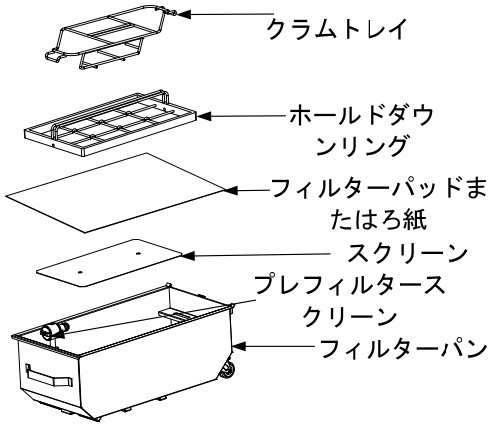


図1

2. フィルターパンの接合部を点検し、どちらのO-リングも良好な状態であることを確認します(図2を参照)。プレフィルタースクリーンが取り付けられ、汚れなくしっかりと締まっていることを確認します。

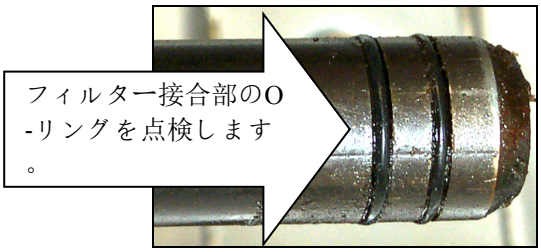


図2

3. 次に、逆の順番に、金属製のフィルタースクリーンをパンの底の中心に置き、それからろ紙をスクリーンの上に置き、パッドの**荒い**面を上に向けます。パッドがフィルターパンのエンボス加工され

た線の間にあることを確認します。次に、ホールドダウンリングをパッドの上に配置します。ろ紙を使用する場合、一枚のろ紙をパンの上に置き、すべての辺をオーバーラップさせます。ホールドダウンリングをろ紙の上に置き、リングをパンの位置まで下げ、パンの底に向かって押してろ紙がリングの周囲に折り込まれるようにします。

4. クラムトレイをパンの正面に戻します。(図1を参照)

5. フィルターパンをフライヤーの奥に戻し、フライヤーの下に置きます。コントローラの右上コーナー“**P**”と表示されていないことを確認します。これで、ろ過システムを使用する準備ができました。

⚠ 危険

高温の油が溢れたりこぼれたりして、重度の火傷、スリップ、転倒事故につながることを防ぐため、一度に複数のフライポットを内蔵ろ過装置にドレインしないでください。

⚠ 危険

フライヤーに付属のクラムトレイは、毎日フライ作業が終わったら耐火性の容器に空けなくてはなりません。特定のショートニング材料に浸けたままにしておくと、食材の残りかすが自然発火するおそれがあります。

⚠ 警告

フライバスケットやその他の食器をフライヤーのジョイナーストリップにぶつけないでください。このストリップはフライ容器の接合部を密封するためのものです。フライバスケットがストリップに当たるとショートニングが外れ、ストリップが歪み、嵌め合いに悪影響を及ぼします。これはぴったりと嵌め合うよう設計されており、清掃時のみに取り外します。

5.3 ろ過メニュー

ろ過メニューの選択肢はろ過、ドレイン、充填、廃棄、およびバットの洗浄のために使用します。ろ過メニューを以下に示します。

- 自動ろ過 5-3ページ
- フィルターのメンテナンス 5-5ページ
- 油の廃棄(フロント廃棄システム) 5-10ページ
- 油のドレイン 5-12ページ
- ドレインパンからのバットの充填 5-13ページ
- ディープクリーニング(フロント廃棄システム) 5-22ページ

5.3.1 自動ろ過

自動ろ過機能は、予め設定された調理サイクルまたは時間が経過した後、フライポットをろ過するよう自動的にプロンプトを出します。この機能はオンデマンドで実施することも可能であり、次のセクションで説明します。**注**: 複数のバットを同時にろ過することはありません。

ディスプレイ	操作
ろ過が必要 - 今、ろ過しますか？	1. ✓ (チェック)ボタンを押してろ過を開始します。X ボタンを選択した場合、ろ過がキャンセルされ、フライヤーは通常の運転を再開します。しばらくするとコントローラは再び油をろ過するようプロンプトを出します。この一連の動作はろ過が行われるまで繰り返されます。
油量が少なすぎる	2. 油の量が少なすぎる場合に表示されます。✓ (チェック)ボタンを押してこの問題を承認し、アイドル調理モードに戻ります。油容器が油に対して低すぎるか確認します。 油容器が低すぎず、この問題が再度起こる場合はFASに連絡してください。
バットの揚げかすをすくい取る - 完了したら確定を押す	3. 手前から奥に向かって油の揚げかすをすくい取り、各バットからできるだけ多くの揚げかすを取り除きます。これは、油の寿命と油の品質を最適化するために重要です。完了したら✓ (チェック)ボタンを押します。
パンを挿入する	4. フィルターパンを所定の位置まで完全に押し込みます。フィルターパンが完全に嵌め合っていない場合に表示されます。
排出中	5. 操作は不要。
洗浄中	6. 操作は不要。
充填中	7. 操作は不要。
予熱	8. 操作は不要。フライヤーの温度が設定値に達するまで表示されます。
開始	9. フライヤーを使用する準備ができました。フライヤーの温度が設定値に達したときに表示されます。

ろ過プロセスの完了にはおよそ4分かかります。

ろ過中に油が完全にシステムに戻らない場合、システムはろ過不良の場合の機能に進みます。セクション7.3.1を参照してください。

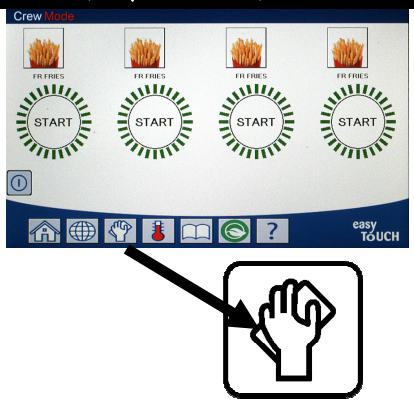
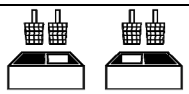
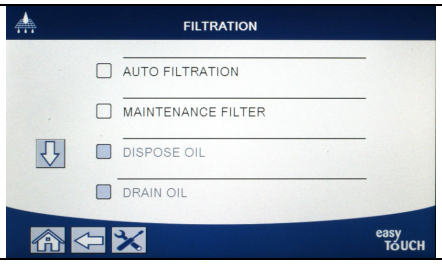
注: ろ過中にフィルターパンが取り外されると、ろ過プロセスが停止し、パンが所定の位置に戻されると再開します。

