

FilterQuick Intuition®

MIE14 および FQIE30U LOV™ 電気フライヤ

設置、操作および保守マニュアル

本マニュアルは、新しい情報や新型モデルの発表に合わせて更新されます。最新のマニュアルについては、当社のウェブサイトをご覧ください。

本機器に関する章は、該当する場合、MIE14フライヤー用の機器マニュアルの「フライヤー」セクションに掲載されます。



⚠ 注意

本書の指示をよく読んでからフライヤーをご使用ください。

本機器を電源に接続する前に、使用に関する指示をよく読み、本機器について十分に理解しておいてください。

本マニュアルは、今後の参考のために保管しておいてください。

お客様の安全のために

本機器やその他の機器の周辺に、ガソリンやその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。



8 1 9 7 9 4 4 J A

部品番号: FRY_IOM_8197944JA 2026 年 7 月

Japanese / 日本語 元の指示の翻訳

注記

保証期間中、お客様が本フライマスターフードサービス機器に対して、フライマスターまたはその工場認定サービサーから直接購入した、改造されていない新しい部品またはリサイクル部品以外の部品を使用した場合、および/または使用している部品を元の構造から改造した場合、本保証は無効となります。さらに、フライマスターおよびその関連会社は、改造部品および/または認定されていないサービサーから受領した部品の取り付けに起因する、直接的あるいは間接的、全体的あるいは部分的に引き起こされたいかなる請求、損害または費用についても、一切の責任を負いません。

注記

本機器は業務用としての使用のみを目的としており、資格を有する者のみが操作できます。設置、保守、修理は、フライマスター認定サービサー（FAS）またはその他の資格を有する専門家が実施する必要があります。資格のない者が設置、保守、修理を行った場合、メーカーの保証が無効となる場合があります。「資格を有する者」の定義については、本マニュアルの第 1 章を参照してください。

注記

本機器は、設置される国および/または地域の該当する規定に従って設置する必要があります。詳細については、本マニュアルの第 2 章「国の規定要件」を参照してください。

アメリカのお客様への注意事項

本機器は、国際建築主事・基準適合専門家協会（Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA)）の配管に関する基本規定および米国食品医薬品局（FDA）の食品サービス衛生マニュアルに準拠して設置する必要があります。

警告

不適切な設置、調節、保守、点検、および許可されていない改造や変更は、物的損害、負傷、あるいは死亡事故を引き起こすおそれがあります。本機器の設置または保守点検を行う前に、設置・操作・サービスマニュアルをよくお読みください。

お客様の安全のために

本機器やその他の機器の周辺に、ガソリンやその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。

危険

本機器を設置する際は、現地の法規に従って電氣的接地を行う必要があります。現地の法規がない場合は、全米電気規格定（National Electrical Code、ANSI/NFPA 70）、カナダ電気工事規格（Canadian Electrical Code、CSA C22.2）、または設置国の適切な国内規格に従って接地を行ってください。

警告

本機器は、ショートニングやオイルに水が接触しないように設置・使用する必要があります。

タッチスクリーンコントローラーを搭載したユニットをご使用のオーナーへの注意事項

アメリカ

本機器は、FCC 規則パート 15 に準拠しています。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) 本機器は有害な干渉を引き起こしてはなりません。2) 本機器は、望ましくない動作を引き起こす可能性のある干渉を含め、あらゆる干渉を受け入れなければなりません。本機器はクラス A デバイスとして認定されていますが、クラス B の制限事項も満たしていることが確認されています。

カナダ

本デジタル機器は、カナダ通信省の ICES-003 規格で定められた電波雑音放射に関するクラス A およびクラス B の制限を超えていません。

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

注記

本機器は、レストラン、社員食堂、病院の厨房、およびパン屋や精肉店などの商業施設における業務用として設計されていますが、フードの連続的な大量生産には使用できません。

⚠ 危険

本機器前方にある縁は、踏み台ではありません! 本機器の上に乗らないでください。滑ったり、高温のオイルに触れたりすると、重傷を負うおそれがあります。

注記

本マニュアルで使用されている図や写真は、操作、清掃、および技術的な手順を説明するためのものであり、現場管理の操作手順とは一致しない場合があります。

⚠ 危険

フィルターシステムを備えたフライヤーの油かすトレイは、毎日、フライ作業終了後に耐火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

フライヤーのジョイナーstrippに、フライバスケットやその他の調理器具を打ち付けしないでください。このstrippは、フライ容器間の接合部を密閉するために設けられています。ショートニングを落とすためにフライバスケットをstrippに打ち付けると、strippが歪み、適切にフィットしなくなります。ジョイナーstrippはぴったりとフィットするように設計されており、洗浄時以外は取り外さないでください。

⚠ 危険

電線用導管に依存したり、負荷がかかったりすることなく、本機器の動きを制限する適切な手段を講じなければなりません。フライヤーには固定具キットが付属しています。固定具キットが欠品している場合は、お近くの KES までご連絡ください。

 危険

このフライヤーには、各フライポットごとに電源コード（三相）が付属しています。McDonald's 機器には、120V 用の予備の制御コードが備え付けられている場合があります。フライマスターフライヤーの移動、テスト、保守、修理を行う際は、その前に電源からすべての電源コードを取り外してください。

 危険

排出口に物を入れないようにしてください。アクチュエータが閉じる際に、物的損害や人身事故を引き起こすおそれがあります。

 警告

本機器は、16 歳未満のお子様、または身体的、感覚的、精神的な能力が十分ではない方、あるいは経験や知識が不足している方が使用することは意図されていません。ただし、そのような作業者の安全に責任を負う者が本機器の使用を監督する場合はこの限りではありません。お子様が本機器で遊ばないようにしてください。

 危険

本機器は、製品扉の内側に貼付されている銘板に記載されている電圧および相数と同じ電源に接続しなければなりません。

 警告

高温のオイルや表面に触れないよう、十分注意し、作業時は適切な保護具を着用してください。重度の火傷や怪我を迫るおそれがあります。

 危険

本機器の稼働中は、その周辺でエアゾール製品を噴霧しないでください。

 危険

フライヤーをフードの下に設置するために、フライヤーの構造部品を変更したり取り外したりしないでください。不明点がありましたら、フライマスターの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。

 警告

煮沸溶液や洗浄液を、ショートニング廃棄装置（SDU）、内蔵ろ過装置、ポータブルフィルター装置、または OQS（オイル品質センサー）に絶対に流さないでください。本機器はこのような用途を想定しておらず、溶液によって破損するだけでなく、保証が無効となります。

 危険

フライマスターフライヤーの移動、テスト、保守、修理を行う際は、その前に電源からすべての電源コードを取り外してください。

注記

移動式施設、船舶、または屋台での使用を目的としたフライマスターフライヤーについては、いかなる保証も提供されません。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のみ、保証が適用されます。このフライヤーの性能を最大限に発揮させるためには、移動式施設、船舶、または屋台での使用は避けてください。

⚠ 警告

フライヤーの台座周辺や下部を塞がないでください。

⚠ 警告

この機器の洗浄には、高圧洗浄機を使用しないでください。

⚠ 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、フライマスター工場認定サービサーまたは同等の資格を持つ者に交換を依頼してください。

⚠ 警告

本機器の操作、設置、および保守点検作業を行う際、[ビスフェノール A (BPA) 、グラスウールまたはセラミック繊維、結晶性シリカ]などの化学物質/製品にさらされる可能性があります。これらは、がん、先天性異常、またはその他の生殖障害を引き起こすことがカリフォルニア州で知られています。詳細については、こちら (www.P65Warnings.ca.gov) をご覧ください。

⚠ 警告

使用中は、フライヤーから目を離さないでください。

⚠ 警告

高温のオイルの中に、水分を含んだフードや水を入れる際は十分注意してください。オイルが飛び散り、重度の火傷を引き起こすおそれがあります。

⚠ 警告

高温のオイルが溢れ出さないように、フライポットにオイルを入れすぎないでください。重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。

⚠ 警告

フライヤーにオイルを補充する際は、高温のオイルが飛び散らないよう十分注意し、適切な保護具を着用してください。重度の火傷を引き起こすおそれがあります。

⚠ 警告

高温のオイルの中に、大量のフードを入れる際は十分注意してください。大量の泡が発生し、それが溢れ出してやけどの原因となるおそれがあります。



警告

排出バルブを開けると、フライヤー内の高温のオイルが流れ出し、怪我の原因となるおそれがあります。



警告

フライヤー近くにいるときは、十分に注意を払ってください。液体やオイルが付着している可能性があり、滑ったり、転倒したりするおそれがあります。滑ったり、オイルや液体に触れたりすると、重傷を負うおそれがあります。



警告

フライヤーとフードを安全かつ効率的に稼働させるために、120 ボルトの電源用プラグが、ピンとスリーブソケットにしっかり差し込まれ、ロックされていなければなりません（該当する場合）。

注記

本機器の加重音圧レベルは 70dB 未満です。



危険

本機器は、等電位ボンディング用のフレキシブル接続を使用して電源に接続しなければなりません。そうすることで、フレキシブル接続が引っ張られたり、負荷がかかったりすることなく、移動方向におけるフライヤーの寸法以上の距離（プラス 500mm）、必要な方向にフライヤーを移動させることができますようになります。

注記

本マニュアルに記載されている、オイルの充填および廃棄のためのバルクオイルシステムの使用手順は、RTI システムを対象としたものです。他のバルクオイルシステムでは、この手順が適用されない場合があります。



警告

OQS（オイル品質センサー）は、以下の原因により損傷する可能性があります。

1. マグネソルやその他のフィルター粉末がフィルターペーパーの下に入り込んでしまう不適切なフィルターパンの組み立て。
2. フィルターペーパーやフィルターパッドの不使用。
3. フィルターペーパーやフィルターパッドの破れ。
4. OQS センサーに対する水、煮沸溶液、またはその他の洗浄液の流入。
5. 高い圧力でのセンサーの洗浄。

これらのガイドラインに従わない場合、高額な交換費用が発生したり、保証が無効になったりすることがあります。



警告

引火点が低下している可能性がある古いオイルを過熱する際は十分注意してください。オイルの引火による火災やサージ沸騰が起こりやすくなっている可能性があります。

 警告

フライポットにオイルを充填する際は、オイルを入れすぎて溢れ出さないよう注意してください。滑って転倒するおそれがあります。滑ったり、オイルや液体に触れたりすると、重傷を負うおそれがあります。

 警告

オイルをろ過したり、フィルターパンに排出したりする際は、フィルターパンが満杯になって溢れ出さないよう注意してください。滑って転倒するおそれがあります。滑ったり、オイルや液体に触れたりすると、重傷を負うおそれがあります。

 警告

フライポットの充填不足に注意してください。フライポットの充填量が少ないと、過剰な熱が発生する可能性があります。
オイルが引火し、火災を引き起こすおそれがあります。

 警告

本機器の上や側面に物を置かないでください。

 警告

本機器を改造しないでください。

目次

第1章

はじめに 1-1

第2章

設置 2-1

第3章

操作方法 3-1

第4章

予防保全 4-1

第5章

オペレーターによるトラブルシューティング 5-1

付録A

バルクオイルに関する指示 A-1

FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30 電気フライヤー

第 1 章：はじめに

注：Frymaster FilterQuick Intuition™ MIE14/FQIE30 フライヤーは、店舗での通常営業を開始する前に、セットアップ、デモンストレーション、およびトレーニングを行う必要があります

1.1 総則

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、MIE14/FQIE30 フライヤーのすべての設定が網羅されています。MIG30/FQIG30 と表記されたモデルには、内蔵ろ過システムが搭載されています。このモデルシリーズのフライヤーでは、ほとんどの部品が共通しているため、一連の製品として言及する場合は、MIE14/FQIE30 フライヤーと呼びます。

MIE14/FQIE30 フライヤーは、少量のオイルで調理できるフライポット、自動トップオフ機能、自動ろ過機能、およびタッチスクリーンを備えています。この設計には、大きな丸い排出口が組み込まれており、フライやその他の油かすなどが確実にフィルターパンへと流れ込むようになっています。MIE14/FQIE30 フライヤーは、easyTouch® Intuition タッチスクリーンコントローラーで操作します。このシリーズのフライヤーには、フルバットとスプリットバットの 2 つの構造があり、最大 5 つのバットのバッテリー付きで購入できます。

各フライポットには、正確な温度制御を行うための温度プローブが装備されています。

MIE14/FQIE30 フライヤーは、完全に組み立てられた状態で出荷されます。すべてのフライヤーには、標準アクササリのパッケージが同梱されています。各フライヤーは、工場での調節、テスト、点検が行われてから、出荷用に梱包されます。

本機器は業務用での使用のみを意図しており、セクション 1.6 に定義される資格を有する担当者のみが使用できます。

1.2 安全に関する情報

本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。

本マニュアル全体を通じて、次のような二重線で囲まれたボックスの中に警告文が記載されています。



注意の警告文には、**お使いのシステム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。**



警告の警告文には、**お使いのシステムが損傷したり、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。**



危険の警告文には、**人が怪我をしたり、お使いのシステムが故障や損傷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。**

MIE14/FQIE30 フライヤーには、温度制御装置に不具合が生じた場合に加熱エレメントへの電源を遮断する高温検知機能が搭載されています。

このコントローラーには、取り外し不可能な端子付きリチウムバッテリーが搭載されています。バッテリーを取り外したり、別のバッテリーと交換したりしようとすると、火災や爆発の危険性があります。



扱いを誤ると、バッテリーが爆発するおそれがあります。バッテリーを再充電したり、分解したり、火の中に投入したりしないでください。

1.3 タッチスクリーン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 A デバイスとして認定されていますが、クラス B の制限事項も満たしていることが確認されています。これらの制限事項は、当該機器を商業環境で使用する際に、有害な干渉から合理的に保護するように設定されています。本機器は無線周波数エネルギーを発生、使用、放射します。本マニュアル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おそれがあります。住宅地で本機器を使用すると、有害な干渉を引き起こすおそれがあります。その場合、ユーザーは自費で干渉に対処しなければなりません。

