

FilterQuick[™] FQE30U easyTouch®

電気フライヤー

設置、操作およびメンテナンスマニュアル

新しいモデルのリリースに合わせて、本マニュアルも新しい情報に更新されています。最新のマニュアルは当社ウェブサイトで入手してください。



お客様の安全のために

本機器あるいは他のいかなる機器 の近くでも、ガソリンあるいは他 の可燃性の蒸気や液体を保管した り、使用したりしないでくださ い。

▲ 警告

本取扱説明書をよく読んでからフライヤーをご使用ください。

今後必要に応じて参照できるように、本取扱説明書を保管して おいてください。



品番:FRY_IOM_8197824 10/2022 元の指示の翻訳 Japanese / 日本語



注意

本保証期間中に、お客様が、フライマスターフードサービス機器で、FRYMASTER DEAN 社あるいはそのいずれかの工場認定サービサーから直接購入した未改造の新しい部品あるいはリサイクル部品以外の部品を使用された場合、および/またはその当初の構造が改造された部品を使用された場合、本保証は無効となります。また、FRYMASTER DEAN 社およびその関連会社は、改造部品および/または認可されていないサービサーから受領した部品を取り付けたことに、直接的または間接的、全体的または部分的に起因する、いかなるクレーム、損傷、または出費に関する責任も負いません。

注意

本機器は、業務で使用する目的でのみ作られており、適切な資格を有する者のみが操作できます。フライマスター認定サービサー(FAS)またはその他の適性な資格を有する者が、設定、メンテナンス、修理を行わなければなりません。資格のない人物が機器の設置、メンテナンスまたは修理を行った場合、該当するメーカーの保証は無効となります。資格のある作業者の定義については、本マニュアル1章を参照してください。

注意

本機器は、機器が取り付けられる場所の国および/または地域の適切な規定に従って取り付けなければなりません。詳細は、 本マニュアル2章「国の規定要件」を参照してください。

アメリカのお客さまへの注意事項

本機器は、国際建築主事・規格管理者会(BOCA: Building Officials and Code Administrators International, Inc.)の配管に関する基本規定、およびアメリカ食品医薬品局(Food and Drug Administration)の食品衛生法(Food Service Sanitation Manual)に準拠して設置されています。

⚠ 警告

適切に設置、調節、メンテナンスまたは保守を行わなかったり、不正に改造や改修が行われたりした場合は、物的損害や怪我が生じるおそれや死亡に至る危険性があります。設置、操作および保守に関する説明をよく読んでから、本機器の設置や保守を行ってください。

⚠ お客様の安全のために

本機器あるいは他のいかなる機器の近くでも、ガソリンまたは他の可燃性の液体や蒸気を保管したり使用したりしないでください。

タッチスクリーンコントローラー搭載機器の所有者を対象とした注意事項

アメリカ

本機器は FCC 規則パート 15 に準拠します。以下の 2 つの条件に従って操作しなければなりません。1) 本機器により有害な干渉を起こしてはなりません。2) 本機器は、予期せぬ動作を引き起こす可能性のある干渉を含む、すべての干渉を受け入れなければなりません。本機器は、クラス B の制限を満たすことが証明されていますが、クラス A 機器として認定されています。

カナダ

本デジタル機器は、カナダ通信省(Canadian Department of Communications)が規定する ICES-003 規格で定義される電波雑音放射に関するクラス A または B の制限を超えていません。

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

<u>企</u> 危険

本機器を設置する際は、現地の法規制に従って本機器を電気的に接地しなければなりません。該当する現地の法規制が存在し ない場合は、米国電気工事規程 ANSI/NFPA 70、カナダ電気規定 CSA C22.2、または機器が設置される国の該当する規定に 準拠しなければなりません。

🚹 警告

本機器は、オイルに水が入らないような方法で設置し、使用しなければなりません。

注意

本機器は、商用目的で使用するための機器です。レストランのキッチン、学生/社員食堂、病院、営利目的の店舗(パン屋や肉屋など)で使用するための機器であって、食品を大量生産するために作られた機器ではありません。

⚠ 危険

本機器の前面に付いている段は踏み段ではありません。本機器の上に立たないでください。転倒したり、高温の油に接触して重症を負う危険性があります。

注意

本マニュアル内の図面や写真は、操作、クリーニング、技術的な手順を説明する目的で使用されているため、現場の管理 操作手順に準拠していない場合があります。

⚠ 危険

ろ過システムが搭載されたフライヤーの油かすトレイは、フライ作業が終了した 1 日の終わりに、不燃性容器に中身を捨てて空にしなければなりません。食品のかすによっては、特定のショートニングに浸かったままにすると、自然発火するおそれがあります。

▲ 警告

フライヤーバスケットやその他の器具をフライヤーのジョイナーストリップに叩きつけないでください。ジョイナーストリップは、フライ容器の間のジョイントを塞ぐために使用されています。ショートニングを剥がすためにフライバスケットをジョイナーストリップに打ち付けると、ストリップが剥がれて、適切にフィットしなくなります。ストリップはぴったりとはまるように作られています。クリーニングの際にのみ剥がすようにしてください。

⚠ 危険

電線用導管に依存したり、負荷をかけたりせずに、本機器を適切に固定しなければなりません。固定具はフライヤーに付属しています。固定具が付いていない場合は、お近くの KES にご連絡ください。

⚠ 危険

フライヤーの各油槽には電源コード(三相)が付いています。動かす前に、フライマスターフライヤーのテスト、メンテナンス、修理などを行う場合は、すべてのコードを電源から外してください。

⚠ 危険

すべてのアイテムをドレンから離してください。クロージングアクチュエーターが損傷したり、人が怪我をしたりする恐れがあります。

🛕 警告

本機器は、16 歳未満のお子様、身体的/感覚的/精神的能力が十分ではない人物、または十分な経験や知識を備えていない人物が使用できるようで作られていません。ただし、そうした人物の安全に対して責任を負う人が本機器の使用を監督する場合を除きます。子どもを本機器で遊ばせないでください。

⚠ 危険

本機器は、本体の扉の内側に付いている銘板で指定されている電圧と位相の電源に接続しなければなりません。

▲ 警告 ▲

適切な安全保護具を着用し、深刻なやけどや怪我をする恐れのある高温の油や油の表面に触れないように注意してください。

⚠ 危険

本機器が作動しているときに、近くでエアロゾルをスプレーしないでください。

企 危険

フードの下にフライヤーを置くために、フライヤーの構造材を変えたり、外したりしないでください。質問がある場合フライマスターディーンサービスホットライン 1-800-551-8633 までお電話でお問合せください。

▲ 警告

煮沸したソリューションやクリーニングソリューションをショートニング廃棄ユニット(SDU)、内蔵ろ過装置、ポータブルろ過装置、または OQS(オイル品質センサー)に決して流さないでください。これらのユニットや装置は、ソリューションを使用できる用に作られていません。ソリューションを使用すると損傷するだけでなく、保障も無効になります。

⚠ 危険

動かす前に、フライマスターフライヤーのテスト、メンテナンス、修理などを行う場合は、すべてのコードを電源から外 してください。

注意

フライマスターのフライヤーが動く状態で使用する場合、または海洋設備や売店の設備として使用する場合は、保障されません。本マニュアルに記載されている手順に従って設置されたフライヤーに対してのみ、保証が適用されます。最適なパフォーマンスを得るために、フライヤーを動く状態で使用したり、海洋設備や売店の設備として使用したりしないでください。

⚠ 警告

フライヤーの基部や下部を塞がないようにしてください。

⚠ 警告

ウォータージェットを使用して本機器を掃除しないでください。

♠ 警告

電源コードが損傷している場合は、危険を避けるために、フライマスター工場認定サービサーまたは同等の資格のある人 物がコードを交換しなければなりません。

▲ 警告

本機器の操作、設置および保守を行う際に、癌、出生異常、その他の生殖害などを引き起こす可能性があることがカリフォルニア州で知られている化学物質/製造物(ビスフェノール A(BPA)、グラスウール、セラミック線維、結晶質シリカなど)に晒されるおそれがあります。詳細は、www.P65Warnings.ca.govをご覧ください。

▲ 警告

使用中は、決してフライヤーの傍を離れないでください。

⚠ 警告

湿り気のある食品や水を高温のオイルに入れる際は十分に注意してください。高温のオイルが跳ねて、深刻なやけど を負う危険性があります。

▲ 警告

油槽にオイルを入れ過ぎないでください。高温のオイルが溢れて、深刻なやけどを負ったり、滑ったり、転倒したり する危険性があります。

▲ 警告

オイルをフライヤーに加える際は、高温のオイルが跳ねないように十分に注意し、必ず適切な安全保護具を着用して ください。高温のオイルで深刻なやけどをするおそれがります。

▲ 警告

大量の食品を高温のオイルに入れる際は十分に注意してください。大量の泡が立ってオイルが溢れ、やけどをするお それがあります。

▲ 警告

ドレインバルブを開くと、フライヤーの高温のオイルが溢れて、やけどをするおそれがあります。

目次

セクション 1	はじめに1	-1
セクション 2	設置2	-1
セクション 3	操作手順3	-1
セクション 4	予防保全 4	-1
セクション 5	オペレーターによるトラブルシューティング5	
セクション A	バルクオイルの取扱い方法 A	
セクション B		
セクション C	JIB の準備と固形ショートニングオプションに関する説明	
	固形ショートニング溶解ユニットの使用方法	-1

FILTERQUICK™ FQE30-T 電気フライヤー

1章:はじめに

注: 通常の店舗業務を開始する前に、フライマスターFQE30-T フライヤーの起動、 実演、およびトレーニングを行ってください。

1.1 一般的な情報

本マニュアルに記載されている指示をよく読んでから、本機器を操作してください。本マニュアルには、FQE30-T フライヤーのすべての設定が記載されています。このモデルタイプのフライヤーでは、ほとんどの部品が共通しています。このフライヤータイプをグループで扱うときは、FQE30-T フライヤーと呼びます。

FQE30-T フライヤーの特徴は、低オイル量の油槽、トップオフ(手動またはオプションの自動)、自動ろ過、およびタッチスクリーンです。このフライヤーは、大きな丸いドレインが実装されているため、フライや油かすなどがフィルターパンに排出されます。FQE30-T フライヤーは、FQ4000 のタッチスクリーンコントローラーで制御されます。このシリーズのフライヤーには一層式と二層式のタイプがあり、最大 5 つのバットのバッテリ付きで購入できます。

各油槽には、正確に温度を制御するための温度プローブがついています。

FQE30-T フライヤーは完全に組み立てられた状態で配送されます。すべてのフライヤーは、標準アクセサリのパッケージ付きで出荷されます。フライヤーは、工場で調節、テスト、点検が行われてから配送用に梱包されます。