⚠ 危険

ドレインからすべてのアイテムを遠ざけてください。アクチュエータが閉じると機器の損傷や人身事故につながるおそれがあります。

5.3.2 自動オンデマンドろ過

自動オンデマンドろ過は自動ろ過を手動で開始するために使用します。**注**: 複数のバットを同時にろ過することはありません。

ディスプレイ	操作
	1. フライヤーの温度は設定温度に達する<u>必要があります</u>。ろ過メニューボタンを押します。
	2. スプリットバットに対しては左バットまたは右バットを選択します。
	3. 自動ろ過を選択します。
自動ろ過しますか？	4. ✓ (チェック)ボタンを押してろ過を開始します。 X ボタンを選択した場合、ろ過がキャンセルされ、フライヤーは通常の運転を再開します。
油量が少なすぎる	5. 油の量が少なすぎる場合に表示されます。(チェック)ボタンを押して✓この問題を承認し、アイドル調理モードに戻ります。油容器が油に対して低すぎるか確認します。油容器が低すぎず、この問題が再度起こる場合はFASに連絡してください。
バットの揚げかすをすくい取る - 完了したら確定を押す	6. 手前から奥に向かって油の揚げかすをすくい取り、各バットからできるだけ多くの揚げかすを取り除きます。これは、油の寿命と油の品質を最適化するために重要です。完了したら✓ (チェック) ボタンを押します。
パンを挿入する	7. フィルターパンを所定の位置まで完全に押し込みます。フィルターパンが完全に嵌め合っていない場合に表示されます。
排出中	8. 操作は不要、油がフィルターパンに排出されます。
洗浄中	9. 操作は不要、バットの揚げかすが洗浄されます。
充填中	10. 操作は不要、バットに油が補給されます。
予熱	11. 操作は不要、フライヤーが温度設定値まで加熱されます。
開始	12. フライヤーを使用する準備ができました。フライヤーの温度が設定値に達したときに表示されます。

ろ過プロセスの完了にはおよそ4分かかります。

注: ろ過中にフィルターパンが取り外されると、ろ過プロセスが停止し、パンが所定の位置に戻されると再開します。

⚠ 危険
ドレインからすべてのアイテムを遠ざけてください。アクチュエータが閉じると機器の損傷や人身事故につながるおそれがあります。

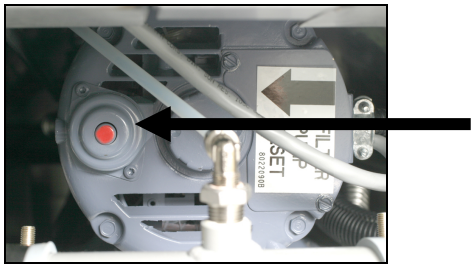
自動ろ過の手続きに失敗するとエラーメッセージが生成されます。コントローラの指示に従い、エラーを訂正します。

フィルター使用中のメッセージが表示される場合、FIBボードは別のバットがろ過されるのを待機しているか別の問題が解決されるのを待機しています。✓ (チェック)ボタンを押し、15秒待機してから問題が訂正されたか確認します。それでも解決しない場合は最寄のFASに報告してください。

⚠ 危険
高温の油が溢れたりこぼれたりして、重度の火傷、スリップ、転倒事故につながることを防ぐため、一度に複数のフライポットを内蔵ろ過装置にドレインしないでください。

⚠ 警告
ろ過モーターが異常加熱したり電気系の故障が起きた場合に備えて、ろ過モーターには手動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した場合、ろ過システムの電源を切り、スイッチをリセットする前にポンプモーターを20分間冷ましてください(次ページの写真を参照)。

⚠ 警告
フィルターモーターリセットスイッチをリセットする際には細心の注意を払い、適切な安全装備を着用してください。ドレイン管およびフライポット周辺で不用意な操作を行うことで重傷な火傷を負う可能性を避けるため、細心の注意を払いながらスイッチをリセットする必要があります。



ろ過モーターリセットスイッチ

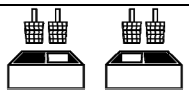
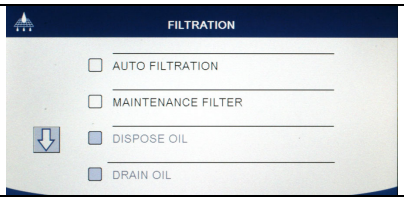
5.3.3 メンテナンスまたは営業終了後のろ過

システムが正常に動作するため、ろ紙またはろ紙は毎日必ず交換する必要があります。使用頻度の高い店舗または24時間営業店舗での適切なオペレーションとしては、フィルタパッドもしくはろ紙は一日に二度交換します。

廃棄弁を閉じてくださいが表示された場合は廃棄弁を閉じます。Xボタンを押して終了します。

注
ろ紙またはろ紙は毎日交換する必要があります。

⚠ 警告
高温の油が溢れたりこぼれたりして、重度の火傷、スリップ、転倒事故につながることを防ぐため、一度に複数のフライポットを内蔵ろ過装置にドレインしないでください。

ディスプレイ	操作
	1. フライヤーの温度は設定温度に達する**必要があります**。ろ過メニューボタンを押します。
	2. スプリットバットに対しては左バットまたは右バットを選択します。
	3. フィルターのメンテナンスを選択します。
フィルターのメンテナンスをしますか？	4. ✓ (チェック)ボタンを押してろ過を開始します。X ボタンを選択した場合、ろ過がキャンセルされ、フライヤーは通常の運転を再開します。
保護手袋を着用する – 完了したら確定を押す	5. 耐熱手袋などの個人用保護装備がすべて準備できたら✓ (チェック)ボタンを押します。
オイルパンとカバーが適所にあることを確認する	6. オイルパンとカバーが所定の位置にある場合は✓ (チェック)ボタンを押します。
排出中	7. 操作は不要、油がフィルターパンに排出されます。
バットの内側とヒーターの間をこすり洗いします – 完了したら確定を押す	8. バットをこすって洗います。電気式の場合は各部品の間を掃除します。完了したら✓ (チェック)ボタンを押します。 **⚠ 危険** **ドレインからすべてのアイテムを遠ざけてください。アクチュエータが閉じると機器の損傷や人身事故につながるおそれがあります。**
センサーを清掃する– 完了したら確定を押す	9. (ガス専用)油量センサーを傷の付かないパッドで掃除し（6-5ページの6.6.2節を参照）. ドライバーなどのオブジェクトとAIFやATOセンサ（6-2ページの6.2.4節を参照）一周りのクリーン（すべてフライヤー）は、センサの周りからすべての堆積物を除去するために,完了したら✓ (チェック)ボタンを押します。
バットの清掃	10. ✓(チェック)ボタンを押します。
洗浄中	11. リターン弁が開き、バットがフィルターパンからオイルでフラッシュされている間は操作は不要です。
再洗浄しますか？	12. フィルターポンプが閉じます。バットに揚げかすが付いていない場合、X ボタンを押して続行します。揚げかすが残っている場合、✓ (チェック)ボタンを押すとフィルターポンプが再開します。このサイクルはX ボタンが押されるまで繰り返され

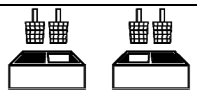
ディスプレイ	操作
	ます。
すすぎ中	13. ドレイン弁が閉じ、フィルターポンプがバットに補給している間は操作は不要です。ドレイン弁が開き、バットがすすがれます。
再度すすぎますか？	14. バットに揚げかすが付いていない場合、X ボタンを押して続行します。追加のすすぎが必要な場合は✓ (チェック)ボタンを押し、X ボタンが押されるまですすぎが繰り返されます。
磨きますか？	15. ✓(チェック)ボタンを押して続行します。
研磨中	16. ドレイン弁およびリターン弁が開き、油がフライポットへ5分間ポンプされている間は操作は不要です。
バットに充填しますか？	17. ✓(チェック)ボタンを押して続行します。
充填中	18. バットに補給される間、操作は不要です。
バットが満杯ですか？	19. 油量がオイルレベル満タンの線より下にある場合はXボタンを押してポンプを再開します。* 油量がオイルレベル満タンの線に来ている場合は✓ (チェック)ボタンを押します。バットのオイルレベルがほとんど補給されていない場合、ほとんどの油が戻されていないかフィルターパンを確認します。パンに少量の油しかない可能性があります。 フィルターパンに油が残らないようになったら✓ (チェック)ボタンを押します。
	20. コントローラのスイッチをオフにします。