コンプライアンス担当者が明示的に承認していない変更や修正を加えると、本機器を操作するユーザーの権限が無効となる可能性があるのでご注意ください。

必要に応じて、ユーザーは販売店または経験豊富なラジオ・テレビ技術者に相談し、さらなるアドバイスを受けてください。

連邦通信委員会の協力のもと作成された冊子「ラジオ・テレビ受信妨害問題の特定方法と解決方法」も参照してください。この冊子は、U.S. Government Printing Office (Washington, DC 20402、品番: 004-000-00345-4) から入手できます。

1.4 欧州共同体 (CE) 固有の情報

欧州共同体 (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 規格と非 CE 規格との間に矛盾がある場合は、当該の情報または指示は、影の入った線で囲まれたボックスに記載されます。



1.5 設置、操作、および保守担当者

フライマスター機器の操作に関する情報は、セクション 1.6 で定義されている、資格を有する者および/または認可された者のみが使用するように作成されています。フライマスター機器の設置および保守はすべて、

セクション 1.6 に定義される、資格を有する、認定を受けた、および / または認可された設置担当者またはサービス担当者が実施しなければなりません。

1.6 定義

資格を有するおよび/または認可されたオペレーター

資格を有する/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、本機器の機能について十分に理解している者、または本マニュアルの対象となる機器の操作経験がある者を指します。

資格を有する設置担当者

資格を有する設置担当者とは、自ら、あるいは代理人を通じて、電気機器の設置に携わり、その責任を負う個人、事業者、法人、および/または企業を指します。資格を有する担当者は、当該業務に関する経験を有し、関連する電気上の注意事項すべてに精通しており、かつ、使用する国および地方の法規のすべての要件を遵守しなければなりません。

資格を有する保守担当者

資格を有するサービス担当者は、フライマスター機器に精通し、かつ Frymaster, L.L.C. から本機器の保守・修理を行う認可を受けている者を指します。認可されたサービス担当者は全員、サービスマニュアルおよび部品マニュアル一式を所持し、Frymaster 機器の部品を最低限の数量、常備しておく必要があります。フライマスターの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。**資格を有するサービス担当者を起用しなかった場合、お使いの機器に対するフライマスターの保証は無効となります。**

1.7 配送時に受けた破損のクレーム手順

機器が破損した状態で配送された場合の対処方法:

本機器は、担当者による入念な点検および梱包ののち、工場から出荷されています。機器の引き受けをもって、安全な配送については、運送会社が全責任を負うものとします。

機器が破損した状態で配送された場合の対処方法:

1. 破損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. 目に見える欠落や破損がないか点検し、記録します。また、そうした情報は配送料や速達のレシートに記録し、配送担当者から署名をもらいます。
3. 開梱するまで気づかなかった隠れた欠落や破損については、気づいた時点で記録し、**直ちに**配送業者や運送会社に報告する必要があります。隠れた破損に関する申請は、納品日から 5 日以内に提出しなければなりません。確認のため、配送コンテナは保管しておくようにしてください。

**フライマスターは、
配送時に発生した破損や欠落に対し一切責任を負いません。**

1.8 型番の読み方

McDonald' s Intuition™ の型番

FilterQuick Intuition™ の型番

モデルファミリー¹ 燃料² バット数³ スプリットバット⁴ スプリットバット位置⁵

MIE314-2R

- 1 = MI-McDonald's Intuition
- 2 = E-電気またはG-ガス
- 3 = 30 lbs
- 4 = スプリットバットの数
- 5 = スプリットバットの位置 (R=右、L=左)

バット数 モデルファミリー¹ 燃料² バット容量³ kW⁵

3FQIE30U14

↑
バットタイプ⁴

- 1 = FQI - FilterQuick Intuition
- 2 = E-電気
- 3 = 30ポンド
- 4 = U (オープンバット)
- 5 = キロワット -14、17、22kW

1.9 サービス情報

日常業務ではないメンテナンスや修理を行う場合、あるいはサービス情報については、お近くの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。迅速に対応するために、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、お客様の機器に関する特定の情報を必要とします。これらの情報のほとんどは、フライヤーの扉の内側に貼付された銘板に記載されています。部品番号は『部品マニュアル』に記載されています。部品は、お近くの FAS または販売代理店に直接注文できる場合もあります。フライマスターの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。このリストを確認できない場合は、フライマスターサービス部門 (電話番号: 1-800-551-8633 または 1-318-865-1711、メールアドレス: fryservice@welbilt.com) までご連絡ください。

サービス情報は、お近くの FAS または販売代理店で入手できる場合もあります。サービス情報の入手についても、フライマスターサービス部門 (電話番号: 1-800-551-8633 または 1-318-865-1711、メールアドレス: fryservice@welbilt.com) にお問い合わせいただけます。サービスの依頼や部品の注文の際は、以下の情報をご用意ください。

型番 _____

シリアル番号 _____

電圧 _____

問題の特性 _____

型番やシリアル番号に加え、問題の特性について説明できる情報や問題の解決に役立つと思われる追加の情報もご用意ください。

今後の使用に備え、本マニュアルは安全な場所に保管してください。

FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30 電気フライヤー

第 2 章：設置手順

2.1 パレットからフライヤーを取り外す

フライヤーをパレットに固定している 2 つの金属ブラケット（図 1 参照）を完全に取り外す必要があります。

パレットの金属インサートは、フライヤーのキャスターをガイドしており、フライヤーがパレットから転がり落ちて SCB ボックスがパレットにぶつからないようにしています（図 2 参照）。

フライヤーの SCB ボックスは、専用のパレットガイドによって保護されています（図 2 および図 3 参照）。

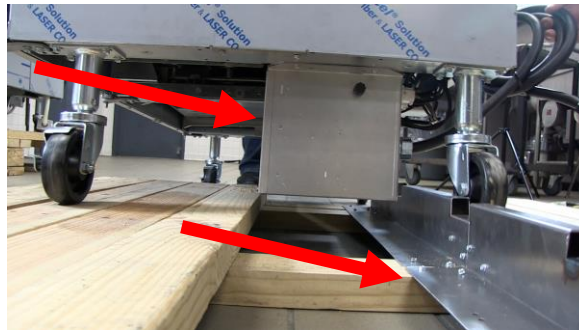


図 2

Intuition フライヤーの後部キャスターは、金属ガイドに押し付けられます。これにより、フライヤーを取り出す際も、SCB ボックスはパレットの最も低い部分より上に維持されます（図 3 参照）。

フライヤーの電源が 120VAC を超える場合は、JIB の後ろ、フィルターモーターの下にある SCB ボックス

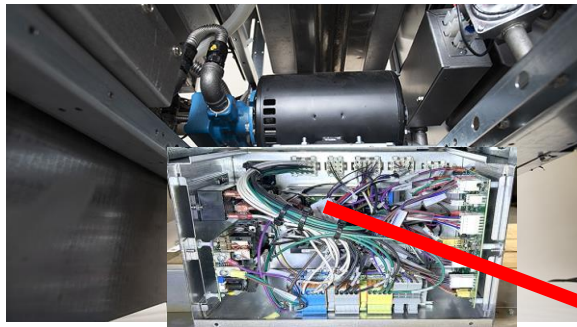


図 4

（図 4 参照）を開け、可変周波数ドライブ上のジャンパー（図 5 の丸で囲まれた部分）を取り外す必要があります。**注：電圧が 200V 以上の場合は、ジャンパーが取り付けられていないことを必ず確認してください！** **注：高電圧（200V～250V）での動作時にジャンパーが取り外されていない場合、VFD が破損します！**



図 1

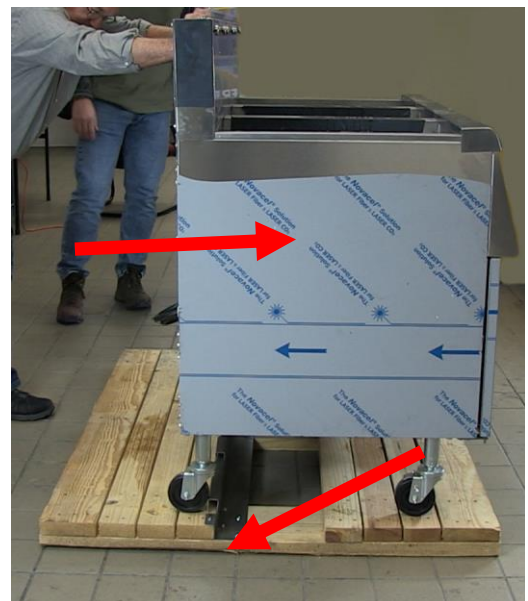


図 3



図 5

2.2 一般的な設置要件

本機器を安全かつ効率的に、トラブルなくご使用いただくためには、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 で定義されている、資格を有し、免許を取得し、および/または認可された設置担当者またはサービス担当者が、フライマスター機器のすべての設置およびサービス作業を行わなければなりません。

資格を有し、免許を取得し、および/または認可された設置担当者またはサービス担当者（本マニュアルのセクション 1.6 に定義される）以外の者が本機器の設置またはその他のサービス作業を行った場合、フライマスターの保証が無効となるだけでなく、機器の損傷や作業員の負傷につながるおそれがあります。

本マニュアルに記載されている指示や情報と、地域または国の規格や規制との間に矛盾がある場合は、当該機器が設置される国で施行されている規格または規制に従って設置および操作を行ってください。

サービスをご希望の場合は、お近くのフライマスター認定サービサーまでお問い合わせください。

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、ボイラーやレンジなどを含む、裸火を使用するどの種類の機器の傍にも設置することは禁じられています。

注記

コードやプラグアセンブリがメーカー提供でないフライヤーはすべて、可とう電線管を使用して、フライヤー背面に設置された端子台に直接配線する必要があります。このようなフライヤーは、NEC 規格に従って配線する必要があります。有線の機器には、固定手段が含まれていなければなりません。

危険

電線用導管に依存したり、負荷がかかったりすることなく、本機器の動きを制限する適切な手段を講じなければなりません。フライヤーには固定具キットが付属しています。固定具キットが同梱されていない場合は、お近くのフライマスター認定サービス業者（FAS）までご連絡ください。

注記

本機器を電源に直接接続する場合、固定配線には、すべての極において接点間隔が少なくとも 3mm ある電源切断手段を組み込まなければなりません。

注記

本機器は、電源から切り離すための他の手段（例えば、ブレーカーなど）が設けられていない限り、プラグに手が届くように設置しなければなりません。

注記

本機器を固定配線に恒久的に接続する場合は、温度定格が 167°F (75°C) 以上の銅線を使用して接続しなければなりません。

注記

電源コードが損傷している場合は、危険を避けるため、フライマスター認定サービサーまたは同等の資格を持つ者に交換を依頼してください。

⚠危険

本機器は、製品扉の内側に貼付されている銘板に記載されている電圧および相数と同じ電源に接続しなければなりません。

⚠危険

本機器の配線接続はすべて、機器に付属の配線図に従って行う必要があります。本機器の設置や修理作業を行う際は、機器に付属の配線図を参照してください。

⚠危険

単体のフライヤーには、エプロン型水切り棚を取り付けないでください。フライヤーが不安定になったり、転倒したりして、けがの原因となるおそれがあります。本機器の周囲からは、常に可燃物を取り除いた状態にしてください。

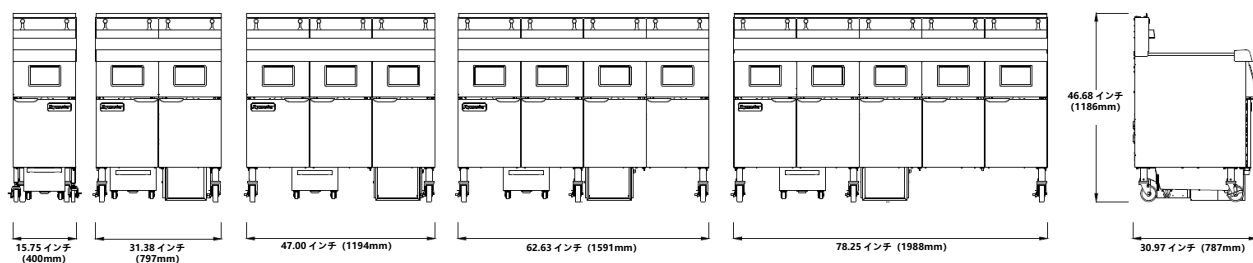
停電が発生した場合、フライヤーは自動的に停止します。このような場合、電源スイッチをオフにします。電源が復旧するまでは、フライヤーの電源を入れないでください。

