FRYMASTER

Развитие вашего бизнеса — наша цель

FilterQuick™ FQ4000 easyTouch®

Контроллер

Руководство по эксплуатации

Данное руководство обновляется при появлении дополнительной информации и выпуске новых моделей. Обновленную редакцию данного руководства можно загрузить с веб-сайта изготовителя оборудования.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С УКАЗАНИЯМИ ДАННОГО РУКОВОДСТВА ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.

8 1 9 7 8 2 7

Артикул: FRY_IOM_8197827 10/2022

Оригинальные инструкции по переводу Russian / Русскийязык

EAC CE WELBILT

УВЕДОМЛЕНИЕ

НАСТОЯЩАЯ ГАРАНТИЯ ТЕРЯЕТ СИЛУ, ЕСЛИ В ТЕЧЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ПЕРИОДА ПОЛЬЗОВАТЕЛЕМ 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. В ДОПОЛНЕНИЕ, КОМПАНИЯ FRYMASTER DEAN И ВСЕ АФФИЛИРОВАННЫЕ ПРЕДПРИЯТИЯ НЕ ПРИНИМАЮТ ПРЕТЕНЗИЙ И НЕ НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА КАКОЙ БЫ ТО НИ БЫЛО УЩЕРБ ИЛИ РАСХОДЫ, ПОНЕСЕННЫЕ ПОКУПАТЕЛЕМ И СВЯЗАННЫЕ, ПРЯМО ИЛИ КОСВЕННО, ЦЕЛИКОМ ИЛИ ЧАСТИЧНО, С УСТАНОВКОЙ ЛЮБОЙ МОДИФИЦИРОВАННОЙ ДЕТАЛИ И (ИЛИ) ДЕТАЛИ, ПОЛУЧЕННОЙ НЕ ОТ УПОЛНОМОЧЕННОГО СЕРВИСНОГО ЦЕНТРА.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Данное устройство предназначено только для профессионального использования и должно эксплуатироваться только квалифицированным персоналом. Монтаж, техническое обслуживание и ремонт оборудования должны производиться только сотрудниками сервисного центра FRYMASTER DEAN (FAS) или другими уполномоченными специалистами. Монтаж, техническое обслуживание или ремонт, произведенные неквалифицированным персоналом, могут сделать гарантию изготовителя недействительной.

УВЕДОМЛЕНИЕ

Монтаж данного оборудования должен производиться в соответствии с действующими государственными и местными нормами страны и (или) региона установки.

УВЕДОМЛЕНИЕ ДЛЯ ВЛАДЕЛЬЦЕВ УСТРОЙСТВ, ОБОРУДОВАННЫХ КОНТРОЛЛЕРАМИ

США

Данное устройство соответствует требованиям части 15 Правил Федеральной комиссии по связи США (FCC). Эксплуатация должна производиться с соблюдением следующих двух условий: 1) данное устройство не должно создавать опасных помех, 2) данное устройство должно быть способным выдерживать любые помехи, включая и те, которые могут привести к нежелательным явлениям в работе устройства. Данное устройство достоверно относится к классу A, но соответствует требованиям для устройств класса B.

КАНАДА

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

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

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.

⚠ ОПАСНО

Перед заполнением маслом следует тщательно просушить все поверхности обжарочной емкости. В противном случае контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг масла.

⚠ ВНИМАНИЕ

Запрещается добавлять ГОРЯЧЕЕ или ИСПОЛЬЗОВАННОЕ масло в контейнер в коробке.

⚠ ВНИМАНИЕ

КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ сливать чистящий раствор в устройство для утилизации жира (SDU), встроенное устройство очистки масла, в переносную установку для очистки масла или в датчик качества масла (ДКМ). Данные устройства не предназначены для подобных целей и могут быть повреждены раствором, что приведет к аннулированию гарантии.

⚠ ОПАСНО

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

⚠ ОПАСНО

Перед сливом в подходящий МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер для утилизации дождитесь остывания масла до 38 °C (100 °F).

⚠ ОПАСНО

При сливе масла в соответствующее устройство для утилизации или в МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер убедитесь, что он вмещает не меньше 15 л (4 галлонов) для фритюрниц FQE30-T или FQG30-T. В противном случае имеется вероятность перелива масла с опасностью травмирования персонала.

⚠ ОПАСНО

При сливе чистящего раствора в соответствующий МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер убедитесь, что он вмещает не меньше 15 л (4 галлонов) для фритюрниц FQE30-T или FQG30-T. В противном случае имеется вероятность перелива чистящего раствора с опасностью травмирования персонала.

⚠ ОПАСНО

Открывайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.

⚠ ОПАСНО

Убедитесь в полном осушении обжарочной емкости и фильтровального лотка перед заливкой масла. В противном случае контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг жидкости.

⚠ ВНИМАНИЕ

Мастер смены несет ответственность за осведомление операторов об опасностях при работе с системой очистки горячего масла, в частности, за доскональное знание методик очистки и слива масла и очистки обжарочной емкости.

⚠ ОПАСНО

Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной емкости во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.

⚠ ВНИМАНИЕ

Категорически запрещается сливать воду в фильтровальный лоток. Вода повредит насос фильтра.

⚠ ВНИМАНИЕ

Перед началом очистки, слива или утилизации масла убедитесь в наличии бумажного фильтра или прокладки на требуемом месте. Отсутствие бумажного фильтра или прокладки на требуемом месте может привести к засорению маслопроводов и (или насосов).

⚠ ОПАСНО

ЗАПРЕЩАЕТСЯ сливать в устройство для утилизации за один раз более одной полноразмерной или двух раздельных обжарочных емкостей во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.

⚠ ВНИМАНИЕ

Категорически запрещается запускать не заполненную кулинарным маслом систему очистки.

⚠ ВНИМАНИЕ

Категорически запрещается использовать фильтровальный лоток для перемещения отработанного масла к месту утилизации.

⚠ ВНИМАНИЕ

Категорически запрещается оставлять фритюрницу без присмотра во время горячей очистки (упаривания). В случае переливания раствора через край следует незамедлительно установить выключатель ВКЛ/ВЫКЛ в положение ВЫКЛ.

⚠ ВНИМАНИЕ

Это устройство не предназначено для использования детьми до 16 лет или лицами со сниженными физическими, сенсорными или психическими способностями, или с недостаточным опытом или знаниями, если только за ними не следит или их не инструктирует в отношении этого прибора лицо, ответственное за их безопасность. Не позволяйте детям играть с этим устройством.

⚠ ВНИМАНИЕ

При эксплуатации, монтаже и техобслуживании данного изделия вы можете подвергаться воздействию химикатов/продуктов, включая [бисфенол A (BPA), стекловолокно или керамическое волокно, а также кристаллическую двуокись кремния], которые, по данным штата Калифорния, [являются] причиной рака, врожденных дефектов или иных вредных воздействий на репродуктивную систему. За дополнительной информацией посетите веб-сайт www.P65Warnings.ca.gov**.**

FRYMASTER

FilterQuick™ FQ4000 Контроллер Руководство
СОДЕРЖАНИЕ

ГЛАВА 1. Указания по использованию контроллера FilterQuick™ FQ4000

1.1 Общие сведения о FQ4000 1-1
1.2 Описание кнопок FQ4000 и их назначение 1-1
1.2.1 Кнопки перехода 1-1
1.2.1.1 Панель кнопок главного меню 1-1
1.2.1.2 Кнопка Начало 1-1
1.2.1.3 Кнопка опер реж 1-2
1.2.1.4 Кнопка меню 1-2
1.2.1.5 Кнопка рецепты 1-2
1.2.1.6 Кнопка настройки 1-2
1.2.1.7 Кнопка сервис 1-2
1.2.1.8 Кнопка питания 1-3
1.2.1.9 Кнопка языка 1-3
1.2.1.10 Кнопка меню очистки масла 1-3
1.2.1.11 Кнопка температуры 1-3
1.2.1.12 Кнопка меню 1-3
1.2.1.13 Кнопка энергосбережения 1-3
1.2.1.14 Кнопка статистической информации 1-3
1.2.1.15 Кнопка ручной подпитки масла 1-3
1.2.1.16 Кнопка «Возврат» или «Назад» 1-3
1.2.1.17 Кнопка TPM (содержания полярных соединений) ДКМ (датчика качества масла) 1-3
1.3 Схема меню контроллера FQ4000 1-4
1.4 Схема информации в контроллере FQ4000 1-5
1.5 Основы эксплуатации 1-6
1.6 Готовка 1-7
1.7 Программирование настроек фритюрницы (сервисное) 1-8
1.8 Программирование настроек фритюрницы (руководителя) 1-14
1.9 Добавление или редактирование имеющихся продуктов 1-25
1.10 Добавление или редактирование меню 1-30
1.11 Изменение меню 1-31
1.12 Задачи обслуживания 1-32
1.12.1 Проверка верхнего уровня 1-32
1.12.2 Функции руководителя 1-33
1.12.2.1 Журнал событий 1-33
1.12.2.2 Установка пароля 1-34
1.12.2.3 Использование меню USB 1-35
1.13 Статистическая информация 1-36
1.13.1 Статистика отчетной карты 1-36
1.13.2 Статистика использования масла 1-36
1.13.3 Статистика использования 1-37
1.13.4 Статистика эксплуатации 1-37
1.13.5 Время нагрева 1-38
1.13.6 Статистика очистки масла 1-38
1.13.7 Версия по 1-40

1.13.8 Сброс пользовательской статистики 1-41
1.13.9 Статистика свежего масла 1-41
1.13.10 Сброс пользовательской статистики свежего масла 1-42
1.13.11 Статистика последней загрузки 1-42
1.13.12 Статистика TPM (содержания полярных соединений) 1-43
1.13.13 Сброс статистики очистки масла 1-43

ГЛАВА 2. FilterQuick™ FQ4000. Инструкции по использованию функций меню очистки масла

2.1 Меню очистки масла 2-1
2.1.1 Быстрая очистка масла — запрос очистки масла 2-1
2.1.2 Быстрая очистка масла по запросу 2-2
2.1.3 Очистка системы и масла (или очистка масла в конце дня) 2-5
2.1.4 Очистка масла с датчиком контроля качества масла (ДКМ) 2-9
2.1.5 Утилизация для систем без наливной подачи масла 2-11
2.1.6 Утилизация для систем наливного масла, систем утилизации масла с передним сливом с насадкой и внешних систем с насадкой 2-15
2.1.7 Заполнение обжарочной емкости из (фильтровального) лотка 2-20
2.1.8 Заполнение обжарочной емкости из наливной системы 2-21
2.1.9 Слив из фильтровального лотка в бак отработанного масла 2-22
2.1.10 Слив в лоток 2-23
2.1.11 Очистка (упаривание [горячая] или холодная очистка) для систем без наливной подачи масла 2-25
2.1.12 Очистка (упаривание [горячая] или холодная очистка) для систем наливного масла, систем утилизации масла с передним сливом с насадкой и внешних систем с насадкой 2-31
2.1.13 Тонкая очистка 2-39

ГЛАВА 3. Поиск и устранение неисправностей оператором

3.1 Введение 3-1
3.2 Поиск и устранение неисправностей 3-2
3.2.1 Сообщения об ошибках и неисправности дисплея 3-2
3.2.2 Поиск и устранение неисправностей очистки масла 3-4
3.2.3 Очистка масла занята 3-6
3.2.4 Поиск и устранение неисправностей ДКМ (датчика контроля качества масла) 3-6
3.2.5 Коды журнала ошибок 3-6

ГЛАВА 1.FILTERQUICK™ FQ4000
УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КОНТРОЛЛЕРА

1.1 Общие сведения о FQ4000

Познакомьтесь с FQ4000, простым в использовании контроллером с сенсорным экраном, поддерживающим меню в 40 продуктов. Одно нажатие кнопки запускает цикл готовки для выбранного продукта. Контроллер может легко переключаться между продуктами.

Контроллер FQ4000 может управлять электрическими и газовыми фритюрницами, как с цельными, так и с раздельными обжарочными емкостями.

1.2 Описание кнопок FQ4000 и их назначение

1.2.1 Кнопки перехода

1.2.1.1 Панель кнопок главного меню

Панель кнопок главного меню в нижней части экрана используется для перехода по различным меню FQ4000 (см. рис. 1).

Рис. 1

1.2.1.2 Кнопка «Начало»

Кнопка «Начало» используется для перехода на начальный экран (см. рис. 2). Начальный экран содержит кнопки опер реж, меню, рецепты, настройки, сервис изменения языка, очистки масла и статистической информации.

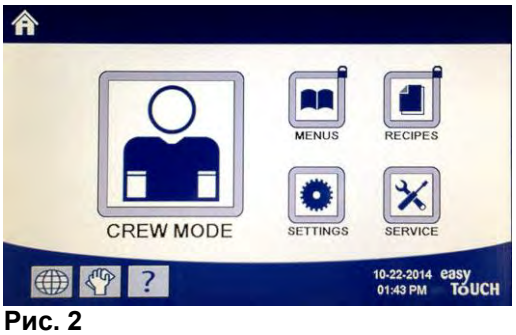


Рис. 2

1.2.1.3 Кнопка опер реж

Кнопка опер реж переключает с начального экрана в режим готовки (см. рис. 3).

Рис. 3

1.2.1.4 Кнопка меню

Кнопка меню используется для настройки различных меню с конкретными продуктами, таких как для станции обжарки, курицы, других продуктов, завтрака, обеда или переходных меню (см. рис. 4).

Рис. 4

1.2.1.5 Кнопка рецепты

Кнопка рецепты позволяет редактировать или добавлять продукты (см. рис. 5).

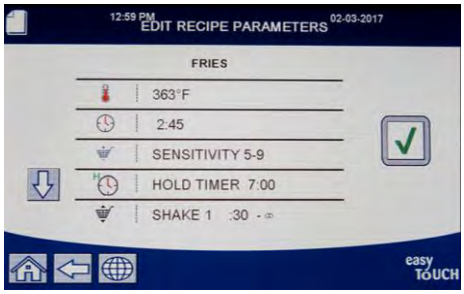


Рис. 5

1.2.1.6 Кнопка настройки

Кнопка настройки дает доступ для редактирования настроек фритюрницы (см. рис. 6).

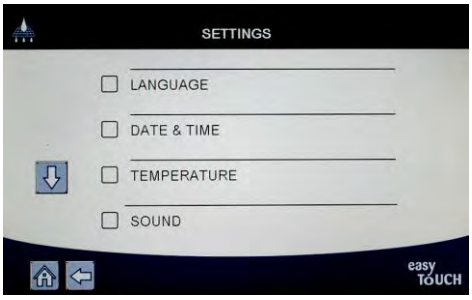


Рис. 6

1.2.1.7 Кнопка сервис

Кнопка сервис дает доступ к сервисным функциям фритюрницы (см. рис. 7).

Во время выполнения программирования и других функций, если никакой активности не происходило в течение одной минуты, контроллер возвращается в предыдущий режим работы.

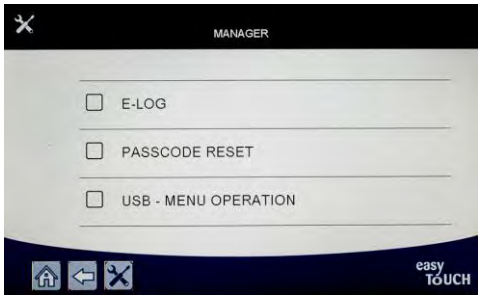


Рис. 7

1.2.1.8 Кнопка питания

Нажатием и удержанием кнопки питания осуществляется программное включение пользовательского интерфейса и фритюрницы.Если фритюрница включена, нажатие кнопки питания отключает фритюрницу (см. рис. 8).

Рис. 8

1.2.1.9 Кнопка языка

Нажатием кнопки языка выполняется переключение между основным и дополнительным языком интерфейса, если эта функция была сконфигурирована в настройках руководителя (см. рис. 9).

Рис. 9

1.2.1.10 Кнопка меню очистки масла

Нажатие кнопки меню очистки масла дает доступ к функциям, связанным с очисткой, утилизацией, сливом, заполнением маслом, а также к функции полной очистки обжарочных емкостей (см. рис. 10). Если символ руки на кнопке окрашен желтым, это значит, что очистка масла была один раз пропущена. Если он окрашен красным, очистка масла была пропущена более одного раза, и ее необходимо выполнить.

Рис. 10

1.2.1.11 Кнопка температуры

При нажатии кнопки температуры отображается фактическая температура в обжарочной емкости, а также заданная температура (см. рис. 11).

Рис. 11

1.2.1.12 Кнопка меню

Нажатием кнопки меню осуществляется переключение между различными меню, если они были сконфигурированы (см. рис. 12).

Рис. 12

1.2.1.13 Кнопка энергосбережения

Нажатие кнопки энергосбережения переключает фритюрницу со стандартной на более низкую заданную температуру, когда фритюрница простаивает, для снижения затрат на энергию (см. рис. 13).

Рис. 13

1.2.1.14 Кнопка статистической информации

Нажатие кнопки статистической информации предоставляет информацию о статистике очистки масла, статистике масла, статистике в течение срока службы, статистике использования, времени восстановления температуры до рабочего уровня, статистике последней загрузки и версиям программного обеспечения (см. рис. 14).

Рис. 14

1.2.1.15 Кнопка ручной подпитки масла

Нажатие кнопки ручной подпитки масла позволяет пользователю выполнить ручную подпитку масла в обжарочной емкости (см. рис. 15).

Рис. 15

1.2.1.16 Элементы возврата из меню

Для возврата или выхода из МЕНЮ или ПОДМЕНЮ нажмите кнопку «Начало» или кнопку-стрелку «Назад» (см. рис. 16).

Рис. 16

1.2.1.17 Кнопка ТРМ (содержания полярных соединений) ДКМ (датчика качества масла)

Нажатие кнопки ТРМ, когда она горит, не мигая, отображает показания ТРМ/ДКМ за последние 30 дней (см. рис. 17). Нажатие кнопки ТРМ, когда она мигает, указывает, что прошло более 24 часов с последней очистки масла с ДКМ, и будет выдан запрос на очистку масла с ДКМ.

Рис. 17

1.3 Схема меню контроллера FQ4000

Ниже приведены основные разделы программирования в FQ4000, а также порядок, в котором заголовки подменю представлены в разделах в руководстве по монтажу и эксплуатации.

- Меню очистки масла
  - Быстр очстк масла
  - Очистка сист и масла (с дкм)
  - Утил масла
  - Расш опции очистки масла
    - ДКМ - ОЧСТ МСЛ
    - Заплн обж емк из лотк
    - Наливн заплн обж емк (только для устройств с наливной системой)
    - Лтк-в бак отраб (только для устройств с наливной системой)
    - Слив в лоток
    - Очистка
    - Тнк очстк

- Кнопка «Начало»
  - Опер Реж (режим готовки)
  - Меню (1650)
    - Создать Новое
  - Рецепты (1650)
    - Название продукта
    - Темп.
    - Время Готовки
    - Чувствительность
    - Встрх 1
    - Встрх 2
    - Вкл/выкл оч м
    - м Удерж
    - Быстр Вкл
    - Счетч оч мсл
  - Настройки
    - Руководитель (1656)
      - Язык
        - Основн
        - Дополнит
      - Дата и Время
      - F° на C° / C ° на F ° (переключение температурной шкалы)
      - Звук
        - Громкость
        - Тон
      - Парам Очистки Масла
        - Запр Оч Мсл
          - Оч Мсл Посл (Вр.)
          - Оч Мсл Посл (Цкл)
        - Блок Чистки Масла (Задеиств/Отключено)
        - Счетч Пропуск Оч Мсл
        - Настр Быстр Очстк Масла
          - Время Первичн Задержки
          - Тип Пропущ Оч Мсл
            - Счтч Проп Цкл Гтвк
            - Число Проп в Проц
            - Врм Здрж Пропущ Циклов
        - Время Откл Очстк Мсл (Вкл/Выкл)
        - Настр Выкл Очстк Масла
        - Очистка (Хол/Горяч)
      - Энергосбереж (Задейств, Температура, Время)
      - Назначения Линии (Число Кнопок Продукта)
      - Яркость
      - Заставка
      - Парам Сигнализации
        - Режим Сигнал Встрх (Автом./Ручн)
        - Режим Сигнал Удерж (Автом./Ручн)
        - Таймер Сигнал (М Встрх / М Удерж)
      - Унос Мсл с Прод
      - Подъемник Корз (Вкл/Выкл)
      - Карта Меню (Задеиств/Отключено)
      - Авто Изм. Меню
    - Сервис (3000)
      - Регион Нстр (Се / Не Се)
      - Тип Исп Энерг (Газ / Электрич)
      - Тип Обж Емк (Полн / Раздельн)
        - Конфиг Корзины
      - Тип Фритюр
      - Тип Масл Системы (Кк / Наливн)
      - Отраб Масло (Устр Утил Масла/Наливн/Шлнг Нсдк Перед/Шлнг Насадка Наруж)
      - Задержка Вкл. Апм
      - Тип Апм (Автом., Наж Кнопк, Оба)
      - Апм В Обж Емк (Вкл/Выкл)
      - Настр Дкм
        - Дкм (Задейств/Отключено)
        - Тип Масла (Кривая Масла)
        - Тип Дисплея (Число / Текст)
        - Начать Утил (Знач ТРМ)
        - Вып Утил Скоро (Знач Коррекции ТРМ)
        - Таймер Задержки Утил
      - Баз Авт Очстк Мсл (Задейств/Отключено)
      - Настр Врем Очистки Масла
      - Сигн Низк Темп (Задейств/Отключено)
      - Осадочн Противень (Задейств/Отключено)
      - Температура (Задейств/Отключено)
      - Показ Темп Апф / Апс (Задейств/Отключено)

- Сервис
  - Руководитель (1656)
    - Журн Соб
    - Установка Пароля
    - Использование Меню Usb
      - Коп. Меню С Usb На Фритюрницу
  - Оператор
    - Тест Датч Верх Ур

1.4 Схема информации в контроллере FQ4000

Ниже представлена информационная статистика в FQ4000 и порядок, в котором заголовки подменю содержатся в контроллере.

