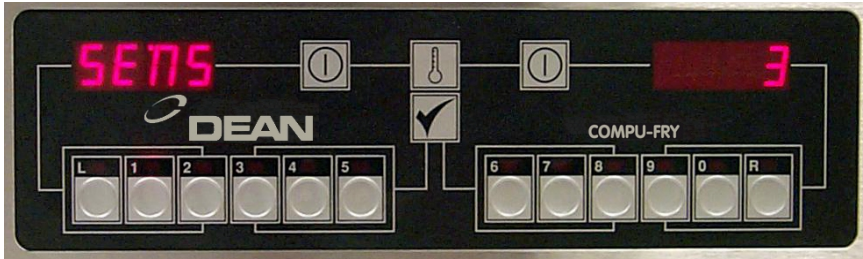


Dean Compu-Fry Computer

Bedienings- en programmerhandleiding



DEAN

* 8195957 *^{NOV.2001}



Dean Compu-Fry Computer:
Bedienings- en programmeerhandleiding

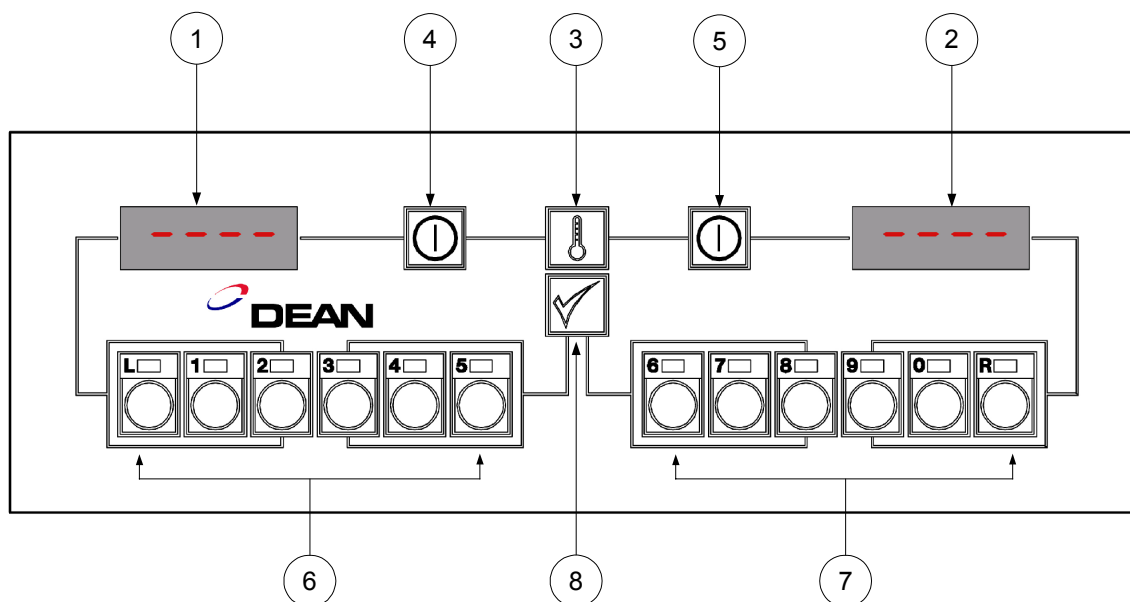
INHOUDSOPGAVE





	Pagina
BEDIENINGSVOORSCHRIFTEN	1
PROCEDURES VOOR HET OPSTARTEN EN UITSCHAKELEN VAN HET TOESTEL	2
Opstarten	2
Uitschakelen	2
De friteuse bedienen	2
De temperatuur controleren	4
DE DEAN COMPU-FRY COMPUTER PROGRAMMEREN	4
Uitkookfunctie	5
Controle recuperatietijd friteuse	6
Temperatuureenheid—Fahrenheit of Celsius	6
Constante olietemperatuurweergavemodus	6

