



# 3000

# КОНТРОЛЛЕР

версия 3, 4, 5

## Руководство по эксплуатации



# FRYMASTER®



Компания Frymaster, член Ассоциации обслуживания оборудования коммерческого питания (CFESA), рекомендует пользоваться услугами техников, аттестованных CFESA.

**Круглосуточная горячая линия  
обслуживания: 1-800-551-8633**

[www.frymaster.com](http://www.frymaster.com)

Электронная почта: [service@frymaster.com](mailto:service@frymaster.com)

Russian / Русский язык

07/2022



8 1 9 7 1 7 7

### УВЕДОМЛЕНИЕ

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ТЕРЯЕТ СИЛУ, ЕСЛИ В ТЕЧЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ ДАННОГО ОБОРУДОВАНИЯ FRYMASTER DEAN БУДУТ ИСПОЛЬЗОВАНЫ ЛЮБЫЕ КОМПЛЕКТУЮЩИЕ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ПРИОБРЕТЕННЫХ НЕПОСРЕДСТВЕННО У КОМПАНИИ FRYMASTER DEAN ИЛИ УПОЛНОМОЧЕННЫХ СЕРВИСНЫХ ЦЕНТРОВ НОВЫХ НЕ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИЛИ ВОССТАНОВЛЕННЫХ ДЕТАЛЕЙ И/ИЛИ В СЛУЧАЕ ИЗМЕНЕНИЯ ОРИГИНАЛЬНОЙ КОНФИГУРАЦИИ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ЧАСТЕЙ. КРОМЕ ТОГО, КОМПАНИЯ FRYMASTER DEAN И ЕЕ ФИЛИАЛЫ НЕ ПРИНИМАЮТ ПРЕТЕНЗИЙ И НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКОЙ БЫ ТО НИ БЫЛО УЩЕРБ ИЛИ РАСХОДЫ, ПОНЕСЕННЫЕ ЗАКАЗЧИКОМ И СВЯЗАННЫЕ, ПРЯМО ИЛИ КОСВЕННО, ЦЕЛИКОМ ИЛИ ЧАСТИЧНО, С УСТАНОВКОЙ КАКОЙ-ЛИБО МОДИФИЦИРОВАННОЙ ДЕТАЛИ И (ИЛИ) ДЕТАЛИ, ПОЛУЧЕННОЙ ОТ НЕ УПОЛНОМОЧЕННОГО СЕРВИС-ЦЕНТРА.

### УВЕДОМЛЕНИЕ

Данное устройство предназначено только для профессионального использования и должно эксплуатироваться только квалифицированным персоналом. Монтаж, техническое обслуживание и ремонт должны производиться только сервис-центром Frymaster (FAS) или другими уполномоченными специалистами. Установка, техобслуживание или ремонт, произведенные неквалифицированным персоналом, могут сделать гарантию изготовителя недействительной.

### УВЕДОМЛЕНИЕ

Данное оборудование должно быть установлено в соответствии с применимыми государственными и местными нормами страны и (или) региона, в которых оно устанавливается.

### УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ УСТРОЙСТВ, ОБОРУДОВАННЫХ КОМПЬЮТЕРАМИ

#### США

Данное устройство соответствует требованиям части 15 правил Федеральной комиссии США по связи (FCC). Эксплуатация ограничивается следующими двумя условиями: 1) Это устройство не должно создавать вредных помех и 2) Это устройство должно принимать любые помехи, включая и те, которые могут привести к нежелательным явлениям при работе устройства. Хотя это устройство достоверно относится к классу А, показано, что оно соответствует пределам, установленным для устройств класса В.

#### КАНАДА

Радиопомехи, создаваемые данным цифровым аппаратом, не выходят за пределы, установленные стандартом ICES-003 Министерства связи Канады для устройств классов А или В.

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

#### ОПАСНО

Отсоедините ВСЕ электрические кабели от обжарочного аппарата перед началом любых работ по перемещению, испытанию, техническому обслуживанию или ремонту оборудования Frymaster.



**Контроллер модели 3000**  
Версии программного обеспечения 3, 4  
**Руководство по эксплуатации**

**СОДЕРЖАНИЕ**

---

**ГЛАВА 1. Руководство по использованию контроллера 3000 версии 3**

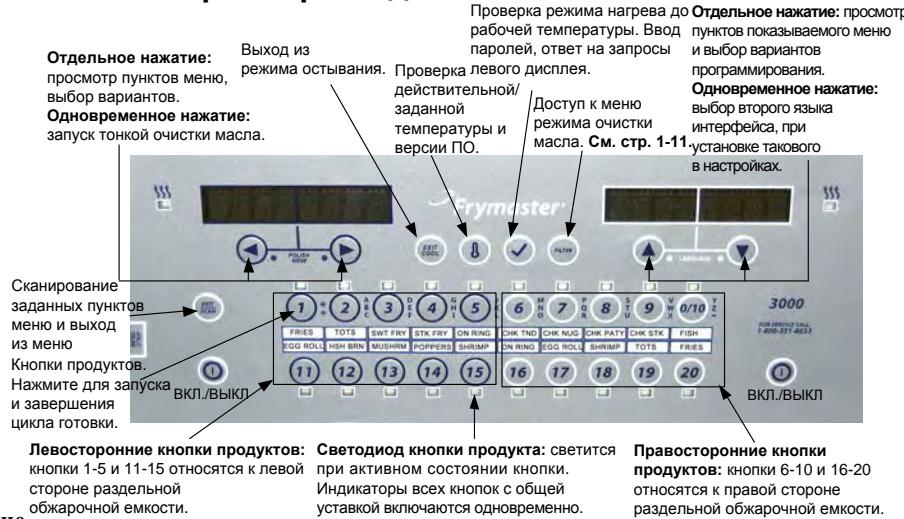
1.1	Использование контроллера 3000 версии 3.....	1-1
1.2	Режимы контроллера 3000 версии 3 .....	1-2
1.3	Схема меню контроллера 3000 версии 3 .....	1-3
1.4	Настройка главного меню .....	1-4
1.5	Настройка параметров обжарочной емкости .....	1-4
1.6	Информационный режим .....	1-10
1.7	Настройка параметров продукта (одиночная уставка).....	1-13
1.8	Описание готовки с несколькими уставками .....	1-15
1.9	Настройка параметров продукта (несколько уставок) .....	1-16
1.10	Меню очистки масла.....	1-18
1.10.1	Очистка масла .....	1-19
1.10.2	Очистка системы и очистка масла.....	1-21
1.10.3	Утилизация масла .....	1-21
1.10.4	Утилизация (наливная система) .....	1-22
1.10.5	Заполнение емкости маслом из наливной системы (только для соответствующих моделей).....	1-23
1.10.6	Упаривание масла .....	1-24
1.11	Тонкая очистка масла .....	1-25
1.12	Режим сканирования (SCAN) .....	1-26
1.13	Таблица настроек чувствительности.....	1-28

**ГЛАВА 2. Поиск и устранение неисправностей оператором**

2.1	Введение .....	2-1
2.2	Поиск и устранение неисправностей .....	2-2
2.2.1	Сообщения об ошибках и индикация сбоев .....	2-2
2.2.2	Проблемы, возникающие в ходе очистки масла .....	2-3
2.2.3	Использование режимов технического обслуживания .....	2-5
2.2.4	Коды журнала ошибок .....	2-7

# ГЛАВА 1. УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОНТРОЛЛЕРА МОДЕЛИ 3000

## 1.1 Использование контроллера модели 3000



### Включение и выключение

- Нажмите кнопку ON/OFF («Вкл./выкл»). Фритюрница начнет цикл растапливания для медленного нагревания твердого шортенинга до заданной температуры перед включением полного нагрева до заданной температуры или температуры неактивного состояния, с показом на дисплее следующего сообщения: READY («Готовность»).
- Завершите цикл растапливания в случае использования жидкого масла посредством нажатия и отпускания кнопки Exit Cool («Выход из режима остыивания») или любой программируемой кнопки продукта. На левом дисплее будет показываться сообщение Exit Melt? («Выйти из режима растапливания?»), а на правом дисплее - YES NO («Да/нет»). Нажмите кнопку ▲ для выхода из цикла.

### Готовка

- На дисплее показывается сообщение COOL («Режим остыивания»): нажмите кнопку продукта или Exit Cool («Выход из режима остыивания»); фритюрница нагревается до заданной температуры с последующим показом сообщения READY («Готовность»).
- На дисплее показывается сообщение READY («Готовность»): нажмите кнопку продукта и опустите продукт в обжарочную емкость.
- На дисплее показывается строка ----: температура обжарочной емкости находится за пределами диапазона готовности (Ready), при котором разрешается опускание продукта.
- На дисплее показывается сообщение DONE («Выполнено»): нажмите мигающую кнопку продукта для отмены сигнала и завершения цикла готовки.
- На дисплее показывается сообщение HOLD («Выдерживание»): нажмите мигающую кнопку продукта для отмены сигнала выдерживания.
- Отмена цикла готовки: нажмите и удерживайте мигающую кнопку продукта для отмены цикла готовки.

**Изменение уставки:** нажмите кнопку продукта с требуемой температурой. Нажмите кнопку продукта повторно для запуска цикла готовки. **ПРИМЕЧАНИЕ:** при нажатии кнопки продукта с уставкой температуры, отличающейся от температуры готовящегося в настоящий момент продукта, раздается низкий тоновый сигнал с запретом на запуск нового цикла готовки до завершения текущего.

### Использование кнопок контроллера

- Product («Продукт»):** нажмите для запуска цикла готовки. Активное состояние подтверждается включением расположенного рядом светодиодного индикатора. Индикатор мигает во время цикла готовки. Нажмите и удерживайте для отмены цикла готовки. Нажмите в конце цикла готовки для отключения сигнала. Нажмите и удерживайте кнопку продукта с отличающейся уставкой температуры для изменения заданного значения.
- Кнопка Exit/ Scan («Выход/сканирование»):** Нажмите однократно; включаются индикаторные лампы всех кнопок продуктов. На дисплее показывается сообщение Select Product (Выбрать продукт). Нажмите кнопку продукта для просмотра названия. Нажмите кнопку ► для просмотра всех параметров продукта. Нажмите кнопку Exit Scan еще раз для повторного запуска цикла. Нажмите кнопку Exit Scan дважды для выхода из режима.
- Стрелки вправо/влево:** выбор вариантов в левом дисплее. Нажмите обе кнопки одновременно для запуска цикла тонкой очистки масла.
- Стрелки вверх/вниз:** выбор вариантов в правом дисплее. Нажмите обе кнопки одновременно для выбора второго языка, заданного в настройках.
- Exit Cool («Выход из режима остыивания»):** выход из режима остыивания и возврат фритюрницы к заданной температуре.
- Термометр: фритюрница ВКЛЮЧЕНА:** нажмите и отпустите для показа уставки температуры в левом дисплее и температуры обжарочной емкости в правом дисплее.
- Термометр, фритюрница ВЫКЛЮЧЕНА:** нажмите для просмотра температуры, времени, даты, версии системы, версий ПО контроллера и печатной платы.
- Кнопка с галочкой: фритюрница ВЫКЛЮЧЕНА:** нажмите и удерживайте в течение 3 секунд: прокручивание данных использования функции очистки масла; нажмите и удерживайте в течение 10 секунд: настройка параметров продукта.
- Кнопка с галочкой, ФРИТЮРНИЦА ВКЛЮЧЕНА:** ввод паролей, ответ на запросы левого дисплея.
- Очистка масла: нажмите и отпустите:** просмотр количества оставшихся до запуска очистки масла циклов готовки. **Нажмите и удерживайте:** параметры функции очистки масла: Filter («Очистка масла»), Clean and Filter («Очистка системы и очистка масла»), Dispose («Утилизация масла»), Fill Vat from Bulk (Bulk option only) («Заполнение обжарочной емкости маслом из наливной системы») - только для соответствующих моделей) и Boil Out (OFF only) («Упаривание масла») - только при выключенном контроллере.

## 1.2 Режимы контроллера 3000

Контроллер модели 3000 имеет дополнительные режимы. Один из режимов - Cooks («Сегментированная готовка») - предназначен для приготовления продуктов с несколькими уставками температуры; данная функция в основном используется для курицы на косточке. Другой режим - Filters («Очистки масла») - задает количество запросов на выполнение очистки масла (назначение количества циклов готовки до появления запроса на выполнение очистки масла). Также на дисплее контроллера появляются запросы на указание шагов по очистке масла. Два упомянутых режима могут использоваться вместе или по отдельности. В случае отключения любого из данных режимов (режим Cooks/«Сегментированная готовка» отключен при стандартных параметрах контроллера) связанные с таковым режимом действия по программированию не появляются на дисплее.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** режимы Cooks («Сегментированная готовка») и Filters («Очистки масла») являются дополнительными программируемыми функциями. При стандартных параметрах контроллера, функция Filters («Очистки масла») включена, а функция Cooks («Сегментированная готовка») отключена. Шаги по программированию указанных функций, отсутствующих в последовательности действий (при отключенных функциях) выделены в настоящем руководстве серым цветом.

При включении указанных режимов (или задействовании в режиме технического обслуживания), соответствующие действия по программированию показываются на дисплее.

Действия по программированию параметров упомянутых режимов выделены в настоящем руководстве серым цветом. В случае использования контроллера 3000 с отключенными режимами Cooks («Сегментированная готовка») и Filters («Очистки масла»), выделенные серым цветом действия по программированию не показываются на дисплее. В случае использования контроллера 3000 со включенными режимами Cooks («Сегментированная готовка») и Filters («Очистки масла»), выделенные серым цветом действия по программированию будут показываться на дисплее.

Выполните приведенные ниже действия для включения или выключения функций Cooks («Сегментированная готовка») и Filters («Очистки масла»). По умолчанию данные функции контроллера выключены.

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
OFF («Выкл.»)	OFF («Выкл.»)	Начните с самого ЛЕВОГО контроллера. Нажмите кнопку  до появления сообщения Info Mode («Информационный режим»), сменяющегося на MAIN («Основное меню») и PRODUCT SETUP («Меню настройки параметров для продукта»).
PRODUCT SETUP «Настройка параметров продукта»)	Пустой	Нажмайте кнопку  для перехода к режиму Tech Mode («Режим технического обслуживания»). Нажмите кнопку .
Tech Mode («Режим технического обслуживания»)	enter code «Введите код»)	Введите «3000».
Очистка журнала событий	Пустой	Нажмите кнопку  для прокрутки меню к пункту Enable Filters («Включить функцию контроля запросов очистки масла»). Нажмите кнопку .
Enable Filters «Включить функцию контроля запросов очистки масла»)	Yes («Да») / No «Нет»)	Нажмите кнопку  для включения функции; нажмите кнопку  для выключения.
Enable Filters «Включить функцию контроля запросов очистки масла»)	Пустой	Нажмите кнопку  для прокрутки меню к пункту Enable Cooks («Включить функцию сегментированной готовки»). Нажмите кнопку .
Enable Cooks «Включить функцию сегментированной готовки»)	Yes («Да») / No «Нет»)	Нажмите кнопку  для включения; нажмите  для выключения функции.
Enable Cooks «Включить функцию сегментированной готовки»)	Пустой	Нажмите кнопку Exit Scan («Выход из режима сканирования») дважды для возврата дисплея в выключенное (OFF) состояние.

