

Kurzanleitung – Steuerung Fritteuse FSP –> Betriebsart „Zeit und Temperatur“

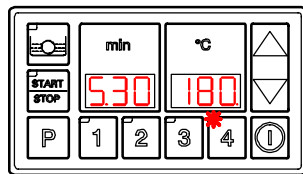
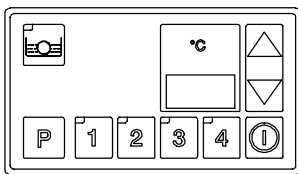
Hinweise

Lesen Sie die Betriebsanleitung!

Hinweis: Zwischen verschiedenen Einstellungs- oder Abfragevorgängen ca. 3 Sekunden warten. Zum Beispiel zwischen der Einstellung der Soll-Temperatur und Anzeige der Ist-Temperatur. Erst nach dieser Wartezeit ist die Steuerung wieder bereit für eine neue Einstellung oder Abfrage.

Mit Zeitsteuerung und Einstellung der Betriebsart „Zeit und Temperatur“ = werksseitige Einstellung

Ohne Zeitsteuerung



Gerät einschalten

- Die Steuerung muss auf Standby stehen – in der Anzeige leuchten drei Punkte: ” . . . “
- ☞ Taste “Ein-/Aus” drücken und 3 Sekunden halten.
- In der Anzeige erscheint die Soll-Temperatur.

Gerät ausschalten

- ☞ Taste “Ein-/Aus” drücken und 3 Sekunden halten.
- In der Anzeige leuchten drei Punkte: ” . . . “

Anzeigen der Ist-Temperatur im Becken

- ☞ Taste “Temperatur/Pumpe” drücken.
- Die aktuelle Ist-Temperatur im Becken wird 3 Sekunden lang angezeigt.

Auswählen einer gespeicherten Soll-Temperatur

Werksseitig eingestellte Temperaturen:

Taste 1 = 110°C, Taste 2 = 160°C,
Taste 3 = 170°C, Taste 4 = 180°C

- ☞ Taste “P” drücken.
- ☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “1, 2, 3 oder 4” drücken.
- Die Soll-Temperatur wird angezeigt.

Ändern einer gespeicherten Soll-Temperatur für den aktuellen Frittiervorgang

- ☞ Taste “P” drücken.
- ☞ Innerhalb 3 Sekunden die gewünschte Taste “1, 2, 3 oder 4” drücken.
 - Die Soll-Temperatur wird angezeigt.
- ☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Aufwärts” oder “Abwärts” drücken.

Option Pumpe

Pumpe einschalten

- Das Gerät muss ausgeschaltet sein – in der Anzeige leuchten drei Punkte “ . . . “.
- ☞ Pumpvorgang starten – Taste “Temperatur/Pumpe” drücken und 3 Sekunden halten.
- Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet und die Pumpe läuft an.

Pumpe ausschalten.

- ☞ Taste “Temperatur/Pumpe” drücken und 1 Sekunde halten.
- Die Kontrollleuchte erlischt.
- Nach Überschreiten von 5 Minuten Pumpzeit wird die Pumpe automatisch abgeschaltet.

Nur bei Geräten mit Zeitsteuerung

Option Korb-Hebeautomatik

Die Steuerung wartet mit dem Zurückzählen der Zeit und Absenken der Hebevorrichtung, wenn


- die Ist-Temperatur mehr als 5°C niedriger als die Soll-Temperatur oder
- die Ist-Temperatur mehr als 30°C höher als die Soll-Temperatur ist.

Abschalten der Korb-Hebeautomatik

- ☞ Taste “START/STOP” drücken und 3 Sekunden halten.
- Die Kontrollleuchte in der Taste erlischt.
- Die Hebevorrichtung fährt nach unten.
- Ausnahme: Die Korb-Hebeautomatik wartet mit dem Einfahren der Hebevorrichtung, bis die Öl- oder Fetttemperatur im Becken über 90°C beträgt.

Kurzanleitung – Steuerung Fritteuse FSP –> Betriebsart „Zeit und Temperatur“

Einschalten der Korb-Hebeautomatik

- ☞ Taste “START/STOP”  drücken und 3 Sekunden halten.
- Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet.
- Die Hebevorrichtung fährt nach oben.
- Ausnahme: Die Korb-Hebeautomatik wartet mit dem Ausfahren der Hebevorrichtung, bis die Öl- oder Fetttemperatur im Becken über 90°C beträgt.

Kurzzeituhr



Kurzzeituhr starten


Werkseitig eingestellte Zeiten:

Taste 1 = 4 Minuten, Taste 2 = 4,5 Minuten
Taste 3 = 5 Minuten, Taste 4 = 5,5 Minuten

- ☞ Gewünschte Taste “1, 2, 3 oder 4” drücken.
- Die gespeicherte Zeit erscheint in der Anzeige.
- Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet.



Wenn die Zeit verändert werden soll:

- ☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Aufwärts”  oder “Abwärts”  drücken.


- ☞ Taste “START/STOP”  drücken.
- Die Zeit läuft rückwärts ab.
- Die Kontrollleuchte in der Taste blinkt.
- Ausnahme eingeschaltete Korb-Hebeautomatik: Die Steuerung wartet mit dem Zurückzählen der Zeit und Absenken der Hebevorrichtung, wenn
 - die Ist-Temperatur mehr als 5°C niedriger als die Soll-Temperatur oder
 - die Ist-Temperatur mehr als 30°C höher als die Soll-Temperatur ist.
 - Nach Erreichen der Soll-Temperatur wird der Frittierkorb durch die Hebevorrichtung automatisch in das Becken abgesenkt und die Zeit läuft rückwärts ab.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton.
- ☞ Abbrechen des Signaltons – die Taste “1, 2, 3 oder 4” mit der blinkenden Kontrollleuchte drücken
- Das blinkende Leuchtsignal erlischt und die Kontrollleuchte leuchtet.
- In der Anzeige erscheint die zuvor eingestellte Zeit.
- Gerät mit eingeschalteter Korb-Hebeautomatik: Der Korb wird automatisch ausgehoben.