1.2 安全に関する情報

機器を操作する前に、本マニュアルの指示をよくお読みください。

本マニュアルには、以下のような二重線で囲まれたボックス内に警告文が記載されています。

▲ 警告

注意の警告文には、お使いの機器が故障する原因となりうる操作や条件に関する情報が 記載されます。

▲ 警告

警告の警告文には、お使いの機器が損傷したり、故障したりする原因となりうる操作や 条件に関する情報が記載されます。

⚠ 危険

危険の警告文には、**人が怪我をしたり**、お使いの機器が故障や損傷したり**する原因となり りうる**操作や条件に関する情報が記載されます。

FQE30-T フライヤーには、温度制御装置が故障した場合にヒーターの電源を切る高温検知機能が搭載されています。

コントローラーにはリチウムバッテリが搭載されています。バッテリを交換する際は、パナソニック CR2032 3V リチウムバッテリ(部品番号 8074674 のみ)と交換してください。別のバッテリを使用すると、火事や爆発する危険性があります。バッテリはお近くの工場認定サービサーで購入できます。

▲ 警告

扱いを誤ると、バッテリが爆発する恐れがあります。バッテリを再充電したり、外した り、火の中に捨てたりしないでください。

1.3 FQ4000 コントローラーに関する情報

本機器は、FCC 規則パート 15 に従ってテストされ、クラス A デジタルデバイスに関する制限事項に準拠していることが証明されています。本機器は、クラス B の制限を満たすことが証明されていますが、クラス A 機器として認定されています。この制限事項は、本機器を商業環境で操作する際に、有害な干渉から本機器を合理的に守るために定められています。本機器は無線周波数エネルギーを発生、使用、および放射します。取扱説明書に従って本機器を設置および使用していない場合、無線通信を妨害する恐れがあります。住宅地で本機器を使用すると、有害な干渉が生じるおそれがあります。この場合、ユーザーは実費で干渉に対処しなければなりません。

ユーザーが、コンプライアンスに順守する責任のある関係者が明確に認めていない変更や 改造を加えると、本機器を操作するユーザーの権限が無効になりますのでご注意ください。

必要に応じて、ユーザーは販売業者または経験豊富なラジオ・テレビ技術者の指示を仰い でください。

連邦通信委員会の助けを得て作成された冊子 「ラジオ・テレビ受信妨害問題の特定方法と解決方法」も参考にしてください。この冊子は、U.S.Government Printing Office, Washington, DC 20402, 品番 004-000-00345-4 で入手できます。

1.4 欧州諸共同体(CE) 固有の情報

欧州諸共同体(CE)は、このタイプの機器に関して特定の基準を定めています。CE 基準とそれ以外の基準で違いがある場合、関連する情報や指示は、以下のような影の入った線で囲まれたボックスに記載されます。

CE基準

CE基準とCE以外の基準に関する情報を区別するために使用されるボックスの例

1.5 設置、操作、および保守担当者

セクション 1.6 で定義されている通り、フライマスターの機器に関する操作情報は、資格のある/認可された人物のみが使用するように作成されています。セクション 1.6 に記載されている通り、資格のある/認可された設置/サービス担当者が、フライマスター機器の設置や保守を行わなければなりません。

1.6 定義

資格のある/認可されたオペレーター

資格のある/認可されたオペレーターとは、本マニュアルの情報をよく読み、機器の機能に 精通している人物、または本マニュアルに記載されている機器を操作した経験のある人物 です。

資格のある設置担当者

資格のある設置担当者とは、電気機器の設置に携わり、その責任のある個人/会社(本人または代理人)です。資格のある人物は、設置作業の経験があり、電気に関する注意事項すべてに精通しており、該当する国と地域の法律のすべての要件に遵守しなければなりません。

資格のあるサービス担当者

資格のあるサービス担当者とは、フライマスターの機器に精通し、本機器の保守を行うための認可を Frymaster, L.L.C.から受けている者をいいます。認可を受けた保守担当者は全員、保守と部品に関するマニュアルセットを所持し、フライマスター機器の最低限の部品を常備しておく必要があります。フライマスター工場認定サービサー(FAS)のリストは、フライマスターのホームページwww.frymaster.comに掲載されています。資格のあるサービス担当者が作業を行わない場合、本機器のフライマスターの保障が無効になります。

1.7 配送時に受けた損傷のクレーム手順

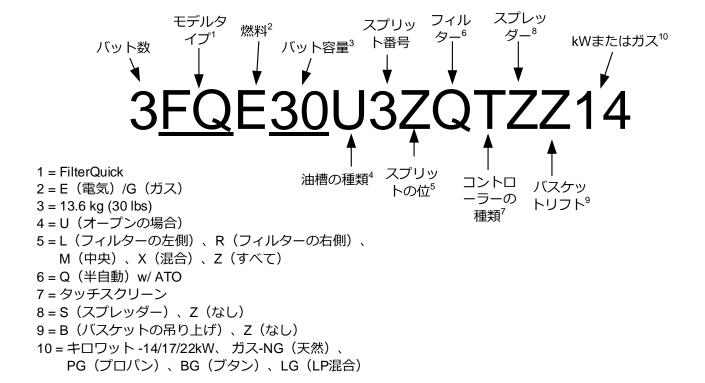
機器が損傷のある状態で配送された場合の対処方法:

本機器は工場から出荷する前に、熟練担当者が機器を注意して調べ、梱包されています。配送会社は、本機器を受け取った時点で、安全に配送する責任があります。

- 1. 損傷の程度にかかわらず、すぐに損傷のクレームを申請します。
- 2. **目に見える損失や損傷がないか調べ、記録します**。そうした情報は配送料や速達のレシートに記載し、配送担当者が署名します。
- 3. **隠れた損失や損傷** 開梱するまで機器に損傷があることに気付かなかった場合、気づいた時点ですぐに配送会社や運搬業者に知らせ、隠れた損傷のクレームを申請します。申請は、配送日から 15 日以内に提出しなければなりません。後日調べるために、梱包材は保管しておかなければなりません。

Frymaster、配送時の損傷や損失に対し一切責任を負いません。

1.8 型番の読み方



1.9 サービス情報

決められた方法以外の方法でメンテナンスや修理を行う場合、または保守情報が必要な場合は、フライマスター認定サービサー(FAS)にお問い合わせください。素早く対応するために、フライマスター認定サービサー(FAS)またはサービス部門の担当者は、お客様が使われている機器に関する特定の情報を知る必要があります。必要な情報の多くは、フライヤーの扉の内側に付いている銘板に記載されています。型番は『部品マニュアル』に記載されています。部品は、お近くの FAS または販売業者に直接注文することが可能な場合もあります。フライマスター工場認定サービサー(FAS)のリストは、フライマスターのホームページwww.frymaster.comに掲載されています。このリストを入手できない場合は、フライマスターサービス部門に電話(1-800-551-8633 または 1-318-865-1711)またはメール fryservice@welbilt.comでご連絡ください。

お客様のお問合せに迅速かつ効率的に対応するために、以下の情報が必要となります。

型番
シリアル番号
電圧
問題の特徴

今後必要に応じて参照できるように、本取マニュアルを保管しておいてく ださい。

FILTERQUICK™ FQE30-T 電気フライヤー

2章:設置手順

2.1 通常の設置要件

本機器を安全で、効果的かつスムーズに操作するには、適切に設置する必要があります。

本マニュアルのセクション **1.6** に記載されている通り、資格のある認可された設置/サービス担当者が、フライマスター機器の設置と保守を行わなければなりません。

資格のある認可された設置/サービス担当者(本マニュアルのセクション 1.6 に記載されている通り)以外の人物がフライマスター機器の設置や保守を行うと、フライマスターの保障が無効となるだけでなく、本機器が損傷したり、怪我をしたりする恐れがあります。

本書に記載されている内容と該当する地域の法規制とが異なる場合、機器が設置されている国の法規制に従って設置し、操作しなければなりません。

お近くのフライマスター認定サービサーに問い合わせて、サービスを受けることも可能です。

⚠ 危険

建築基準法では、フライヤーのタンクは蓋がされずに高温のオイルが入った状態になるため、ボイラーなど裸火を使用する機器の傍に設置することは禁じられています。

注意

工場から送られたフライヤーコードとプラグが付属していない場合は、フレキシブル管を使用して、フライヤーの背面にある端子台に配線で接続しなければなりません。そのようなフライヤーは、NEC仕様に従って配線する必要があります。配線されたフライヤーには、拘束装置も取り付けなければなりません。

⚠ 危険

電線用導管に依存したり、負荷をかけたりせずに、本機器を適切に固定しなければなりません。固定 具はフライヤーに付属しています。固定具が付いていない場合は、お近くのフライマスター認定サー ビサー(FAS)にご連絡ください。

注意

本機器を直接電源に接続する場合、固定配線で最低 3 mm の接点ギャップを確保しなければなりません。

注意

他の方法(遮断機)で電源を切断する場合を除き、プラグに届く場所に本機器を設置しなければなりません。

注意

本機器を固定配線に恒久的に接続する場合、少なくとも **75°C**(**167°F**)の温度定格の銅線を使用して、本機器を接続する必要があります。

注意

電源コードが損傷している場合、危険を避けるために、フライマスター認定サービサーまたは同等の 資格のある人物がコードを交換しなければなりません。

⚠ 危険

本機器は、本体の扉の内側に付いている銘板で指定されている電圧と位相の電源に接続しなければなりません。

⚠ 危険

本機器の配線図に従って、すべての配線を接続する必要があります。また、本機器の設置や保守を行う際は、配線図を参照してください。

⚠ 危険

1 台のフライヤーにエプロンドレインボードを取り付けないでください。フライヤーが安定せず、倒れて、怪我をする危険性があります。本機器の周辺に物を置かないようにしてください。特に、可燃性のものは絶対に置かないでください。

電源の問題が発生すると、フライヤーの電源が自動的に切断されます。その場合、電源スイッチをオフにしてください。電源が復旧するまで、フライヤーを起動しないでください。

本機器は可燃性の床の上に設置されている可能性がありますが、その場合を除き、本機器の周囲に可燃性の物を置かないようにしてください。

2.1.1 設置間隔と換気

可燃構造に接する本機器の両側と裏側は、15 cm(6 インチ)の間隔を空けなければなりません。本機器が適切に作動し、保守が行えるように、本機器の正面は最低 61 cm(24 インチ)のスペースを確保しなければなりません。

▲ 警告

フライヤーの基部や下部を塞がないようにしてください。

⚠ 危険

フードの下にフライヤーを置くために、フライヤーの構造材を変えたり、外したりしないでください。質問がある場合 フライマスターディーンサービスホットライン **1-800-551-8633** までお電話でお問合せください。

どの種類のフライヤーを設置する場合でも、全米防火協会(NFPA)規格 No. 96 に黙示的に従わなければなりません。

ダクトシステム、フード、フィルターバンクは、定期的に掃除をし、NFPA 規格 No. 96 に従って油が付いていない状態にしなければなりません。

NFPA 規格のコピーは、全米防火協会(National Fire Protection Association, Battery March Park, Quincy, MA 02269)で、または NFPA のホームページ<u>www.NFPA.org</u>で入手できます。