本機器は、可燃性の床に設置する場合を除き、周囲に可燃物を置かないようにする必要があります。

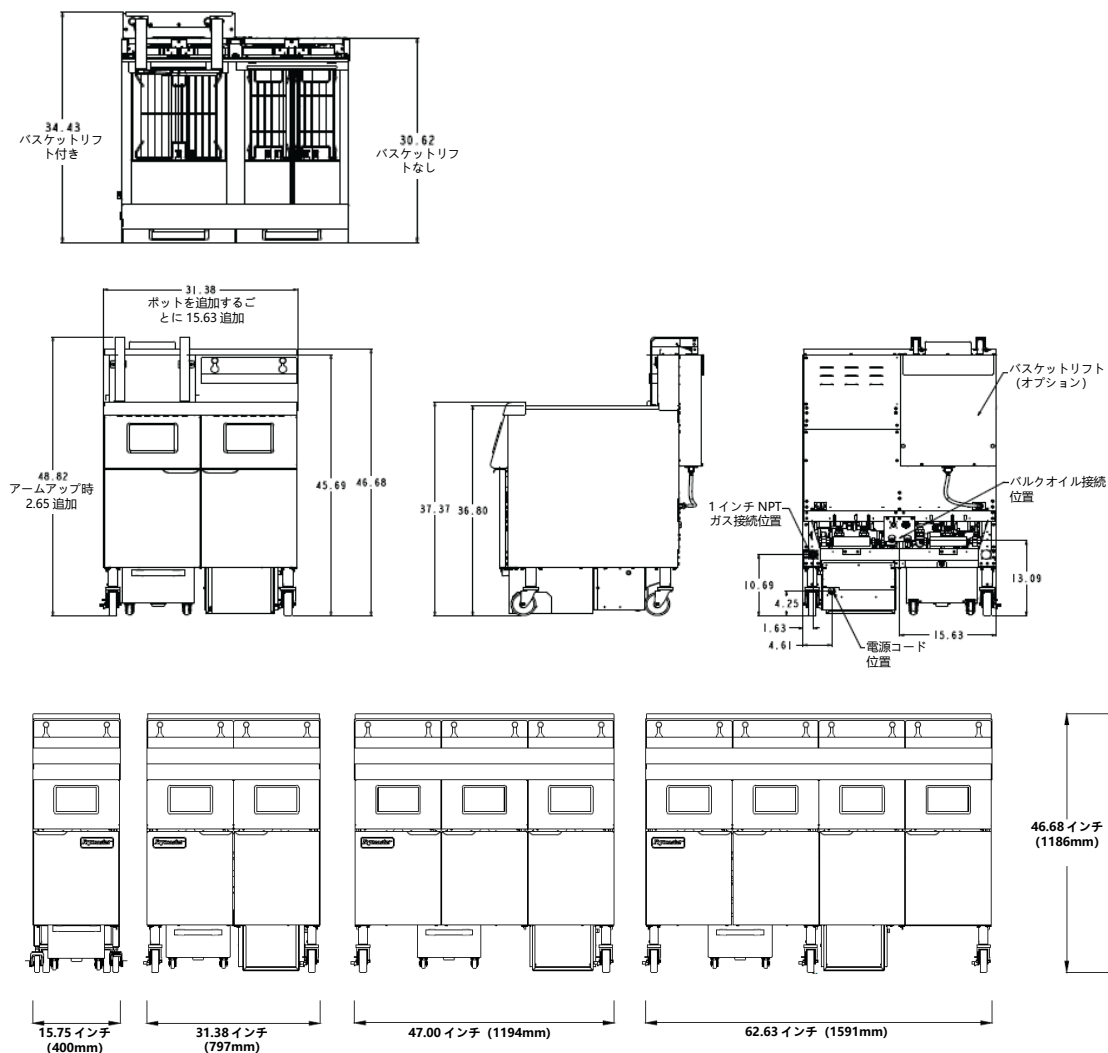
2.2.1 寸法

モデル	フライポット 1 つあたりの オイル容量	全体サイズ (インチ (cm))		
		幅	奥行き	高さ
1FQIE30U/MIE114U	30 ポンド (15 リットル) フル 16 ポンド (8 リットル) スプリット	16.63 インチ (42.3cm)	30.62 インチ (77.7cm)	46.68 インチ (118.5cm)
2FQIE30U/MIE214U	30 ポンド (15 リットル) フル 16 ポンド (8 リットル) スプリット	31.38 インチ (79.7cm)	30.62 インチ (77.7cm)	46.68 インチ (118.5cm)
3FQIG30U/MIE314U	30 ポンド (15 リットル) フル 16 ポンド (8 リットル) スプリット	47.1 インチ (119.6cm)	30.62 インチ (77.7cm)	46.68 インチ (118.5cm)
4FQIG30U/MIE4140U	30 ポンド (15 リットル) フル 16 ポンド (8 リットル) スプリット	62.63 インチ (159.1cm)	30.62 インチ (77.7cm)	46.68 インチ (118.5cm)
MIE5140U	30 ポンド (15 リットル) フル 16 ポンド (8 リットル) スプリット	78.25 インチ (198.8cm)	30.62 インチ (77.7cm)	46.68 インチ (118.5cm)

2.2.1.1 McDonald's の寸法



2.2.1.2 FilterQuick (McDonald's 以外) の寸法



2.2.2 設置間隔と換気

可燃性の構造の近くに設置する場合は、その両側および背面に 6 インチ (15cm) の間隔を確保しなければなりません。保守作業および適切な操作を行うために、機器の前面には最低 24 インチ (61cm) のスペースを確保する必要があります。



フライヤーの台座周辺や下部を塞がないでください。



フライヤーをフードの下に設置するために、フライヤーの構造部品を変更したり取り外したりしないでください。不明点がありましたら、フライマスターの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。

どのようなタイプのフライヤーを設置する場合でも、全米防火協会 (NFPA) の規格 No. 96 を厳格に遵守しなければなりません。

NFPA 規格 No. 96 に従い、ダクトシステム、フード、フィルターバンクは定期的に清掃し、油汚れがない状態にしておく必要があります。

この規格のコピーは、全米防火協会 (National Fire Protection Association、住所: Battery March Park, Quincy, MA 02269) または www.NFPA.org から入手できます。

2.2.3 電気的要件

2.2.3.1 電气的設置要件

すべての電気機器は、国および地域の該当するすべての法規および CE 規格 (該当する場合) に従って、接地しなければなりません。地域の法規がない場合は、該当する全米電気規格 (National Electrical Code、ANSI/NFPA 70) またはカナダ電気工事規格 (Canadian Electrical Code、CSA C22.2) に従って、本機器を接地する必要があります。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) も、接地された電源系統に接続しなければなりません。配線図はフライヤーに同梱されています。適切な電圧については、フライヤーの扉内側に貼付されている銘板を参照してください。

右図に示す等電位接地ラグを使用することで、同じ場所に設置されたすべての機器を電气的に接続し、機器間に危険を招くおそれのある電位差が生じないようにすることができます。

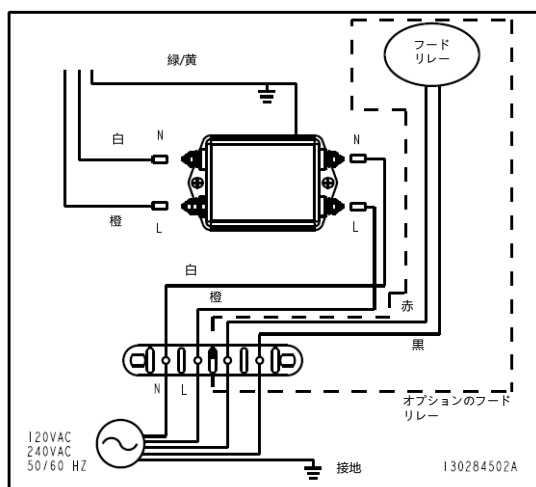


本製品には、感電から身を守るための専用の (接地) プラグが付属しており、適切に接地されたコンセントに直接差し込む必要があります。このプラグの接地用ピンを切断したり、取り外したり、その他の方法で無効化したりしないでください!



McDonald's モデルのみ - フライヤーとフードを安全かつ効率的に稼働させるために、フードに電力を供給する 120 ボルトの電源用プラグが、ピンとスリーブソケットにしっかり差し込まれ、ロックされていなければなりません。

2.2.3.2 電気接続端子の配線



2.2.4 オーストラリアの要件

AS 5601/AG 601、地方自治体の規制、ガス・電気に関する規制、およびその他の関連する法定規制に従って設置しなければなりません。

キャスターを取り付ける場合は、その取り付けが AS5601 および AS1869 の要件に準拠していなければなりません。

2.3 電源要件

加熱エレメント、制御装置、およびフィルター用の三相電源プラグは、定格 60 アンペア、250VAC で、NEMA 構成規格の L15-60P です。各フライヤーには、個別の回路上に、エレメントへの給電用の個別の電源コードを備えている必要があります。

加熱エレメント (McDonald's モデル以外の制御装置、およびフィルター) 用の三相電源プラグは、定格 60 アンペア、250VAC で、NEMA 構成規格の L15-60P です。

McDonald's モデルのみ: この制御装置とフィルター用のプラグの定格は 20 アンペア、120/208VAC で、NEMA 構成規格の L21-20P です。ただし、この制御装置用コードは 120V でのみ動作します。120V を超える電圧の電源には絶対に接続しないでください。各フライヤーには、個別の回路上に、加熱エレメントへの給電用コードと制御装置用コードを備えている必要があります。

本機器は EN61000-3-11 に準拠しています。ただし、フライヤーと同じ三相電源に高感度機器を接続する場合は、必要に応じて電力会社と相談の上、相あたり $0.122\Omega + 388\mu\text{H}$ 、中性線あたり $0.081\Omega + 259\mu\text{H}$ の条件付きインピーダンスが使用されていることを確認する必要があります。

電圧	位相	配線方式	最小 AWG サイズ (mm ²)	1 線あたりのアンペア数		
				L1	L2	L3
208	3	3	6 (16)	39	39	39
240	3	3	6 (16)	34	34	34
480	3	3	8 (10)	17	17	17
220/380	3	4	6 (16)	21	21	21

230/400	3	4	6 (16)	21	21	21
240/415	3	4	6 (16)	20	20	20

注記

本機器を固定配線に恒久的に接続する場合は、温度定格が 167°F (75°C) 以上の銅線を使用して接続しなければなりません。

危険

本機器は、製品扉の内側に貼付されている銘板に記載されている電圧および相数と同じ電源に接続しなければなりません。

危険

本機器の配線接続はすべて、機器に付属の配線図に従って行う必要があります。本機器の設置や修理作業を行う際は、機器に付属の配線図を参照してください。

2.4 フライヤーをフリーステーションに設置後

危険

フライヤーをフードの下に設置するために、フライヤーの構造部品を変更したり取り外したりしないでください。不明点がありましたら、フライマスターの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. フライヤーをフリーステーションに設置したら、フライポットの上部に大工用水準器を置いて、本体が左右および前後方向に水平になっていることを確認します。

フライヤーを水平にするには、キャスターを調節し、フライヤーがフリーステーションにおいて適切な高さであることを慎重に確認します。

右前のキャスターは止めネジでロックされている場合があります。その場合は、所定の位置に動かす際にその止めネジを緩める必要があります。所定の位置に移動したら、キャスターをフライヤーの前後方向に対して平行にした状態で止めネジをロックします。これにより、清掃の際にフライヤーをフードから出し入れしやすくなるほか、キャスターがオイルリザーバーにぶつかるのを防ぐことができます。

フライヤーを最終設置位置で水平に調節したら、電線用導管に依存したり、負荷がかかったりしないように、KES 提供の固定具を取り付け、フライヤーの動きを制限します。固定具は、付属の説明書に従って取り付けてください。メンテナンスなどの理由で固定具を外した場合は、フライヤーを使用する前に再度取り付けなければなりません。

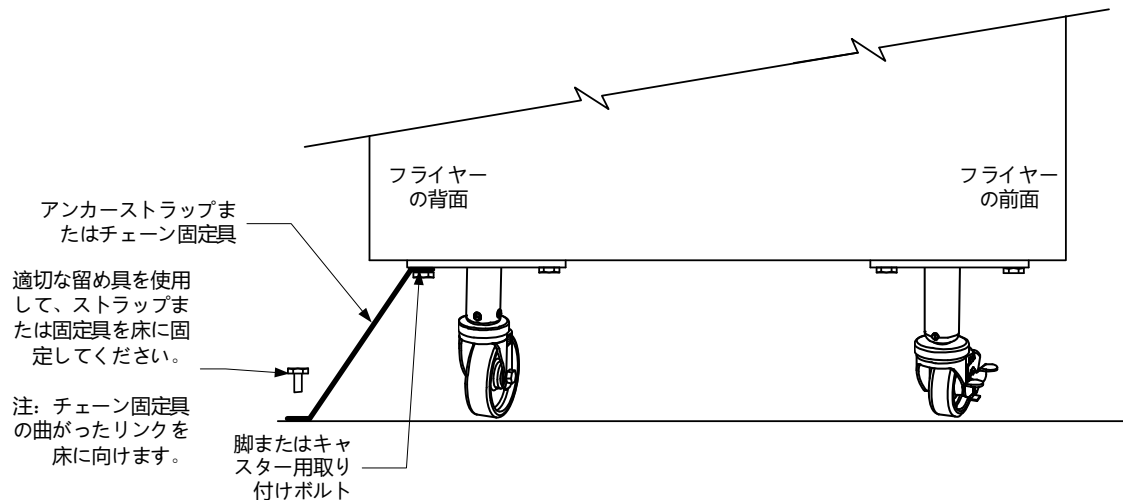
危険

電線用導管に依存したり、負荷がかかったりすることなく、本機器の動きを制限する適切な手段を講じなければなりません。フライヤーには固定具キットが付属しています。固定具キットが同梱されていない場合は、お近くのフライマスター認定サービス業者 (FAS) までご連絡ください。



危険

高温のオイルは重度の火傷を引き起こすおそれがあります。触れないようにしてください。いかなる状況においても、オイルの飛び散りやこぼれ、重度の火傷を防ぐため、フライヤーを移動させる前に必ずオイルを抜いてください。フライヤーは、静止位置で固定されていないと、転倒し、人身事故を引き起こすおそれがあります。



2. フライポットを清掃してから、下側のオイルレベルラインまで調理オイルを充填します。（3章の「**機器の設定と修了手順**」を参照してください。）

2.5 トップオフオイルリザーバークレードルの取り付け

右端の扉を開け、アクセサリパックに入っているトップオフオイルリザーバークレードル (JIB/BIB) (写真と外観が異なる場合があります) を、同梱のネジで取り付けます (図 1 参照)。構造によっては、クレードルはオプションとなります。JIB の底面を保護するために、オプションの JIB スプラッシュシールドを取り付けます (図 2 参照)。固形ショートニングオプションを使用する場合は、本マニュアルの末尾にある付録 B と C を参照し、取り付け手順を確認してください。