Статистическая информация

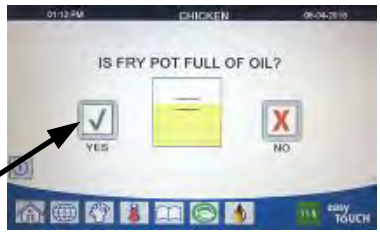
- Отчетная Карта
  - 1. Сегодняшн Отчет
  - 2. Вчерашний Отчет
  - 3. Отчет за Неделю
- Масло
  - 1. Дата Предыд Утил
  - 2. К-Во Готовок После Утил
  - 3. К-Во Очисток Масла После Утил
  - 4. К-Во Отм Очисток Масла После Утил
  - 5. Тек Срок Исп Масла
  - 6. Ср К-Во Гтвк в Срок Исп Масла
  - 7. К-Во Пропущ Утил Масла/День
  - 8. Унос Масла за Цикл Утил
  - 9. Унос Масла за День
  - 10. Унос Масла за Час
- Срок Исп
  - 1. Дата Ввода В Экспл
  - 2. Сер Номер Устр-Ва
  - 3. Сер Номер Контроллера
  - 4. Общ Врм Вкл Нагр (Ч)
  - 5. Общее К-Во Циклов Нагр
  - 6. Общ Врм Энергосбережения
  - 7. Общ Врм Готовки
- Использ
  - 1. Дата Начала Исп
  - 2. Общее К-Во Циклов Готовки
  - 3. Общее К-Во Прекращ Циклов Готовки
  - 4. Общ Врм Вкл Обж Емк (Ч)
- Тмп до раб ур
  - 1. Посл Разогр До Раб Темп
- Очстк Масла
  - 1. Текущ Дата/День Нед
  - 2. К-Во Готовок До След Очистки Масла
  - 3. Ежедн К-Во Готовок
  - 4. Ежедн К-Во Очисток Масла
  - 5. Ежедн К-Во Пропущ Очисток Масла
  - 6. Ср К-Во Гтвк На Очищ Масле
  - 7. Еженед К-Во Очстк Масла
  - 8. Еженед К-Во Пропущ Очстк Масла
  - 9. Очистка Масла
- Версия По
  - 1. Версия По Платы UIB
  - 2. Версия По Платы SIB (1,2 – Раздельные)
  - 3. Версия По Платы VIB
  - 4. Версия По Платы FIB
  - 5. Версия По Дкм
  - 6. Факт Темп Обж Емк (Лев, Прав – Раздельные)
  - 7. Ртд При Апф (Лев, Прав – Раздельные)
  - 8. Ртд При Апм (Лев, Прав – Раздельные)
  - 9. Идент Платы
  - 10. Версия По Шлюза
  - 11. Ip-Адрес Шлюза
  - 12. Кач Связи Со Шлюзом
  - 13. Уровень И Шум Сигнала Шлюза
- Обиход СБРОС (Сброс Данных Об Использовании 1656)
- Свеж Масло
  - 1. К-Во Готовок После Предыд.Утилизации
  - 2. К-Во Утил После Предыд Сброса
  - 3. Дата Сброса Счетч Свеж Масла
  - 4. Счетчик Свеж Масла
- Сброс Счетч Свеж Мсл (Сброс Данных Свежего Масла 1656)
- Последн Загр
  - 1. Посл Приготовл Прод
  - 2. Время Начала Посл Загр
  - 3. Срок Гтвк Посл Загр
  - 4. Заданн Время Посл Загр
  - 5. Макс Темп Обж Емк-Посл Загр
  - 6. Мин Темп Обж Емк-Посл Загр
  - 7. Ср Темп Обж Емк-Посл Загр
  - 8. % Периода Гтвк-Вкл Нагрев
  - 9. Темп Обж Емк До Нач Готовки
  - 10. Темп Обж Емк В Конце Гтвк
- Статистика Трм
- Сброс Фильт. (Сброс Стат Очстк Масла 1656)

1.5 Основы эксплуатации

Основы эксплуатации FQ4000

Установка фритюрницы на ВКЛ или ВЫКЛ

Нажмите и удерживайте кнопку 3 секунды для включения.
Нажмите кнопку для отключения.
Выбирайте кнопку на требуемой стороне раздельной обжарочной емкости. Если фритюрница ЗАПОЛНЕНА маслом, нажмите кнопку-галочку ✓ ДА.



Изменение продукта

Нажмите и удерживайте кнопку продукта для изменения. Сначала контур кнопки изменится с зеленого на красный, а затем кнопка будет гореть красным. Выберите другой продукт.

Запуск цикла готовки

Нажмите кнопку продукта, чтобы начать готовку. Таймер начнет обратный отсчет.

Отмена цикла готовки

Нажмите КРАСНУЮ кнопку «X» рядом с нужным продуктом.

Отмена сигнализации встряхивания

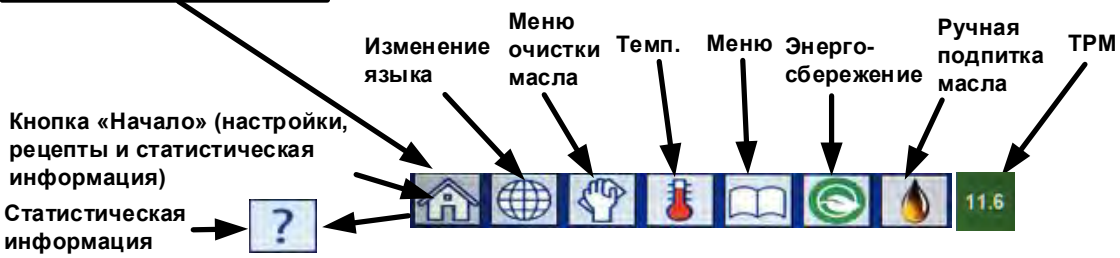
Нажмите кнопку под активным дисплеем.

Отмена сигнализации конца готовки (УБРАТЬ)

Нажмите кнопку УБРАТЬ или ГАЛОЧКУ под активным дисплеем.

Проверка фактической и заданной температуры

Нажмите кнопку температуры. Будет отображена фактическая и заданная температура.



1.6 Готовка

Готовка с помощью FQ4000

1 На дисплее отображается продукт. Чтобы выбрать другой продукт, нажмите и удерживайте кнопку продукта для изменения. Сначала контур кнопки изменится с зеленого на красный, а затем кнопка будет гореть красным. Выберите другой продукт.

2 Нажмите кнопку продукта для запуска цикла готовки.

3 Дисплей изменится на таймер с остающимся временем готовки.

4 Надпись ВСТРХ, чередующаяся с символом корзины, отображается, когда настало время встряхнуть обжарочную корзину.

5 Нажмите кнопку ВСТРХ/КОРЗИНЫ для отмены предупреждения ВСТРХ.

6 По завершении цикла готовки отображается надпись УБРАТЬ, чередующаяся с ГАЛОЧКА.

7 Нажмите кнопку УБРАТЬ/ГАЛОЧКУ для отмены предупреждения.

8 ТАЙМ УДЕРЖ работают в фоновом режиме и не отображаются, пока таймер удерживания не истечет.

9 На экране ИСТЕК ТАЙМЕР УДЕРЖ ПРОДУКТОВ отображаются продукты, для которых истекли таймеры удерживания.

10 Нажатием кнопок ПРОДУКТ выбираются продукты, после чего изменяется цвет контура кнопки. Нажатие кнопки ГАЛОЧКА отменяет таймеры удерживания и возвращает дисплей к нормальной работе, после чего устройство может выполнять готовку.

1.7 Программирование настроек фритюрницы (сервисное)

При первом включении питания или при замене контроллера необходимо сконфигурировать параметры фритюрницы.Эта настройка включает регион, тип энергии, тип обжарочных емкостей, тип свежего масла, тип отработанного масла и настройки автоматической подпитки.

ПРИМЕЧАНИЕ. Эти настройки должны изменяться **ТОЛЬКО** техником.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. При контроллере в отключенном положении/ положении ожидания нажмите кнопку НАЧАЛО.
	2. Нажмите кнопку НАСТРОЙКИ.
	3. Нажмите кнопку СЕРВИС.
3 0 0 0	4. Введите **3000**
	5. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **РЕГИОН НСТР**	6. Нажмите кнопку РЕГИОН НСТР.
CE НЕ CE	7. Выберите **CE** или **НЕ CE.** CE (Стандарты ЕС) или НЕ CE (не стандарты ЕС)
НАСТР ЗАВЕРШЕНА - СБРОС СИСТЕМЫ	8. Действий не требуется.
	9. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **ТИП ИСП ЭНЕРГ**	10. Нажмите кнопку ТИП ИСП ЭНЕРГ.
ГАЗ ЭЛЕКТРИЧ	11. Выберите **ГАЗ** или **ЭЛЕКТРИЧ**
НАСТР ЗАВЕРШЕНА - СБРОС СИСТЕМЫ	12. Действий не требуется.
	13. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **ТИП ОБЖ ЕМК**	14. Нажмите кнопку ТИП ОБЖ ЕМК.
ЦЕЛЬН ОБЖ ЕМК **РАЗД ОБЖ ЕМК**	15. Выберите **ЦЕЛЬН ОБЖ ЕМК** или **РАЗД ОБЖ ЕМК.**
8 / 24	16. Выберите КОНФИГ КОРЗИНЫ. Установите на 8 для 4 продуктов на одну сторону или на 24 для 12 продуктов на одну сторону.
LANE 1/4 LANE 2/4 LANE 3/4 LANE 4/4	17. Нажмите значок ПРОДУКТ и выберите требуемый продукт. Повторите для других линий.
	18. Нажмите кнопку СОХРАНИТЬ по завершении.
НАСТР ЗАВЕРШЕНА - СБРОС СИСТЕМЫ	19. Действий не требуется.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
√	20. Нажмите кнопку √ (галочка).
⇩	21. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
□ **ТИП МАСЛ СИСТЕМЫ**	22. Нажмите кнопку ТИП МАСЛ СИСТЕМЫ.
КК НАЛИВН	23. Выберите **КК** или **НАЛИВН.** **ПРИМЕЧАНИЕ.** КК (сосуд или пакет в коробке) — это контейнер с маслом одноразового типа. В наливной системе имеются масляные баки большой емкости, соединенные со фритюрницей, имеющей встроенную емкость.
НАСТР ЗАВЕРШЕНА - СБРОС СИСТЕМЫ	24. Действий не требуется.
√	25. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **ОТРАБ МАСЛО**	26. Нажмите кнопку ОТРАБ МАСЛО.
УСТР УТИЛ МАСЛА **НАЛИВН** **ШЛНГ НСДК ПЕРЕД** **ШЛНГ НАСАДКА НАРУЖ**	27. Выберите **УСТР УТИЛ МАСЛА, НАЛИВН, ШЛНГ НСДК ПЕРЕД или ШЛНГ НАСАДКА НАРУЖ**. **ПРИМЕЧАНИЕ.** Выберите УСТР УТИЛ МАСЛА, если масло утилизируется в установку для утилизации жира или в иной МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер.Выберите НАЛИВН, если масло утилизируется в наливную систему масла, которая имеет баки для хранения масла большой емкости, соединенные с фритюрницей. Выберите ШЛНГ НСДК ПЕРЕД, если масло утилизируется с помощью шланговой насадки, соединенной с фритюрницей. Выберите ШЛНГ НАСАДКА НАРУЖ, если используется внешняя система утилизации со всасывающей насадкой для извлечения масла из обжарочной емкости.
НАСТР ЗАВЕРШЕНА - СБРОС СИСТЕМЫ	28. Действий не требуется.
√	29. Нажмите кнопку √ (галочка).
⇩	30. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
□ **ЗАДЕРЖКА ВКЛ. АПМ**	31. Нажмите кнопку ЗАДЕРЖКА ВКЛ. АПМ.
0 МИНУТ √	32. Нажмите время, чтобы изменить задержку после замены емкости с маслом подпиточной системы, прежде чем система начнет подпитку.Нажмите кнопку √ (галочка).По умолчанию устанавливается 0 минут для жидкого кулинарного жира. Введите значение больше 0 для твердого кулинарного жира.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
НАСТР ЗАВЕРШ	33. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **ТИП АПМ**	34. Нажмите кнопку ТИП АПМ.
АВТОМ. НАЖ КНОПК ОБА	35. Выберите **АВТОМ.**, если установлена автоматическая подпиточная система.Выберите **НАЖ КНОПК**, если установлена только ручная подпиточная система.Выберите **ОБА**, если установлены и автоматическая, и ручная подпиточные системы, и обе желательно использовать.
НАСТР ЗАВЕРШ	36. Нажмите кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **АПМ В ОБЖ ЕМК**	37. Нажмите кнопку АПМ В ОБЖ ЕМК.
	38. Выберите **ЛЕВ ОБЖ ЕМК** или **ПРАВ ОБЖ ЕМК** для раздельных обжарочных емкостей (только для них).
ВКЛ ВЫКЛ	39. Выберите **ВКЛ**, если только подпитка не желательна для этой обжарочной емкости. Значение по умолчанию **ВКЛ.**
	40. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
□ **НАСТР ДКМ**	41. Нажмите кнопку НАСТР ДКМ, если установлен датчик ДКМ.
□ **ВКЛ/ОТКЛ ДКМ**	42. Нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ ДКМ для включения/отключения датчика ДКМ.
ЗАДЕЙСТВ ОТКЛЮЧЕНО	43. Выберите **ЗАДЕЙСТВ** для включения датчика ДКМ или **ОТКЛЮЧЕНО** для отключения датчика ДКМ.
НАСТР ЗАВЕРШ	44. Нажмите кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **ТИП МАСЛА**	45. Нажмите кнопку ТИП МАСЛА.
OC01v01, OC02v02, и т.д.	46. Выберите правильную кривую типа масла.Нажмите кнопку-стрелку «Вниз» для прокрутки к дополнительным кривым типа масла.Для определения типа масла см. таблицу в руководстве по эксплуатации, док. 8197316. Убедитесь в совпадении типа масла с используемым на предприятии.
НАСТР ЗАВЕРШ	47. Нажмите кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **ТИП ДИСПЛЕЯ**	48. Нажмите кнопку ТИП ДИСПЛЕЯ.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ЧИСЛО ТЕКСТ	49. Выберите **ЧИСЛО** или **ТЕКСТ**. ПРИМЕЧАНИЕ. В случае выбора варианта ЧИСЛО содержание полярных соединений будет показываться в виде числового значения. В случае выбора варианта ТЕКСТ будут показываться только сообщения ВЫП УТИЛ СКОРО/ПОДТВЕРДИТЬ, ХОР КАЧ МСЛ или НАЧАТЬ УТИЛ.
НАСТР ЗАВЕРШ	50. Нажмите кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **НАЧАТЬ УТИЛ**	51. Нажмите кнопку НАЧАТЬ УТИЛ.
ЗНАЧ ТРМ	52. Нажмите число над полем ЗНАЧ ТРМ. После получения значения ТРМ (содержания полярных соединений) для масла фритюрница предложит утилизировать масло.
	53. С помощью цифровой клавиатуры введите значение ТРМ для НАЧАТЬ УТИЛ.
	54. Нажмите кнопку √ (галочка) после ввода значения.
	55. Нажмите кнопку √ (галочка), чтобы сохранить значение.
НАСТР ЗАВЕРШ	56. Нажмите кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
	57. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
□ **ВЫП УТИЛ СКОРО**	58. Нажмите кнопку ВЫП УТИЛ СКОРО.
ЗНАЧ ТРМ	59. Нажмите число над полем ЗНАЧ ТРМ для ВЫП УТИЛ СКОРО. Это значение обычно выбирается, как число, меньшее значения ТРМ для НАЧАТЬ УТИЛ. По достижении значения ТРМ для ВЫП УТИЛ СКОРО это значение будет отображено с сообщением ВЫП УТИЛ СКОРО. Это уведомляет сотрудников о том, что масло потребуется вскоре утилизировать.
	60. С помощью цифровой клавиатуры введите значение ТРМ для ВЫП УТИЛ СКОРО.
	61. Нажмите кнопку √ (галочка) после ввода значения.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
√	62. Нажмите кнопку √ (галочка), чтобы сохранить значение.
НАСТР ЗАВЕРШ √	63. Нажмите кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ УТИЛ**	64. Нажмите кнопку ТАЙМЕР ЗАДЕРЖКИ УТИЛ. Это время после появления запроса НАЧАТЬ УТИЛ и его пропуска, прежде чем сообщение НАЧАТЬ УТИЛ появится снова. (Значение по умолчанию: 30 минут.Минимальное значение = :00 ОТКЛЮЧЕНО, максимальное = 4:00 ч).
0 : 30 HOURS MINUTES	65. Нажмите поле часов, чтобы ввести задержку в часах.
	66. С помощью цифровой клавиатуры введите время в часах.
0 : 30 HOURS MINUTES	67. Нажмите поле минут, чтобы ввести задержку в минутах.
	68. С помощью цифровой клавиатуры введите время в минутах.
√	69. Нажмите кнопку √ (галочка), чтобы сохранить значение.
НАСТР ЗАВЕРШ √	70. Нажмите кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
⇦	71. Нажмите кнопку «Назад» по завершении.
□ **БАЗ АВТ ОЧСТК МСЛ**	72. Нажмите кнопку БАЗ АВТ ОЧСТК МСЛ.
ЗАДЕЙСТВ ОТКЛЮЧЕНО	73. Выберите **ЗАДЕЙСТВ** для базовой автоматической очистки масла (автоматической очистки для устройств **<u>без</u>** датчиков возврата масла) или **ОТКЛЮЧЕНО** для базовой автоматической очистки масла (автоматической очистки для устройств **<u>с</u>** датчиками возврата масла).
НАСТР ЗАВЕРШ √	74. Нажмите кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **НАСТР ВРЕМ ОЧИСТКИ МАСЛА**	75. Нажмите кнопку НАСТР ВРЕМ ОЧИСТКИ МАСЛА.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
□ **ВРМ ТОНК ОЧСТК** □ **ВРМ ОЧСТК УСТР** □ **ВРМ ПРМВК ПРИ АВТ ОЧСТК МСЛ** □ **ВРМ ПРМВК ПРИ ОЧСТК УСТР И МСЛ**	76. Эти настройки следует изменять только при получении указаний от завода. Настройки по умолчанию: □ ВРМ ТОНК ОЧСТК -300 □ ВРМ ОЧСТК УСТР -3600 □ ВРМ ПРМВК ПРИ АВТ ОЧСТК МСЛ -25 □ ВРМ ПРМВК ПРИ ОЧСТК УСТР И МСЛ -25 Нажмите кнопку «Назад» по завершении.
	77. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
□ **СИГН НИЗК ТЕМП**	78. Нажмите кнопку СИГН НИЗК ТЕМП.
ЗАДЕЙСТВ ОТКЛЮЧЕНО	79. Выберите **ЗАДЕЙСТВ** для активации сигнализации низкой температуры или **ОТКЛЮЧЕНО** для отключения сигнализации низкой температуры.
НАСТР ЗАВЕРШ	80. Нажмите кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
	81. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
□ **ОСАДОЧН ПРОТИВЕНЬ**	82. Нажмите кнопку ОСАДОЧН ПРОТИВЕНЬ.
ЗАДЕЙСТВ ОТКЛЮЧЕНО	83. Выберите **ЗАДЕЙСТВ**, если осадочные противни используются, или **ОТКЛЮЧЕНО**, если осадочные противни НЕ используются.
НАСТР ЗАВЕРШ	84. Нажмите кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
	85. Нажмите кнопку «Начало».
ОПЕР РЕЖ	86. Нажмите кнопку ОПЕР РЕЖ.
	87. Нажмите и удерживайте переключатель сброса с самовозвратом. Обязательно нажмите и удерживайте переключатель в течение **1 (одной) минуты**. Во фритюрницах новых моделей этот переключатель находится под портом USB. В газовых моделях прежних выпусков эта кнопка находится под крайним левым блоком управления. В электрических моделях прежних выпусков эта кнопка находится в задней части блока управления за переключателем сброса коробочного контейнера.
	88. Система перезагрузится примерно через 45 секунд и вернется в режим отключения/ожидания.

1.8 Программирование настроек фритюрницы (руководителя)

При первом включении питания или при замене контроллера необходимо сконфигурировать эти местные настройки руководителя для фритюрницы. Эти настройки включают язык, дату и время, температурную шкалу, настройки звука, настройки очистки масла, энергосбережение, назначение линий и яркость экрана. Эти настройки должны изменяться ТОЛЬКО руководителем или техником.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. При контроллере в отключенном положении/положении ожидания нажмите кнопку НАЧАЛО.
	2. Нажмите кнопку НАСТРОЙКИ.
	3. Нажмите кнопку РУКОВОДИТЕЛЬ.
1 6 5 6	4. Введите **1656**
	5. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **ЯЗЫК**	6. Нажмите кнопку ЯЗЫК.
	7. Нажмите кнопку ОСНОВНОЙ ЯЗЫК.
□ **ENGLISH**	8. Выберите требуемый язык.
	9. Нажмите кнопку ДОП ЯЗЫК.
□ **ИСПАНСК**	10. Выберите требуемый язык.
	11. Нажмите кнопку «Назад».
□ **ДАТА И ВРЕМЯ**	12. Нажмите кнопку ДАТА И ВРЕМЯ.
	13. Нажмите кнопку УСТ ВРЕМЯ
08 : 22	14. Нажмите на поле часов.
TIME	15. С помощью цифровой клавиатуры введите время в часах.
08 : 22	16. Нажмите на поле минут.