2.1.2 接地要件

電気で作動する機器は、国と地域の該当するすべての法規制および CE 法(該当する場合)に従って、接地しなければなりません。該当する現地法がない場合、米国電気工事規程(ANSI/NFPA 70)またはカナダ電気工事規定(CSA C22.2)のいずれか該当する規定に従って、本機器を接地しなければなりません。どのような機器(コードで接続されている、または恒久的に接続されている。または恒久的に接続されている。または恒久的に接続されている。または一般に対している。

る)も、接地されている電源システムに接続しなければなりません。配線図はフライヤーに付属しています。適切な電圧は、フライヤーのドアの内側に付いている銘板を参照してください。

うに、

8021852A

図(右)で示されている等電位接地ラグを使用して、各機器の電位差がないように、 同じ場所にあるすべての機器が電気的に接続されるようにします。

⚠ 危険

本機器は、感電防止のために特殊な(接地)プラグが使用されています。また、本機器は適切に接地されたレセプタクルに直接接続しなければなりません。接続を切ったり、外したりしないでください。このプラグの接地極に電流が流れません。

2.1.3 オーストラリアの要件

AS 5601/AG 601、地方自治体の要件、ガス要件、電気要件、およびその他の関連する法規制に従って設置しなければなりません。

2.2 電源要件

ヒーター、制御装置、フィルター用の三相プラグの定格電流と定格電圧は 60 アンペアと 250 VAC で、コンセントの形状は NEMA L15-60P です。各フライヤーには、それぞれの回路に電気を供給するための固有のコードが付属していなければなりません。

		ワイヤ	最小	AWG	電極ご	とのアン	ペア数
電圧	相	サービス	サイズ	(mm²)	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

注意

本機器を固定配線に恒久的に接続する場合、少なくとも **75°C**(**167°F**)の温度定格の銅線を使用して、本機器を接続する必要があります。

⚠ 危険

本機器は、本体の扉の内側に付いている銘板で指定されている電圧と位相の電源に接続しなければなりません。

⚠ 危険

本機器の配線図に従って、すべての配線を接続する必要があります。また、本機器の設置や保守を行う際は、配線図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後

⚠ 危険

フードの下にフライヤーを置くために、フライヤーの構造材を変えたり、外したりしないでください。質問がある場合 フライマスターサービスホットライン 1-800-551-8633 までお電話でお問合せください。

1. フライヤーをフライステーションの適切な場所にセットしたら、油槽上部にあるカーペンターのレベルを使用して、本機器が水平であることを左右、上下で確認します。

フライヤーを水平にするには、キャスターを調節して、フライステーションのフライヤーが適切な 高さになるようにします。

正面右のキャスターは、止めネジをロックして固定することができます。ただし、適切な場所にフライヤーを動かすときには、この止めネジを緩める必要があります。フライヤーを適切な場所にセットしたら、キャスターの止めネジでロックします。この際、キャスターをオイルタンクにぶつけることなく、フライヤーをフードに出し入れできるように、キャスターのホイールがフライヤーに対して前後平行になるように固定します。

最終的な位置でフライヤーの高さを水平にしたら、電線用導管や電気接続に依存したり、負荷をかけたりしないように、KES 提供の固定具を取り付けて動いようにします。固定具は、付属の取扱説明書に従って取り付けてください。保守やその他の目的で固定具を外した場合、フライヤーを使用する前に、固定具を再度取り付けなければなりません。

⚠ 危険

電線用導管に依存したり、負荷をかけたりせずに、本機器を適切に固定しなければなりません。固定 具はフライヤーに付属しています。固定具が付いていない場合は、お近くのフライマスター認定サー ビサー(FAS)にご連絡ください。

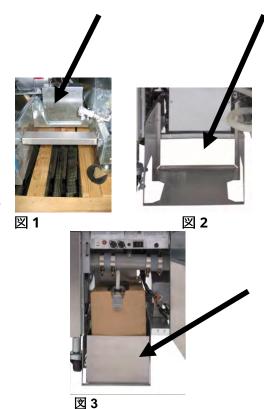
▲ 危険

高温のオイルで深刻なやけどを負う危険性があります。触らないようにしてください。どのような状況でも、フライヤーからオイルを排出してからフライヤーを動かしてください。オイルが入ったまま動かすと、オイルがこぼれたり、転倒したり、深刻なやけどを負ったりする危険性があります。静止位置で固定されていないと、フライヤーが倒れたり、怪我をしたりする恐れがあります。

2. 油槽をきれいにしてから下部のオイルレベルまで調理オイルを充填します (3章「**機器の設定と終 了手順**」を参照)。

2.4 JIB のクレードルの設置

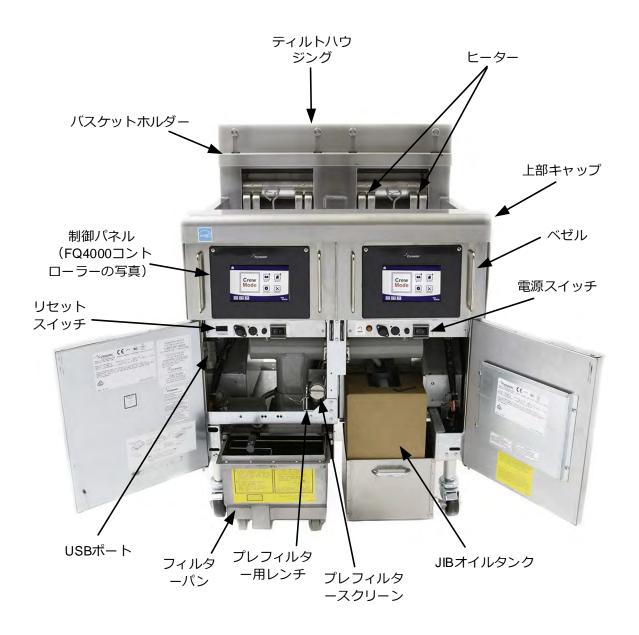
フライヤーの扉(通常、右端の扉または3番目の扉)を開き、4つのネジを外して、配送時に機器を固定するために使われていた交差ブレースを外します(図1参照)。交差ブレース取り外し手順で外したネジ(図2参照)を使用して、付属品に含まれるJIBクラドル(実際の外観はここで示されているものと異なる場合があります)を取り付けます。構成によっては、クラドルはオプションです。オプションのJIBスプラッシュシールドを取り付けて、JIBの底部を保護します(図3参照)。固形ショートニングオプションを使用している場合は、設置方法が記載されている本マニュアル末尾の付録 A、B、C、D、E を参照してください。



FILTERQUICK™ FQE30-T 電気フライヤー

3章:操作手順

FQE30-Tシリーズ電気フライヤーに関する情報



通常の構成(写真のモデルは 2FQE30-T)

注: 構成と製造日により、フライヤーの外観は上の写真と多少異なる場合があります。

3.1 機器の設定と終了手順

▲ 警告

現場の監督者には、オペレーターに高温オイルろ過システムを操作する際に特有の危険性(特にオイルのろ過、排出、およびクリーニング手順での危険性)を認識させる責任があります。

▲ 警告

フライヤーの電源をオンにする前に、フライヤーに電気が通り、コントローラーがオフになっていることを確認します。油槽のドレインバルブが閉じていることを確認します。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外し、油槽の下部のオイルレベルラインまでオイルを充填します。固形ショートニングが使われている場合、油槽底部に置かれていることを確認します。

3.1.1 セットアップ

⚠ 危険

油槽が空の状態で本機器を操作しないでください。油槽の下部オイルレベルラインまで水またはオイルを入れてから、ヒーターをオンにしてください。空の状態で加熱すると、ヒーターが回復不能なほど損傷し、火事の原因となります。

⚠ 危険

オイルを充填する前に、油槽の水気を完全に拭き取ってください。水が残っていると、オイルを 調理温度まで加熱したときに、高温のオイルが跳ねます。

▲ 警告

FQE30-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できるように作られていません。固形ショートニングキットなしに固形ショートニングを使用すると、トップオフオイルラインが詰まります。FQE30-T 電気フライヤーのオイル容量は 32 ポンドです(一槽式の場合、21°C(70°F)で 14.5 リットル(3.8 ガロン)で、二槽式の片側の場合、21°C(70°F)で 8.33 リットル(2.2 ガロン/18 ポンド)です)。

- 1. 油槽の奥に付いている<u>下部</u>オイルレベルラインまで調理オイルを入れます。そうすることで、加熱されてオイルが膨張しても溢れないようにします。温度の低いオイルを入れる際は下部ラインを超えないようにしてください。オイルが加熱されて膨張したときに溢れる危険性があります。バルクオイルシステムについては、バルクからバットに充填する方法が記載されている「FQ4000 コントローラー操作マニュアル 8197474」のセクション 2.1.8 を参照してください。固形ショートニングが使われている場合、油槽底部に置かれていることを確認します。
- 2. 電源コードが接続され、(該当する場合)適切なリセプタクルに固定されていることを確認します。 プラグの表面がコンセントプレートとぴったり重なり、プロングが完全に隠れていることを確認し ます。

- 3. 電源のマスタースイッチがオンになっていることを確認します。このスイッチは、ヒューズ横のコンポーネントボックスの正面パネルにあるフライヤーのドアキャビネットの背後に付いています。
- 4. コントローラーのスイッチがオンになっていることを確認します。油槽の温度が 82℃(180°F) より低く、「溶解サイクル中」と表示されると、フライヤーは自動的に溶解サイクルモードになります。(注: 溶解サイクル中に、ヒーターが数秒作動した後、しばらく作動しなくなります。) 加熱プロセス中に、バット内のすべてのショートニングが完全に溶けるまで、ショートニングを時折かき混ぜる必要があります。油槽の温度が 82℃(180°F) になると、フライヤーは自動的に加熱モードに切り替わり、設定温度の 9℃(15°F) になるまで「余熱」が表示されます。油槽の温度がプログラムされた調理温度になるまで、ヒーターは作動し続けます。フライヤーが設定温度になると、コントローラーのディスプレイの表示が「開始」に変わり、フライヤーが使用可能な状態になります。
- 5. オイルが調理温度になったら、オイルが上部のオイルレベルまで入っていることを確かめます。
- 6. 一度にオイルに入れるフライドポテトの量は、0.7 kg (1½ポンド) を超えてはなりません。

終了

- 1. コントローラーのオン/オフスイッチをオフの位置にして、フライヤーの電源を切ります。
- 2. オイルをろ過して、フライヤーを掃除します(「FQ4000 コントローラー操作マニュアル」の 1 章 と 2 章を参照)。
- 3. フィルターパンを掃除し、フィルターパンパッドを交換します。フィルターパンのなかに固形ショートニングを一晩置いたままにしないでください。
- 4. 油槽に油槽カバーをつけます。

3.2 操作

このフライヤーには FQ4000 コントローラー(図右)が搭載されています。 コントローラーのプログラミング、操作手順、および内蔵ろ過システムの 操作方法については、「FQ4000 コントローラー操作マニュアル」 (819~7474)を参照してください。