Fettnutzungsdauer


Anzeigen der verbleibenden Zeit für die Öl-/Fettnutzungsdauer

- ☞ Taste “P”  drücken.
- ☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Temperatur/Pumpe”  drücken.
- Die verbleibende Zeit in Stunden wird für die Dauer von 3 Sekunden angezeigt.
- Erscheinen in der Anzeige drei Striche “– – –”, ist die Funktion “Öl-/Fettnutzungsdauer” abgeschaltet.

Aufschieben der Meldung für Ende Öl-/Fettnutzungsdauer

- ☞ Taste “P” drücken.
- ☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Temperatur/Pumpe”  drücken.
- Die Meldung erlischt und die Öl-/Fettnutzungsdauer ist um eine Stunde verlängert.

Zurücksetzen des Zählers für Öl-/Fettnutzungsdauer

- ☞ Taste “P” drücken.
- ☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Temperatur/Pumpe”  drücken und 3 Sekunden halten.
- In der Anzeige wird die aktualisierte Fettnutzungsdauer angezeigt.

Standby-Betrieb

Die Steuerung schaltet die Fritteuse automatisch in den Standby-Betrieb, wenn

- über einen Zeitraum von 30 Minuten (werksseitige Einstellung) keine Taste gedrückt oder
- von der Steuerung kein Temperaturabfall festgestellt wurde, der auf einen Frittiervorgang schließen lässt.

Anzeige des Standby-Betriebes

- In beiden Anzeigen leuchten drei Striche “– – –”.
- Die Soll-Temperatur wird auf 90°C (werksseitige Einstellung) zurückgeschaltet.

Beenden Standby-Betrieb

- ☞ Beliebige Taste “1, 2, 3 oder 4” drücken.
- Die zuvor eingestellte Temperatur und Zeit erscheint in der Anzeige.
- Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet.
- Das Gerät heizt auf die eingestellte Soll-Temperatur.

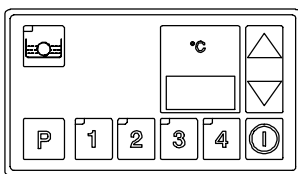
Quick reference guide – Control of deep-fat fryer FSP –> Operating mode "Temperature and time"

Notes

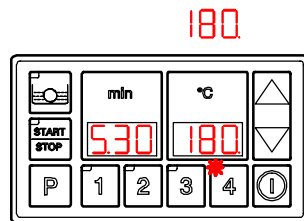
Read the operating instructions.

Note: Allow for a waiting period of approx. 3 seconds between setting or request actions. For example between setting the setpoint temperature and displaying the actual temperature. The control is only ready for a new setting or request action after expiry of this waiting period.


Without time control




With time control and setting of the operating mode "Temperature and time" = factory setting




Switching the appliance on

- The controller must be set to standby – three dots glow on the display: ". . ."
- ☞ Press the "on/off" key  and hold down for 3 seconds.
- The setpoint temperature is shown on the display.

Switching the appliance off

- ☞ Press the "on/off" key  and hold down for 3 seconds.
- Three dots glow on the display: ". . ."


Displaying the actual temperature in the tub

- ☞ Press the "temperature/pump" key .
- The current actual tub temperature is displayed for 3 seconds.




Selecting a stored setpoint temperature

Factory-set temperatures:

Key 1 = 110°C, Key 2 = 160°C,
Key 3 = 170°C, Key 4 = 180°C


- ☞ Press the "P"  key.
- ☞ Within 3 seconds, press the key "1, 2, 3 or 4".
- The setpoint temperature is displayed.

Changing a stored setpoint temperature for the current frying process


- ☞ Press the "P"  key.
- ☞ Within 3 seconds, press the desired key "1, 2, 3 or 4".
- The setpoint temperature is displayed.
- ☞ Within 3 seconds, press the "up"  or "down"  key.

Pump option

Switching the pump on

- The appliance must be switched off – three dots glow on the display ". . .".
- ☞ Start pumping – Press the "temperature/pump" key  and hold down for 3 seconds.
 - The indicator light in the key is illuminated and the pump starts.

Switch the pump off.

- ☞ Press the "temperature/pump"  and hold down for 1 second.
- The indicator light goes off.
 - After a pumping time of 5 minutes has been exceeded, the pump is switched off automatically.


Only on appliances with time control

Automatic basket lift option


The control waits before it runs down the time and lowers the basket lift if

- the actual temperature is by more than 5°C lower than the setpoint temperature, or
- the actual temperature is by more than 30°C higher than the setpoint temperature.

Switching off the automatic basket lift

- ☞ Press the "START/STOP" key  and hold down for 3 seconds.
- The indicator light in the key goes out.
 - The basket lift moves down.
 - Exception: The automatic basket lift waits before lowering the basket lift until the oil or fat temperature in the tub is higher than 90°C.

Switching on the automatic basket lift

- ☞ Press the "START/STOP" key  and hold down for 3 seconds.
 - The indicator light in the key glows.
 - The basket lift moves up.
 - Exception: The automatic basket lift waits before raising the basket lift until the oil or fat temperature in the tub is higher than 90°C.

Short time clock




Starting the short time clock

Factory-set times:

Key 1 = 4 minutes, Key 2 = 4.5 minutes
Key 3 = 5 minutes, Key 4 = 5.5 minutes



- ☞ Press the desired key "1, 2, 3 or 4".
 - The stored time is shown on the display.
 - The indicator light in the key glows.

For changing the time:


- ☞ Within 3 seconds, press the "up"  or „down“  key.
 - ☞ Press the „START/STOP“ key .
 - The time runs down.
 - The indicator light in the key flashes.
 - Except when the automatic basket lift is switched on: The control waits before it runs down the time and lowers the basket lift if
 - the actual temperature is by more than 5°C lower than the setpoint temperature, or
 - the actual temperature is by more than 30°C higher than the setpoint temperature.
 - Once the setpoint temperature has been reached, the basket lift automatically lowers the frying basket into the tub and the time runs down.
 - After expiry of the time, an acoustic signal is output.
- ☞ Interrupting the acoustic signal – Press the key "1, 2, 3 or 4" with the flashing indicator light or
 - The flashing signal goes off and the indicator light is illuminated.
 - The previously set time is shown on the display.
 - Appliance with switched on automatic basket lift: The basket is lifted out automatically.

