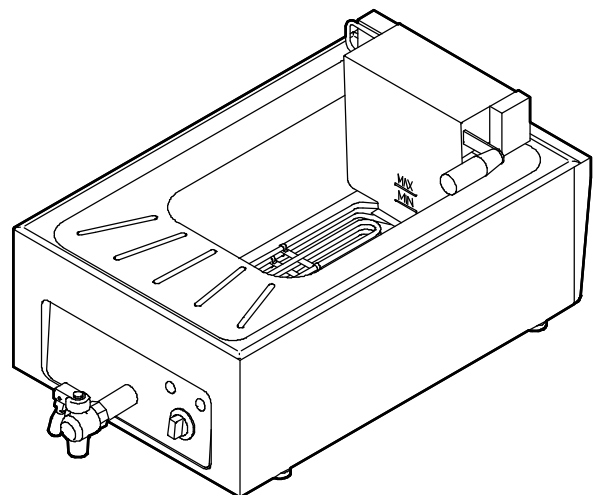


Smartline
Cook 'n' Roll

Fritteuse

Erstellungsdatum 4.2015

Aktualisierungsdatum 7.2015



1.	Sicherheitshinweise zur Serviceanleitung	3
2.	Typ gültig ab	3
3.	Montieren der Fühler am Heizkörper	4
4.	Sicherheits-Temperatur-Begrenzer (STB)	5
4.1	Rückstellen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers	5
4.2	Prüfen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers	5
4.2.1	Brandschutzvorkehrungen	5
4.2.2	Vorbereiten	6
4.2.3	Verkabelung für Prüfvorgang ändern	7
4.2.4	Prüfvorgang	8
4.2.5	Nach dem Prüfvorgang ordnungsgemäßen Zustand wiederherstellen	8



1. Sicherheitshinweise zur Serviceanleitung

Diese Serviceanleitung ist nur für den autorisierten Kundendienst bestimmt!

Die in dieser Service-Anleitung aufgezeigten Einstell-, Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur durch den geschulten Kundendienst unter Verwendung von Original Ersatzteilen durchgeführt werden!

Achtung, vor dem Öffnen des Gerätes, das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern!

Müssen Sie jedoch das Gerät im geöffneten Zustand in Betrieb setzen, beachten Sie nachfolgende Hinweise:

	<p>GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung!</p> <p>Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körpverletzung oder Tod als Folge!</p> <ul style="list-style-type: none">• Elektro-Installationen dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst oder Elektro-Fachmann durchgeführt werden! <p>☞ Spannungsführende Teile gegen unbeabsichtigtes Berühren sichern, z. B. durch Abdecken mit einer Isoliermatte!</p>
	<p>Warnung! Quetschgefahr!</p> <p>Bewegliche Bauteile z. B. bei Funktionstest!</p> <p>☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!</p>

ACHTUNG! Zerstörung von Bauteilen!

Keine elektrisch leitende Gegenstände auf Platinen bringen!

Es darf keine statische Entladung über Platinen stattfinden!