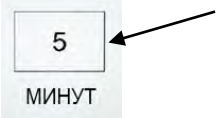
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	17. С помощью цифровой клавиатуры введите время в минутах.
AM PM 24hr	18. Нажмите кнопку AM, PM или 24-Ч.
√	19. Нажмите кнопку √ (галочка).
НАСТР ЗАВЕРШ √	20. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
JAN 7	21. Нажмите кнопку УСТ ДАТУ.
DD:MM:YY MM:DD:YY	22. Нажмите поле ФОРМАТ ДАТЫ для переключения между ММ-ДД-ГГ и ДД-ММ-ГГ.
◀ **2017** ▶	23. В верхней части экрана отображается год. Нажмите кнопку-стрелку «Влево» или «Вправо», чтобы выбрать год.
◀ **МАРТ** ▶	24. Под годом отображается месяц. Нажмите кнопку-стрелку «Влево» или «Вправо», чтобы выбрать месяц.
√	25. Выберите дату кнопками-цифрами и нажмите кнопку √ (галочка).
НАСТР ЗАВЕРШ √	26. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
	27. Нажмите кнопку ПЕРЕХОД К ЛВ (летнему времени).
□ **ВКЛ/ВЫКЛ ЛВ**	28. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ ЛВ.
ON OFF	29. Выберите ВКЛ для активации ЛВ или ВЫКЛ для отключения ЛВ.
НАСТР ЗАВЕРШ √	30. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **НАСТРОЙКИ ЛВ**	31. Нажмите кнопку НАСТРОЙКИ ЛВ.
□ **МЕСЯЦ НАЧАЛА ЛВ** □ **ВОСКР НАЧАЛА ЛВ** □ **МЕСЯЦ КОНЦА ЛВ** □ **ВОСКР КОНЦА ЛВ**	32. Выберите любое из этих полей и измените с помощью цифровой клавиатуры. Настройки по умолчанию для США: МЕСЯЦ НАЧАЛА ЛВ -3 ВОСКР НАЧАЛА ЛВ -2 МЕСЯЦ КОНЦА ЛВ -11 ВОСКР КОНЦА ЛВ -1

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
√	33. Нажмите кнопку √ (галочка) по завершении.
НАСТР ЗАВЕРШ √	34. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
⇦	35. Нажмите кнопку «Назад» 3 (три) раза.
□ **F° НА C°**	36. Нажмите кнопку F° НА C° или C° НА F° . **ПРИМЕЧАНИЕ.F** используется для градусов Фаренгейта, **C** используется для градусов Цельсия
ПОДТВЕРДИТЬ ДА НЕТ	37. Выберите ДА для переключения температурной шкалы.
ВЫПОЛНЕНО УСПЕШНО √	38. Нажмите кнопку √ (галочка) по завершении.
□ **ЗВУК**	39. Нажмите кнопку ЗВУК.
△ ▽	40. Стрелками «Вверх» и «Вниз» измените уровень громкости и тон.Имеется девять уровней громкости; 1 — минимальный, а 9 — максимальный уровень.Имеется три частоты тона, от 1 до 3. Используйте различные частоты для настройки звука.
√	41. Нажмите кнопку √ (галочка) по завершении.
НАСТР ЗАВЕРШ √	42. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
⇩	43. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
□ **ПАРАМ ОЧИСТКИ МАСЛА**	44. Нажмите кнопку ПАРАМ ОЧИСТКИ МАСЛА.
□ **ЗАПР ОЧ МСЛ**	45. Нажмите кнопку ЗАПР ОЧ МСЛ. В режиме автоматической очистки масла используются два измерения перед выдачей запроса на очистку.Одно проверяет число циклов готовки, которое настраивается параметром ОЧ МСЛ ПОСЛ (ЦКЛ), а другое проверяет время, которое настраивается в параметре ОЧ МСЛ ПОСЛ (ВР.) в следующем разделе. Запрос на очистку масла инициируется тем, что наступит раньше; либо количеством истекших циклов, либо прошедшим временем.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
□ **ОЧ МСЛ ПОСЛ (ВР.)**	46. Нажмите кнопку ОЧ МСЛ ПОСЛ (ВР.).Опция ОЧ МСЛ ПОСЛ (ВР.) используется для задания истекшего времени перед запросом на очистку масла.Эта опция полезна для предприятий с малым объемом, где очистку масла желательно выполнять чаще, чем это будет происходить по циклам готовки.
✓	47. Нажмите кнопку √ (галочка) для продолжения или нажмите кнопку числа и введите число часов между запросами на очистку масла (например, введите 2 для запроса каждые два часа) и нажмите кнопку √ (галочка). (По умолчанию время установлено на 0 часов для отключения этой функции)
✓	48. Нажмите кнопку √ (галочка).
НАСТР ЗАВЕРШ ✓	49. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **ОЧ МСЛ ПОСЛ (ЦКЛ)**	50. Нажмите кнопку ОЧ МСЛ ПОСЛ (ЦКЛ). Опция ОЧ МСЛ ПОСЛ (ЦКЛ) используется для задания числа циклов готовки, которые будут выполнены, прежде чем отобразится запрос на очистку масла. Если не требуется запросов, установите на 0 для отключения.
✓	51. Нажмите кнопку √ (галочка) для продолжения или нажмите кнопку числа и введите число циклов готовки и нажмите кнопку √ (галочка).
✓	52. Нажмите кнопку √ (галочка).
НАСТР ЗАВЕРШ ✓	53. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
⇦	54. Нажмите кнопку «Назад».
□ **БЛОК ЧИСТКИ МАСЛА**	55. Нажмите кнопку БЛОК ЧИСТКИ МАСЛА.
ЗАДЕЙСТВ ОТКЛЮЧЕНО	56. Выберите ЗАДЕЙСТВ для активации блокировки для очистки масла.Выберите ОТКЛЮЧЕНО для отключения блокировки для очистки масла. Блокировка для очистки масла заблокирует фритюрницу в зависимости от настройки счетчика пропущенных циклов очистки масла.
НАСТР ЗАВЕРШ ✓	57. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **СЧЕТЧ ПРОПУСК ОЧ МСЛ**	58. Нажмите кнопку СЧЕТЧ ПРОПУСК ОЧ МСЛ.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
√	59. Нажмите кнопку √ (галочка) для продолжения или нажмите кнопку числа и введите число пропущенных циклов очистки масла, допустимых перед блокировкой фритюрницы для очистки масла, и нажмите кнопку √ (галочка). Если это значение установлено на 0, пропуск очистки масла будет запрещен.
НАСТР ЗАВЕРШ √	60. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **НАСТР БЫСТР ОЧСТК МАСЛА**	61. Нажмите кнопку НАСТР БЫСТР ОЧСТК МАСЛА.
□ **ВРЕМЯ ПЕРВИЧН ЗАДЕРЖКИ**	62. Нажмите кнопку ВРЕМЯ ПЕРВИЧН ЗАДЕРЖКИ.
2 MINUTES	63. Нажмите в поле минут, чтобы изменить время первичной задержки. Время первичной задержки — это время, в течение которого фритюрница простаивает после истечения времени или завершения циклов готовки для очистки масла, прежде чем будет выдан запрос на очистку масла. (По умолчанию это 2 (две) минуты.)
02:58 PM INITIAL DELAY TIME 05-04-2018 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 C easy TOUCH	64. С помощью цифровой клавиатуры введите время в минутах.
√	65. Нажмите кнопку √ (галочка).
√	66. Нажмите кнопку √ (галочка).
НАСТР ЗАВЕРШ √	67. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **ТИП ПРОПУЩ ОЧ МСЛ**	68. Нажмите кнопку ТИП ПРОПУЩ ОЧ МСЛ.
□ **СЧТЧ ПРОП ЦКЛ ГТВК** □ **ЧИСЛО ПРОП В ПРОЦ** □ **ВРМ ЗДРЖ ПРОПУЩ ЦИКЛОВ**	69. Выделенное поле — это текущий сконфигурированный тип. Для редактирования выберите тип пропущенной очистки масла.
□ **СЧТЧ ПРОП ЦКЛ ГТВК**	70. Нажмите кнопку СЧТЧ ПРОП ЦКЛ ГТВК.
3 ЧИСЛО ЦКЛ ГОТВК	71. Нажмите на поле ЧИСЛО ЦКЛ ГОТВК, чтобы изменить число пропущенных циклов готовки перед выводом повторного запроса на очистку масла.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	72. С помощью цифровой клавиатуры введите время в минутах.
	73. Нажмите кнопку √ (галочка).
	74. Нажмите кнопку √ (галочка).
НАСТР ЗАВЕРШ	75. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ ЧИСЛО ПРОП В ПРОЦ	76. Нажмите кнопку % ОТ ТАЙМ ИЛИ ЦКЛ ГТВК.
% ОТ ТАЙМ ИЛИ ЦКЛ	77. Нажмите на поле % ОТ ТАЙМ ИЛИ ЦКЛ ГТВК, чтобы изменить процент от таймера времени до очистки масла или циклов готовки перед выводом повторного запроса на очистку масла. Пример. Если это значение установлено на 50%, после пропуска время циклов готовки перед выводом повторного запроса будет сокращено наполовину. Если исходное число циклов до очистки было равно 6, при установке этого значения на 50% повторный запрос будет выдан после 3 циклов.
	78. С помощью цифровой клавиатуры введите время в минутах.
	79. Нажмите кнопку √ (галочка).
	80. Нажмите кнопку √ (галочка).
НАСТР ЗАВЕРШ	81. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ ВРМ ЗДРЖ ПРОПУЩ ЦИКЛОВ	82. Нажмите кнопку ВРМ ЗДРЖ ПРОПУЩ ЦИКЛОВ.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	83. Нажмите в поле минут, чтобы изменить время задержки после пропущенных циклов. Время задержки после пропущенных циклов — это время после пропуска первого цикла очистки масла, после которого будет выдан повторный запрос на очистку. После первого пропуска очистки масла кнопка очистки изменяет цвет с белого на желтый.После следующего пропуска очистки масла кнопка очистки изменяет цвет с желтого на красный, и она останется красной до выполнения очистки масла. (Значением по умолчанию является 5 (пять) минут.)
	84. С помощью цифровой клавиатуры введите время в минутах.
	85. Нажмите кнопку √ (галочка).
	86. Нажмите кнопку √ (галочка).
НАСТР ЗАВЕРШ	87. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **ВРЕМЯ ОТКЛ ОЧСТК МСЛ**	88. Нажмите кнопку ВРЕМЯ ОТКЛ ОЧСТК МСЛ. Опция ВРЕМЯ ОТКЛ ОЧСТК МСЛ используется для задания периодов времени, в течение которых запрос на очистку масла отключается (например, в обеденный перерыв).
	89. Выберите ВКЛ для активации ВРЕМЯ ОТКЛ ОЧСТК МСЛ. Выберите ВЫКЛ для отключения ВРЕМЯ ОТКЛ ОЧСТК МСЛ.
□ **НАСТР ВЫКЛ ОЧСТК МАСЛА**	90. Нажмите кнопку НАСТР ВЫКЛ ОЧСТК МАСЛА. Опция НАСТР ВЫКЛ ОЧСТК МАСЛА используется для задания периодов времени, в течение которых запрос на очистку масла отключается (например, в обеденный перерыв). **ПРИМЕЧАНИЕ. Если ВРЕМЯ ОТКЛ ОЧСТК МСЛ отключено (ВЫКЛ), эта опция будет затенена и недоступна.**

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	91. Стрелками «Вверх» и «Вниз» прокрутите и выберите между значениями с Пн-Пт 1 по ВОСКР 4. Всего имеется 12 периодов, которые могут быть запрограммированы на блокировку запроса на очистку масла. Выберите поле для редактирования времени начала и конца периодов, во время которых запросы на очистку масла будут приостановлены. Выберите AM/PM. После того, как время будет выбрано, нажмите кнопку-галочку для сохранения настройки. (На примере слева показано, что очистка масла нежелательна с понедельника по пятницу в течение обеденного перерыва с 11:00 AM до 2:00 PM.)
√	92. После того, как время будет выбрано, нажмите кнопку √ (галочка).
НАСТР ЗАВЕРШ √	93. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
⇩	94. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
□ **ОЧИСТКА**	95. Нажмите кнопку ОЧИСТКА. Выберите ГОРЯЧ (упаривание) или ХОЛ ОЧСТК (замачивание).
НАСТР ЗАВЕРШЕНА - СБРОС СИСТЕМЫ √	96. Нажмите кнопку √ (галочка).
⇦	97. Нажмите кнопку «Назад» 2 (два) раза.
□ **ДАННЫЕ ЭНЕРГОСБЕР**	98. Нажмите кнопку ДАННЫЕ ЭНЕРГОСБЕР. Опция ДАННЫЕ ЭНЕРГОСБЕР используется в течение периодов простоя для снижения температуры в обжарочных емкостях для сбережения энергии.
ВЫКЛ ВКЛ	99. Нажмите кнопку ЗАДЕЙСТВ для включения или отключения опции энергосбережения.
√	100. Нажмите кнопку УСТ ТМП ЗАДН СТОР для изменения заданной температуры опции энергосбережения. С помощью цифровой клавиатуры введите заданную температуру энергосбережения и нажмите кнопку √ (галочка).
√	101. Нажмите кнопку ВРЕМЯ ОСТЫВ для изменения времени в минутах, в течение которого обжарочная емкость простаивает, прежде чем она будет автоматически переведена в режим энергосбережения. С помощью цифровой клавиатуры введите заданную температуру энергосбережения и нажмите кнопку √ (галочка).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
√	102. Нажмите кнопку √ (галочка).
НАСТР ЗАВЕРШ √	103. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
□ **НАЗНАЧЕНИЯ ЛИНИИ**	104. Нажмите кнопку НАЗНАЧЕНИЯ ЛИНИИ. Она используется для задания числа продуктов на обжарочную емкость.
4, 8, 12, 24	105. Нажмите кнопку 4 для выбора 4 продуктов на обжарочную емкость (2 с каждой стороны); кнопку 8 для выбора 8 продуктов на обжарочную емкость (4 с каждой стороны); кнопку 12 для выбора 12 продуктов на обжарочную емкость (6 с каждой стороны); или кнопку 24 для выбора 24 продуктов на обжарочную емкость (12 с каждой стороны).
НАСТР ЗАВЕРШЕНА - СБРОС СИСТЕМЫ √	106. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **ЯРКОСТЬ**	107. Нажмите кнопку ЯРКОСТЬ. Она используется для установки яркости экрана. Используйте стрелки «Вверх» и «Вниз» для изменения. (Значение по умолчанию — 100).
√	108. Нажмите кнопку √ (галочка).
НАСТР ЗАВЕРШ √	109. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.
⇩	110. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
□ **ЗАСТАВКА**	111. Нажмите кнопку ЗАСТАВКА. Она используется для задания времени после отключения контроллера и до его перехода в режим экранной заставки. Используйте стрелки «Вверх» и «Вниз» для изменения времени. (Значением по умолчанию является 15 минут.)
△ ▽	112. Стрелками «Вверх» и «Вниз» измените яркость экрана.Яркость имеет девять уровней, 100 соответствует максимальной яркости, а 10 — минимальной яркости.
√	113. Нажмите кнопку √ (галочка) по завершении.
НАСТР ЗАВЕРШ √	114. Нажмите малую кнопку √ (галочка) в поле НАСТР ЗАВЕРШ.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
□ **ПАРАМ СИГНАЛИЗАЦИИ**	115. Нажмите кнопку ПАРАМ СИГНАЛИЗАЦИИ.
□ **РЕЖИМ СИГНАЛ ВСТРХ**	116. Нажмите кнопку РЕЖИМ СИГНАЛ ВСТРХ. Выберите АВТОМ. или РУЧН. Кнопка РЕЖИМ СИГНАЛ ВСТРХ позволяет пользователю выбрать между автоматической и ручной отменой сигнализации встряхивания.
НАСТР ЗАВЕРШЕНА - СБРОС СИСТЕМЫ	117. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **РЕЖИМ СИГНАЛ УДЕРЖ**	118. Нажмите кнопку РЕЖИМ СИГНАЛ УДЕРЖ. Выберите АВТОМ. или РУЧН. Кнопка РЕЖИМ СИГНАЛ УДЕРЖ позволяет пользователю выбрать между автоматической и ручной отменой сигнализации удерживания.
НАСТР ЗАВЕРШЕНА - СБРОС СИСТЕМЫ	119. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **ТАЙМЕР СИГНАЛ**	120. Нажмите кнопку ТАЙМЕР СИГНАЛ. Эти настройки позволяют пользователю выбрать время до автоматической отмены сигнализации встряхивания или сигнализации удерживания. Настройки по умолчанию — 5 секунд.
НАСТР ЗАВЕРШЕНА - СБРОС СИСТЕМЫ	121. Нажмите кнопку √ (галочка).
⇦	122. Нажмите кнопку «Назад» 2 (два) раза.
□ **ТЕМПЕРАТУРА**	123. Нажмите кнопку ТЕМПЕРАТУРА.
ЗАДЕЙСТВ ОТКЛЮЧЕНО	124. Выберите ЗАДЕЙСТВ для активации кнопки температуры. Выберите ОТКЛЮЧЕНО для отключения кнопки температуры и непрерывного отображения температуры на дисплее.
НАСТР ЗАВЕРШ	125. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **УНОС МСЛ С ПРОД**	126. Функция УНОС МСЛ С ПРОД задает параметры, изменяющие расход и регулировку расхода. Эти параметры используются для расчета уноса масла с продуктов при использовании для статистической информации, регистрируемой функцией статистической информации в разделе СТАТ ИСП МАСЛА.

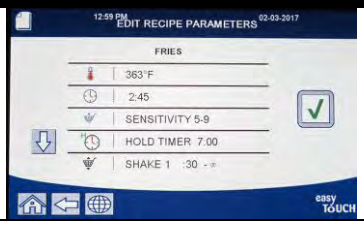
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
□ **РАСХОД**	127. Введите расход уноса масла в фунтах в минуту (по умолчанию — 2,211) и нажмите кнопку √ (галочка). (Примечание. Вводите значения в интервале 0100-4000, соответствующие интервалу 0,5-1,8 кг (0,100-4,000 фунтов)).
НАСТР ЗАВЕРШ √	128. Нажмите кнопку √ (галочка) по завершении.
□ **РЕГУЛ РАСХОДА**	129. Введите конфигурируемый расход (по умолчанию 1) и нажмите кнопку √ (галочка). (Примечание. Вводите значения в интервале 10-200, соответствующие интервалу 0,5-0,9 кг (0,10-2,00 фунтов)).
НАСТР ЗАВЕРШ √	130. Нажмите кнопку √ (галочка) по завершении.
□ **ПОДЪЕМНИК КОРЗ**	131. Нажмите кнопку ПОДЪЕМНИК КОРЗ.
ВКЛ ВЫКЛ	132. Выберите ВКЛ для активации подъемника корзин или ВЫКЛ для отключения подъемника корзин.
НАСТР ЗАВЕРШЕНА - СБРОС СИСТЕМЫ √	133. Нажмите кнопку √ (галочка).
⇩	134. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
□ **КАРТА МЕНЮ**	135. Нажмите кнопку МЕНЮ.
ЗАДЕЙСТВ ОТКЛЮЧЕНО	136. Выберите ЗАДЕЙСТВ для активации кнопки карты меню в нижней части экранов.
НАСТР ЗАВЕРШ √	137. Нажмите кнопку √ (галочка) по завершении.
□ **АВТО ИЗМ. МЕНЮ**	138. Нажмите кнопку АВТО ИЗМ. МЕНЮ.
	139. Активация АВТО ИЗМ. МЕНЮ используется для автоматического переключения между различными меню (например, ЗАВТРАК, ПЕРЕХ ПЕР., ОБЕД и другими).Нажмите кнопку ВЫКЛ, чтобы изменить ее на ВКЛ для активации меню.Введите время в 24-часовом формате для начала активации конкретного меню. См. пример слева.
⇦	140. Нажмите кнопку «Назад».
⌂	141. Нажмите кнопку «Начало».

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ОПЕР РЕЖ	142. Нажмите кнопку ОПЕР РЕЖ.
	143. Нажмите и удерживайте переключатель сброса с самовозвратом.Обязательно нажмите и удерживайте переключатель в течение **1 (одной) минуты**.В газовых моделях эта кнопка находится под крайним левым блоком управления. В электрических моделях эта кнопка находится в задней части блока управления за переключателем сброса коробочного контейнера.
	144. Система перезагрузится примерно через 45 секунд и вернется в режим отключения/ожидания.

1.9 Добавление или редактирование имеющихся продуктов

Эта функция используется для добавления новых продуктов или редактирования имеющихся продуктов.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало».
	2. Нажмите кнопку РЕЦЕПТЫ.
1 6 5 0	3. Введите **1650**
	4. Нажмите кнопку √ (галочка).
	5. Выберите значок продукта для редактирования или нажмите знак + для добавления нового продукта.
	6. Нажмите значок карандаша в нижней части экрана для редактирования имеющегося продукта.
	7. Введите или измените название продукта с помощью клавиатуры.
	8. Нажмите кнопку √ (галочка).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	9. На экране отображается текущая заданная температура, чувствительность, таймер удерживания, таймеры встряхивания и настройки очистки масла. Для редактирования параметра нажмите на него.
	10. Для редактирования температуры нажмите кнопку ТЕМП.
	11. Используйте цифровую клавиатуру для ввода или редактирования температуры готовки для продукта.
	12. Нажмите кнопку √ (галочка).
	13. Нажмите кнопку времени готовки.
	14. Используйте цифровую клавиатуру для ввода или редактирования времени готовки в минутах и секундах.
	15. Нажмите кнопку √ (галочка).
	16. Нажмите кнопку компенсации загрузки или чувствительности.
	17. Стрелками «Вверх» и «Вниз» измените настройку компенсации загрузки или чувствительности, рекомендуемую для этого продукта. Эта настройка позволяет изменить компенсацию продукта (чувствительность). Некоторые элементы меню может потребоваться изменить, в зависимости от их характеристик готовки. **ПРИМЕЧАНИЕ. Настоятельно рекомендуется НЕ изменять эту настройку, поскольку она может отрицательно влиять на циклы готовки продукта.** (Настройка компенсации продукта по умолчанию устанавливается на 4 (четыре).)
	18. Нажмите кнопку √ (галочка).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	19. Нажмите кнопку ТАЙМ ВСТРЯХ 1.
	20. Введите время в минутах и секундах для выполнения первого встряхивания.
	21. Нажмите кнопку √ (галочка).
	22. Нажмите кнопку ТАЙМ ВСТРЯХ 2, если требуется дополнительное встряхивание; в ином случае переходите сразу к шагу 26.
	23. Введите время в минутах и секундах для выполнения второго встряхивания.
	24. Нажмите кнопку √ (галочка).
	25. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз» для прокрутки к дополнительным настройкам.
	26. Нажмите кнопку очистки масла. (ПРИМЕЧАНИЕ: Для текущего выбора отображается ВКЛ и ВЫКЛ.)
	27. Убедитесь, что кнопка очистки масла установлена на ВКЛ для активации автоматической очистки масла для этого продукта. Эта настройка используется для предотвращения смешивания масел для конкретных продуктов. Для таких продуктов, как РЫБА, выберите НЕТ для отключения автоматической очистки масла, если требуется.
	28. Нажмите кнопку таймера удерживания.
	29. Введите время в минутах и секундах для удерживания продукта.
	30. Нажмите кнопку √ (галочка).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	31. Нажмите кнопку быстрого включения.
	32. Данный параметр указывает время (в секундах) нагрева фритюрницы до 100% после нажатия кнопки продукта перед регулированием температуры контроллером. Введите время в минутах и секундах для времени быстрого включения (например, 00:30=30 секунд). (0=ВЫКЛ). ПРИМЕЧАНИЕ. Может потребоваться отрегулировать значение быстрого включения для малых загрузок.
	33. Нажмите кнопку √ (галочка).
	34. Нажмите кнопку счетчика очистки масла.
	35. Введите число циклов готовки, которые должны быть выполнены для этого продукта, прежде чем будет выдан запрос на очистку масла. Этот параметр относится только к конкретному продукту, и его не следует путать с общим подсчетом циклов очистки масла. Если не требуется запросов, установите на 0 для отключения.
	36. Нажмите кнопку √ (галочка).
	37. Выберите значок, который будет связан с рецептом создаваемого или редактируемого продукта.
	38. Нажмите кнопку √ (галочка).
	39. Выберите меню, которые будут связаны с рецептом создаваемого или редактируемого продукта.
	40. Нажмите кнопку √ (галочка).
	41. На дисплее контроллера появится сообщение СОХРАНЕНО.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	42. Нажмите кнопку √ (галочка).
	43. Выберите другой продукт для редактирования или нажмите кнопку + для добавления новых продуктов.Если вы закончили, нажмите кнопку «Начало».
ОПЕР РЕЖ	44. Нажмите кнопку ОПЕР РЕЖ для возврата на главный экран.

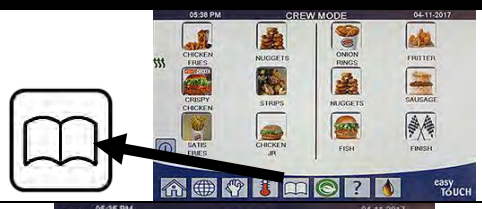
1.10 Добавление или редактирование меню

Эта функция используется для добавления или редактирования меню.Меню позволяют операторам объединять определенные продукты в группы. Например, настройка меню завтрака позволяет сгруппировать продукты, относящиеся только к завтраку. Это полезно при изменении продуктов, поскольку сокращается число продуктов для выбора.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало».
	2. Нажмите кнопку меню.
1 6 5 0	3. Введите **1650**
	4. Нажмите кнопку √ (галочка).
	5. Выберите меню, нажав кнопку над кнопкой ВКЛ/ВЫКЛ для редактирования продуктов (выделена зеленым) или нажмите кнопку + для добавления нового меню. Если добавляется новое меню, введите на следующем экране название меню и нажмите кнопку √ (галочка). Если меню удаляется, выделите его и нажмите значок мусорного ведра в нижней части экрана.
	6. Нажмите значок карандаша в нижней части экрана для редактирования имеющегося меню.
	7. Выберите требуемые продукты, нажав их значки, для добавления их в выбранное меню. Выбранные продукты будут выделены зеленым. Чтобы отменить выбор продукта, нажмите его значок, и цвет выделения сменится с зеленого на серый.
	8. По завершении нажмите кнопку √ (галочка) для сохранения выбранных продуктов в меню.
	9. Нажмите кнопку «Назад» для редактирования дополнительных меню, начиная с шага 5, в противном случае переходите к следующему шагу.
	10. Нажмите кнопку «Начало».
ОПЕР РЕЖ	11. Нажмите кнопку ОПЕР РЕЖ.

