

Dean Compu-Fry-Computer

Betriebs- und Programmieranleitung



24-Stunden-Service-Hotline
1-318-865-1711

Preis: US\$ 6,00
819-5959
11-01



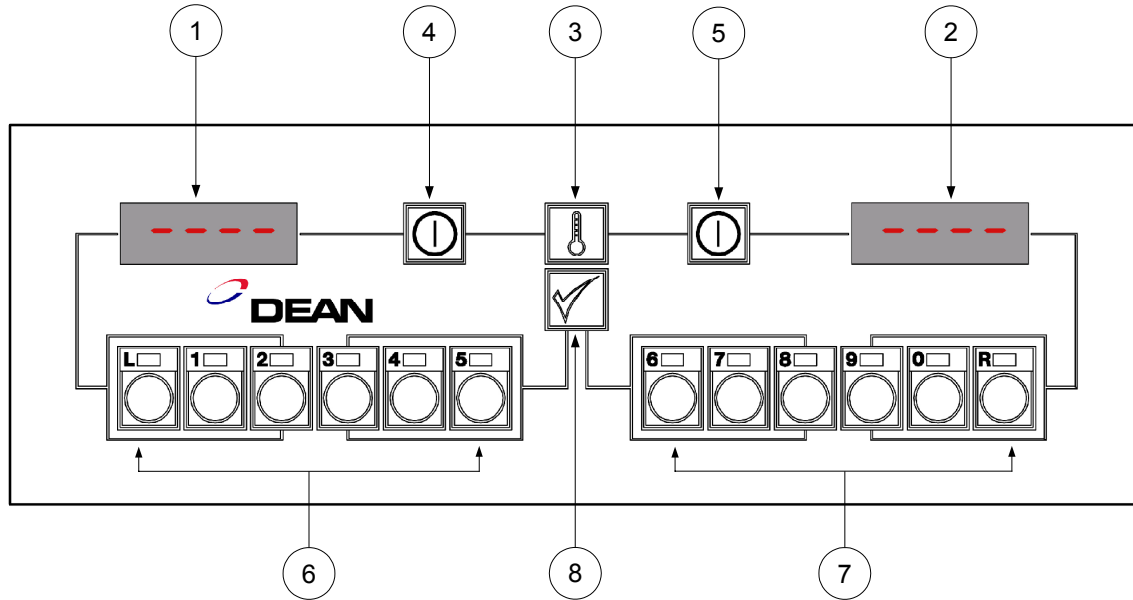
**Dean Compu-Fry-Computer
Betriebs- und Programmieranleitung**



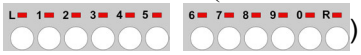

INHALTSVERZEICHNIS

	Seite
BETRIEBSANWEISUNG	1
VORBEREITUNG UND ABSCHALTVERFAHREN FÜR DIE GERÄTE	2
Vorbereitung.....	2
Abschalten.....	2
Betrieb der Fritiermaschine.....	2
Prüfen der Temperatur.....	4
PROGRAMMIERUNG DES DEAN COMPU-FRY-COMPUTERS	4
Auskochfunktion.....	5
Erholungszeitprüfung für die Fritiermaschine.....	6
Temperatúrauswahl – Fahrenheit zu Celsius.....	6
Modus für die konstante Anzeige der Öltemperatur.....	6

DEAN COMPU-FRY-COMPUTER BETRIEBS- UND PROGRAMMIERANWEISUNG

Betriebsanweisungen



POS	BESCHREIBUNG
1	Beleuchtete Anzeige – Anzeige links für verschiedene Funktionen und Betriebsfunktionen.
2	Beleuchtete Anzeige – Anzeige rechts für verschiedene Funktionen und Betriebsfunktionen.
3	Programmiersperren- und Temperaturprüfungstaste – sperrt das Programm im Computer und/oder zeigt die Fritierwannentemperatur an (sofern gedrückt). (Ältere Computer-Ausführungen verfügen über folgende Taste: )
4/5	Netzschalter — schalten die Stromversorgung auf ON (ein) oder OFF (aus). (Ältere Computer-Ausführungen verfügen über folgende Taste: )
6/7	Produkt- und Codiertaste – bieten Zugriff auf Computer- und Programmierfunktionen. (Ältere Computer-Ausführungen verfügen über folgende Taste: )
8	Programmiertaste – dient zum Neuprogrammieren des Computerspeichers. (Ältere Computer-Ausführungen verfügen über folgende Taste: )

ACHTUNG

Vor dem Einschalten des Computers sicherstellen, dass die Fritierwanne mit Öl/Fritierfett oder Wasser gefüllt ist. NIEMALS Wasser in das Filtersystem eindringen lassen (sofern zutreffend).