## 1.3 Схема меню контроллера модели 3000

Filter Menu (Меню режима очистки масла).....	1.9
[При включенном контроллере - нажмите и удерживайте кнопку FILTER]	
Filter (Очистка масла)	
Clean and Filter (Очистка системы и очистка масла)	
Dispose (Утилизация масла)	
Fill Vat From Bulk (Bulk option only) (Заполнение обжарочной емкости маслом из наливной системы (только для соответствующих моделей))	
Boil Out (Упаривание масла) [With computer OFF, press and hold FILTER button] ([При выключенном контроллере - нажмите и удерживайте кнопку FILTER])	
Info Mode (Информационный режим).....	1.5
[Press and hold ✓(check) button] ([Нажмите и удерживайте кнопку с галочкой (✓)])	
Last Dispose Stats (Статистика предыдущей утилизации масла)	
Daily Stats (Статистика за день)	
Selected Period Stats (Статистика за выбранный период)	
Last Load Stats (Статистика предыдущей загрузки)	
Main Menu and Tech Modes (Главное меню и режимы технического обслуживания)	
[With computer OFF, press and hold ✓(check) button 10 seconds, displays Main Menu - Product Setup] ([При отключенном контроллере нажмите и удерживайте кнопку с галочкой (✓) в течение 10 секунд для открытия главного меню - настройки параметров продукта])	
Product Setup (Настройка параметров продукта) .....	1.6-1.8
[Enter 1650] ([Ведите «1650»])	
Select Product («Выбор продукта»)	
Long Name (Полное название)	
Short Name (Краткое название)	
Cooking Mode (Режим готовки)	
1 Time (Время 1)	
1 Tempr (Температура 1)	
1 Sensitivity (Чувствительность 1)	
1 Alarm Time (Shake) (Время тревоги 1 (встряхивание))	
1 Alarm Name (Shake) (Название тревоги 1 (встряхивание))	
1 Alarm Mode (Shake) (Режим тревоги 1 (встряхивание))	
1 Alarm Mode (Shake) (Тон сигнала тревоги 1 (встряхивание))	
2 Alarm Time (Shake) Time entered here, produces a 3 <sup>rd</sup> alarm time. (Время тревоги 2 (встряхивание) - введенное в данном поле является основой для времени тревоги 3.)	
Filter Prompt (Запрос на выполнение очистки масла)	
Instant On (Кратковременное включение)	
Hold Time (Время выдерживания продукта)	
Load Standard (Load Default Product Menu) Загрузить стандартные параметры (Загрузить меню продуктов по умолчанию)	
Vat Setup (Настройка параметров обжарочной емкости) .....	1.4
[Enter 1656] ([Ведите «1656»])	
System (Система) .....	1.4
Language (Язык интерфейса)	
2 <sup>nd</sup> Language (Второй язык интерфейса)	
Locale (CE or Non-CE) (Региональные настройки («По стандартам ЕС» или «Не по стандартам ЕС»))	
Energy (Gas or Elec) (Источник энергии (газ или электричество))	
Type (Vat) (Тип обжарочной емкости)	
System Volume (Sound Level) (Системная громкость (уровень звука))	
Tempr Format (F or C) (Формат температуры (F или C))	
Exit Melt Tempr (Температура выхода из цикла растапливания)	
Cool Mode Tempr (Температура режима остывания)	
Cool Mode Default (Время по умолчанию перед включением режима остывания)	
Fresh Oil (Свежее масло)	
Waste (Отработанное масло)	
Drain Switch (Выключатель дренажного клапана)	
Recovery Alarm (Тревога режима нагрева до рабочей температуры)	
Basket Lift (Устройство подъема корзины)	
Hold Time (Время выдерживания продукта)	
Time/Date (Время/дата) .....	1.4
DST (Daylight Savings Time) Setup (Настройка летнего времени) .....	1.4
Filter (Очистка масла) .....	1.4
Cooks til Filter (Количество готовок до очистки масла)	
EOD Filter Timer (Таймер очистки масла в конце дня)	
EOD Filter Time (Время очистки масла в конце дня)	
Flushing Timer (Таймер промывки)	
Boil Out Timer (Таймер упаривания)	
1 Polish Timer (Таймер тонкой очистки 1)	
1 Polish Prompt Time (Время запроса на выполнение тонкой очистки 1)	
1 Polish Duration (Продолжительность тонкой очистки 1)	
1 Polish Start Tempr (Температура запуска тонкой очистки 1)	
E-Log (Журнал событий) List of last 10 error codes (Список недавних 10 кодов ошибок) .....	1.4
Change Password (Изменить пароль) .....	1.4
Tech Mode (Режим технического обслуживания)	
[Enter 3000] ([Ведите «3000»])	
Clear E-Log (Очистка журнала событий)	
Clear Passwords (Удалить пароли)	
Lane Count (Счетчик линий)	
Hold Mode (Режим выдерживания)	
Max Cook Tempr (Максимальная температура готовки)	
Hi-Limit Test (Тест верхнего предела)	
Enable Filters (Включить фильтры)	
Enable Cooks (Разрешить готовки)	

**ПРИМЕЧАНИЕ:** выделенные серым цветом пункты относятся к дополнительным режимам контроллера Cooks («Сегментированная готовка») и Filters («Очистки масла»). В случае отключения указанных функций выделенные серым цветом действия не показываются в составе шагов программирования.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Могут быть запрограммированы три времени сигнализации. Программирование 2<sup>го</sup> сигнала тревоги идентично действиям по настройке первого. По завершении настройки параметров 2<sup>го</sup> сигнала появляется запрос на программирование третьего звукового сигнала.

## 1.4 Настройка: главное меню

Нажмите и удерживайте кнопку с галочкой в течение 10 секунд для входа в меню настроек с показом пункта Product Setup («Настройка параметров продукта») сначала. Выключите контроллер и следуйте приведенным ниже указаниям для выбора вариантов.

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
OFF («Выкл.»)	OFF («Выкл.»)	Начните с самого ЛЕВОГО контроллера в маслосберегающей фритюрнице серии OCF или с любого контроллера в устаревших моделях. Нажмите кнопку <b>✓</b> до появления сообщения Info Mode («Информационный режим»), сменяющегося на MAIN («Основное меню») и PRODUCT SETUP («Меню настройки параметров для продукта»).
PRODUCT SETUP ( <b>«Настройка параметров продукта»</b> )	Пустой	Нажмите кнопку <b>▶</b> для прокручивания меню к пунктам Product Setup («Настройка параметров продукта»), Vat Setup («Настройка параметров обжарочной емкости»), Tech Mode («Режим технического обслуживания») и Exit («Выход»). При появлении требуемого пункта нажмите кнопку <b>✓</b> .
PRODUCT SETUP ( <b>«Настройка параметров продукта»</b> )	Пустой	Используется для программирования пунктов меню и параметров готовки.
VAT SETUP ( <b>«Настройка параметров обжарочной емкости»</b> )	Пустой	Настройка параметров обжарочной емкости описывается ниже в разделе 1.5.
TECH MODE ( <b>«Режим технического обслуживания»</b> )	Пустой	Режим технического обслуживания используется для включения и выключения дополнительных функций Cooks («Сегментированная готовка») и Filters («Очистки масла»).
EXIT ( <b>«Выход»</b> )	EXIT ( <b>«Выход»</b> )	Нажмите кнопку Exit/Scan («Выход/сканирование») для возврата контроллера в выключенное состояние.

## 1.5 Настройка параметров обжарочной емкости

Режим настройки параметров обжарочной емкости позволяет произвести установку в контроллере языка интерфейса дисплеев, размеров обжарочных емкостей и диапазона показываемых температур. Выполните приведенные ниже действия при выключенном контроллере. **\*ПРИМЕЧАНИЕ: большая часть системных параметров доступна только в самом левом контроллере.**

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
OFF («Выкл.»)	OFF («Выкл.»)	Начните с самого ЛЕВОГО контроллера в маслосберегающей фритюрнице серии OCF или с любого контроллера в устаревших моделях. Нажмите кнопку <b>✓</b> до появления сообщения Info Mode («Информационный режим»), сменяющегося на MAIN («Основное меню») и PRODUCT SETUP («Меню настройки параметров для продукта»).
PRODUCT SETUP ( <b>«Настройка параметров продукта»</b> )	Пустой	Нажмите кнопку <b>▶</b> для прокручивания параметров обжарочной емкости с последующим подтверждением нажатием кнопки <b>✓</b> .
VAT SETUP ( <b>«Настройка параметров обжарочной емкости»</b> )	ENTER CODE ( <b>«Ведите код»</b> )	Введите «1656».
SYSTEM ( <b>«Sistema»</b> )	Пустой	Нажмите кнопку <b>✓</b> .
LANGUAGE ( <b>«Язык»</b> )	ENGLISH ( <b>«Английский»</b> )	Нажмите кнопки <b>▼▲</b> для прокручивания к требуемому пункту и подтвердите выбор нажатием кнопки <b>▶</b> .
2ND LANGUAGE ( <b>«Второй язык»</b> )	SPANISH ( <b>«Испанский»</b> )	Нажмите кнопки <b>▼▲</b> для прокручивания к требуемому пункту и подтвердите выбор нажатием кнопки <b>▶</b> . (Данный параметр позволяет выполнять быструю смену языка интерфейса при помощи кнопок передней панели (например, на испанский в качестве второго языка). Языком по умолчанию является испанский).

## 1.5 Настройка параметров обжарочной емкости (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
<i>LOCALE</i> «Региональные настройки»	<i>NON-CE</i> («Не стандарты ЕС»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания меню к пунктам: CE («Стандарты ЕС»), CE Belgium («Стандарты Бельгии - ЕС») или Non-CE («Не стандарты ЕС») с подтверждением нажатием кнопки ►. Данная опция доступна только на самом ЛЕВОМ контроллере в комплекте маслосберегающих фритюрниц серии OCF и в любых устаревших моделях.
<i>ENERGY</i> «Энергия»)	<i>Gas</i> («Газ»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания меню к пунктам: Gas («Газ») или Electric («Электричество») с подтверждением нажатием кнопки ►. Данная опция доступна только на самом ЛЕВОМ контроллере в комплекте маслосберегающих фритюрниц серии OCF и в любых устаревших моделях.
<i>TYPE*</i> («Тип*»)	<i>GL30 FULL</i> («GL30 нераздельная»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания к пунктам: <b>Gas</b> («Газ») - GL30 Full (нераздельная обжарочная емкость), GL30 Split (раздельная обжарочная емкость), <b>Electric</b> («Электричество»)- EL30-14 Full (нераздельная обжарочная емкость), EL30-14 Split (раздельная обжарочная емкость), EL30-17 Full (нераздельная обжарочная емкость) и EL30-17 Split (раздельная обжарочная емкость). При показе типа обжарочной емкости фритюрницы нажмите кнопку ►.
<i>SYSTEM VOLUME</i> «Системная громкость»)	5	Установка уровня звуковых сигналов контроллера. Введите уровень в пределах 1-9 (1=наименеещий/ 9=самый громкий). Нажмите кнопку ►.
<i>TEMPER FORMAT</i> «Формат температуры»)	F	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания к пунктам: F - градусы Фаренгейта; C - градусы Цельсия. Нажмите кнопку ►.
<i>EXIT MELT TEMPR</i> «Температура выхода из цикла растапливания»)	82°C	Используйте цифровые кнопки для изменения значения по умолчанию. Нажмите кнопку ►. (Данный параметр задает температуру выхода фритюрницы из режима растапливания). Диапазон от 38°C до 93°C. Значение по умолчанию составляет 82°C.
<i>COOL MODE TEMPR</i> «Температура режима остыивания»)	121°C	Используйте цифровые кнопки для изменения значения по умолчанию. Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает температуру во время выхода из тепловой нагрузки или для режима ожидания.) Значение по умолчанию составляет 121°C.
<i>COOL MODE DEFAULT</i> «Время по умолчанию перед режимом охлаждения»)	0	Используйте цифровые кнопки для изменения значения по умолчанию. (Данный параметр указывает количество минут ожидания фритюрницей до запуска режима остыивания. Значение по умолчанию - 0 - отключает данную функцию. Нажмите кнопку ►.
<i>FRESH OIL</i> («Свежее масло»)	JIB («Масло из контейнера в коробке»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания к пунктам None («Нет»), JIB («Контейнер в коробке») или Bulk («Масло из наливной системы»). Значение по умолчанию - None («Нет»). Нажмите кнопку ►. Данная опция доступна только на самом ЛЕВОМ контроллере в комплекте маслосберегающих фритюрниц серии OCF и в любых устаревших моделях.
<i>WASTE</i> «Утилизация масла»)	<i>NONE</i> («Нет»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания меню к пунктам None («Нет») или Bulk («Масло из наливной системы»). Значение по умолчанию - «Нет». Нажмите кнопку ►. Данная опция доступна только на самом ЛЕВОМ контроллере в комплекте маслосберегающих фритюрниц серии OCF и в любых устаревших моделях.

\* Расширенный перечень параметров доступен, при необходимости, в режиме технического обслуживания (Tech Mode).

