

**ФРИТЮРНИЦА
с фильтрацией и без подъемников
серии FF**

ПАСПОРТ

TM 4926.00.00.000

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Фритюрница с фильтрацией и без подъемников серии FF (далее фритюрница) предназначена для жарки во фритюре с использованием специальных сетчатых корзин: - картофеля; - чипсов; - хвороста; - рыбы; - мяса; - беляшей; - пирожков; - пончиков; - овощей (лук); - котлет по-киевски и других продуктов в большом количестве жира или масла.

Фритюрницы используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и в составе технологических линий.

Во фритюрнице предусмотрена возможность циклической фильтрации отработанного масла.

Фритюрницы изготавливаются в климатическом исполнении УХЛ 4 ГОСТ 15150.

2. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Номинальное напряжение, В	380
Частота, Гц.....	50
Номинальная мощность, кВт.....	17,5
Рабочая температура, °С.....	165
Предел регулирования температуры, °С.....	80...180
Объем заливаемого масла, л.....	25...25,5
Количество фритюрных корзин, шт.....	2
Величина максимальной загрузки продукта, кг, не более.....	3
Масса, кг.....	120
Время нагрева устройства до рабочей температуры, мин	10...20
Тип нагревателя.....	водяной ТЭН
Габаритные размеры, мм	
Длина.....	900
Ширина.....	430
Высота.....	1050

3. КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

В обязательный комплект поставки входят:

- Фритюрница, собранная согласно конструкторской документации (с решеткой и с защитным экраном);
- Дежа для отработанного масла (с крышкой, с перфорированным вкладышем, с прижимом, фильтром грубой очистки и ёмкостью чистой очистки).
- Корзина для фритюрницы – 2 шт.;
- Бумага фильтрующая (салфетка) 01115, 900х350х0,3 мм - 10 шт.;
- Спец. ключ для установки вентиля – 2 шт.;
- Сок - 1 шт.;
- Ершик – 1 шт.;
- Эксплуатационная документация (паспорт или инструкция по эксплуатации).

4. УСТРОЙСТВО И ПРИНЦИП РАБОТЫ

4.1. Устройство фритюрницы.

Фритюрница, показана на рис. 1, состоит из корпуса поз.1, дежи для фильтрации отработанного масла поз.2, ванны поз.3, блока ТЭНов поз.4, механизма удержания блока ТЭНов в верхнем положении поз.5, сливного вентиля поз.6, панели управления поз.7, двух корзин для фритюрницы поз.8, сетевого кабеля поз.9, распашной дверки поз.10. Блок ТЭНов поз.4 откидывается вверх и фиксируется для удобства чистки ванны. Под ванной поз.3 расположен насос поз.11 для перекачки масла. Над насосом поз.11 расположен трехходовой кран поз.12, который с помощью рукоятки переключения поз.13 задает направление перекачки масла: дежа поз.2 – ванна поз.3 и дежа

поз.2 – шланг слива масла поз.14. После сливного вентиля поз.6 расположено быстросъемное поворотное колено поз.15. В деже поз.2 предусмотрен выкручиваемый фильтр грубой очистки поз.16, ёмкость чистой очистки поз.17. На дне дежи поз.2 между перфорированным вкладышем поз.18 и прижимным устройством поз.19 расположена фильтрующая бумага поз.20. Сверху дежа закрыта съемной крышкой поз.21. За дверкой поз.10 в правом верхнем углу расположен клавишный тумблер запуска фильтрующей системы поз.22. ТЭНы поз.4 при эксплуатации защищают от повреждений решетка поз.23, и защитный экран поз. 24. На задней крышке силового ящика поз.25 предусмотрены кронштейны поз.26 для укладки лишней длины сетевого кабеля. Совок и ершик предназначены для очистки нижней зауженной части ванны поз.2 от крупных частиц приготовляемого продукта.