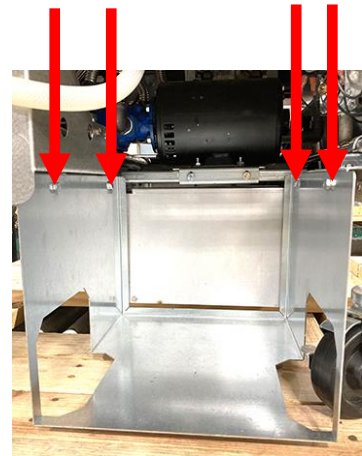


図 1

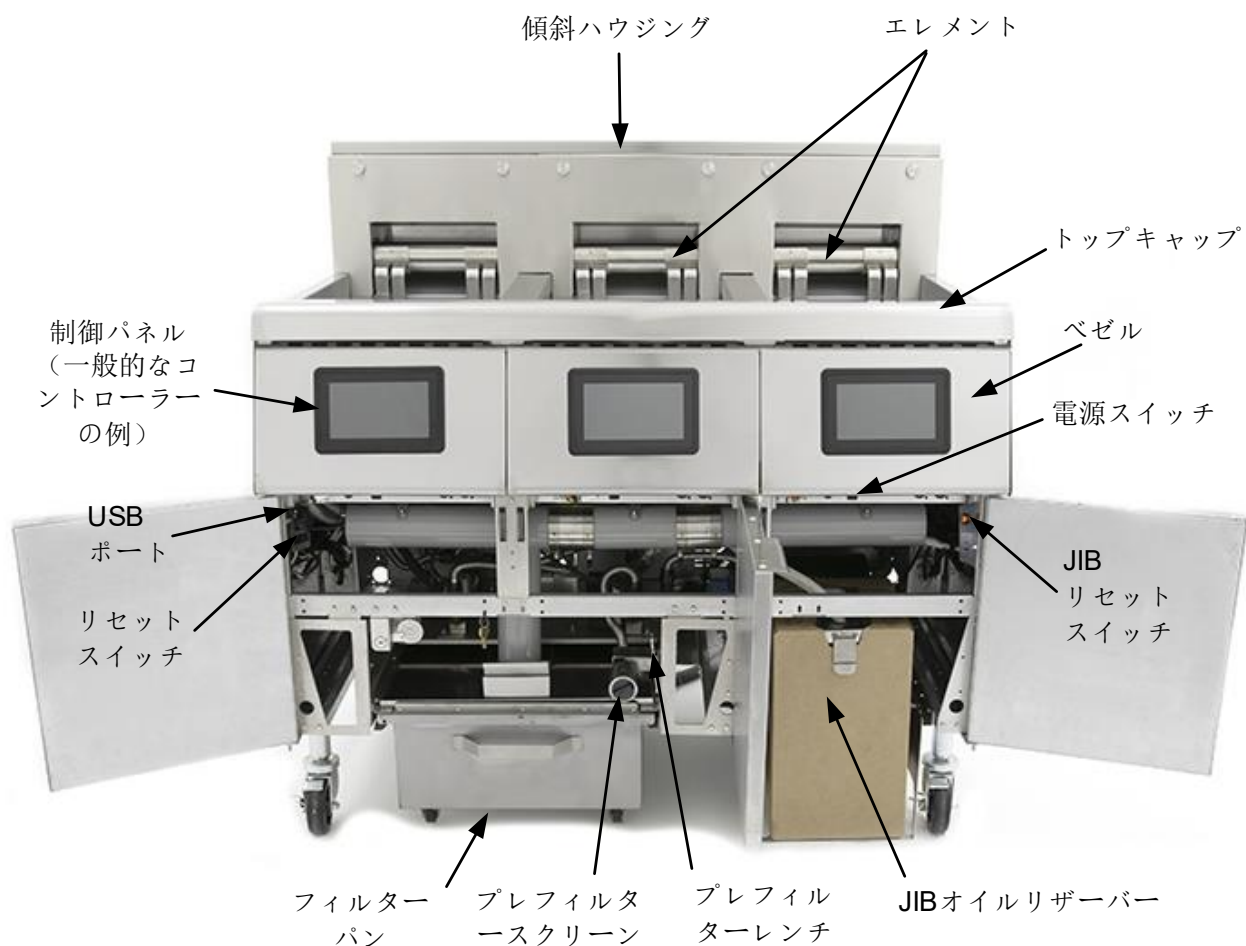


図 2

FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30 電気フライヤー

第3章：操作手順

INTUITION MIE14/FQIE30Uシリーズ 電気フライヤーの操作方法



代表的な構成 (写真のモデルは MIE314)

注：お使いのフライヤーの外観は、設定や製造日により
写真とは若干異なる場合があります。

3.1 機器の設定と修了手順



現場監督者には、オペレーターに対し、高温オイルろ過システムの操作に伴う特有の危険性（特に、オイルのろ過、排出、および清掃手順における危険性）を認識させる責任があります。



フライヤーの電源を入れる前に、フライヤーとコントローラーの電源がオフであることを確認してください。フライポットの排出バルブが閉じていることを確認してください。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、フライポットの下側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を使用する場合は、フライポットの底にしっかりと押し込んでください。

3.1.1 設定



フライポットが空の状態で作動させないでください。加熱エレメントに通電する前に、フライポットの下側のオイルレベルラインまで水もしくはオイルが充填されていなければなりません。これを怠ると、エレメントに修復不可能な損傷が生じ、火災につながるおそれがあります。



オイルを充填する前に、フライポットから水滴をすべて取り除いてください。これを怠ると、オイルが調理温度まで加熱された際に、高温の液体が飛び散ります。



MIE14/FQIE30U は、固形ショートニングキットが取り付けられていない状態で、固形ショートニングを使用することを想定していません。固形ショートニングキットなしで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。電気フライヤー「MIE14/FQIE30U」のオイル容量は、フルバットの場合、70°F (21°C) で 32 ポンド (3.8 ガロン/14.5 リットル) であり、デュアルバットの場合はそれぞれ、70°F (21°C) で 18 ポンド (2.2 ガロン/8.33 リットル) となっています。

フライポットにオイルを充填する前に、すべての排出口が閉じられていることを確認します。

1. フライポットの奥にある **下側**のオイルレベルラインまで調理オイルを充填します。これにより、熱が加わった際にオイルが膨張する余地ができます。冷たいオイルは、下側のラインを超えて注がないでください。熱によってオイルが膨張し、溢れ出すおそれがあります。バルクオイルシステムについては、『コントローラー操作マニュアル』のバルクからバットを充填する方法を参照してください。固形ショートニングを使用する場合は、フライポットの底にしっかりと押し込んでください。

2. 電源コードが適切なコンセントに差し込まれ、ロックされている（該当する場合）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面一になっていること、また、プラグのピンがどこからも見えていないことを確認します。
3. コンポーネントボックスの前面パネルにあるフライヤー扉キャビネットの後ろ、ヒューズの隣にあるマスタースイッチで電源が入っていることを確認します。
4. コントローラーの  ボタン（図 1 参照）を、フライヤーがオンになるまで 3 秒間長押しします。
5. フライポット温度が 180°F (82°C) 未満の場合、フライヤーは自動的に溶解サイクルモードに入り、「**Melt Cycle (溶解サイクル)**」と表示されます。（注：溶解サイクル中、各エレメントは数秒間通電した後、それより長い時間オフになります。）加熱中は、バット内のショートニングがすべて液状になるよう、時折かき混ぜる必要があります。フライポット温度が 180°F (82°C) に達すると、本機器は自動的に加熱モードに切り替わり、設定温度から 15°F (9°C) 以内になるまで「**Preheat (予熱)**」と表示されます。フライポット温度がプログラムされた調理温度に達するまで、エレメントは通電されたままになります。フライヤーが設定値に達すると、コントローラーの表示が商品画面に切り替わり、フライヤーが使用可能な状態になります。
6. オイルが調理温度になったら、オイルレベルが上側のオイルレベルライン（または該当する場合は、中間のオイルレベルライン）にあることを確認します。
7. オイルまたはショートニングに対するフライドポテトの 1 回あたりの最大投入量は、1½ポンドまたは 0.7 キログラムを超えてはなりません。

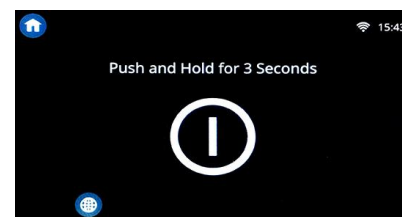


図 1

終了

1.  ボタン（図 2 参照）を押して、フライヤーをオフにし、フライポットカバーを所定の位置に置きます。
2. オイルをろ過し、フライヤーを清掃します（『コントローラー操作マニュアル』の 1 章および 2 章を参照してください）。
3. フィルターパンを清掃し、フィルターペーパーまたはフィルターパッドを交換します。固形ショートニングをフィルターパンに一晩中放置しないでください。
4. フライポットにフライポットカバーをかぶせます。

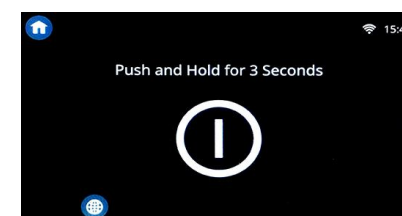


図 2

3.2 操作

このフライヤーには、タッチスクリーン式コントローラーが搭載されています（図 2 参照）。コントローラーのプログラミングおよび操作手順については、コントローラマニュアルを参照してください。

3.3 オイル量低下時の補充と自動充填

このフライヤーは、ハードウェア、ソフトウェア、および設定に応じて、手動トップオフのみ、または、手動トップオフと自動トップオフの両方のどちらかに設定することができます。バットのオイルレベルが低下したら、画面上部の手動トップオフボタン（該当する場合）を押して、バットにオイルを補充します。コントローラーに「Top Off Frypot Oil Level?（フライポットのオイルレベルを補充しますか?）」と表示されます。✓ボタンを押します。ボタンを長押しすると、充填が開始されます。オイルが上側のオイルレベルラインに達したら、ボタンから指を離します。フライポットが満杯になったら、(✓)ボタンを押して終了します。ご使用の機器にオプションの自動トップオフ機能が付いている場合は、フライポットのオイルレベルが継続的に監視され、必要に応じてキャビネット内のリザーバーから補充されます。

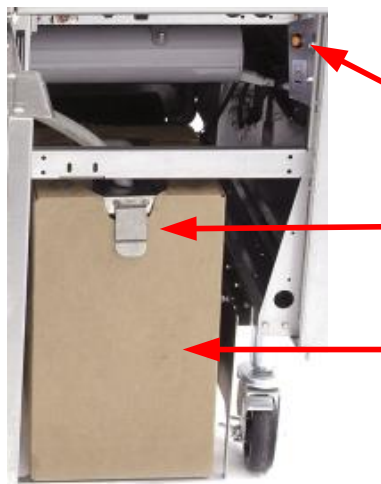


図 3

JIB (Jug In Box) リセットスイッチ: オイル交換後、黄色の JIB 空インジケーターをリセットします。

特殊なキャップ: リザーバーからフライヤーのバットへオイルを引き込むための配管が取り付けられています。

Jug In Box (JIB): JIB はオイルリザーバーです。

トップオフリザーバーには、35 ポンドのオイルボックスが入っています。通常、この操作には約 2 日間かかります。

図の右側に、システムの構成要素に関する注釈が付けられています（図 3 参照）。

注: フライポットは、バルクフレッシュオイルシステムを使用している場合を除いて、起動時、ディープクリーン（煮沸またはコールドクリーン）後、あるいは廃棄の後には、手動でオイルを充填する必要があります。

3.3.1 システムの使用準備

フライヤーをフードの下に設置したら、前章で取り付けしたクレードルに、JIB (Jug In Box) または BIB (Bag In Box) オイルリザーバーを取り付けます（図 4 参照）。バルクオイルのオプションを使用する場合は、付録 A を参照してください。

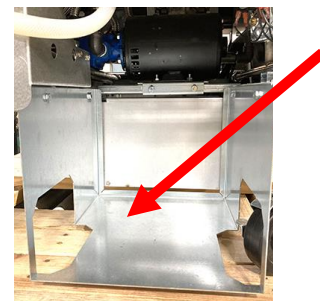


図 4

3.3.2 自動トップオフオイル容器 (JIB/BIB) の取り付け

オイル容器から初めに取り付けられていた蓋とホイルライナーを取り外します。吸引金具が取り付けられた付属のキャップと交換します。キャップから伸びるフィーダーチューブが、オイル容器の底まで届いていることを確認します。

オイル容器をキャビネット内に置き、所定の位置にスライドさせます（次のページの写真参照）。容器をフライヤー内に設置する際、吸引金具がキャビネット内部に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。

3.3.3 JIB (Jug In Box) または BIB (Bag In Box) オイルリザーバーの交換

オイルリザーバーレベルが低く、「TOP OFF OIL EMPTY – REFILL /REPLACE TOP OFF OIL (トップオフオイル切れ – トップオフオイルを補充/交換してください)」と表示された場合 (図 5 参照)、✓ボタンを押すと、画面がクリアされます。オイルリザーバーにオイルを補充または交換したら、メッセージが表示されなくなるまで、オイルリザーバーの横にあるオレンジ色のリセットボタンを長押しします (図 14 参照)。固形ショートニングを使用する場合は、付録 A の手順を参照してください。



E182 – Top Off Oil Empty
(トップオフオイル切れ)



図 5

1. キャビネットを開き、キャビネットから JIB を引き出します (図 6 参照)。
2. キャップを取り外し、容器に残っているオイルをすべてのフライパットに均等に注ぎます (図 7 参照)。



図 6

3. 新しい JIB を直立させた状態で、キャップとホイルシールを取り外します (図 8 参照)。
4. チューブを新しい満タンの容器に入れます (図 9 を参照)。



図 8

5. JIB をフライヤーキャビネット内のシェルフにスライドさせて入れます (図 6 参照)。



図 7



図 9

6. JIB リセットスイッチを押して、コントローラーの「Top Off Oil Empty (トップオフオイル切れ)」表示をクリアします (図 10 を参照)。



JIB/BIB に高温のオイルや使用済みのオイルを入れないでください。



図 10

3.4.4 バルクオイルシステム

バルクオイルシステムの設置および使用方法については、本マニュアルの末尾にある付録 A に記載されています。

3.4 ろ過

3.4.1 はじめに

このろ過システムにより、1つのフライポットのオイルを安全かつ効率的にろ過しながら、他のフライポットを稼働させ続けることができます。

セクション 3.4.2 では、フィルターシステムの使用準備について説明します。システムの操作方法については、コントローラーマニュアルに記載されています。



現場監督者には、オペレーターに対し、高温オイルろ過システムの操作に伴う特有の危険性（特に、オイルのろ過、排出、および清掃手順における危険性）を認識させる責任があります。



フィルターパッドまたはフィルターペーパーは、毎日、あるいは沈殿物がホールドダウンリングの高さを超えて溜まった時点で、交換する必要があります。

3.4.2 フィルターペーパーまたはフィルターパッドを使用するためのろ過システムの準備

このろ過システムでは、油かすトレイ（外観は異なる場合があります）、ホールドダウンリング、金属製のフィルタースクリーンからなるフィルターペーパー構成を採用しています。