## 1.5 Настройка параметров обжарочной емкости (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
<i>DRAIN SWITCH</i> ( <i>«Выключатель дренажного клапана»</i> )	<i>NO</i> ( <i>«Нет»</i> )	Нажимайте кнопки <b>▼▲</b> для прокручивания пунктов меню YES ( <i>«Да»</i> ) и NO ( <i>«Нет»</i> ). Нажмите кнопку <b>►</b> . (Выберите вариант YES/ <i>«Да»</i> если фритюрница оборудована выключателем дренажного клапана).
<i>RECOVERY ALARM</i> ( <i>«Тревога по нагреву до рабочей температуры»</i> )	<i>DISABLED</i> ( <i>«Отключено»</i> )	Нажимайте кнопки <b>▼▲</b> для прокручивания пунктов меню DISABLED ( <i>«Отключено»</i> ) и ENABLED ( <i>«Включено»</i> ). Нажмите кнопку <b>►</b> . (Данный параметр является тревогой по нагреву до рабочей температуры, блокирующей фритюрницу в случае некорректного нагрева). Значение тревоги по умолчанию - DISABLED ( <i>«Отключено»</i> ).
<i>BASKET LIFT</i> ( <i>«Устройство подъема корзины»</i> )	<i>DISABLED</i> ( <i>«Отключено»</i> )	Нажимайте кнопки <b>▼▲</b> для прокручивания пунктов меню DISABLED ( <i>«Отключено»</i> ) и ENABLED ( <i>«Включено»</i> ). При оборудовании фритюрницы устройствами подъема корзин установите данный параметр к значению ENABLED ( <i>«Включено»</i> ). Нажмите кнопку <b>►</b> . Значение тревоги по умолчанию - «Отключена».
<i>HOLD TIME</i> ( <i>«Время выдерживания»</i> )	<i>AUTO</i> ( <i>«Автом.»</i> )	Нажимайте кнопки для прокручивания меню к пунктам AUTO ( <i>«Автом.»</i> ) и MANUAL ( <i>«Ручн.»</i> ). Нажмите кнопку <b>►</b> . (Данный параметр является тревогой отмены таймера режима удержания). При установке к значению AUTO ( <i>«Автом.»</i> ) происходит автоматическая отмена тревоги. Значение по умолчанию - AUTO ( <i>«Автом.»</i> ).
<i>EXIT</i> ( <i>«Выход»</i> )	<i>EXIT</i> ( <i>«Выход»</i> )	Нажмите кнопку <b>✓</b> однократно для возврата контроллера в выключенное состояние.
<b>Программирование времени/даты</b>		
<i>OFF</i> ( <i>«Выкл.»</i> )	<i>OFF</i> ( <i>«Выкл.»</i> )	Нажимайте кнопку <b>✓</b> до появления сообщения INFO MODE ( <i>«Информационный режим»</i> ), сменяющегося на MAIN ( <i>«Основное меню»</i> ) и PRODUCT SETUP ( <i>«Меню настройки параметров для продукта»</i> ).
<i>PRODUCT SETUP</i> ( <i>«Настройка параметров продукта»</i> )	Пустой	Нажимайте кнопку <b>►</b> для прокручивания параметров обжарочной емкости с последующим подтверждением нажатием кнопки <b>✓</b> .
<i>INPUT SETUP</i> ( <i>«Настройка параметров обжарочной емкости»</i> )	<i>ENTER CODE</i> ( <i>«Ведите код»</i> )	Введите «1656».
<i>SYSTEM</i> ( <i>«Система»</i> )	Пустой	Нажмите кнопку <b>►</b> для прокручивания меню к пункту TIME/DATE ( <i>«Время/дата»</i> ).
<i>TIME/DATE</i> ( <i>«Время/дата»</i> )	Пустой	Нажмите кнопку <b>✓</b> .
<i>TIME ENTRY</i> ( <i>«Ввод времени»</i> )	<i>TIME</i> ( <i>«Время»</i> )	Установите время при помощи цифровых кнопок. Введите значение в 24-часовом формате. Нажмите кнопку <b>►</b> .
<i>DATE FORMAT</i> ( <i>«Формат даты»</i> )	<i>MM/DD/YY</i> ( <i>«ММ/ДД/ГГ»</i> )	Нажимайте кнопки <b>▼▲</b> для прокручивания пунктов меню. При показе требуемого дня нажмите кнопку <b>►</b> .
<i>ENTER DATE</i> ( <i>«Ввод даты»</i> )	<i>DATE</i> ( <i>«Дата»</i> )	Установите дату при помощи цифровых кнопок. Нажмите кнопку <b>►</b> .
<i>EXIT</i> ( <i>«Выход»</i> )	<i>EXIT</i> ( <i>«Выход»</i> )	Нажмите кнопку Exit/Scan ( <i>«Выход/сканирование»</i> ) три раза для возврата контроллера в выключенное состояние.

## 1.5 Настройка параметров обжарочной емкости (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
<b>DST SETUP</b> «Настройка летнего времени»)	Данный параметр производит настройку летнего времени. В США летнее время начинается в 02.00 ч второго воскресенья марта. Стрелки часов переводятся на один час вперед. Летнее время заканчивается в 02.00 ч первого воскресенья ноября. Стрелки часов переводятся на один час назад. В двух штатах США и странах мира, не использующих летнее время, установите параметр к значению DISABLED («Отключено»).	
<b>OFF</b> («Выкл.»)	<b>OFF</b> («Выкл.»)	Нажимайте кнопку <b>✓</b> до появления сообщения Info Mode («Информационный режим»), сменяющегося на MAIN («Основное меню») и PRODUCT SETUP («Меню настройки параметров для продукта»).
<b>PRODUCT SETUP</b> «Настройка параметров продукта»).	Пустой	Нажимайте кнопку <b>▶</b> для прокручивания параметров обжарочной емкости с последующим подтверждением нажатием кнопки <b>✓</b> .
<b>VRAT SETUP</b> «Настройка параметров обжарочной емкости»)	<b>ENTER CODE</b> «Ведите код»)	Введите «1656».
Система	Пустой	Нажимайте кнопку <b>▶</b> до прокручивания меню к пункту DST Setup («Настройка летнего времени»).
<b>DST SETUP</b> «Настройка летнего времени»)	Пустой	Нажмите кнопку <b>✓</b>
<b>DST</b> («Летнее время»)	<b>ENABLED</b> «Включено»)	Нажимайте кнопки <b>▼ ▲</b> для прокручивания пунктов меню DISABLED («Отключено») и ENABLED («Включено»). Нажмите кнопку <b>▶</b> . (Значением по умолчанию является ENABLED/«Включено»). При установленном значении ENABLED/«Включено» нажатие кнопки <b>▶</b> показывает запрос на выход из меню (EXIT). Нажмите кнопку Exit/scan («Выход/сканирование») три раза для выхода из меню.
<b>DST START MONTH</b> «Месяц начала летнего времени»)	<b>3</b>	Введите номер месяца начала действия летнего времени при помощи цифровых (1-10) кнопок. (Значением по умолчанию является месяц начала летнего времени в США: 3.) Нажмите кнопку <b>▶</b> .
<b>DST START SUNDAY</b> «Воскресенье начала летнего времени»)	<b>2</b>	Введите номер воскресенья начала действия летнего времени при помощи цифровых (1-10) кнопок. (Значением по умолчанию является «2» - второе воскресенье, начало летнего времени в США). Нажмите кнопку <b>▶</b> .
<b>DST END MONTH</b> «Месяц завершения летнего времени»)	<b>11</b>	Введите номер месяца завершения летнего времени при помощи цифровых (1-10) кнопок. (Значением по умолчанию является «11» - месяц окончания действия летнего времени в США). Нажмите кнопку <b>▶</b> .
<b>DST END SUNDAY</b> «Воскресенье завершения летнего времени»)	<b>1</b>	Введите номер воскресенья завершения действия летнего времени при помощи цифровых (1-10) кнопок. (Значением по умолчанию является «1» - первое воскресенье, окончание летнего времени в США). Нажмите кнопку <b>▶</b> .
<b>EXIT</b> («Выход»)	<b>EXIT</b> («Выход»)	Нажмите кнопку Exit/Scan («Выход/сканирование») три раза для возврата контроллера в выключенное состояние.
<b>FILTER</b> («Очистка масла»)		Данная функция может использоваться только при включении опции Filters («Очистки масла») в режиме технического обслуживания (Tech Mode).
<b>OFF</b> («Выкл.»)	<b>OFF</b> («Выкл.»)	Нажимайте кнопку <b>✓</b> до появления сообщения INFO MODE («Информационный режим»), сменяющегося на MAIN («Основное меню») и PRODUCT SETUP («Меню настройки параметров для продукта»).

## 1.5 Настройка параметров обжарочной емкости (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
<i>PRODUCT SETUP</i> ( <i>«Настройка параметров продукта»</i> )	Пустой	Нажмите кнопку ► для прокручивания параметров обжарочной емкости с последующим подтверждением нажатием кнопки ✓.
<i>WRT SETUP</i> ( <i>«Настройка параметров обжарочной емкости»</i> )	<i>ENTER CODE</i> ( <i>«Ведите код»</i> )	Введите «1656».
<i>SYSTEM</i> ( <i>«Система»</i> )	Пустой	Нажмите кнопку ► для прокручивания меню к пункту FILTER ( <i>«Очистка масла»</i> ).
<i>FILTER</i> ( <i>«Очистка масла»</i> )	Пустой	Нажмите кнопку ✓.
<i>COOKS TIL FILTER</i> ( <i>«Готовок до очистки масла»</i> )	0	(Данный параметр указывает общее количество готовок до появления запроса на фильтрацию масла. Значением по умолчанию является 0). Введите требуемое количество готовок до запроса фильтрации масла. Нажмите кнопку ►.
<i>EOD FILTER TIMER</i> ( <i>«Таймер очистки масла в конце дня»</i> )	<i>DISABLED</i> ( <i>«Отключено»</i> )	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания меню к требуемому варианту - Enable ( <i>«Включено»</i> ) или Disable ( <i>«Выключено»</i> ) и нажмите кнопку ►. Значением по умолчанию является DISABLED ( <i>«Выключено»</i> ).
<i>EOD FILTER TIME</i> ( <i>«Время фильтрации в конце дня»</i> )	23:59	При помощи цифровых кнопок, установите время подачи сигнала о необходимости выполнения очистки масла в конце дня. Введите время в 24-часовом формате. После указанного времени контроллер выводит запрос на выполнение очистки масла при нажатии пользователем кнопки выключателя для отключения (OFF) устройства. Введите 23:59 в случае отсутствия необходимости появления запроса на выполнение очистки масла в конце дня. Нажмите кнопку ►.
<i>FLUSHING TIMER</i> ( <i>«Таймер промывки»</i> )	5	При помощи цифровых кнопок установите значение таймера упаривания масла. Введите время в минутах. Значением по умолчанию является 5 минут. Нажмите кнопку ►.
<i>BOIL OUT TIMER</i> ( <i>«Таймер упаривания»</i> )	30	Установите значение таймера кипячения масла при помощи цифровых кнопок. Введите время в минутах. Значением по умолчанию является 30 минут. Нажмите кнопку ►.
<i>1 POLISH TIMER</i> ( <i>«Таймер тонкой очистки 1»</i> )	<i>DISABLED</i> ( <i>«Отключено»</i> )	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания меню к требуемому варианту - Enable ( <i>«Включено»</i> ) или Disable ( <i>«Выключено»</i> ) и нажмите кнопку ►. Значением по умолчанию является DISABLED ( <i>«Выключено»</i> ). Нажмите кнопку ►.
<i>1 POLISH PROMPT TIME</i> ( <i>«Время запроса тонкой очистки 1»</i> )	23:59	Установите время появления запроса на выполнение тонкой очистки при помощи цифровых кнопок. (Данный параметр указывает время появления ежедневного запроса на выполнение тонкой очистки.) Значение 23:59 означает отключение функции. Введите время в 24-часовом формате. Нажмите кнопку ►.
<i>1 POLISH DURATION</i> ( <i>«Продолжительность тонкой очистки 1»</i> )	15	Введите требуемое значение при помощи цифровых кнопок. (Данный параметр указывает продолжительность тонкой очистки масла в минутах). Значением по умолчанию является 15 минут. Нажмите кнопку ►.
<i>1 POLISH START TEMP</i> ( <i>«Температура запуска тонкой очистки 1»</i> )	149°C	Установите значение температуры при помощи цифровых кнопок. (Данный параметр указывает минимальную температуру начала тонкой очистки масла). Значением по умолчанию является 149°C. Нажмите кнопку ►.

## 1.5 Настройка параметров обжарочной емкости (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
EXIT («Выход»)	EXIT («Выход»)	Нажмите кнопку Exit/Scan («Выход/сканирование») для возврата контроллера в выключенное состояние.
E-LOG («Журнал событий»)		
OFF («Выкл.»)	OFF («Выкл.»)	Нажимайте кнопку <b>✓</b> до появления сообщения INFO MODE («Информационный режим»), сменяющегося на MAIN («Основное меню») и PRODUCT SETUP («Меню настройки параметров для продукта»).
PRODUCT SETUP («Настройка параметров продукта»).	Пустой	Нажимайте кнопку <b>▶</b> для прокручивания меню к пункту VAT SETUP («Настройка параметров обжарочной емкости»). Нажмите кнопку <b>✓</b> .
VAT SETUP («Настройка параметров обжарочной емкости»)	ENTER CODE («Ведите код»)	Введите «1656».
SYSTEM («Система»)	Пустой	Нажмите кнопку <b>▶</b> для прокручивания меню к пункту E-LOG («Журнал событий»).
E-LOG («Журнал событий»)	Пустой	Нажмите кнопку <b>✓</b> . (Данный параметр является журналом регистрации 10 недавних кодов ошибок).
NOW («Сейчас»)	TIME/DATE («Время/дата»)	Нажмите кнопку <b>▶</b> . (Текущее время и дата)
A E#	TIME/DATE («Время/дата»)	Ошибки A-J. Нажимайте кнопку <b>▶</b> для просмотра кодов ошибок. Описание кодов ошибок см. на стр. 2-4. В случае отсутствия ошибок нажатие кнопки <b>▶</b> приведет к появлению сообщения No errors («Ошибка нет»). Нажмите кнопку <b>▶</b> .
EXIT («Выход»)	EXIT («Выход»)	Нажмите кнопку Exit/Scan («Выход/сканирование») три раза для возврата контроллера в выключенное состояние.
CHANGE PASSWORD («Смена пароля»)		
OFF («Выкл.»)	OFF («Выкл.»)	Нажимайте кнопку <b>✓</b> до появления сообщения INFO MODE («Информационный режим»), сменяющегося на MAIN («Основное меню») и PRODUCT SETUP («Меню настройки параметров для продукта»).
PRODUCT SETUP («Настройка параметров продукта»).	Пустой	Нажимайте кнопку <b>▶</b> для прокручивания меню к пункту VAT SETUP («Настройка параметров обжарочной емкости»). Нажмите кнопку <b>✓</b> .
VAT SETUP («Настройка параметров обжарочной емкости»)	ENTER CODE («Ведите код»)	Введите «1656».
SYSTEM («Система»)	Пустой	Нажимайте кнопку <b>▶</b> для прокручивания меню до пункта CHANGE PASSWORD («Смена пароля») с последующим подтверждением нажатием кнопки <b>✓</b> .
PRODUCT SETUP («Настройка параметров продукта»).	1650	Введите код при помощи цифровых кнопок. Нажмите кнопку <b>▶</b> .
VAT SETUP («Настройка параметров обжарочной емкости»)	1656	Введите код при помощи цифровых кнопок. Нажмите кнопку <b>▶</b> .
EXIT («Выход»)	EXIT («Выход»)	Нажмите кнопку Exit/Scan («Выход/сканирование») три раза для возврата контроллера в выключенное состояние.

## 1.6 РЕЖИМ ИНФОРМАЦИИ: просмотр эксплуатационной статистики

Контроллер модели 3000 собирает и хранит информацию о циклах готовки и очистки масла. Указанные данные могут просматриваться в информационном режиме посредством нажатия кнопки с галочкой при включенном или выключенном контроллере. Ниже приведены действия для просмотра данных. **ПРИМЕЧАНИЕ:** при отключенной дополнительной функции FILTERS («Очистки масла») производится сбор не всех показанных ниже данных.