FQ4000 コントローラー

3.3 手動トップオフ、自動トップオフ、およびJIB リフィル

フライヤーは、ハードウェアに応じて、手動トップオフまたは手動と自動トップオフの両方のいずれかの設定になります。バットのオイル量が少ない場合は、画面下部の手動トップオフ(オイルドロップ)ボタンを押して、バットのトップオフを実行します(図3参照)。コントローラーに「ボタンを押してトップオフを開始しますか?」と表示されます。はい(v)]ボタンを押します。「充填を開始しますか?」と表示されます。ボタンを押したまま、オイルの充填を開始します。オイルが上部のオイルレベルラインまで入ったら、ボタンを離します。[X(いえ)]ボタンを押して終了します。フライヤーにオプションの自動トップオフが

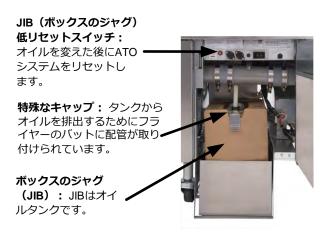


図1

付いている場合、油槽のオイルレベルを常に確認し、キャビネットのオイルタンクから必要に応じてトップオフします。

トップオフオイルタンクには、35 パウンドのオイルボックスが入ります。通常、この操作は約 2 日かかります。

システムのコンポーネントは右側の図の注釈に示されています(図 1 参照)。

注:バルクフレッシュオイルシステムが使用されていない場合を除き、起動し、クリーニング(煮沸またはコールドクリーン)が行われた後に、手動でオイルを油槽に充填する必要があります。

3.3.1 オイルタンクまたはジャグ(JIB) の設置

オイルタンクの蓋とホイルライナーを外します。接続サクションハードウェア付きの付属キャップに 換えます。キャップのフィーダーチューブがオイルタンクの底まで届いていることを確認します。

オイルタンクをキャビネット内に入れ、(次のページで示されている通りに)適切な場所に滑り込ませます。オイルタンクはフライヤー内に入れるため、サクションハードウェアがキャビネット内で引っかからないようにします。これで、システムが操作できる状態になりました。

3.3.2 | IIB (ボックスのジャグ) オイル

タンクの交換

オイルタンクのオイル量が少ない場合、「トップオフ用のオイル缶が空です」というメッセージが表示されます(図 2 参照)。チェックボタンを押して、画面をクリアします。オイルタンクにオイルが充填されたら、下部隅に表示されるメッセージが表示されなくなるまで、オイルタンク横のオレンジ色のリセットボタン(次のページの図 7 を参照)を長押しします。固形ショートニングを使用する場合、使用方法については付録 B を参照してください。



図 2

「トップオフ用のオイル缶が空です」というメッセージはオイルタンクが空であることを示します。

JIB を引き出します(図3参照)。



3. 交換用のジャグを真っすぐに立てた状態 で、キャップとホイルシールを外します (図5参照)。



図 5

▲ 警告

JIB に高温のオイルや使 用済みオイルを入れない でください。

1. キャビネットを開き、キャビネットから 2. キャップを外し、オイルタンクの残りのオイルをすべて のフライバットに均等に注ぎます(図4参照)。



図 4

4. 新しいフルコンテナにチューブを入れます (図6参照)。



図 6

- 5. JIB をフライヤーキャビネット内のシェルフに入 れます(図3参照)。
- 6. JIB リセットスイッチを押して、FQ4000 コントロ ーラーオフでトップオフエンプティ表示をクリアし ます(図7参照)。

図 7

3.3.3 バルクオイルシステム

バルクオイルシステムの設置方法と使用方法は、本マニュアル末尾の付録 A に記載されています。

3.4 ろ過

3.4.1 はじめに

簡単に操作できるろ過システムが搭載された FilterQuick™を使用して、1 つの油槽のオイルを安全かつ 効率的にろ過しながら、バッテリーが残っている他の油槽を操作することができます。

セクション 3.4.2 では、フィルターシステムの準備について説明します。ろ過システムの操作は、 『FilterQuick タッチコントローラーマニュアル』に記載されています。

⚠ 警告

現場の監督者には、オペレーターに高温オイルろ過システムを操作する際に特有の危険性(特にオイルのろ過、排出、およびクリーニング手順での危険性)を認識させる責任があります。

▲ 警告

フィルターパッド/ペーパーは毎日交換しなければなりません。また、油かすレベルがホールドダウンリングの高さを超えたら、交換しなければなりません。

3.4.2 フィルターペーパー/パッドを使用した FQ4000 ろ過システム搭載 FilterQuick™の準備

FilterQuick™ろ過システムでは、フィルターペーパーが使用されています。フィルターペーパーは、油かすトレイ、大きなホールドダウンリング、金属製のフィルタースクリーンで構成されています。

1. フィルターパンをキャビネットから引出し、油かすトレイ、ホールドダウンリング、フィルターペーパー、およびフィルタースクリーンを外します(図 8参照)。洗剤の溶液とお湯ですべてのコンポーネントをきれいにし、完全に乾かします。

パンのカバーを外してはなりません。ただし、掃除をする、内部にアクセスする必要がある、または2004 年 1 月以前に作られたショートニング廃棄ユニット (SDU) をドレインの下に置く場合は除きます。廃棄方法は、「FQ4000 コントローラーマニュアル」に記載されています。

2. フィルターパンの接続部品を調べて、O リングの 両方が適切な状態にあることを確認します (図 9 参照)。

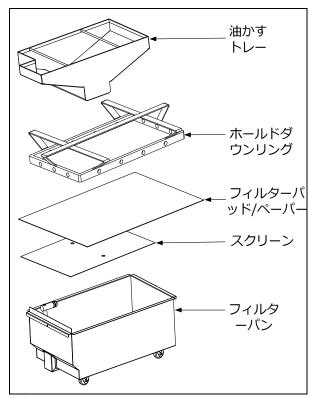


図 8

3. 次に逆の順番で、金属のフィルタースクリーンをパンの下部中央に置き、スクリーン上部にフィルターペーパーシートを置きます(図 11 参照)。フィルターパッドを使用している場合、パッドの粗い面が上になり、スクリーンの上にパッドが敷かれ、フィルターパンのエンボス加工された出っ張り部分の間にパッドがセットされていることを確認します。

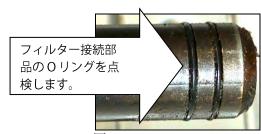


図 9

4. フィルターペーパーの上にホールドダウンリングを置き、 パンの方にリングを下ろし、フィルターパンの縁にフィルターペーパーが乗るようにします(図 10 参照)。



ホールドダウンリングが適切な場所にセットされ、フィルターパウダーが均等にフィルターペーパーにまかれていることを確認します(図 11 参照)。



6. フィルターパンの油かすトレイを交換したら、フィルターパンをフライヤーに押し入れ、ドレインの下にセットします。



フィルターパッドでフィルターパウダーを使用しないでください。

- 図 11
- 7. フィルターパンをフライヤーに押し入れ、フライヤーの下にセットします。「**P**」がコントローラーに表示されていないことを確認します。これで、ろ過システムが使用可能な状態になりました。

⚠ 危険

オイルが溢れて、高温のオイルがこぼれるのを防ぐために、2 つ以上の油槽から同時にオイルを内蔵ろ過装置に排出しないでください。深刻なやけどを負ったり、滑ったり、転倒したりする恐れがあります。

⚠ 危険

ろ過システムが搭載されたフライヤーの油かすトレイは、フライ作業が終了した 1 日の終わりに、不燃性容器に中身を捨てて空にしなければなりません。食品のかすによっては、特定のショートニングに浸かったままにすると、自然発火するおそれがあります。

▲ 警告

フライヤーバスケットやその他の器具をフライヤーのジョイナーストリップに叩きつけないでください。ジョイナーストリップは、フライ容器の間のジョイントを塞ぐために使用されています。ショートニングを剥がすためにフライバスケットをジョイナーストリップに打ち付けると、ストリップが剥がれて、適切にフィットしなくなります。ストリップはぴったりとはまるように作られています。クリーニングの際にのみ剥がすようにしてください。

FILTERQUICK™ FQE30-T 電気フライヤー

4章:予防保全

4.1 フライヤーの予防保全点検

⚠ 危険

ろ過システムが搭載されたフライヤーの油かすトレイは、フライ作業が終了した 1 日の終わりに、不燃性容器に中身を捨てて空にしなければなりません。食品のかすによっては、特定のショートニングに浸かったままにすると、自然発火するおそれがあります。

⚠ 危険

フライ中や油槽に高温のオイルが入っている時に、フライヤーのクリーニングを行わないでください。フライの温度まで加熱されたオイルに水が入ると、オイルが跳ねて、近くにいる人が深刻な火傷を負う可能性があります。

▲ 警告

多目的洗剤を使用してください。洗剤は、使用方法と使用上の注意に関する説明を読んでから使用してください。クリーナーの濃度、およびどのくらいの時間クリーナーが食品と接する面に付着しても問題がないかという点に、特に注意してください。

4.2 毎日の点検と保守

4.2.1 フライヤーとアクセサリーでの損傷の点検

緩んだり擦り切れているワイヤやコード、漏れ、油槽やキャビネット内の異物、およびフライヤーやアクセサリーが準備ができておらず安全に操作できないことを示すその他の兆候がないか調べます。

4.2.2 フライヤーキャビネットの内側と外側の掃除 - 毎日

乾いたきれいな布でフライヤーキャビネットの内側をきれいにします。すべてのアクセサリーの金属面とコンポーネントを拭き、オイルや埃などの汚れを取り除きます。

多目的洗剤をつけたきれいな布でフライヤーキャビネットの外側を拭き、フライヤーキャビネットについているオイルや埃、糸くずなどを取り除いてきれいにします。きれいな湿らせた布で拭きます。

4.2.3 内蔵ろ過システムの掃除 - 毎日

▲ 警告

本機器にオイルが入っていない状態でろ過システムを作動させないでください。

▲ 警告

フィルターパンを使用して、使用したオイルを廃棄エリアに移さないでください。

▲ 警告

フィルターパンに決して水を流さないでください。水はフィルターポンプにダメージを与えます。

毎日、フィルターパンをお湯と多目的洗剤できれいにする以外、定期的な予防保全のための点検や保守をろ過システムで行う必要ありません。

フィルターポンプの動きが遅い場合やまったく動いていない場合は、フィルターパンのスクリーンがフィルターパンの下部にセットされ、スクリーンの上部にフィルターペーパーパッドが敷かれていることを確認します。フィルターパンの右正面についている接続金具に O リングが 2 つ付いており、良い状態にあることを確認します。プレフィルターがきれいで、レンチでしっかり締められていることを確認します。