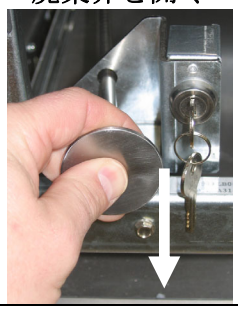
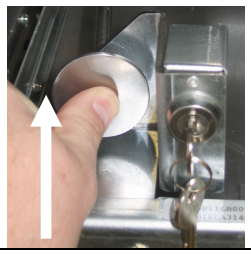
***注:　メンテナンスろ過の後、一部の油がパンに残ることは普通であり、この場合油量がメンテナンスろ過の開始前のレベルに戻らないことがあります。バットの補給を2回試みた後、「はい」を押すと自動トップオフ機能が有効となり、ろ過中の油量の低下を補うことができます。**

5.3.6　油をフロント廃棄システムへ廃棄

⚠ 警告
油をドレインまたは廃棄する前にろ紙が所定の位置にあることを確認します。ろ紙の挿入を怠ると配管やポンプの詰まりの原因となります。

このオプションは、使用済みの油を一斗缶などのフロント廃棄システムに廃棄するために使用します。フロント廃棄システムでは劣化した油をフライヤーからフライヤーの前面にあるクイック切断コネクションに移動するためにフィルターポンプを使用します。

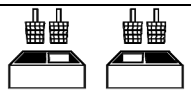
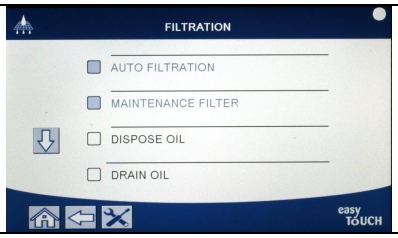
ディスプレイ	操作
	1. フライヤーをOFFにする<u>必要があります</u>
	2. ろ過メニューボタンを押します。
	3. スプリットバットに対しては左バットまたは右バットを選択します。

ディスプレイ	操作
	4. 油の廃棄を選択します。
廃油しますか？	5. ✓(チェック)ボタンを押して続行します。X ボタンを選択すると、ろ過メニューに戻ります。
排出中	6. 操作は不要、油がフィルターパンに排出されます。
バットが空ですか？	7. バットが空の場合、✓(チェック)ボタンを押して続行します。
バットのクリーニングは完了ですか？	8. 研磨ブラシを使ってバットを洗浄し、終了したら✓ (チェック)ボタンを押して続行します。
廃棄アタッチメントと容器は所定の位置にありますか？ 	9. 廃棄アタッチメントを取り付け、**金属製**廃棄缶が排出ノズルの下の所定の位置にあることを確認します。✓(チェック)ボタンを押して続行します。 ⚠ 危険 **油を適切な金属製容器に排出する場合、容器の容量が最低でも4ガロン(15リットル)あるか確認してください。そうでない場合は高温の油が溢れたり人身事故につながるおそれがあります。**
廃棄弁を開く 	10. キャビネットの左の扉を開け、必要に応じて弁のロックを解除します。廃棄弁を前にしっかりと引き、廃棄を開始します。
廃棄中、満杯になったら廃棄弁を閉じてください 	11. ポンプが廃油をパンからフロント廃棄容器に移している間は操作は不要です。容器が満杯になったら弁のハンドルをフライヤーの後ろに向けて止まるまで押し続け、廃棄弁を閉じます。管理者に指示された場合は弁を再度ロックします。
パンを取り除く	12. フライヤーからフィルターパンを慎重に引き出します。 ⚠ 危険 **高温の油が飛び散って重度の火傷、スリップ、または転倒事故につながることを避けるため、フィルターパンをゆっくりと開けてください。**

ディスプレイ	操作
パンは空ですか？	13. フィルターパンが空の場合、✓ (チェック)ボタンを押します。パンが空でない場合はX ボタンを押し、フィルターパンを挿入した後ステップ9に戻ります。
パンを挿入する	14. フィルターパンを挿入します。
手動フルバット	15. フライヤー少量充填ラインに達するまで、バットに油を慎重に注ぎます。バットが満杯になったら✓ (チェック)ボタンを押します。
	16. コントローラのスイッチをオフにします。

5.3.7 オイルをパンにドレイン

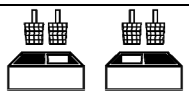
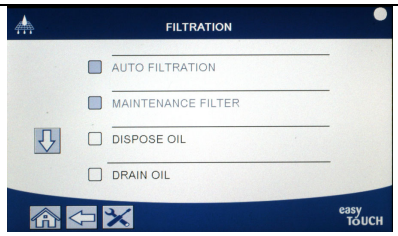
パンにドレインする機能では、油をバットからフィルターパンにドレインします。

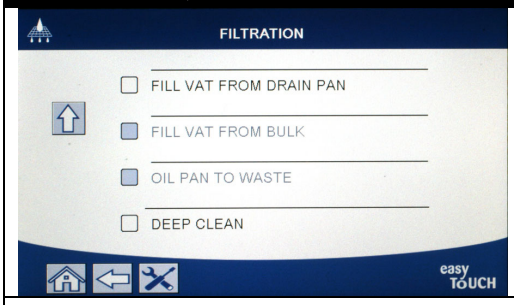
ディスプレイ	操作
	1. フライヤーをOFFにする<u>必要があります</u>
	2. ろ過メニューボタンを押します。
	3. スプリットバットに対しては左バットまたは右バットを選択します。
	4. 油のドレインを選択します。
パンに油を排出しますか？	5. ✓（チェック）ボタンを押して続行します。私はXボタンを選択そして、私はオフに戻ります。パンが検出されない場合、コントローラは、メッセージは、「それが所定の位置にあることを確認してくださいとオイルパンカバー」が表示され、それが検出されるまでパ。
排出中	6. 油をフィルターパンにドレインしている間は操作は不要です。
バットが空ですか？	7. バットが空の場合、✓(チェック)ボタンを押して続行します。
ドレインパンからバットを充填しますか？	8. ✓ (チェック)ボタンを押してバットに補給するか、そうでない場合はスキップしてステップ10に進みます。
注油	9. バットに充填している間、操作は不要です。
バットが満杯ですか？	10. 油量が満タンの線より下にある場合はXボタンを押してポンプの運転を再開します。バットが満タンになったら✓ (チェック)ボタンを押し、ステップ15に進んでOFFに戻ります。
パンを取り除く	11. フライヤーからフィルターパンを慎重に引き出します。 **⚠ 危険** **高温の油が飛び散って重度の火傷、スリップ、または転**

ディスプレイ	操作
	倒事故につながることを避けるため、フィルターパンをゆっくりと開けてください。
パンは空ですか？	12. **注**: 補給後に少量の油がパンに残る場合があります。フィルターパンが空の場合、✓ (チェック)ボタンを押してステップ12に進みます。パンが空でない場合、X ボタンを押し、ステップ7の「ドレインパンからバットを充填しますか？」に戻ります。パンが空でなく、フライヤーがバルクオイルシステムを使用している場合、X ボタンを押してステップ13に進みます。
パンを挿入する	13. フィルターパンを挿入してステップ14に進み、OFFに戻ります。
オイルパンから油を廃棄しますか？	14. ✓ (チェック)ボタンを押して油をバルク廃油タンクに廃棄します。セクション5.3.10「パンから油を廃棄」のステップ6に進みます。
	15. コントローラのスイッチをオフにします。