Betriebsanweisungen

Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte


Vorbereitung

ACHTUNG


Die Fritierwanne mit Pflanzenöl bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDLINIE auffüllen, bevor die ON/OFF-TASTE  auf ON (ein) gestellt wird. Andernfalls kann die Fritierwanne beschädigt werden.

1. Die Fritierwanne mit Pflanzenöl bis zur unteren ÖLFÜLLSTANDSLINIE an der Rückseite der Fritierwanne auffüllen. Das läßt Platz für die Ausdehnung des Fetts/Öls bei der Erwärmung. Kein kaltes Fett/Öl über die untere Linie hinaus einfüllen; das heiße Fett wird überfließen, da es sich bei der Erwärmung ausdehnt. Wenn festes Fett verwendet wird, das Fett in die Kühlzone der Fritierwanne packen. Fett solange in die Fritierwanne packen, bis die untere ÖLFÜLLSTANDSLINIE erreicht wird.
2. Sicherstellen, dass das/die Netzkabel an geeignete Steckdose(n) angeschlossen sind. Sicherstellen, dass der Stecker ganz in die Steckdose eingedrückt ist.
3. Sicherstellen, dass das Pflanzenöl bis zur oberen ÖLFÜLLSTANDSLINIE gefüllt ist, wenn das Pflanzenöl *die programmierte Fritiertemperatur hat*. Es kann notwendig sein, Pflanzenöl nachzufüllen, um den Füllstand auf die richtige Höhe zu bringen, *nachdem das Öl die programmierte Fritiertemperatur erreicht hat*. Wenn festes Fett verwendet wird, **MUSS** das Fett im Schmelzyklus geschmolzen werden. Es kann notwendig sein, festes Fett nachzufüllen, um den Füllstand auf die richtige Höhe zu bringen, *nachdem das festgepackte Fett geschmolzen ist*. DEN SCHMELZZYKLUS NICHT DEAKTIVIEREN ODER ABBRECHEN, BEVOR DAS GESAMTE FESTE FETT GESCHMOLZEN IST.

Abschalten

1. Die ON/OFF-Taste  auf OFF (aus) stellen (auf der Anzeige wird OFF eingeblendet).
2. Das Pflanzenöl filtrieren (sofern zutreffend) und die Fritiermaschinen reinigen. Dazu in der Installations- und Gebrauchsanleitung der Fritiermaschine nachschlagen.
3. Die Fritierwannendeckel auf die Fritierwannen aufsetzen.

Betrieb der Fritiermaschine

- A. Den Computer durch Drücken von  einschalten.
 1. Eine der folgenden Anzeigen wird eingeblendet:
 - a. **CYCL** zeigt an, dass die Brenner im Schmelzyklus betrieben werden. Die Fritiermaschine bleibt solange im Schmelzyklus, bis die Temperatur 82 °C (180°F) erreicht oder der Schmelzyklus manuell abgebrochen wird.
 - b. **HI** zeigt an, dass die Temperatur der Fritierwanne 12 °C (21°F) über dem Sollwert liegt.
 - c. **Lo** zeigt an, dass die Temperatur der Fritierwanne 12 °C (21°F) unter dem Sollwert liegt.




Vorbereitung und Abschaltverfahren für die Geräte (Forts.)

- d. „ - - - - “ zeigt an, dass die Temperatur der Fritierwanne innerhalb des Fritierbereichs liegt.
ANMERKUNG: Beste Ergebnisse werden erhalten, wenn das Produkt erst dann fritiert wird, wenn auf der Anzeige „ - - - - “ eingeblendet wird.
- e. **HELP** zeigt an, dass ein Heizproblem vorliegt.
- f. **HOT** zeigt an, dass die Fritierwammentemperatur höher als 210 °C (410 °F) ist [oder 202 °C (395°F) bei CE-Fritiermaschinen für die Europäische Gemeinschaft].
- g. **Prob** zeigt an, dass der Computer ein Problem in den Temperaturmesskreisen (einschl. Sensor) erkannt hat.