4.2.4 フィルターパン、取り外し可能な部品とアクセサリーの掃除 - 毎日

油槽同様、フィルターパン、取り外し可能な部品やアクセサリー(バスケット、油かすトレー、目板など)についている焦げを落とします。

乾いたきれいな布でフィルターパンとすべての取り外し可能な部品やアクセサリーを拭きます。多目的 洗剤をつけたきれいな布を使用します。焦げを落とします。各部品をすすぎ、完全に乾かします。スチールたわしや研磨パッドを使用して部品を掃除しないでください。スチールたわしや研磨パッドでこす ると傷がつき、今後掃除しにくくなります。

4.2.5 AIF と ATO センサー周囲の掃除 - 毎日

- 1. 油槽からオイルを排出し、クリーニングとろ過を行うときに、AIFとATO センサーの周囲についている油かすを取り除きます。
- 2. スクリュードライバー、またはプローブまで届くスクリュードライバーに代わる道具を使用します(図 1 参照)。プローブが損傷しないように注意して使用します。
- 3. 掃除とろ過が終わったら、オイルを戻します。



図 1

4.2.6 バスケットリフトロッドの掃除 - 毎日

バスケットリフトが付いているフライヤーの場合、乾いたきれいな布でロッドを拭き、オイルや埃などを落とします。

4.3 毎週行う点検と保守

4.3.1 フライヤー裏側の掃除 - 毎週

店舗で定められている手順に従って、フライヤーの裏側を掃除します。フライヤーの電源を切り、 コンセントを外します。

4.4 毎月行う点検と保守

4.4.1 油槽のディープクリーニング(煮沸/コールドクリーニング) - 最低毎月

⚠ 危険

油槽が空の状態で本機器を操作しないでください。油槽のオイルレベルラインまで水または調理オイルを入れてから、ヒーターをオンにしなければなりません。空の状態で加熱すると、ヒーターが回復不能なほど損傷し、火事の原因となります。

油槽を通常の使用方法で使用している際は、油槽内に溜まった焦げを取り除きます。クリーニング(煮沸)手順に従って、フィルムを定期的に外す必要があります。クリーニング(煮沸)操作の設定に関する詳細は、『FQ4000 コントローラー操作マニュアル』のセクション 2.3.10 と 2.3.11 を参照してください。

⚠ 危険

オイルが 38°C (100°F) になるまで冷ましてから、オイルを適切なコンテナに廃棄します。

▲ 警告

このプロセスの最中は、決してフライヤーの傍を離れないでください。ソリューションが溢れた場合は、オン/オフスイッチを押して、すぐにオフの位置にします。

⚠ 危険

油槽が完全に乾いており、水が残っていないことを確認してからオイルを充填してください。水が残っていると、オイルを調理温度まで加熱したときに、高温のオイルが跳ねます。

4.4.2 プレフィルターのメンテナンス - 毎月

プレフィルターは定期的にメンテナンスをする必要があります。 30 日おき、またはオイルの流れが遅い場合はそれよりも頻繁に、 キャップを外して、取り付けられているスクリーンをきれいにし ます。



プレフィルターを外す際は、保護手袋を着用します。フィルタ ーが熱く、重度の火傷を負う恐れがあります。





- 1.保護手袋を着用し、付属のレンチを使用して、プレフィルターのキャップを外します(図 2)。
- 2. 小さなブラシを使用して、取り付けられているスクリーンの埃や汚れなどを取り除きます**(図3)**。
- 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ハウジングにはめて、付属のレンチで締め、プレフィルターがしっかり セットされていることを確認します。キャップがしっかり締まっていないと、プレフィルターから空 気が漏れて、戻りが遅くなります。



フィルターサイクルが実行されているときは、プレフィルターを外さないでください。 キャップを外した状態で、ろ過システムを操作しないでください。キャップを扱う際は、保護手袋 を着用してください。金属部分とオイルは高温です。

4.4.3 FQ4000 コントローラーの設定値の正確さの確認 - 毎月

- 1. 高品質な温度計または高温計のプローブをオイルに入れ、フライヤーの温度検出プローブに端が触 れるまで挿し込みます。
- 2. コントローラーに商品アイコンが表示されている(油槽内のものが調理範囲であることを示してい る)場合、 👗 ボタンを押すと、温度プローブで測定されたオイルの温度と設定温度が表示され ます。
- 3. 温度計または高温計の温度をメモします。加熱をオン/オフするサイクルを 3 回繰り返した後の実際 の温度計と高温計の測定値の差は±3°C(5°F)でなければなりません。依然として温度が許容範 囲外の場合、工場認定サービサーに連絡して、サポートを受けてください。

4.5 年4回行う点検と保守

4.5.1 O リングの交換 - 年 4 回

フィルター接続部の O リングを交換します(セクション 3.4.2 の図 10 を参照)。

4.6 年 1 回/定期的なシステム点検

定期的なキッチンメンテナンスプログラムの一環として、資格のあるサービス担当者が、 本機器を定期的に点検し、調節しなければなりません。

フライマスターは、工場認定サービサーが少なくとも年に 1 回、以下の点検を行うことを推奨します。

4.6.1 フライヤー - 年1回

- ◆ キャビネットの内側と外側、正面と裏側にオイルが付着していないか点検します。
- ヒーターのワイヤが良い状態にあり、リード線がすり減っていたり、断熱材が損傷したり、オイルが付着したりしていないことを確認します。
- ヒーターに焦げ/カラメル状に固まった油が付着しておらず、良い状態にあることを確認します。 長時間ドライファイヤリングを行った形跡がないかヒーターを点検します。
- ヒーターを昇降させるときに傾斜機構が正しく作動しているか、またヒーターのワイヤの結束 バンドが外れていないかおよび/またはワイヤが摩耗していないかを確認します。
- ヒーターの消費電流が、本機器の銘板に記載された許容範囲内であることを確認します。
- 温度プローブとハイリミットプローブが適切に接続され、しっかり締められ、適切に機能していることを確認します。また、取り付け金具とプローブガードが付いており、正しく取り付けられていることを確認します。
- コンポーネントボックスとコンタクタボックスのコンポーネント (例えば、コンピューター/コントローラー、リレー、インターフェイスボード、変圧器、コンタクタなど) が良い状態にあり、油やその他のごみなどが付着していないことを確認します。
- コンポーネントボックスとコンタクタボックスのワイヤの配線がしっかり行われており、配線 状態がよいことを確認します。
- すべての安全機能(コンタクタシールド、リセットスイッチなど)が付いており、適切に機能していることを確認します。
- 油槽の状態がよく、漏れがなく、油槽の断熱材が有用な状態にあることを確認します。
- すべての配線用ハーネスと接続がしっかり行われており、よい状態にあることを確認します。

4.6.2 内蔵ろ過システム - 年1回

- すべてのオイルリターンラインとドレインラインで漏れがないかを点検し、すべての接続がしっかり行わ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、きれいなことを調べます。油かすバスケットに油かすが 沢山溜まっている場合は、オーナー/オペレーターが油かすバスケットの中身を<u>不燃性</u> の容器に捨てて空にし、毎日きれいにしなければなりません。
- すべての O リングとシール材がついており、良い状態にあることを確認します。O リングとシール材が擦り切れたり、損傷したりしている場合は交換します。
- フィルターシステムの完全性を以下のように確認します。
 - フィルターパンのカバーがついており、適切に取り付けられていることを確認します。
 - フィルターパンを空にして、各バットで「パンからオイルをバットに充填する」を実行します(『FQ4000 コントローラー操作マニュアルのセクション 2.3.7 を参照』)。「パンからオイルをバットに充填する」 オプションでフィルターポンプを作動させて、各オイルリターンバルブが適切に機能することを確認します。ポンプが作動し、油槽の調理オイル内に泡が出ていることを確認します。
 - フィルターパンでろ過の準備が適切に行われていることを確認してから、「パンに排出」 オプションを使用して、177°C(350°F)まで加熱した油槽のオイルをフィルターパンに排 出します(『FQ4000 コントローラー操作マニュアル』のセクション 2.3.6 を参照)。これ で、「パンからオイルをバットに充填する」 オプションを使用して(『FQ4000 コントローラー操作マニュアル』のセクション 2.3.7 を参照)すべてのオイルを油槽に戻すことがで きます(調理オイルに泡が出てきたタイミング)。すべてのオイルが戻ったら、チェック ボタンを押します。油槽にオイルを戻すには約 2 分 30 秒かかります。

FILTERQUICK™ FQE30-T 電気フライヤー

5 章: オペレーターによるトラブルシューティング

5.1 はじめに

本セクションは、機器の操作中に問題が起きたときに参照する、よくある問題のトラブルシューティングガイドを提供します。このトラブルシューティングガイドは、機器の問題を解決する、または少なくとも正確に診断するのに役立ちます。本章では、これまでに報告されたよくある問題を取り上げますが、本章に記載されていない問題に遭遇する可能性もあります。そのような場合は、フライマスターの技術サービススタッフが問題を明確にし、解決するお手伝いをします。

問題のトラブルシューティングを行う際は、必ず、一番簡単な解決方法から試し、それで解決できない場合は徐々に解決方法の難易度を上げて、問題に対処してください。当たり前のことを見過ごさないでください。コードを接続し忘れたり、バルブを完全に閉めるのを怠ったりしないでください。最も重要なことは、問題が起きた原因に対して明確な考えを常に持つようにすることです。対処方法には、同じ問題が今後起こらないようにするための手順も含まれます。不適切な接続が原因でコントローラーが故障した場合は、その他のすべての接続も確認します。ヒューズがよく飛ぶ場合は、その理由を探します。小さいコンポーネントの故障は、潜在的な故障を示しているか、より重要なコンポーネントやシステムが適切に機能していない場合がよくあります。その点を覚えておいてください。

サービス機関またはフライマスターホットライン(1-800-24-FRYER)に電話をする前に、以下を行ってください。

- 電気コードが挿し込まれ、ブレーカーがオンになっていることを確認します。
- 技術者のサポートを受けるために、フライヤーの型番とシリアル番号を用意します。

⚠ 危険

高温の油で深刻なやけどを負う危険性があります。本機器に高温のオイルが入っているとき、 または1つの容器から別の容器に高温のオイルを移すときに、本機器を動かさないでください。