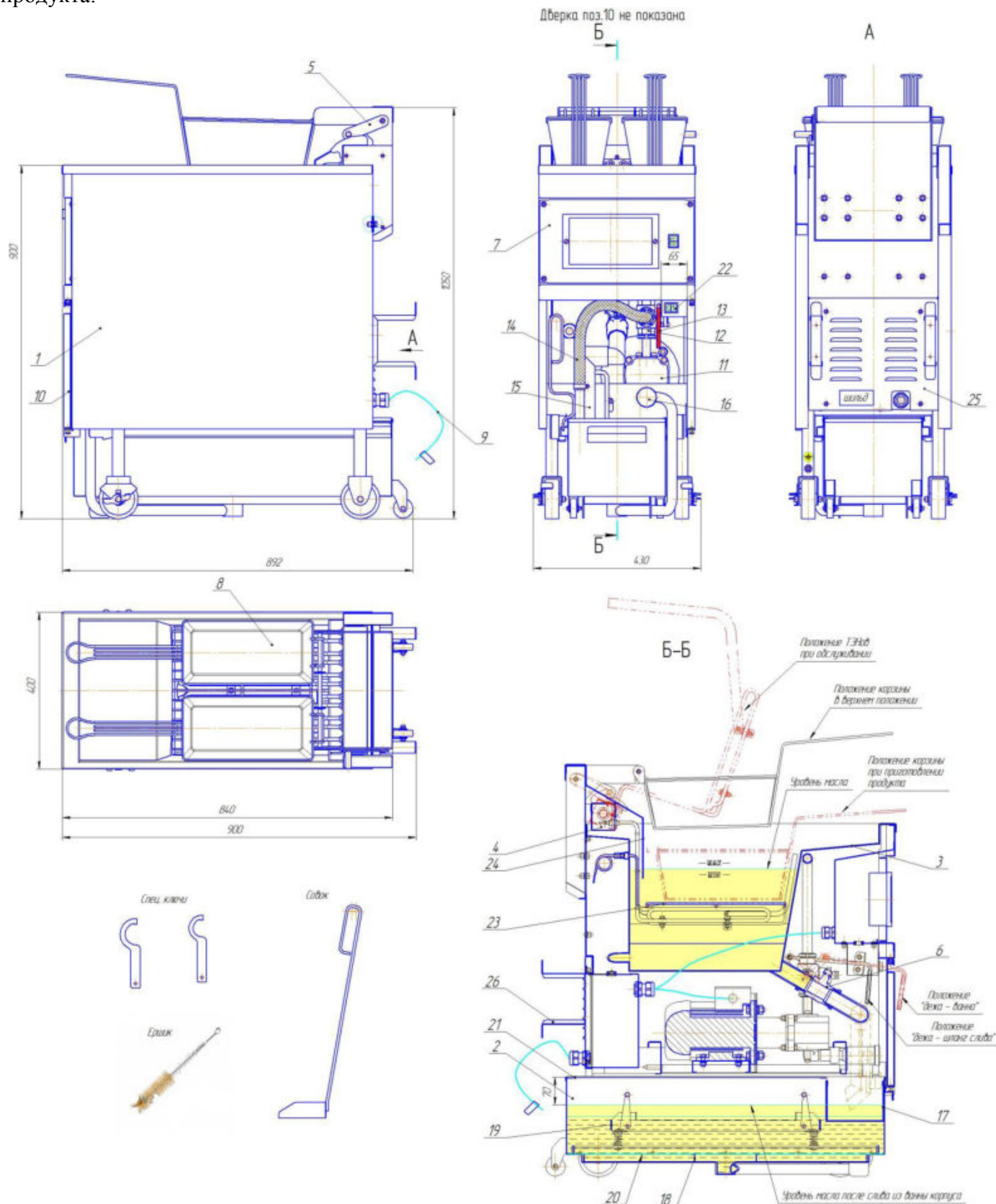


Рис. 1 Фритюрница серии FF.

4.2 Подготовка к работе.

Распаковка, установка и испытание фритюрницы должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово-технологического оборудования.

Установку фритюрницы проводите в следующем порядке:

- перед установкой фритюрницы на предусмотренное место необходимо снять защитную пленку со всех поверхностей (при необходимости). Фритюрницу следует разместить в хорошо проветриваемом помещении, если имеется возможность, то под воздухоочистительным зонтом. Необходимо следить за тем, чтобы фритюрница была установлена в горизонтальном положении. Учитывая вид фритюрницы, ее можно размещать отдельно или вместе с другим кухонным оборудованием;

- подключение фритюрницы к электросети должно быть выполнено согласно действующим нормативам, и электрической принципиальной схемы на изделие. Подключение электроэнергии производится только уполномоченной специализированной службой с учетом маркировок на табличке с надписями.