1.11 Изменение меню

Если были созданы отдельные меню для станции обжарки, курицы или другого продукта, нажатие кнопки МЕНЮ на главном экране откроет опции изменения меню. Нажатие требуемого меню переключит меню.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку МЕНЮ.
	2. Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ под требуемым меню для переключения меню.После того, как будет выбрано требуемое меню, под ним будет выделено «ВКЛ». **ПРИМЕЧАНИЕ.** Можно выбрать только одно меню за один раз.
	3. Нажмите кнопку «Назад» для возврата на главный экран.
	4. Нажмите значок продукта, чтобы изменить продукты.
	5. Дисплей вернется на главный экран.

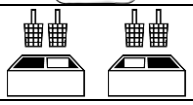
1.12 Задачи обслуживания

В этом разделе описываются задачи обслуживания для сотрудников и руководителей, используемые на предприятиях, такие как проверка верхнего уровня, журнал ошибок, настройка пароля и функции копирования меню во фритюрницу и из нее через накопитель USB с помощью связи меню.

1.12.1 Проверка верхнего уровня

Режим проверки верхнего уровня используется для тестирования цепи термореле. После проведения проверки верхнего уровня температуры кулинарное масло становится непригодным для дальнейшего использования. Данная проверка должна проводиться только с отработанным маслом. Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь в сервисный центр за содействием в случае повышения температуры до 238 °C (460 °F) без срабатывания термореле верхнего уровня и показом на дисплее контроллера сообщения НЕИСПР ДАТЧ ВЕРХН УР, меняющегося на запрос ОТСОЕД ЭЛЕКТР КАБ с подачей звукового сигнала во время проверки.

Проверку можно отменить в любой момент времени посредством выключения электропитания фритюрницы. После повторного включения фритюрницы происходит возврат в нормальный режим функционирования с показом названия продукта.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. При контроллере в отключенном положении/положении ожидания нажмите кнопку НАЧАЛО.
	2. Нажмите кнопку СЕРВИС.
	3. Нажмите кнопку ОПЕР РЕЖ.
	4. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.
НАЖМ И УДЕРЖ	5. Нажмите и удерживайте кнопку НАЖМ И УДЕРЖ для начала проверки верхнего уровня.
ОТПУСТИТЕ	6. При нажатии и удержании этой кнопки обжарочная емкость начнет нагреваться. Во время проверки на дисплее контроллера будет показываться фактическая температура обжарочной емкости. Когда температура достигнет 210 ± 12 °C (410 ± 10 °F), контроллер отображает сообщение ГОР ВУТ 1 (например, 410 °F) и продолжает нагрев. *ПРИМЕЧАНИЕ: В контроллерах, используемых в странах Европейского Союза (с маркировкой CE), эта температура равна 202 °C (395 °F), когда контроллер отображает ГОР ВУТ 1.
ГОР ВУТ 1	7. Пока эта кнопка будет удерживаться нажатой, фритюрница продолжит нагревание до размыкания термореле верхнего предела. Обычно данное событие происходит при достижении температурой значения 217 - 231 °C (423 - 447 °F) для проверок фритюрниц без маркировки CE и 207 - 219 °C (405 - 426 °F) для фритюрниц с маркировкой CE.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
СПР ВУТ 2	8. Отпустите кнопку. Нагрев обжарочной емкости прекратится и на дисплее контроллера будет показываться текущее заданное значение, пока температура не опустится ниже 204 °C (400 °F).Нажмите кнопку питания для отмены сигнализации.
НЕИСПР ДАТЧ ВЕРХН УР ОТСОЕД ЭЛЕКТР КАБ	9. Если контроллер выдает это сообщение, отключите питание фритюрницы и немедленно обратитесь в сервисный центр.
	10. После выполнения проверки верхнего уровня и после остывания обжарочной емкости до температуры ниже 204 °C (400 °F) масло следует утилизировать.

1.12.2 Функции руководителя

1.12.2.1 Журнал событий

Функция ЖУРН СОБ используется для просмотра 10 (десяти) последних кодов ошибок, произошедших во фритюрнице.Эти коды отображаются так, что самые последние ошибки отображаются первыми.Отображается код ошибки, время и дата.

Если ошибок нет, экран контроллера в этой функции будет пустым. В случае раздельных обжарочных емкостей указывается сторона, код ошибки, время и дата. Код ошибки с символом «L» указывает на левую сторону раздельной емкости, а символ «R» указывает на правую сторону раздельной емкости, в которой произошла ошибка (R E19 06:34AM 04/22/2014). Код ошибки с символом «G» указывает, что это глобальная ошибка, не связанная с конкретной обжарочной емкостью. Коды ошибок перечислены в разделе 3.2.5 данного руководства.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало».
	2. Нажмите кнопку СЕРВИС.
	3. Нажмите кнопку РУКОВОДИТЕЛЬ.
1 6 5 6	4. Введите **1656**
	5. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **ЖУРН СОБ**	6. Нажмите кнопку ЖУРН СОБ. Отобразятся три самые последние ошибки.
	7. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз». Отобразятся три следующие ошибки. Продолжайте нажимать стрелку «Вниз» для просмотра следующих ошибок.
	8. Нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или нажмите кнопку «Начало» для выхода.
ОПЕР РЕЖ	9. Нажмите кнопку ОПЕР РЕЖ.

1.12.2.2 Установка пароля

Режим пароля позволяет руководителю предприятия питания изменить пароли для различных режимов.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало».
	2. Нажмите кнопку СЕРВИС.
	3. Нажмите кнопку РУКОВОДИТЕЛЬ.
1 6 5 6	4. Введите **1656**
	5. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **УСТАНОВКА ПАРОЛЯ**	6. Нажмите кнопку УСТАНОВКА ПАРОЛЯ.
□ **МЕНЮ** □ **РЕЦЕПТЫ** □ **НАСТР - РУКОВОДИТЕЛЬ** □ **ДИАГН - РУКОВОДИТЕЛЬ**	7. Выберите требуемый пароль для изменения. Используйте кнопку-стрелку «Вниз» для прокрутки к дополнительным настройкам. Значения по умолчанию: МЕНЮ 1650 РЕЦЕПТЫ 1650 НАСТР - РУКОВОДИТЕЛЬ 1656 ДИАГН - РУКОВОДИТЕЛЬ 1656
	8. С помощью цифровой клавиатуры введите новый пароль для выбранного пункта.
	9. Нажмите кнопку √ (галочка).
ПАРОЛЬ ПОВТОРНО	10. С помощью цифровой клавиатуры введите новый пароль еще раз для подтверждения.
	11. Нажмите кнопку √ (галочка).
УСПЕШНАЯ УСТАНОВКА ПАРОЛЯ	12. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **МЕНЮ** □ **РЕЦЕПТЫ** □ **НАСТР - РУКОВОДИТЕЛЬ** □ **ДИАГН - РУКОВОДИТЕЛЬ**	13. Нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или нажмите кнопку «Начало» для выхода.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ОПЕР РЕЖ	14. Нажмите кнопку ОПЕР РЕЖ.

1.12.2.3 Использование меню USB

Эта функция дает возможность загрузки меню в контроллер.Таким образом, продукты, созданные в MenuSync, можно сохранить на накопитель USB и загрузить во фритюрницу.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало».
	2. Нажмите кнопку СЕРВИС.
	3. Нажмите кнопку РУКОВОДИТЕЛЬ.
1 6 5 6	4. Введите **1656**
	5. Нажмите кнопку √ (галочка).
□ **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕНЮ USB**	6. Нажмите кнопку ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЕНЮ USB.
□ **КОП. МЕНЮ С USB НА ФРИТЮРНИЦУ**	7. Нажмите кнопку КОП. МЕНЮ С USB НА ФРИТЮРНИЦУ.
ВСТАВЬТЕ USB...	8. Вставьте накопитель USB в разъем за крайней левой дверью фритюрницы.
USB ВСТАВЛЕН? ДА НЕТ	9. Нажмите ДА после того, как вставите накопитель USB.
ЧТЕНИЕ ФАЙЛА С USB НЕ ИЗВЛЕКАЙТЕ НОСИТЕЛЬ	10. Никаких действий не требуется.
MENU.CBR или другой файл *.cbr	11. Появится перечень из файлов меню с расширением .cbr. Выберите файл меню для загрузки.
ПОЛЬЗ ИНТРФ-ВЫП ПЕРЕДАЧА ДАННЫХ МЕНЮ	12. Никаких действий выполнять не требуется, пока загружается файл.
МЕНЮ ОБНОВЛЯЕТСЯ	13. Никаких действий выполнять не требуется, пока обновляется меню.
ОБНОВЛ ЗАВЕРШЕНО? ДА	14. Нажмите ДА.
МЕНЮ ОБНОВЛЕНО, ИЗВЛЕКИТЕ USB И ПЕРЕЗАПУСТИТЕ СИСТЕМУ.	15. Извлеките накопитель USB, выключите и включите питание всей группы фритюрниц, используя переключатель сброса, расположенный за крайней левой дверью фритюрницы за разъемом USB. **ПРИМЕЧАНИЕ. Обязательно нажмите и удерживайте переключатель в течение <u>одной (1) минуты</u>.**

1.13 Статистическая информация

1.13.1 Статистика отчетной карты

Функция статистики отчетной карты используется для просмотра краткого отчета об очистке масла, ДКМ, качестве масла и использовании обжарочных емкостей.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
?	1. Нажмите кнопку информации.
	2. Нажмите кнопку ОТЧЕТНАЯ КАРТА.
□ **СЕГОДНЯШН ОТЧЕТ** □ **ВЧЕРАШНИЙ ОТЧЕТ** □ **ОТЧЕТ ЗА НЕДЕЛЮ**	3. Выберите требуемый отчет
	4. Этот отчет будет содержать оценку на основе того, выполняет ли оператор очистку масла по запросу; регулярно ли измеряется ДКМ; текущего качества масла, а также использования фритюрницы.
	5. Нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

1.13.2 Статистика использования масла

Функция статистики масла используется для просмотра даты последней утилизации, числа циклов готовки с последней утилизации, числа циклов очистки масла с последней утилизации, пропущенных циклов очистки масла с последней утилизации, срока службы текущего масла и среднего числа циклов готовки в течение срока службы масла.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
?	1. Нажмите кнопку «Начало», а затем кнопку информации.
	2. Нажмите кнопку МАСЛО.
1. **ДАТА ПРЕДЫД УТИЛ** 2. **К-ВО ГОТОВОК ПОСЛЕ УТИЛ** 3. **К-ВО ОЧИСТОК МАСЛА ПОСЛЕ УТИЛ** 4. **К-ВО ОТМ ОЧИСТОК МАСЛА ПОСЛЕ УТИЛ**	3. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз» для прокрутки к дополнительной статистике.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
5. ТЕК СРОК ИСП МАСЛА **6. СР К-ВО ГТВК В СРОК ИСП МАСЛА** **7. К-ВО ПРОПУЩ УТИЛ МАСЛА/ДЕНЬ** **8. УНОС МАСЛА ЗА ЦИКЛ УТИЛ** **9. УНОС МАСЛА ЗА ДЕНЬ** **10. УНОС МАСЛА ЗА ЧАС**	4. Нажмите кнопку-стрелку «Вверх» для прокрутки вверх; нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

1.13.3 Статистика использования

Функция статистики использования служит для просмотра даты ввода в эксплуатацию фритюрницы, которая устанавливается автоматически после выполнения фритюрницей 25 циклов готовки, серийного номера контроллера, общего времени эксплуатации фритюрницы в часах и общего количества циклов нагревания фритюрницы (число включений/отключений контроллером нагрева).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало», а затем кнопку информации.
	2. Нажмите кнопку СТАТИСТИКА ИСП.
1. ДАТА ВВОДА В ЭКСПЛ **2. СЕР НОМЕР УСТР-ВА** **3. СЕР НОМЕР КОНТРОЛЛЕРА** **4. ОБЩ ВРМ ВКЛ НАГР (Ч)** **5. ОБЩЕЕ К-ВО ЦИКЛОВ НАГР** **6. ОБЩ ВРМ ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЯ** **7. ОБЩ ВРМ ГОТОВКИ**	3. Нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

1.13.4 Статистика эксплуатации

Статистика эксплуатации отображает общее число циклов готовки на обжарочную емкость, число циклов готовки на обжарочную емкость, число циклов готовки, прерванных до завершения, количество часов включенного состояния обжарочных емкостей, а также дату последнего сброса данных эксплуатации.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало», а затем кнопку информации.
	2. Нажмите кнопку СТАТИСТИКА ЭКСПЛ.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
1. ДАТА НАЧАЛА ИСП **2. ОБЩЕЕ К-ВО ЦИКЛОВ ГОТОВКИ** **3. ОБЩЕЕ К-ВО ПРЕКРАЩ ЦИКЛОВ ГОТОВКИ** **4. ОБЩ ВРМ ВКЛ ОБЖ ЕМК (Ч)**	3. Нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

1.13.5 Время нагрева

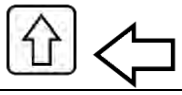
Время нагрева используется для проверки правильности работы фритюрницы.Нагрев до рабочего уровня — это время, требуемое для повышения температуры масла во фритюрнице на 28 °C (50 °F) в интервале от 121 °C (250 °F) до 149 °C (300 °F). Максимальное время нагрева до рабочей температуры не должно превышать 1:40 минут для электрических фритюрниц или 3:15 минут для газовых.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало», а затем кнопку информации.
	2. Нажмите кнопку ТМП ДО РАБ УР. Это время отображается в минутах и секундах.
1. ПОСЛ РАЗОГР ДО РАБ ТЕМП	3. Нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

1.13.6 Статистика очистки масла

Функция статистики очистки масла используется для просмотра числа циклов готовки, остающегося до следующей очистки масла, числа циклов готовки на обжарочную емкость, числа очисток масла на обжарочную емкость, числа пропущенных очисток масла на обжарочную емкость, а также среднего числа циклов готовки на очистку масла в день.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало», а затем кнопку информации.
	2. Нажмите кнопку очистки масла.
□ **ДЕНЬ 1** □ **ДЕНЬ 2** □ **ДЕНЬ 3** □ **ДЕНЬ 4**	3. Выберите требуемый день и нажмите на него. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз» для прокрутки к дополнительным дням.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
1. **ДАТА/ДЕНЬ НЕД** (Отображаются дата и день недели статистики очистки масла) 2. **К-ВО ГОТОВОК ДО СЛЕД ОЧИСТКИ МАСЛА** (Число циклов готовки, остающихся до следующего запроса на очистку масла.) 3. **ЕЖЕДН К-ВО ГОТОВОК** (Число циклов готовки за этот день) 4. **ЕЖЕДН К-ВО ОЧИСТОК МАСЛА** (Число циклов очистки масла в обжарочных емкостях за этот день.) 	4. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз» для прокрутки к дополнительной статистике.
5. **ЕЖЕДН К-ВО ПРОПУЩ ОЧИСТОК МАСЛА** (Число пропущенных циклов очистки масла за этот день.) 6. **СР К-ВО ГТВК НА ОЧИЩ МАСЛЕ -** (Среднее число циклов готовки на очистку масла за этот день.) 7. **ЕЖЕНЕД К-ВО ОЧСТК МАСЛА -** (Число циклов очистки масла обжарочной емкости за прошедшую неделю.) 8. **ЕЖЕНЕД К-ВО ПРОПУЩ ОЧСТК МАСЛА** (Число пропущенных циклов очистки масла за прошедшую неделю.) 9. **ОЧИСТКА МАСЛА –** (Отображает, включена или отключена очистка масла. Средство диагностики для определения состояния платы FIB.) 	5. Нажмите кнопку-стрелку «Вверх» для прокрутки вверх; нажмите кнопку «Назад» для возврата и выбора другого дня.
	6. Нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

1.13.7 Версия по

Функция ВЕРСИЯ ПО предоставляет информацию о версиях программного обеспечения контроллеров и схемных плат в системе фритюрниц; значения датчиков температуры; значения датчика АПФ РДТ и датчика АПМ РДТ, а также информацию о всех подсоединенных шлюзах.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало», а затем кнопку информации.
	2. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
	3. Нажмите кнопку ВЕРСИЯ ПО.
ИНИЦИАЛИЗИРУЕТСЯ ...	4. Никаких действий не требуется.
1. ВЕРСИЯ ПО ПЛАТЫ UIB **2. ВЕРСИЯ ПО ПЛАТЫ SIB** **3. ВЕРСИЯ ПО ПЛАТЫ VIB** **4. ВЕРСИЯ ПО ПЛАТЫ FIB**	5. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз» для прокрутки к дополнительным версиям ПО и значениям датчиков температуры. **ПРИМЕЧАНИЕ. Для раздельных обжарочных емкостей будут отображаться SIB2 левой и правой обжарочных емкостей, температуры АПФ и АПМ.**
5. ВЕРСИЯ ПО ДКМ **6. ФАКТ ТЕМП ОБЖ ЕМК** **7. РТД ПРИ АПФ** **8. РТД ПРИ АПМ** **9. ИДЕНТ ПЛАТЫ** **10. ВЕРСИЯ ПО ШЛЮЗА** **11. IP-АДРЕС ШЛЮЗА** **12. КАЧ СВЯЗИ СО ШЛЮЗОМ** **13. УРОВЕНЬ И ШУМ СИГНАЛА ШЛЮЗА**	6. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз» для прокрутки к дополнительным версиям ПО и информации. 7. Нажмите кнопку-стрелку «Вверх» для прокрутки вверх; нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

1.13.8 Сброс пользовательской статистики

Функция сброса сбрасывает все данные в пользовательской статистике.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало», а затем кнопку информации.
	2. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
	3. Нажмите кнопку «обиход СБРОС»
1 6 5 6	4. Введите **1656**
	5. Нажмите кнопку √ (галочка).
ВСЕ ЭКСПЛ. ДАННЫЕ СБРОШЕНЫ	6. Нажмите кнопку √ (галочка).
	7. Нажмите кнопку-стрелку «Вверх» для прокрутки вверх; нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

1.13.9 Статистика свежего масла

Функция статистики свежего масла используется для просмотра информации о текущем свежем масле.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало», а затем кнопку информации.
	2. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
	3. Нажмите кнопку СВЕЖ МАСЛО.
1. К-ВО ГОТОВОК ПОСЛЕ ПРЕДЫД. УТИЛИЗАЦИИ **2. К-ВО УТИЛ ПОСЛЕ ПРЕДЫД СБРОСА** **3. ДАТА СБРОСА СЧЕТЧ СВЕЖ МАСЛА** **4. СЧЕТЧИК СВЕЖ МАСЛА**	4. Нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

1.13.10 Сброс пользовательской статистики свежего масла

Функция сброса сбрасывает все данные о свежем масле в статистике свежего масла.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало», а затем кнопку информации.
	2. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
	3. Нажмите кнопку СБРОС СЧЕТЧ СВЕЖ МСЛ.
1 6 5 6	4. Введите **1656**
	5. Нажмите кнопку √ (галочка).
СЧЕТЧИК СВЕЖЕГО МАСЛА СБРОШЕН	6. Нажмите кнопку √ (галочка).
	7. Нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

1.13.11 Статистика последней загрузки

Функция статистики последней загрузки предоставляет информацию с последнего цикла готовки.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало», а затем кнопку информации.
	2. Нажмите кнопку ПОСЛЕДН ЗАГР.
1. ПОСЛ ПРИГОТОВЛ ПРОД **2. ВРЕМЯ НАЧАЛА ПОСЛ ЗАГР** **3. СРОК ГТВК ПОСЛ ЗАГР** **4. ЗАДАНН ВРЕМЯ ПОСЛ ЗАГР**	3. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз» для прокрутки к дополнительной статистике.
5. МАКС ТЕМП ОБЖ ЕМК-ПОСЛ ЗАГР **6. МИН ТЕМП ОБЖ ЕМК-ПОСЛ ЗАГР** **7. СР ТЕМП ОБЖ ЕМК-ПОСЛ ЗАГР** **8. % ПЕРИОДА ГТВК-ВКЛ НАГРЕВ** **9. ТЕМП ОБЖ ЕМК ДО НАЧ ГОТОВКИ** **10. ТЕМП ОБЖ ЕМК В КОНЦЕ ГТВК**	4. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз» для прокрутки к дополнительной статистике.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	5. Нажмите кнопку-стрелку «Вверх» для прокрутки вверх; нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

1.13.12 Статистика TPM (содержания полярных соединений)

Функция статистики TPM предоставляет данные от ДКМ (датчика качества масла). Доступ к этим же данным можно получить, нажав кнопку TPM на передней части контроллера, когда она горит, не мигая.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку «Начало».
?	2. Нажмите кнопку информации.
	3. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
	4. Нажмите кнопку СТАТИСТИКА TPM. Выводятся значения TPM за последние действительные 30 (тридцать) дней.
	5. Нажмите кнопку-стрелку «Вверх» для прокрутки вверх; нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

1.13.13 Сброс статистики очистки масла

Эта функция сброса сбрасывает всю статистику очистки масла.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
?	1. Нажмите кнопку «Начало», а затем кнопку информации.
	2. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз» 2 (два) раза.
	3. Нажмите кнопку СБРОС ФИЛЬТ.
1 6 5 6	4. Введите **1656**
	5. Нажмите кнопку √ (галочка).
ПОДТВЕРДИТЬ? ДА НЕТ	6.
СБРОС ФИЛЬТРА ВЫПОЛНЕН	7. Нажмите кнопку √ (галочка).
	8. Нажмите кнопку «Назад» для возврата в меню или кнопку «Начало» для выхода.

ГЛАВА 2. FILTERQUICK™ FQ4000 ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ФУНКЦИЙ МЕНЮ ОЧИСТКИ МАСЛА

2.1 Меню очистки масла

Элементы меню очистки масла используются для очистки, слива, заполнения, утилизации масла и очистки обжарочных емкостей.

2.1.1 Быстрая очистка масла — запрос очистки масла

Быстрая очистка масла — это функция, которая, после заданного числа циклов готовки или времени автоматически выдает запрос на очистку масла в обжарочных емкостях. Эту функцию также можно использовать по запросу, что описано в следующем разделе. **Примечание.** Одновременная очистка масла в нескольких обжарочных емкостях не выполняется.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ТРЕБ. ОЧИСТКА МАСЛА НАЧ ОЧИСТКУ МСЛ?	1. Нажмите кнопку **√** (галочка - ДА), чтобы начать очистку масла. При нажатии кнопки X (НЕТ) очистка масла будет отменена и фритюрница продолжит нормальную работу. Кнопка очистки масла изменяет цвет на желтый после первого пропуска, и в меню очистки масла будет выделен желтым пункт БЫСТР ОЧСТК МАСЛА. После второго пропуска кнопка очистки масла изменяет цвет на красный. Контроллер в скором времени снова выдаст запрос на очистку масла. Эта последовательность будет повторяться, пока очистка масла не будет выполнена. При нажатии кнопки очистки масла с измененным цветом будет запущен цикл очистки масла.
СЛИШКОМ НЗК УР МАСЛА	2. Отображается при слишком низком уровне масла. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для подтверждения этой проблемы и возврата в режим ожидания готовки. Проверьте уровень масла в коробочном контейнере. Если уровень масла в коробочном контейнере не низкий, но это сообщение продолжает появляться, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
СНЯТЬ ГРЯЗЬ МСЛ ОБЖ.ЕМК.	3. Удалите крошки из масла в каждой емкости, насколько это возможно, выполняя движения шумовкой от передней к задней стороне. Это крайне важно для оптимизации срока пригодности масла и поддержания его качества. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. Нажмите кнопку X для отмены очистки масла.
НАЧАТЬ ОЧСТК МСЛ	4. Нажмите СИНЮЮ кнопку, чтобы начать очистку масла, или кнопку X для отмены очистки масла.
ВЫПОЛН СЛИВ	5. Никаких действий не требуется.
ВЫП. ПРОМЫВКА	6. Никаких действий не требуется.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	7. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. **⚠ ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
ЗАПОЛНЕНИЕ	8. Никаких действий не требуется.
ПРЕДВ НАГР	9. Никаких действий не требуется. Отображается, пока фритюрница не нагреется до заданной температуры.
	10. Фритюрница готова к работе. Отображается после нагрева фритюрницы до заданной температуры.