5.3.8 ドレイン(フィルター)パンからのバットの充填

パンにドレインする機能では、油をバットからフィルターパンにドレインします。

ディスプレイ	操作
	1. フライヤーをOFFにする<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. スプリットバットに対しては左バットまたは右バットを選択します。
 	4. 下矢印ボタンを押します。

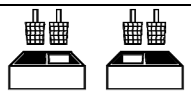
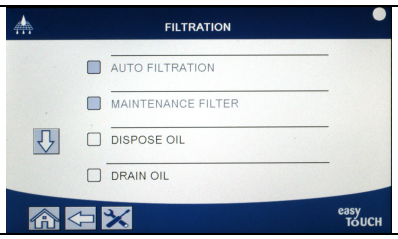
ディスプレイ	操作
	5. 「ドレインパンからバットを充填」を選択します。
ドレインパンからバットを充填しますか？	6. ✓（チェック）ボタンを押して続行します。私はXボタンを選択そして、私はオフに戻ります。パンが検出されない場合、コントローラは、それが検出されるまでパン「パンを挿入する」と表示されます。
注油	7. バットに充填している間、操作は不要です。
バットが満杯ですか？	8. 油量が満タンの線より下にある場合はXボタンを押してポンプの運転を再開します。バットが満タンになったら✓ (チェック) ボタンを押し、OFFに戻ります。
	9. コントローラのスイッチをオフにします。

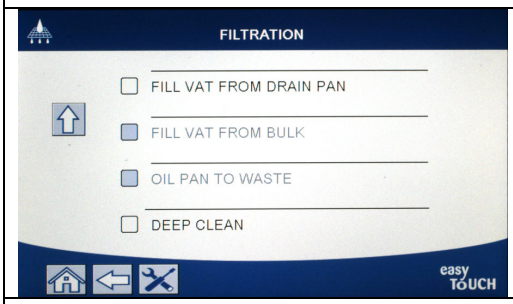
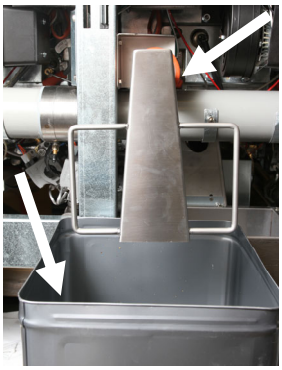
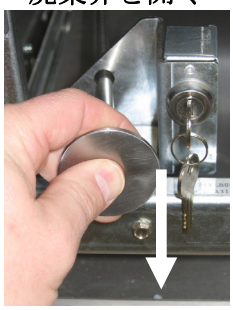
5.3.13 フロント廃油システムのディープクリーニング(ボイルアウト)

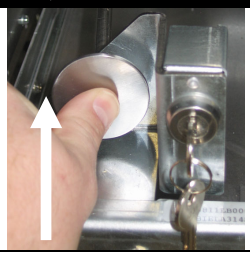
ディープクリーンモードはフライポットに焦げ付いた油を取り除くために使用します。

注: **LOV™ フライヤーの掃除についてはKay Chemical「フライヤーのディープクリーニング手順」の説明を参照してください。**

⚠ 警告
油をドレインまたは廃棄する前にろ紙が所定の位置にあることを確認します。ろ紙の挿入を怠ると配管やポンプの詰まりの原因となります。

ディスプレイ	操作
	1. フライヤーをOFFにする<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. スプリットバットに対しては左バットまたは右バットを選択します。
	4. 下矢印ボタンを押します。

ディスプレイ	操作
	5. ディープクリーンを選択します。
ディープクリーンしますか？	6. ✓(チェック)ボタンを押して続行します。X ボタンを選択すると、ろ過メニューに戻ります。パンが検出されない場合、パンが検出されるまでコントローラは「パンを挿入する」を表示します。
バットの油を取り除きますか？	7. バットに油が残っている場合はX ボタンを押します。バットが空の場合は✓ (チェック)ボタンを押し、ステップ17に進みます。
排出中	8. 操作は不要、油がフィルターパンに排出されます。
バットが空ですか？	9. バットが空の場合、✓(チェック)ボタンを押して続行します。
バットのクリーニングは完了ですか？	10. 研磨ブラシを使ってバットを洗浄し、終了したら✓ (チェック)ボタンを押して続行します。
廃棄アタッチメントと容器は所定の位置にありますか？ 	11. 廃棄アタッチメントを取り付け、**金属製**廃棄缶が排出ノズルの下の所定の位置にあることを確認します。✓(チェック)ボタンを押して続行します。 **⚠ 危険** **油を適切な金属製容器に排出する場合、容器の容量が最低でも4ガロン(15リットル)あるか確認してください。そうでない場合は高温の油が溢れたり人身事故につながるおそれがあります。**
廃棄弁を開く 	12. キャビネットの左の扉を開け、必要に応じて弁のロックを解除します。廃棄弁を手前にしっかりと引き、廃棄を開始します。
廃棄中、満杯になったら廃棄弁を閉じてください	13. ポンプが廃油をパンからフロント廃棄容器に移している間は操作は不要です。弁のハンドルをフライヤーの後ろに向けて止まるまで押し続け、満杯になったら廃棄弁を閉じます。管理者に

ディスプレイ	操作
	指示された場合は弁を再度ロックします。
パンを取り除く	14. フライヤーからフィルターパンを慎重に引き出します。 **⚠ 危険** **高温の油が飛び散って重度の火傷、スリップ、または転倒事故につながることを避けるため、フィルターパンをゆっくりと開けてください。**
パンは空ですか？	15. フィルターパンが空の場合、✓ (チェック)ボタンを押します。パンが空でない場合、X ボタンを押します。
パンを挿入する	16. フィルターパンを挿入します。パンが空の場合は続行し、そうでない場合はステップ11に戻ります。
溶液は添加されていますか？	17. 洗浄するバットを洗剤溶液で満たします。✓ (チェック)ボタンを押して洗浄プロセスを開始します。マクドナルド社のディープクリーニング(ボイルアウト)手順については、ディープクリーニングのメンテナンス要求事項カードおよびKay Chemical 提供の説明書「フライヤーのディープクリーニング手順」を参照してください。
ディープクリーニング中	18. バットをこすり、バットを195°F (91°C)に加熱して1時間洗剤液に浸します。
クリーニング完了	19. 1時間後、ヒーターが切れします。✓(チェック)ボタンを押してアラームを消します。
溶液は除去されていますか？	20. フィルターパンを取り外し、クラムバスケット、ホールドダウンリング、ろ紙、およびスクリーンを取り外します。フライヤーに空のフィルターパンを戻します。洗剤溶液を除去する方法については、Kay Chemical社提供の説明書「フライヤーのディープクリーニング手順」の説明を参照してください。 洗浄液が除去されたら✓ (チェック)ボタンを押します。 **⚠ 危険** **ディープクリーニング(ボイルアウト)溶液を100°F (38°C)まで冷ましてから廃棄してください。そうでないと高温の液体によって火傷を負う可能性があります。**
バットの研磨は完了ですか？	21. バットの研磨が終わったら✓ (チェック)ボタンを押します。
排出中	22. バットに残った少量の洗剤溶液の残りをドレインしている間は操作は不要です。
すすぎは完了ですか？	23. バットから余分な洗浄液をすすぎ流します。バットのすすぎが完全に終わったら✓ (チェック)ボタンを押します。
パンを取り除く	24. フィルターパンを取り外し、余分な液体をすべて廃棄します。パンに残った洗剤液もすべてすすぎ流します。