Fat utilization period


Displaying the remaining time of the oil/fat utilization period

- ☞ Press the "P"  key.
- ☞ Within 3 seconds, press the "Temperature/pump" key .
 - The remaining time in hours is displayed for 3 seconds.
 - If three dashes "– – –" are shown on the display, the oil/fat utilization period function is switched off.

Postponing the report for the oil/fat utilization period's expiry

- ☞ Press the "P" key.
- ☞ Within 3 seconds, press the "Temperature/pump" key .
 - The report signal is suppressed and the oil/fat utilization period is prolonged by 1 hour.

Resetting the counter for the oil/fat utilization period

- ☞ Press the "P" key.
- ☞ Within 3 seconds, press the "Temperature/pump" key  and hold down for 3 seconds.
 - The updated fat utilization period is briefly shown on the display.

Standby mode

The control switches the deep-fat fryer automatically to standby mode if

- no key was pressed for a period of 30 minutes (factory setting), or
- the control could not determine a temperature drop that would indicate a frying process.

Display of the standby mode

- Three dashes "– – –" glow on both displays.
- The setpoint temperature is set back to 90°C (factory setting).

Terminating the standby mode

- ☞ Press any key "1, 2, 3 or 4".
 - The temperature and time previously set are shown on the display.
 - The indicator light in the key glows.
 - The appliance heats to the set setpoint temperature.

Brèves instructions

Commande friteuse FSP -> Mode d'exploitation "Temps et température"

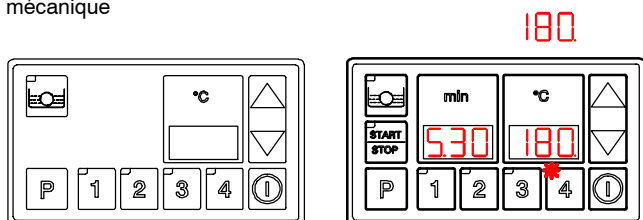
Indications

Lisez les instructions de service !


Indication: Attendre environ 3 secondes entre les différents réglages ou interrogations. Par exemple, entre le réglage de la température de consigne et l'affichage de la température effective. Ce n'est qu'après ce temps d'attente que la commande est à nouveau prête pour un autre réglage ou une nouvelle interrogation.

Avec commande temporisée mécanique et réglage du mode d'exploitation "Temps et température" = réglage en usine


Sans commande temporisée mécanique




Mise en marche de l'appareil

- La commande doit être en mode veille – trois points brillent sur l'écran d'affichage: " . . . "
- ☞ Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt"  et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.
- La température de consigne apparaît sur l'écran d'affichage.

Éteindre l'appareil

- ☞ Appuyer sur la touche "Marche/Arrêt"  et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.
- Trois points brillent dans l'affichage: " . . . "


Affichage de la température effective dans le bac

- ☞ Appuyer sur la touche "Température/pompe" .
- La température effective actuelle dans le bac est affichée pendant 3 secondes.




Sélectionner une température de consigne mémorisée.

Températures réglées en usine:

Touche 1 = 110°C, Touche 2 = 160°C,
Touche 3 = 170°C, Touche 4 = 180°C


- ☞ Appuyer sur la touche "P" .
- ☞ Appuyer dans les 3 secondes sur la touche "1, 2, 3 ou 4".
- La température de consigne est indiquée.

Modification d'une température de consigne mémorisée pour la friture en cours


- ☞ Appuyer sur la touche "P" .
- ☞ Appuyer dans les 3 secondes sur la touche de votre choix "1, 2, 3 ou 4".
 - La température de consigne est indiquée.
- ☞ Appuyer dans les 3 secondes sur la touche "Vers le haut"  „Vers le bas“ .

Option pompe

Démarrer la pompe

- L'appareil doit être à l'arrêt – trois points brillent dans l'affichage " . . . ".
- ☞ Démarrer le pompage – Appuyer sur la touche "Température/pompe"  et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.
- Le témoin de contrôle de la touche brille et la pompe démarre.

Arrêter la pompe.

- ☞ Appuyer sur la touche "Température/pompe"  et la maintenir appuyée pendant 1 seconde.
- Le témoin de contrôle s'éteint.
- Après plus de 5 minutes de pompage, la pompe s'arrête automatiquement.


Uniquement pour les appareils avec commande temporisée mécanique

Option Levage automatique du panier

La commande attend avant d'entamer le compte à rebours et d'abaisser le dispositif de levage lorsque

- la température effective est inférieure de plus de 5°C à la température de consigne ou
- que la température effective est supérieure de plus de 30°C à la température de consigne.


Désactiver le dispositif de levage automatique du panier

- ☞ Appuyer sur la touche "DÉMARRAGE/ARRÊT"  et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.
- Le témoin de contrôle de la touche s'éteint.
- Le dispositif de levage s'abaisse.
- Exception: Le dispositif de Levage automatique du panier attend jusqu'à ce que la température de l'huile ou de la graisse qui se trouve dans le bac soit supérieure à 90° avant de descendre.

Brèves instructions

Commande friteuse FSP → Mode d'exploitation "Temps et température"

Activer le dispositif de levage automatique du panier

- ☞ Appuyer sur la touche "DÉMARRAGE/ARRÊT"  et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.
- Le témoin de contrôle de la touche brille.
 - Le dispositif de levage remonte.
 - Exception: Le dispositif de Levage automatique du panier attend jusqu'à ce que la température de l'huile ou de la graisse qui se trouve dans le bac soit supérieure à 90° avant de remonter.

Minuterie

Démarrer la minuterie



Durées réglées en usine :

Touche 1 = 4 minutes, Touche 2 = 4,5 minutes

Touche 3 = 5 minutes, Touche 4 = 5,5 minutes

- ☞ Appuyer sur une touche de votre choix "1, 2, 3 ou 4".
- Le temps mémorisé clignote sur l'écran d'affichage de gauche.
 - Le témoin de contrôle de la touche brille.

Lorsque la durée doit être modifiée:

- ☞ Appuyer dans les 3 secondes sur la touche "Vers le haut"  ou „Vers le bas" .

- ☞ Appuyer sur la touche „DÉMARRAGE/ARRÊT" 

- Le compte à rebours démarre.
- Le témoin de contrôle de la touche clignote.
- Exception, dispositif de levage automatique du panier en marche: La commande attend avant d'entamer le compte à rebours et d'abaisser le dispositif de levage lorsque
 - la température effective est inférieure de plus de 5°C à la température de consigne ou
 - que la température effective est supérieure de plus de 30°C à la température de consigne.
 - Lorsque la température de consigne est atteinte, le panier à friture est abaissé automatiquement dans le bac par le dispositif de levage et le compte à rebours démarre.



- Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit.

- ☞ Interruption du signal sonore – Appuyer sur la touche "1, 2, 3 ou 4" avec le témoin de contrôle clignotant.


- Le signal lumineux clignotant s'éteint et le témoins de contrôle brille.
- La durée réglée au préalable apparaît à l'écran d'affichage.
- Appareil avec dispositif de levage automatique du panier allumé: Le panier est remonté automatiquement.

Durée d'utilisation de la graisse


Indication de la durée d'utilisation restant de la graisse / l'huile

- ☞ Appuyer sur la touche "P" .
- ☞ Appuyer dans les 3 secondes sur la touche "Température/pompe" .
- Le temps restant en heures s'affiche durant 3 secondes.
 - Lorsque trois traits "– – –" apparaissent, c'est que la fonction "Durée d'utilisation de l'huile / la graisse" est éteinte.

Différer le message pour la fin de la durée d'utilisation de l'huile / la graisse

- ☞ Appuyer sur la touche "P" .
- ☞ Appuyer dans les 3 secondes sur la touche "Température/pompe" .
- Le message disparaît et la durée d'utilisation de l'huile / la graisse est prolongée d'une heure.

Réinitialiser le compteur pour la durée d'utilisation de l'huile / la graisse

- ☞ Appuyer sur la touche "P" .
- ☞ Appuyer dans les 3 secondes sur la touche "Température/pompe"  et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.
- L'affichage indique la durée actualisée d'utilisation de l'huile / la graisse.

Mode veille

La commande met la friteuse automatiquement en mode veille lorsque

- aucune touche n'est appuyée pendant 30 minutes (réglage usine) ou
- qu'aucune baisse de température n'a été enregistrée par la commande ce qui indiquerait une friture en cours.

Affichage du mode veille

- Trois traits "– – –" apparaissent dans les deux écrans d'affichage.
- La température de consigne est ramenée à 90°C (réglage en usine).

Quitter le mode veille

- ☞ Appuyer sur une touche quelconque "1, 2, 3 ou 4" .
- La durée et la température réglées préalablement apparaissent à l'écran.
 - Le témoin de contrôle de la touche brille.
 - L'appareil chauffe jusqu'à atteindre la température de consigne réglée.

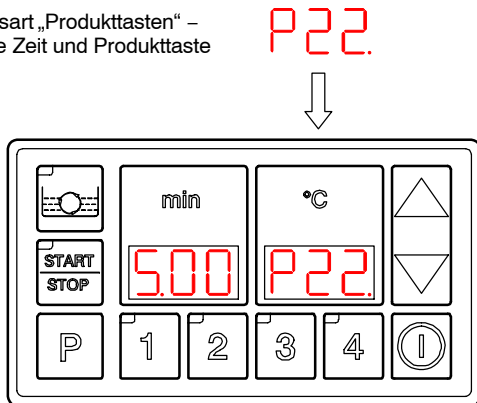
Kurzanleitung – Steuerung Fritteuse FSP –> Betriebsart „Produkttaste“

Nutzen Sie diese Kurzanleitung für Geräte

- mit Zeitsteuerung,
- bei Anwendung der Betriebsart „Produkttaste“!

Einstellen der Betriebsarten siehe Betriebsanleitung!

Betriebsart „Produkttaste“ –
Anzeige Zeit und Produkttaste




Hinweise


Lesen Sie die Betriebsanleitung!

Hinweis: Zwischen verschiedenen Einstellungs- oder Abfragevorgängen ca. 3 Sekunden warten. Zum Beispiel zwischen der Einstellung der Soll-Temperatur und Anzeige der Ist-Temperatur. Erst nach dieser Wartezeit ist die Steuerung wieder bereit für eine neue Einstellung oder Abfrage.


Gerät einschalten

- Die Steuerung muss auf Standby stehen – in der Anzeige leuchten drei Punkte: ” . . . “
- ☞ Taste “Ein-/Aus”  drücken und 3 Sekunden halten.
- In der rechten Anzeige erscheint kurz die Soll-Temperatur, anschließend die Nummer der „Produkttaste“.
- In der linken Anzeige erscheint die Gar-Zeit.








Gerät ausschalten

- ☞ Taste “Ein-/Aus”  drücken und 3 Sekunden halten.
- In der Anzeige leuchten drei Punkte: ” . . . “

Anzeigen der Ist-Temperatur im Becken


- ☞ Taste “Temperatur/Pumpe”  drücken.
- Es werden zwei Temperaturen 3 Sekunden lang angezeigt:
 - linke Anzeige Ist-Temperatur und
 - rechte Anzeige Soll-Temperatur.

Ändern einer gespeicherten Zeit und Soll-Temperatur für den aktuellen Frittiervorgang


- ☞ Taste “P”  drücken.
 - Die Zeit blinkt in der linken Anzeige.
- ☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Aufwärts”  oder “Abwärts”  drücken.
- ☞ Taste “P”  drücken.
 - Die Soll-Temperatur blinkt in der rechten Anzeige.
- ☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste “Aufwärts”  oder “Abwärts”  drücken.
- ☞ Speichern der Einstellungen: Taste “P”  drücken oder ca. 3 Sekunden warten.

Option Pumpe

Pumpe einschalten

- Das Gerät muss ausgeschaltet sein – in der Anzeige leuchten drei Punkte ” . . . “.
- ☞ Pumpvorgang starten – Taste “Temperatur/Pumpe”  drücken und 3 Sekunden halten.
- Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet und die Pumpe läuft an.

Pumpe ausschalten


- ☞ Taste “Temperatur/Pumpe”  drücken und 1 Sekunde halten.
- Die Kontrollleuchte erlischt.
- Nach Überschreiten von 5 Minuten Pumpzeit wird die Pumpe automatisch abgeschaltet.

Option Korb-Hebeautomatik

Die Steuerung wartet mit dem Zurückzählen der Zeit und Absenken der Hebevorrichtung, wenn


- die Ist-Temperatur mehr als 5°C niedriger als die Soll-Temperatur oder
- die Ist-Temperatur mehr als 30°C höher als die Soll-Temperatur ist.