DEAN COMPU-FRY COMPUTERS

BEDIENINGS- EN PROGRAMMEERHANDLEIDING

Bedieningsvoorschriften



ITEM	OMSCHRIJVING
1	Verlicht display – linker display voor diverse functies en bedieningsmogelijkheden.
2	Verlicht display – rechter display voor diverse functies en bedieningsmogelijkheden.
3	Programmavastleggings- en temperatuurcontroleknop – sla het programma op in de computer en/of toont de temperatuur van de vetpan wanneer ingedrukt. (Bij oudere modellen van computers ziet de knop er zo uit: )
4/5	Stroomschakelaars— elk van de knoppen schakelt de stroomtoevoer in ("ON") of uit ("OFF"). (Bij oudere modellen van computers ziet de knop er zo uit: )
6/7	Product- en codeerknoppen – hiermee krijgt u toegang tot de computer en de programmeerfuncties. (Bij oudere modellen van computers zien de knoppen er zo uit: )
8	Programmeerknop – wordt gebruikt voor het opnieuw programmeren van het computergeheugen. (Bij oudere modellen van computers ziet de knop er zo uit: )

⚠ WAARSCHUWING


Vergewis u ervan dat de friteuse gevuld is met frituurolie of bakvet voor u de computer aanzet.
Laat **NOOIT** water in het filtratiesysteem lopen (indien van toepassing).

Bedieningsvoorschriften

Procedures voor het opstarten en uitschakelen van het toestel


Opstarten

WAARSCHUWING


Vul de vetpan tot aan de onderste markering ("OIL LEVEL") met plantaardige olie voor u de AAN/UIT-schakelaar  in de stand "ON" zet. Anders kan de vetpan beschadigd raken.

1. Vul de vetpan met plantaardige olie tot aan de onderste markering "OIL LEVEL" op de achterwand van de vetpan. Op die manier heeft de olie nog voldoende ruimte om uit te zetten wanneer ze wordt verhit. Vul de vetpan nooit met koude olie tot boven de onderste lijn; anders kan de olie overlopen wanneer ze uitzet onder invloed van de warmte. Wanneer niet-vloeibaar bakvet wordt gebruikt, legt u het niet-vloeibare bakvet in de koude zone van de vetpan. Blijf bakvet toevoegen in de vetpan tot aan de onderste markering "OIL LEVEL".
2. Zorg ervoor dat de stekker(s) in het/de correcte stopcontact(en) is/zijn gestoken. Controleer of het stekkeroppervlak perfect aansluit tegen het stopcontact en dat geen enkel gedeelte van de stekkerpennen meer zichtbaar is.
3. Zorg ervoor dat het oliepeil aan de *bovenste* markering "OIL LEVEL" komt wanneer de plantaardige olie *de geprogrammeerde bereidingstemperatuur heeft bereikt*. Mogelijk moet plantaardige olie worden toegevoegd om het peil tot aan de correcte markering te krijgen, *nadat de olie de geprogrammeerde bereidingstemperatuur heeft bereikt*. Als niet-vloeibaar bakvet wordt gebruikt, **MOET** de smeltcyclus ("MELT") worden gebruikt om het bakvet te smelten. Mogelijk moet niet-vloeibaar bakvet worden toegevoegd om het peil tot aan de correcte markering te krijgen nadat het opgehoopte bakvet is gesmolten. **DE SMELTCYCLUS MAG NIET WORDEN UITGESCHAKELD OF GEANNULEERD TOT AL HET NIET-VLOEIBARE BAKVET IS GESMOLTEN.**

Uitschakelen

1. Zet de AAN/UIT-schakelaar  in de stand "OFF" (op het display verschijnt "OFF").
2. Filter de plantaardige olie (indien van toepassing) en maak de friteuses schoon. Raadpleeg de installatie- en bedieningshandleiding die bij de friteuse werd geleverd.
3. Plaats de vetpandeksels op de vetpan.

De friteuse bedienen

- A. Zet de computer aan door op de aan/uit-schakelaar  te drukken.
 1. Op het display verschijnt een van de volgende mogelijkheden:
 - a. **CYCL**: de branders werken in de smeltcyclusmodus. De friteuse blijft in de smeltcyclusmodus werken tot ze een temperatuur van 82°C bereikt of de smeltcyclus handmatig wordt geannuleerd.
 - b. **HI**: de temperatuur in de vetpan is meer dan 12°C hoger dan de ingestelde waarde.
 - c. **Lo**: de temperatuur in de vetpan is meer dan 12°C lager dan de ingestelde waarde.