ディスプレイ	操作
	⚠ 危険 **高温の油が飛び散って重度の火傷、スリップ、または転倒事故につながることを避けるため、フィルターパンをゆっくりと開けてください。**
バットとパンは乾燥していますか？	25. バットおよびフィルターパンが完全に乾いていることを確認し、完了したら✓ (チェック)ボタンを押します。 ⚠ 危険 **油を充填する前にフライポットおよびフィルターパンが完全に乾き、水分が付着していないか確認してください。これを怠ると、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。**
パンを挿入する	26. ステップ20で取り外したスクリーン、ろ紙、ホールドダウンリングおよびクラムバスケットを再度取り付けます。フィルターパンを挿入します。
手動フルバット	27. フライヤー少量充填ラインに達するまで、バットに油を慎重に注ぎます。バットが満杯になったら✓ (チェック)ボタンを押します。
	28. コントローラのスイッチをオフにします。

BIELA14-TシリーズGEN III LOV™ 電気フライヤー
第6章: 予防的メンテナンス

6.1 フライヤーの予防的メンテナンスの点検およびサービス

⚠ 危険
フライヤーに付属のクラムトレイは、毎日フライ作業が終わったら耐火性の容器に空けなくてはなりません。特定のショートニング材料に浸けたままにしておくと、食材の残りかすが自然発火するおそれがあります。

⚠ 危険
フライ中またはフライポットが高温の油で満たされている場合はフライヤーを掃除しようとしないでください。フライ温度に達した油に水分が触れると油が飛び散り、近くにいる人が重度の火傷を負うおそれがあります。

⚠ 警告
マクドナルド社用の濃縮汎用洗剤を使用してください。使用する前に、使用に関する説明と注意書きをよく読んでください。洗剤の濃度と、食材と接触する面に洗剤が触れる時間について、特に注意を払う必要があります。

6.2 毎日の点検およびサービス

6.2.1 フライヤーおよびアクセサリに損傷がないか点検

配線およびコードの緩みや擦り切れ、フライポットやキャビネットの内側の異物、その他フライヤーおよびアクセサリの安全な運転に問題を及ぼす兆候がないか確認します。

6.2.2 フライヤーキャビネットの内外を掃除 - 毎日

フライヤーキャビネットの内側を、清潔で乾燥した布で拭きます。手が届く金属面および構成部品をすべて拭き、たまった油および埃を取り除きます。

フライヤーキャビネットの外側を、マクドナルド社の汎用洗剤に浸した清潔な布で拭き、フライヤーキャビネットに付いた油、埃、ごみを取り除きます。湿らせた清潔な布で拭きます。

6.2.3 内蔵ろ過システムの清掃 - 毎日

⚠ 警告
油を入れずにろ過システムを運転しないでください。

⚠ 警告
使用済み油を廃棄エリアに移動するためにフィルターパンを使用してないでください。

⚠ 警告
フィルターパンに水を流さないでください。水分が流れるとフィルターポンプが損傷します。

FootPrint Proろ過システムでは、熱湯およびマクドナルド社の汎用濃縮洗剤を使用してフィルターパンを毎日清掃する以外に要求される定期的な予防的メンテナンスの検査およびサービスはありません。

システムのポンプが遅いか、全く稼動しない場合、フィルターパンのスクリーンがフィルターパンの底に配置され、スクリーンのトップにパッドがあるか確認してください。フィルターパンの右前の固定具に2つのO-リングが配置され、良好な状態を維持しているか確認します。

6.2.4 AIFとATOセンサーの周りを清掃

1. クリーンオイルが稚魚ポットから排出されたメンテナンス濾過中AIFとAT0センサ世界中から堆積物。
2. プローブの周りのアクセスを可能にするドライバまたは他の類似のオブジェクトを使用します（右の写真参照）。プローブが損傷していないことを確実にするために、十分に注意してください。
3. メンテナンスろ過が完了すると、オイルを返します。

6.3 週ごとの点検およびサービス

6.3.1 フライヤーの後ろを清掃

メンテナンス要求事項カードに記載された手順に従い、フライヤーの後ろを清掃します。

⚠ 警告

フライヤーおよびフードを安全かつ効率的に使用するため、フードに電源供給する120ボルトの電気プラグはピンおよびスリーブソケットと完全に嵌め合い、ロックされなくてはなりません。

6.3.2 フィルターパン、取り外し可能なパーツおよびアクセサリの洗浄

フライポットと同様、フィルターパンや取り外し可能なパーツおよびアクセサリ(バスケット、堆積トレイ、フィッシュプレートなど)にも油の焦げが溜まります。

フィルターパンとすべての取り外し可能なパーツおよびアクセサリを乾いた清潔な布で拭きます。油の焦げがこびり付いている場合はマクドナルド社の汎用濃縮洗剤に浸した布で掃除します。各部品をすすぎ、完全に乾かします。これらの部品を掃除するのにスチールウールや研磨パッドを使用しないでください。このような研磨によって傷が付くとその後の洗浄がさらに困難になります。

6.4 2週間おきの点検およびサービス

6.4.1 M4000コントローラの温度設定点の精度を確認

1. 良質のサーモメーターまたは高温計のプローブを油に挿入し、先端をフライヤーの温度感知プローブに接触させます。
2. コントローラが「開始」(フライポットの内部が調理温度の範囲にあることを示す)を示したら、 ボタンを一回押し、温度プローブによって感知された油の温度と設定温度を表示します。
3. サーモメーターまたは高温計の温度を記録します。実際の温度と高温計の読取値は± 5ºF(3ºC)の差に収まっていなくてはなりません。そうでない場合、ファクトリー認定サービス業者に連絡してください。

6.5　３ヵ月ごとの検査およびサービス

6.5.1　フライ鍋や発熱体をきれいにしてください

⚠危険

空のフライ鍋でアプライアンスを操作しないでください。フライポットは、要素を通電する前に、水や調理油を充填ラインに入力する必要があります。そうしないと、要素に取り返しのつかない損害をもたらすであろうし、火災の原因になります。

6.5.2　O-リングの交換

フィルター接合部のO-リングを交換する特定の手順については、マクドナルド社のMRCカードを参照してください。

6.5.3　フライポットのディープクリーニング(ボイルアウト)

フライヤーを通常運転している間、フライポットの内側に油の焦げがゆっくりと溜まっていきます。Kay Chemical社の「フライヤーのディープクリーニング手順」説明書に記載されるディープクリーニング(ボイルアウト)手順に従い、この膜を定期的に除去する必要があります。*コントローラをディープクリーニング(ボイルアウト)運転用に設定するための特定手順については、5-16～5-25ページを参照してください。*