ANMERKUNG: „.“ Eine Dezimalstelle zwischen Ziffern 1 und 2 auf einem der Anzeigebereiche bedeutet, dass der Computer die Brenner einschaltet.

B. Abbrechfunktion für den Schmelzzyklus (nur eingebaute Computer).



 **VORSICHT**
Der Schmelzzyklusmodus darf bei Verwendung von festem Fett nicht abgebrochen werden.

Der Computer zeigt im Schmelzzyklus **CYCL** an. Zum Abbrechen des Schmelzzyklus bei voller Fritierwanne auf die Taste „R“  drücken. Bei geteilter Wanne dazu die Taste „L“  für die linke und die Taste „R“  für die rechte Fritierwanne drücken. **CYCL** wird durch **Lo** ersetzt. Zwischen Ziffern 1 und 2 wird eine Dezimalstelle eingeblendet, die anzeigt, dass der Computer die Brenner einschaltet.

C. Der Fritierzyklus wird durch Drücken einer Produkttaste eingeleitet.











1. Bei Fritiermaschinen, die mit Korbhebern ausgerüstet sind, muss der Produktkorb in das Öl/Fritierfett abgesenkt werden.
2. Die Anzeige gibt die programmierte Fritierdauer an und der Zeitgeber beginnt zu laufen.
3. Wenn eine Schütteldauer programmiert ist, wird das Personal “X” Sekunden nach Beginn des Fritierzyklus (X = programmierte Zeit) zum Schütteln des Produkts aufgefordert. Es ertönt ein Alarm und auf der Anzeige wird **SH-** und die ausgewählte Produktnummer eingeblendet. Wenn keine Schütteldauer programmiert ist, wird während des Fritierzyklus **SH-** nicht eingeblendet.
4. Am Ende des Fritierzyklus ertönt ein Alarm. **COOC** wird eingeblendet und die zugehörige Produktastenanzeige blinkt. Zum Quittieren des Fritieralarms die blinkende Produkttaste drücken.
5. Nun wird die Haltedauer eingeblendet (sofern sie größer als Null programmiert ist), und der Zeitgeber beginnt zu laufen. Wenn der Haltedauer-Zeitgeber bis auf Null abgelaufen ist, ertönt ein Alarm und es werden **Hd-** und die ausgewählte Produktnummer eingeblendet. Der Haltealarm wird durch Drücken der Taste  quittiert. Wenn auf der Anzeige etwas anderes angezeigt wird, läuft die Haltedauer-Zählung solange im Hintergrund ab, bis die Anzeige wieder leer ist.

Prüfen der Temperatur

- A. Die Temperatur des Öls/Fetts kann jederzeit durch einmaliges Drücken der Taste  geprüft werden. Zum Prüfen des Sollwerts die Taste  zweimal drücken.
- B. Während Leerlaufperioden, in denen die Fritiermaschine eingeschaltet ist aber nicht verwendet wird, sollte auf beiden Anzeigen eines Computers für eine Fritierwanne „ - - - - “ eingeblendet werden. „ - - - - “ wird auf der Anzeige auf der Seite eingeblendet, die bei einem Computer für geteilte Fritierwannen, eingeschaltet ist. Andernfalls die Ist-Temperatur und den Sollwert prüfen.
- C. Wird ein fehlerhafter Sensor vermutet, die Fett- bzw. Öltemperatur mit einem Thermometer prüfen. Nachprüfen, ob die Computeranzeige gut mit dem Messwert übereinstimmt.

ANMERKUNG: Die elektronischen Schaltkreise können durch Stromschwankungen und elektrische Spannungsschläge beschädigt werden. Sollte der Computer ohne ersichtlichen Grund nicht funktionieren oder nicht richtig programmiert werden können, den Computer durch Abziehen und wieder Anschließen des Netzkabels zurücksetzen.