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
OFF/ON «Вкл./выкл.»)	OFF/ON «Вкл./выкл.»)	Нажмайте кнопку  до появления пункта INFO MODE («Информационный режим»).
LAST DISPOSE STATS «Статистика предыдущей утилизации масла»)	Пустой	Нажмайте кнопку  для прокручивания пунктов: last dispose stats («Статистика предыдущей утилизации»), daily stats («Ежедневная статистика»), selected period stats («Статистика за выбранный период»), last load stats («Статистика предыдущей загрузки»). При показе требуемых данных статистики нажмите кнопку .
TOTAL COOKS («Общее количество готовок»)	Число	Нажмите кнопку . (Данный параметр указывает количество циклов готовок с момента предыдущей утилизации масла).
LAST DISPOSE «Предыдущая утилизация»)	DATE («Дата»)	Нажмите кнопку . (Данный параметр указывает дату предыдущей утилизации масла).
FILTERS-SINCE DISPOSE «Очисток масла с момента утилизации»)	Число	Нажмите кнопку . (Данный параметр указывает количество циклов фильтрации с момента предыдущей утилизации масла)
FILTERS BY-PASSED - SINCE DISPOSE «Отмененных фильтраций с момента утилизации»)	Число	Нажмите кнопку . (Данный параметр указывает количество отмененных запросов на выполнение фильтрации с момента предыдущей утилизации масла).
POLISHES-SINCE DISPOSE («Тонких очисток с момента утилизации»)	Число	Нажмите кнопку . (Данный параметр указывает количество циклов тонкой очистки с момента предыдущей утилизации масла).
POLISHES BY-PASSED - SINCE DISPOSE «Отмененных тонких очисток с момента утилизации»)	Число	Нажмите кнопку . (Данный параметр указывает количество отмененных запросов на выполнение тонкой очистки с момента предыдущей утилизации масла).
OIL LIFE («Срок использования масла»)	Количество дней	Нажмите кнопку . (Данный параметр указывает количество дней с момента предыдущей утилизации масла).
OIL LIFE- 1 DISPOSE PRIOR («Срок использования масла - 1 слив масла перед предыдущей утилизацией»)	Количество дней	Нажмите кнопку . (Данный параметр указывает количество дней с момента 1 слива масла перед предыдущей утилизацией).
OIL LIFE - 2 DISPOSSES PRIOR («Срок использования масла - 2 слива перед предыдущей утилизацией»)	Количество дней	Нажмите кнопку . (Данный параметр указывает количество дней с момента 2 слива масла перед предыдущей утилизацией).
AVG OIL LIFE («Средний срок использования масла»)	Количество дней	Нажмите кнопку . (Данный параметр указывает среднее количество дней использования масла в течение 3 предыдущих утилизаций).

## 1.6 РЕЖИМ ИНФОРМАЦИИ: просмотр эксплуатационной статистики (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
<i>Avg COOKS</i> («Среднее количество готовок»)	Число	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает среднее количество циклов готовки в течение предыдущих 3 утилизаций масла).
<i>RESET LAST DISPOSE STATS</i> («Сброс статистики с момента предыдущей утилизации»)	YES («Да») / NO («Нет»)	Нажимайте кнопку ► для прокручивания пунктов или кнопку ▲ для сброса данных статистики с момента предыдущей утилизации масла.
<i>RESET LAST DISPOSE STATS</i> («Сброс статистики с момента предыдущей утилизации»)	ENTER CODE («Ведите код»)	Введите «1656».
<i>COMPLETE</i> («Выполнено»)	Пустой	
<i>EXIT</i> («Выход»)	Exit («Выход»)	Нажмите кнопку ✓ однократно и нажмите кнопку ► для прокручивания меню к требуемому пункту. При появлении требуемого пункта нажмите кнопку ✓ или Scan («Сканирование») однократно для возврата контроллера в выключенное состояние.
<i>DAILY STATS</i> («Статистика за день»)	Пустой	При показе требуемых данных статистики нажмите кнопку ✓.
<i>MON</i> («Понедельник»)	DATE («Дата»)	Нажимайте кнопки ▼▲ для прокручивания дней предыдущей недели. При показе требуемого дня нажмите кнопку ►.
<i>FILTERS</i> («Очистки масла»)	NUMBER AND DAY («Количество и день»)	Нажимайте кнопки ▼▲ для прокручивания данных о циклах очистки масла в выбранный день предыдущей недели. Нажмите кнопку ►.
<i>FILTERS - PRIOR WEEK</i> («Циклы очистки масла предыдущей недели»)	NUMBER AND DAY («Количество и день»)	Нажимайте кнопки ▼▲ для прокручивания данных о количестве ежедневных циклов очистки масла на предыдущей неделе. Нажмите кнопку ►. Нажмите кнопку ✓ однократно для возврата в меню информационного режима или нажмите кнопку Exit/Scan («Выход/сканирование») однократно для возврата контроллера в выключенное состояние.
<i>FILTERS BYPASS</i> («Отмененные запросы очистки масла»)	NUMBER AND DAY («Количество и день»)	Нажимайте кнопки ▼▲ для прокручивания количества отмененных запросов на выполнение очистки масла в выбранный день предыдущей недели. Нажмите кнопку ►.
<i>COOKS</i> («Сегментированная готовка»)	NUMBER AND DAY («Количество и день»)	Нажимайте кнопки ▼▲ для прокручивания данных о количестве циклов сегментированной готовки в выбранный день предыдущей недели. Нажмите кнопку ►.
<i>EXIT</i> («Выход»)	Exit («Выход»)	Нажмите кнопку ✓ однократно и нажмите кнопку ► для прокручивания меню к требуемому пункту. При появлении требуемого пункта нажмите кнопку ✓ или Scan («Сканирование») однократно для возврата контроллера в выключенное состояние.
<i>SELECTED PERIOD STATS</i> («Статистика за выбранный период»)	Пустой	Нажимайте кнопку ► для прокручивания пунктов меню информационного режима: last dispose stats («Статистика предыдущей утилизации»), daily stats («Ежедневная статистика»), selected period stats («Статистика за выбранный период»), last load stats («Статистика предыдущей загрузки») и, при показе требуемых данных, нажмите кнопку ✓.

## 1.6 РЕЖИМ ИНФОРМАЦИИ: просмотр эксплуатационной статистики (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
<i>DATE</i> («Дата»)	<i>TIME</i> («Время»)	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает дату и время начала выбранного периода).
<i>COOKS</i> («Циклов готовки»)	Число	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает количество циклов готовки с начала выбранного периода).
<i>QUIT COOKS</i> («Отмененные готовки»)	Число	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает количество отмененных циклов готовки с начала выбранного периода).
<i>ON HOURS</i> («Часы работы»)	Число	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает общее количество часов работы фритюрницы с начала выбранного периода).
<i>RESET USAGE</i> («Сброс статистики использования»)	YES («Да») / NO («Нет»)	Нажмайтe кнопку ► для прокручивания пунктов или нажмите кнопку ▲ для установки начала ведения статистики нового выбранного периода.
<i>RESET USAGE</i> («Сброс статистики использования»)	<i>ENTER CODE</i> («Введите код»)	Введите «1656».
<i>COMPLETE</i> («Выполнено»)	Пустой	
<i>EXIT</i> («Выход»)	<i>EXIT</i> («Выход»)	Нажмите кнопку ✓ однократно и нажмите кнопку ► для прокручивания меню к требуемому пункту. При появлении требуемого пункта нажмите кнопку ✓ или Scan («Сканирование») однократно для возврата контроллера в выключенное состояние.
<i>LAST LOAD STATS</i> («Статистика предыдущей загрузки»)	Пустой	При показе требуемых данных статистики нажмите кнопку ✓.
<i>PRODUCT</i> («Продукт»)	Product name («Название продукта»)	Нажмите кнопку ►.
<i>STARTED</i> («Время начала»)	Количество минут	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает время начала текущего цикла готовки).
<i>ACTUAL TIME</i> («Действительное время»)	Количество минут	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает действительное время готовки, включая время увеличения периода готовки с целью компенсации изменения параметров продукта).
<i>PROGRAM TIME</i> («Заданное время готовки»)	Количество минут	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает заданное время цикла готовки).
<i>MAX TEMP</i> («Макс. температура»)	Число	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает значение максимальной температуры масла во время предыдущей готовки).
<i>MIN TEMP</i> («Мин. температура»)	Число	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает значение минимальной температуры масла во время предыдущей готовки).
<i>Avg TEMP</i> («Средняя температура»)	Число	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает значение средней температуры масла во время предыдущей готовки).
<i>HEAT ON</i> («Время работы нагревателя»)	%	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр указывает процентное значение времени готовки, в течение которого источник тепла был включен во время предыдущей готовки).
<i>READY FOR COOK</i> («Готовность к готовке»)	YES/NO («Да/нет»)	Нажмите кнопку ►. (Данный параметр показывает возврат фритюрницы к заданной температуре перед началом цикла готовки).
<i>EXIT</i> («Выход»)	<i>EXIT</i> («Выход»)	Нажмите кнопку ✓ однократно и нажмите кнопку ► для прокручивания меню к требуемому пункту. При появлении требуемого пункта нажмите кнопку ✓ или Scan («Сканирование») однократно для возврата контроллера в выключенное состояние.

## 1.7 Главное меню: настройка параметров продукта (готовка с одиночной уставкой температуры)

Ниже описывается методика программирования параметров пищевых продуктов. Убедитесь в отключенном состоянии контроллера и ВЫПОЛНИТЕ указанные ниже действия. В правом столбце указано действие, необходимое для продолжения цикла. Выход из программирования в любой момент времени производится нажатием и удерживанием кнопки Exit/Scan («Выход/сканирование») до возврата дисплея к состоянию, имевшему место до начала программирования. В случае отключения дополнительных функций, активирующих такие действия, выделенные серым цветом действия не показываются в составе шагов программирования. Выделенные серым цветом действия являются уникальными для программирования контроллера, установленного на устаревших моделях фритюрниц.

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
OFF («Выкл.»)	OFF («Выкл.»)	Нажмайте кнопку  до появления сообщения INFO MODE («Информационный режим»), сменяющегося на MAIN («Основное меню») и PRODUCT SETUP («Меню настройки параметров для продукта»).
PRODUCT SETUP «Настройка параметров продукта».	Пустой	Нажмите кнопку .
PRODUCT SETUP «Настройка параметров продукта».	ENTER CODE «Ведите код»)	Введите «1650». При загрузке меню по умолчанию в устаревшие модели фритюрниц, используйте выделенные серым цветом действия, см. ниже. В противном случае, пропустите выделенные серым цветом действия.
SELECT PRODUCT «Выбор продукта») Программирование устаревших моделей фритюрниц: показывается только при установке контроллера на устаревших моделях фритюрниц	Пустой	Нажмите кнопку . <b>ЗАПРЕЩАЕТСЯ</b> использовать данную дополнительную функцию на маслосберегающей фритюрнице серии OCF. При появлении данного шага в ходе программирования фритюрницы серии OCF, см. указания по настройке и сбросу контроллера к параметру OCF).
LOAD STANDARD «Загрузить стандартные параметры»)	YES («Да») / NO («Нет»)	Выберите ответ YES («Да») при необходимости загрузки меню по умолчанию. Выберите ответ NO («Нет») для продолжения ввода продуктов, см. ниже.
OFF («Выкл.»)	OFF («Выкл.»)	<b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> данная дополнительная функция доступна только при установке контроллера на устаревших моделях фритюрниц. <b>ЗАПРЕЩАЕТСЯ</b> использовать данную дополнительную функцию на маслосберегающей фритюрнице серии OCF.
SELECT PRODUCT «Выбор продукта»)	Пустой	Нажмите требуемую кнопку продукта.
LONG NAME («Полное название»)	PRODUCT NAME OR BUTTON NUMBER «Название продукта или номер кнопки»)	Введите название продукта при помощи буквенных кнопок. Перемещайте курсор при помощи кнопок   . Нажмите кнопку  для перехода к следующей функции задания параметров продукта.
SHORT NAME («Краткое название»)	ABBREVIATED PRODUCT NAME OR BUTTON NUMBER «Сокращенное название продукта или номер кнопки»)	Введите 4-символьное название продукта, которое будет меняться с показаниями таймера во время цикла готовки. Нажмите кнопку .
COOKING MODE («Режим готовки»)	SINGLE SETPOINT «Одиночная уставка»)	Нажмите кнопку  . При необходимости ввода нескольких уставок или выбора режима сегментированной готовки нажмите кнопку  MULTIPLE SETPOINT («Несколько уставок»). и перейдите к действиям п. 1.8. (Значением по умолчанию является вариант SINGLE SETPOINT/«Одиночная уставка») Данный параметр не показывается при отключении дополнительной функции Cooks («Сегментированная готовка»).

## 1.7 Главное меню: настройка параметров продукта (готовка с одиночной уставкой температуры) (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
1 TIME («Время 1»)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME («0:00 или ранее заданное время»)	Введите общее время готовки при помощи цифровых кнопок. Press («Нажмите кнопку») ►.
1 TEMP («Температура 1»)	TEMP («Температура»)	Введите значение температуры готовки. Нажмите кнопку ►.
1 SENSITIVITY («Чувствительность 1»)	Число	Установите уровень чувствительности продукта в диапазоне 0-9. Press ►. См. таблицу значения чувствительности на стр. 1-17.
1 ALARM TIME(Shake time) («Время тревоги 1 - время встряхивания»)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME («0:00 или ранее заданное время»)	Укажите время подачи звукового сигнала о необходимости встряхивания в течение цикла готовки. Нажмите кнопку ►. При выборе значения 0:00 перейдите к параметру FILTER PROMPT («Запрос очистки масла»).
1 ALARM NAME («Название тревоги 1»)	SHAKE («Встряхивание»)	Нажимайте кнопки ▼▲ для прокручивания пунктов с названиями тревог (например, Shake/«Встряхивание», Stir/«Помешивание»). Нажмите кнопку ►.
1 ALARM MODE(Shake alarm mode) («Режим сигнализации 1 - предупреждение о встряхивании»)	AUTO («Автом.»)	Нажмите кнопку ►. Значение по умолчанию - AUTO («Автом.»). Нажимайте кнопку ▼▲ для прокручивания к управляемому вручную режиму сигнализации о встряхивании. Нажмите кнопку ►. При установке автоматической отмены сигнала о необходимости встряхивания (Shake) отмена тревоги происходит через несколько секунд. Ручной режим подразумевает отмену сигнала пользователем.
1 ALARM TONE(Shakealarm tone) («Тон сигнала 1 - встряхивание»)	SHORT («Короткий сигнал»)	Нажимайте кнопки ▼▲ для прокручивания пунктов выбора тона сигнала тревоги о необходимости встряхивания. Нажмите кнопку ►. Значением по умолчанию является SHORT («Короткий сигнал»).
2 ALARM TIME («Время сигнала 2»)	0:00	Нажмите кнопку ►. В случае отсутствия необходимости во втором сигнале оставьте значение 0:00. Введите значение времени, при необходимости, и выполните приведенные выше действия для ввода прочих параметров. Повторите для времени третьего сигнала. (При вводе значения 0:00 для третьего сигнала, действия для установки параметров третьего сигнала не появятся на дисплее).
FILTER PROMPT («Запрос очистки масла»)	0 или ранее введенное число.	Введите количество циклов готовки до появления запроса на выполнение фильтрации масла и нажмите кнопку ►. Не показывается в случае отключения функции Filters («Очистки масла») в режиме технического обслуживания (Tech Mode) («Режим технического обслуживания»).
INSTANT ON («Быстрое включение»)	5 или ранее введенное число	Данный параметр указывает время (в секундах) нагрева фритюрницы до 100% после нажатия кнопки продукта до регулирования температуры контроллером. Введите значение и нажмите кнопку ►. (Значение по умолчанию = 5. 0=откл.). <b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> может потребоваться отрегулировать значение быстрого включения для малых загрузок. <b>Данный параметр не показывается при отключении дополнительной функции Cooks («Сегментированная готовка»).</b>
HOLD TIME («Время выдерживания»)	0или ранее введенное число.	Введите время (в минутах) выдерживания продукта перед выгрузкой. Нажмите кнопку ►.
EXIT («Выход»)	EXIT («Выход»)	Нажмите кнопку ✓ для сохранения изменений.
SELECT PRODUCT («Выбор продукта»)	Пустой	Для выполнения дополнительных настроек см. раздел «Настройка параметров продукта» выше. Для выхода из режима программирования нажмите кнопку EXIT SCAN («Выход из режима сканирования») дважды и контроллер выключится.