⚠危険

油を100°F (38°C)以下に冷ましてから適切な容器に排出して廃棄してください。

⚠警告

この処理中、決してフライヤーから離れないでください。溶液が溢れた場合、直ちにON/OFFスイッチをOFFの位置に押してください。

⚠危険

油を注ぐ前にフライポットに水分が付着していないか確認してください。油が調理温度まで加熱されると、フライポット内の水分が飛び散るおそれがあります。

6.5.4 プレフィルターのメンテナンス

プレフィルターは定期的なメンテナンスが必要です。90日おき、または油の流れが遅い場合はそれよりも頻繁に、キャップを取り、取り付けられたスクリーンを掃除します。

1. 保護手袋をはめ、付属のレンチを使用してプレフィルターからキャップを外します**(図1)**。
2. 小型ブラシを使用して取り付けられたスクリーンの汚れを取り除きます**(図2)**。
3. 給水栓の下を掃除し、完全に乾かします。
4. キャップをプレフィルターのハウジングに戻して締めます。

図1

図2

⚠警告

フィルターサイクル中はプレフィルターのキャップを**外さないでください**。キャップを外した状態でフィルターシステムを運転**しないでください**。キャップを扱う際は保護手袋をはめてください。金属と油の表面は非常に高温です。

6.6　年1回/定期的な装置の検査

本器具は定期的な厨房メンテナンスプログラムの一環として、有資格のサービス担当者によって定期的に検査、調整される必要があります。Frymaster社は、ファクトリー認定サービス業者によって以下のように最低でも年1回本装置を検査 することを推奨します。

6.6.1 フライヤー

- キャビネットの内側および外側、前面および背面に余計な油が付着していないか点検します。
- 発熱体ワイヤが良好な状態にあることとリードは可視ほつれや絶縁損傷がないことを、彼らは石油の自由であることを確認します。
- ノーカーボン/キャラメルオイルビルドアップで良好な状態で要素であること、加熱を確認してください。豊富なドライ発射の兆候の要素を検査します。
- チルト機構が正常に動作して持ち上げるときや要素を下げ、素線が結合されていないこと、および/または摩擦されていることを確認します。
- アプライアンスの銘板に示されるように、発熱体アンペアドローが許容範囲内であることを確認します。
- 温度およびハイリミットプローブが正しく接続され、しっかりと締められ、正しく機能し、プローブガードがあり正しく取り付けられているか確認します。
- そのコンポーネントボックスとコンタクタボックスコンポーネントを確認します（すなわち、コンピュータ/コントローラ、リレー、インタフェースボード、変圧器、コンタクタ、等）が良好な状態にあり、石油や他の破片から無料。
- そのコンポーネントボックスとコンタクタボックスの配線接続が締まっていると、配線が良好な状態であることを確認します。
- すべての安全機能（すなわち、コンタクタシールド、リセットスイッチなど）が存在し、正しく機能していることを確認してください。
- フライポットが良好な状態であり、漏れがなく、フライポットの断熱性が許容範囲であることを確認します。
- 配線ハーネスおよびコネクタがしっかりと付けられ、良好な状態であることを確認します。

6.6.2 内蔵ろ過システム

- すべての油のリターンおよびドレイン管に漏れがないか点検し、すべての接合部がしっかりと接続されていることを確認します。
- フィルターパンに漏れがなく、汚れがないか確認します。クラムバスケットに揚げかすが大量に溜まっている場合、オーナー/オペレータにクラムバスケットの中身を耐火性容器に空け、毎日洗浄するよう忠告します。
- すべてのO-リングおよびシーリングが付いており、良好な状態であるか確認します。O-リングやシーリングが磨耗したり損傷している場合は取り替えます。
- 次のようにろ過システムの完全性を確認します。
  - フィルターパンのカバーがあり、正しく取り付けられているか確認します。
  - フィルターパンを空にし、各バットを1つずつ「ドレインパンからバットに充填」選択肢に設定します(5-13ページのセクション5.3.8を参照)。ろ過ポンプを作動し、「ドレインパンからバットに充填」メニューを使用して各油リターン弁が正しく機能するか確認します。ポンプが作動し、関連するフライポットの調理油で泡が発生するか確認します。
  - フィルターパンでろ過の準備が正しくできているか確認し、それから「パンにドレイン」メニューを使用して350°F　(177°C)に加熱されたフライポットの油をフィルターパンにドレインします(5-12ページのセクション5.3.7を参照)。ここで、「ドレインパンからバットに充填」メニューを使用し(5-13ページのセクション5.3.8を参照)、すべての油を(調理油が泡立っている)フライポットに戻します。すべての油が戻ったらチェックボタンを押します。フライポットは約2分30秒で再補給されるはずです。

BIELA14-TシリーズGEN III LOV™ 電気フライヤー
第7章: オペレータ用トラブルシューティング

7.1 はじめに

本章は、装置の運転中に発生する一般的な問題を解決するための簡単なリファレンスガイドを提供します。以下のトラブルシューティングガイドは装置の問題の修正、少なくとも問題の診断に役立つことを意図しています。本章は報告された問題のうち最も一般的なものを対象としていますが、ユーザーはここに記載されていない問題に遭遇する可能性もあります。そのような場合、Frymaster社テクニカルサービススタッフは最大限の努力を払って問題の特定と解決に当たります。

問題をトラブルシューティングする際は、常に最も簡単な解決策から始め、最も複雑な問題を対処するまで消去法を使用してください。最も重要な点は、常に問題が発生した原因について明確に考えをまとめることです。この問題が二度と発生しないような手順を踏むことも是正措置の一部に含まれます。接続不良によりコントローラに不具合が発生した場合、その他すべての接続部も点検してください。ヒューズが何度も飛ぶ場合、その原因を探ってください。小型部品の故障はしばしばより重要な部品や装置全体の機能の障害や不良を示唆する可能性があることを常に念頭に置いてください。

是正措置が正しいかどうか確信できない場合、Frymaster社テクニカルサービス部門または最寄のFrymaster社ファクトリー認定サービス業者まで問い合わせ、支援を求めてください。

サービス業者またはFrymaster社ホットライン(1-800-551-8633)に電話する前に：

- 電気コードが接続され、回路のブレーカーがオンになっていることを確認します。
- フライヤーのモデル番号とシリアル番号を技術者に伝えられるよう手元に用意します。