⚠ 危険

電気回路のテストが必要な場合を除き、保守を行う際は、本機器のコンセントを抜かなければなりません。そのようなテストを行う際は十分注意してください。

本機器には、2 つ以上の電源接続ポイントがある場合があります。電源コードをすべて外してから保守を行ってください。

認可されているサービス機関のみが電気部品の点検、テストおよび修理を行わなければなりません。

5.2 トラブルシューティング

5.2.1 コントローラーと加熱の問題

問題	考えられる原因	対処方法
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. コントローラーまたはその他のコンポーネントの故障。	A. フライヤーのコンセントが接続され、ブレーカーが落ちていないことを確認します。B. お近くの FAS に連絡して、サポートを受けてください。
ろ過後に FQ4000 に「バットは一杯 ですか?はい / い いえ」と表示さ れる。	A. ろ過機能の最初または最後に行われた通常の操作。B. ろ過中に何度もこのメッセージが表示される場合、オイルの戻りが遅いことを示している可能性がある。	ンを押します。 B. フィルターポンプは作動してい
FQ4000 に「ドレンに 詰まりはないです か?」と表示される。	ドレインが詰まっており、オイルを排 出できない。	フライヤーのフレンドでドレイン の詰まりを除き、[√]ボタンを押し ます。ろ過が開始されます。
FQ4000 に「フィルタ ーパッドを交換します か?」と表示される。	フィルターエラーが起きている、フィルターパッドが詰まっている、25 時間フィルターパッドの交換指示が出ている、または前の指示でフィルターパッドが交換されなかった。	ターパンをフライヤーから最低 30 秒離してください。「フィルターパ
フライヤーが過熱され ない。	A. 電源コードが差し込まれていない。B. コントローラーまたはその他のコンポーネントが故障している。	A. すべての電源コードがリセプタクルに完全に差し込まれ、適切にロックされ、ブレーカーが落ちてないことを確認します。B. お近くの FAS に連絡して、サポートを受けてください。
ヒートインジケーター がオンの状態で、ハイ リミットが作動するま でフライヤーが加熱さ れる。	温度プローブまたはコントローラーが 故障している。	
ヒートインジケーター がオンではない状態 で、ハイリミットが作 動するまでフライヤー が加熱される。	コンタクタまたはコントローラーが故 障している。	お近くの FAS に連絡して、サポート を受けてください。

問題	考えられる原因	対処方法
FQ4000 に「構成ミス エネルギータイプ」と 表示される。	フライヤーのセットアップで設定した エネルギータイプが適切ではない。	正しいエネルギータイプに合わせて フライヤー適切に設定されているこ とを確認します。
FQ4000 に「バット ID コネクター未接 続」と表示される。	コントローラーのロケーターが紛失し ているか、接続されていない。	6 ピンロケーターがコントローラー の背面に接続され、制御ボックスに 適切に接地されていることを確認し ます。
コントローラのロック アップ。	コントローラの故障。	コントローラーの電源を外し、再度 入れてます。問題が続く場合は、お 近くの FAS に連絡してサポートを受 けてください。

5.2.2 エラーメッセージおよびディスプレイの問題

問題	考えられる原因	対処方法
FQ4000 に「E19 の加 熱不良」と表示さ れる。	コントローラー、変圧器、もしくは SIB ボードが故障している、またはハ イリミットサーモスタットが開いて いる。	お近くの FAS に連絡して、サポート を受けてください。
FQ4000 に誤った温度 単位(華氏または摂 氏)と表示される。	誤った表示オプションがプログラムさ れている。	マネージャー設定、温度、切り替える 温度単位を入力して、F°と C°を切り 替えます。コントローラーの電源を入 れて、温度を確認します。指定した温 度単位が表示されない場合、この手順 を繰り返します。
FQ4000 に「高温- HI-1」と表示される。	油槽の温度が 210℃(410℉)以上、 または CE 国の場合 202℃(395℉) 異常である。	すぐにフライヤーの電源を切り、FAS に連絡してサポートを受けてくだ さい。
FQ4000 に「ヘルプ HI-2」または「ハイリ ミット故障電源を切っ てください」と表示さ れる。	ハイリミットの故障。	フライヤー全体の電源をすぐに切り、 FAS に連絡してサポートを受けてくだ さい。
FQ4000 に「温度プローブの故障」と表示される。	温度測定電気回路(プローブまたは 損傷したコントローラーのワイヤー ハーネスまたはコネクターを含む) の問題。	フライヤーの電源を切り、お近くの FAS に連絡してサポートを受けてくだ さい。

問題	考えられる原因	対処方法
ヒートインジケーター がオンになっている が、フライヤーが過熱 されていない。	三相電源コードが差し込まれていないか、ブレーカーが落ちている。	すべての電源コードがリセプタクルに 完全に差し込まれ、適切にロックさ れ、ブレーカーが落ちてないことを確 認します。問題が続く場合は、FAS に 連絡してサポートを受けてください。
FQ4000 に「リカバリ 一不良」と表示され、 アラームが鳴る。	回復時間が制限時間を超えている。	エラーを解除し、[v]ボタンを押してアラームを止めます。電気フライヤーの場合、リカバリーには最大 1:40 かかります。このエラーが続く場合は、FAS に連絡してサポートを受けてください。
FQ4000 に「選択可能 なメニューグループは 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。新しいメニューを作成したら、レシピをグループに追加します(『FQ4000 コントローラーマニュアル』のセクション1.10を参照)。
FQ4000 に「保守点検 が必要」と表示され、 その後でエラーメッセ ージが表示される。	サービス技術者が必要なエラーが発生している。	[X]を押して調理を続け、FAS に連絡してサポートを受けてください。調理ができない場合もあります。

5.3 自動ろ過のトラプルシューティング

問題	考えられる原因	対処方法
調理サイクルが終了す る度にフライヤーがろ 過する。	ろ過予約の設定が間違っている。	『FQ4000 コントローラーマニュアル』のセクション 1.8 の「マネージャー設定」、「ろ過属性」でろ過するまでの時間を再度入力して設定してから、ろ過の変更または上書きを行います。
「掃除してろ過する」 が開始されない。	温度が低すぎる。	フライヤーが設定温度になっている ことを確認してから、「掃除してろ 過する」を開始します。
FQ4000 に「フィルタ ービジー」と表示さ れる。	A. 別のろ過サイクルまたはフィルターパッドの変更が行われている。B. フィルターインターフェイスボードが確認システムを解除していない。	A. 前のろ過サイクルが終わるのを 待ってから別のろ過サイクルを 開始します。指示された場合、 フィルターパッドを交換しま す。B. 15 分待ってから再度試みます。

問題	考えられる原因	対処方法
フィルターポンプが始 動しない、またはろ過 時にポンプが停止して いる。	A. 電源コードが接続されていないか、 ブレーカーが落ちている。 B. ポンプモーターの過熱により、熱動 過負荷スイッチが作動した。 C. フィルターポンプの詰まり。	 A. 電源がしっかり接続され、ブレーカーが落ちていないことを確認します。 B. モーターが熱くて数秒間触れない場合、熱動過負荷スイッチが作動することがあります。モーターを少なくとも 45 分間休ませて温度を下げてから[ポンプリセット] スイッチを押します(『FQ4000 コントローラーマニュアル』のセクション 2.1.2 を参照)。 C. お近くの FAS に連絡して、サポートを受けてください。
ドレンバルブまたはリ ターンバルブが開いた ままの状態にある。	A. VIB ボードが故障している。 B. 作動装置が故障している。	お近くの FAS に連絡して、サポート を受けてください。
FQ4000 にパンを「挿 入」と表示される。	A. フィルターパンがしっかりフライヤーにセットされていない。 B. フィルターパンのマグネットが付いていない。 C. フィルターパンスイッチの故障。	適切な場所にあることを確認

問題	考えられる原因	対処方法
自動ろ過、 OQS フィ ルターが開始しない。	 A. オイルレベルが低すぎる。 B. オイルの温度が低すぎる。 C. フィルターパンが適切な場所にセットされていない。 D. レシピ設定のろ過がオフに設定されている。 E. フィルターリレーが故障している。 	 A. オイルが上部のオイルレベルライン(上部のオイルレベルセンサー)まで入っていることを確認します。 B. オイルの温度が設定温度であることを確認します。 C. コントローラーに「P」が表示されていないことを確認しれていながフライヤーに適切にセットされているとを確認します。フライヤーのパワーサイクル実施します。 D. レシピのろ過をオンに設定します。 E. お近くの FAS に連絡して、サポートを受けてください。
動しているが、オイル	 A. フィルターペーパー/パッドの詰まり。 B. フィルターパンコンポーネントが適切に設置または準備されていない。 C. プレフィルタースクリーンが詰まっているか、ぴったり貼られていない可能性があります。 	とを確認します。 パッドを使用している場合、粗い

5.3.1 不完全なろ過

自動ろ過手順が正常に行われていない場合、エラーメッセージが表示されます。スクリーンに表示される指示 に従って、オイルを戻し、エラーを解除します。

ディスプレイ	アクション
バットは一杯ですか?	 バットが充填される場合は[√(チェック)] ボタンを押して、 続行します。コントローラーがアイドル調理モードまたは ◎に戻ります。バットが完全に充填されない場合は、[X] を押します。
充填中	2. ポンプが作動するため、必要なアクションはありません。
バットは一杯ですか?	3. バットが充填される場合は[√(チェック)] ボタンを押して、 続行します。コントローラーがアイドル調理モードまたは ⑥に戻ります。バットが完全に充填されない場合は、[X] を押します。
充填中	4. ポンプが作動するため、必要なアクションはありません。
バットは一杯ですか?	5. バットが充填される場合は[√(チェック)] ボタンを押して、 続行します。コントローラーがアイドル調理モードまたは ⑥に戻ります。バットが完全に充填されない場合は、[X] を押します。不完全なろ過が 6 回続けて起きた場合は、手 順 10 に進みます。
フィルターペーパーを交換しますか?	6. [√(チェック)] ボタンを押して続行します。[X]を押して、 ^⑥ に進みます。
パンを取り除く	7. フィルターパンを外します。
フィルターペーパーを交換してくださ い	8. フィルターペーパー/パッドを交換し、フィルターパンを前方に引出し、フライヤーから最低 30 秒離します。フィルターパンが 30 秒オフになったら、コントローラーがアイドル調理モードに戻ります。パンが渇いた状態で、適切に組み立てられていることを確認します。フィルターパンをフライヤーに戻します。「P」がコントローラーに表示されていないことを確認します。
バットは一杯ですか?	9. バットが充填される場合は[√(チェック)] ボタンを押して、続行します。コントローラーがアイドル調理モードに戻ります。バットが充填されない場合は[X]を押して、①に進みます。 10. ろ過エラーが 6 回続けて起こる場合は、リターンバルブを
保守点検が必要	10. ろ過エラーが 6 回続けて起こる場合は、リダーンバルノを 閉じます。[√(チェック)] ボタンを押して、アラームを止め、続行します。

エラーポンプ未充填	11. オイルがバットに戻っていないことがシステムで検出される場合は、サービスを受ける必要があります。FAS に連絡してください。
システムエラーは解決しましたか?	12. [X]ボタンを押して、可能であれば調理を続けます。お近くの FAS に連絡して、フライヤーの修理とリセットを依頼してください。問題が解決されるまで、15 分ごとにエラーが表示されます。フライヤーがリセットされるまで、自動ろ過と自動トップオフは無効にされます。
コードを入力してください	13. FAS 技術者が技術コードを入力してフライヤーをリセット します。
ドレインパンからバットに充填し 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を充填し、続行します。バットが充填されたら、プロンプト表示に従います。[X]を押して、ドレインパンからの充填を省略します。
パンを取り除く	15. フィルターパンを外します。
パンは空ですか?	16. フィルターパンが空の場合、[√(チェック)]ボタンを押して、次の手順に進みます。[X]を押してバットへの充填を続行します。バットが充填されたら、プロンプト表示に従います。
(I)	17. コントローラーのスイッチを切ります。