Programmierung des Dean Compu-Fry-Computers

1. Den Computer durch Drücken einer der Tasten  einschalten.
2. Zum Aufrufen des Programmiermodus erst die Taste  drücken. **Code** wird auf der linken Anzeige eingeblendet. Wurde diese Taste versehentlich gedrückt und soll keine Programmierung durchgeführt werden, die Taste  noch einmal drücken. Anmerkung: Auf dem Computer blinkt **BUSY**, wenn ein Fritiervorgang läuft.
3.     (1 6 5 0) in dieser Reihenfolge drücken, um den Programmiermodus aufzurufen.
4. **SP-r** (Sollwert) erscheint auf der linken Anzeige. Das dient zum Einstellen der Fritiertemperatur. Die zuvor eingestellte Temperatur wird auf der rechten Anzeige eingeblendet. Die neue Temperatur eingeben. Die Taste  drücken, um den Temperaturwert zu übernehmen. Wenn die Einstellung richtig ist, die Taste  drücken, um zur nächsten Programmieroption zu gelangen.
5. **SELP** (Produktwahl) wird auf der linken Anzeige eingeblendet. Die Produkttaste drücken, die programmiert werden soll.
6. **SENS** erscheint auf der linken Anzeige. Der zuvor eingestellte Empfindlichkeitswert wird auf der rechten Anzeige eingeblendet. Den neuen gewünschten Empfindlichkeitswert eingeben. Der Wertebereich ist 1 bis 9. "0" eingeben, wenn keine Empfindlichkeitseinstellung erwünscht ist. Die Taste  drücken, um die Einstellung zu übernehmen.

Die Empfindlichkeit passt die Computer-Fritierdauer an, um den Abfall der Fett- bzw. Öltemperatur auszugleichen, wenn ein Produktkorb in die Fritiermaschine eingesetzt wird. Die Empfindlichkeit verkürzt oder verlängert die Fritierdauer, um Unterschiede in der Produktdichte, Beladung des Korbs und Anfangstemperatur auszugleichen. Eine richtige Empfindlichkeitseinstellung gewährleistet ein hochwertiges Produkt. Beispiel: 100 g Pommes Frites können so programmiert werden, dass sie die gleiche Qualität wie 1 kg haben. Eine gute anfängliche Einstellung ist 4 oder 5. Im Bereich zwischen 1 und 9 muss u.U. etwas experimentiert werden, um optimale Qualität zu erzielen.

Programmierung des Dean Compu-Fry-Computers (Forts.)

- COCC** erscheint nun auf der linken Anzeige. Eine zuvor programmierte Fritierdauer wird auf der rechten Anzeige eingeblendet. Wenn diese Dauer korrekt ist, die Taste drücken. Zum Ändern der Dauer die gewünschte Dauer in Minuten und Sekunden eingeben. (Die neue Dauer wird auf der linken Anzeige eingeblendet.) Die Taste drücken, um zur nächsten Option zu gelangen.
- SH-** erscheint nun auf der linken Anzeige. Die zuvor programmierte Schütteldauer (sofern zutreffend) wird auf der rechten Anzeige eingeblendet. Wenn ein Produkt während des Fritierens geschüttelt werden soll, muss die Schütteldauer eingestellt werden, indem die Fritierdauer (in Minuten) vor dem Beginn des Schüttelns eingegeben wird. Die Taste drücken, um zur nächsten Option zu gelangen. Wenn keine Schütteldauer erforderlich ist, erst "0" und dann die Taste drücken. Beispiel: Die gesamte Fritierdauer beträgt 3:00 Minuten, Schütteln erfolgt nach 1:00 Minute des Fritierens.