- монтаж и подключение должны быть произведены так, чтобы установленная и подключенная фритюрница предупреждала доступ к токопроводящим частям без применения инструментов;

- при установке фритюрницы в непосредственной близости от стены, перегородок, кухонной мебели, декоративной отделки и т. п., рекомендуется, чтобы они были изготовлены из негорючих материалов или покрыты соответствующим негорючим теплоизолирующим материалом. Необходимо при этом обратить особое внимание на соблюдение мер противопожарной безопасности;

- установить фритюрницу на соответствующее место;

- надежно заземлить фритюрницу, подсоединив заземляющий проводник к заземляющему зажиму, заземляющий проводник должен быть в шнуре питания;

- провести ревизию соединительных устройств электрических цепей фритюрницы (винтовых и без винтовых зажимов), при выявлении ослабления необходимо подтянуть или подогнуть до нормального контактного давления;

- проверить переходное сопротивление между заземляющим зажимом и нетоковедущими металлическими частями фритюрницы, которое должно быть не более 0,1 Ом;

- проверить сопротивление изоляции фритюрницы, которое должно быть не менее 2 МОм.

Сдача в эксплуатацию смонтированного оборудования оформляется по установленной форме.

4.3 Принцип работы (рис.2).

1. Перед началом работы необходимо установить всё на свое штатное место согласно рис.1, убедиться, закрыт ли спускной кран, проверить исправность заземления. После осмотра налить в жарочную ванну масло по рискам уровня залива – 25...25,5 л.

2. Подвесьте корзины своими зацепами к соответствующим местам верхнего положения.

3. Включаем в сеть с напряжением 380В согласно электрической схемы (приложение).

4. На панели переводим переключатель (поз.1) в положение «1», происходит нагрев масла до установленной температуры 165°C.

5. Нагрев масла до установленной температуры 165°C отследить по температурному контроллеру Fastron (поз.2). Использование контроллера Fastron в соответствии с инструкцией на этот контроллер (приложение).

6. Жарка продуктов производится в корзине. Продукты (картофель должен быть предварительно просушен) в корзину загружаются в необходимом количестве.

7. Опускаем вручную соответствующую корзину в масло, корзина при этом ложится на решетку, расположенную поверх ТЭНов. В период приготовления возможно горизонтальное встряхивание корзины о защитный экран с целью перемешивания продукта в корзине.

8. По истечении определенного промежутка времени, самостоятельно вручную поднимаем корзину с картофелем фри вверх.

После того, как масло стечет, продукт выгружается из корзины. В процессе жарки рабочий, обслуживающий фритюрницу, обязан следить за уровнем масла в ванне и в случае надобности подливать осторожно тонкой струйкой.

9. При запуске системы фильтрации масла, убедитесь, что температура масла в ванне не ниже 60°C, нажав на кнопку «TEMP» один раз. Если температура масла ниже 60°C, его необходимо подогреть до указанной температуры. Для принудительного включения фильтрации нажмите и удерживаете в течении 3-х секунд кнопку «EXIT FILL» на контроллере FASTRON VC-210. На дисплее появится надпись «FILTER». Перевести основной переключатель (поз.1) на панели управления в положение «0». Откройте подмагниченную дверку поз.10. и убедитесь, что шланг слива масла поз.14, бумажный фильтр поз.20, фильтр грубой очистки поз.16, ёмкость чистой очистки поз.17 и поворотное колено поз.15 находятся на своих штатных местах. Поверните синюю рукоятку вентиля поз.6 в положение «слив» и дождитесь слива всего масла в дежу поз.2. Верните синюю рукоятку вентиля поз.6 в положение «закрыто». Красную рукоятку переключения поз.13 вытяните на себя, переведя трехходовой кран поз.12 в положение дежа-ванна. Запустите насос фильтрации поз.11 тумблером поз.22, переведя переключатель в положение «1» для залива масла в ванну поз.3 по уровню. После появления воздушных пузырей сразу отключите насос фильтрации поз.11 тумблером поз.22, переведя переключатель в положение «0». Красную рукоятку переключения поз.13 утопите от себя до упора, переведя трехходовой кран поз.12 в положение дежа-шланг слива. Закройте дверку поз.10. Нажмите кнопку «EXIT FILL» на контроллере FASTRON VC-210. Долить масло до уровня, указанного в пункте 1.

10. По завершении работы перевести переключатель (поз.1) в положение «0» и вытащить сетевой шнур из розетки.