Для доступа к полосе с названием меню, отверните крепящие лицевую панель винты. Опустите лицевую панель и извлеките полосу с задней стороны контроллера. После обновления надписей на полосе меню выполните приведенные выше действия в обратном порядке. Для отмены назначения продукта к кнопке установите время готовки к значению 0:00 и нажмите кнопку EXIT/SCAN («Выход из режима сканирования»).

## 1.8 Описание параметров готовки с несколькими уставками (сегментированной)

Сегментированная готовка может использоваться только после включения функции Cooks («Сегментированная готовка») контроллера 3000. Данный режим позволяет производить приготовление продуктов при различных температурах с изменениями в заданные пользователем сроки в ходе цикла готовки.

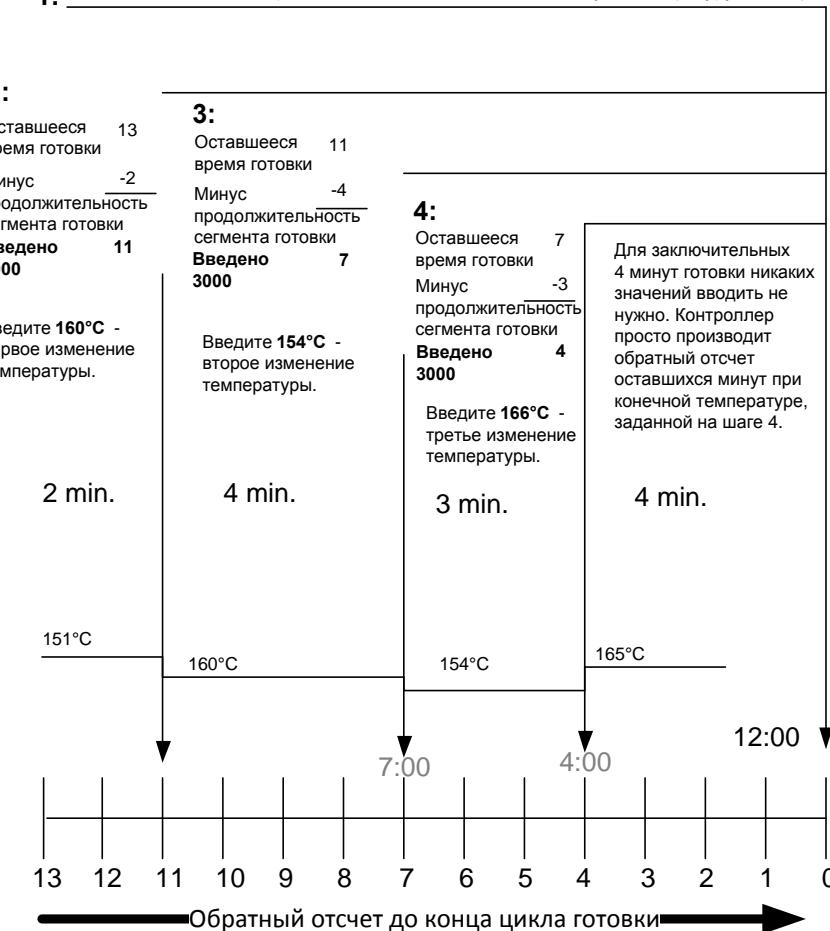
При программировании параметров сегментированной готовки наиболее удобно представлять полный цикл готовки по таймеру обратного отсчета. Цикл готовки начинается с полного отведенного времени (например, 13 минут) и завершается по достижении таймером обратного отсчета нулевого значения. Требуемые изменения температуры вводятся в виде сроков относительно оставшегося времени готовки.

Сроки изменения температуры вводятся относительно оставшегося времени готовки, но не прошедшего времени с начала цикла. На схеме ниже показана разбивка 13-минутного цикла готовки. Наилучшим методом является подготовка подобной схемы изменений температуры по времени перед началом процесса программирования.

- Шаг 1 устанавливает общее время готовки и начальную температуру.
- Шаг 2 задает продолжительность первого сегмента в 2 минуты и значение первого изменения температуры.
- Шаг 3 задает продолжительность второго сегмента в 4 минуты и значение второго изменения температуры.
- Шаг 4 задает продолжительность третьего сегмента в 3 минуты и значение третьего изменения температуры.

Оставшиеся четыре минуты готовки проходят при конечной температуре. Для заключительных минут необходимость вводить любые значения отсутствует.

1: Введите 13:00, общее время всех циклов готовки и начальную температуру 171°C (340°F).



**ПРИМЕЧАНИЕ:** дополнительная функция сегментированной готовки должна быть включена в режиме технического обслуживания контроллера посредством задействования режима Cooks («Сегментированная готовка»). При отключенном функции, последовательность действий по программированию параметров не показывается.

## 1.9 Главное меню: настройка параметров продукта (сегментированная готовка с несколькими уставками)

\*Режим не доступен при отключенной дополнительной функции Cooks («Сегментированная готовка»).

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
OFF («Выкл.»)	OFF («Выкл.»)	Нажмайте кнопку <b>✓</b> до появления сообщения INFO MODE («Информационный режим»), сменяющегося на MAIN («Основное меню») и PRODUCT SETUP («Меню настройки параметров для продукта»).
PRODUCT SETUP «Настройка параметров продукта».	Пустой	Нажмите кнопку <b>✓</b> .
PRODUCT SETUP «Настройка параметров продукта».	ENTER CODE («Ведите код»)	Введите «1650».
SELECT PRODUCT «Выбор продукта»)	Пустой	Нажмите требуемую кнопку продукта.
LONG NAME («Полное название»)	PRODUCT NAME OR BUTTON NUMBER «Название продукта или номер кнопки»)	Введите название продукта при помощи буквенных кнопок. Перемещайте курсор при помощи кнопок <b>▲▼</b> . Нажмите кнопку <b>▶</b> для перехода к следующей функции задания параметров продукта.
SHORT NAME «Краткое название»)	ABBREVIATED PRODUCT NAME OR BUTTON NUMBER («Сокращенное название продукта или номер кнопки»)	Введите буквенными кнопками 4-символьное сокращенное название продукта, которое будет меняться с временем готовки. Нажмите кнопку <b>▶</b> .
COOKING MODE «Режим готовки»)	SINGLE SETPOINT «Одиночная уставка»)	Нажмите кнопку <b>▶</b> . В случае необходимости использования нескольких уставок или сегментированной готовки нажмите кнопку <b>▼</b> Multiple Setpoint (Segmented) и выполните указания следующего раздела. (Значением по умолчанию является вариант SINGLE SETPOINT/«Одиночная уставка»)
1 TIME («Время 1»)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME «0:00 или ранее заданное время»)	Введите общее время готовки для сегментированной готовки и нажмите кнопку <b>▶</b> .
1 TEMP «Температура 1»)	TEMPERATURE («Температура»)	Введите значение начальной температуры и нажмите кнопку <b>▶</b> .
1 SENSITIVITY «Чувствительность 1»)	Число	Установите уровень чувствительности продукта в диапазоне 0-9. Нажмите кнопку <b>▶</b> .
2 TIME («Время 2»)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME «0:00 или ранее заданное время»)	Введите оставшееся после первого изменения температуры время (см. стр. 1-9) и нажмите кнопку <b>▶</b> .
2 TEMP «Температура 2»)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TEMPERATURE («0:00 или ранее заданная температура»)	Укажите первое изменение температуры и нажмите кнопку <b>▶</b> .
2 SENSITIVITY «Чувствительность 2»)	0 OR PREVIOUSLY ENTERED VALUE «0 или ранее введенное значение»)	Введите значение в диапазоне 0-9 для продукта и нажмите кнопку <b>▶</b> .
3 TIME («Время 3»)	0:00 OR PREVIOUSLY PROGRAMMED TIME «0 или ранее заданное время»)	Введите оставшееся время после второго изменения температуры и нажмите кнопку <b>▶</b> .
3 TEMP «Температура 3»)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TEMPERATURE («0:00 или ранее заданная температура»)	Введите температуру второго сегмента и нажмите кнопку <b>▶</b> .
3 SENSITIVITY «Чувствительность 3»)	0 OR PREVIOUSLY ENTERED VALUE «0 или ранее введенное значение»)	Введите значение в диапазоне 0-9 для продукта и нажмите кнопку <b>▶</b> .
4 TIME («Время 4»)	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME «:00 или ранее введенное время»)	Укажите оставшееся после третьего изменения температуры время и нажмите кнопку <b>▶</b> .
4 TEMP «Температура 4»)	0:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TEMPERATURE («0:00 или ранее заданная температура»)	Введите температуру третьего сегмента и нажмите кнопку <b>▶</b> .

## 1.9 Главное меню: настройка параметров продукта (сегментированная готовка с несколькими уставками) (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
4 SENSITIVITY «Чувствительность 4»)	0 OR PREVIOUSLY ENTERED VALUE «<0 или ранее введенное значение»)	Введите значение в диапазоне 0-9 для продукта и нажмите кнопку ►.
5 TIME («Время 5»)	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME «:<0 или ранее введенное время»)	Оставьте нулевое значение при отсутствии дальнейших сегментов и нажмите кнопку ►. При необходимости добавления сегментов, продолжите программирование согласно приведенным выше методикам. Предельным значением является 5.
1 ALARM TIME («Время сигнала 1»)	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME «:<0 или ранее введенное время»)	Укажите время подачи звукового сигнала о необходимости встряхивания в течение цикла готовки. Нажмите кнопку ►.
1 ALARM NAME («Название сигнала 1»)	SHAKE («Встряхивание»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания пунктов с названиями тревог (например, Shake/«Встряхивание»). Нажмите кнопку ►.
1 ALARM MODE («Режим сигнала 1»)	AUTO DEFAULT («Значение по умолчанию - автом.»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания вариантов для подтверждения режима тревоги - автоматического или ручного. Нажмите кнопку ►.
1 ALARM TONE («Тон сигнала 1»)	SHORT («Короткий сигнал»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания вариантов тонов сигнала о необходимости встряхивания. Нажмите кнопку ►.
2 SHAKE TIME («Время встряхивания 2»)	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME «:<0 или ранее введенное время»)	Введите время второго звукового сигнала о необходимости встряхивания во время цикла готовки. Нажмите кнопку ►.
2 ALARM NAME («Название сигнала 2»)	SHAKE («Встряхивание»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания пунктов с названиями тревог (например, встряхивание). Нажмите кнопку ►.
2 ALARM MODE («Режим сигнала 2»)	AUTO DEFAULT («Значение по умолчанию - автом.»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания вариантов для подтверждения режима тревоги - автоматического или ручного. Нажмите кнопку ►.
2 ALARM TONE («Тон сигнала 2»)	SHORT («Короткий сигнал»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания вариантов тонов сигнала о необходимости встряхивания. Нажмите кнопку ►.
3 TIME («Время 3»)	:00 OR PREVIOUSLY ENTERED TIME «:<0 или ранее введенное время»)	Введите время третьего звукового сигнала о необходимости встряхивания продукта. Нажмите кнопку ►.
3 ALARM NAME («Название сигнала 3»)	SHAKE («Встряхивание»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания пунктов с названиями тревог (например, встряхивание). Нажмите кнопку ►.
3 ALARM MODE («Режим сигнала 3»)	AUTO DEFAULT («Значение по умолчанию - автом.»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания вариантов для подтверждения режима тревоги - автоматического или ручного. Нажмите кнопку ►.
3 ALARM TONE («Тон сигнала 3»)	SHORT («Короткий сигнал»)	Нажмайте кнопки ▼▲ для прокручивания вариантов тонов сигнала. Нажмите кнопку ►.
FILTER PROMPT («Запрос очистки масла»)	0 или ранее введенное число.	Введите количество циклов готовки до появления запроса на выполнение фильтрации масла и нажмите кнопку ►.
INSTANT ON («Быстрое включение»)	5	Данный параметр указывает время (в секундах) нагрева фритюрницы до 100% после нажатия кнопки продукта до регулирования температуры контроллером. Введите значение и нажмите кнопку ►. (Значение по умолчанию = 5. 0=откл.).

## 1.9 Главное меню: настройка параметров продукта (сегментированная готовка с несколькими уставками) (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
HOLD TIME («Время выдерживания»)	0 или ранее введенное число.	Введите время (в минутах) удержания продукта перед выгрузкой. Нажмите кнопку ►.
EXIT («Выход»)	EXIT («Выход»)	Нажмите кнопку ✓ для сохранения изменений.
SELECT PRODUCT («Выбор продукта»)	Пустой	Для выполнения дополнительных настроек см. раздел «Настройка параметров продукта» выше. Для выхода из режима программирования нажмите кнопку EXIT SCAN дважды - контроллер выключится.

Для доступа к полосе с названием меню, отверните крепящие лицевую панель винты. Опустите лицевую панель и извлеките полосу с задней стороны контроллера. После обновления надписей на полосе меню выполните приведенные выше действия в обратном порядке. Для отмены назначения продукта к кнопке установите время готовки к значению 0:00 и нажмите кнопку EXIT/SCAN.

## 1.10 Меню режима очистки масла\*

\*Режим не доступен при отключенной дополнительной функции Filters («Очистки масла»).

Описанные ниже функции очистки масла доступны только при включении дополнительной функции Filters («Очистки масла») в контроллере 3000. При отключенной дополнительной функции Filters («Очистки масла») кнопке Filter не назначено никакого действия. Нажатие данной кнопки при включеной или выключеной фритюрнице не производит никакого действия. Указания по включению дополнительных функций контроллера 3000 см. на стр. 1-2.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Мастер смены отвечает за то, чтобы операторы были осведомлены об опасностях, присущих работе с системой очистки горячего масла. Они должны, в частности, подробно знать процедуры очистки масла, слива и очистки системы.

### ⚠ ОПАСНОСТЬ!

Будьте осторожны при сливе и очистке масла — небрежность может привести к сильному ожогу. Температура фильтруемого масла близка к 177°C. Перед использованием каких-либо переключателей или вентилей убедитесь в том, что все шланги присоединены правильно, и ручки слива находятся в правильном положении. При сливе и фильтрации масла надевайте все необходимые средства индивидуальной защиты.

### ⚠ ОПАСНОСТЬ!

Перед сливом в подходящий контейнер для утилизации, дождитесь снижения температуры масла 38°C (100°F).

### ⚠ ОПАСНОСТЬ!

Сливайте во встроенный фильтр за один раз только одну жаровню, чтобы не допустить переполнения и пролива горячего масла.

### ⚠ ОПАСНОСТЬ!

При сливе масла в контейнер для утилизации или в переносное фильтровальное устройство не превышайте отметку максимального уровня заполнения контейнера.