Procedures voor het opstarten en uitschakelen van het toestel (vervolg)

- d. " - - - - ": de temperatuur van de friteuse is in het bereidingsbereik. OPMERKING: Voor het beste resultaat wacht u met het bereiden van de voedingswaren tot " - - - - " op het display verschijnt.
- e. **HELP**: er is een probleem met het verwarmen van het vet.
- f. **HOT**: de temperatuur in de vetpan bedraagt meer dan 210°C [202°C voor friteuses van de CE-modellenreeksen (voor de Europese Gemeenschap)].
- g. **Prob**: de computer heeft een probleem vastgesteld in de circuits voor het meten van de temperatuur, met inbegrip van de sonde.


OPMERKING: "." als decimaalpunt tussen de cijfers 1 en 2 in elk van beide displays wijst erop dat de computer de branders doet ontbranden.

B. Annulatiefunctie voor de smeltcyclus (alleen bij ingebouwde computers).



 **OPGEPAST**
Annuleer de smeltcyclusmodus niet wanneer u niet-vloeibaar bakvet gebruikt.

Tijdens de smeltcycluswerking geeft de computer **CYCL** weer op het display. Om de smeltcyclus te annuleren voor een niet-onderverdeelde vetpan, drukt u op de knop "R" . Om de smeltcyclus te annuleren bij een onderverdeelde vetpan, gebruikt u de knop "L"  voor de linker onderverdeling en de knop "R"  voor de rechter onderverdeling. In plaats van **CYCL** verschijnt **Lo**. Het decimaalpunt tussen de cijfers 1 en 2 licht op, wat erop wijst dat de computer de branders activeert.

C. De bereidingscyclus wordt geactiveerd door op de productknop te drukken:











1. De korflift (indien de friteuse ermee is uitgerust) laat het product in de frituurolie/het bakvet zakken.
2. Op het display wordt de geprogrammeerde bereidingstijd weergegeven en begint het aftellen.
3. Als een schudtijd werd geprogrammeerd, wordt u gewaarschuwd om het product "X" seconden nadat de bereidingscyclus is begonnen, te schudden (X= de geprogrammeerde tijd). Er gaat een alarm af en op het display verschijnen **SH-** en het geselecteerde productnummer. Als er geen schudtijd werd geprogrammeerd, verschijnt **SH-** niet tijdens de bereidingscyclus.
4. Op het einde van de bereidingscyclus gaat een alarm af; op het display verschijnt **000** en het verklikkerlichtje van de bijbehorende productknop knippert. Om het bereidingsalarm te annuleren, drukt u op de knipperende productknop.
5. Op dat ogenblik wordt de wachttijd weergegeven (indien een waarde groter dan 0 werd geprogrammeerd) en begint het aftellen. Wanneer de wachttijd 0 bereikt, gaat een alarm af. Op het display verschijnen **Hd-** en het geselecteerde productnummer. Het wachtalarm kan worden geannuleerd door op de knop  te drukken. Als het display in gebruik is, gebeurt het aftellen onzichtbaar tot het display weer vrij is.

De temperatuur controleren

- A. U kunt steeds de temperatuur van de frituurolie/het bakvet controleren door één keer op de knop  te drukken. Wanneer u twee keer op de knop  drukt, verschijnt de ingestelde temperatuurwaarde.
- B. Tijdens perioden van inactiviteit, wanneer de friteuse aanstaat maar niet wordt gebruikt, moet " - - - - " worden weergegeven op beide displays van een computer voor een enkele friteuse. " - - - - " verschijnt op het display van de kant die is ingeschakeld bij een computer van een friteuse met een onderverdeling. Als dat niet het geval is, controleert u de feitelijke temperatuur en de ingestelde waarde.
- C. Als u vermoedt dat de voeler defect is, controleert u de temperatuur van de frituurolie/het bakvet met een thermometer. Controleer of de door de computer gemeten waarde de door u gemeten waarde vrij dicht benadert.