Полная процедура очистки масла занимает примерно четыре минуты с чистым фильтром.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если фильтровальный лоток был извлечен во время очистки масла, процедура очистки масла останавливается и будет возобновлена после установки фильтровального лотка на место.

Если процедура быстрой очистки масла завершится неудачно или если масло было не **ПОЛНОСТЬЮ** возвращено в процессе очистки, система может запустить функцию незавершенной очистки масла. В некоторых случаях может быть сгенерировано сообщение об ошибке. Выполните инструкции на экране контроллера, чтобы сбросить ошибку, завершите процедуру очистки масла и верните масло **ПОЛНОСТЬЮ**.

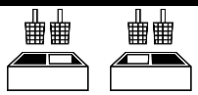
⚠ ОПАСНО

Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.

2.1.2 Быстрая очистка масла по запросу

Быстрая очистка масла по запросу используется для ручного запуска быстрой очистки масла. **Примечание.** Одновременная очистка масла в нескольких обжарочных емкостях не может выполняться.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Температура фритюрницы **ДОЛЖНА** быть на заданном уровне. Нажмите кнопку меню очистки масла. Если произошел пропуск, кнопка очистки масла будет окрашена желтым. Если она окрашена красным, произошел более чем один пропуск.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	2. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.
	3. Выберите БЫСТР ОЧСТК МАСЛА. Если произошел пропуск, пункт БЫСТР ОЧСТК МАСЛА будет выделен желтым в меню очистки масла.
НАЧ БЫСТР ОЧСТК МСЛ?	4. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы начать очистку масла. При нажатии кнопки X (НЕТ) очистка масла будет отменена и фритюрница продолжит нормальную работу. Кнопка очистки масла изменяет цвет на желтый после первого пропуска, и в меню очистки масла будет выделен желтым пункт БЫСТР ОЧСТК МАСЛА. После второго пропуска кнопка очистки масла изменяет цвет на красный. Контроллер в скором времени снова выдаст запрос на очистку масла. Эта последовательность будет повторяться, пока очистка масла не будет выполнена. При нажатии кнопки очистки масла с измененным цветом будет запущен цикл очистки масла.
СЛИШКОМ НЗК УР МАСЛА	5. Отображается при слишком низком уровне масла. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для подтверждения этой проблемы и возврата в режим ожидания готовки. Проверьте уровень масла в коробочном контейнере. Если уровень масла в коробочном контейнере не низкий, но это сообщение продолжает появляться, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
СНЯТЬ ГРЯЗЬ МСЛ ОБЖ.ЕМК.	6. Удалите крошки из масла в каждой емкости, насколько это возможно, выполняя движения шумовкой от передней к задней стороне. Это крайне важно для оптимизации срока пригодности масла и поддержания его качества. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. Нажмите кнопку X для отмены очистки масла.
НАЧАТЬ ОЧСТК МСЛ	7. Нажмите СИНЮЮ кнопку, чтобы начать очистку масла, или кнопку X для отмены очистки масла.
ВЫПОЛН СЛИВ	8. Никаких действий выполнять не требуется, пока масло сливается в фильтровальный лоток.
ВЫП. ПРОМЫВКА	9. Никаких действий выполнять не требуется, пока из обжарочной емкости удаляется мусор.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	10. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. **⚠ ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
ЗАПОЛНЕНИЕ	11. Никаких действий выполнять не требуется, пока обжарочная емкость заполняется.
ПРЕДВ НАГР	12. Никаких действий выполнять не требуется, пока фритюрница нагревается до заданной температуры.
	13. Фритюрница готова к работе. Отображается после нагрева фритюрницы до заданной температуры.

Полная процедура очистки масла занимает примерно четыре минуты с чистым фильтром.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если фильтровальный лоток был извлечен во время очистки масла, процедура очистки масла останавливается и будет возобновлена после установки фильтровального лотка на место.

Если процедура быстрой очистки масла завершится неудачно или если масло было не **ПОЛНОСТЬЮ** возвращено в процессе очистки, система может запустить функцию незавершенной очистки масла. В некоторых случаях может быть сгенерировано сообщение об ошибке. Выполните инструкции на экране контроллера, чтобы сбросить ошибку, завершите процедуру очистки масла и верните масло **ПОЛНОСТЬЮ**.

При показе сообщения ОЧСТК МСЛ ЗАНЯТА система ожидает завершения очистки масла в другой обжарочной емкости или устранения другой проблемы. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и подождите 15 минут до устранения неисправности. В противном случае обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

⚠ ОПАСНО

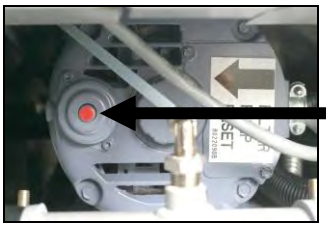
Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной емкости во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.

⚠ ВНИМАНИЕ

Двигатель системы очистки масла оборудован кнопкой ручного сброса на случай перегрева двигателя или сбоя электропитания. Если эта кнопка выскочит, выключите питание системы очистки масла и дайте двигателю насоса остыть в течение приблизительно 20 минут. Только после этого пытайтесь нажать на кнопку сброса (см. фото ниже).

⚠ ВНИМАНИЕ

Проявляйте осторожность и используйте надлежащие средства индивидуальной защиты при сбросе защиты насоса системы очистки масла. Проявляйте осторожность при сбросе защиты в целях предотвращения опасности получения серьезных ожогов вследствие действий близко к сливной трубе и обжарочной емкости.



Переключатель сброса двигателя системы очистки масла

2.1.3 Очистка системы и масла (с ДКМ [если установлен]) (или очистка масла в конце дня)

Операция очистки системы и масла — это расширенная процедура очистки масла с дополнительными запросами для тщательной очистки обжарочной емкости. Она обычно выполняется раз в день или в конце дня. Для правильной работы системы необходимо ежедневно заменять фильтрующую прокладку или бумагу. Для правильной работы при значительных объемах или на предприятиях с 24-часовым режимом работы фильтрующую прокладку или бумагу необходимо заменять два раза в день.

При появлении сообщения ЗАКР УТИЛ КРАН закройте кран системы утилизации. Нажмите кнопку X (НЕТ) для выхода.

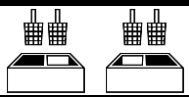
УВЕДОМЛЕНИЕ

Фильтрующую прокладку или бумагу необходимо заменять ежедневно.

⚠ ВНИМАНИЕ

Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной емкости во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Температура фритюрницы **ДОЛЖНА** быть на заданном уровне. Нажмите кнопку меню очистки масла.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	2. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.
	3. Выберите ОЧИСТКА СИСТ И МАСЛА (С ДКМ [датчиком качества масла], если он установлен).
ОЧИСТИТЬ?	4. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы начать очистку масла. При нажатии кнопки X (НЕТ) очистка масла будет отменена и фритюрница продолжит нормальную работу.
СНЯТЬ ГРЯЗЬ МСЛ ОБЖ.ЕМК.	5. Удалите крошки из масла в каждой емкости, насколько это возможно, выполняя движения шумовкой от передней к задней стороне. Это крайне важно для оптимизации срока пригодности масла и поддержания его качества. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. Нажмите кнопку X для отмены очистки масла.
ИСПОЛЬЗУЙТЕ ЗАЩ ПЕРЧАТКИ	6. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) после того, как будут надеты все средства личной защиты, включая теплостойкие перчатки. Нажмите кнопку X для отмены очистки масла.
НАЧАТЬ ОЧСТК МСЛ	7. Нажмите СИНЮЮ кнопку, чтобы начать очистку масла, или кнопку X для отмены очистки масла.
ВЫПОЛН СЛИВ	8. Никаких действий выполнять не требуется, пока масло сливается в фильтровальный лоток.
МЫТЬЕ ВНУТРИ ОБЖ ЕМК – НАЖМИТЕ ДА ПО ЗАВЕРШ.	9. Очистите обжарочную емкость. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. ⚠ **ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
ВЫП. ПРОМЫВКА	10. Никаких действий выполнять не требуется, пока откроется возвратный кран и обжарочная емкость будет промыта маслом из фильтровального лотка.
ПРОМЫТЬ СНОВА?	11. Насос очистки масла отключается. Если обжарочная емкость очищена от мусора, нажмите кнопку X (НЕТ) для продолжения. Если остаются крошки, нажмите кнопку √ (галочка - ДА), и насос очистки масла запустится снова. Этот цикл будет повторяться, пока не будет нажата кнопка X (НЕТ).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	12. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. ⚠ **ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
ВЫП. ОПОЛАСКИВАНИЕ	13. Никаких действий выполнять не требуется, пока сливной кран закроется и насос очистки масла заполнит обжарочную емкость. Сливной кран откроется и будет выполнено ополаскивание обжарочной емкости.
ПОВТ ОПОЛАСК?	14. Если обжарочная емкость очищена от мусора, нажмите кнопку X (НЕТ) для продолжения. Если требуется дополнительное ополаскивание, нажмите кнопку √ (галочка - ДА), и ополаскивание будет повторяться, пока не будет нажата кнопка X (НЕТ).
ВЫП ТНК ОЧСТК	15. Никаких действий выполнять не требуется, пока откроются сливной и возвратный краны и масло будет прокачиваться через обжарочную ванну в течение пяти минут.
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	16. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. ⚠ **ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
ЗАПОЛНЕНИЕ	17. Никаких действий выполнять не требуется, пока заполняется обжарочная емкость. Если установлен датчик ДКМ, переходите к следующему шагу, в ином случае переходите к шагу 24.
ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАСЛА	18. Никаких действий выполнять не требуется, пока датчик контроля качества масла (ДКМ) выполняет расчет значения качества масла.
ЗАПОЛНЕНИЕ	19. Никаких действий выполнять не требуется, пока заполняется обжарочная емкость.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
11.6 21.1 28.3	20. Если ДКМ = Текст и если значение ТРМ находится ниже пределов НАСТР ДКМ - НАЧАТЬ УТИЛ и ВЫП УТИЛ СКОРО, значение ТРМ отображается в зеленом поле ТРМ в нижнем правом углу. Переходите к шагу 24. Если ДКМ = Текст и если значение ТРМ находится ниже предела НАСТР ДКМ - НАЧАТЬ УТИЛ, но выше предела ВЫП УТИЛ СКОРО, значение ТРМ отображается в оранжевом поле ТРМ в нижнем правом углу. Переходите к ВЫП УТИЛ СКОРО в шаге 21. Если ДКМ = Текст и если значение ТРМ находится выше предела НАСТР ДКМ - НАЧАТЬ УТИЛ, значение ТРМ отображается в красном поле ТРМ в нижнем правом углу. Переходите к НАЧАТЬ УТИЛ в шаге 23. Если ДКМ = Число, переходите к ТРМ - XX в шаге 22.
ВЫП УТИЛ СКОРО √	21. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Переходите сразу к шагу 24
ТРМ - XX	22. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если значение ТРМ находится выше предела НАСТР ДКМ - НАЧАТЬ УТИЛ, переходите к шагу 23, в ином случае переходите к шагу 24.
НАЧАТЬ УТИЛ √	23. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Переходите к пункту УТИЛИЗАЦИЯ из раздела 2.1.5/6. Нажмите кнопку X (НЕТ) для задержки утилизации.
ОБЖ ЕМК ЗАПОЛНЕНА МАСЛОМ?	24. Нажмите кнопку X (НЕТ), чтобы снова запустить насос, если уровень масла находится ниже верхней отметки максимального уровня масла. ***** Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), когда масло дойдет до верхней отметки максимального уровня масла. Если обжарочная емкость заполнена не полностью, проверьте фильтровальный лоток, чтобы убедиться, что основной объем масла был возвращен. Фильтровальный лоток может содержать небольшое количество масла.
⏻	25. Контроллер отключится.

***ПРИМЕЧАНИЕ: После выполнения очистки системы и масла некоторое количество масла может оставаться в лотке, и уровень масла может не вернуться на уровень перед началом очистки системы и масла. Это нормальное явление. Если было выбрано ДА после двух попыток заполнения обжарочной емкости, включится функция автоматической подпитки, если она есть, для компенсации потерь масла при очистке.**

2.1.4 Очистка масла с датчиком контроля качества масла (ДКМ)

Очистка масла с датчиком контроля качества масла (ДКМ) — это функция очистки масла в обжарочной емкости, при которой снимаются показания для проверки ТРМ (содержания полярных соединений) в масле с помощью встроенного датчика ДКМ. Эта функция используется для определения окончания пригодности масла и необходимости его утилизации. Для правильной работы системы необходимо ежедневно заменять фильтрующую прокладку или бумагу. Для правильной работы при значительных объемах или на предприятиях с 24-часовым режимом работы фильтрующую прокладку или бумагу необходимо заменять два раза в день.

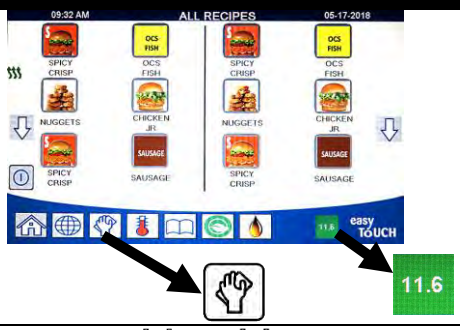
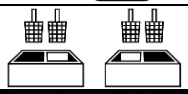
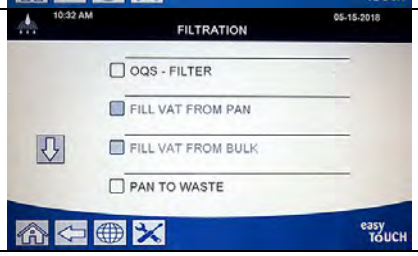
УВЕДОМЛЕНИЕ

Фильтрующую прокладку или бумагу необходимо заменять ежедневно.

⚠ ВНИМАНИЕ

Сливайте во встроенный фильтр за один раз содержимое только одной обжарочной емкости во избежание переполнения и пролива горячего масла, которые могут стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.

При появлении сообщения ЗАКР УТИЛ КРАН закройте кран системы утилизации. Нажмите кнопку X (НЕТ) для выхода.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Температура фритюрницы **ДОЛЖНА** быть на заданном уровне. Нажмите кнопку меню очистки масла или, если кнопка ТРМ мигает, нажмите кнопку ТРМ.
	2. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.
	3. Выберите РАСШ ОПЦИИ ОЧИСТКИ МАСЛА.
	4. Выберите ДКМ (датчик контроля качества масла) - ОЧСТК МАСЛА.
НАЧ ОЧСТК МСЛ С ДКМ?	5. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы начать очистку масла. При нажатии кнопки X (НЕТ) очистка масла будет отменена и фритюрница продолжит нормальную работу.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
СЛИШКОМ НЗК УР МАСЛА	6. Отображается при слишком низком уровне масла. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для подтверждения этой проблемы и возврата в режим ожидания готовки. Проверьте уровень масла в коробочном контейнере. Если уровень масла в коробочном контейнере не низкий, но это сообщение продолжает появляться, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
СНЯТЬ ГРЯЗЬ МСЛ ОБЖ.ЕМК.	7. Удалите крошки из масла в каждой емкости, насколько это возможно, выполняя движения шумовкой от передней к задней стороне. Это крайне важно для оптимизации срока пригодности масла и поддержания его качества. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. Нажмите кнопку X для отмены очистки масла.
НАЧАТЬ ОЧСТК МСЛ	8. Нажмите СИНЮЮ кнопку, чтобы начать очистку масла, или кнопку X для отмены очистки масла.
ВЫПОЛН СЛИВ	9. Никаких действий выполнять не требуется, пока масло сливается в фильтровальный лоток.
ВЫП. ПРОМЫВКА	10. Никаких действий выполнять не требуется, пока откроется возвратный кран и обжарочная емкость будет промыта маслом из фильтровального лотка.
ВНИМАНИЕ СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	11. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. ⚠ **ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
ЗАПОЛНЕНИЕ	12. Никаких действий выполнять не требуется, пока заполняется обжарочная емкость.
ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МАСЛА	13. Никаких действий выполнять не требуется, пока датчик контроля качества масла (ДКМ) выполняет расчет значения качества масла.
ЗАПОЛНЕНИЕ	14. Никаких действий выполнять не требуется, пока заполняется обжарочная емкость.

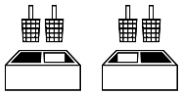
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	15. Если ДКМ = Текст и если значение ТРМ находится ниже пределов НАСТР ДКМ - НАЧАТЬ УТИЛ и ВЫП УТИЛ СКОРО, значение ТРМ отображается в зеленом поле ТРМ в нижнем правом углу. Переходите к шагу 20. Если ДКМ = Текст и если значение ТРМ находится ниже предела НАСТР ДКМ - НАЧАТЬ УТИЛ, но выше предела ВЫП УТИЛ СКОРО, значение ТРМ отображается в оранжевом поле ТРМ в нижнем правом углу. Переходите к ВЫП УТИЛ СКОРО в шаге 16. Если ДКМ = Текст и если значение ТРМ находится выше предела НАСТР ДКМ - НАЧАТЬ УТИЛ, значение ТРМ отображается в красном поле ТРМ в нижнем правом углу. Переходите к НАЧАТЬ УТИЛ в шаге 18. Если ДКМ = Число, переходите к ТРМ - XX в шаге 17.
ВЫП УТИЛ СКОРО ✓	16. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Переходите сразу к шагу 20.
ТРМ - XX	17. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если значение ТРМ находится выше предела НАСТР ДКМ - НАЧАТЬ УТИЛ, переходите к шагу 18, в ином случае переходите к шагу 20.
НАЧАТЬ УТИЛ ✓	18. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Переходите к пункту УТИЛИЗАЦИЯ из раздела 2.1.5/6. Нажмите кнопку X (НЕТ) для задержки утилизации.
ПРЕДВ НАГР	19. Никаких действий выполнять не требуется, пока фритюрница нагревается до заданной температуры.
	20. Фритюрница готова к работе. Отображается после нагрева фритюрницы до заданной температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если масло было не полностью возвращено в процессе очистки, система может запустить функцию незавершенной очистки масла.

2.1.5 Утилизация для систем без наливной подачи масла

Эта опция используется для утилизации отработанного масла либо в устройство для утилизации жира, либо в **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер.

Если кулинарное масло отработало свой срок, утилизируйте его в соответствующий контейнер для перемещения в бак для утилизации. Frymaster рекомендует использовать устройство для утилизации жира (SDU). Подробные указания см. в документации устройства для утилизации. **ПРИМЕЧАНИЕ.** Если используется устройство для утилизации жира, изготовленное до января 2004 года, оно не поместится под сливом. В случае отсутствия устройства для утилизации дождитесь остывания масла до 38 °C (100 °F) и слейте масло в **МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ** контейнер объемом не меньше 15 л (4 галлона) в целях предотвращения разливов масла.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку меню очистки масла.
	2. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.
	3. Выберите УТИЛ МАСЛА
НАЧАТЬ УТИЛ?	4. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если была нажата кнопка X (НЕТ), пользователь будет возвращен на предыдущий экран. **⚠ ОПАСНО** **Дождитесь остывания масла до 38 °C (100 °F) перед сливом в соответствующий <u>МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ</u> контейнер для утилизации.**
ИЗВЛ ФИЛЬТР ЛОТОК	5. Аккуратно извлеките фильтровальный лоток из фритюрницы. **⚠ ОПАСНО** **Извлекайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.**
ФИЛЬТР ЛОТОК ПУСТ?	6. Если фильтровальный лоток пуст, нажмите кнопку √ (галочка - ДА). Если лоток не пуст, нажмите кнопку X (НЕТ), вернитесь в предыдущее состояние и используйте функцию ЗАПЛН ОБЖ ЕМК ИЗ ЛОТК для возврата масла в обжарочную емкость.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
УСТАНОВИТЕ УТИЛ УСТР	7. Аккуратно извлеките фильтровальный лоток из фритюрницы и установите устройство для утилизации. **⚠ ОПАСНО** **Извлекайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.** **⚠ ОПАСНО** **При сливе масла в устройство для утилизации не превышайте отметку максимального уровня заполнения контейнера.**
УСТР УТИЛИЗАЦИИ УСТАНОВЛЕНО?	8. Убедитесь, что установлено устройство для утилизации или МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер объемом не меньше 15 л (4 галлона). Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. **⚠ ОПАСНО** **Перед сливом в подходящий МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер для утилизации дождитесь остывания масла до 38 °C (100 °F).** **⚠ ОПАСНО** **При сливе масла в соответствующее устройство для утилизации или в МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер убедитесь, что он вмещает не меньше 15 л (4 галлонов). В противном случае имеется вероятность перелива масла с опасностью травмирования персонала.**
НАЧ УТИЛ МСЛ	9. Нажмите СИНЮЮ кнопку, чтобы начать очистку масла, или кнопку X для отмены утилизации.
ВЫП УТИЛ	10. Никаких действий выполнять не требуется, пока масло утилизируется из обжарочной емкости.
ОБЖ ЕМК ПУСТА?	11. Убедившись, что обжарочная емкость пуста, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.
ЧИСТКА ОБЖ ЕМК ЗАВЕРШЕНА?	12. Очистите обжарочную емкость жесткой щеткой, а затем нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.

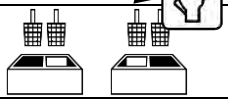
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	13. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. **⚠ ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.** Если используется система подачи свежего масла из коробочного контейнера, переходите к шагу 18. Если используется система подачи свежего масла наливного типа, переходите к следующему шагу.
НАЛИВН ЗАПЛН ОБЖ ЕМК?	14. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если была нажата кнопка X (НЕТ), пользователь будет возвращен в меню очистки масла.
НАЧАТЬ ЗАПОЛН? НАЖМ И УДЕРЖ	15. Нажмите и удерживайте кнопку для заполнения обжарочной емкости. В насосе наливной системы масла используется кнопка с самовозвратом. Насос будет перекачивать масло, пока нажата кнопка.
ОТПУСТИТЕ КНОПКУ ПО ЗАПОЛН	16. После того, как обжарочная емкость заполнится до нижней отметки, отпустите кнопку.
ПРОДОЛЖ ЗАПОЛНЕНИЕ?	17. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы продолжить заполнение. В ином случае нажмите кнопку X (НЕТ) для выхода после заполнения обжарочной емкости и переходите сразу к шагу 19.
УБРАТЬ УТИЛ. УСТР-ВО?	18. Уберите устройство для утилизации и нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	19. Установите очищенный и собранный фильтровальный лоток на место.
РУЧН ЗАПОЛН ОБЖ ЕМК	20. Аккуратно заполняйте маслом обжарочную емкость, пока оно не дойдет до нижней отметки уровня во фритюрнице. Нажмите кнопку √ (галочка) после заполнения обжарочной емкости.
⏻	21. Контроллер отключится. Вставьте фильтровальный лоток.