Abschalten der Korb-Hebeautomatik

- ☞ Taste “START/STOP”  drücken und 3 Sekunden halten.
- Die Kontrollleuchte in der Taste erlischt.
- Die Hebevorrichtung fährt nach unten.
- Ausnahme: Die Korb-Hebeautomatik wartet mit dem Einfahren der Hebevorrichtung, bis die Öl- oder Fetttemperatur im Becken über 90°C beträgt.

Kurzanleitung – Steuerung Fritteuse FSP → Betriebsart „Produkttaste“


Einschalten der Korb-Hebeautomatik

- ☞ Taste „START/STOP“  drücken und 3 Sekunden halten.
- Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet.
 - Die Hebevorrichtung fährt nach oben.
 - Ausnahme: Die Korb-Hebeautomatik wartet mit dem Ausfahren der Hebevorrichtung, bis die Öl- oder Fetttemperatur im Becken über 90°C beträgt.

Kurzzeituhr



Zeit und Soll-Temperatur über „Produkttaste“ wählen und starten

Eine Übersicht der hinterlegten Zeiten und Temperaturen finden Sie in der Betriebsanleitung (20 Produkttasten).


- ☞ Nummer für „Produkttaste“ mit den Tasten „1 bis 4“ wählen: Zum Beispiel,
- für Produkte 1-4 die Tasten „1, 2, 3 oder 4“ drücken oder
 - für Produkte mit zweistelliger Nummer z. B. „Produkttaste „12“ die Taste 1 und 2 kurz hintereinander drücken.
- Die Anzeige für „Zeit“ und Nummer „Produkttaste“ erlischt kurzzeitig.
 - Die Soll-Temperatur zur „Produkttaste“ wird für die Dauer von ca. 1 Sekunde angezeigt.
 - In der linken Anzeige erscheint die Zeit, in der rechten Anzeige die Nummer der „Produkttaste“.
- ☞ Taste „START/STOP“  drücken.
- Die Kontrollleuchte in der Taste blinkt.
 - Die Zeit läuft rückwärts ab.
 - Ausnahme eingeschaltete Korb-Hebeautomatik: Die Steuerung wartet mit dem Zurückzählen der Zeit und Absenken der Hebevorrichtung, wenn
 - die Ist-Temperatur mehr als 5°C niedriger als die Soll-Temperatur oder
 - die Ist-Temperatur mehr als 30°C höher als die Soll-Temperatur ist.
 - Nach Erreichen der Soll-Temperatur wird der Frittierkorb durch die Hebevorrichtung automatisch in das Becken abgesenkt und die Zeit läuft rückwärts ab.
 - Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signalton.
- ☞ Abbrechen des Signaltons – die Taste „1, 2, 3 oder 4“ drücken oder warten bis der Signalton automatisch beendet wird.
- In der Anzeige erscheint die zuvor eingestellte Zeit und Soll-Temperatur.
 - Gerät mit eingeschalteter Korb-Hebeautomatik: Der Korb wird automatisch ausgehoben.

Fettnutzungsdauer


Anzeigen der verbleibenden Zeit für die Öl-/Fettnutzungsdauer

- ☞ Taste „P“  drücken.
- ☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste „Temperatur/Pumpe“  drücken.
- Die verbleibende Zeit in Stunden wird für die Dauer von 3 Sekunden angezeigt.
 - Erscheinen in der Anzeige drei Striche „– – –“, ist die Funktion „Öl-/Fettnutzungsdauer“ abgeschaltet.

Aufschieben der Meldung für Ende Öl-/Fettnutzungsdauer

- ☞ Taste „P“ drücken.
- ☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste „Temperatur/Pumpe“  drücken.
- Die Meldung erlischt und die Öl-/Fettnutzungsdauer ist um eine Stunde verlängert.

Zurücksetzen des Zählers für Öl-/Fettnutzungsdauer

- ☞ Taste „P“ drücken.
- ☞ Innerhalb 3 Sekunden die Taste „Temperatur/Pumpe“  drücken und 3 Sekunden halten.
- In der Anzeige wird die aktualisierte Fettnutzungsdauer angezeigt.

Standby-Betrieb

Die Steuerung schaltet die Fritteuse automatisch in den Standby-Betrieb, wenn

- über einen Zeitraum von 30 Minuten (werksseitige Einstellung) keine Taste gedrückt oder
- von der Steuerung kein Temperaturabfall festgestellt wurde, der auf einen Frittiervorgang schließen lässt.

Anzeige des Standby-Betriebes

- In beiden Anzeigen leuchten drei Striche „– – –“.
- Die Soll-Temperatur wird auf 90°C (werksseitige Einstellung) zurückgeschaltet.

Beenden Standby-Betrieb

- ☞ Beliebige Taste „1, 2, 3 oder 4“ drücken.
- Die zuvor eingestellte Temperatur und Zeit erscheint in der Anzeige.
 - Die Kontrollleuchte in der Taste leuchtet.
 - Das Gerät heizt auf die eingestellte Soll-Temperatur.

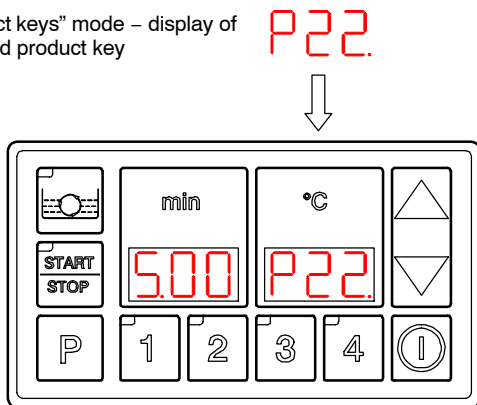
Quick reference guide – Control of deep-fat fryer FSP –> "product key" mode

Consult this quick reference guide for appliances

- with time control,
- when using the "product key" mode.

Read operating instructions for setting the modes.

"Product keys" mode – display of time and product key




Notes


Read the operating instructions.

Note: Allow for a waiting period of approx. 3 seconds between setting or request actions. For example between setting the setpoint temperature and displaying the actual temperature. The control is only ready for a new setting or request action after expiry of this waiting period.