Контроллер модели 3000 имеет пять пунктов меню режима фильтрации: Filter («Очистка масла»), Clean and Filter («Очистка системы и очистка масла»), Dispose («Утилизация масла»), Fill Vat from Bulk (Bulk option only) («Заполнение обжарочной емкости маслом из наливной системы») - только для соответствующих моделей) и Boil Out (OFF only) («Упаривание масла») - только при выключенном контроллере). Данные варианты могут быть выбраны посредством нажатия и удерживания кнопки Filter («Очистка масла») до появления на дисплее сообщения Filter Menu («Меню очистки масла»). Если фритюрница не достигла заданной

**ПРИМЕЧАНИЕ:** в случае отключения дополнительной функции Filter («Очистки масла») выделенные серым цветом действия не показываются в составе шагов программирования. См. стр. 1-2.

температуры, на дисплее контроллера появится сообщение о необходимости ожидания перед началом очистки масла. Контроллер должен быть включен и заданная температура достигнута для задействования функций Filter («Очистка масла»), Clean and Filter («Очистка системы и очистка масла»).

### **Вход в меню режима очистки масла\***

\*Режим не доступен при отключенной дополнительной функции Filters («Очистки масла»).

<b>Левый дисплей</b>	<b>Правый дисплей</b>	<b>Действие</b>
<i>READY</i> (<«Готовность»)	<i>READY</i> (<«Готовность»)	Нажмайте кнопку фильтрации до показа сообщения FILTER MENU (<«Меню очистки масла») в течение трех секунд, меняющегося на сообщение FILTER (<«Очистка масла»).
<i>FILTER</i> (<«Очистка масла»)	Пустой	Нажмите кнопку ► для прокручивания к параметрам Clean and Filter (<«Очистка системы и очистка масла»), Dispose (<«Утилизация масла»), Fill Vat from Bulk (Bulk option only) (<«Заполнение обжарочной емкости маслом из наливной системы») - только для соответствующих моделей), Boil Out (OFF only) (<«Упаривание масла» - только при выключенном контроллере) и Exit (<«Выход»). При показе требуемого пункта нажмите кнопку ✓. Для использования данных режимов следуйте указаниям ниже.

### **1.10.1 Фильтрация**

\*Режим не доступен при отключенной дополнительной функции Filters («Очистки масла»).

<b>Левый дисплей</b>	<b>Правый дисплей</b>	<b>Действие</b>
<i>FILTER</i> (<«Очистка масла»)	Пустой	Нажмите и удерживайте кнопку ✓ до появления на дисплее сообщения FILTER (<«Очистка масла») или LEFT /RIGHT (<«Прав./лев.») для фритюрниц с раздельной обжарочной емкостью).
<i>LEFT</i> (Split vats only) (<«ЛЕВ. - только для раздельных обжарочных емкостей»)	<i>RIGHT</i> (Split vats only) (<«ПРАВ. - только для раздельных обжарочных емкостей»)	Нажмите любую кнопку для запуска очистки масла.
<i>FILTER</i> (<«Очистка масла»)	Пустой	Нажмите кнопку ✓ .
<i>FILTER NOW?</i> (<«Начать очистку масла?»)	<i>YES</i> (<«Да») / <i>NO</i> (<«Нет»))	Нажмите кнопку ▲ (<«Да») для запуска функции. При выборе ответа No (<«Нет») фильтрация отменяется и готовка продолжается.
<i>FILTER PAN READY?</i> (<«Фильтровальный поддон готов?»)	<i>CONFIRM</i> (<«Подтвердите»)	Убедитесь в установке и чистоте фильтровального лотка. Нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> (<«Откройте дренажный клапан»)	Пустой	Откройте дренажный клапан.
<i>DRAINING</i> (<«Слив»)	:40 сек. обратный отсчет таймера	Действий не требуется. Если дренажный клапан забит остатками пищи, устраните засорение стержнем для чистки фритюрниц (Fryer's Friend).

#### **⚠ ОПАСНОСТЬ!**

**КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ** пытаться прочистить засорившийся дренажный вентиль со стороны слива! Вырвавшееся горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ** стучать по сливному вентилю прутком для чистки или другими предметами. Повреждение шарика внутри вентиля приведет к утечкам и сделает недействительной гарантию Frymaster.

<i>TURN FILTER ON</i> (<«Включите очистку масла»)	<i>CONFIRM</i> (<«Подтвердите»)	Включите очистку масла и нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>FLUSHING</i> (<«Промывка»)	Таймер производит 30-секундный обратный отсчет	Действий не требуется.

### 1.10.1 Фильтрация (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i> ({«Закройте дренажный клапан»})	Пустой	Закройте дренажный клапан.
<i>FILLING</i> ({«Заполнение»})	Таймер производит 45-секундный обратный отсчет	Действий не требуется.
<i>TURN FILTER OFF WHEN FULL</i> {«Отключите очистку масла после заполнения»}	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	Выключите очистку масла и нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>OFF</i> ({«Выкл.»})	<i>OFF</i> ({«Выкл.»})	

**⚠ ОПАСНОСТЬ!**

Поддон для крошек оборудован фильтром, который нужно каждый день по окончании жарки опорожнять в огнестойкий контейнер. Частицы пищи могут самопроизвольно воспламеняться, если оставить их плавать в некоторых видах кулинарного жира.

**⚠ ВНИМАНИЕ!**

Запрещается стучать корзинами для жарки или другой кухонной утварью по герметизирующей полосе фритюрницы. Данная полоса герметизирует стык между обжарочными ваннами. Постукивание по полосе корзинами для жарки с целью сбивания кулинарного жира (шортенинга) деформирует и ухудшает посадку полосы на месте установки. Полоса рассчитана на плотную посадку и должна сниматься только для чистки.

## 1.10.2 Очистка системы и очистка масла\*

\*Режим не доступен при отключенной дополнительной функции Filters («Очистки масла»).

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
Выполните действия касательно входа в меню режима фильтрации, см. стр. 1-13.		
CLEAR AND FILTER (<«Очистка системы и очистка масла»>)	Пустой	Нажмите кнопку ✓.
CLEAR NOW? (<«Очистить систему?»>)	YES (<«Да») / NO (<«Нет»>)	Нажмите кнопку ▲. Положительный ответ выключает обжарочную емкость. Отрицательный ответ отменяет очистку с фильтрацией и продолжает готовку
FILTER PAN READY? (<«Фильтровальный поддон готов?»)	CONFIRM (<«Подтвердите»>)	Убедитесь в наличии и чистоте фильтровального лотка. Нажмите кнопку ▼ или ▲.
OPEN DRAIN VALVE (<«Откройте дренажный клапан»>)	Пустой	Откройте дренажный клапан.
DRAINING (<«Слив»>)	:40 сек. обратный отсчет таймера	Действий не требуется.
SCRUB VAT COMPLETE? (<«Отмыка обжарочной емкости завершена?»)	YES (<«Да»>)	Нажмите кнопку ▲.
TURN FILTER ON (<«Включите очистку масла»)	CONFIRM (<«Подтвердите»>)	Включите очистку масла и нажмите кнопку ▼ или ▲.
FLUSHING (<«Промывка»>)	5:00 обратный отсчет таймера	Действий не требуется.
FILL VAT (<«Заполнение обжарочной емкости»)	YES (<«Да»>)	Нажмите кнопку ▲.
CLOSE DRAIN VALVE (<«Закройте дренажный клапан»>)	Пустой	Закройте дренажный клапан.
FILLING (<«Заполнение»>)	1:30, обратный отсчет таймера	Действий не требуется.
TURN FILTER OFF WHEN FULL (<«Отключите очистку масла после заполнения»)	CONFIRM (<«Подтвердите»>)	Выключите очистку масла и нажмите кнопку ▼ или ▲.
OFF (<«Выкл.»)	OFF (<«Выкл.»>)	

## 1.10.3 Утилизация\* (параметры JIB/«Контейнер в коробке» и None/«Нет»)

\*Режим не доступен при отключенной дополнительной функции Filters («Очистки масла»).

### ⚠ ОПАСНОСТЬ!

Перед сливом в подходящий МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер для утилизации дождитесь остывания масла до 38°C.

При сливе масла не превышайте отметку максимального уровня заполнения контейнера для утилизации.

(Для обеспечения безопасности и удобного слива и утилизации использованного масла или жира, компания Frymaster рекомендует применять специальное устройство (SDU). (Вы можете приобрести данное устройство у местного торгового представителя компании Frymaster).

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
Выполните действия касательно входа в меню режима фильтрации, см. стр. 1-12.		
DISPOSE (<«Утилизация»)	Пустой	Нажмите кнопку ✓.
DISPOSE NOW? (<«Начать утилизацию?»)	YES (<«Да») / NO (<«Нет»>)	Нажмите кнопку ▲. Положительный ответ выключает фритюрницу. При выборе ответа NO (<«Нет») утилизация откладывается и готовка продолжается.

### 1.10.3 Утилизация\* (параметры JIB/«Контейнер в коробке» и None/«Нет») (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
REMOVE FILTER PAN «Извлеките фильтровальный лоток»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Извлеките фильтровальный поддон и нажмите кнопку ▼ или ▲.
INSERT DISPOSAL UNIT «Установите устройство для утилизации»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Вставьте устройство для утилизации под дренажной линией и нажмите кнопку ▼ или ▲.
OPEN DRAIN VALVE «Откройте дренажный клапан»)	Пустой	Откройте дренажный клапан.
DISPOSING («Выполняется утилизация»)	Таймер производит 60 секундный отсчет	Действий не требуется.
VRAT EMPTYP? «Обжарочная емкость пуста?»)	CONFIRM («Подтвердите»)	После опустошения нажмите кнопку ▼ или ▲.
VRAT CLEANP? «Обжарочная емкость пуста?»)	CONFIRM («Подтвердите»)	После очистки нажмите кнопку ▼ или ▲.
CLOSE DRAIN VALVE «Закройте дренажный клапан»)	Пустой	Закройте дренажный клапан.
REMOVE DISPOSAL UNIT «Уберите устройство для утилизации масла»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Уберите устройство для утилизации масла и нажмите кнопку ▼ или ▲.
INSERT FILTER PAN «Установите фильтровальный лоток»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Вставьте поддон и нажмите кнопку ▼ или ▲.
FILL VRAT («Заполните обжарочную емкость»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Заполните обжарочную емкость свежим маслом и нажмите кнопку ▼ или ▲.
OFF («Выкл.»)	OFF («Выкл.»)	

#### ⚠ ОПАСНОСТЬ!

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ТВЕРДОГО ШОРТЕНИНГА УКЛАДЫВАЙТЕ ЕГО НА ДНО ЖАРОВНИ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВКЛЮЧАТЬ ФРИТЮРНИЦУ, ЕСЛИ В ВЕРХНЕЙ ЧАСТИ ЖАРОВНИ НАХОДИТСЯ ЦЕЛЬНЫЙ БЛОК ШОРТЕНИНГА. ЭТО ПОВРЕДИТ ЖАРОВНЮ И МОЖЕТ ВЫЗВАТЬ ВНЕЗАПНУЮ ВСПЫШКУ ПЛАМЕНИ.

### 1.10.4 Утилизация масла\* (Параметры; Свежее масло: NONE/«Нет»; Отработанное масло: BULK/«Наливная система»)

\*Режим не доступен при отключенной дополнительной функции Filters («Очистки масла»).

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
Выполните действия касательно входа в меню режима фильтрации, см. стр. 1-12.		
DISPOSE («Утилизация»)	Пустой	Нажмите кнопку ✓.
DISPOSE NOWP? («Начать утилизацию?»)	YES («Да») / NO («Нет»)	Нажмите кнопку ▲. Положительный ответ выключает фритюрницу. При выборе ответа "Нет" утилизация откладывается и готовка продолжается.
FILTER PAN READY? «Фильтровальный поддон готов?»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Убедитесь в готовности фильтровального лотка и нажмите кнопку ▼ или ▲.
OPEN DRAIN VALVE «Откройте дренажный клапан»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Откройте дренажный клапан.

#### 1.10.4 Утилизация масла\* (Параметры; Свежее масло: **NONE/«Нет»**; Отработанное масло: **BULK/«Наливная система»**) (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
DRAINING («Выполняется слия»)	Таймер производит обратный отсчет	Действий не требуется.
TURN FILTER ON («Включите очистку масла»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Включите очистку масла и нажмите кнопку ▼ или ▲.
WASHING («Промывка»)	:60 обратный отсчет таймера	Действий не требуется.
TURN FILTER OFF («Выключите очистку масла»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Выключите очистку масла и нажмите кнопку ▼ или ▲.
VAT EMPTY? («Обжарочная емкость пуста?»)	CONFIRM («Подтвердите»)	После опустошения нажмите кнопку ▼ или ▲.
SWITCH TO BULK OIL MODE («Переключите в режим наливного масла»)	CONFIRM («Подтвердите»)	При помощи переключателя установите BULK OIL MODE («Режим наливного масла») и нажмите кнопку ▼ или ▲.
CLOSE DRAIN VALVE («Закройте дренажный клапан»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Закройте дренажный клапан.
OPEN DISPOSE VALVE («Откройте утилизационный вентиль»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Откройте утилизационный вентиль и нажмите кнопку ▼ или ▲.
DISPOSING («Выполняется утилизация»)	4:00 обратный отсчет таймера	Действий не требуется.
CLOSE DISPOSE VALVE («Закройте утилизационный вентиль»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Закройте утилизационный вентиль и нажмите кнопку ▼ или ▲.
REMOVE FILTER PAN («Извлеките фильтровальный лоток»)	Пустой	Откройте дверцу и извлеките фильтровальный лоток из шкафа.
IS PAN EMPTY? («Поддон пуст?»)	YES («Да»)/NO («Нет»)	Убедитесь в опустошении лотка и нажмите кнопку YES (▲), иначе, нажмите кнопку NO (▼) и выполните показываемые на дисплее указания.
INSERT FILTER PAN («Установите фильтровальный лоток»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Вставьте поддон и нажмите кнопку ▼ или ▲.
FILL VAT («Заполните обжарочную емкость»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Нажмите кнопку ▼ или ▲.
SWITCH TO FRYER MODE («Переключить в режим фритюриницы»)	CONFIRM («Подтвердите»)	Нажмите кнопку ▼ или ▲.
OFF («Выкл.»)	OFF («Выкл.»)	

#### 1.10.5 Заполнение емкости маслом из наливной системы\* (только для соответствующих моделей)

\*Режим не доступен при отключенной дополнительной функции Filters («Очистки масла»).

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
Выполните действия касательно входа в меню режима фильтрации, см. стр. 1-1?.		
FILL VAT FROM BULK? («Заполнить обжарочную емкость маслом из наливной системы?»)	Пустой	Нажмите кнопку ✓.

## 1.10.5 Заполнение емкости маслом из наливной системы\* (только для соответствующих моделей) (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
<i>FILL VAT FROM BULK?</i> «Заполнить обжарочную емкость маслом не из контейнеров?»)	<i>YES</i> («Да») / <i>NO</i> («Нет»)	Нажмите кнопку ▲.
<i>SWITCH TO BULK OIL MODE</i> «Переключить в режим использования масла из наливной системы»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	При помощи переключателя установите BULK OIL MODE («Режим наливного масла») и нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>OPEN OIL RETURN VALVE</i> «Откройте вентиль возврата масла»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	Откройте вентиль возврата масла и нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>PRESS AND HOLD FILL POT BUTTON</i> («Нажмите и удерживайте кнопку заполнения емкости»)	Пустой	Нажмите и удерживайте кнопку для заполнения емкости.
<i>IS VAT FULL?</i> «Обжарочная емкость заполнена?»)	<i>YES</i> («Да») / <i>NO</i> («Нет»)	Нажмите кнопку YES/«Да» (▲) после заполнения емкости, иначе нажмите кнопку NO/«Нет» (▲) и следуйте указаниям.
<i>CLOSE OIL RETURN VALVE</i> «Закройте вентиль возврата масла»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	Закройте вентиль возврата масла и нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>SWITCH TO FRYER MODE</i> «Переключить в режим фритюрницы»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	При помощи переключателя установите FRYER MODE («Режим фритюрницы») и нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>OFF</i> («Выкл.»)	<i>OFF</i> («Выкл.»)	