⚠ 危険

高温の油は重度の火傷を引き起こします。高温の油で満たされている時に本器具を動かそうとしたり、高温の油を容器から別の容器に移そうとしないでください。

⚠ 危険

電気回路の試験が必要な場合を除き、本装置のサービス時には電源を切断する必要があります。このような試験を行う際は特に注意が必要です。

本器具は複数の電源接続部を搭載していることがあります。サービス前はすべての電源コードを抜いてください。

電気部品の点検、検査、および修理は正規のサービス業者のみによって実施される必要があります。

7.2 フライヤーのトラブルシューティング

7.2.1 コントローラおよびヒーターの問題

問題	推定される原因	是正措置
コントローラに何も表示されない。	A. フライヤーに電源が供給されていない。 B. コントローラまたはその他の部品が故障した。	A. フライヤーに電源が接続され、回路のブレーカーがトリップしていないか確認します。 B. FASに連絡してください。
ろ過後、M4000に「バットが満杯ですか？はい/いいえ」と表示される。	ろ過エラーはフィルターパッドまたはろ紙またはろ紙の汚れや目詰まり、プレフィルターの詰まり、フィルターパン構成部品の取り付け不良、O-リングの 磨耗や欠損、油温度の低下、ろ過モーター過熱によるトリップ、リターン弁やアクチュエーターの不具合、ドレイン弁やアクチュエーターの不具合、またはろ過ポンプの目詰まりによって発生します。	画面の指示に従い、エラーを訂正します。フィルターの交換はセクション5.2の手順、プレフィルターの清掃はセクション6.5.4、ろ過モーターオーバーロードの特定は5.3.2を参照してください。問題が解決しない場合はFASに連絡して支援を求めてください。
M4000に「ドレインの詰まりは除かれていますか？」と表示される	ドレインが詰まり、油がドレインされない。	Fryers Friendでドレインの詰まりを取り、✓ ボタンを押します。ろ過が再開します。
M4000に「フィルターパッドを交換しますか？」と表示される	ろ過エラーが発生し、フィルターパッドまたはろ紙が詰まり、フィルターパッドの交換プロンプトが表示されてから25時間経過したか、前回のフィルターパッドまたはろ紙の交換プロンプトが無視された。	フィルターパッドまたはろ紙を交換し、フライヤーからフィルターパンを30秒以上取り外します。**フィルターパッドまたはろ紙の交換**プロンプトを無視<u>しないでください</u>。
フライヤーが加熱しない。	A. 主電源コードで接続されていません。	A. は、主電源コードの両方を確認して、100/120Vが完全に所定の位置にロックされ、その容器に装着され、その回路ブレーカがトリップされていません。
	B. コントローラまたはその他の部品が故障した。	B. FASに連絡してください。
フライヤーは、熱インジケータONと高制限がトリップするまで加熱します。	温度プローブまたはコントローラに障害が発生しました。	FASに連絡してください。
フライヤーは、熱インジケータONない高制限がトリップするまで加熱します。	コンタクタまたはコントローラに障害が発生しました.	FASに連絡してください。
コントローラがロックアップする。	コントローラにエラーが発生した。	コントローラを一旦外し、電源を再投入します。問題が解決しない場合はFASに連絡して支援を求めてください。

問題	推定される原因	是正措置
M4000に「誤設定されたエネルギータイプ」と表示される	フライヤーに設定されたエネルギータイプが間違っている。	フライヤーに正しいエネルギータイプが設定されているか確認します。
M4000は、VAT IDをコネクタが接続されていない表示されます	コントローラロケータ欠落しているか、または切断。	6ピンロケータは、コントローラの背面に接続され、それが適切にコントロールボックスに接地を確認してください。
コントローラがロックアップする。	コントローラにエラーが発生した。	コントローラを一旦外し、電源を再投入します。問題が解決しない場合はFASに連絡して支援を求めてください。

7.2.2 エラーメッセージおよび問題の表示

問題	推定される原因	是正措置
M4000は、E19加熱失敗が表示されます。	故障したコントローラ、失敗した変圧器は、SIB、オープンハイリミットサーモスタットに失敗しました。	FASに連絡してください。
M4000に「HOT-HI-1(高温-HI-1)」と表示される	フライポットの温度が410ºF (210ºC)(CE諸国の場合は395ºF (202ºC))を超えている。	直ちにフライヤーを停止しFASに連絡します。
M4000に「回復不良」と表示され、アラームが鳴る。	リカバリー時間が最大リミットを超えた。	エラーを訂正し、チェック✓ ボタンを押してアラーム音を消します。電気の最大回復時間は1時40分です。問題が解決しない場合はFASに連絡して支援を求めてください。
M4000に間違った温度スケール(華氏または摂氏)が表示される。	表示オプションのプログラムに誤りがある。	管理者設定モードに入り、温度から温度スケールに進んでF°とC°を切り替えます。コントローラをオンにして温度を確認します。希望するスケールが表示されない場合、操作を繰り返します。
M4000に「ヘルプ、HI-2またはハイリミットの故障、電源を切断してください」と表示される。	ハイリミットが故障した	直ちにフライヤーを停止しFASに連絡します。
M4000に「温度プローブの故障」と表示される。	プローブまたは配線ハーネスまたはコネクタの損傷を含め、温度測定回路系に問題が発生した。	フライヤーの電源を切り、FASに連絡してください。
エラーメッセージの後、M4000に「保守点検が必要」と表示される。	サービス技術者を要するエラーが発生した。	Xを押して調理を継続し、FASに連絡します。場合によっては、調理ができないこともあります。

問題	推定される原因	是正措置
M4000に「加熱不良」と表示される。	ガス弁がオフになっているか、油量センサーが汚れているか、コントローラが故障したか、変換器が故障したか、あるいはハイリミットサーモスタットが開いている。	管内に空気が入っている場合、スタートアップ時にこのメッセージが表示されることは普通です。ガス弁がオンになっているか確認します。ガス弁がオンであり、このメッセージが引き続き表示される場合はセクション6.6.2の説明に従いオイルセンサーを掃除します。このメッセージが引き続き表示される場合、フライヤーをシャットダウンしてFASに連絡してください。
エラーメッセージの後、M4000に「選択できるメニューグループがありません」と表示される。。	すべてのメニューグループが削除されている。	新しいメニューグループを作成します。新しいメニューが作成されたら、（セクション4.10を参照）のグループにレシピを追加します。

7.3.1 ろ過の未完了

自動ろ過プロセスに失敗するとエラーメッセージが生成されます。画面の指示に従い、油を戻してエラーをクリアします。

ディスプレイ	操作
バットが満杯ですか？	1. バットが満タンの場合は✓ (チェック)ボタンを押して続行します。コントローラがアイドル調理モードまたは⓪に戻ります。バットが満タンでない場合はXを押します。
充填中	2. 操作は不要、ポンプが稼動します。
バットが満杯ですか？	3. バットが満タンの場合は✓ (チェック)ボタンを押して続行します。コントローラがアイドル調理モードまたは⓪に戻ります。バットが満タンでない場合はXを押します。
充填中	4. 操作は不要、ポンプが稼動します。
バットが満杯ですか？	5. バットが満タンの場合は✓ (チェック)ボタンを押して続行します。コントローラがアイドル調理モードまたは⓪に戻ります。バットが満タンでない場合はXを押します。これが6回連続してろ過が完了しない場合、ステップ10に進みます。
フィルターパッドを交換しますか？	6. ✓(チェック)ボタンを押して続行します。Xを押して⓪に進みます。

パンを取り除く	7. フィルターパンを取り外します。
ディスプレイ	操作
フィルターパッドを交換する	8. フィルターパッドまたはろ紙を交換し、フィルターパンがキャビネットの手前に30秒以上引き出されているか確認します。パンが30秒間引き出されると、コントローラはアイドル調理モードに戻ります。パンが乾いており、正しく組み立てられているか確認します。フィルターパンをフライヤーに押し戻します。コントローラに「P」と表示されていないか確認します。
バットが満杯ですか？	9. バットが満タンの場合は✓ (チェック)ボタンを押して続行します。コントローラがアイドル調理モードに戻ります。バットが満タンでない場合はXを押し、コントローラが⏻に進みます。
保守点検が必要	10. 6回連続してろ過エラーが発生した場合、リターン弁が閉じます。✓(チェック)ボタンを押してアラームを消し、続行します。
エラー、ポンプが充填しません	11. システムがバットに油が戻らないことを検出したため、サービスが必要。FASに連絡してください。
システムエラー修正済み？	12. 可能な場合はXボタンを押して調理を続行します。FASに連絡してフライヤーの修理とリセットを依頼します。問題が修正されるまでこのエラーは15秒分おきに表示されます。フライヤーがリセットされるまで、自動ろ過および自動トップオフ機能は無効となります。
コードを入力	13. FAS技術者がコードを入力し、フライヤーをリセットします。
ドレインパンからバットを充填しますか？	14. ✓ (チェック)ボタンを押してフィルターパンからバットに充填し、続行します。バットが満タンになったらプロンプトに従います。Xを押してドレインパンからの充填をスキップします。
パンを取り除く	15. フィルターパンを取り外します。
パンは空ですか？	16. フィルターパンが空の場合は✓ (チェック)ボタンを押して次のステップに進みます。バットの充填を続行する場合はXを押します。バットが満タンになったらプロンプトに従います。
⏻	17. コントローラのスイッチをオフにします。