1. フィルターパンをキャビネットから少し引き出し、完全に取り出す前にオイルの滴下が止まるまで待ち（下図参照）、それから、油かすトレイ、ホールドダウンリング、フィルターパッドまたはフィルターペーパー、フィルタースクリーンを取り外します（図 11 参照）。すべての部品をオールパーパススーパーコンセントレート（APSC）溶液または洗剤とお湯で洗浄し、その後十分に乾燥させます。

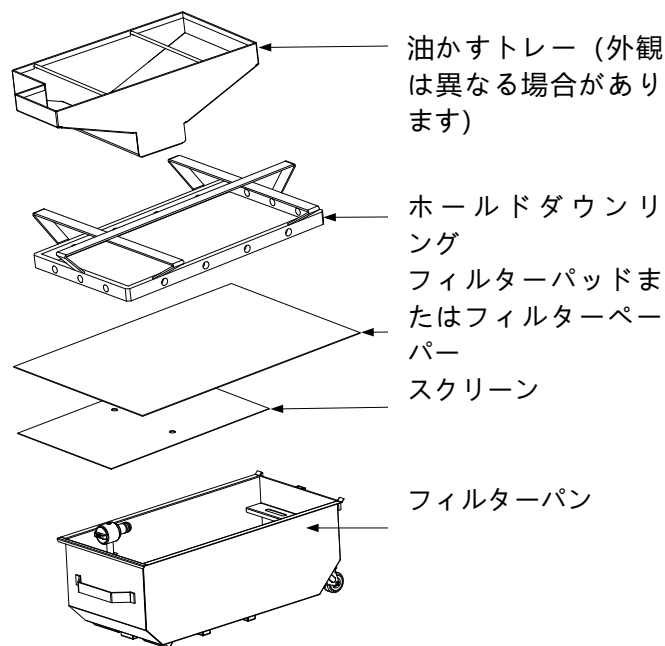


図 11

パンカバーは、洗浄、内部へのアクセス、または 2004 年 1 月以前に製造されたショートニング廃棄装置（SDU）を排出口の下に配置する場合を除き、取り外さないでください。廃棄方法については、Intuition コントローラーマニュアルを参照してください。

2. フィルターパンの接続部を点検し、両方の O リングが良好な状態であることを確認します（図 12 参照）。
3. 次に、逆の手順で、パンの底の中央に金属製のフィルタースクリーンを置き、その上に四方すべてが重なるようにフィルターペーパーを 1 枚敷きます（図 11 参照）。フィルターパッドを使用している場合、スクリーンを覆うように、パッドの粗い面が上を向いて敷かれ、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 12



図 13

4. ホールドダウンリングをパッドの上に置きます。フィルターペーパーを使用している場合は、パンの上に四方すべてが重なるようにフィルターペーパーを1枚敷きます。ホールドダウンリングをフィルターペーパーの上に置き、リングをパンの中に下ろします。このとき、リングをパンの底に向けて押し下げるにつれて、フィルターペーパーがリングの周囲に沿って折れ、立ち上がるようにします（図13参照）。
5. ホールドダウンリングを所定の位置にセットしたら、フィルターパウダー1袋（8オンス）をフィルターペーパー全体に均等に振りかけます（図14参照）。フィルターパッドにフィルターパウダーは使用しないでください！
6. フィルターパンに油くずトレイを戻します。
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。コントローラーに「P」が表示されていないことを確認します。これでろ過システムが使用できる状態になりました。



図 14

⚠ 危険

一度に2つ以上のフライポットから内蔵ろ過装置にオイルを排出しないでください。溢れ出て高温のオイルがこぼれると、重度の火傷を負ったり、滑って転倒したりするおそれがあります。

⚠ 危険

フィルターシステムを備えたフライヤーの油かすトレイは、毎日、フライ作業終了後に耐火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

フライヤーのジョイナーストリップに、フライバスケットやその他の調理器具を打ち付けしないでください。このストリップは、フライ容器間の接合部を密閉するために設けられています。ショートニングを落とすためにフライバスケットをストリップに打ち付けると、ストリップが歪み、適切にフィットしなくなります。ジョイナーストリップはぴったりとフィットするように設計されており、洗浄時以外は取り外さないでください。

FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30 電気フライヤー

第4章：予防保全

4.1 フライヤーの予防保全点検および整備



危険

フィルターシステムを備えたフライヤーの油かすトレイは、毎日、フライ作業終了後に耐火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、フライポットに高温のオイルが入っている間は、絶対にフライヤーの清掃を行わないでください。フライ温度まで加熱されたオイルに水が触れると、オイルが飛び散り、近くにいる作業員に重度の火傷を負わせるおそれがあります。



警告

オールパーパスコンセントレートまたは多目的洗剤を使用してください。使用前に、使用方法および注意事項をよくお読みください。クリーナーの濃度および食品接触面にクリーナーを残留させておくべき時間については、特に注意を払う必要があります。

このモーターは永久潤滑ベアリングを採用しており、潤滑作業は不要です。

4.2 日常点検および整備

4.2.1 フライヤーおよびアクセサリの損傷の点検

配線やコードの緩みやほつれ、オイル漏れ、フライポットやキャビネット内の異物、フライヤーやアクセサリが使用可能な状態ではなく、安全に操作できないことを示すその他の兆候がないか確認します。

4.2.2 フライヤーキャビネットの内側と外側の清掃 - 毎日

フライヤーキャビネット内部を、乾いた清潔な布で拭きます。手の届く範囲の金属面や部品をすべて拭き、付着したオイルやほこりを取り除きます。古い油污れには、食品に使っても安全なディグリーザーを使用します。

フライヤーキャビネットの外側は、オールパーパスコンセントレートまたは多目的洗剤を浸した清潔な布で清掃し、オイル、ほこり、糸くずを取り除きます。湿らせた清潔な布で拭き取ります。

4.2.3 内蔵ろ過システムの清掃 - 毎日



警告

システム内にオイルがない状態で、フィルターシステムを絶対に作動させないでください。



使用済みのオイルを廃棄場所まで運ぶ際、決してフィルターパンを使用しないでください。



フィルターパンには絶対に水を流さないでください。水が入ると、フィルターポンプが破損します。

このろ過システムについては、毎日、フィルターパンをお湯とオールパーパスコンセントレートまたは多目的洗剤の溶液できれいにすること以外、定期的な予防保守点検および整備は必要ありません。

システムのポンプの動作が遅い、あるいはまったく動いていないことに気付いた場合は、フィルターパンのスクリーンがフィルターパンの底にあり、その上にフィルターペーパーまたはフィルターパッドが敷かれていることを確認します。フィルターパンの接続部にある 2 つの O リングが取り付けられており、状態が良好であることを確認します。プレフィルターが汚れていないこと、およびレンチでしっかりと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およびアクセサリの清掃 - 毎日

フライポットと同様に、フィルターパンや、バスケット、油かすトレイ、目板などの取り外し可能な部品やアクセサリには、炭化したオイルが溜まります。

フィルターパン、および取り外し可能な部品やアクセサリはすべて、乾いた清潔な布で拭き取ります。溜まった炭化したオイルを取り除くには、多目的洗剤の溶液で濡らした布を使用します。各部品を水洗いし、完全に乾かします。これらの部品を清掃する際は、スチールウールや研磨パッドは使用しないでください。このようなこすり洗いによって生じた傷により、その後の清掃がより困難になります。

4.2.5 AIF および ATO センサー周辺の清掃 - 毎日

1. フライポットからオイルを排出する際の清掃およびろ過の最中に、AIF および ATO センサー周辺の油かすを取り除きます。
2. プローブの周辺に届く小さなブラシや、それに類するものを使用します（図 1 参照）。プローブが破損しないよう、十分注意してください。
3. 清掃とろ過が完了したら、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清掃 - 毎日

バスケットリフト付きのフライヤーでは、乾いた清潔な布でロッドを拭き、付着したオイルやほこりを取り除きます。

4.2.7 フライヤー周辺の清掃 - 毎日

フライヤー周辺の床は毎日掃除します。フライヤーの下やフィルターパンの周辺に、滑りの原因となるオイル漏れや余分なオイルがないことを確認します。

⚠警告

フライヤー近くにいるときは、十分に注意を払ってください。液体やオイルが付着している可能性があり、滑ったり、転倒したりするおそれがあります。滑ったり、オイルや液体に触れたりすると、重傷を負うおそれがあります。

4.3 毎週行う点検と整備

4.3.1 フライヤーの裏側の清掃 - 毎週

フライヤーの裏側を清掃します。該当する場合は、保守要件カードに記載されている手順に従ってください。清掃の際は、フライヤーの電源を切ります。

⚠警告

フライヤーとフードを安全かつ効率的に稼働させるために、フードに電力を供給する 120 ボルトの電源用プラグが、ピンとスリーブソケットにしっかり差し込まれ、ロックされていないとなりません（該当する場合）。

4.4 隔週で行う点検および整備

4.4.1 コントローラーの設定値精度の確認

1. 高精度の温度計または高温計のプローブをオイルの中に差し込み、その先端がフライヤーの温度センサープローブに触れるようにします。
2. コントローラーに商品アイコンが表示されたら（これはフライポット内の内容物が調理範囲内にあることを示しています）、 ボタンを 1 回押して、温度プローブが検知したオイルの温度と設定値を表示させます。
3. 温度計または高温計の温度をメモします。実際の温度と高温計の測定値の差は、互いに $\pm 5^{\circ}\text{F}$ (3°C) 以内である必要があります。それ以上の差がある場合は工場認定サービサーにお問い合わせください。

4.5 毎月行う点検と整備

4.5.1 プレフィルターのメンテナンス - 毎月、または必要に応じて

プレフィルターは定期的なメンテナンスが必要です。30 日ごとに、あるいはオイルの流れが鈍くなった場合はそれより早い段階で、プレフィルターのキャップを外し、取り付けられているスクリーンを清掃します。

⚠危険

プレフィルターを取り外す際は、保護グローブを着用してください。プレフィルターが高温になっており、重度の火傷を引き起こすおそれがあります。



図 2

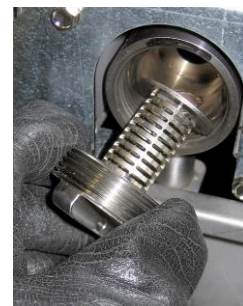


図 3

1. 保護グローブを着用し、付属のレンチを使用して、プレフィルターのキャップを プレフィルターハウジングから取り外します (図 2)。
2. 小さなブラシを使って、取り付けられているスクリーンからゴミを取り除きます (図 3)。
3. 水道の蛇口の下で洗い、よく乾かします。
4. プレフィルターのキャップをプレフィルターハウジングに戻し、付属のレンチでしっかりと締め付け、プレフィルターのキャップが確実に固定されていることを確認します。プレフィルターのキャップがしっかりと締められていないと、プレフィルターの周囲から空気が漏れ、オイルの戻りが遅くなります。



危険

フィルターサイクルが進行中の場合は、プレフィルターのキャップを取り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作動させないでください。キャップを取り扱う際は、保護グローブを着用してください。金属部分や露出したオイルは高温になっており、重度の火傷を負うおそれがあります。

4.6 四半期ごとに行う点検および整備

4.6.1 フライポットのディープクリーニング (煮沸/コールドクリーン) – 四半期に 1 回、または必要なメンテナンススケジュールに応じてより高い頻度



危険

フライポットが空の状態では本製品を作動させないでください。バーナーに点火する前に、フライポットに水またはオイルを充填しなければなりません。これを怠ると、フライポットが破損し、火災につながるおそれがあります。

フライヤーを通常の使用方法で使用していると、フライポットの内側に炭化したオイルが徐々に蓄積していきます。このフィルムは、ディープクリーン (煮沸) の手順に従って、定期的に取り外す必要があります。ディープクリーン (煮沸/コールドクリーン) 操作のためのコントローラーの設定に関する詳細については、『Intuition コントローラー操作マニュアル』を参照してください。



危険

オイルを 100°F (38°C) になるまで冷ましてから、適切な容器に移し替えて廃棄してください。



警告

この作業中は、フライヤーのそばから決して離れないでください。溶液が溢れた場合は、直ちにオン/オフスイッチを押して電源をオフにします。



危険

オイルの充填前に、フライポットに水が一切残っていないことを確認してください。オイルが調理温度まで加熱されると、フライポット内の水分によって油が飛び散ります。

4.6.2 O リングの交換 - 四半期ごと

フィルターパンの接続部の O リングは、90 日ごと、またはひび割れ、破損、欠落した際に交換します（図 4 参照）。

O リングを交換するには、小型のマイナスドライバーを使って O リングを持ち上げ、ピックアップチューブをこじって外します（図 5 参照）。溝がきれいな状態で、異物がないことを確認します。新しい O リングをチューブに滑らせ、溝に収まるまで押し込みます（図 6 参照）。ピックアップチューブの O リングに、冷えたフレッシュオイルを塗布します。

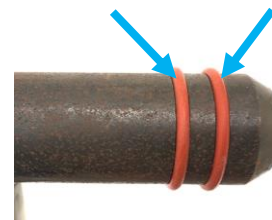


図 4



図 5

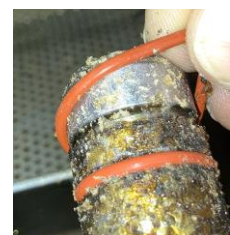


図 6

4.7 毎年/定期システム点検

本機器は、定期的なキッチンメンテナンスの一環として、資格を有するサービス担当者が定期的に点検および調節する必要があります。

フライマスターでは、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ています。

4.7.1 フライヤー - 年 1 回

- キャビネットの内側と外側、前面と背面を点検し、オイルの付着がないか確認します。オイル漏れがないことを確認します。キャビネットの下、フィルターパンやフライヤー周辺に、滑りの原因となり得るオイル漏れがないか確認します。
- 加熱エレメントの配線が良好な状態であること、リード線に目に見えるほつれや絶縁被覆の損傷がなく、オイルが付着していないことを確認します。
- 加熱エレメントが良好な状態であり、炭化したオイルやカラメル化したオイルが堆積していないことを確認します。エレメントに、広範囲にわたる空焚きの痕跡がないか点検します。
- エレメントを昇降させる際に、傾斜機構が正常に動作していること、およびエレメントワイヤーが絡まったり、擦れたりしていないことを確認します。
- 加熱エレメントの消費電流が、本製品の銘板に記載されている許容範囲内にあることを確認します。
- 温度プローブおよびハイリミットプローブが正しく接続され、しっかりと締め付けられ、正常に機能していることを確認します。また、取り付け金具およびプローブガードが揃っており、正しく取り付けられていることも確認します。
- コンポーネントボックスおよびコンタクトボックス内の部品（コントローラー、リレー、インターフェイスボード、変圧器、コンタクトなど）が良好な状態であり、オイルやその他の異物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およびコンタクトボックスの配線接続がしっかりと固定されていること、および配線が良好な状態であることを確認します。