5.3.2 ドレインの詰まりエラー

オイルレベルセンサーで、オイルが油槽から完全に排出されていないことが検出された場合、自動ろ過中にドレインの詰まりエラーが発生しています。ドレインの詰まり、オイルセンサーの故障により、この問題が発生している可能性があります。コントローラーのディスプレイに表示される指示に従って、エラーを解除します。

この問題が生じる場合、コントローラーに「ドレインの詰まりを除く」が 15 秒表示されてから「ドレイン の詰まりは除かれていますか?」の表示に代わります。

- 1. フライヤーのフレンドを使用してドレインの油かすを除き、[√]ボタンを押して続行します。
- 2. コントローラーに「**排出中**」と表示される。オイルレベルセンサーでオイルの排出が検知されると、通常の自動ろ過操作が再開されます。

5.3.3 フィルタービジー

「フィルタービジー」が表示される場合、ろ過する別のバットでフィルターインターフェイスボードが待機状態、または終了する別の機能が待機状態になります。15分待ってから、問題が解決しているか確認します。解決していない場合は、お近くのFASに電話してください。

5.4 自動トップオフ問題のトラブルシューティング

問題	考えられる原因	対処方法
油槽をトップオフして		設定温度が正しいことを確認し
も温度が上がらない。	不適切な設定温度。	ます。
バットでトップオフが 機能しない。	A. フィルターエラーが発生している。B. 修理が必要なエラーが発生している。C. ソレノイド、ポンプ、ピンの問題、RTD または ATO の問題。	 A. フィルターエラーを適切に解除します。問題が続く場合は、お近くの FAS に連絡してサポートを受けてください。 B. お近くの FAS に連絡して、サポートを受けてください。 C. お近くの FAS に連絡して、サポートを受けてください。
油槽でトップオフが 行われない。	 A. フライヤーの温度が低すぎる。 B. オイルの温度が低すぎる。 C. トップオイルエンプティが表示される。 D. 修理が必要なエラーが発生している。 E. 溶解装置のスイッチがオフになっている(固形ショートニング用のフライヤーでのみ)。 F. ヒューズが飛ぶ。 	 A. フライヤーの温度はん。 B. トインのようででです。 C. トロップのですのですがある。 C. トロップのですのですがある。 たいですがある。 たいですがある。 たいですがある。 たいですがある。 たいでがある。 たいでがある。 たいがある。 たいがある。 たいがある。 たいがある。 たいがある。 たいがある。 たいがある。 たいがある。 たいがあるのをできます。 たいがあるとのをできます。 たいがあるとのをできます。 たいがいがあるとのをできます。 たいがいがあるとのをできます。 たいがいるのをできます。 たいがいるのをできます。 たいがいるのをできます。 たいがいるのをできます。 たいがいるのをできます。 たいがいるのをできます。 たいがいるのをできます。 たいがいるのをできます。 たいがいるのできます。 たいがいるのできますがある。 たいがいるのできますがある。 たいがいるのできますがある。 たいがいるのできますがある。 たいがいるのできますがある。 たいがいるのできますがある。 たいがのできますがある。 たいがのできますがある。 たいがのできますがある。 たいがのできますがある。 たいがのできますがある。 たいがのできますがある。 たいがのできまがある。 たいがのできまがある。

5.5 バルクオイルシステムの問題のトラブルシューティング

問題	考えられる原因	対処方法
油槽が充填され ない。	A. セットアップ手順が適切に行われていない。B. 廃棄バルブが完全に閉まっていない。C. バルクオイルタンクが空になっている。D. RTI ポンプの問題。	 A. フライヤーの裏側に接続されているバルクオイル制御コネクタを外してから再度差し込んで、フライヤーのパワーサイクルを実行します。 B. 排気バルブのハンドルが完全に閉まっていることを確認します。 C. バルクオイル提供者に連絡してください。 D. FAS に連絡して、サポートを受けてください。
トップオフラタ ンクが充填され ない。	 A. セットアップ手順が適切に行われていない。 B. 別の機能が実行されています。 C. 廃棄バルブが完全に閉まっていない。 D. バルクオイルタンクが空になっている。 E. ソレノイド、ポンプ、スイッチの問題。 	A. フライヤーの裏側に接続されている 5 ピンバルクオイルコントロールの電源 コードを外してから再度差し込んで、フライヤーのパワーサイクルを実行します。 B. ろ過もしくはその他のろ過メニュー機能が実行されている、「今、ろ過しますか?はいハいえ、はいハいえを押す」、または「バットでカスをすくいます」が表示される場合、処置が終わるのを待ってから、再度試みます。
トップオフタン クまたはバット への充填が 遅い。	A. オペレーターによるトラブルシュー ティングの範囲を超えたポンプまた は管の問題。	A. バルクオイル提供者に連絡してくだ さい。

5.6 エラーログコード

エラーログへのアクセス方法については、『FQ4000 コントローラーマニュアル』のセクション 1.13.2.1 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	温度プローブの計測値が範囲外です。
E16	ハイリミット 1 が温度超過	ハイリミットの温度が 210℃ (410°F) を
		超えているか、CE 向けフライヤーでハイリ
		ミットの温度が 202℃(395°F)を超えてい
		ます。
E17	ハイリミット 2 が温度超過	ハイリミットスイッチが開いています。
E18	ハイリミットに問題あり 電源を切断してくだ	バットの温度が 238°C (460°F) を超え、
	さい	ハイリミットが開かない場合、 すぐにフライ
		ヤーの電源を切り、サービスへ連絡してくだ
		さい。
E19	加熱エラー—XXXF または XXXC	加熱制御ラッチ回路が故障しています。
		ヒートコンタクタが機能していません。
E25	加熱エラー―送風機	空気圧力スイッチが閉じません。
E27	加熱エラー―圧力スイッチ―サービスへ連絡し	空気圧力スイッチが閉じません。
	てください	
E28	加熱エラー—XXXF または XXXC	フライヤーが点火せず、点火装置が動作しま
		せん。
E29	トップオフプローブの故障―サービスへ連絡し	ATO RTD 測定値が範囲外です。
	てください	
E32	ドレインバルブが開きません―ろ過とトップ	
	オフが機能しません―サービスへ連絡してくだ	確認が取れていません。
E33	ドレインバルブが閉じません―ろ過とトップ	
	オフが機能しません―サービスへ連絡してくだ	確認が取れていません。
F2.4	さい ロク・スパルブが眼キオルノ・スパートルプ	
E34	リターンバルブが開きません―ろ過とトップ オフが機能しません―サービスへ連絡してくだ	
	オフか機能しません―リーヒスへ連絡してくた	確認が取れていません。
E35	さい リターンバルブが閉じません―ろ過とトップ	 リターンバルブの閉弁が試みられましたが、
E33	サダーンハルノが闭しません一つ週とドップ オフが機能しません―サービスへ連絡してくだ	
	オンが機能しょせんーケーと人へ達指してくた さい	PEDDA 4X11 (V A E1U。
E36	<u>C </u>	 バルブインターフェイスボードとの接続が切
	/ ハンイング クェースボートの改译 う過ご トップオフが機能しません サービスへ連絡し	断されたか、ボードが故障しています。
	てください	HICTORICA CO CO CO CO
E37	C	
	ビスへ連絡してください	······································
	I was a second of the second o	

コード	エラーメッセージ	説明
E39	フィルターパッドを換してください	25 時間タイマーが切れているか、フィルタ
LJJ		25 時間メイマーが動れているが、フィルメ 一が汚れています。
E41		システムが、フィルターパンにオイルが残っ
	, 13 13 13 13 14 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	ている可能性があることを検出しています。
E42	ドレンの詰まり (ガス)	ろ過時にバットが空になっていません。
E43	オイルセンサーの故障―サービスへ連絡してく	オイルレベルセンサーが故障している可能性
	ださい	があります。
E44	リカバリーエラー	回復時間が制限時間を超えている。
E45	 エラー―サービスへ連絡してください	リカバリー時間が、2 回以上のサイクルで制
		限時間を超えています。
E46	システムインタフェイスボード 1 の接続が確認	SIB ボード 1 の接続が切れているか、ボード
	できません―サービスへ連絡してください	が故障しています。
E51	ボード ID が重複しています―サービスへ連絡し	2 つ以上のコントローラーが同じロケーショ
	てください	ン ID を持っています。
E52	ユーザーインターフェイスコントローラーの故	コントローラーに不明な故障があります。
	障―サービスへ連絡してください	
E53	CAN バスの故障―サービスへ連絡してください	ボード間での通信が切れています。
E54	USB エラー	更新時に USB の接続が切れます。
E55	システムインターフェイスボード 2 の接続が確	SIB ボード 2 の接続が切れているか、ボード
	認できません―サービスへ連絡してください	が故障しています。
E61	エネルギータイプが適切に設定されていません	フライヤーが適切なエネルギータイプ用に設
		定されています。
E62	バットが加熱しません - ガス電気供給確認して	バットが適切に加熱されていません。
	ください – XXXF または XXXC	
E63	立ち上がり速度	回復テスト時の立上り速度に問題があり
		ます。
E64	ろ過インターフェイスボードの故障―ろ過とト	ろ過インターフェイスボードとの接続が切断
	ーップオフが機能しません―サービスへ連絡して	されたか、ボードが故障しています。
ГСГ	ください	ガス OUD センサーバナノルを投出しません
E65	クリーン OIB センサー—XXXF または XXXC—サ 一ビスへ連絡してください	ガス-OIB センサーがオイルを検出しません。 オイルセンサーの掃除。
E66	ドレインバルブが開いています-XXXF または	調理中にドレインバルブが開いています。
	XXXC	
E67	システムインターフェイスボードが設定されて	SIB ボードが設定されていない時にコントロ
	いません―サービスへ連絡してください	ーラーがオンになります。
E68	OIB のヒューズが飛んでいます―サービスへ連	VIB ボードの OIB ヒューズが飛んだ後にリセ
	絡してください	ットされません。