OPMERKING: De elektronische circuits kunnen negatieve gevolgen ondervinden van stroomschommelingen en elektrische stormen. Als er geen duidelijke reden is waarom de computer of een programma niet naar behoren werkt, reset u de computer door de stekker uit het stopcontact te trekken en er vervolgens weer in te steken.






De Dean Compu-Fry Computer programmeren

1. Activeer de computer door op een van de  schakelaars te drukken.
2. Om naar de programmeermodus te gaan, drukt u op de knop . In het linker display verschijnt **Code**. Als u per vergissing op deze knop hebt gedrukt en u de computer niet wenst te programmeren, drukt u nogmaals op de knop . Opmerking: Wanneer de friteuse bezig is met een bereiding, laat de computer **BUSY** knipperen.
3. Druk op     (1 6 5 0) in die volgorde om de programmeermodus te starten.
4. **SP-r** (ingestelde waarde) verschijnt in het linker display. Hiermee wordt de bereidingstemperatuur ingesteld. De eerder geselecteerde temperatuur wordt in het rechter display weergegeven. Voer de nieuwe temperatuur in. Druk op de knop  om de ingevoerde temperatuur vast te leggen. Als de ingestelde waarde correct is, drukt u op de knop  om naar de volgende programmeeroptie te gaan.
5. **SELP** (product selecteren) verschijnt in het linker display. Druk op de productknop die u wilt programmeren.
6. **SENS** verschijnt in het linker display. Het eerder geselecteerde gevoeligheidsnummer wordt in het rechter display weergegeven. Voer het nieuwe gewenste gevoeligheidsnummer in. U kunt een cijfer kiezen van 1 tot 9. Kies "0" indien u geen gevoeligheid wilt. Druk op de knop  om de ingestelde waarde vast te leggen.

De gevoeligheid past de bereidingstijd van de computer aan om de verlaging van de temperatuur die optreedt wanneer een korf met producten in de friteuse wordt gebracht te compenseren. De gevoeligheid verlengt of verkort de bereidingstijd om variaties in productdensiteit, de hoeveelheid product in de korf en de begintemperatuur op te vangen. Een correcte instelling van de gevoeligheid garandeert een eindproduct van hoge kwaliteit. Bijvoorbeeld: 100 gram frieten kunnen worden geprogrammeerd om tot dezelfde kwaliteit te worden bereid als 750 gram. Een goede beginwaarde is 4 of 5. Om een optimale kwaliteit te verkrijgen, kan het nodig zijn om wat te experimenteren met het bereik van 1 tot 9.

De Dean Compu-Fry Computer programmeren (vervolg)

- 000** verschijnt nu in het linker display. In het rechter display verschijnt een eerder ingevoerde bereidingstijd. Als die tijd correct is, drukt u op de knop . Als u de tijd wilt wijzigen, voert u de gewenste tijd in, in minuten en seconden. (De nieuwe tijd wordt in het linker display weergegeven). Druk op de knop  om naar de volgende optie te gaan.
- SH-** verschijnt dan in het linker display. In het rechter display verschijnt een (eventueel) eerder ingevoerde schudtijd. Als een product moet worden geschud tijdens een bereidingsproces, stelt u de schudtijd in door op het aantal minuten te drukken gedurende dewelke het product moet worden bereid alvorens het moet worden geschud. Druk op de knop  om naar de volgende optie te gaan. Als er geen schudtijd vereist is, drukt u op "0" en vervolgens op de knop . Bijvoorbeeld: de totale bereidingstijd is 3:00 minuten, schudden moet na 1:00 minuut.

Na 1.00 minuut weerklinkt er een biepton en knippert het verklikkerlichtje van de productknop gedurende drie seconden.
- Hd-** verschijnt nu in het linker display. Stel de wachttijd voor het bereide product in van 13 seconden tot 60 minuten. Druk op de knop . Als u de wachttijd niet wilt gebruiken, voert u "0" in en drukt u op de knop .
- SELP** verschijnt in het linker display. Als u meer producten wilt programmeren, keert u terug naar stap 5. Als geen verdere programmering meer vereist is, legt u het programma vast door op de knop  te drukken.
- 000** verschijnt dan in het linker display. In het rechter display verschijnt een eerder ingevoerde bereidingstijd. Als die tijd correct is, drukt u op de knop . Als u de tijd wilt wijzigen, voert u de gewenste tijd in, in minuten en seconden. (De nieuwe tijd wordt in het linker display weergegeven). Druk op de knop  om de ingestelde waarde vast te leggen.