## 1.10.6 Упаривание масла\* (примечание: для входа в режим упаривания контроллер должен быть выключен)

\*Режим не доступен при отключенной дополнительной функции Filters («Очистки масла»).

### ⚠ ОПАСНОСТЬ!

Во время упаривания ни в коем случае не оставляйте фритюрницу без присмотра. Если кипящий раствор начнет переливаться через край, немедленно выключите фритюрницу, дайте раствору остить в течение нескольких минут, и лишь затем возобновляйте процесс.

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Не сливайте раствор, использовавшийся для упаривания, в устройство утилизации шортенинга SDU, встроенное устройство фильтрации или в переносную фильтровальную установку. Указанные устройства не предназначены для такого использования, раствор может повредить их.

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
Выполните действия касательно входа в меню режима фильтрации, см. стр. 1-14. Контроллер должен быть выключен.		
<i>BOIL OUT</i> («Упаривание»)	Пустой	Нажмите кнопку ✓.
<i>BOIL OUT NOW?</i> («Начать упаривание?»)	<i>YES</i> («Да») / <i>NO</i> («Нет»)	Нажмите кнопку ▲ для перехода к следующему шагу.
<i>IS VAT PREPARED?</i> «Обжарочная емкость готова?»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	Убедитесь в опустошении обжарочной емкости и закрытом состоянии дренажного клапана; нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>REMOVE FILTER PAN</i> «Извлеките фильтровальный поддон»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	Извлеките фильтровальный поддон и нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>IS SOLUTION IN THE VAT?</i> «Раствор в емкости?»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	Убедитесь в наличии раствора в емкости и нажмите кнопку ▼ или ▲.

### 1.10.6 Упаривание масла\* (примечание: для входа в режим упаривания контроллер должен быть выключен) (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
<i>START BOIL OUT</i> («Запуск упаривания»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	Нажмите кнопку ▼ или ▲. Фритюрница включится и нагреется до 91 °C (195 °F). Запускается таймер кипячения.
<i>BOIL OUT</i> («Упаривание»)	<i>30:00</i>	Таймер производит отсчет.
<i>BOIL OUT DONE</i> («Упаривание завершено»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	Нажмите кнопку ▼ или ▲ для подтверждения и отмените сигнализацию.
<i>IS SOLUTION REMOVED?</i> («Раствор удален?»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	После удаления раствора нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>OFF</i> («Выкл.»)	<i>OFF</i> («Выкл.»)	

 **ОПАСНОСТЬ!**

Прежде чем заливать в жаровню масло, удалите с нее все капли воды. В противном случае, когда масло дойдет до температуры жарки, начнется разбрызгивание горячей жидкости.

### 1.11 Тонкая очистка масла

Контроллер модели 3000 показывает ряд запросов при выполнении цикла тонкой очистки масла. Для запуска тонкой очистки нажмите и удерживайте кнопки ◀▶ вместе. Ниже приведено описание требуемых действий. Сообщение «waiting to polish» («Ожидание тонкой очистки») может показываться до получения сигнала готовности обжарочной емкости к началу цикла тонкой очистки.

Левый дисплей	Правый дисплей	Объяснение/действие
<i>POLISH NOW?</i> («Начать тонкую очистку?»)	<i>YES</i> («Да») / <i>NO</i> («Нет»)	Ответьте на запрос нажатием кнопки. Нажмите кнопку под сообщением YES или под сообщением NO. Положительный ответ запускает тонкую очистку, см. ниже. Отрицательный ответ задерживает фильтрацию на 30 минут и готовка продолжается. Отрицательные ответы на два запроса отменяют тонкую очистку.
<i>FILTER PAN READY?</i> («Фильтровальный поддон готов?»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	После инспекции и установки поддона, нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>OPEN DRAIN VALVE</i> («Откройте дренажный клапан»)	Пустой	Откройте дренажный клапан.
<i>DRAINING</i> («Слив»)	:40 сек. обратный отсчет таймер	Действий не требуется.
<i>TURN FILTER ON</i> («Включите очистку масла»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	Включите очистку масла и нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>POLISHING</i> («Выполняется тонкая очистка»)	<i>15-MINUTE COUNTDOWN TIMER</i> («Таймер производит 15-минутный отсчет»)	Действий не требуется. Масло протекает из фильтровального лотка к емкости и обратно в течение 15 минут.
<i>CLOSE DRAIN VALVE</i> («Закройте сливной вентиль»)	Пустой	Закройте дренажный клапан.
<i>FILLING</i> («Выполняется заполнение»)	.45 сек. обратный отсчет таймера	Действий не требуется.
<i>TURN FILTER OFF WHEN FULL</i> («Отключите очистку масла после заполнения»)	<i>CONFIRM</i> («Подтвердите»)	Выключите очистку масла и нажмите кнопку ▼ или ▲.
<i>OFF</i> («Выкл.»)	<i>OFF</i> («Выкл.»)	

## 1.12 Режим сканирования

Режим статистики за день может использоваться для быстрого просмотра текущей статистики о любом продукте в течение дня. Для просмотра статистики выполните указанные ниже действия.

Левый дисплей	Правый дисплей	Объяснение/действие
<i>READY</i> ( <i>«Готовность»</i> )	<i>READY</i> ( <i>«Готовность»</i> )	Нажмите кнопку Exit/Scan ( <i>«Выход/сканирование»</i> ).
<i>SELECT PRODUCT</i> ( <i>«Выберите продукт»</i> )	Пустой	Нажмите кнопку продукта для проверки статистики за день.
<i>LONG NAME</i> ( <i>«Полное название»</i> )	Название продукта из 8 символов	Нажмите кнопку ► для перехода к статистике следующего продукта.
<i>SHORT NAME</i> ( <i>«Краткое название»</i> )	Сокращенное название продукта из 4 символов	Нажмите кнопку ► для перехода к статистике следующего продукта.
<i>COOKS REMAINING</i> ( <i>«Осталось готовок»</i> )	Число	Количество циклов готовки, оставшихся до запроса на выполнение фильтрации. Нажмите кнопку ►.
<i>COOKS TODAY</i> ( <i>«Готовок за сегодня»</i> )	Число	Количество выполненных циклов готовок за сегодня. Нажмите кнопку ►.
<i>COOKS SINCE LAST DISPOSE</i> ( <i>«Готовок с момента предыдущей утилизации»</i> )	Число	Количество циклов готовки с момента предыдущей утилизации масла. Нажмите кнопку ►.
<i>1 TIME</i> ( <i>«Время 1»</i> )	TIME ( <i>«Время»</i> )	Заданная продолжительность приготовления продукта. Нажмите кнопку ►.
<i>1 TEMP</i> ( <i>«Температура 1»</i> )	Температура	Заданная температура приготовления продукта. Нажмите кнопку ►.
<i>1 SENSITIVITY</i> ( <i>«Чувствительность 1»</i> )	Число	Уровень заданной чувствительности приготовления продукта. Нажмите кнопку ►.
<i>1 ALARM TIME</i> ( <i>«Время сигнала 1»</i> )	Время встряхивания	Время подачи сигнала тревоги о необходимости встряхивания продукта во время цикла готовки. Нажмите кнопку ►.
<i>1 ALARM NAME</i> ( <i>«Название тревоги 1»</i> )	Встряхивание, перемешивание, номерная тревога	Название тревоги. Нажмите кнопку ►.
<i>1 ALARM MODE</i> ( <i>«Режим сигнала 1»</i> )	<i>AUTO OR MANUAL</i> ( <i>«Автоматический или ручной»</i> )	Заданный режим тревоги для продукта. Нажмите кнопку ►.
<i>1 ALARM TONE</i> ( <i>«Тон сигнала 1»</i> )	<i>SHORT</i> ( <i>«Короткий»</i> ), <i>MEDIUM</i> ( <i>«Средний»</i> ), <i>LONG</i> ( <i>«Долгий»</i> ), <i>DOUBLE</i> ( <i>«Двойной»</i> ), <i>LONG/SHORT</i> ( <i>«Долгий/короткий»</i> ), <i>NONE</i> ( <i>«Отсутствует»</i> )	Заданный тон тревоги о необходимости встряхивания продукта. Нажмите кнопку ►.

## 1.12 Режим сканирования (продолжение)

Левый дисплей	Правый дисплей	Объяснение/действие
<i>FILTER PROMPT</i> «Запрос очистки масла»)	Число	Количество циклов готовки до появления запроса на выполнение фильтрации масла. Нажмите кнопку ►.
<i>INSTANT ON</i> («Быстрое включение»)	0	Продолжительность нагрева фритюрницы (в секундах) до проверки температуры компьютером. <b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> некорректное значение может привести к превышению температуры фритюрницы и пережаривания некоторых продуктов. Нажмите кнопку ►.
<i>HOLD TIME</i> («Время выдерживания»)	0:00 или ранее заданное время	Время (в минутах) удержания продукта перед выгрузкой. Нажмите кнопку ►.
<i>EXIT</i> («Выход»)	<i>EXIT</i> («Выход»)	Нажмите кнопку Exit/Scan («Выход/сканирование») дважды для выхода из меню.

## 1.13 Таблица параметров чувствительности

### **Настройка чувствительности для различных продуктов**

PRODUCT («Продукт»)	176°C (350°F)	Настройка чувствительности
<b><i>Куры</i> Stiskněte tlačítko</b>		
куриное филе, 35 г	3:25	5
куриное филе (замороженное), 113,5 г	4:20	5
брикет их куриного мяса (замороженный), 142 г	6:15	5
замороженные куры		5
свежие куры, 9 кусков		5
<b><i>Картофель</i></b>		
картофель фри (гарнир)	3:43	5
соломка (картошка фри), 1,27 см	3:16	5
соломка (длинная и тонкая), 0,64 см	1:50	5
соломка (длинная и тонкая), 1 см	2:40	5
хрустящий жареный картофель	2:05	5
картофельные оладьи	2:05	5
картофель фри по-деревенски	1:14	5
<b><i>Морские продукты</i></b>		
крабовые котлетки	4:00	3
котлетки из моллюсков	4:00	3
крупные гребешки	3:25	3
мелкие гребешки	1:10	3
креветки (35 шт. на 450 г)	2:15	3
креветки (40 - 75 шт. на 450 г)	1:45	3
креветки (75 - 100 шт. на 450 г)	1:10	3
треска, 70 г	3:25	7
филе камбалы, 200 г	4:35	3
камбала цельная, 280 - 340 г	6:25	3
филе трески, 100 г	4:35	7
окунь, 142 г	4:30	3
пикша, 200 г	6:25	7
моллюски	2:00	3
устрицы	1:10	4
моллюски очищенные (свежие)	0:35	4
моллюски очищенные (замороженные)	0:45	4
<b><i>Овощи</i></b>		
плоды окры (бамия)	4:30	4
баклажан	4:00	4
кабачок	3:00	4
грибы	3:45	4
лук кольцами (замороженный)	3:00	4
цветная капуста	1:45	4
<b><i>Другие продукты</i></b>		
корн-доги		4
пирожки с куриным мясом	5:00	5

**Примечание:** данная таблица представлена в целях содействия в выборе параметра чувствительности. Таблица предназначена лишь для справочных целей: настройка может меняться в зависимости от конкретных требований.

## **ГЛАВА 2. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ ДЛЯ КОНТРОЛЛЕРОВ МОДЕЛИ 3000**

### **2.1 Введение**

В данной главе содержится простое справочное руководство по устранению некоторых неисправностей, которые часто встречаются при эксплуатации данного оборудования. Приведенные ниже указания должны помочь устраниить или, по меньшей мере, провести точную диагностику неисправностей. Хотя в этой главе рассмотрены наиболее часто встречающиеся проблемы, вы можете столкнуться с неожиданной неисправностью. Если это произойдет, персонал службы технической помощи Frymaster сделает все возможное, чтобы помочь вам найти и устраниить проблему.

Когда вы ищете неисправность, всегда действуйте методом исключения, начиная с простейшего решения и продвигаясь к наиболее сложному. Самое главное, всегда пытайтесь составить себе ясное представление о причинах возникновения неисправности. Устранение неисправности должно сопровождаться мерами, направленными на предотвращение ее повторного возникновения. При сбоях в работе контроллера из-за плохого соединения рекомендуется заодно проверить и все остальные соединения. Если предохранитель продолжает перегорать, выясните, почему. Всегда помните, что сбой малого компонента часто может служить признаком возможной неисправности или неправильной работы более серьезного компонента или системы.

При наличии сомнений в требуемых действиях обращайтесь в отдел технического обслуживания компании Frymaster или местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

***Прежде чем вызывать техника по обслуживанию или позвонить по горячей линии Frymaster (1-800-551-8633), необходимо сделать следующее:***

- Убедитесь в том, что все шнуры питания вставлены в розетки и все автоматические выключатели включены.
- Убедитесь в том, что быстроразъемные соединения источника подачи газа соединены должным образом.
- Убедитесь в том, что отключающие газовые краны открыты.
- Убедитесь в том, что сливные вентили жаровен полностью закрыты.
- Подготовьте номера модели и серии вашей фритюрницы, чтобы сообщить их технику, который придет вам на помощь.