		=V80
コード	エラーメッセージ	説明
E69	レシピが利用できません — サービスへ連絡して	
	ください	されていません。工場でプログラムされたコ
		ントローラと交換してください。
E70	OQS 温度高	有効な OQS 測定値に対し、オイルの温度が
		高すぎます。149℃(300℉)~191℃
		(375℉)の間の温度でろ過してください。
E71	OQS 温度低	有効な OQS 測定値に対し、オイルの温度が
		低すぎます。149℃(300℉)~191℃
		(375℉)の間の温度でろ過してください。
E72	TPM 範囲低	有効な OQS 測定値に対し、TPM が低すぎま
		す。この状態は、フレッシュで新しいオイルを
		使用している場合も見られます。セットアップ
		メニューで適切なオイルタイプを選択していな
		い可能性があります。そのオイルタイプでは、
		センサーのキャリブレーションが行われない可
		能性があります。取扱説明書 8197316 のオイ
		ルタイプ表を参照してください。問題が続く場
		合は、FAS に連絡してください。
E73	TPM 範囲高	有効な OQS 測定値に対し、TPM 測定値が高
		すぎます。オイルを廃棄してください。
E74	OQS エラー	OQS に内部エラーが発生しています。問題
		が続く場合は、FAS に連絡してください。
E75	OQS エアエラー	OQS でオイルに空気が入っていることを検
		出しました。O リングを確認し、OQS セン
		サーを使用してオイル内に空気が入っていな
		しいかプレスクリーンフィルターを調べます。
		または、空気が入らないようにフィルターを
		ピンと張ります。問題が続く場合は、FAS に
		連絡してください。
E76	OQS エラー	OQS センサーが通信エラーを検出していま
		す。OQS センサーへの接続を確認してくだ
		さい。フライヤーバッテリ全体のパワーサイ
		クルを実施してください。問題が続く場合
		は、FAS に連絡してください。
E81	セーフモードの故障エラー	オイル量が少ないために、システムでフライ
		ヤーが適切に加熱されていないことが検出さ
		れました。フライヤーのオイルが下部のオイ
		ルレベルライン以上まで入っていることを確
		認します。入っていない場合は、下部のオイ
		ルレベルラインまでオイルを追加します。問
		題が続く場合は、FAS に連絡してください。

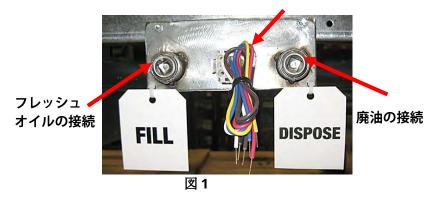
FILTERQUICK™ FQE30-T 電気フライヤー 付録 A: バルクオイルの接続とセットアップ手順

注: 本マニュアルには、バルクオイル装置を使用してオイルを充填する手順と廃棄する手順が記載されています。 他のバルクオイル装置でこの手順を使用しないでください。

A.1.1 バルクオイルシステム

バルクオイルシステムには大きなオイルストレージタンクが付いています。このタンクは、通常店舗の奥においてあり、フライヤーの後部に接続されています。フライヤーの裏側についているマニホールドの左側の接続部から廃油をフライヤーからポ

バルクオイル 配線接続



ンプで吸い上げて廃棄タンクに排出し、マニホールドの右側の接続部から新しいオイルをポンプで吸い上げてフライヤーに充填します(図 1 参照)。9 ピンのワイヤハーネスを使用すると、様々なバルクオイルシステムに接続できます。配線図は最後のページに記載されています。

左端のコントローラーで、設定/サービスモードに切り替えてフライヤーをバルクに設定します。これらの設定を行うには、すべてのバットをアイドル状態にしなければなりません。

- 1. コントローラーのソフトウェアの電源を切り、[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。
- 4. 「3000」と入力します。
- 5. チェックマークボタンを押します。
- 6. 下矢印ボタンを押します。
- 7. オイルシステムのタイプを押します。
- 8. バルクフレッシュオイルの場合は、[バルク]ボタンを押します。バルクフレッシュ オイルを使用しない場合は、JIB の設定をそのままにします。選択したタイプが強調 表示されます。
- 9. コントローラーに「セットアップ完了 システムを再起動してください」と表示されます。
- 10. チェックマークボタンを押します。
- 11. 「廃油」を押します。
- 12. [バルク] ボタンを押します。選択したタイプが強調表示されます。

13. コントローラーに「セットアップ完了 システムを再起動してください」と表示されます。 14. チェックマークボタンを押します。

15. [ホーム] ボタンを押して、終了します。

<u>オイルシステムのタイプまたは廃油のタイプを変えたら、フライヤーシ</u>ステムで **60** 秒間パワーサイクルを実行する必要があります。

バルクオイルシステム対応の FilterQuick™ FQ30-T フライヤーには、 バルクフレッシュオイルの供給業者から提供されたオンボードフレッ シュオイルジャグが付いています。キャップを外し、ジャグの縁に付いている金属のキャップを使用して、標準的な取り付け具をジャグに 差し込みます。同じ取り付け部のジャグからオイルがポンプで排出/ 充填されます(図2参照)。



义 2

企警告

トップオフタンクに高温のオイルや使用済みオイルを入れないでください。

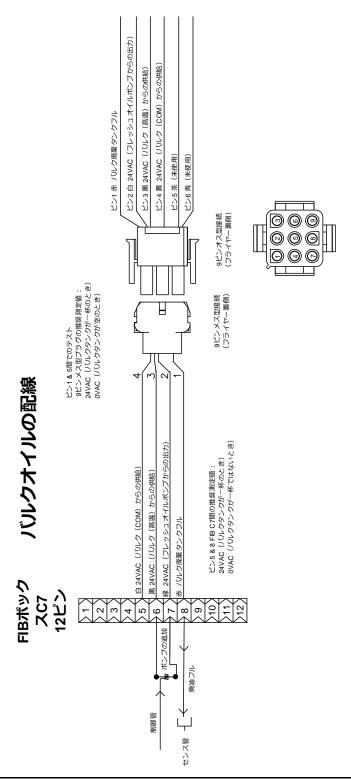
トップオフタンク低インジケーターのリセットに使用されるモーメンタリースイッチは、バルクフレッシュオイルシステムのジャグへの排出に使用することもできます。トップオフタンクの上にあるモーメンタリースイッチを長押ししながら、このボタンを押してトップオフシステムをリセットすると、オペレーターはバルクオイルストレージタンクからジャグにオイルを充填することができます(図3参照)。

ジャグに充填するには、トップオフリセットボタンを長押しします。***** ジャグが一杯になったら、ボタンを離します。*****

注:ジャグに限度を超える量を入れてはなりません。

バルクからバットに充填する手順については、「FQ4000 コントロー 図3 ラーマニュアル」のセクション 2.3.8 を参照してください。バルクに廃棄する場合は、『FQ4000 コントローラーマニュアル』のセクション 2.3.13 を参照してください。

*注: トップオフリセットボタンを押してから、バルクフレッシュオイルの吸い上げが開始するまで約 12 秒かかります。トップオフタンク内のオイルレベルが上がり始めるまで 20 秒かかる場合があります。通常、タンクが一杯になるまで充填するには、約 3 分かかります。スプリットバットに充填するには約 1 分かかり、フルバットに充填するには約 2 分かかります。



▲ 警告

FQ30-T™フライヤーは、必ず、3極フロートスイッチが搭載されたバルクオイルシステム使用して操作しなければなりません。フロートスイッチが旧式の2極スイッチの場合は、バルクオイル供給業者にお問い合わせください。旧式のフロートスイッチは、特定の極性に制限されます。そのため、地面に短絡され、FIBボードに損傷を与える可能性があります。

FILTERQUICK™ FQE30-T 電気フライヤー 付録 B: JIB の準備と固形ショートニングのオプション

- 1. フライヤーの左から 2 番目と 3 番目の扉を開いて、JIB キャビネットの ブレースを外します。
- 2. ATO ボックスブレースの下部にアライメントブラケットを付属ナット で取り付けます。図 1 を参照してください。
- 3. キャビネットの正面に溶解装置を置きます。
- 4. 溶解装置のタブをアライメントガイドスロットに滑り込ませます。 図 2 を参照してください。
- 5. 溶解装置をアライメントガイドブラケットにはめて、内部オイル容器 パンをトレイに入れます。 図 3 を参照してください。
- 6. 溶解装置の蓋をユニットの上に置き、オイルピックアップチューブの先 をメス型吸引レセプタクルに滑り込ませます。図 4 を参照してください。
- 7. 付属のネジを既存の穴に入れて、溶解装置を両側の内部レールに取り 付けます。図5を参照してください。
- 8. 図 6 で示されている通りに、溶解装置の裏側に白い 2 ピンコネクタを取り付け、黒いコネクタをアウトレットボックスに差し込みます。
- 9. 溶解装置の電源スイッチが「オン」になっていることを確認します。 図 7 を参照してください。



図 3: 内部オイル容器パンを溶解装置に入れます。



図4:蓋をパンの上に置き、オイルピックアップチューブをメス型吸引レセプタクルに滑り込ませます。

オイル低が表示されたら、オレンジ色のボタンを押してシステムをリセットします。 ✔





図6:上の写真の通りに、白い2ピンコネクタを取り付け、黒いコネクタをユーティリティボックスに挿し込みます。*黒い接続部の実際の位置は写真と異なる場合がありますのでご注意ください。

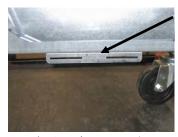


図1: ATO ボックスブレースの下部にアライメントブラケットを取り付けます。

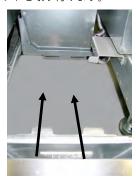


図 2:溶解装置をキャビネットの適切な位置にセットし、インサートタブをアライメントガイドスロットに挿入します。



図 5:溶解装置を両側のレールに取り付けます。



溶解装置の電源スイッチ。

図7:組み立てられた溶解装置が適切な場所に置かれています。

FILTERQUICK™ FQE30-T 電気フライヤー 付録C: 固形ショートニング溶解装置の使用方法

オイルタンクシステムのリセット

- ショートニング溶解装置がオンになっていることを確認 します。
- 溶解装置にショートニングを入れます。
- 2~3時間かけて固形ショートニングを溶かします。ショートニングが解けるまで、オレンジ色のリセットボタンは**押さないでください**。ショートニングが溶解装置で溶ける前にフライヤーにオイルを充填しようとすると、オイル容器低を示すランプが点灯します。
- ショートニングが完全に溶けたら、オレンジ色のリセットボタンを押して、ランプを消し、トップオフシステムをリセットします。
- ショートニング溶解装置に高温のオイルを**加えないでください**。オイル容器の温度が60°C(140°F)を超えてはなりません。少量の固形ショートニングをオイルタンクに加え、トップオフシステムを操作するのに十分なオイルが入っているようにします。
- 適切な結果を得るために、固形ショートニング溶解装置の電源を一晩切ったままにしないでください。
- 溶解装置の電源は、システムで設定されているハイリミット温度に達した場合のリセットスイッチとしても使用されます。



溶解装置の電源スイッチ





⚠ 警告

固形ショートニングヒーターの表面は高温になっています。素手で触らないでください。ショートニングを溶解装置 に加える際は、保護手袋をはめてください。 このページは計画的にブランクを残ている



800-551-8633 318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM
EMAIL: FRYSERVICE@WELBILT.COM

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 Convotherm, Crem, Delfield, Frymaster, Garland, Kolpak, Lincoln, Merco, Merrychef and Multiplex.

Bringing innovation to the table · welbilt.com

©2022 Welbilt Inc. except where explicitly stated otherwise. All rights reserved. Continuing product improvement may necessitate change of specifications without notice.