Uitkookfunctie

OPGEPAST






Laat geen water of uitkookoplossing in het filtratiesysteem vloeien (indien van toepassing). Dat leidt tot onherstelbare schade en doet de garantie vervallen.

- Voor u de friteuse aanzet ("ON"), sluit u de afvoerkraan van de vetpan. Vul de lege vetpan met een mengsel van koud water en detergent. Volg de gebruiksaanwijzing van het detergent bij het mengen.






OPMERKING: Wanneer de computer is geconfigureerd voor een in twee delen opgedeelde friteuse, worden niet beide zijden van de computer geactiveerd in de uitkookmodus. Elke zijde moet aangezet worden en afzonderlijk in de uitkookmodus worden gezet.

- Om de computer te programmeren voor de uitkookfunctie drukt u op een van de  knoppen.
- Druk op de knop  **Code** verschijnt in het linker display.








Uitkookfunctie (vervolg)

- Voer     (1 6 5 3) in, in die volgorde. In het rechter display verschijnt **boil**. De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 91°C. De friteuse warmt op tot die temperatuur en behoudt die temperatuur tot op een van de  knoppen wordt gedrukt, waardoor de uitkookmodus wordt geannuleerd. Als u de friteuse op grote hoogte gebruikt, controleert u constant of de friteuse niet zou beginnen over te koken. Als de friteuse overkookt, schakelt u ze onmiddellijk uit, laat u ze afkoelen en activeert u opnieuw de uitkookmodus om de uitkookbewerking voort te zetten.







Controle recuperatietijd friteuse

- Om de recuperatietijd te controleren, drukt u op de knop . **Code** verschijnt in het linker display.
- Voer     (1 6 5 2) in, in die volgorde. De recuperatietijd verschijnt gedurende 5 seconden in beide displays.

Temperatuureenheid—Fahrenheit of Celsius (Niet van toepassing voor oudere modellen van Compu-Fry computers)

- Om de computertemperatuur te veranderen van Fahrenheit in Celsius of van Celsius in Fahrenheit, drukt u op een van de  knoppen.
- Druk op de knop . **Code** verschijnt in het linker display.
- Voer     (1 6 5 8) in, in die volgorde. De computer converteert automatisch de temperatuur van Fahrenheit naar Celsius of van Celsius naar Fahrenheit.
- Druk op de knop  om de temperatuur weer te geven in de zopas geselecteerde modus.

Constance olietemperatuurweergavemodus (Niet van toepassing voor oudere modellen van Compu-Fry computers)

- Om de constante temperatuurweergave te programmeren, drukt u op de knop .
- Druk op de knop . **Code** verschijnt in het linker display.
- Voer     (1 6 5 L) in, in die volgorde. De temperatuur van de frituurolie/het bakvet wordt constant weergegeven in het rechter display bij een niet-onderverdeelde friteuse en in beide displays bij een friteuse waarvan de vetpan is onderverdeeld.

OPMERKING: Tijdens het bereidingsproces wordt de bereidingstijd niet weergegeven, maar hij wordt wel degelijk gemeten.

- Om de constante weergave van de olietemperatuur te verwijderen en de bereidingstijd weer te geven, herhaalt u stap 2 en stap 3.

THIS PAGE INTENTIONALLY LEFT BLANK.



Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiana 71135-1000
Adres van verzending: 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiana 71106

TEL.: +1-318-865-1711

FAX (Onderdelen):
+1-310-327-3343

FAX (technische ondersteuning):
+1-318-219-7135

GEDRUKT IN DE VERENIGDE
STATEN

TEL. DIENST NA VERKOOP:
1-318-865-1711

Prijs: U.S. \$6.00
819-5957 NOV 2001