- すべての安全装置（コンタクタシールド、リセットスイッチなど）が設置されており、正常に機能していることを確認します。
- フライポットの状態がよく、漏れがなく、フライポットの断熱材が有用な状態であることを確認します。
- すべてのワイヤーハーネスおよび接続部がしっかりと固定され、良好な状態であることを確認します。

4.7.2 内臓ろ過システム - 年 1 回

- すべてのオイルリターンラインおよびドレンラインに漏れがないか点検し、すべての接続部がしっかりと固定されていることを確認します。
- フィルターパンの漏れや汚れがないことを確認します。油かすバスケットに油かすが大量に溜まっている場合は、オーナー/オペレーターに、油かすバスケットの中身を耐火性容器に移して空にし、毎日きれいにしよう伝えます。
- すべての O リングおよびシールが揃っており、良好な状態であることを確認します。O リングやシールに摩耗や損傷がある場合は、交換します。
- 以下のように、ろ過システムの健全性を確認します。
- 以下のように、ろ過システムの健全性を確認します。
 - － フィルターパンカバーが取り付けられており、適切に設置されていることを確認します。
 - － フィルターパンが空の状態、コントローラーの電源を切り、各バットで「fill vat from filter pan（フィルターパンからバットに充填する）」の選択項目を実行します（『*Intuition* コントローラー操作マニュアル』参照）。「fill vat from drain pan（ドレンパンからバットに充填する）」の選択項目を使用してフィルターポンプを作動させ、各オイルリターンバルブが正常に機能していることを確認します。ポンプが作動し、対応するフライポットの食用オイルの中に気泡が現れ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整っていることを確認した後、「drain to pan（パンに排出）」の選択項目を使用して、350°F（177°C）に加熱したフライポットのオイルをフィルターパンに排出します（『*Intuition* コントローラー操作マニュアル』参照）。これで、「fill vat from drain pan（ドレンパンからバットに充填する）」の選択項目を使用して（『*Intuition* コントローラー操作マニュアル』参照）、オイルをすべてフライポットに戻すことができます（調理オイルに気泡が現れることで示されます）。オイルがすべて戻ったら、チェックボタンを押します。フライポットへの再充填は、およそ 2 分 30 秒で完了します。

FILTERQUICK INTUITION™ MIE14/FQIE30 電気フライヤー

第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

このセクションでは、本機器の操作中に発生し得るよくある問題について、簡単に参照できる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、本機器の問題を解決する、あるいは少なくとも正確に診断するのに活用することを目的としています。本章では、報告されている最もよくある問題について解説していますが、ここで取り上げられていない問題に遭遇する場合があります。そのような場合は、フライマスター技術サービスのスタッフが、問題の特定と解決に向けて全力でサポートします。

問題のトラブルシューティングは、常に最も簡単な解決策から始め、徐々に複雑な解決策へと移行しながら、消去法を用いて行います。見てすぐに分かる問題を決して見過ごさないようにしてください。コードの差し込みを忘れたり、バルブを閉め忘れたりすることは、誰にでも起こり得ます。何よりも重要なのは、問題が発生した理由を常に明確に把握しようとすることです。対処方法には、再発防止に向けた手順も含まれます。接続不良が原因でコントローラーが正常に動作しなくなった場合は、他のすべての接続も確認します。ヒューズが繰り返し切れる場合は、その原因を突き止めます。小さな部品の故障が、多くの場合、より重要な部品やシステムの潜在的な故障や誤動作につながっている可能性があることを、常に念頭に置いておく必要があります。

サービス担当者またはフライマスターホットライン (1-800-551-8633) に連絡する前に、以下を行ってください。

- 電源コードがコンセントに差し込まれていること、およびブレーカーがオンになっていることを確認します。
- フライポットの排出バルブが完全に閉じ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あらかじめ用意します。



危険

高温のオイルは重度の火傷を引き起こします。高温のオイルが充填されている状態で本機器を移動させたり、高温のオイルを別の容器に移し替えたりしないでください。



危険

この機器の保守を行う際は、電気回路テストが必要な場合を除き、コンセントを抜く必要があります。このようなテストを行う際は、細心の注意を払ってください。

本機器には、複数の電源接続端子が備わっている場合があります。保守を行う前に、すべての電源コードを取り外してください。

電気部品の点検、テスト、修理は、認定サービス業者のみが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に関する問題

問題	考えられる原因	対処方法
コントローラー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部品の故障	A. フライヤーの電源プラグが差し込まれていること、およびブレーカーが落ちていないことを確認します。 B. FAS に連絡してサポートを受けてください。
ろ過後に、コントローラーに「IS VAT FULL? YES NO (バットが満杯ですか? はい/いいえ)」と表示される	A. ほとんどのろ過機能の開始時または終了時の通常操作。 B. フィルタリング中に表示が何度も現れる場合は、オイルの戻りが遅いことを示している可能性があります。	A. バットのオイルが満杯になっていることを確認し、✓ボタンを押します。 B. セクション 5.3「トラブルシューティング」の「フィルターポンプは作動しているが、オイルの戻りが非常に遅い」を参照してください。
コントローラーに「IS DRAIN CLEAR? (排出口に詰まりはないですか?)」と表示される	排出口が詰まっており、オイルが排出できない。	フライヤーズフレンドを使って排出口を掃除し、✓ボタンを押します。ろ過が再開します。
コントローラーに「CHANGE FILTER MEDIA? (フィルターメディアを交換しますか?)」と表示される	フィルターエラーが発生した、フィルターペーパー/フィルターパッドが詰まっている、25 時間フィルターペーパー/フィルターパッドの交換メッセージが表示されている、または、前回のメッセージでフィルターペーパー/フィルターパッドの交換を無視した。	フィルターペーパー/フィルターパッドを交換し、フィルターパンがフライヤーから 30 秒以上取り外されたことを確認します。「 CHANGE FILTER PAPER (フィルターペーパーを交換してください) 」というメッセージを無視しないでください。
フライヤーが加熱されない	A. 排出バルブが完全に閉まっていない。 B. 電源コードが差し込まれていない。 C. 傾斜スイッチの問題。 D. コントローラーまたはその他の部品が故障した。	A. エラーログを確認します。E133 が表示されていないことを確認します。 B. すべての電源コードがコンセントにしっかりと差し込まれ、ロックされていること、およびブレーカーが落ちていないことを確認します。 C. FAS に連絡してサポートを受けてください。 D. FAS に連絡してサポートを受けてください。
加熱インジケーターが点灯した状態で、フライヤーが上限温度まで加熱される	温度プローブまたはコントローラーが故障した。	FAS に連絡してサポートを受けてください。
加熱インジケーターが点灯していない状態で、フライヤーが上限温度まで加熱される	コンタクタまたはコントローラーが故障した	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
コントローラーに「 MISCONFIGURED ENERGY TYPE (エネルギータイプの設定が誤っています)」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誤っている。	フライヤーが、正しいエネルギータイプに適して設定されていることを確認します。
コントローラーがフリーズする	コントローラーのエラー。	マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで60秒間パワーサイクルを実行します。問題が継続する場合は、FAS に連絡してサポートを受けてください。

5.2.2 エラーメッセージと表示に関する問題

問題	考えられる原因	対処方法
コントローラーに「 E119 HEATING FAILURE (E119 加熱異常)」と表示される。	コントローラーの故障、電源の故障、コンタクタの故障、ハイリミットサーモスタットが開いている。	コントローラーの電源のオン/オフを数回繰り返します。それでも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。
コントローラーに表示されている温度単位が誤っている (華氏または摂氏)	プログラムされた表示オプションが誤っている。	HOME (ホーム) > SETTINGS (設定) > 4321 (McD) または 1656 (McD 以外) を入力 > GENERAL (一般) > TEMPERATURE (温度) の順に選択して、温度単位 (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。希望の単位が表示されない場合は、この操作を繰り返してください。
コントローラーに「 HIGH LIMIT 1 EXCEEDED (ハイリミット 1 を超過しました)」と表示される	フライポットの温度が 410°F (210°C) 以上、または CE 加盟国では 395°F (202°C) 以上になっている	フライヤーの電源を切り、冷まします。フライポットのオイルが満杯であることを確認します。
コントローラーに「 HIGH LIMIT 2 EXCEEDED (ハイリミット 1 が温度超過)」と表示される	ハイリミットが開いている。	フライヤーの電源を切り、冷まします。フライポットのオイルが満杯であることを確認します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。

問題	考えられる原因	対処方法
コントローラーに「HIGH LIMIT PROBLEM (ハイリミット異常)」と表示される	ハイリミットの故障	直ちにフライヤー全体の電源を切り、FAS に連絡してサポートを受けてください。
コントローラーに「RECOVERY FAULT-SCHEDULE SERVICE SOON (リカバリー不良-サービスへ連絡してください)」と表示され、アラームが鳴る	3 サイクル以上連続で、リカバリータイムが最大制限時間を超えている。	「チェック✓」ボタンを押してエラーをクリアし、アラームを停止します。電気フライヤーの最大リカバリータイムは 1 分 40 秒です。 すべての電源コードがコンセントにしっかりと差し込まれ、ロックされていることを確認します。マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。それでも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。
コントローラーに「COOKING TEMPERATURE ERROR (調理温度エラー)」と表示される	プローブを含む温度測定回路の不具合、またはコントローラーの配線ハーネスやコネクタの損傷。	フライヤーを停止し、FAS に連絡してサポートを受けてください。
加熱インジケーターは点灯しているが、フライヤーが加熱されない	三相電源コードが抜けている、またはブレーカーが落ちている。	すべての電源コードがコンセントにしっかりと差し込まれ、ロックされていること、およびブレーカーが落ちていないことを確認します。それでも問題が続く場合は、FAS に連絡してサポートを受けてください。
コントローラーに「NO MENU GROUP AVAILABLE FOR SELECTION (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た。	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、そのグループにレシピを追加します。

問題	考えられる原因	対処方法
コントローラーに「SERVICE REQUIRED (保守点検が必要)」と表示され、その後エラーメッセージが表示される	エラーが発生し、サービス技術者の対応が必要。	「X」ボタンを押して調理を続けつつ、FAS に連絡してサポートを受けてください。 。場合によっては、調理が継続できないことがあります。マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。それでも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。

5.3 自動ろ過に関するトラブルシューティング

問題	考えられる原因	対処方法
調理サイクルが終わるたびにフライヤーがろ過する	ろ過タイミングの設定が誤っている。	ろ過タイミング設定を変更または上書きするには、設定画面で「filter after cook value (ろ過までの調理回数)」を再入力します。
フィルターのメンテナンスまたはクリーニングしてろ過が開始されない	温度が低すぎる。	フィルターのメンテナンスまたはクリーニングしてろ過を開始する前に、フライヤーが設定温度に達していることを確認します。
コントローラーに「FILTER BUSY (フィルタービジー)」と表示される	A. 別のろ過サイクルが進行している、またはフィルターパッドを交換している。 B. システム制御盤が確認システムを解除していない。 C. SCB に関する問題。	A. 前のろ過サイクルが終了するまで待ってから、次のろ過サイクルを開始します。メッセージが表示されたら、フィルターパッドを交換します。 B. 15 分ほど待ってから、再度試みます。 C. マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。それでも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。

問題	考えられる原因	対処方法
フィルターポンプが起動しない、またはろ過中にポンプが停止する	A. 電源コードが外れている。 B. フィルターポンプの詰まり。	A. 電源コードがコンセントにしっかりと差し込まれていることを確認します。 B. マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。それでも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。
排出バルブまたはリターンバルブが開いたままになる	A. 排出バルブまたはリターンバルブの問題。 B. アクチュエータの問題。 C. HCB または SCB の問題。	マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。それでも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。
コントローラーに「INSERT pan (パンを挿入する)」と表示される	A. フィルターパンがフライヤーに完全にセットされていない。 B. フィルターパンスイッチの故障。	A. フィルターパンを引き出し、フライヤーに入れなおします。コントローラーに「P」と表示されていないことを確認します。 B. フィルターパンがしっかりと挿入されているにもかかわらず、コントローラーに「INSERT PAN (パンを挿入する)」と表示され続ける場合は、スイッチの位置がずれているか、あるいは故障している可能性があります。

問題	考えられる原因	対処方法
自動ろ過、OQS フィルターが起動しない	A. オイルレベルが低すぎる。 B. オイル温度が低すぎる。 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「加重調理回数 (AIF)」が「0」に設定されている。	A. オイルレベルが、上側のオイル充填ライン（上部のオイルレベルセンサー）にあることを確認します。 B. オイルの温度が設定値になっていることを確認します。 C. コントローラーに「P」と表示されていないことを確認します。フィルターパンがフライヤーにしっかりと収まっていることを確認します。フライヤーのパワーサイクルを実施します。 D. 加重調理回数を設定します（レシピ設定で「AIF-On」を「1」に設定します（HOME（ホーム）>RECIPES（レシピ）>1234（McD）または 1650（McD 以外）を入力>商品を選択>WEIGHTED COOK COUNT（加重調理回数）））。

問題	考えられる原因	対処方法
フィルターポンプは作動しているが、オイルの戻りが非常に遅い	A. フィルターパッド/フィルターペーパーが詰まっている。 B. フィルターパンの部品の取り付けや準備が不適切である。 C. プレフィルターのスクリーンが詰まっているか、またはしっかりと固定されていない可能性がある。	A. フィルターが詰まっていないことを確認します。詰まっている場合は、フィルターを交換します。 B. フィルターパンからオイルを抜き、フィルターパッド/フィルターペーパーを交換します。その際、フィルタースクリーンがフィルターパッド/フィルターペーパーの 下の適切な位置に取り付けられていることを確認します。 。フィルターパッドを使用している場合は、粗い面が上を向いていることを確認します。 フィルターパンの接続部に O リングが取り付けられており、かつ良好な状態であることを確認します。 C. プレフィルターを清掃し（セクション 4.5 参照）、付属のレンチでしっかりと締め付けます。