2. Typ gültig ab

Diese Serviceanleitung ist gültig für Fritteuse Smartline, Cook 'n' Roll

Geräte-Artikel-Nummern

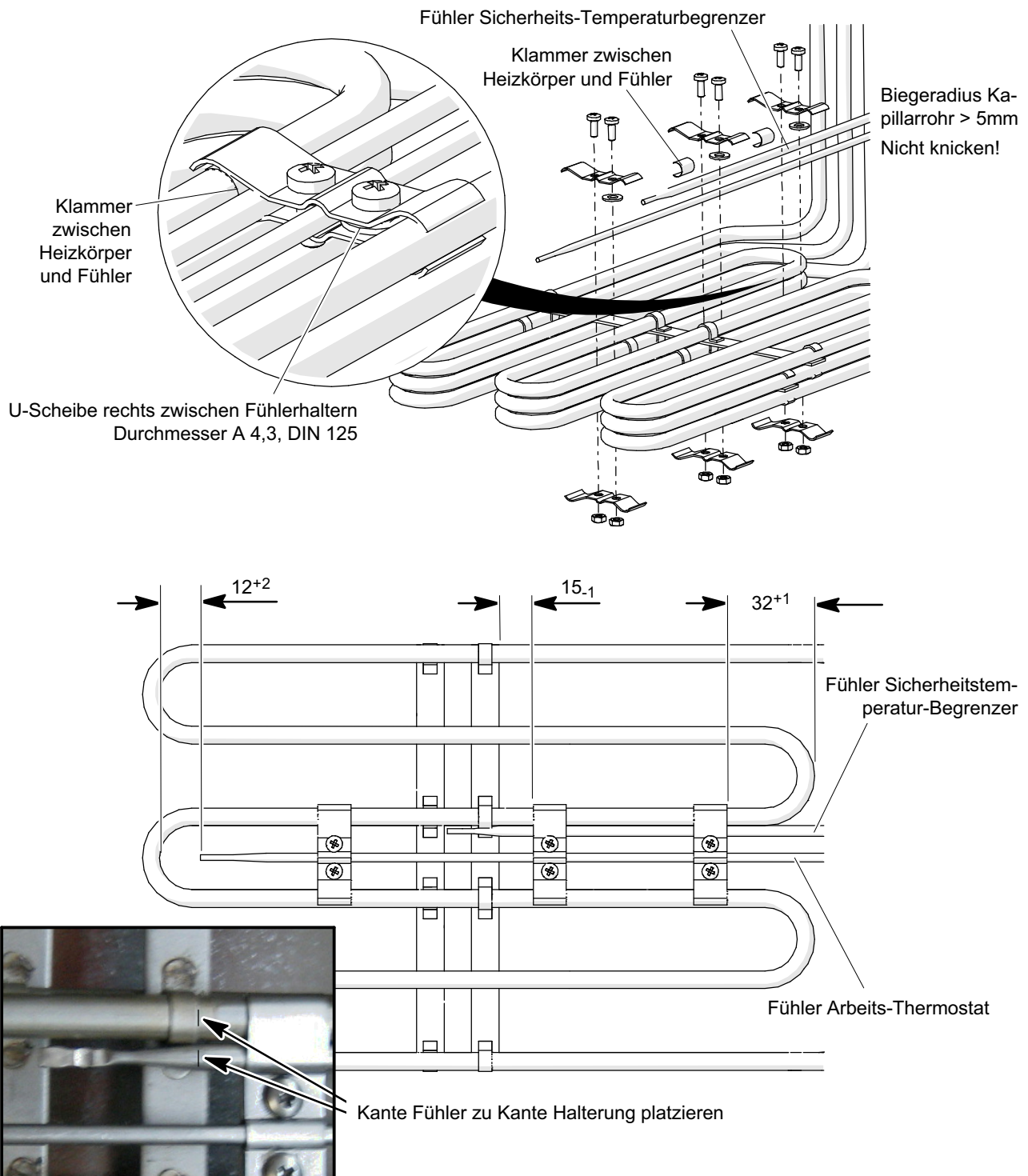
Smartline: BI371840, BI37184, BI371850, BI371851, BI371900, BI371901

Cook 'n' Roll: 672378, 706558

3. Montieren der Fühler am Heizkörper

Wichtig!

- ☞ U-Scheiben zwischen Fühlerhalter einsetzen!
- ☞ U-Scheiben nur auf rechter Seite, wie dargestellt einsetzen!
 - Werden keine U-Scheiben eingesetzt, wird das Kapillarrohr gequetscht. Dies führt zu fehlerhaften Temperaturregelungen!
- ☞ Nach dem Montieren überprüfen, ob die Fühler fest sind und sich nicht verschieben lassen!



4. Sicherheits-Temperatur-Begrenzer (STB)

Die Kontakte öffnen und werden gegen Schließen verriegelt, wenn

- die Abschalttemperatur überschritten,
- das hydraulische Fühlersystem undicht,
- der Sicherheits-Temperatur-Begrenzer unter -5°C abgekühlt ist.

- 📖 Der Sicherheits-Temperatur-Begrenzer muss ersetzt werden, wenn das hydraulische Fühlersystem undicht ist.
- 📖 Nach jedem Austausch den Sicherheits-Temperatur-Begrenzer überprüfen, siehe Seite 5, Kapitel 4.2 „Prüfen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers“.

4.1 Rückstellen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers

- Die Rückstellung ist erst möglich, wenn
 - der Fühler ausreichend unter der Abschalttemperatur abgekühlt ist und
 - nach einer Abkühlung unter -5°C mindestens auf 20°C erwärmt ist.

- 📖 Rückstellen: Roten Rückstellknopf bis zum Anschlag eindrücken.

4.2 Prüfen des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers

Erforderliche Überprüfung des Sicherheits-Temperatur-Begrenzers: Alle drei Jahre und nach Austausch des Heizkörpers.

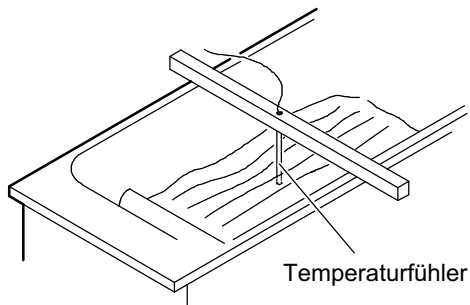
4.2.1 Brandschutzvorkehrungen

Da bei dieser Überprüfung der Arbeitsthermostat außer Kraft gesetzt ist, müssen Brandschutzvorkehrungen getroffen werden.