Switching the appliance on

- The controller must be set to standby – three dots glow on the display: ". . .".
- ☞ Press the "on/off" key  and hold down for 3 seconds.
- The setpoint temperature is briefly shown on the right display, after this the number of the "product key".
 - The cooking time is shown on the left display.








Switching the appliance off

- ☞ Press the "on/off" key  and hold down for 3 seconds.
- Three dots glow on the display: ". . .".

Displaying the actual temperature in the tub


- ☞ Press the "temperature/pump" key .
- Two temperatures are displayed for 3 seconds:
 - Actual temperature on the left display and
 - setpoint temperature on the right display.

Changing a stored time and setpoint temperature for the frying process


- ☞ Press the "P" key .
- The time flashes on the left display.
- ☞ Within 3 seconds, press the "up"  or "down"  key.
- ☞ Press the "P" key .
- The setpoint temperature flashes on the right display.
- ☞ Within 3 seconds, press the "up"  or "down"  key.
- ☞ Storing the settings: Press the "P" key  or wait for approx. 3 seconds.

Pump option

Switching the pump on

- The appliance must be switched off– three dots glow on the display ". . .".
- ☞ Start pumping – Press the "temperature/pump" key  and hold down for 3 seconds.
- The indicator light in the key is illuminated and the pump starts.

Switch the pump off


- ☞ Press the "temperature/pump" key  and hold down for 1 second.
- The indicator light goes off.
 - After a pumping time of 5 minutes has been exceeded, the pump is switched off automatically.

Automatic basket lift option

The control waits before it runs down the time and lowers the basket lift if


- the actual temperature is by more than 5°C lower than the setpoint temperature, or
- the actual temperature is by more than 30°C higher than the setpoint temperature.

Switching off the automatic basket lift

- ☞ Press the "START/STOP" key  and hold down for 3 seconds.
- The indicator light in the key goes out.
 - The basket lift moves down.
 - Exception: The automatic basket lift waits before lowering the basket lift until the oil or fat temperature in the tub is higher than 90°C.

Quick reference guide – Control of deep-fat fryer FSP –> "product key" mode

Switching on the automatic basket lift


- ☞ Press the "START/STOP" key  and hold down for 3 seconds.
 - The indicator light in the key glows.
 - The basket lift moves up.
 - Exception: The automatic basket lift waits before raising the basket lift until the oil or fat temperature in the tub is higher than 90°C.

Short time clock

Selecting and starting time and setpoint temperature using the "product key"

For an overview of the stored times and temperatures, refer to the operating instructions (20 product keys).



- ☞ Select the number for the "product key" by pressing the keys "1 to 4": For example
 - for products 1-4, press keys "1, 2, 3 or 4", or
 - for products with two-digit numbers, e. g. "product key 12", press key 1 and immediately after that key 2.
- The display for "time" and "product key" number briefly goes off.
- The setpoint temperature for the "product key" is displayed for approx 1 second.
- The time is briefly shown on the left display, the number of the "product key" on the right display.

- ☞ Press the "START/STOP" key .
- The indicator light in the key flashes.
- The time runs down.
- Except when the automatic basket lift is switched on: The control waits before it runs down the time and lowers the basket lift if
 - the actual temperature is by more than 5°C lower than the setpoint temperature, or
 - the actual temperature is by more than 30°C higher than the setpoint temperature.
 - Once the setpoint temperature has been reached, the basket lift automatically lowers the frying basket into the tub and the time runs down.
- After expiry of the time, an acoustic signal is output.


- ☞ To interrupt the acoustic signal – press key "1, 2, 3 or 4" or wait until the acoustic signal stops automatically.
 - The previously set time and setpoint temperature are shown on the display.
 - Appliance with switched on automatic basket lift: The basket is lifted out automatically.

Fat utilization period


Displaying the remaining time of the oil/fat utilization period

- ☞ Press the "P"  key.
- ☞ Within 3 seconds, press the "Temperature/pump" key .
- The remaining time in hours is displayed for 3 seconds.
- If three dashes "– – –" are shown on the display, the oil/fat utilization period function is switched off.

Postponing the report for the oil/fat utilization period's expiry

- ☞ Press the "P" key.
- ☞ Within 3 seconds, press the "Temperature/pump" key .
- The report signal is suppressed and the oil/fat utilization period is prolonged by 1 hour.

Resetting the counter for the oil/fat utilization period

- ☞ Press the "P" key.
- ☞ Within 3 seconds, press the "Temperature/pump" key  and hold down for 3 seconds.
- The updated fat utilization period is briefly shown on the display.

Standby mode

The control switches the deep-fat fryer automatically to standby mode if

- no key was pressed for a period of 30 minutes (factory setting), or
- the control could not determine a temperature drop that would indicate a frying process.

Display of the standby mode

- Three dashes "– – –" glow on both displays.
- The setpoint temperature is set back to 90°C (factory setting).

Terminating the standby mode

- ☞ Press any key "1, 2, 3 or 4".
- The temperature and time previously set are shown on the display.
- The indicator light in the key glows.
- The appliance heats to the set setpoint temperature.

Brèves instructions

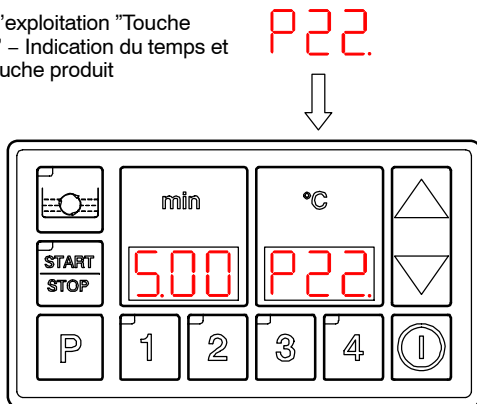
Commande friteuse FSP -> Mode d'exploitation " Touche produit "

Veillez utiliser ces brèves instructions pour les appareils

- avec commande temporisée mécanique,
- en cas d'utilisation du mode d'exploitation " Touche produit " !

Réglage des modes d'exploitation, voir les instructions de service !

Mode d'exploitation " Touche produit " - Indication du temps et de la touche produit




Indications


Lisez les instructions de service !