問題	考えられる原因	対処方法
----	---------	------

5.3.1 排出口の詰まりエラー

排出口の詰まりエラーは、自動ろ過中に、オイルレベルセンサーがフライポットからオイルが完全に排出されていないことを検知した場合に発生します。これは、排出口の詰まりやオイルセンサーの故障が原因であ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、エラーをクリアします。

この状態になると、コントローラーには「**CLEAR DRAIN (排出口を清掃してください)**」という表示が 15 秒間表示された後に、「**IS DRAIN CLEAR? (排出口に詰まりはないですか?)**」に切り替わります。

1. フライヤーズフレンドを使って排出口の詰まりを取り除き、√ボタンを押して続行します。
2. コントローラーに「**DRAINING (排出中)**」と表示されます。オイルレベルセンサーがオイルが排出されたことを検知すると、通常の自動ろ過動作が再開されます。

5.3.2 フィルタービジー

「**FILTER BUSY (フィルタービジー)**」と表示されている場合、フィルターインターフェイスボードは別のバットのろ過を待機しているか、別の機能の完了を待機している状態です。15 分待ってから、問題が解決したかどうかを確認します。解決しない場合は、お近くの FAS までご連絡ください。

5.4 自動トップオフの問題に関するトラブルシューティング

問題	考えられる原因	対処方法
フライポットへの補充が冷えている	設定値が誤っている。	設定値が正しいことを確認します。
1つのバットでトップオフが機能しない	A. フィルタエラーが発生している。 B. 「Service required (保守点検が必要)」というエラーが発生している。 C. ソレノイド、ポンプ、ピンの不具合、RTD または ATO の不具合。	A. フィルタのエラーを適切に解消します。問題が継続する場合は、FAS に連絡してサポートを受けてください。 B. FAS に連絡してサポートを受けてください。 C. 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
フライポットが補充されない	A. フライヤーの温度が低すぎる。 B. オイルが冷たすぎる。 C. 「Top oil empty (トップオイルエンプティ)」と表示されている D. 「Service required (保守点検が必要)」というエラーが発生している。 E. 溶解装置スイッチがオフになっている (固形ショートニング装置のみ) F. ヒューズが切れた。	A. フライヤーの温度は設定値になっていなければなりません。 B. トップオフリザーバー内のオイルの温度が 70°F (21°C) 以上であることを確認します。 C. トップオフリザーバーのオイルが切れていないことを確認します。トップオフリザーバーを交換するか、バルクから補充し、トップオフシステムをリセットします。問題が継続する場合は、FAS に連絡してサポートを受けてください。 D. FAS に連絡してサポートを受けてください。 E. 溶融装置のスイッチが「ON」の位置にあることを確認します。 F. SCB ボックスの左側にあるヒューズを確認します。固形ショートニング溶解装置を使用している場合は、溶解装置のスイッチの下にあるヒューズを確認します。

5.5 バルクオイルシステムの問題に関するトラブルシューティング

問題	考えられる原因	対処方法
フライポットが充填されない	A. 設定手順が誤っている。 B. 廃棄バルブが完全に閉じられていない。 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。 E. フライヤーの背面にあるフレッシュオイルクイックディスコネクトがしっかりと取り付けられていない。	A. フライヤーの背面にあるバルクオイル制御コネクタを取り外して再度接続し、フライヤーのパワーサイクルを実行します。 B. 廃棄バルブのハンドルが完全に閉まった状態になっていることを確認します。 C. バルクオイルの供給業者にご連絡ください。 D. バルクオイルの供給業者にご連絡ください。 E. フレッシュオイルディスコネクトを取り外し、再度接続してから、接続部がしっかりと取り付けられていることを確認します。
トップオフリザーバーが充填されない	A. 設定手順が誤っている。 B. 別の機能が進行している。 C. 廃棄バルブが完全に閉じられていない。 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、またはスイッチの問題。	A. フライヤーのフレッシュオイル設定が正しいことを確認します。リセットボタンを 60 秒以上長押しして、フライヤーのパワーサイクルを実行します。 B. ろ過機能やその他のフィルターメニュー機能が実行中の場合、または「FILTER NOW? √/X (今すぐろ過しますか? √/X)」、「CONFIRM √/X (確定する √/X)」あるいは「SKIM VAT (バットの汚れをすくい取ってください)」と表示されている場合は、処理が完了してから、再度試みます。 C. 廃棄バルブのハンドルが完全に閉まった状態になっていることを確認します。 D. バルクオイルの供給業者にご連絡ください。 E. FAS に連絡してサポートを受けてください。
トップオフリザーバー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では解決できないポンプまたは配管の問題。	A. バルクオイルの供給業者にご連絡ください。

5.6 イベント（エラー）ログコード

以下の手順で、イベント（エラー）ログにアクセスします。

1.  ホームボタンを押します。
2.  診断ボタンを押します。
3. 「Event Log（イベントログ）」を選択します。
4. 表示させたいログの種類を選択するか、「All（すべて）」を選択して、すべてのイベント（エラー）ログを表示します。
5. 表示するログ期間を、7 日、14 日、30 日から選択します。
6. 位置特有のイベントには、「L」（左）、「R」（右）、「LC」（左中央）、「RC」（右中央）が付されており、コンポーネントの位置と連動するイベント、あるいはスプリットバットの特定の側に関連するイベントを指します。イベントがない場合、画面は空白になります。

コード	インシデントメッセージ	説明
E113、 E113R、 E113L	調理温度エラー	温度プローブの測定値が測定範囲外になっています。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E116、 E116R、 E116L	ハイリミット1が温度超過 – XXX FまたはXXX C	ハイリミット温度は 410°F (210°C) 以上、または CE 加盟国では 395°F (202°C) 以上です。フライヤーの電源を切り、冷まします。フライポットのオイルが満杯であることを確認します。
E117、 E117R、 E117L	ハイリミット2が温度超過 – XXX FまたはXXX C	ハイリミットスイッチが開いています。フライヤーの電源を切り、冷まします。フライポットのオイルが満杯であることを確認します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E118、 E118R、 E118L	ハイリミットの異常	バットの温度が 460°F (238°C) を超えているが、ハイリミットが開いていません。直ちにフライヤーの電源を切り、サービスにご連絡ください。
E119、 E119R、 E119L	加熱異常 – XXX FまたはXXX C	加熱制御ラッチ回路が故障しています。加熱コンタクタのラッチが機能していません。フライヤーの電源を切り、再度入れ直します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E120、 E120R、 E120L	加熱リレーの故障 – XXX FまたはXXX C	加熱リレーに問題が発生しています。フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E129、 E129R、 E129L	トップオフ温度エラー – XXX F or XXX C	トップオフ温度プローブでエラーが発生しています。プローブを清掃します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E130、 E130R、 E130L	スペアプローブの故障 – XXX FまたはXXX C サービスにご連絡ください	スペアプローブでエラーが発生しています。プローブを清掃します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。

コード	インシデントメッセージ	説明
E132、 E132R、 E132L	排出バルブが開きません - ろ過機能が無効になります - 点検・修理が必要です	排出バルブの開弁が試みられましたが、その位置が確認できません。マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E133、 E133R、 E133L	排出バルブが閉じません - ろ過機能とトップオフ機能が無効になります - 保守点検が必要	排出バルブの開弁が試みられましたが、その位置が確認できません。マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E134、 E134R、 E134L	リターンバルブが開きません - ろ過機能とトップオフ機能が無効になります - 保守点検が必要	リターンバルブの開弁が試みられましたが、その位置が確認できません。マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E135、 E135R、 E135L	リターンバルブが閉じません - ろ過機能とトップオフ機能が無効になります - 保守点検が必要	リターンバルブの開弁が試みられましたが、その位置が確認できません。マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E137、 E137R、 E137L	AIFプローブの故障 - スマートろ過機能とトップオフ機能が無効になります - 保守点検が必要	AIF プローブの測定値が測定範囲外になっています。プローブを清掃します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E139	オイルフィルターの交換 - フィルターメディアの交換	25 時間のタイマーが切れたか、フィルター汚れ検知機能が作動しました。フィルターペーパーまたはフィルターパッドを交換します。
E141	ポンプが充填しない	システムが、フィルターパン内にオイルが残っている可能性があることを検知しました。フィルターペーパーまたはフィルターパッドを交換します。フィルターが詰まっていないことを確認します。プレフィルターが汚れていないことを確認します。プレスクリーンおよびフィルターパンの O リングが取り付けられており、良好な状態であることを確認します。プレフィルターレンチを使用して、プレフィルターがしっかりと締められていることを確認します。
E142、 E142R、 E142L	排出口が詰まっている	ろ過時にバットが空になりませんでした。排出口が詰まっていないことを確認し、フライヤー用ツールを使って詰まりを取り除きます。
E143、 E143R、 E143L	オイルセンサーエラー	オイルセンサーが汚れていないことを確認します。オイルレベルが、中央のオイルレベルライン以上にあることを確認します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。

コード	インシデントメッセージ	説明
E144、 E144R、 E144L	(リカバリエラーは、表示されず、イベント (エラー) ログにのみ記録されます)	リカバリータイムが最大制限時間を超えました。リカバリー確認中に、フライポットにオイルが追加されていないことを確認します。電気フライヤーの場合は、電源コードがコンセントにしっかりと差し込まれていることを確認します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E145、 E145R、 E145L	リカバリー異常 - サービスへ連絡してください	3 サイクル以上連続で、リカバリータイムが最大制限時間を超えている。電気フライヤーの場合は、電源コードがコンセントにしっかりと差し込まれていることを確認します。問題が解決したら、マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行し、エラーをクリアします。フライヤーの電源を再び入れ、通常通り加熱します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E151	ボードIDエラー - ボードIDの欠落または重複 - 保守点検が必要	コントローラーのロケーションIDが見つかりません。または、2 つ以上のコントローラーで同じロケーションIDが使用されています。サービスにご連絡ください。
E152	ユーザーインターフェイスコントローラーのエラー	コントローラーで原因不明のエラーが発生しました。フライヤーのパワーサイクルを実施します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E153	CANバスエラー - ろ過機能とトップオフ機能が無効になります - 保守点検が必要	ボード間の通信が途絶えています。フライヤーのパワーサイクルを実施します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E154	SCB CANバスエラー - ろ過機能とトップオフ機能が無効になります - 保守点検が必要	SCB が UI からのコマンドに 응답しませんでした。マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。
E154	UI1 CANタイムアウト、UI2 CANタイムアウト、UI3 CANタイムアウト、UI4 CANタイムアウト、UI5 CANタイムアウト	リモート UI が、UI からのコマンドに 응답しませんでした。マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。
E161	エネルギータイプの設定誤り - 保守点検が必要	フライヤーのエネルギータイプの設定が正しく行われていません。サービスにご連絡ください。
E162、 E162R、 E162L	フライポットが加熱しない - XXXFまたはXXXX	フライポットがうまく加熱されません。電源コードがコンセントにしっかりと差し込まれていることを確認します。ブレーカーがオンになっており、切れていないことを確認します。

コード	インシデントメッセージ	説明
E163、 E163R、 E163L	(表示されず、ログにのみ記録されます)	リカバリーテスト中の立ち上がり速度に問題が発生しました。オイルレベルが、冷間時には下側のオイルレベルラインに、設定温度時には中間または上側のオイルレベルラインにあることを確認します。電気フライヤーの場合は、プローブが加熱エレメントに接触していないことを確認します。
E165、 E165R、 E165L	OIBセンサーを清掃してください	ガス - オイル戻りセンサーがオイルを検知していません。 OIB (オイル戻り) センサーを清掃します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E166、 E166R、 E166L	排出バルブ開放 - XXX FまたはXXX C	調理中に排出バルブが開いています。フライヤーのパワーサイクルを実施します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E167	HCBウォッチドッグタイムアウト	マスター電源リセットスイッチを使用して、フライヤー全体のバッテリーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、保守点検が必要です。
E168、 E168R、 E168L	HCB OIBの故障 - 保守点検が必要	OIB ヒーターに不具合があります。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E169	レシピファイルが利用できません - 保守点検が必要	商品レシピを有効にします。メニューに商品レシピを追加します。レシピファイルをアップロードします。
E170	OQS 中のオイル温度が高い - XXXF または XXXC	有効な OQS 測定値に対し、オイル温度が高すぎます。300°F (149°C) から 375°F (191°C) の温度範囲でろ過します。
E171	OQS 中のオイル温度が低い - XXXF または XXXC	有効な OQS 測定値に対し、オイル温度が低すぎます。300°F (149°C) から 375°F (191°C) の温度範囲でろ過します。
E172	温度範囲が低い	有効な OQS 測定値に対し、温度範囲が低すぎます。これは、新品のフレッシュオイルを使用した際も見られることがあります。そのまま調理を続行し、後で OQS フィルター処理を繰り返します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E173	温度範囲が高い - オイルが廃棄基準値を超えています	温度範囲が廃棄基準値を上回っています。オイルを廃棄します。
E174	OQS エラー	OQS で内部エラーが発生しました。フライヤーのパワーサイクルを実施します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E175	OQS 空気エラー	OQS がオイル中の空気を検知しました。O リングを確認し、プレフィルターレンチを使用してプレスクリーンフィルターの点検/締め付けを実施し、OQS センサーに空気が入り込まないようにします。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。