- Fritteusendeckel bereitlegen, damit das Becken abgedeckt werden kann.
- Feuerlöscher gegen Fett- und Ölbrände bereit halten.
- Sicherung/Stecker gut zugänglich halten, damit das Gerät schnell stromlos geschaltet werden kann.
- Während des Überprüfens das Gerät immer beaufsichtigen!

4.2.2 Vorbereiten

- ☞ Ablaufhahn schließen.
- ☞ Becken mit pflanzlichem Frittier-Öl oder halbflüssigem Frittier-Fett bis zur Minimum-Markierung befüllen.



Temperaturfühler platzieren

- ☞ Temperaturfühler mittig Becken platzieren.
- ☞ Temperaturfühler 25 mm tief in das Frittier-Öl/-Fett eintauchen.

Aufheizen



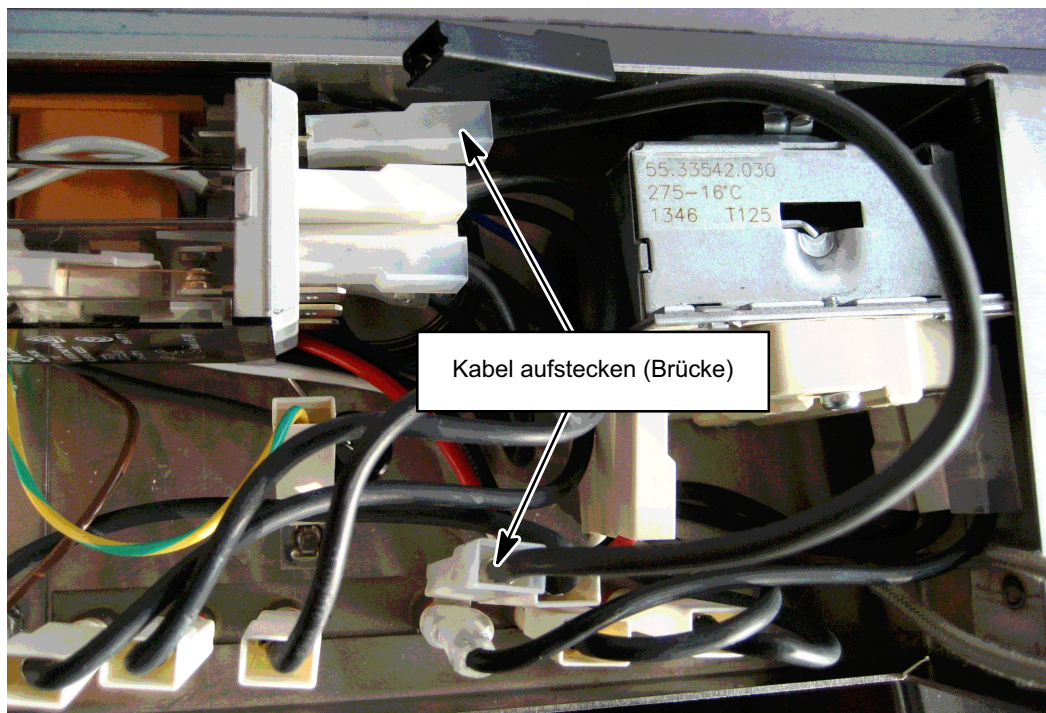
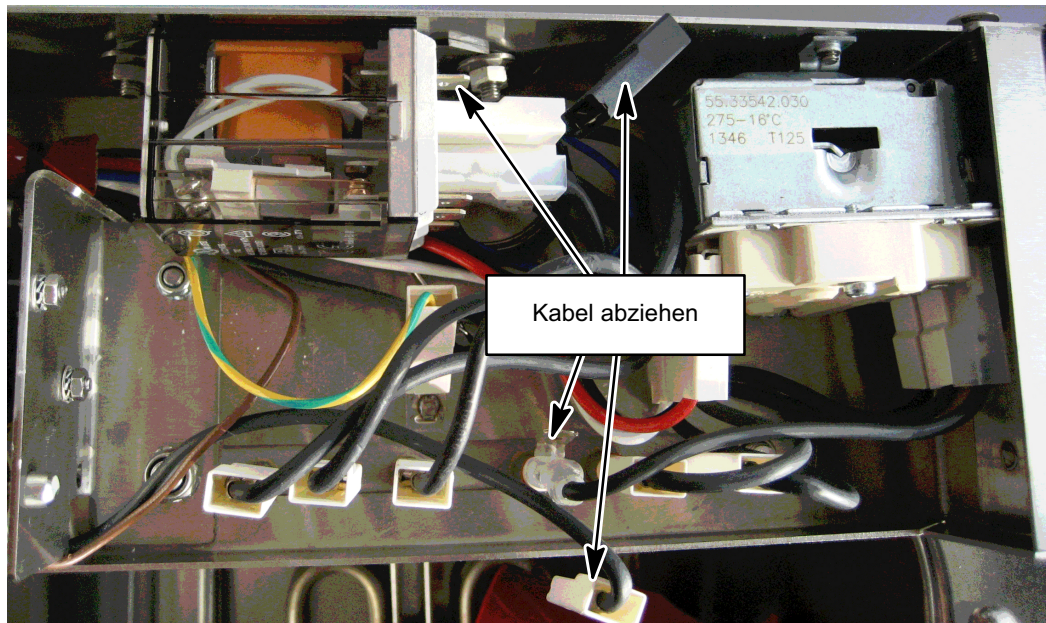
WARNUNG! Verbrennungsgefahr! Heißes Frittier-Öl/-Fett! Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!