11. Масло может быть использовано в продолжение 40 часов работы фритюрницы, после чего следует заменить свежим. Убедитесь, что температура масла в ванне не ниже 60°C, нажав на кнопку «TEMP» один раз. Если температура масла ниже 60°C, его необходимо подогреть до указанной температуры. Для принудительного включения фильтрации нажмите и удерживаете в течении 3-х секунд кнопку «EXIT FILL» на контроллере FASTRON VC-210. На дисплее появится надпись «FILTER». Перевести основной переключатель (поз.1) на панели управления в положение «0». Откройте подмагниченную дверку поз.10. и убедитесь, что шланг слива масла поз.14, бумажный фильтр поз.20, фильтр грубой очистки поз.16, ёмкость чистой очистки поз.17 и поворотное колено поз.15 находятся на своих штатных местах. Поверните синюю рукоятку вентиля поз.6 в положение «слив» и дождитесь слива всего масла в дежу поз.2. Верните синюю рукоятку вентиля поз.6 в положение «закрыто». Убедитесь, что красная рукоятка переключения поз.13 утоплена и находится в положение дежа-шланг слива. Выходной патрубок сливного шланга поз.14 поместите в емкость, в которую будете сливать отработанное масло. Запустите насос фильтрации поз.11 тумблером поз.22, переведя переключатель в положение «1» для слива отработанного масла. После заполнения сливной емкости или прекращения подачи масла через патрубок сливного шланга поз.14 сразу отключите насос фильтрации поз.11 тумблером поз.22, переведя переключатель в положение «0». Закройте дверку поз.10. Нажмите кнопку «EXIT FILL» на контроллере FASTRON VC-210.

12. Долить масло до уровня, указанного в пункте 1. Перед заливкой свежего масла фритюрницу следует чистить.

Можно продолжать процесс готовки (см. пункты с 2 по 12).

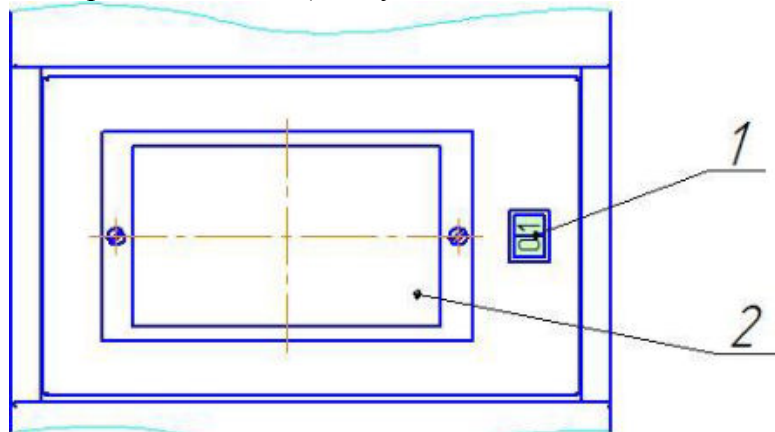


Рис. 2 Панель управления.

4.4 Замена и чистка фильтров при работе.

1. Откройте подмагниченную дверку поз.10, масло находится в ванне поз.3 и убедитесь что кран слива поз.6 закрыт.
2. Выкатите дежу поз.2 из-под фритюрницы.
3. Снимите крышку поз.21.
4. Выньте ёмкость для чистой очистки поз.17 и промойте.
5. Выкрутите фильтр грубой очистки поз.16 и промойте.
6. Поднимите прижимное устройство поз.19.
7. Удалите загрязненный бумажный фильтр поз.20.
8. Слейте остатки масла и вымойте дежу поз.2.
9. Установите чистый бумажный фильтр поз.20 поверх перфорированного вкладыша поз.18.
10. Установите прижимное устройство поз.19, убедившись, что бумажный фильтр поз.20 плотно прилегает к дну дежи поз.2.
11. Установите на штатные места фильтр грубой очистки поз.16 и ёмкость для чистой очистки поз.17.
12. Накройте дежу поз.2 крышкой поз.21.
13. Установите дежу поз.2 на свое штатное место, убедившись в надежной стыковке патрубков дежи поз.2 с насоса поз.11.
14. Убедитесь в то, что поворотное колено поз.15 находится в ёмкости для чистой очистки поз.17.
15. Закройте дверку поз.10.

5. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед первым включением фритюрницы в сеть обязательно ознакомьтесь с настоящим руководством.

Фритюрница в процессе эксплуатации нуждается в систематическом техническом надзоре со стороны квалифицированного электромеханика

Производственный персонал, использующий в работе фритюрницу, должен пройти соответствующий инструктаж по правилам эксплуатации и технике безопасности при работе с электрическими установками.