コード	インシデントメッセージ	説明
E176	OQS 通信エラー	OQS センサーで通信エラーが発生しています。フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E177、 E177R、 E177L	OIB 温度エラー – XXX F または XXX C – 保守点検が必要	OIB プローブの測定値が測定範囲外になっています。サービスにご連絡ください。
E178	オイル品質センサーが XX 日後に無効になります	OQS センサーの耐用年数がほとんど終了しています。交換については、サービスにご連絡ください。
E179	オイル品質センサーが無効になっています	OQS センサーの耐用年数が終了したため、無効化されました。交換については、サービスにご連絡ください。
E180	オイル品質センサーのサポートが XX 日後に終了します	OQS センサーの耐用年数がほとんど終了しています。交換のため、サービスにご連絡ください。
E181	オイル品質センサーのサポートが終了しました	OQS センサーの耐用年数が終了しました。交換については、サービスにご連絡ください。
E182	トップオフオイル切れ	トップオフオイルリザーバーが空になっています。リザーバーにオイルを補充または交換し、オレンジ色のボタンを押します。
E184 E184R、 E184L	オイル量低下 – フライポットにオイルを充填してください	フライポットのオイルレベルが低下しています。オイルレベルが、下側のオイルレベルライン以上にあることを確認します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E185 E185R、 E185L	オイル低下が検知されました – フライポットにオイルを充填してください	フライポットの下側のオイルレベルラインまでオイルを充填します。
E188	廃棄バルブ開 – 廃棄バルブを閉じてください	廃棄バルブを閉めます。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E189	VFD 通信障害 – ろ過機能とトップオフ機能が無効になります	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E190	吸引バルブ開エラー – ろ過機能とトップオフ機能が無効になります	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E191	吸引バルブ閉エラー – ろ過機能とトップオフ機能が無効になります	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E195	HCB 検出エラー – 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E196	SCB 検出エラー	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。

コード	インシデントメッセージ	説明
E199	フィルターパン検出エラー	フィルターパンがフライヤーにしっかりと収まっていることを確認します。画面の上部に「P」が表示されていないことを確認します。「P」が表示されているが、パンはしっかりと挿入されている場合、またはパンが取り外された状態で「P」が表示されない場合は、サービスにご連絡ください。
E200	VFD の電流低減	VFD の電流が低減しています。フィルターパッドまたはフィルターペーパーを交換します。バルククイックディスコネクトが正しく取り付けられていること、およびバルク廃棄ラインが詰まっていないことを確認します。
E202	ポンプモーター電流高	プレスクリーンフィルターが汚れていないことを確認します。フィルターパッドまたはフィルターペーパーが汚れていないことを確認します。バルクに廃棄する場合は、バルククイックディスコネクトが正しく取り付けられていること、およびバルク廃棄ラインが詰まっていないことを確認します。フライヤーに補充している場合は、JIB ホースが挟まれていること、およびピックアップチューブに異物が詰まっていないことを確認します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E203	VFD エラー故障- 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E204	吸引バルブ電流高- 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E205 E205R、 E205L	排出バルブ電流高	フライヤーツールを使って排出口を掃除します。排出口に物が残っていないことを確認します。フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E206 E206R、 E206L	リターンバルブ電流高- 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E207	フィルターメディアの汚れ	プレスクリーンフィルターが汚れていないことを確認します。フィルターパッドまたはフィルターペーパーが汚れていないことを確認します。
E208 E208R、 E208L	オイル検出エラー	フライポットのオイルが満杯であることを確認します。OIB、ATO、および AIF センサーを清掃します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E209	CPU ファンの故障- 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。

コード	インシデントメッセージ	説明
E210	HCB 高温	HCB の基板温度が高すぎます。タッチスクリーンをオフにし、システムを 30 分間冷却させます。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E211	コントローラー高温	コントローラーの温度が高すぎます。タッチスクリーンをオフにし、システムを 30 分間冷却させます。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E212	システム制御盤高温 – XXX F または XXX C	タッチスクリーンをオフにし、システムを 15 分間冷却させます。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E213	USB の読み取りエラー	USB が正しくフォーマットされていることを確認します。別の USB で試みます。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E214	USB の書き込みエラー	USB が正しくフォーマットされていることを確認します。別の USB で試みます。USB デバイスのセキュリティを確認します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E217	SD カードの読み取りエラー	SD カードが正しくフォーマットされていることを確認します。別の SD カードで試みます。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E218	SD カードの書き込みエラー	SD カードが正しくフォーマットされていることを確認します。別の SD カードで試みます。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E223	設定ファイルが見つかりません – USB から設定ファイルを読み込んでください	USB から設定ファイルを読み込みます。
E224	ゼロクロスリレーボードの通信エラー– 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E225R、 E225L	ヒーター制御装置が HCB に接続されていません – 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E226	ベントバルブ 1 開回路– 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E227	ベントバルブ 1 短絡– 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E228	ベントバルブ 2 開回路– 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E229	ベントバルブ 2 短絡– 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。

コード	インシデントメッセージ	説明
E230	バルクフレッシュオイルバルブ短絡- 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E231	バルクフレッシュオイルバルブ開回路- 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E232L	左側のバスケットリフトが下がらない	左側のバスケットリフトとフライポットに障害物がないことを確認します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E235R	右側のバスケットリフトが下がらない	右側のバスケットリフトとフライポットに障害物がないことを確認します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E238	ヒーター制御盤のファームウェア更新エラー - 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E239	システム制御盤のファームウェア更新エラー - 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E240	廃棄バルブ閉 - XXX F または XXX C - 保守点検が必要	廃棄バルブを閉じる、または開いて、スイッチが正常に機能していることを確認します。フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E241	ヒーター制御盤の構成エラー - 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E242	システム制御盤の構成エラー - 保守点検が必要	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E243	UI ファームウェア更新エラー	コントローラーが新しいファームウェアの適用に失敗しました。フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行してから、ソフトウェアの更新を再度試みます。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E244	更新エラー	更新パッケージが破損しています。ソフトウェアをもう一度入手して、再度試みます。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E245L E245LC E245R E245RC	バスケットリフトの検出エラー	- バスケットリフトが取り付けられていない場合は、Settings（設定）>Cooking（調理）>Basket Lift（バスケットリフト）がオフになっていることを確認します。 - バスケットリフトが取り付けられており、設定で有効になっている場合は、バスケットリフトがフライヤーの背面に接続されていることを確認します。 - 問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。

コード	インシデントメッセージ	説明
E246L E246LCE 246R E246RC	バスケットリフトの故障が検知されました	1.バスケットリフトが取り付けられていない場合は、Settings（設定）>Cooking（調理）>Basket Lift（バスケットリフト）がオフになっていることを確認します。 2.バスケットリフトが取り付けられており、設定で有効になっている場合は、バスケットリフトがフライヤーの背面に接続されていることを確認します。 3.問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E247	HCB の操作が許可されていません	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E248	SCB の操作が許可されていません	フライヤー全体のバッテリーのパワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E250、 E250R、 E250L	バットがエラー状態	マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E251、 E251R、 E251L	バットが無効状態	マスターリセットスイッチを使用して、フライヤーで 60 秒間パワーサイクルを実行します。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E252	インポートエラー	インポートファイルが破損しています。そのファイルをもう一度入手して、再度試みます。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E260	排出バルブの断続的な接続	フルバットの排出バルブの接続が途切れ途切れになっています。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E260L	左側排出バルブの断続的な接続	スプリットタンクの左側の排出バルブの接続が途切れ途切れになっています。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E260R	右側排出バルブの断続的な接続	スプリットタンクの右側の排出バルブの接続が途切れ途切れになっています。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E261	リターンバルブの断続的な接続	フルバットのリターンバルブの接続が途切れ途切れになっています。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E261L	左側リターンバルブの断続的な接続	スプリットタンクの左側のリターンバルブの接続が途切れ途切れになっています。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。
E261R	右側リターンバルブの断続的な接続	スプリットタンクの右側のリターンバルブの接続が途切れ途切れになっています。問題が解決しない場合は、サービスにご連絡ください。

INTUITION MIE14/FQIE30 電気フライヤー

付録 A: バルクオイルの接続およびセットアップ手順

注: 本マニュアルに記載されている、オイルの充填および廃棄のためのバルクオイルシステムの使用手順は、バルクオイルシステムを対象としたものです。一部のバルクオイルシステムでは、この手順が適用されない場合があります。

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、通常店舗の奥に設置されている大型のオイルストレージタンクがあり、これらはフライヤーの背面マニホールドに接続されています。廃油は、フライヤーの背面にあるマニホールドの左側にある接続部を経由して、廃棄タンクへと送り出され、フレッシュオイルは、タンクからマニホールドの右側にある接続部を経由して、フライヤーへと送り込まれます（図1および図2を参照）。9 ピンワイヤーハーネスと RTI Hirschman コネクタにより、さまざまなバルクオイルシステムへの接続が可能です。配線図は裏面に記載されています。9 ピンバルクオイルピグテールハーネスが欠品している場合は、品番 1085398 をご注文ください。

最左端のコントローラーを使って、フライヤーを「バルク」モードに設定します。これらの設定を行うには、すべてのバットの電源をオフにする必要があります。

1. **すべての** コントローラーソフトの電源を切った状態で、「**HOME (ホーム)**」ボタンを押します。
2. 「**Settings (設定)**」ボタンを押します。

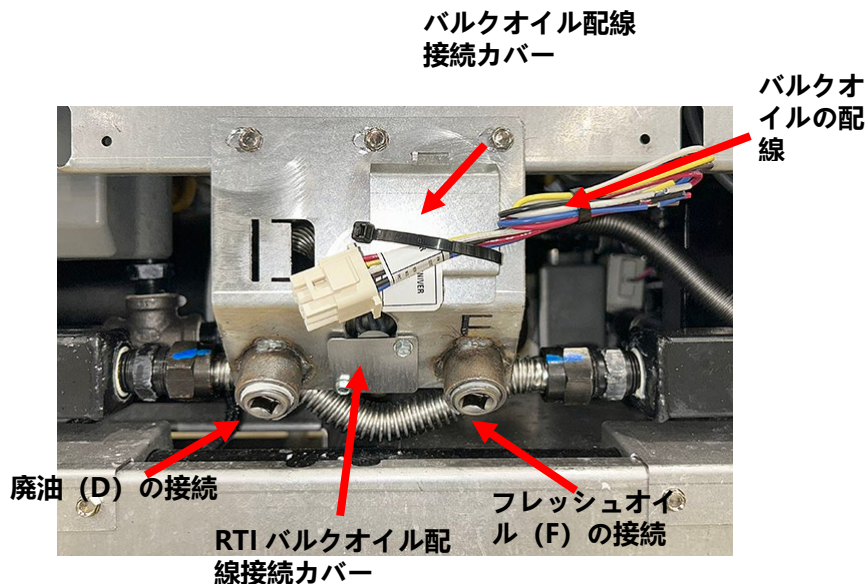


図 1

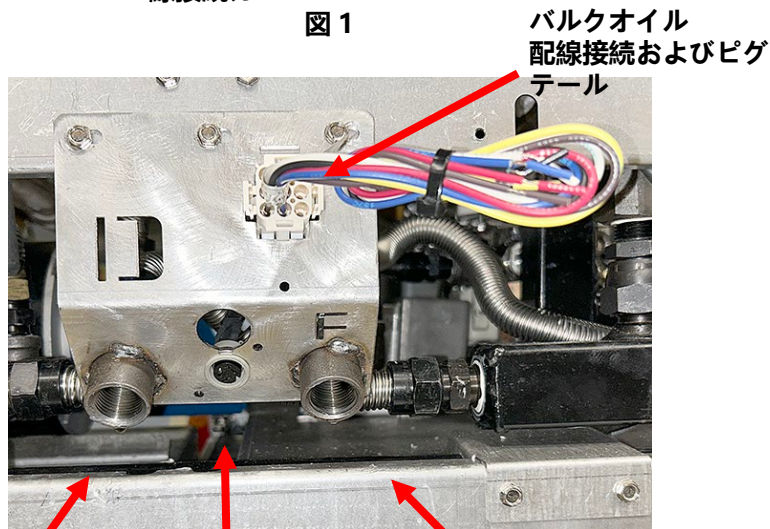


図 2

3. マクドナルドの場合は「1650」、マクドナルド以外の場合は「3000」と入力します。
4. 「**General (一般)**」を選択します。
5. 画面を下にスクロールして、「**Fryer Configuration (フライヤーの設定)**」を選択します。
6. 上にスワイプして、「**Fresh Oil Type (フレッシュオイルのタイプ)**」を選択します。
7. お持ちのシステムにフレッシュバルクオイルシステムがある場合は「**Bulk (バルク)**」を選択し、JIB (Jug in Box) のみを使用する場合は「**JIB**」を、フレッシュオイルの供給がない場合は「**None (なし)**」を選択します。
8. **チェックマーク**のボタンを押します。
9. **戻る**ボタンを押します。
10. 「**Dispose Oil Type (廃油のタイプ)**」を選択します。
11. お使いのシステムに廃棄バルクオイルシステムがある場合は「**Bulk (バルク)**」を選択し、フロントワンドまたはクイックディスコネクト式廃油システムのみを使用する場合は「**Front (フロント)**」を選択します。
12. **チェックマーク**のボタンを押します。
13. 「**HOME (ホーム)**」ボタンを押して終了します。

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、フライヤーシステムで **60** 秒以上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に対応した FilterQuick™ Intuition MIE/G および FQIE/G フライヤーには、フレッシュオイルバルク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。キャップを取り外し、金属製のキャップをジャグの縁に付けたまま、標準的な取り付け具をジャグに差し込みます。ジャグに対するオイルの充填/排出は、同じ取り付け具を使用して行われます (図 2 を参照)。



図 2



警告

トップオフリザーバーには、高温のオイルや使用済みのオイルを入れないでください。

トップオフリザーバー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の充填にも使用されます。トップオフシステムをリセットするボタンを押した後、トップオフリザーバーの上にあるモーメンタリースイッチを長押しすることで、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 を参照)。

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。ジャグが満杯になったら、ボタンを離します。*

注: ジャグを溢れさせないでください。



図 3

バルクからのバットへの充填手順については、Intuition コントローラーマニュアルを参照してください。バルクに廃棄する場合は、Intuition コントローラーマニュアル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ポンプが起動するまで、約 12 秒かかります。トップオフリザーバー内のオイルレベルが上昇し始めるまで、最大 20 秒ほどかかる場合があります。 通常、リザーバーの充填には約 3 分かかります。スプリットバットを満たすには約 1 分、フルバットを満たすには 2 分かかります。

バルクオイルの配線



このページは計画的にブランクを残している



フライマスター
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633
318-865-1711

WWW.FRYMASTER.COM

メールアドレス: FRYSERVICE@FRYMASTER.COM

©2026 Frymaster LLC. (別途明記されている場合を除く) All rights reserved. 製品の継続的な改良に伴い、予告なく仕様が変更される場合があります。

部品番号 FRY_IOM_8197944JA 2026 年 7 月