Indication: Attendre environ 3 secondes entre les différents réglages ou interrogations. Par exemple, entre le réglage de la température de consigne et l'affichage de la température effective. Ce n'est qu'après ce temps d'attente que la commande est à nouveau prête pour un autre réglage ou une nouvelle interrogation.


Mise en marche de l'appareil

- La commande doit être en mode veille - trois points brillent sur l'écran d'affichage: " . . . "
- ☞ Appuyer sur la touche " Marche/Arrêt "  et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.
- La température de consigne apparaît un bref instant dans l'écran d'affichage de droite, ensuite, les numéros de la " Touche produit ".
 - Le temps de cuisson apparaît sur l'écran d'affichage de gauche.








Éteindre l'appareil

- ☞ Appuyer sur la touche " Marche/Arrêt "  et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.
- Trois points brillent dans l'affichage: " . . . "

Affichage de la température effective dans le bac


- ☞ Appuyer sur la touche " Température/pompe " .
- Deux températures s'affichent pendant 3 secondes:
 - affichage de gauche, température effective et
 - affichage de droite, température de consigne.

Modification d'une durée et d'une température de consigne mémorisées pour la friture en cours


- ☞ Appuyer sur la touche " P " .
- Le temps clignote dans l'affichage de gauche.
- ☞ Appuyer dans les 3 secondes sur la touche " Vers le haut "  ou " Vers le bas " .
- ☞ Appuyer sur la touche " P " .
- La température de consigne clignote dans l'affichage de droite.
- ☞ Appuyer dans les 3 secondes sur la touche " Vers le haut "  ou " Vers le bas " .
- ☞ Sauvegarde des réglages : Appuyer sur la touche " P "  ou attendre environ 3 secondes.

Option pompe

Démarrer la pompe

- L'appareil doit être à l'arrêt - trois points brillent dans l'affichage " . . . ".
- ☞ Démarrer le pompage - Appuyer sur la touche " Température/pompe "  et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.
- Le témoin de contrôle de la touche brille et la pompe démarre.

Arrêter la pompe


- ☞ Appuyer sur la touche " Température/pompe "  et la maintenir appuyée pendant 1 seconde.
- Le témoin de contrôle s'éteint.
 - Après plus de 5 minutes de pompage, la pompe s'arrête automatiquement.

Option Levage automatique du panier

La commande attend avant d'entamer le compte à rebours et d'abaisser le dispositif de levage lorsque

- la température effective est inférieure de plus de 5°C à la température de consigne ou
- que la température effective est supérieure de plus de 30°C à la température de consigne.


Désactiver le dispositif de levage automatique du panier

- ☞ Appuyer sur la touche " DÉMARRAGE/ARRÊT "  et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.
- Le témoin de contrôle de la touche s'éteint.
 - Le dispositif de levage s'abaisse.
 - Exception: Le dispositif de Levage automatique du panier attend jusqu'à ce que la température de l'huile ou de la graisse qui se trouve dans le bac soit supérieure à 90° avant de descendre.

Brèves instructions

Commande friteuse FSP -> Mode d'exploitation "Touche produit"


Activer le dispositif de levage automatique du panier

- ☞ Appuyer sur la touche "DÉMARRAGE/ARRÊT"  et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.
- Le témoin de contrôle de la touche brille.
- Le dispositif de levage remonte.
- Exception: Le dispositif de Levage automatique du panier attend jusqu'à ce que la température de l'huile ou de la graisse qui se trouve dans le bac soit supérieure à 90° avant de remonter.

Minuterie



Sélectionner la durée et la température de consigne via la "Touche produit" et démarrer

Vous trouverez un aperçu des durées et températures mémorisées dans les instructions de service (20 touches produit).


- ☞ Choisir les numéros pour les "Touches produit" avec les touches "1 à 4": Par exemple,
 - pour les produits 1-4 appuyer sur les touches "1, 2, 3 ou 4" ou
 - pour les produits à deux chiffres p. ex. „Touche Produit,12“ appuyer brièvement sur les touches 1 et 2 l'une après l'autre.
 - L'affichage pour "Durée" et numéro "Touche produit" s'éteint un bref instant.
 - La température de consigne correspondant à la "Touche produit" est affichée pendant 1 seconde environ.
 - La durée apparaît dans l'affichage de gauche, le numéro de la "Touche produit" dans l'affichage de droite.
-
- ☞ Appuyer sur la touche "DÉMARRAGE/ARRÊT" .
 - Le témoin de contrôle de la touche clignote.
 - Le compte à rebours démarre.
 - Exception, dispositif de levage automatique du panier en marche: La commande attend avant d'entamer le compte à rebours et d'abaisser le dispositif de levage lorsque
 - la température effective est inférieure de plus de 5°C à la température de consigne ou
 - que la température effective est supérieure de plus de 30°C à la température de consigne.
 - Lorsque la température de consigne est atteinte, le panier à friture est abaissé automatiquement dans le bac par le dispositif de levage et le compte à rebours démarre.
 - Lorsque le temps est écoulé, un signal sonore retentit.
-
- ☞ Interruption du signal sonore – Appuyer sur les touches "1, 2, 3 ou 4" ou attendre jusqu'à ce que le signal sonore s'arrête automatiquement.
 - La durée et la température de consigne réglées préalablement apparaissent à l'écran.
 - Appareil avec dispositif de levage automatique du panier allumé: Le panier est remonté automatiquement.

Durée d'utilisation de la graisse


Indication de la durée d'utilisation restant de la graisse / l'huile

- ☞ Appuyer sur la touche "P" .
- ☞ Appuyer dans les 3 secondes sur la touche "Température/pompe" .
- Le temps restant en heures s'affiche durant 3 secondes.
- Lorsque trois traits "– – –" apparaissent, c'est que la fonction "Durée d'utilisation de l'huile / la graisse" est éteinte.

Différer le message pour la fin de la durée d'utilisation de l'huile / la graisse

- ☞ Appuyer sur la touche "P" .
- ☞ Appuyer dans les 3 secondes sur la touche "Température/pompe" .
- Le message disparaît et la durée d'utilisation de l'huile / la graisse est prolongée d'une heure.

Réinitialiser le compteur pour la durée d'utilisation de l'huile / la graisse

- ☞ Appuyer sur la touche "P" .
- ☞ Appuyer dans les 3 secondes sur la touche "Température/pompe"  et la maintenir appuyée pendant 3 secondes.
- L'affichage indique la durée actualisée d'utilisation de l'huile / la graisse.