Электропроводка фритюрницы и заземляющее устройство должны быть в исправном состоянии. Без заземления не включать.

Присоединение фритюрницы к сети должно осуществляться с учетом допускаемой нагрузки на электросеть.

Запрещается прикасаться к подверженным нагреву металлическим частям фритюрницы голыми руками во время её работы, во избежание случайного ожога.

Горячее масло причиняет тяжелые ожоги. Ни в коем случае не пытайтесь двигать фритюрницу, которая содержит горячее масло, или перелить горячее масло из одного сосуда в другой.

Фритюрница рассчитана на подключение к сети с напряжением 380В, частотой 50Гц.

Аппараты предназначены для профессионального использования – эксплуатация аппаратов должна осуществляться квалифицированным персоналом.

Перед уборкой и остановкой на ремонт необходимо отключить фритюрницу от сети.

Не оставлять фритюрницу без присмотра.

Во время работы фритюрницы категорически запрещается устранять обнаруженные неисправности при работе фритюрницы.

Категорически запрещается работать в халатах или куртках с короткими рукавами.

Не допускается установка фритюрниц ближе 1 м от легковоспламеняющихся материалов.

Техническое обслуживание и ремонт аппарата должны производиться в сервисном центре или на предприятии-изготовителе.

Запрещается использовать аппарат не по назначению.

По пожарной безопасности фритюрница соответствует ГОСТ 12.1.004.

Не допускается использование фритюрницы в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

Для очистки наружной части фритюрницы не допускается применять водяную струю.

6. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

По окончании работы произвести следующие операции:

- отключить фритюрницу от сети;
- остывшее масло из ванны слить в дежу.
- ванну, ТЭНы, корзины, стол, облицовки промыть горячей водой и протереть сухой салфеткой.

Для замены масла фритюрницу выключить из электросети, слить из ванны масло, произвести чистку ТЭНов (аккуратно не повредив трубки и баллоны аварийных термостатов), корзины, сетки поддерживающей и всей ванны ершом и щеткой.

Фритюрница должна содержаться в чистоте. Полированные и хромированные поверхности при потемнении необходимо протереть полировочной пастой, а затем растереть мягкой тряпкой или войлоком. Для придания блеска поверхностям деталей, изготовленных из нержавеющей стали, их следует периодически полировать венской известью, мелом или зубным порошком с последующей протиркой войлоком.

Запрещается протирка фритюрницы бензином, керосином или щелочными растворами!

Запрещено при эксплуатации и обслуживании прогонять через насос системы фильтрации жидкость, содержащую воду, щелочи, кислоты.

7. ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Фритюрница может транспортироваться любым видом крытого транспорта в соответствии с правилами перевозки, действующими на данном виде транспорта.

Фритюрница в упаковке хранится в закрытых не отапливаемых помещениях с условиями хранения 3 по ГОСТ 15150.

8. СВИДЕТЕЛЬСТВО О ПРИЕМКЕ

Свидетельство о приемке		
Фритюрница серии FF (Наименование изделия)	TM 4926.00.00.000 (Обозначение)	№ _____ (заводской номер)
Изготовлена и принята в соответствии с обязательными требованиями государственных стандартов, действующей технической документацией и признан годным для эксплуатации		
Инженер ОТК		
МП _____ Личная подпись _____ год, месяц, число	_____ Расшифровка подписи	

9. ГАРАНТИЙНЫЕ ОБЯЗАТЕЛЬСТВА

Гарантийный срок эксплуатации фритюрницы – 12 месяцев со дня продажи.

Бумажный фильтр является расходным материалом.

Перегрев ТЭНов из-за несоблюдения правил работы не является гарантийным случаем.

Гарантийный ремонт производится по предъявлению настоящего руководства и заполненного гарантийного талона со штампом продавца и датой продажи.

Изготовитель не несет ответственности в случае повреждения фритюрницы произошедшего по вине потребителя.

10. РЕКВИЗИТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Адрес: Россия, 170000, г. Тверь, ул. Индустриальная, д. 11

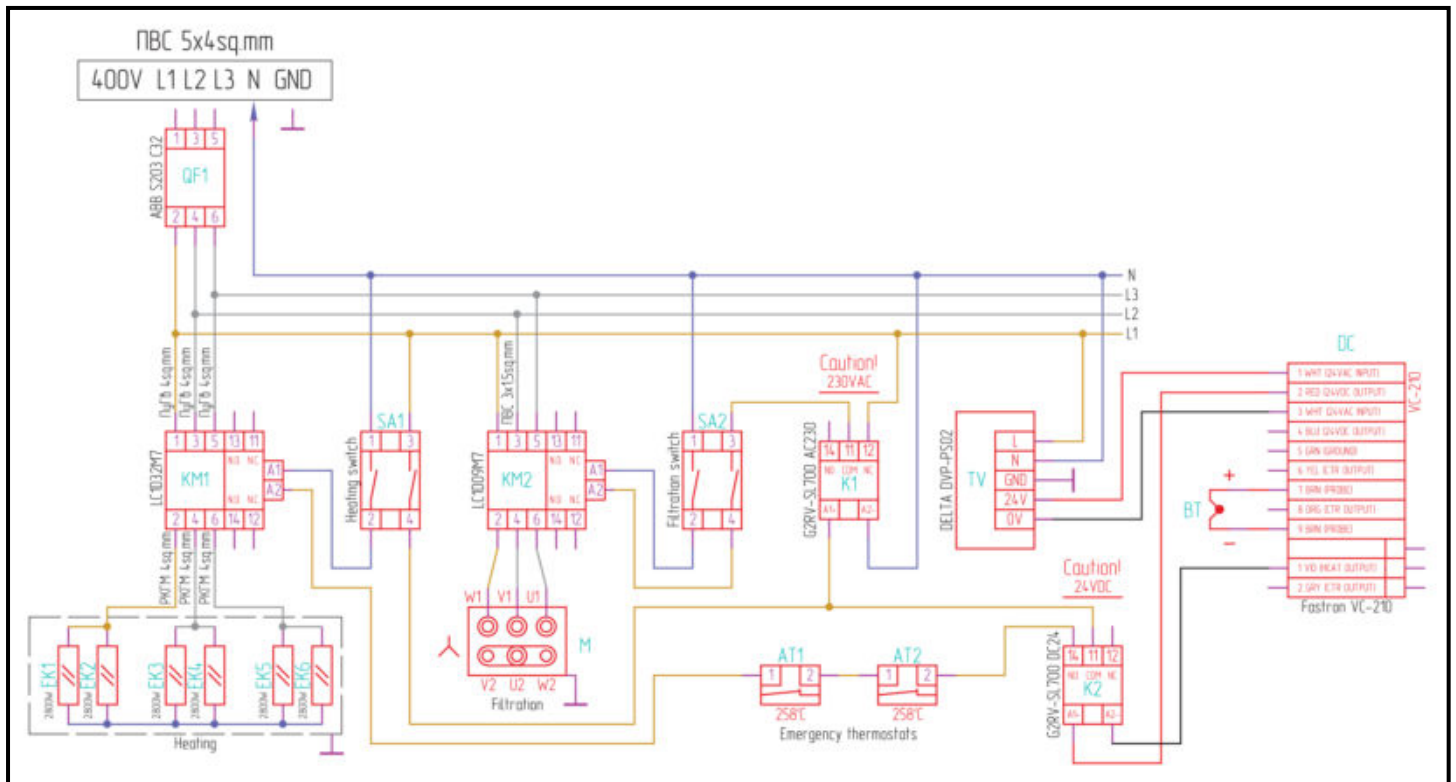
ООО «НПО Тверьторгмаш».

Тел.: +7 (4822) 778-109

11. Список ЗИП

№	Наименование	Артикул ТТМ	Модель
1	Корзина для фритюрницы	14349	-
2	Колесо отлитое из полипропилена черного цвета 50х20х6-ММВ	14313	-
3	Колесо усиленное, отлитое из большегрузного полипропилена белого цвета 100х35-RMB	15369	-
4	Бумага фильтрующая (салфетка) 01115, 900х350х0,3 мм	20527	-
5	Вентиль шаровой с длинной синей ручкой Г-Г 1 1/4, термостойкий 200°С	16223	-
6	Кран 3-х ходовой Г-Г-Г 1", термостойкий 200°С	20801	
7	Кольцо 018-022-25 ГОСТ 9833-73	16015	-
8	Кольцо 019-024-30 ГОСТ 9833-73	16013	-
9	Кольцо 038-042-25 ГОСТ 9833-73	16014	-
10	Кольцо 065-070-30 ГОСТ 9833-73	16016	-
11	Ершик	20744	

ПРИЛОЖЕНИЕ А: Электросхема фритюрницы серии FF:



ПРИЛОЖЕНИЕ Б: Спецификация к электросхеме:

Обозначение	Наименование	Модель	Характеристика	Артикул
AT1,AT2	Аварийный терморегулятор	NT-352 ND (258+-10 C) с капилляром 1,2 м	250V 16A	3534
BT	Датчик температуры	140-60020-37	Для контроллера Fastron VC-210	16870
DC	Температурный контроллер	231-60188-65 Fastron VC-210 (USA)	24VAC	16629
EK1...EK6	ТЭН		230AC, 2,8 кВт	
K1	Реле	G2RV-SL700 AC230 (OMRON)	AC230V, 8A	20771
K2	Реле	G2RV-SL700 DC24 (OMRON)	DC24, 8A	12647
KM1	Контактор	Schneider-Electric LC1D40AM7	600V, 40A	14897
KM2	Контактор	Schneider-Electric LC1D09M7	600V, 10A	13450
M	Электродвигатель	AIP71A4, IM2081	0,55 кВт, 1350 об/мин	15990
QF	Автоматический выключатель	ABB S204 C40	400V, 40A	20347
SA1, SA2	Тумблер с подсветкой	B4 MASK T120/55 3/4HP	250VAC 16A	3730
TV	Блок питания	DVPPS02	24V,2A	13871
	Кабельный зажим	PG13.5	D=20	13446
	Кабельный зажим	PG16	D=22.5	776
	Кабельный зажим	PG21	D=28	776
	Контактный блок	B2 (EMAS)	4A, 250V	1301
	Насос	НШ 14Д-3		16220

Настройка контроллера Fastron

Пароль для настройки контроллера 3228

Группа	Параметр	Значение	Описание
System	Application Type	HP290	Модель фритюрницы
System	Select Language	English	Язык интерфейса
System	Tone Level	1	Громкость звука оповещения
System	Temperature	C	Шкала температуры
Programming	Instant on	60	Время работы нагрева, который включается одновременно с запуском программы приготовления. Значение 60 необходимо установить на все 20 программ

Остальные параметры – по умолчанию

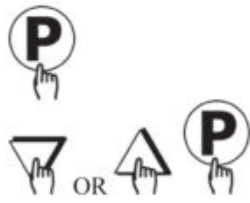
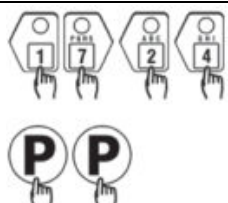
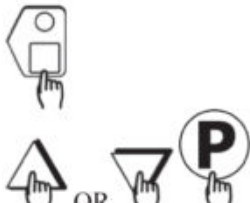
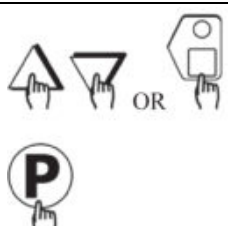
ПРИЛОЖЕНИЕ Г: ЭКСПЛУАТАЦИЯ И ПРОГРАММИРОВАНИЕ FASTRON VC-210

Просмотр рецепта - Быстрый просмотр, что запрограммировано на каждую кнопку продукта.

1. Нажмите SCAN
2. Выберите кнопку продукта запрограммированную ранее - она будет подсвечена.
3. Нажмите кнопку DOWN (вниз ↓), чтобы пролистать.
4. Нажмите SCAN, чтобы выйти.

Просмотр настроек температуры

1. Нажмите кнопку TEMP 1 раз, чтобы посмотреть текущую температуру.
2. Нажмите кнопку TEMP 2 раза, чтобы посмотреть установленную температуру.