7.3.2 ドレイン詰まりエラー

ドレイン詰まりエラーは、自動ろ過中に油がフライポットから完全にドレインされていないことが油量センサーによって検出された場合に発生します。この原因は、ドレインの詰まりやオイルセンサーの不具合による場合が多いです。コントローラディスプレイの指示に従い、エラーを訂正します。

これが発生すると、コントローラは「**ドレインの詰まりを除く**」と15秒間表示し、その後、メッセージが「**ドレインの詰まりは除かれていますか？**」に変わります。

1. Fryer's Friendを使用してドレインの汚れを取り除いた後、✓ボタンを押して続行します。
2. コントローラに「**排出中**」というメッセージが表示されます。油がドレインされていることを油量センサーが検出したら、通常の自動ろ過運転が再開します。

7.3.3 フィルター使用中

フィルター使用中のメッセージが表示される場合、フィルターインターフェイスボードは別のバットがろ過されるのを待機しているか別の機能が終了するのを待機しています。15分待ってから問題が解決したか確認します。それでも解決しない場合は最寄のFASに報告してください。

7.4 エラーログコード

エラーログにアクセスする方法についてはセクション4.13.2.1を参照してください。

コード	エラーメッセージ	説明
E13	温度プローブの故障	温度プローブの読取値が許容範囲外である
E16	HOT HI1(高温HI-1)	ハイリミット温度が410°F (210°C)(CE諸国の場合は395°F (202°C))を超えている
E17	HELP HI-2(ヘルプHI-2)	ハイリミットスイッチが開いた
E18	ハイリミットの故障 電源を切断してください	バットの温度が460°F (238°C)を超え、ハイリミットを開くのに失敗した。直ちにフライヤーの電源を切り、サービスに電話してください。
E19	加熱不良 – OIBセンサーを清掃してください	暖房制御は、ラッチ回路に失敗しました。 熱コンタクタラッチに失敗しました。
E25	加熱不良 - ブロワー	空気圧スイッチを閉じるのに失敗した。
E27	加熱不良 - 圧力スイッチ - サービスに連絡してください	空気圧スイッチを閉じるのに失敗した。
E28	暖房エラー - XXX FまたはXXX C	フライヤーの点火に失敗し、点火モジュールがロックアウトされた。
E29	トップオフプローブの不良 - サービスに連絡してください	ATO RTDの読取値が許容範囲外
E32	ドレイン弁が開きません - ろ過およびトップオフ機能が無効 - サービスに連絡してください	ドレイン弁を開けようとしたが、確認がない
E33	ドレイン弁が閉じません - ろ過およびトップオフ機能が無効 - サービスに連絡してください	ドレイン弁を閉じようとしたが、確認がない
E34	リターン弁が開きません - ろ過およびトップオフ機能が無効 - サービスに連絡してください	リターン弁を開けようとしたが、確認がない

コード	エラーメッセージ	説明
E35	リターン弁が閉じません - ろ過およびトップオフ機能が無効 - サービスに連絡してください	リターン弁を閉じようとしたが、確認がない
E36	バルブインターフェイスボードの不良 - ろ過およびトップオフ機能が無効 - サービスに連絡してください	バルブインターフェイスボードの接続が失われたか、ボードが故障した。
E37	自動間欠ろ過プローブの不良 - 油のろ過が使用不可 - サービスに連絡してください	AIF RTDの読取値が許容範囲外。
E39	フィルターパッドを交換	25時間タイマーが切れたか、汚れフィルターロジックが作動した。
E41	パン内の油エラー	システムがフィルターパンに油が残っていることを検出した。
E42	ドレイン詰まり(ガス)	ろ過中、バットが空にならなかった
E43	オイルセンサーの故障 - サービスに連絡してください	油量センサーが故障した可能性がある。
E44	リカバリー失敗	リカバリー時間が最大リミットを超えた。
E45	リカバリー失敗 – サービスに連絡してください	2サイクル以上、リカバリー時間が最大リミットを超えた。
E46	システムインターフェイスボード1が見つかりません - サービスに連絡してください	SIBボード1の接続が失われたか、ボードが故障した。
E51	ボードIDが重複しています - サービスに連絡してください	2つ以上のコントローラが同じ位置IDを使用している。
E52	ユーザーインターフェイスコントローラのエラー - サービスに連絡してください	コントローラで未知のエラーが発生した。
E53	CAN-BUSエラー - サービスに連絡してください	ボード間の通信が失われた。
E54	USBエラー	アップデート中、USB通信が切断された。
E55	システムインターフェイスボード2が見つかりません - サービスに連絡してください	SIBボード2の接続が失われたか、ボードが故障した。
E61	誤って設定エネルギータイプ	フライヤーは、間違ったエネルギータイプに設定されている。
E62	加熱不良 XXXF または XXXC - 熱源を確認してください - サービスに連絡してください	バットが正しく加熱されていない。
E63	立ち上がり速度	リカバリーテスト中、立ち上がり速度エラーが発生した。
E64	ろ過インターフェイスボードの不良 - ろ過およびトップオフ機能が無効 - サービスに連絡してください	ろ過インターフェイスボードの接続が失われたか、ボードが故障した。

コード	エラーメッセージ	説明
E65	クリーンなオイルはバックセンサーである - XXX FまたはXXX C - 電話サービス	ガス - 油は油を検出しないセンサーバックです。クリーンオイルセンサ（セクション6.6.2を参照）。
E66	XXXFまたはXXXC - バルブオープンドレイン	排水バルブは、調理中に開かれる。
E67	システムインターフェイスボード未設定 - 電話サービス	コントローラは、システムインタフェースボードボードが構成されていないときにオンする。
E68	オイルインターフェースボードヒューズがトリップし - 通話サービスを	**バルブインターフェースボードオイルはヒューズが作動したとリセットされませんでしたバックです。**
E69	レシピは使用できません - 電話サービス	コントローラは、製品レシピにプログラムされていない。工場プログラムされたコントローラと、コントローラを交換してください。

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711
WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

WELBILT®
Bringing innovation to the table

WWW.WELBILT.COM

Welbiltは、業界トップクラスの設備とソリューションにより、世界トップクラスのシェフ、最高のチェーンオペレーターまたは成長する独立系企業を提供しています。私たちの最先端のデザインとリーンな製造戦略は、深い知識、オペレータの洞察力、そして料理の専門知識によって支えられています。すべての製品は、アフターマーケット、修理、部品サービスのKitchenCare®によってバックアップされています。

- CLEVELAND
- CONVOTHERM®
- DELFIELD®
- FITKITCHEN™
- FRYMASTER®
- GARLAND
- KOLPAK®
- LINCOLN
- MANITOWOC®
- MERCO®
- MERRYCHEF®
- MULTIPLEX®

©2018 Welbilt Inc. 別段の明示の場合を除きます。 全著作権所有。 製品の改良を続けると、予告なしに仕様が変更されることがあります。
Part Number FRY_IOM_8197366 10/2019
Japanese