Mode veille

La commande met la friteuse automatiquement en mode veille lorsque

- aucune touche n'est appuyée pendant 30 minutes (réglage usine) ou
- qu'aucune baisse de température n'a été enregistrée par la commande ce qui indiquerait une friture en cours.

Affichage du mode veille

- Trois traits "– – –" apparaissent dans les deux écrans d'affichage.
- La température de consigne est ramenée à 90°C (réglage en usine).

Quitter le mode veille

- ☞ Appuyer sur une touche quelconque "1, 2, 3 ou 4" .
- La durée et la température réglées préalablement apparaissent à l'écran.
- Le témoin de contrôle de la touche brille.
- L'appareil chauffe jusqu'à atteindre la température de consigne réglée.

Steuerung Fritteuse FSP – Belegung der „Produktasten“

Das Gerät ist werksseitig auf die Betriebsart „Zeit und Temperatur“ eingestellt. Wenn Sie das Gerät mit der Betriebsart „Produktasten“ (Anzeige Zeit und Produktaste) betreiben möchten, müssen Sie die Steuerung entsprechend umstellen. Die Änderung der Betriebsart ist in der Betriebsanleitung beschrieben.

Die nachfolgende Tabelle zeigt die werksseitig hinterlegten Zeiten und Temperaturen zur Nummer der „Produktaste“. Die Zeiten und Temperaturen können Sie nach Ihren Erfordernissen dauerhaft abändern. Wenn Sie Änderungen vorgenommen haben, tragen Sie die Werte in die untenstehende Tabelle ein.

Tabelle Belegung der „Produktasten“

Nummer Produkt-taste	Taste(n) drücken	Produktname	Zeit	Ihre Zeit-Einstellung	Tempe-ratur	Ihre Temperatur-Einstellung
1	1		8,00 Min.		160°C	
2	2		4,00 Min.		170°C	
3	3		4,00 Min.		175°C	
4	4		4,00 Min.		180°C	
11	1 + 1		4,00 Min.		160°C	
12	1 + 2		5,00 Min.		160°C	
13	1 + 3		6,00 Min.		160°C	
14	1 + 4		7,00 Min.		160°C	
21	2 + 1		4,30 Min.		170°C	
22	2 + 2		5,00 Min.		170°C	
23	2 + 3		6,00 Min.		170°C	
24	2 + 4		7,00 Min.		170°C	
31	3 + 1		4,30 Min.		175°C	
32	3 + 2		5,00 Min.		175°C	
33	3 + 3		6,00 Min.		175°C	
34	3 + 4		7,00 Min.		175°C	
41	4 + 1		4,30 Min.		180°C	
42	4 + 2		5,00 Min.		180°C	
43	4 + 3		6,00 Min.		180°C	
44	4 + 4		7,00 Min.		180°C	

Control of the deep-fat fryer FSP – assignment of the "product keys"

At the factory, the appliance is set to the operating mode "Temperature and time". If you wish to operate the appliance in the "product keys" mode (display of time and product key), you must change the control accordingly. How to change the mode is described in the operating instructions.

The table below shows the times and temperatures for the number of the "product key" as stored at the factory. You can change the times and temperatures permanently according to your requirements. Should you change the settings, enter the values in the table below.

Assignment of the "product keys" table

Product key number	Press key(s)	Product name	Time	Your time setting	Temperature	Your temperature setting
1	1		8.00 minutes		160°C	
2	2		4.00 minutes		170°C	
3	3		4.00 minutes		175°C	
4	4		4.00 minutes		180°C	
11	1 + 1		4.00 minutes		160°C	
12	1 + 2		5.00 minutes		160°C	
13	1 + 3		6.00 minutes		160°C	
14	1 + 4		7.00 minutes		160°C	
21	2 + 1		4.30 minutes		170°C	
22	2 + 2		5.00 minutes		170°C	
23	2 + 3		6.00 minutes		170°C	
24	2 + 4		7.00 minutes		170°C	
31	3 + 1		4.30 minutes		175°C	
32	3 + 2		5.00 minutes		175°C	
33	3 + 3		6.00 minutes		175°C	
34	3 + 4		7.00 minutes		175°C	
41	4 + 1		4.30 minutes		180°C	
42	4 + 2		5.00 minutes		180°C	
43	4 + 3		6.00 minutes		180°C	
44	4 + 4		7.00 minutes		180°C	

Commande friteuse FSP – Affectation des "Touches produit"

L'appareil a été réglé en usine sur le mode „Temps et température“. Si vous souhaitez utiliser l'appareil en mode "Touches produits" (affichage temps et touche produit), vous devez modifier la commande en conséquence. Les instructions de service indiquent comment effectuer un changement de mode d'exploitation.

Le tableau suivant indique les temps et températures enregistrées en usine pour le numéro de la "Touche produit". Vous pouvez modifier les durées et températures de manière permanente en fonction de vos exigences. Si vous avez effectué des modifications, veuillez entrer les valeurs dans le tableau ci-dessous.

Tableau d'affectation des "Touches produit"

Numéro de la touche produit	Appuyer sur la/les touche(s)	Nom du produit	Temps	Votre réglage	Température	Votre Réglage de température
1	1		8,00 mn		160°C	
2	2		4,00 mn		170°C	
3	3		4,00 mn		175°C	
4	4		4,00 mn		180°C	
11	1 + 1		4,00 mn		160°C	
12	1 + 2		5,00 mn		160°C	
13	1 + 3		6,00 mn		160°C	
14	1 + 4		7,00 mn		160°C	
21	2 + 1		4,30 mn		170°C	
22	2 + 2		5,00 mn		170°C	
23	2 + 3		6,00 mn		170°C	
24	2 + 4		7,00 mn		170°C	
31	3 + 1		4,30 mn		175°C	
32	3 + 2		5,00 mn		175°C	
33	3 + 3		6,00 mn		175°C	
34	3 + 4		7,00 mn		175°C	
41	4 + 1		4,30 mn		180°C	
42	4 + 2		5,00 mn		180°C	
43	4 + 3		6,00 mn		180°C	
44	4 + 4		7,00 mn		180°C	