2.1.6 Утилизация для систем наливного масла, систем утилизации масла с передним сливом с насадкой и внешних систем с насадкой

⚠ ВНИМАНИЕ

Перед началом слива или утилизации масла убедитесь в наличии бумажного фильтра или прокладки на требуемом месте. Отсутствие бумажного фильтра или прокладки на требуемом месте может привести к засорению маслопроводов и (или) насосов.

Эта опция используется для утилизации отработанного масла в систему утилизации масла наливного типа. В системах наливного типа используется насос для перекачки отработанного масла из фритюрницы в бак для хранения. Для соединения систем наливного типа с фритюрницами используются дополнительные маслопроводы. В системах с насадкой с передним сливом используется насадка, соединенная с передней частью фритюрницы, для перекачивания масла в емкость для утилизации. Во внешних системах утилизации с насадкой используется насадка с внешним насосом, которая выкачивает масло из обжарочной емкости.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку меню очистки масла.
	2. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.
	3. Выберите УТИЛ МАСЛА. Если масло утилизируется в систему наливного типа, переходите к следующему шагу. Если используется система утилизации с передним сливом (с насадкой спереди), переходите к шагу 5. Если для выкачивания масла из фритюрницы используется внешняя система утилизации с насадкой, переходите к шагу 6.
НАЧАТЬ УТИЛ?	4. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения и переходите к шагу 8. Если была нажата кнопка X (НЕТ), пользователь будет возвращен на предыдущий экран.
УТИЛ. МАСЛО ИЗ ЛОТКА ПРИ ПОМ. НАСАДКИ?	5. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения и переходите к шагу 8. Если была нажата кнопка X (НЕТ), пользователь будет возвращен на предыдущий экран.
УТИЛ МАСЛО ИЗ ОБЖ ЕМК ПРИ ПОМ. НАСАДКИ?	6. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения и переходите к шагу 7. Если была нажата кнопка X (НЕТ), пользователь будет возвращен на предыдущий экран.
СИСТ УТИЛ МАСЛА С НАСАДКОЙ НА МЕСТЕ?	7. Убедитесь, что внешняя система утилизации масла с насадкой установлена, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения и переходите сразу к шагу 11.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ИЗВЛ ФИЛЬТР ЛОТОК	8. Извлеките фильтровальный лоток.
ФИЛЬТР ЛОТОК ПУСТ?	9. Если фильтровальный лоток пуст, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите к следующему шагу. Если лоток не пуст, нажмите кнопку X (НЕТ). Функция очистки будет отменена и вы будете возвращены в меню очистки масла. Удалите масло из лотка, установите фильтровальный лоток на место и снова запустите функцию. Если лоток не обнаружен, контроллер будет выдавать сообщение ВСТАВЬТЕ ПОДДОН, пока он не будет обнаружен.
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	10. Полностью вставьте фильтровальный лоток на место и переходите к следующему шагу. Отображается, если фильтровальный лоток вставлен не полностью.
НАЧ УТИЛ МСЛ	11. Нажмите СИНЮЮ кнопку, чтобы начать очистку масла, или кнопку X для отмены утилизации. Если используется внешняя система с насадкой, переходите сразу к шагу 23.
НАЛИВН БАК ПОЛОН?	12. Это сообщение отображается только, если наливной бак полон. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для подтверждения и обратитесь к подрядчику по утилизации масла из наливной системы. Дисплей вернется на ВЫКЛ.
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	13. Полностью вставьте фильтровальный лоток. Отображается, если фильтровальный лоток вставлен не полностью.
ВЫПОЛН СЛИВ	14. Никаких действий выполнять не требуется, пока масло сливается в фильтровальный лоток.
ОБЖ ЕМК ПУСТА?	15. Убедившись, что обжарочная емкость пуста, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.
ЧИСТКА ОБЖ ЕМК ЗАВЕРШЕНА?	16. Очистите обжарочную емкость жесткой щеткой, а затем нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	17. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. Если используется система утилизации с передним сливом (с насадкой спереди), переходите к следующему шагу. Если масло утилизируется в наливную систему, переходите сразу к шагу 24. **⚠ ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
УСТАНОВИТЕ УСТР УТИЛ МАСЛА	18. Установите устройство для утилизации перед фритюрницей и нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.

ШЛАНГ.НАСАДКА И УТИЛ УСТРОЙСТВО НА МЕСТЕ?	19. Присоедините насадку для утилизации, оттянув гнездовое кольцо и плотно надев его на муфту с выступом. После этого отпустите муфту и убедитесь, что быстроразъемная муфта зафиксирована. Убедитесь, что устройство для утилизации установлено перед фритюрницей, и нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. **⚠ ОПАСНО** **При сливе масла в соответствующий МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер убедитесь, что он вмещает не менее 15 л (4 галлонов) во избежание перелива горячей жидкости с опасностью получения травм персоналом.**
ОТКР КРАН УТИЛ ОТКР УТИЛ КРАН, НАЖМ И УДЕРЖ ПЕРЕДН ВЫКЛ ШЛАНГ НАСАДКИ	20. Откройте левую дверцу шкафа и отоприте кран, если требуется. Полностью вытяните кран утилизации вперед, чтобы начать утилизацию. Если используется система утилизации с передним сливом, переходите к следующему шагу.
	21. Убедитесь, что насадка установлена, затем нажмите и удерживайте переключатель утилизации, чтобы начать утилизацию.
ВЫП УТИЛ ОТПУСТ ВЫКЛ НАПР НАСАДКИ И ЗАКР УТИЛ КРАН ПОСЛЕ ЗАПОЛН	22. Масло начнет перекачиваться из фильтровального лотка в устройство для утилизации. После того, как лоток будет опорожнен, отпустите переключатель, чтобы остановить насос. Закройте кран утилизации, вдавив его по направлению к задней части фритюрницы до упора. Заприте кран, если этого требует ваш руководитель. Переходите сразу к шагу 27.
ОТКАЧ МАСЛО ИЗ ОБЖ ЕМК ПРИ ПОМ НАСАДКИ	23. Используйте внешнюю насадку для откачки масла из обжарочной емкости в устройство для утилизации. По завершении нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите к следующему шагу.

ОТКР КРАН УТИЛ	24. Откройте левую дверцу шкафа и отоприте кран, если требуется. Полностью вытяните кран утилизации вперед, чтобы начать утилизацию, и переходите к следующему шагу.
ВЫП УТИЛ	25. Никаких действий выполнять не требуется, пока насос перекачивает отработанное масло из обжарочной емкости в контейнер для утилизации. Если масло утилизируется в систему наливного типа, переходите к шагу 27. Если используется внешняя система с насадкой для откачки масла из обжарочной емкости, переходите к следующему шагу.
ОБЖ ЕМК ПУСТА?	26. После того, как обжарочная емкость будет опорожнена, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите к следующему шагу.
ИЗВЛ ФИЛЬТР ЛОТОК	27. Аккуратно извлеките фильтровальный лоток из фритюрницы. **⚠ ОПАСНО** **Открывайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.**
ФИЛЬТР ЛОТОК ПУСТ?	28. Если фильтровальный лоток пуст, нажмите кнопку √ (галочка - ДА). Если используется система утилизации с передним сливом и насадкой, переходите к шагу 31. Если масло утилизируется в наливную систему, переходите сразу к шагу 34. Если используется внешняя система с насадкой, переходите сразу к шагу 30. Если лоток не пуст, нажмите кнопку X (НЕТ); вернитесь к шагу 20 для утилизации с передним сливом; к шагу 24 для наливной системы; или к шагу 30 для внешней системы с насадкой. Если фильтровальный лоток не пуст и используется внешняя система утилизации с насадкой, переходите к следующему шагу.
ОТКАЧ МАСЛО ИЗ ФЛТР ЛОТКА ПРИ ПОМ НАСАДКИ	29. Используйте внешнюю насадку для откачки масла из фильтровального лотка в устройство для утилизации. По завершении нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите к следующему шагу.
УБР УТИЛ СИСТ С ШЛАНГ НАСАДКОЙ	30. Отсоедините внешнюю систему утилизации с насадкой и переходите к следующему шагу.
ОЧИСТИТЕ ФЛТР ЛОТОК?	31. Очистите фильтровальный лоток, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении и переходите сразу к шагу 33. Если используется внешняя система с насадкой, переходите к следующему шагу.

ЧИСТКА ОБЖ ЕМК ЗАВЕРШЕНА?	32. Очистите обжарочную емкость жесткой щеткой, а затем нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.
ФИЛЬТР ЛОТОК ОСУШЕН?	33. Осушите фильтровальный лоток и нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении.
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	34. Вставьте фильтровальный лоток. Если используется система утилизации с передним сливом и насадкой, переходите к следующему шагу. Если масло утилизируется в наливную систему, переходите сразу к шагу 36. Если используется внешняя система с насадкой, переходите сразу к шагу 41.
УБЕРИТЕ УТИЛ УСТР И ОТСОЕД ШЛАНГ НАСАДКУ	35. Отсоедините утилизационную насадку, уберите устройство для утилизации и нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. Если используется система подачи свежего масла из коробочного контейнера, переходите к шагу 41. Если используется система подачи свежего масла наливного типа, переходите к шагу 37.
ЗАКР УТИЛ КРАН	36. Закройте кран утилизации, вдавив его по направлению к задней части фритюрницы до упора. Заприте кран, если этого требует ваш руководитель. Если используется система подачи свежего масла из коробочного контейнера, переходите к шагу 41. Если используется система подачи свежего масла наливного типа, переходите к следующему шагу.
НАЛИВН ЗАПЛН ОБЖ ЕМК?	37. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если была нажата кнопка X (НЕТ), пользователь будет возвращен в меню очистки масла.
НАЧАТЬ ЗАПОЛН? НАЖМ И УДЕРЖ	38. Нажмите и удерживайте кнопку для заполнения обжарочной емкости. В насосе наливной системы масла используется кнопка с самовозвратом. Насос будет перекачивать масло, пока нажата кнопка.
ОТПУСТИТЕ КНОПКУ ПО ЗАПОЛН	39. После того, как обжарочная емкость заполнится до нижней отметки, отпустите кнопку.
ПРОДОЛЖ ЗАПОЛНЕНИЕ?	40. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы продолжить заполнение. В ином случае нажмите кнопку X (НЕТ) после заполнения обжарочной емкости и переходите сразу к шагу 42.
РУЧН ЗАПОЛН ОБЖ ЕМК	41. Аккуратно заполняйте маслом обжарочную емкость, пока оно не дойдет до нижней отметки уровня во фритюрнице. Нажмите кнопку √ (галочка) после заполнения обжарочной емкости.
⏻	42. Контроллер отключится.

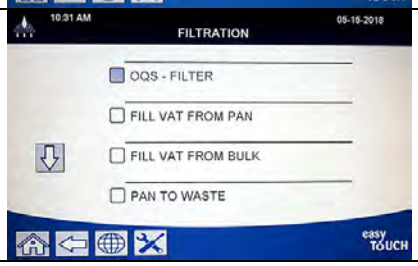
2.1.7 Заполнение обжарочной емкости из (фильтровального) лотка

Функция заполнения обжарочной емкости из лотка заполняет обжарочную емкость маслом из фильтровального лотка.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрница **ДОЛЖНА** быть установлена на ВЫКЛ.
	2. Нажмите кнопку меню очистки масла
	3. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.
	4. Выберите РАСШ ОПЦИИ ОЧИСТКИ МАСЛА.
	5. Выберите ЗАПЛН ОБЖ ЕМК ИЗ ЛОТК. Если лоток не обнаружен, контроллер будет выдавать сообщение ВСТАВЬТЕ ПОДДОН, пока он не будет обнаружен.
ЗАПОЛН ИЗ ЛОТКА?	6. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если была нажата кнопка X (НЕТ), контроллер перейдет в состояние ВЫКЛ.
ЗАПОЛНЕНИЕ	7. Никаких действий выполнять не требуется, пока заполняется обжарочная емкость.
ОБЖ ЕМК ЗАПОЛНЕНА МАСЛОМ?	8. Если уровень масла находится ниже верхней отметки заполнения, нажмите кнопку X (НЕТ), чтобы снова запустить насос. Если уровень масла находится на верхней отметке заполнения, нажмите кнопку √ (галочка - ДА). Если обжарочная емкость заполнена не полностью, проверьте фильтровальный лоток, чтобы убедиться, что основной объем масла был возвращен. Фильтровальный лоток может содержать небольшое количество масла.
	9. Контроллер отключится.

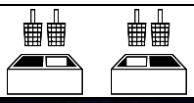
2.1.8 Заполнение обжарочной емкости из наливной системы

Функция заполнения обжарочной емкости из наливной системы используется для заполнения обжарочной емкости свежим маслом из наливной системы.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Фритюрница **ДОЛЖНА** быть установлена на ВЫКЛ.
	2. Нажмите кнопку меню очистки масла
	3. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.
	4. Выберите РАСШ ОПЦИИ ОЧИСТКИ МАСЛА.
	5. Выберите НАЛИВН ЗАПЛН ОБЖ ЕМК.
НАЛИВН ЗАПЛН ОБЖ ЕМК?	6. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если была нажата кнопка X (НЕТ), контроллер перейдет в состояние ВЫКЛ.
НАЧАТЬ ЗАПОЛН? НАЖМ И УДЕРЖ	7. Нажмите и удерживайте кнопку для заполнения обжарочной емкости. В насосе наливной системы масла используется кнопка с самовозвратом. Насос будет перекачивать масло, пока нажата кнопка.
ОТПУСТИТЕ КНОПКУ ПО ЗАПОЛН	8. После того, как обжарочная емкость заполнится до нижней отметки, отпустите кнопку.
ПРОДОЛЖ ЗАПОЛНЕНИЕ?	9. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы продолжить заполнение. В ином случае нажмите кнопку X (НЕТ) после заполнения обжарочной емкости для выхода и возврата в состояние ВЫКЛ.
	10. Контроллер отключится.

2.1.9 ЛТК-В БАК ОТРАБ (только для устройств с наливной системой)

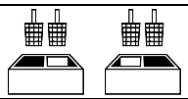
Функция слива из фильтровального лотка в бак отработанного масла позволяет в системах наливного типа перекачивать избыток масла из лотка в баки отработанного масла наливной системы, не сливая имеющееся в обжарочной емкости масло.

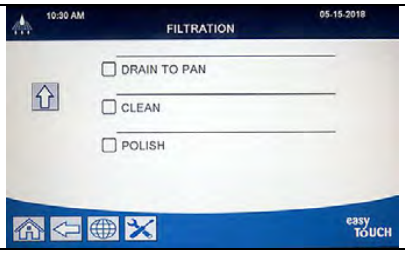
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку меню очистки масла
	2. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.
	3. Выберите РАСШ ОПЦИИ ОЧИСТКИ МАСЛА.
	4. Выберите ЛТК - В БАК ОТРАБ.
ЛТК-В БАК ОТРАБ?	5. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если была нажата кнопка X (НЕТ), пользователь будет возвращен на предыдущий экран. Если лоток не обнаружен, контроллер будет выдавать сообщение ВСТАВЬТЕ ПОДДОН, пока он не будет обнаружен.
НАЛИВН БАК ПОЛОН?	6. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для подтверждения и обратитесь к подрядчику по утилизации масла из наливной системы. Дисплей вернется в предыдущее состояние.
ОТКР КРАН УТИЛ	7. Откройте левую дверцу шкафа и отоприте кран, если требуется. Полностью вытяните кран утилизации вперед, чтобы начать утилизацию.

ВЫП УТИЛ	8. Никаких действий выполнять не требуется, пока насос перекачивает отработанное масло из лотка в баки отработанного масла наливной системы в течение 4 (четырех) минут.
ИЗВЛ ПОДДОН	9. Аккуратно извлеките фильтровальный лоток из фритюрницы. **⚠ ОПАСНО** **Открывайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.**
ФИЛЬТР ЛОТОК ПУСТ?	10. Если фильтровальный лоток пуст, нажмите кнопку √ (галочка - ДА). Если лоток не пуст, нажмите кнопку X (НЕТ) и вернитесь к шагу 8.
ВСТАВЬТЕ ПОДДОН	11. Вставьте фильтровальный лоток.
ЗАКР УТИЛ КРАН 	12. Закройте кран утилизации, вдавив его по направлению к задней части фритюрницы до упора. Заприте кран, если этого требует ваш руководитель.
	13. Контроллер будет возвращен в начальное состояние.

2.1.10 СЛИВ В ЛОТОК

Функция слива в лоток позволяет слить масло из обжарочной емкости в фильтровальный лоток.

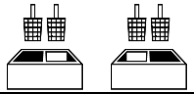
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку меню очистки масла.
	2. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.

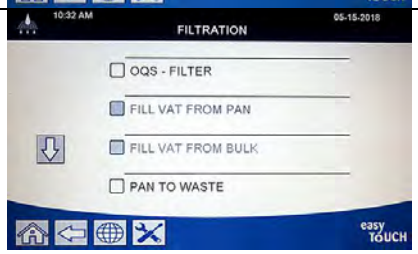
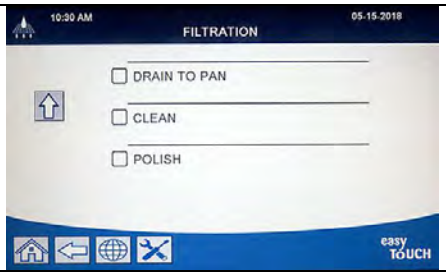
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	3. Выберите РАСШ ОПЦИИ ОЧИСТКИ МАСЛА.
	4. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
	5. Выберите СЛИВ В ЛОТОК.
СЛИТЬ СЕЙЧАС?	6. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если была нажата кнопка X (НЕТ), контроллер перейдет в состояние ВЫКЛ.
НАЧ СЛИВ МАСЛА	7. Нажмите СИНЮЮ кнопку, чтобы начать слив, или кнопку X для отмены операции.
ВЫПОЛН СЛИВ	8. Никаких действий выполнять не требуется, пока масло сливается из обжарочной емкости в фильтровальный лоток.
ОБЖ ЕМК ПУСТА?	9. Убедившись, что обжарочная емкость пуста, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	10. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. **⚠ ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
ЗАПОЛН ИЗ ЛОТКА?	11. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы заполнить обжарочную емкость, либо переходите сразу к шагу 14.
ЗАПОЛНЕНИЕ	12. Никаких действий выполнять не требуется, пока заполняется обжарочная емкость.

ОБЖ ЕМК ЗАПОЛНЕНА МАСЛОМ?	13. Если уровень масла находится ниже верхней отметки заполнения, нажмите кнопку X (НЕТ), чтобы снова запустить насос. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) после того, как уровень масла дойдет до верхней отметки заполнения обжарочной емкости, и переходите сразу к шагу 17. Если обжарочная емкость заполнена не полностью, проверьте фильтровальный лоток, чтобы убедиться, что основной объем масла был возвращен. Фильтровальный лоток может содержать небольшое количество масла.
ИЗВЛ ПОДДОН	14. Аккуратно извлеките фильтровальный лоток из фритюрницы. ⚠ **ОПАСНО** **Открывайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.**
ФИЛЬТР ЛОТОК ПУСТ?	15. Если фильтровальный лоток пуст, нажмите кнопку √ (галочка - ДА). Если лоток не пуст, нажмите кнопку X (НЕТ) и вернитесь к шагу 11.
ВСТАВЬТЕ ПОДДОН	16. Вставьте фильтровальный лоток.
	17. Контроллер отключится.

2.1.11 Очистка (упаривание [горячая] или холодная очистка) для систем без наливной подачи масла

Этот режим очистки используется для удаления обугленного масла из обжарочной емкости. Тип очистки (горячая или холодная) зависит от настроек в настр - руководитель - парам очистки масла - очистка (см. раздел 1.8).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку меню очистки масла.
	2. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	3. Выберите РАСШ ОПЦИИ ОЧИСТКИ МАСЛА.
	4. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
	5. Выберите ОЧИСТКА.
НАЧ ХОЛ ОЧСТК МСЛ? или НАЧАТЬ УПАРИВ?	6. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если была нажата кнопка X (НЕТ), пользователь будет возвращен в меню очистки масла. Если лоток не обнаружен, контроллер будет выдавать сообщение ВСТАВЬТЕ ПОДДОН, пока он не будет обнаружен.
ЭКОНОМИЯ МАСЛА?	7. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), если требуется сохранение масла для его последующего использования, и переходите сразу к шагу 9. Если была выбрана кнопка X (НЕТ), переходите к следующему шагу.
МАСЛО УТИЛИЗИРОВАНО?	8. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), если масло ранее было утилизировано и обжарочная емкость пуста. Нажмите кнопку X (НЕТ), если масло не было утилизировано.
ИЗВЛ ФИЛЬТР ЛОТОК	9. Аккуратно извлеките фильтровальный лоток из фритюрницы. Если масло не сохраняется, переходите сразу к шагу 16. ⚠ **ОПАСНО** **Извлекайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.**
ФИЛЬТР ЛОТОК ПУСТ?	10. Если масло **НЕ** сохраняется и фильтровальный лоток пуст, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите сразу к шагу 24. Если масло **СОХРАНЯЕТСЯ** и фильтровальный лоток пуст, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите к следующему шагу. Если в фильтровальном лотке есть масло, нажмите кнопку X (НЕТ) и переходите к шагу 15.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	11. Вставьте фильтровальный лоток и переходите к следующему шагу.
ВЫПОЛН СЛИВ	12. Никаких действий выполнять не требуется, пока масло сливается из обжарочной емкости в фильтровальный лоток.
ОБЖ ЕМК ПУСТА?	13. После того, как обжарочная емкость будет опорожнена, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.
ИЗВЛ ФИЛЬТР ЛОТОК	14. Аккуратно извлеките фильтровальный лоток из фритюрницы, отложите в сторону и переходите сразу к шагу 24. ⚠ **ОПАСНО** **Извлекайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.**
ОПУСТОШИТЕ ФЛТР ЛОТОК, СНОВА ОЧСТК УСТР	15. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите сразу к шагу 48. Утилизируйте масло из фильтровального лотка, используя опцию ЗАПЛН ОБЖ ЕМК ИЗ ЛОТК, а затем опцию УТИЛ МАСЛА. По завершении снова запустите процедуру очистки.
УСТАНОВИТЕ УТИЛ УСТР 	16. Установите устройство для утилизации. ⚠ **ОПАСНО** **Убедитесь, что устройство для утилизации жира или подходящий МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер вместимостью не менее 15 л (4 галлона) установлен под сливом. В противном случае имеется вероятность перелива масла с опасностью травмирования персонала.**
УСТР УТИЛИЗАЦИИ УСТАНОВЛЕНО?	17. Убедитесь, что установлено устройство для утилизации или МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер объемом не меньше 15 л (4 галлона). Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. ⚠ **ОПАСНО** **Перед сливом в подходящий МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер для утилизации дождитесь остывания масла до 38 °C (100 °F).** ⚠ **ОПАСНО** **При сливе масла в устройство для утилизации не превышайте отметку максимального уровня заполнения контейнера.**
ВЫПОЛН СЛИВ	18. Никаких действий выполнять не требуется, пока масло сливается из обжарочной емкости в контейнер для утилизации.
ОБЖ ЕМК ПУСТА?	19. После того, как обжарочная емкость будет опорожнена, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	20. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. **⚠ ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
УБРАТЬ УТИЛ. УСТР-ВО?	21. Уберите устройство для утилизации и нажмите кнопку √ (галочка - ДА).
ФИЛЬТР ЛОТОК ПУСТ?	22. Если фильтровальный лоток пуст, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите сразу к шагу 24. Если в фильтровальном лотке есть масло, нажмите кнопку X (НЕТ) и переходите к следующему шагу.
УТИЛ. МАСЛО В ФЛТР ЛОТОК, ПЕРЕЗАПУСТИТЕ ОЧСТК МАСЛА	23. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите сразу к шагу 48. Утилизируйте масло из фильтровального лотка, используя опцию ЗАПЛН ОБЖ ЕМК ИЗ ЛОТК, а затем опцию УТИЛ МАСЛА. По завершении снова запустите процедуру очистки.
РАСТВОР НАЛИТ?	24. Заполните очищаемую обжарочную емкость смесью воды и чистящего раствора. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы начать процедуру очистки.
ОЧИСТКА или УПАРИВАНИЕ	25. Очистите обжарочную емкость и оставьте в ней раствор на время отсчета таймера холодной очистки или упаривания. Если было выбрано упаривание, обжарочная емкость будет нагрета до 91 °C (195 °F) на один час.
ОЧСТК ЗАВЕРШ или УПАРИВ ЗАВЕРШ	26. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы отключить сигнализацию.
ОЧИСТИТЕ ФЛТР ЛОТОК	27. Извлеките корзину для крошек и прижимную рамку. Извлеките фильтровальную прокладку или бумажный фильтр и выбросите. Извлеките сетчатый экран. Очистите все компоненты фильтровального лотка и сам лоток.
УСТАНОВИТЕ УТИЛ. УСТРОЙСТВО изменится на УСТРОЙСТВО УТИЛИЗАЦИИ УСТАНОВЛЕНО?	28. Установите под слив устройство для утилизации чистящего раствора или контейнер для утилизации вместимостью не меньше 15 л (4 галлонов) и нажмите √ (галочка - ДА).
ВЫПОЛН СЛИВ	29. Никаких действий выполнять не требуется, пока опорожняется обжарочная емкость.
ОПОЛАСКИВ ЗАВЕРШ?	30. Смойте остатки раствора из обжарочной емкости. После того, как обжарочная емкость будет полностью промыта, нажмите кнопку √ (галочка - ДА).
РАСТВОР СЛИТ?	31. Убедитесь, что раствор был слит и обжарочная емкость была полностью промыта и нажмите кнопку √ (галочка - ДА).