Nach 1:00 Minute ertönt ein akustisches Signal und die Produktasten-Anzeige blinkt 3 Sekunden lang.
- Hd-** erscheint nun auf der linken Anzeige. Nun die Dauer, die das fertige Produkt aufbewahrt werden kann, zwischen 13 Sekunden und 60 Minuten festlegen. Die Taste drücken. Wenn keine Haltedauer eingegeben werden soll, "0" eingeben und die Taste drücken.
- SELP** erscheint auf der linken Anzeige. Wenn weitere Produkte programmiert werden sollen, zurück zu Schritt 5 gehen. Wenn keine weitere Programmierung erforderlich ist, die Programmierung durch Drücken der Taste sperren.
- COCC** erscheint nun auf der linken Anzeige. Eine zuvor programmierte Fritierdauer wird auf der rechten Anzeige eingeblendet. Wenn diese Dauer korrekt ist, die Taste drücken. Zum Ändern der Dauer die gewünschte Dauer in Minuten und Sekunden eingeben. (Die neue Dauer wird auf der linken Anzeige eingeblendet.) Die Taste drücken, um die Einstellung zu übernehmen.

Auskochfunktion

VORSICHT






Wasser oder Auskochlösung nicht in das Filtriersystem (sofern vorhanden) ablassen. Das verursacht nicht behebbare Schäden und macht die Garantie nichtig.

- Vor dem Einschalten der Fritiermaschine das Ablassventil der Fritierwanne schließen. Die leere Fritierwanne mit einer Mischung aus kaltem Wasser und Geschirrspülmittel füllen. Die Mischanweisungen für das Geschirrspülmittel beachten.






ANMERKUNG: Wenn der Computer für eine geteilte Fritierwanne konfiguriert ist, schaltet der Auskochmodus nicht beide Seiten des Computers ein. Jede Seite muss separat eingeschaltet und in den Auskochmodus geschaltet werden.

- Zur Programmierung des Computers für die Auskochfunktion eine der Tasten drücken.
- Die Taste drücken. **Code** erscheint auf der linken Anzeige.








Auskochfunktion (Forts.)

-     (1 6 5 3) in dieser Reihenfolge eingeben. Auf der rechten Anzeige wird **boil** eingeblendet. Die Temperatur wird automatisch auf 91 °C (195 °F) eingestellt. Die Fritiermaschine erwärmt sich auf diese Temperatur und behält diese solange bei, bis eine der Tasten  gedrückt wird. Das bricht den Auskochmodus ab. Bei Standorten in hoher Lage über Seehöhe muss die Fritiermaschine laufend auf Überkochen überwacht werden. Wenn die Auskochlösung überkocht, die Fritiermaschine sofort abschalten, abkühlen lassen und den Auskochmodus erneut aufrufen, um den Auskochvorgang fortzusetzen.







Erholungszeitprüfung für die Fritiermaschine

- Zur Prüfung der Erholungszeit die Taste  drücken. **Code** erscheint auf der rechten Anzeige.
-     (1 6 5 2) in dieser Reihenfolge eingeben. Die Erholungszeit wird auf beiden Anzeigen 5 Sekunden lang eingeblendet.

Temperatúrauswahl – Fahrenheit zu Celsius (nicht zutreffend für ältere Compu-Fry-Computer-Ausführungen)

- Um die Computer-Temperatur von Fahrenheit zu Celsius oder von Celsius zu Fahrenheit umzuschalten, die Taste  drücken.
- Die Taste  drücken. **Code** erscheint auf der linken Anzeige.
-     (1 6 5 8) in dieser Reihenfolge eingeben. Der Computer schaltet automatisch von Fahrenheit zu Celsius oder von Celsius zu Fahrenheit um.
- Die Taste  drücken, um die Temperatur in der neu ausgewählten Einheit anzuzeigen.

Modus für die konstante Anzeige der Öltemperatur – Fahrenheit zu Celsius (nicht zutreffend für ältere Compu-Fry-Computer-Ausführungen)

- Zur Programmierung der konstanten Anzeige der Öltemperatur die Taste  drücken.
- Die Taste  drücken. **Code** erscheint auf der linken Anzeige.
-     (1 6 5 L) in dieser Reihenfolge eingeben. Die Öl- bzw. Fetttemperatur wird bei einer ungeteilten Fritierwanne konstant auf der rechten Anzeige und bei einer geteilten Fritierwanne auf beiden Anzeigen eingeblendet.

ANMERKUNG: Während des Fritierens eines Produkts wird die Fritierdauer nicht angezeigt, sie wird jedoch gemessen.

- Um die konstante Anzeige der Öltemperatur durch die Anzeige der Fritierdauer zu ersetzen, Schritt 2 und Schritt 3 wiederholen.