	Кнопки для нажатия	Дисплей	Действие
1			* Чтобы войти в режим программирования зажмите кнопку (P) на 3 сек. * Найдите пункт программирования. * Нажмите кнопку (P) для выбора. * На дисплее отобразится запрос пароля.
2		Введите код ENTER CODE 1724 RECIPE	* Введите код 1724. * Нажмите кнопку (P) для подтверждения * На дисплее отобразится надпись RECIPE * Нажмите кнопку (P)
3		Выбрать продукт для программирования SELECT PRODUCT TO PROGRAM Варианты для программирования: ALL, NAME, TIME, TEMPERATURE, TIMING, ALARM, ALARM NAME, ALARM DONE, TONE, HOLD TIME, HOLD LINK, FLTR LCKOUT, PRODUCT CNT, EXIT	* Нажмите кнопку продукт, чтобы запрограммировать. (Индикация кнопки останется включенной). * Пролистайте до пункта меню которое вы хотите изменить и нажмите кнопку (P) Внимание: выбор ALL позволит вам просмотреть и/или изменить все параметры для данной кнопки. - Чтобы перейти к конкретной функции, выберите ее из списка и следуйте инструкции, чтобы сделать изменение.
4		Название продукта PRODUCT NAME	* Нажмите кнопки вверх или вниз, чтобы пролистать названия продуктов. Или начните вводить желаемый продукт с помощью ряда буквенных кнопок продуктов. * Нажмите кнопку (P) чтобы выбрать.
5		Фаза 1 время Мин/сек. STAGE 1 TIME MM:SS	* Введите время для фазы 1 от 00:00 до 99:59 * Нажмите кнопку (P) чтобы перейти к следующей фазе или параметру.
6		Фаза 1 температура XXX фаренгейт STAGE 1 TEMP XXX F	* Введите температуру для этой фазы в Setpoint. От 200 до 375 по фаренгейту или эквивалент градусов по Цельсию. * Нажмите кнопку (P) чтобы перейти к следующему шагу или параметру.

7		Фаза 1 время Прямой или гибкий STAGE 1 TIMING (STRAIGHT, FLEX)	* Нажмите кнопку влево или вправо чтобы тип расписания, которое будет использовано для этого этапа. * Нажмите кнопку (P) чтобы перейти к следующему шагу или параметру.
8	Если требуется, повторите шаги 5-7 для дополнительных этапов. Все 9 этапов могут быть запрограммированы.		
9		Время сигнал 1 Мин/сек. ALARM 1 TIME MM:SS	* Введите время сигнала, чтобы активировать сигнал действий. Пропустите шаги 10-13, если время сигнала для этого этапа 0. * Нажмите кнопку (P) чтобы перейти к следующему шагу или параметру.
10		Название сигнала 1. "Действие". ALARM 1 NAME "ACTION"	* Нажмите кнопку вверх или вниз чтобы пролистать названия сигналов или начните ввод желаемого названия сигнала, используя соответствующие кнопки продукта. * Нажмите кнопку (P) чтобы перейти к следующему шагу или параметру.
11		Сигнал 1 готов (автоматически или вручную) ALARM 1 DONE (AUTOMATIC, MANUAL)	* Нажмите кнопки ← →, чтобы выбрать как должен быть отменен сигнал "Действие" * Нажмите кнопку (P) чтобы перейти к следующему шагу или параметру.
12		Установить звук сигнала1 Короткий, средний, длинный, двойной, дл/кор, нет. ALARM 1 TONE SHORT, MEDIUM, LONG, DOUBLE, LONG/SHORT, NONE	* Нажмите кнопки ← →, чтобы выбрать звук сигнала. * Нажмите кнопку (P) чтобы перейти к следующему шагу или параметру.
13	Если требуется, повторите шаги 9-12 для дополнительных сигналов действия. Все 3 сигнала действия могут быть запрограммированы.		
14		Отслеживание времени жизни продукта 00:00 (часы, минуты) HOLD TIME	* Выберите требуемое время задержки от 0 до 60 * Нажмите кнопку (P) чтобы перейти к следующему шагу или параметру.
15		Блокировка фильтра (холодный, нет фильтра) 1-99 FILTER LOCKOUT (COOL, NO FILTER,	* Нажмите кнопки ← →, чтобы выбрать как закончить цикл приготовления. <u>COOL</u>- вернуться к предыдущей температуре (Setback), после приготовления. <u>NO FILTER</u> - вернуться к температуре после падения (Drop temp), после приготовления. <u>1-99</u> - количество приготовлений до блокировки фильтра. Когда 1-99 выбрано, циклы продуктов вернутся к температуре после падения, пока не включится цикл блокировки фильтра. * Нажмите кнопку (P) чтобы перейти к следующему шагу или параметру.

16		"PRODUCT HEADS" XX	* Нажмите кнопки ← →, чтобы выбрать нужную величину от 1 до 99, или пользовательское напоминание "USER PROMPT." * Нажмите кнопку (P) чтобы перейти к следующей фазе или параметру.
17		Выбрать продукт для программирования. "SELECT PRODUCT TO PROGRAM"	* Повторите с шага 3 в этом разделе, или нажмите кнопку (P) и пролистайте до выхода (Exit.). * Нажмите кнопку(P) чтобы выйти из программирования