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	32. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. **⚠ ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
ИЗВЛ. БЛОК ЧИСТЯЩЕГО РАСТВОРА	33. Извлеките устройство или контейнер для утилизации чистящего раствора и нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. Если масло было сохранено, переходите сразу к шагу 38.
ФИЛЬТР ЛОТОК ЧИСТ?	34. Убедитесь, что фильтровальный лоток и все его компоненты чистые. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. При нажатии кнопки X (НЕТ), если фильтровальный лоток не очищен, будет выдан запрос на очистку фильтровального лотка. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) после того, как фильтровальный лоток будет очищен, и переходите к следующему шагу.
ОБЖ ЕМК И ФИЛЬТР ЛОТОК ОСУШЕНЫ?	35. Убедитесь, что обжарочная емкость, фильтровальный лоток и все его компоненты сухие. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. **⚠ ОПАСНО** **Убедитесь в полном осушении обжарочной емкости и фильтровального лотка перед заливкой масла. В противном случае контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг жидкости.**
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	36. Установите сетчатый экран, фильтровальную прокладку или бумажный фильтр, прижимную рамку и корзину для крошек, снятые в шаге 27. Вставьте фильтровальный лоток.
РУЧН ЗАПОЛН ОБЖ ЕМК	37. Аккуратно заполняйте маслом обжарочную емкость, пока оно не дойдет до нижней отметки уровня во фритюрнице. После того, как обжарочная емкость будет заполнена, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите сразу к шагу 48.
ОБЖ ЕМК ОСУШЕНА?	38. Убедитесь, что обжарочная емкость полностью осушена. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. **⚠ ОПАСНО** **Перед заливкой масла убедитесь, что в обжарочной емкости нет воды и она полностью осушена. В противном случае контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг жидкости.**

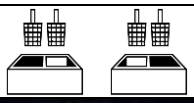
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ВОЗВР СЭКОНОМ МАСЛО?	39. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы продолжить возврат сохраненного масла.
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	40. Вставьте фильтровальный лоток с сохраненным маслом, извлеченный в шаге 14.
ЗАПОЛН ОБЖ ЕМК ИЗ ФЛТР ЛОТКА?	41. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы заполнить обжарочную емкость.
ЗАПОЛНЕНИЕ	42. Никаких действий выполнять не требуется, пока заполняется обжарочная емкость.
ОБЖ ЕМК ЗАПОЛНЕНА МАСЛОМ?	43. Если уровень масла находится ниже верхней отметки заполнения, нажмите кнопку X (НЕТ), чтобы снова запустить насос. Если уровень масла находится на верхней отметке заполнения, нажмите кнопку √ (галочка - ДА). Если обжарочная емкость заполнена не полностью, проверьте фильтровальный лоток, чтобы убедиться, что основной объем масла был возвращен. Фильтровальный лоток может содержать небольшое количество масла.
ИЗВЛ ФИЛЬТР ЛОТОК	44. Аккуратно извлеките фильтровальный лоток из фритюрницы. ⚠ **ОПАСНО** **Извлекайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.**
ОЧИСТИТЕ ФЛТР ЛОТОК	45. Извлеките корзину для крошек и прижимную рамку. Извлеките фильтровальную прокладку или бумажный фильтр и выбросите. Извлеките сетчатый экран. Очистите все компоненты фильтровального лотка и сам лоток.
ФИЛЬТР ЛОТОК ОСУШЕН?	46. Убедитесь, что фильтровальный лоток и все его компоненты сухие. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. ⚠ **ОПАСНО** **Убедитесь в полном осушении фильтровального лотка перед заливкой масла. В противном случае контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг жидкости.**
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	47. Установите сетчатый экран, фильтровальную прокладку или бумажный фильтр, прижимную рамку и корзину для крошек, снятые в шаге 45. Вставьте фильтровальный лоток.
⏻	48. Контроллер отключится.

2.1.12 Очистка (упаривание [горячая] или холодная очистка) для систем наливного масла, систем утилизации масла с передним сливом с насадкой и внешних систем с насадкой

Этот режим очистки используется для удаления обугленного масла из обжарочной емкости. Тип очистки (горячая или холодная) зависит от настроек в настр - руководитель - парам очистки масла - очистка (см. раздел 1.8).

⚠ ВНИМАНИЕ

Перед началом слива или утилизации масла убедитесь в наличии бумажного фильтра или прокладки на требуемом месте. Отсутствие бумажного фильтра или прокладки на требуемом месте может привести к засорению маслопроводов и (или) насосов.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Нажмите кнопку меню очистки масла. Эту функцию можно запустить при включенной или отключенной фритюрнице. Если масло утилизируется в наливную систему, рекомендуется утилизировать теплое масло, чтобы упростить перекачивание масла.
	2. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.
	3. Выберите РАСШ ОПЦИИ ОЧИСТКИ МАСЛА.
	4. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».
	5. Выберите ОЧИСТКА.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
НАЧ ХОЛ ОЧСТК МСЛ? или НАЧАТЬ УПАРИВ?	6. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если была нажата кнопка X (НЕТ), пользователь будет возвращен в меню очистки масла. Если лоток не обнаружен, контроллер будет выдавать сообщение ВСТАВЬТЕ ПОДДОН, пока он не будет обнаружен.
ЭКОНОМИЯ МАСЛА?	7. Если масло сохраняется для последующего использования, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите сразу к шагу 10. Если была выбрана кнопка X (НЕТ), переходите к следующему шагу.
МАСЛО УТИЛИЗИРОВАНО?	8. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), если масло ранее **БЫЛО** утилизировано и обжарочная емкость пуста, и переходите сразу к шагу 10. Если масло **НЕ БЫЛО** утилизировано, и используется утилизация в наливную систему или в систему с передним сливом с насадкой, нажмите кнопку X (НЕТ) и переходите сразу к шагу 15. Если масло **НЕ БЫЛО** утилизировано, и используется утилизация во внешнюю систему с насадкой, нажмите кнопку X (НЕТ) и переходите сразу к шагу 24. Если масло утилизируется в наливную систему и бак наливной системы заполнен, переходите к следующему шагу.
НАЛИВН БАК ПОЛОН?	9. Это сообщение отображается только, если бак для утилизации наливной системы заполнен. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для подтверждения и обратитесь к подрядчику по утилизации масла из наливной системы. Дисплей вернется на ВЫКЛ.
ИЗВЛ ФИЛЬТР ЛОТОК	10. Аккуратно извлеките фильтровальный лоток из фритюрницы. **⚠ ОПАСНО** **Извлекайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.**
ФИЛЬТР ЛОТОК ПУСТ?	11. Если масло **НЕ** сохраняется, фильтровальный лоток пуст, и используется утилизация в наливную систему или в систему с передним сливом с насадкой, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите сразу к шагу 37. Если масло **НЕ** сохраняется, фильтровальный лоток пуст, и используется утилизация во внешнюю систему с насадкой, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите сразу к шагу 24. Если масло **СОХРАНЯЕТСЯ** и фильтровальный лоток пуст, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите к следующему шагу. Если в фильтровальном лотке есть масло, нажмите кнопку X (НЕТ) и переходите к шагу 13.
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	12. Полностью вставьте фильтровальный лоток на место и переходите к шагу 14.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ОПУСТОШИТЕ ФЛТР ЛОТОК или ОПУСТОШИТЕ ФЛТР ЛОТОК, СНОВА ОЧСТК УСТР	13. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите сразу к шагу 65. Утилизируйте масло из фильтровального лотка, используя опцию ЗАПЛН ОБЖ ЕМК ИЗ ЛОТК, а затем опцию УТИЛ МАСЛА. По завершении снова запустите процедуру очистки.
СЛИВ В ФИЛЬТР ЛОТОК?	14. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы слить масло в фильтровальный лоток.
ВЫПОЛН СЛИВ	15. Никаких действий выполнять не требуется, пока масло сливается в фильтровальный лоток.
ОБЖ ЕМК ПУСТА?	16. После того, как обжарочная емкость будет опорожнена, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если масло **НЕ** сохраняется и используется утилизация в наливную систему, переходите сразу к шагу 26. Если масло **НЕ** сохраняется и используется утилизация в систему с передним сливом с насадкой, переходите к следующему шагу. Если масло **СОХРАНЯЕТСЯ**, переходите к шагу 18.
ЧИСТКА ОБЖ ЕМК ЗАВЕРШЕНА?	17. Очистите обжарочную емкость жесткой щеткой, а затем нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	18. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. Если масло **СОХРАНЯЕТСЯ**, переходите к шагу 29. **⚠ ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
УСТАНОВИТЕ УСТР УТИЛ МАСЛА	19. Установите устройство для утилизации перед фритюрницей и нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.
ШЛАНГ.НАСАДКА И УТИЛ УСТРОЙСТВО НА МЕСТЕ? 	20. Присоедините насадку для утилизации, оттянув гнездовое кольцо и плотно надев его на муфту с выступом. После этого отпустите муфту и убедитесь, что быстроразъемная муфта зафиксирована. Убедитесь, что устройство для утилизации установлено перед фритюрницей, и нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. **⚠ ОПАСНО** **При сливе масла в соответствующий МЕТАЛЛИЧЕСКИЙ контейнер убедитесь, что он вмещает не менее 15 л (4 галлонов) во избежание перелива горячей жидкости с опасностью получения травм персоналом.**

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ОТКР КРАН УТИЛ ОТКР УТИЛ КРАН, НАЖМ И УДЕРЖ ПЕРЕДН ВЫКЛ ШЛАНГ НАСАДКИ 	21. Откройте левую дверцу шкафа и отоприте кран, если требуется. Полностью вытяните кран утилизации вперед, чтобы начать утилизацию. Если используется система утилизации с передним сливом, переходите к следующему шагу.
	22. В насосе системы утилизации с передним сливом с насадкой используется кнопка с самовозвратом. Насос будет перекачивать масло, пока нажата кнопка. Убедитесь, что насадка установлена, затем нажмите и удерживайте переключатель утилизации, чтобы начать утилизацию. Удерживайте кнопку нажатой, пока лоток не будет опорожнен. После того, как лоток будет опорожнен, отпустите переключатель, чтобы остановить насос.
ВЫП УТИЛ ОТПУСТ ВЫКЛ НАПР НАСАДКИ И ЗАКР УТИЛ КРАН ПОСЛЕ ЗАПОЛН 	23. Масло начнет перекачиваться из фильтровального лотка в устройство для утилизации. После того, как лоток будет опорожнен, отпустите переключатель, чтобы остановить насос. Закройте кран утилизации, вдавив его по направлению к задней части фритюрницы до упора. Заприте кран, если этого требует ваш руководитель. Переходите сразу к шагу 29.
СИСТ УТИЛ МАСЛА С НАСАДКОЙ НА МЕСТЕ?	24. Убедитесь, что внешняя система утилизации масла с насадкой установлена, и нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения.
ОТКАЧ МАСЛО ИЗ ОБЖ ЕМК ПРИ ПОМ НАСАДКИ	25. Используйте внешнюю насадку для откачки масла из обжарочной емкости в устройство для утилизации. По завершении нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите к шагу 27.
ОТКР КРАН УТИЛ 	26. Откройте левую дверцу шкафа и отоприте кран, если требуется. Полностью вытяните кран утилизации вперед, чтобы начать утилизацию, и переходите к следующему шагу.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ВЫП УТИЛ	27. Никаких действий выполнять не требуется, пока насос перекачивает отработанное масло из лотка в баки отработанного масла наливной системы в течение 4 (четырех) минут или во внешнюю систему с насадкой в течение 2 (двух) минут. Если масло утилизируется в наливную систему или в систему с передним сливом с насадкой, переходите сразу к шагу 29. Если используется внешняя система с насадкой, переходите к следующему шагу.
ОБЖ ЕМК ПУСТА?	28. После того, как обжарочная емкость будет опорожнена, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите к следующему шагу.
ИЗВЛ ФИЛЬТР ЛОТОК	29. Аккуратно извлеките фильтровальный лоток из фритюрницы. Если масло **НЕ** сохраняется, переходите к следующему шагу. Если масло **СОХРАНЯЕТСЯ** и фильтровальный лоток заполнен маслом, извлеките фильтровальный лоток из фритюрницы и переходите сразу к шагу 37. ⚠ **ОПАСНО** **Открывайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.**
ФИЛЬТР ЛОТОК ПУСТ?	30. Если фильтровальный лоток **ПУСТ**, нажмите кнопку √ (галочка). Если масло утилизируется в наливную систему, переходите сразу к шагу 35. Если используется система утилизации с передним сливом и насадкой, переходите к шагу 33. Если используется внешняя система с насадкой, переходите сразу к шагу 32. Если фильтровальный лоток **НЕ** пуст, нажмите кнопку X (НЕТ); вернитесь к шагу 27 для утилизации в наливную систему; к шагу 21 для системы с передним сливом и насадкой; или переходите к следующему шагу для внешней системы с насадкой.
ОТКАЧ МАСЛО ИЗ ФЛТР ЛОТКА ПРИ ПОМ НАСАДКИ	31. Используйте внешнюю насадку для откачки масла из фильтровального лотка в устройство для утилизации. По завершении нажмите кнопку √ (галочка - ДА) и переходите к следующему шагу.
УБР УТИЛ СИСТ С ШЛАНГ НАСАДКОЙ	32. Отсоедините внешнюю систему утилизации с насадкой и переходите к следующему шагу.
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	33. Вставьте фильтровальный лоток. Если масло утилизируется в наливную систему или используется внешняя система с насадкой, переходите сразу к шагу 37. Если используется система утилизации с передним сливом и насадкой, переходите к следующему шагу.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
УБЕРИТЕ УТИЛ УСТР И ОТСОЕД ШЛАНГ НАСАДКУ	34. Отсоедините утилизационную насадку, уберите устройство для утилизации, нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении и переходите сразу к шагу 37.
ЗАКР УТИЛ КРАН	35. Закройте кран утилизации, вдавив его по направлению к задней части фритюрницы до упора. Заприте кран, если этого требует ваш руководитель.
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	36. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. **⚠ ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
РАСТВОР НАЛИТ?	37. Заполните очищаемую обжарочную емкость смесью воды и чистящего раствора. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы начать процедуру очистки.
ОЧИСТКА или УПАРИВАНИЕ	38. Очистите обжарочную емкость и оставьте в ней раствор на время отсчета таймера холодной очистки или упаривания. Если было выбрано упаривание, обжарочная емкость будет нагрета до 91 °C (195 °F) на один час.
ОЧСТК ЗАВЕРШ или УПАРИВ ЗАВЕРШ	39. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы отключить сигнализацию. Если масло сохраняется, переходите сразу к шагу 41.
ОЧИСТИТЕ ФЛТР ЛОТОК	40. Извлеките корзину для крошек и прижимную рамку. Извлеките фильтровальную прокладку или бумажный фильтр и выбросите. Извлеките сетчатый экран. Очистите все компоненты фильтровального лотка и сам лоток.
УСТАНОВИТЕ УТИЛ. УСТРОЙСТВО изменится на УСТРОЙСТВО УТИЛИЗАЦИИ УСТАНОВЛЕНО?	41. Установите под слив устройство для утилизации чистящего раствора или контейнер для утилизации вместимостью не меньше 15 л (4 галлонов) и нажмите √ (галочка - ДА).
ВЫПОЛН СЛИВ	42. Никаких действий выполнять не требуется, пока опорожняется обжарочная емкость.
ОПОЛАСКИВ ЗАВЕРШ?	43. Смойте остатки раствора из обжарочной емкости. После того, как обжарочная емкость будет полностью промыта, нажмите кнопку √ (галочка - ДА).
РАСТВОР СЛИТ?	44. Убедитесь, что раствор был слит и обжарочная емкость была полностью промыта и нажмите кнопку √ (галочка - ДА).

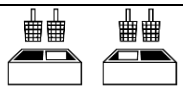
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	45. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. **⚠ ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
ИЗВЛ. БЛОК ЧИСТЯЩЕГО РАСТВОРА	46. Уберите устройство или контейнер для утилизации чистящего раствора и нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. Если масло было сохранено, переходите сразу к шагу 50.
ФИЛЬТР ЛОТОК ЧИСТ?	47. Убедитесь, что фильтровальный лоток и все его компоненты чистые. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. При нажатии кнопки X (НЕТ), если фильтровальный лоток не очищен, будет выдан запрос на очистку фильтровального лотка. Нажмите после очистки фильтровального лотка и переходите к следующему шагу.
ОБЖ ЕМК И ФИЛЬТР ЛОТОК ОСУШЕНЫ?	48. Убедитесь, что обжарочная емкость, фильтровальный лоток и все его компоненты сухие. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. **⚠ ОПАСНО** **Убедитесь в полном осушении обжарочной емкости и фильтровального лотка перед заливкой масла. В противном случае контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг жидкости.**
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	49. Установите сетчатый экран, фильтровальную прокладку или бумажный фильтр, прижимную рамку и корзину для крошек. Вставьте фильтровальный лоток. Если используется система подачи свежего масла из коробочного контейнера, переходите сразу к шагу 64. Если используется система подачи свежего масла наливного типа, переходите сразу к шагу 60.
ОБЖ ЕМК ОСУШЕНА?	50. Полностью осушите обжарочную емкость. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. **⚠ ОПАСНО** **Перед заливкой масла убедитесь, что в обжарочной емкости нет воды и она полностью осушена. В противном случае контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг жидкости.**
ВОЗВР СЭКОНОМ МАСЛО?	51. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы продолжить возврат сохраненного масла.
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	52. Вставьте фильтровальный лоток с сохраненным маслом,

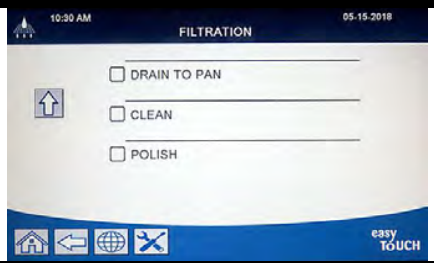
ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	извлеченный в шаге 29.
ЗАПОЛН ОБЖ ЕМК ИЗ ФЛТР ЛОТКА?	53. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы заполнить обжарочную емкость.
ЗАПОЛНЕНИЕ	54. Никаких действий выполнять не требуется, пока заполняется обжарочная емкость.
ОБЖ ЕМК ЗАПОЛНЕНА МАСЛОМ?	55. Если уровень масла находится ниже нижней отметки заполнения, нажмите кнопку X (НЕТ), чтобы вернуться к предыдущему шагу и снова запустить насос. Если уровень масла находится на нижней отметке заполнения или выше, нажмите кнопку √ (галочка - ДА). Если уровень масла в обжарочной емкости не находится на нижней отметке заполнения или выше, проверьте фильтровальный лоток, чтобы убедиться, что основной объем масла был возвращен. Фильтровальный лоток может содержать небольшое количество масла.
ИЗВЛ ФИЛЬТР ЛОТОК	56. Аккуратно извлеките фильтровальный лоток из фритюрницы. ⚠ **ОПАСНО** **Извлекайте фильтровальный лоток медленно во избежание разбрызгивания горячего масла, которое может стать причиной серьезных ожогов, случаев подскальзывания и падения.**
ОЧИСТИТЕ ФЛТР ЛОТОК	57. Извлеките корзину для крошек и прижимную рамку. Извлеките фильтровальную прокладку или бумажный фильтр и выбросите. Извлеките сетчатый экран. Очистите все компоненты фильтровального лотка и сам лоток. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении.
ФИЛЬТР ЛОТОК ОСУШЕН?	58. Убедитесь, что фильтровальный лоток и все его компоненты сухие. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. ⚠ **ОПАСНО** **Убедитесь в полном осушении фильтровального лотка перед заливкой масла. В противном случае контакт воды с нагретым до жарочной температуры маслом приведет к выбросу горячих брызг жидкости.**
ВСТАВЬТЕ ФЛТР ЛТК	59. Установите сетчатый экран, фильтровальную прокладку или бумажный фильтр, прижимную рамку и корзину для крошек, снятые в шаге 57. Вставьте фильтровальный лоток и переходите сразу к шагу 65.
НАЛИВН ЗАПЛН ОБЖ ЕМК?	60. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если была нажата кнопка X (НЕТ), пользователь будет возвращен в меню очистки масла.
НАЧАТЬ ЗАПОЛН?	61. Нажмите и удерживайте кнопку для заполнения

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
НАЖМ И УДЕРЖ	обжарочной емкости. В насосе наливной системы масла используется кнопка с самовозвратом. Насос будет перекачивать масло, пока нажата кнопка.
ОТПУСТИТЕ КНОПКУ ПО ЗАПОЛН	62. После того, как обжарочная емкость заполнится до нижней отметки, отпустите кнопку.
ПРОДОЛЖ ЗАПОЛНЕНИЕ?	63. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА), чтобы продолжить заполнение. В ином случае нажмите кнопку X (НЕТ) после заполнения обжарочной емкости для выхода и возврата в состояние ВЫКЛ.
РУЧН ЗАПОЛН ОБЖ ЕМК	64. Аккуратно заполняйте маслом обжарочную емкость, пока оно не дойдет до нижней отметки уровня во фритюрнице. Нажмите кнопку √ (галочка) после заполнения обжарочной емкости.
	65. Контроллер отключится.