- ☞ Temperatur 180°C einstellen.
- Gerät für die Dauer von ca. 30 Minuten Betriebszeit betreiben.
- Nach 30 Minuten Betriebszeit, die Verkabelung für den Prüfvorgang ändern, siehe Seite 7 Kapitel 4.2.3!



4.2.3 Verkabelung für Prüfvorgang ändern

Achtung! Durch die Änderung der Verkabelung wird der Arbeits-Thermostat außer Kraft gesetzt und es erfolgt sofort der Heizvorgang, sobald das Gerät unter Spannung steht.

- Vorsicht, das Gerät ist heiß!
 - ☞ Schutzhandschuhe tragen!
 - ☞ Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern.
 - ☞ Verkabelung nach Abbildungen ändern.
- Prüfvorgang durchführen, siehe Seite 8 Kapitel 4.2.4



4.2.4 Prüfvorgang

	GEFAHR! Gefährliche elektrische Spannung! Gefahr durch Stromschlag mit möglicher schwerer Körperverschletzung oder Tod als Folge! Sobald das Gerät an die Spannung angeschlossen wird, erfolgt sofort der Heizvorgang ohne thermostatische Regelung.
	GEFAHR! Verbrennungsgefahr durch selbstentzündendes Speiseöl oder Speisefett! <ul style="list-style-type: none">☞ Abdeckblech (Fritteusendeckel) für den Brandfall bereitlegen!☞ Feuerlöscher gegen Fett- und Ölbrände bereit halten!☞ Person beauftragen, die im Krisenfall das Gerät sofort spannungsfrei schalten kann!☞ Wenn der Sicherheits-Temperaturbegrenzer bei über 225°C nicht abschaltet, das Gerät sofort spannungsfrei schalten.☞ Schutzkleidung, Schutzhandschuhe und Schutzbrille tragen!☞ Mit entsprechender Vorsicht vorgehen!

Prüfvorgang durchführen

- ☞ Spannung am Gerät wiederherstellen.
 - Das Gerät heizt.
- ☞ Die maximale Frittier-Öl/Frittier-Fett-Temperatur messen und notieren.
 - Die Abschalttemperatur des Sicherheits-Temperaturbegrenzers, gemessen im Frittier-Öl/Frittier-Fett, muss zwischen 210 bis 225°C betragen!
- ☞ Fritteuse bis zum Abschaltpunkt des Sicherheits-Temperaturbegrenzers aufheizen lassen.



Achtung

- ☞ Wenn der Sicherheits-Temperaturbegrenzer bei über 225°C nicht abschaltet, das Gerät sofort spannungsfrei schalten, sonst Gefahr der Selbstentzündung des Speiseöl / Speisefett!
- Wenn die Abschalttemperatur nicht innerhalb dieses Bereiches liegt, muss die weitere Vorgehensweise mit einer autorisierten Person vom Werk besprochen werden.
- ☞ Ins Werk senden:
 - Alten ausgebauten Sicherheits-Temperaturbegrenzer
 - Prüfdaten mit den maximalen Temperaturwerten vom eingebauten neuen Sicherheits-Temperaturbegrenzer.

4.2.5 Nach dem Prüfvorgang ordnungsgemäßen Zustand wiederherstellen

- ☞ Das Gerät spannungsfrei schalten und gegen Wiedereinschalten sichern.
- ☞ Eingesetzte Kabelbrücke abziehen.
- ☞ Abgezogene Kabel wieder aufstecken.
- ☞ Drehschalter am Gerät auf 0-Stellung drehen.
- ☞ Spannung am Gerät wiederherstellen.
- ☞ Gerät einschalten und ordnungsgemäße Funktion überprüfen.