#### **⚠ ОПАСНОСТЬ!**

**Горячее масло может причинить тяжелые ожоги. Ни в коем случае не пытайтесь двигать фритюрницу, заполненную горячим маслом, или переливать горячее масло из одной емкости в другую.**

#### **⚠ ОПАСНОСТЬ!**

**На время обслуживания это оборудование должно быть отключено от сети, за исключением тех случаев, когда нужно проверить электрические цепи. При выполнении такой проверки будьте предельно осторожны.**

**У этого прибора может быть несколько точек подключения электропитания. Перед началом обслуживания отсоедините все шнуры питания.**

**Осмотр, испытания и ремонт электрических компонентов должен выполнять только аттестованный техник по обслуживанию.**

## 2.2 Поиск и устранение неисправностей фритюрниц

### 2.2.1 Сообщения об ошибках и индикация сбоев

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
<b>Не включается дисплей контроллера.</b>	A. Контроллер не включен. B. Отсутствует электропитание. C. Неисправный контроллер или другой компонент	A. Нажмите кнопку ON/OFF («Вкл./выкл.») для включения контроллера. B. Убедитесь в соединении фритюрницы к источнику электропитания и автоматический выключатель не разомкнут. C. Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
<b>Фритюрница постоянно включается и выключается при первом запуске с показом сообщения <b>PL E cycL</b> («Цикл растапливания»).</b>	Фритюрница работает в режиме растапливания.	Данная ситуация является нормальной в случае включения фритюрницы с маслом при температуре ниже 38°C.
<b>Индикатор нагрева горит, вентилятор включен, но нагреватели не зажигаются.</b>	Перегорел предохранитель на интерфейсной плате или модуле зажигания.	Обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
<b>Фритюрница не нагревается после фильтрации.</b>	Открыт сливной вентиль.	Убедитесь в том, что сливной вентиль полностью закрыт.
<b>На дисплее контроллера показывается сообщение <b>h h- l</b>.</b>	Температура жаровни выше 210°C или, в странах ЕС, выше 202°C.	Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
<b>На дисплее контроллера показывается сообщение <b>h EEP</b> («Высокая температура»).</b>	Температура обжарочной емкости на более 22°C выше заданного значения.	Выключите и дождитесь остывания фритюрницы перед повторным включением. В случае сохранения проблемы обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
<b>На дисплее контроллера показывается сообщение <b>EcouEgЧ FAULER YES</b> («Неисправность нагрева до рабочей температуры / «Да») с подачей звукового сигнала.</b>	Время нагрева до рабочей температуры превысило максимальный предел.	Устраните ошибку и отключите сигнал тревоги нажатием кнопки ▲(YES/«Да»). В случае сохранения проблемы обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
<b>На дисплее контроллера показывается температура в неправильном формате (Фаренгейта или Цельсия).</b>	Неправильно запрограммирован выбор шкалы дисплея.	См. указания по настройке параметров обжарочной емкости на стр. 1-3 для получения информации о выборе температурной шкалы.
<b>На дисплее контроллера показывается сообщение <b>l h L IP E FA ILU-E d ISonpEcEct PolEr</b> («Отказ терmostата верхнего уровня - отключите питание»).</b>	Неисправность выключателя по верхнему уровню	Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
<b>На дисплее контроллера показывается сообщение <b>EEP r ProBE FA ILU-E</b> («Отказ датчика температуры»).</b>	Имеет место проблема с цепью измерения температуры, включая датчик, поврежденную проводку или соединитель контроллера.	Выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
<b>На дисплее контроллера показывается сообщение <i>hEaE lnB FR lUgE</i> («ОТКАЗ НАГРЕВАТЕЛЯ»).</b>	Имеет место проблема с контактором, отсечным газовым клапаном, контроллером, трансформатором, разомкнутым термостатом верхнего уровня.	Нормальным является появление данного сообщения во время запуска в случае наличия воздуха в газовых линиях фритюрницы. Убедитесь в открытом положении газового вентиля. В случае сохранения проблемы выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием.
<b>На дисплее контроллера показывается надпись <i>SEgu lcE rEpu lrEd</i> («Требуется сервисное обслуживание») с сообщением об ошибке.</b>	Имеет место ошибка, требующая вмешательства техника сервис-центра.	Нажмите кнопку <b>▼</b> (NO/«Нет») для продолжения готовки и обратитесь в местный уполномоченный сервис-центр за содействием. В некоторых случаях необходимо прекратить готовку.

## 2.2.2 Проблемы, связанные с очисткой масла

ПРОБЛЕМА	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
<b>На дисплее контроллера показывается сообщение <i>IS uRt FULL P YES po</i> («Емкость заполнена?» «Да/нет») после завершения цикла фильтрации.</b>	A. Данная ситуация является нормальной после цикла фильтрации или заполнения.	A. Нажмите кнопку <b>▲</b> (YES/«Да») в случае заполнения обжарочной емкости, иначе нажмите кнопку <b>▼</b> (NO/«Нет») и следуйте указаниям.
<b>Невозможно запустить циклы очистки, тонкой очистки, фильтрации или утилизации масла.</b>	Слишком низкая температура или на дисплее контроллера показывается сообщение OFF («Выкл.»).	Убедитесь в достижении фритюрницей температуры 148°C для выполнения тонкой очистки масла и 121°C для очистки системы, очистки или утилизации масла; убедитесь во включенном (ON) состоянии контроллера.
<b>На дисплее контроллера показывается сообщение <i>uR lt For F ilLEr</i> («Дождитесь очистки масла»).</b>	A. Продолжается выполнение другой функции.	A. Дождитесь завершения предыдущей функции перед запуском другого цикла фильтрации.
<b>На дисплее контроллера показывается сообщение <i>InSErE PAp</i> («Вставьте поддон»).</b>	A. Данная ситуация является нормальной во время выполнения действий по замене бумажного фильтрующего элемента.	A. Установите лоток и нажмите кнопку <b>▲</b> (CONFIRM) («Подтвердить»).
<b>На дисплее контроллера показывается сообщение <i>o ll In drA In PAp r' conf lrG</i> («Масло в сливном поддоне» / «Подтвердить»)</b>	Сливной вентиль открыт или имеется возможность наличия масла в сливном лотке.	Нажмите кнопку <b>▲ CONFIRM</b> («Подтвердить») и следуйте указаниям по выполнению функции <i>F ill uRt For drA In PAp</i> («Заполнение емкости из сливного лотка»).
<b>На дисплее контроллера показывается сообщение <i>FLt dYld</i> («Задержка тонкой очистки масла»)</b>	Произошла задержка цикла фильтрации.	Появление данного сообщения является нормальным в случае задержки цикла очистки масла. При следующем запросе фильтрации нажмите кнопку YES («Да») для запуска цикла.

<b>На дисплее контроллера показывается сообщение <i>PaL dYld</i> («Задержка тонкой очистки масла»)</b>	Произошла задержка цикла тонкой очистки.	Появление данного сообщения является нормальным в случае задержки цикла тонкой очистки. При следующем запросе тонкой очистки нажмите кнопку YES («Да») для запуска цикла.
<b><i>WaIt For cLEAN</i> (<i>«Дождитесь очистки системы»</i>)</b>	Очистка система и масла были выбраны при температуре масла ниже 121°C.	Дождитесь нагревания масла до 121°C.
<b><i>WaIt For dISPOSE</i> (<i>«Дождитесь утилизации масла»</i>)</b>	Утилизация масла была выбрана при температуре масла ниже 121°C.	Дождитесь нагревания масла до 121°C.

### 2.2.3 Использование режимов технического обслуживания

Контроллер 3000 имеет два меню режима технического обслуживания. Доступ к одному меню производится при помощи кода 3000, позволяя включения и выключение функций Cooks («Сегментированная готовка») и Filters («Очистки масла»). Другое меню, доступ к которому производится при помощи кода 7628, позволяет переключение контроллера между устаревшими и маслосберегающими (OCF) моделями фритюрниц, оснащенными функциями передачи данных посредством шины локальных контроллеров (CAN-bus).

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
OFF («Выкл.»)	OFF («Выкл.»)	Начните с самого ЛЕВОГО контроллера. Нажмайте кнопку <b>✓</b> до появления сообщения Info Mode («Информационный режим»), сменяющегося на MAIN («Основное меню») и PRODUCT SETUP («Меню настройки параметров для продукта»).
PRODUCT SETUP («Настройка параметров продукта»)	Пустой	Нажмайте кнопку <b>▶</b> для перехода к режиму Tech Mode («Режим технического обслуживания»). Нажмите кнопку <b>✓</b> .
TECH MODE («Режим технического обслуживания»)	ENTER CODE («Введите код»)	Введите «3000».
CLEAR E-LOG («Очистка журнала событий»)	Пустой	Нажмите кнопку <b>✓</b> для сброса кодов ошибок. Нажмите кнопку <b>▶</b> . Производит очистку кодов ошибок.
CLEAR PASSWORDS («Удалить пароли»)	Пустой	Нажмите кнопку <b>✓</b> для удаления паролей. Нажмите кнопку <b>▶</b> .
LANE COUNT («Счетчик линии»)	2	Нажмите кнопку <b>▲▼</b> для изменения параметра счетчика линии. Нажмите кнопку <b>▶</b> .
HOLD MODE («Режим выдерживания»)	STANDARD («Стандарт»)	Нажмите кнопку <b>▲▼</b> для изменения к параметру Lane («Линия»). Нажмите кнопку <b>▶</b> .
MAX COOK TEMP («Максимальная температура готовки»)	204 °C	Используйте цифровые кнопки для уменьшения максимальной температуры готовки. Максимальным значением является 204 °C. Нажмите кнопку <b>▶</b> .
HI LIMIT TEST* («Испытание верхнего предела*»)	Пустой	Нажмите кнопку <b>✓</b> для запуска испытания верхнего предела.
HI LIMIT TEST* («Испытание верхнего предела*»)	YES («Да») / NO («Нет»)	Нажмите кнопку <b>▲</b> для запуска; нажмите кнопку <b>▼</b> для отклонения запроса. Нажмите кнопку <b>▶</b> *.
ENABLE FILTERS («Включить функцию очисток масла»)	YES («Да») / NO («Нет»)	Нажмите кнопку <b>▲</b> для включения функции; нажмите кнопку <b>▼</b> для выключения.

<i>ENABLE FILTERS</i> ( <i>«Включить функцию очисток масла»</i> )	Пустой	Нажмите кнопку ► для прокрутки меню к пункту enable cooks ( <i>«Включить функцию сегментированной готовки»</i> ). Нажмите кнопку ✓.
<i>ENABLE COOKS</i> ( <i>«Включить функцию сегментированной готовки»</i> )	YES ( <i>«Да»</i> ) / NO ( <i>«Нет»</i> )	Нажмите кнопку ▲ для включения; нажмите ▼ для выключения функции.
<i>EXIT</i> ( <i>«Выход»</i> )	<i>EXIT</i> ( <i>«Выход»</i> )	Нажмите кнопку Exit/Scan ( <i>«Выход/сканирование»</i> ) дважды.
<i>OFF</i> ( <i>«Выкл.»</i> )	<i>OFF</i> ( <i>«Выкл.»</i> )	

\*Данное испытание приведет к ухудшению качества масла и должно проводиться только техником.

Левый дисплей	Правый дисплей	Действие
<i>OFF</i> ( <i>«Выкл.»</i> )	<i>OFF</i> ( <i>«Выкл.»</i> )	Начните с самого ЛЕВОГО контроллера. Нажимайте кнопку ✓ до появления сообщения Info Mode ( <i>«Информационный режим»</i> ), сменяющегося на MAIN ( <i>«Основное меню»</i> ) и PRODUCT SETUP ( <i>«Меню настройки параметров для продукта»</i> ).
<i>PRODUCT SETUP</i> ( <i>«Настройка параметров продукта»</i> )	Пустой	Нажмайтe кнопку ► для перехода к режиму Tech Mode ( <i>«Режим технического обслуживания»</i> ). Нажмите кнопку ✓.
<i>TECH MODE</i> ( <i>«Режим технического обслуживания»</i> )	<i>ENTER CODE</i> ( <i>«Ведите код»</i> )	Ведите «7628».
<i>LOCALE</i> ( <i>«Региональные настройки»</i> )	<i>NON-CE</i> ( <i>«Не стандарты ЕС»</i> )	Нажмите кнопку ▲▼ для изменения параметра, по мере необходимости. Нажмите кнопку ►.
<i>SYSTEM TYPE</i> ( <i>«Тип системы»</i> )	<i>OCF30</i> или <i>LEGACY</i> ( <i>«Устаревшие модели»</i> )	Нажмите кнопку ▲▼ для выбора параметра LEGACY ( <i>«Устаревшие модели»</i> ) или OCF. Нажмите кнопку ►.
<i>ENERGY</i> ( <i>«Энергия»</i> )	<i>GAS</i> ( <i>«Газ»</i> )	Нажмите кнопку ▲▼ для изменения к параметру ELEC. ( <i>«Электр.»</i> ). Нажмите кнопку ►.
<i>TYPE</i> ( <i>«Тип»</i> )	Прокрутка моделей фритюрниц	Нажмите кнопку ▲▼ для изменения параметра. Нажмите кнопку ►.
<i>FRESH OIL</i> ( <i>«Свежее масло»</i> )	<i>JIB</i> ( <i>«Контейнер»</i> ) или <i>NONE</i> ( <i>«Нет»</i> )	Нажмите кнопку ▲▼ для изменения параметра. Нажмите кнопку ►.
<i>WASTE</i> ( <i>«Отработанное масло»</i> )	<i>NONE</i> ( <i>«Нет»</i> ) или <i>BULK</i> ( <i>«Наливная система»</i> )	Нажмите кнопку ▲▼ для изменения параметра. Нажмите кнопку ►.
<i>RESET PRODUCTS</i> ( <i>«Сброс продуктов»</i> )	NO ( <i>«Нет»</i> )	Производит загрузку меню по умолчанию. Нажмите кнопку ▲ для выбора ответа YES ( <i>«Да»</i> ); ▼ - для NO ( <i>«Нет»</i> ). Нажмите кнопку ►.
<i>EXIT</i> ( <i>«Выход»</i> )	<i>EXIT</i> ( <i>«Выход»</i> )	Нажмите кнопку ✓.
<i>OFF</i> ( <i>«Выкл.»</i> )	<i>OFF</i> ( <i>«Выкл.»</i> )	

## 2.2.4 Коды журнала ошибок

Код	Сообщение об ошибке	Объяснение
E03	ERROR TEMP PROBE FAILURE (``Ошибка из-за отказа датчика температуры``)	Показания датчика температуры вне диапазона
E04	HI 2 BAD (``Некорректный 2 верхний предел``)	Верхнее значение за пределами диапазона.
E05	HOT HI 1 (``Превышение верхнего уровня температуры 1``)	Температура масла выше 210°C или - в странах ЕС - выше 202°C
E06	HEATING FAILURE (``Неисправность нагревательного элемента``)	Неисправность компонента - контроллера, интерфейсной платы, контактора, газового вентиля, модуля зажигания или имеет место размыкание термостата верхнего уровня.
E08	ATO BOARD ERROR (``Ошибка платы управления АТО``)	Отсутствие контакта контроллера с платой управления АТО.
E17	ATO PROBE ERROR (``Ошибка датчика платы АТО``)	Сопротивление датчика платы управления АТО за пределами диапазона.
E20	INVALID CODE LOCATION (``Некорректное расположение кода``)	Карта памяти извлечена во время обновления программного обеспечения.
E21	FILTER PAPER PROCEDURE ERROR (Change Filter Paper) -- (``Ошибка процедуры бумажного фильтра - замените бумажный фильтр``)	Истек 24-часовой таймер
E22	OIL IN PAN ERROR (``Ошибка из-за масла в поддоне``)	Может иметься масло в фильтровальном поддоне.
E25	RECOVERY FAULT (``Неисправность при нагреве до рабочей температуры``)	Время нагрева до рабочей температуры превысило максимальный предел.
E27	LOW TEMP ALARM (``Тревога по низкой температуре``)	Температура масла приблизительно на 19,4°C ниже уставки.
E28	HIGH TEMP ALARM (``Тревога по высокой температуре``)	Температура масла на 22,2°C выше заданного значения. В случае продолжающегося повышения температуры термостат верхнего уровня отключит горелку при 218°C для фритюрниц вне стран ЕС или при 202°C для фритюрниц в странах ЕС.

ЭТА СТРАНИЦА НАРОЧНО ОСТАВЛЕНА ПУСТОЙ



FRYMASTER  
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

800-551-8633  
318-865-1711  
[WWW.FRYMASTER.COM](http://WWW.FRYMASTER.COM)  
EMAIL: [FRYSERVICE@WELBILT.COM](mailto: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](http://welbilt.com)*

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

Part Number FRY\_IOM\_8197177 07/2022