2.1.13 Тонкая очистка

Режим тонкой очистки представляет собой процедуру длительной очистки масла для удаления из него загрязнений.

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	1. Температура фритюрницы **ДОЛЖНА** быть на заданном уровне. Нажмите кнопку меню очистки масла.
	2. Выберите ЛЕВ ОБЖ ЕМК или ПРАВ ОБЖ ЕМК для раздельных обжарочных емкостей.
	3. Выберите РАСШ ОПЦИИ ОЧИСТКИ МАСЛА.
	4. Нажмите кнопку-стрелку «Вниз».

ЭКРАН	ДЕЙСТВИЕ
	5. Выберите ТНК ОЧСТК.
ВЫП ТНК ОЧСТ?	6. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) для продолжения. Если была нажата кнопка X (НЕТ), пользователь будет возвращен на предыдущий экран.
СНЯТЬ ГРЯЗЬ МСЛ ОБЖ.ЕМК.	7. Удалите крошки из масла в каждой емкости, насколько это возможно, выполняя движения шумовкой от передней к задней стороне. Это крайне важно для оптимизации срока пригодности масла и поддержания его качества. Нажмите кнопку √ (галочка - ДА) по завершении. Нажмите кнопку X для отмены очистки масла.
НАЧ ТНК ОЧСТК МСЛ	8. Нажмите СИНЮЮ кнопку, чтобы начать тонкую очистку, или кнопку X для отмены операции. Если лоток не обнаружен, контроллер будет выдавать сообщение ВСТАВЬТЕ ПОДДОН, пока он не будет обнаружен.
ВЫПОЛН СЛИВ	9. Никаких действий выполнять не требуется, пока масло сливается в фильтровальный лоток.
ВЫП ТНК ОЧСТК	10. Никаких действий выполнять не требуется, пока откроются сливной и возвратный краны и масло будет прокачиваться через обжарочную емкость в течение длительного времени.
ВНИМАНИЕ: СЛИВ ЗАКР, УБЕРИТЕ ИНСТР	11. Убедитесь, что из обжарочной емкости удалены все инструменты перед закрытием слива, чтобы не повредить его. ⚠ **ОПАСНО** **Извлеките любые предметы из сливных патрубков. Закрывание силовых приводов может стать причиной травм персонала или повреждения оборудования.**
ЗАПОЛНЕНИЕ	12. Никаких действий выполнять не требуется, пока обжарочная емкость заполняется.
ПРЕДВ НАГР	13. Никаких действий выполнять не требуется, пока фритюрница нагревается до заданной температуры.
ПУСК	14. Фритюрница готова к работе. Отображается после нагрева фритюрницы до заданной температуры.

ГЛАВА 3. FILTERQUICK™ FQ4000
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ОПЕРАТОРОМ

3.1 Введение

В данной главе содержится простое справочное руководство по устранению обычных неисправностей, встречающихся в ходе эксплуатации данного оборудования. Приведенные ниже указания должны помочь устранить или, по меньшей мере, провести точную диагностику неисправностей. Несмотря на описание наиболее часто встречающихся неисправностей, в ходе эксплуатации могут возникнуть и другие проблемы, устранение которых требует консультаций с изготовителем оборудования. В таковых случаях, пожалуйста, обращайтесь за содействием в службу технической поддержки компании Frymaster.

Во время поиска и устранения неисправности всегда действуйте методом исключения, начиная с простейшего решения и продвигаясь к более сложному. Наиболее важным аспектом является обязательное стремление к ясному представлению причин возникновения неисправности. Устранение неисправности должно сопровождаться мерами, направленными на предотвращение повторного возникновения проблемы. В случае некорректного функционирования контроллера из-за плохого контакта следует проверить и все остальные соединения. При постоянном перегорании предохранителя необходимо определить причину. Обратите внимание: отказ малого компонента часто может служить признаком возможной неисправности или неправильной работы более важных компонентов или систем.

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

Выполните приведенные ниже указания перед обращением в сервисный центр или отдел технической поддержки компании Frymaster (1-800-551-8633):

- **Убедитесь в том, что все вилки шнуров питания вставлены в розетки и все автоматические выключатели включены.**
- **Убедитесь в надлежащем соединении быстроразъемных муфт газопровода.**
- **Убедитесь в том, что все отключающие газовые вентили открыты.**
- **Убедитесь в полностью закрытом состоянии сливных кранов обжарочных емкостей.**
- **Обязательно узнайте модель и серийный номер фритюрницы для информирования техника.**

⚠ ОПАСНО

Горячее масло может стать причиной тяжелых ожогов. Категорически запрещается перемещать фритюрницу, заполненную горячим маслом, или переливать горячее масло из одного контейнера в другой.

⚠ ОПАСНО

На время обслуживания оборудование должно быть отключено от сети электропитания, за исключением случаев проверки электрических цепей. Будьте предельно осторожны при выполнении проверок электрических систем.

У данного устройства может быть несколько точек подключения электропитания. Перед началом обслуживания извлеките все штепсели электрических кабелей из розеток.

Осмотр, испытания и ремонт электрических компонентов должен выполнять только специалист уполномоченного сервисного центра.

3.2 Поиск и устранение неисправностей

3.2.1 Сообщения об ошибках и неисправности дисплея

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
На дисплее контроллера отсутствует индикация.	A. Отсутствует электропитание фритюрницы. B. Неисправный контроллер или другой компонент	A. Убедитесь в том, что фритюрница подключена к источнику электропитания и что не сработал автоматический выключатель. B. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ОБЖ ЕМК ПОЛНА? ДА НЕТ после завершения цикла очистки масла.	A. Это нормальная работа в начале или конце большинства функций очистки масла. B. Если это сообщение неоднократно появляется во время цикла очистки масла, это может указывать на медленный возврат масла.	A. Убедитесь, что обжарочная емкость заполнена маслом, и нажмите кнопку √. B. См. раздел 2.3 «Поиск и устранение неисправностей» в руководстве по монтажу и эксплуатации FQx30-T — Насос очистки масла работает, но возврат масла происходит очень медленно.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение СЛИВ ПРОЧИЩЕН?	Слив засорен и масло не сливается.	Очистите слив стержнем для чистки и нажмите кнопку **√** . Очистка масла будет продолжена.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ЗАМЕНИТЬ БУМ ФИЛЬТР?	Ошибка функции очистки масла, засорение фильтровальной прокладки/бумаги, показ запроса на замену фильтровальной прокладки/бумаги после 25 часов эксплуатации или этот запрос был отклонен при предыдущем запросе.	Замените фильтровальную прокладку/бумагу и убедитесь, что лоток фильтра был извлечен из фритюрницы как минимум на 30 секунд. **НЕ** игнорируйте запросы **ЗАМЕНИТЬ БУМ ФИЛЬТР**.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Контроллер заблокирован.	Ошибка контроллера.	Отключите и снова включите питание контроллера. В случае сохранения неисправности обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение НЕПР КОНФИГ ТИПА ЭНЕРГИИ	Неправильно установлен тип энергии в настройках фритюрницы.	Убедитесь, что фритюрница сконфигурирована на правильный тип энергии.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ИДЕНТ СОЕД ОБЖ ЕМК НЕ ПОДКЛЮЧЕНО	Отсутствует или отсоединен установочный разъем контроллера.	Убедитесь, что 6-контактный установочный разъем подключен к задней части контроллера и надлежащим образом заземлен в блоке управления.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение E19 или E28 НЕИСПРАВНОСТЬ СИСТЕМЫ НАГРЕВА.	Отключен газовый вентиль, неисправность контроллера, неисправность трансформатора, контактора или разомкнуто термореле верхнего предела.	Нормальным является появление данного сообщения во время запуска в случае наличия воздуха в газовых линиях фритюрницы. Убедитесь, что газовый вентиль открыт. Если газ подается, но сообщение появляется снова, выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием.
На дисплее FQ4000 показывается сообщение ГОР ВУТ 1.	Температура в обжарочной емкости выше 210 ºC (410 ºF) или — в странах ЕС — выше 202 ºC (395 ºF).	Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ОШБК НГР ДО РАБ ТМП с подачей звукового сигнала.	Время нагрева превысило максимальное заданное значение.	Сбросьте ошибку и отключите звуковой сигнал нажатием кнопки √. Максимальное время нагрева до рабочей температуры для газовых фритюрниц составляет 3:15 минут, для электрических фритюрниц — 1:40 минут. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Дисплей FQ4000 показывает в неправильной температурной шкале (Фаренгейта или Цельсия).	Неправильная настройка параметров дисплея.	Переключитесь с F° на C°, войдя в настройки руководителя, температура, и переключив температурную шкалу. Включите контролер для проверки температуры. Повторите действия в случае показа некорректных единиц измерения.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение СПР ВУТ 2 или НЕИСПР ДАТЧ ВЕРХН УР ОТСОЕД ЭЛЕКТР КАБ.	Неисправность термореле верхнего уровня	Незамедлительно выключите фритюрницу и обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение СБОЙ ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРЫ.	Неисправность в цепи измерения температуры, включая датчик, жгут проводов или разъем контроллера.	Выключите фритюрницу и обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ТРЕБ ОБСЛУЖИВАНИЕ и сообщение об ошибке**.**	Имеет место ошибка, требующая вмешательства техника сервисного центра.	Нажмите кнопку X для продолжения готовки и обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр за содействием. В некоторых случаях необходимо прекратить готовку.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ГРУППА МЕНЮ ДЛЯ ВЫБОРА ОТСУТСТВУЕТ	Все группы меню были удалены. ПРИМЕЧАНИЕ. ВСЕ РЕЦЕПТЫ не является группой, которую можно использовать для рецептов готовки.	Создайте новую группу МЕНЮ. После создания нового меню добавьте в эту группу рецепты (см. раздел 1.10).

3.2.2 Поиск и устранение неисправностей автоматической очистки масла

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Фритюрница выполняет очистку масла после каждого цикла готовки.	Неправильная настройка очстк масла после.	Измените или перезапишите настройку очстк масла после, повторно введя значение очстк масла после в настройках руководителя, парам очистки масла согласно разделу 1.8.
ОЧИСТКА СИСТ И МАСЛА не запускается.	Слишком низкая температура.	Перед запуском очистка сист. и масла убедитесь, что фритюрница нагрета до заданной температуры.

НЕИСПРАВНОСТЬ	ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ	МЕРЫ ПО УСТРАНЕНИЮ
Дисплей FQ4000 показывает ОЧСТК МСЛ ЗАНЯТА.	A. Выполняется другой цикл очистки масла или замена фильтровальной прокладки. B. Интерфейсная плата очистки масла на завершила проверку системы.	A. Дождитесь завершения предыдущего цикла очистки масла перед запуском следующего. Замените фильтровальную прокладку при появлении соответствующего запроса. B. Подождите 15 минут и повторите попытку.
Контроллер FQ4000 выдает сообщение ВСТАВЬТЕ ПОДДОН.	A. Фильтровальный лоток не полностью вставлен во фритюрницу. B. Отсутствует магнит фильтровального лотка. C. Неисправен выключатель фильтровального лотка.	A. Извлеките и полностью вставьте фильтровальный лоток во фритюрницу. Убедитесь в отсутствии сообщения «P» на контроллере. B. Убедитесь, что установлен магнит фильтровального лотка, в случае отсутствия установите новый магнит. C. В случае полного прилегания магнита фильтровального лотка к выключателю и сохранения на дисплее контроллера сообщения ВСТАВЬТЕ ПОДДОН имеется вероятность неисправности выключателя.
Автоматическая очистка масла не запускается.	A. Слишком низкий уровень масла. B. Слишком низкая температура масла. C. Фильтровальный лоток извлечен. D. Очистка масла в настройках рецепта установлена на ВЫКЛ. E. Неисправность реле очистки масла.	A. Убедитесь, что уровень масла находится на верхней отметке заполнения (на уровне верхнего датчика). B. Убедитесь, что масло нагрето до заданной температуры. C. Убедитесь в отсутствии сообщения «P» на контроллере. Убедитесь, что фильтровальный лоток полностью вставлен во фритюрницу. Выключите и включите электропитание фритюрницы. D. Установите очистку масла в рецептах на ВКЛ. E. Обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

3.2.3 Очистка масла занята

При показе сообщения **ОЧСТК МСЛ ЗАНЯТА** интерфейсная плата очистки масла ожидает завершения очистки масла в другой обжарочной емкости или завершения выполнения другой функции. Подождите 15 минут до устранения неисправности. В противном случае обратитесь в местный уполномоченный сервисный центр Frymaster.

3.2.4 Поиск и устранение неисправностей ДКМ (датчика контроля качества масла)

Неисправность	Меры по устранению
Не показывается уровень содержания полярных соединений.	**Проверьте указанное ниже и выполните другую очистку масла с использованием датчика контроля качества масла.** • Убедитесь, что обжарочная емкость нагрета до заданной температуры. • Осмотрите сетчатый экран грубой очистки и убедитесь, что он затянут гаечным ключом. • Проверьте уплотнительные кольца фильтровального лотка и убедитесь, что оба кольца на месте, не треснули и не изношены. В противном случае установите новые уплотнительные кольца. • Убедитесь в отсутствии загрязнений на бумажном фильтре и используйте чистый бумажный фильтр. Заполнилась ли обжарочная емкость сразу в ходе предыдущей очистки масла? В противном случае замените бумажный фильтр.

3.2.5 Коды журнала ошибок

Инструкции по доступу к журналу ошибок см. в разделе 1.12.2.1.

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E13	НЕИСПР. ДАТЧИКА ТЕМП.	Показания датчика температуры вне диапазона. Обратитесь в сервисный центр.
E16	ПРЕВЫШ. ВЕРХ. УРОВНЯ 1	Температура масла выше 210 °C (410 °F) или — в странах ЕС — выше 202 °C (395 °F)
E17	ПРЕВЫШ. ВЕРХ. УРОВНЯ 2	Разомкнуто реле верхнего предела.
E18	НЕИСПР. ДАТЧ. ВУ ОТСОЕД ЭЛЕКТР КАБ	Температура в обжарочной емкости превышает 238 °C (460 °F) и реле верхнего предела не разомкнулось. Немедленно отключите электропитание фритюрницы и обратитесь в сервисный центр.
E19	НЕИСПР. НАГРЕВА – XXX F или XXX C	Сбой в цепи замыкания регулятора нагрева. Не замкнулся контактор нагрева.
E25	НЕИСПР. НАГРЕВА – ВЕНТ.	Не замкнулись реле давления воздуха.
E27	НЕИСПР. НАГРЕВА – РЕЛЕ ДАВЛЕНИЯ – ОБР. В СЕРВИС	Реле давления воздуха неисправно в замкнутом состоянии.

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E28	НЕИСПР. НАГРЕВА – XXX F или XXX C	Отказ системы розжига фритюрницы и блокировка модуля розжига.
E29	НЕИСПР ДАТЧ. ПОДПИТКИ – ОБР. В СЕРВИС	Показания резистивного датчика температуры платы автоматической подпиточной системы вне диапазона. Обратитесь в сервисный центр.
E32	СЛИВ. КРАН НЕ ОТКРЫТ – ОЧИСТКА И АПМ ОТКЛЮЧЕНЫ – ОБР. В СЕРВИС	Отсутствует подтверждение при попытке открытия сливного крана.
E33	СЛИВНОЙ КРАН НЕ ЗАКРЫТ – ОЧИСТКА И АПМ ОТКЛЮЧЕНЫ – ОБР. В СЕРВИС	Отсутствует подтверждение при попытке закрытия сливного крана.
E34	ВОЗВР. КРАН НЕ ОТКРЫТ – ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ И ПОДПИТКИ ОТКЛ – ОБР. В СЕРВИС	Отсутствует подтверждение при попытке открытия крана возврата масла.
E35	ВОЗВР. КРАН НЕ ЗАКРЫТ – ФУНКЦИИ ОЧИСТКИ И ПОДПИТКИ ОТКЛ – ОБР. В СЕРВИС	Отсутствует подтверждение при попытке закрытия крана возврата масла.
E36	НЕИСПР. ПЛАТЫ VIB – ОЧИСТКА И ПОДПИТКА ОТКЛЮЧЕНЫ – ОБР. В СЕРВИС	Потеряна связь с интерфейсной платой клапанов или неисправность платы. Обратитесь в сервисный центр.
E37	НЕИСПР. ДАТЧИКА АВТОМ. ПЕРИОДИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ – ФУНКЦИЯ ОЧИСТКИ ОТКЛ – ОБР. В СЕРВИС	Показания резистивного датчика температуры платы автоматической периодической очистки масла вне диапазона. Обратитесь в сервисный центр.
E39	ЗАМ. ФИЛЬТР ПРОКЛ	Истек 25-часовой таймер или была активирована логическая схема загрязнения фильтра. В противном случае замените фильтрующую прокладку или бумагу.
E41	ОШИБКА ИЗ-ЗА МАСЛА В ЛОТКЕ	Система обнаруживает, что масло может находиться в фильтровальном лотке.
E42	ЗАСОРЕНИЕ СЛИВА (газовая фритюрница)	Обжарочная емкость не была опорожнена во время очистки масла. Убедитесь, что слив не засорен и следуйте подсказкам.
E43	НЕИСПР ДАТЧИКА УР МАСЛА – ОБР. В СЕРВИС	Возможно, неисправен датчик уровня масла. Обратитесь в сервисный центр.
E44	ОШБК НГР ДО РАБ ТМП	Время нагрева превысило максимальное заданное значение.
E45	ОШБК НГР ДО РАБ ТМП – ОБР. В СЕРВИС	Время нагрева превысило максимальное заданное значение в двух или более циклах. Обратитесь в сервисный центр.

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E46	СИСТ. ИНТЕРФ. ПЛАТА 1 ОТСУТСТВ. – ОБР. В СЕРВИС	Потеря связи с платой 1 SIB или неисправность платы. Обратитесь в сервисный центр.
E51	СКОПИР ИДЕНТ ПЛАТЫ – ОБР. В СЕРВИС	Два или более контроллера используют один и тот же идентификатор местонахождения. Обратитесь в сервисный центр.
E52	ОШИБКА КОНТРОЛЛЕРА ИНТЕРФЕЙСА ПОЛЬЗ – ОБР. В СЕРВИС	Контроллер зарегистрировал неизвестную ошибку. Обратитесь в сервисный центр.
E53	ОШИБ ШИНЫ CAN – ОБР. В СЕРВИС	Потеря связи между платами. Обратитесь в сервисный центр.
E54	ОШИБКА USB	Потеря соединения USB при выполнении обновления.
E55	СИСТ. ИНТЕРФ. ПЛАТА 2 ОТСУТСТВ. – ОБР. В СЕРВИС	Потеря связи с платой 2 SIB или неисправность платы. Обратитесь в сервисный центр.
E61	НЕПР. КОНФИГ. ТИПА ЭНЕРГ.	Фритюрница сконфигурирована на неправильный тип энергии. Обратитесь в сервисный центр.
E62	ЕМКОСТЬ НЕ НАГР – ПРОВЕРЬТЕ ИСТ ЭНЕРГ – XXX F ИЛИ XXX C	Обжарочная емкость не нагревается надлежащим образом.
E63	СК. ПОДЪЕМА	Ошибка скорости подъема во время проверки времени нагрева до рабочей температуры. Убедитесь, что уровень холодного масла находится на нижней отметке, а уровень масла при заданной температуре — на верхней отметке. В электрических фритюрницах убедитесь, что датчик не касается нагревательного элемента.
E64	ОЧИСТКА МАСЛА НЕИСПР. ИНТЕРФ. ПЛАТЫ – ОЧИСТКА И ПОДПИТКА ОТКЛЮЧЕНЫ – ОБР. В СЕРВИС	Потеряна связь с интерфейсной платой очистки масла или неисправность платы. Обратитесь в сервисный центр.
E65	ОЧИСТ ДТЧ ВОЗВР МАСЛ – XXX F ИЛИ XXX C – ОБР. В СЕРВИС	Газовые - датчик возврата масла не обнаруживает масло. Очистите дополнительный датчик масла.
E66	ОТКР. СЛИВН КРАН – XXXF ИЛИ XXXC	Сливной кран открыт во время готовки.
E67	НЕ СКОНФ ПЛАТА SIB – ОБР. В СЕРВИС	Контроллер был включен, когда плата SIB не была сконфигурирована. Обратитесь в сервисный центр.
E68	СРАБОТ ПРЕДОХР ДВМ – ОБР. В СЕРВИС	Предохранитель ДВМ платы VIB сработал и не был сброшен. Обратитесь в сервисный центр.

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E69	РЕЦЕПТЫ ОТСУТСТВУЮТ – ОБР. В СЕРВИС	Контроллер не был запрограммирован рецептами продукта. Замените его контроллером, запрограммированным на заводе.
E70	ВЫС ТЕМП ДКМ	Слишком высокая температура для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Выполняйте очистку масла при температуре в интервале от 149 ºC (300 ºF) до 191 ºC (375 ºF).
E71	НИЗК ТЕМП ДКМ	Слишком низкая температура для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Выполняйте очистку масла при температуре в интервале от 149 ºC (300 ºF) до 191 ºC (375 ºF).
E72	НИЗК ДИАП ТРМ	Слишком низкий уровень полярных соединений (ТРМ) для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Данная ситуация может иметь место со свежим новым маслом. В меню настроек может быть выбран некорректный тип масла. Датчик может не быть откалиброван для типа масла. См. таблицу с типами масел в руководстве по эксплуатации, док. 8197316. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
E73	ВЫС ДИАП ТРМ	Слишком высокий уровень полярных соединений (ТРМ) для получения корректного значения датчиком контроля качества масла. Утилизируйте масло.
E74	ОШИБКА ДКМ	Внутренняя ошибка датчика контроля качества масла. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

Код	СООБЩЕНИЕ ОБ ОШИБКЕ	ОБЪЯСНЕНИЕ
E75	ОШБК ДКМ-ВОЗДУХ	Датчик контроля качества масла определил наличие воздуха в масле. Проверьте уплотнительные кольца и проверьте или затяните сетчатый экран для гарантирования невозможности проникновения воздуха в датчик контроля качества масла. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
E76	ОШИБКА ДКМ	Ошибка передачи данных датчика контроля качества масла. Проверьте соединения датчика контроля качества масла. Выключите и повторно включите всю многосекционную систему фритюрниц. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.
E81	ОШИБКА СБОЙ БЕЗОП РЕЖ	Система обнаружила, что фритюрница не нагревается надлежащим образом в связи с низким уровнем масла. Убедитесь, что уровень масла находится на нижней отметке или выше. Если нет, долейте масло до нижней отметки. Если неисправность устранить не удалось, обратитесь за содействием в местный уполномоченный сервисный центр.

FRYMASTER
8700 LINE AVENUE, SHREVEPORT, LA 71106-6800

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

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

Bringing innovation to the table · **welbilt.com**

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

Part Number FRY_IOM_8197827 10/2022