

8.1 Anschrift

Fa. Potis GmbH & Co. KG
August Spindler Strasse 4
D-37079 Göttingen

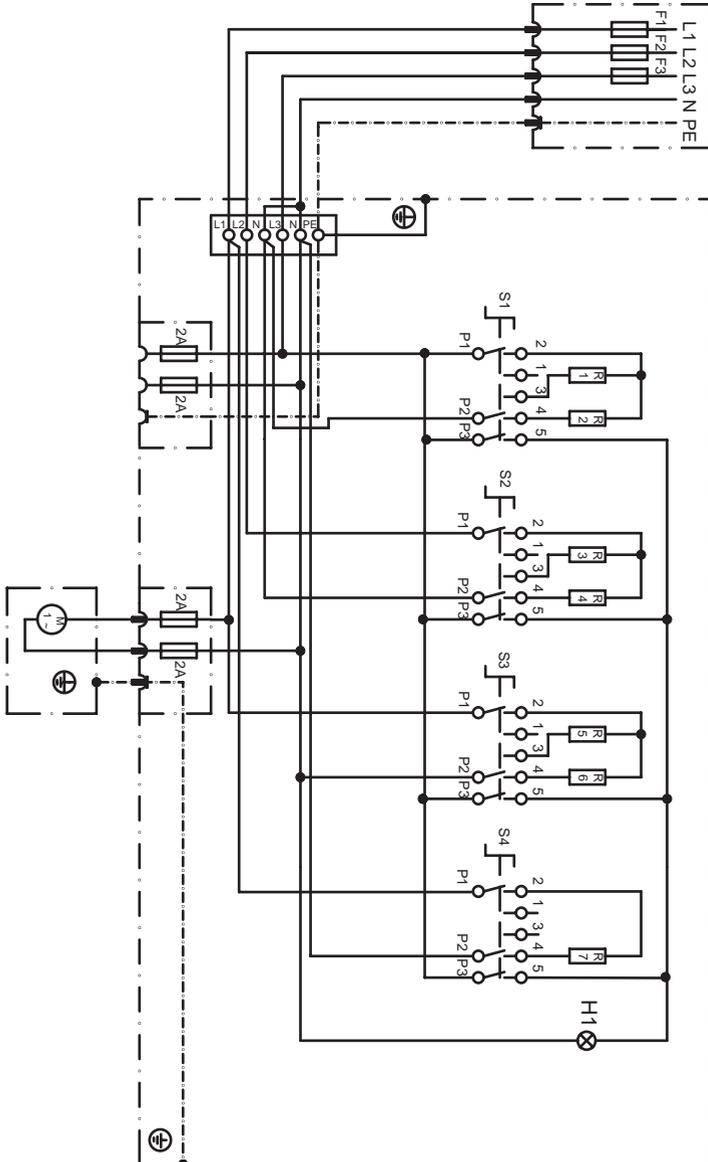
Telefon: ++49 (0)551-50689-0
Telefax: ++49 (0)551-50689-50
Internet: <http://www.potis.de>
E-Mail: potis@potis.de

9 Garantie

6 Monate Materialgarantie, fachgerechter Anschluß und sachgemäße Benutzung vorausgesetzt.

10. Schaltplan

Schaltplan Typ E4
(4 Schalter)





POTIS

**Bedienungs- und
Instandhaltungsanleitung**

**FÜR DAS
GYROS-GRILLGERÄT**

Typ E4

ELEKTRO-AUSFÜHRUNG

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Einführung	3
1.1 Lesen der Bedienungs- und Instandhaltungsanleitung	3
1.2 Verwendungsmöglichkeit	3
1.3 Geräteaufbau/Kurzbeschreibung	3
2. Inbetriebnahme	3
2.1 Erstinbetriebnahme	3
2.2 Funktion der Drehschalter	4
2.3 Motorbetrieb	4
2.4 Handbetrieb	5
3. Technische Daten	5
3.1 Typenbeschreibung	5
3.2 Elektrischer Geräteanschluß	5
4. Wichtige Sicherheitshinweise	6
4.1 Aufstellen des Gerätes	6
4.2 Berechtigte Personen	6
4.3 Sicherheitshinweise bezüglich des Berührens heißer Oberflächen	6
4.4 Elektrische Sicherheitshinweise	6
4.5 Handhabung bei Brandgefahr	6
5. Reinigung des Gerätes und Zubehör	7
6. Entsorgung	7
7. Fehleranalyse	7
8. Kundendienst	8
8.1 Anschrift	8
9. Garantie	8
10. Schaltplan	8

5 **Reinigung des Gerätes und Zubehör**

Nach dem Gebrauch ist die tägliche Reinigung besonders einfach, gründlich und schnell durchführbar.

Man geht wie folgt vor:

Gerät freischalten.

Nach dem Lösen des Dreikantgriffes am Schaltgehäuse kann dieses mit den Heizkörpern um 180° abgeschwenkt oder auch ganz ausgehängt werden.

Schon ist die Keramikfläche frei zugänglich.

Zur Reinigung des Gerätes und Zubehörs empfehlen wir die im Handel erhältlichen Grillreiniger für rostfreien Edelstahl.

Unsere Geräte sind Spritzwassergeschützt (IPX 4).

Achtung:

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden, wie z.B. mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger, und auf keinen Fall in ein Wasserbad eingetaucht werden!

6 **Entsorgung**

Ist nach jahrelangem zuverlässigen Einsatz Ihr Gerät verschlissen, haben Sie z.B. folgende Möglichkeiten der Entsorgung:

1. Sie demontieren alle elektrischen Bauteile aus dem Gehäuse und bringen die entsprechend von einander getrennten Teile zu den örtlichen Annahmestellen.
2. Sie schicken das komplette Gerät zu uns als Hersteller zurück und wir kümmern uns um die fachgerechte Entsorgung.

7 **Fehleranalyse**

Sollte bei Ihrem Grillgerät eine elektrische Störung auftreten, können Sie selbst als Kunde eine Fehleranalyse durchführen.

- Bitte überprüfen Sie die Stromversorgung Ihrer Anschlußdose (sind die entsprechenden Sicherungen in Ordnung und eingeschaltet?)
- Bitte überprüfen Sie besonders die Rohrheizkörper, Zuleitung und Stecker auf event. äußere Schäden wie z.B. Isolationsschäden, Verschmorungen, schadhafte Teile usw.
- Sind Bedienungsfehler ausgeschlossen, wie z.B. Gerät nicht eingeschaltet und entsprechende Schalterstellung verwechselt?
(Bitte nochmals in die Bedienungs- und Instandhaltungsanleitung schauen)

Sollten Sie dennoch keinen Erfolg haben, so lassen Sie bitte das Gerät durch einen Elektroinstallateur überprüfen und ggf. instand setzen.

Um eine einwandfreie Instandsetzung zu garantieren, benutzen Sie beim Austauschen schadhafter Teile nur POTIS Original-Teile, da sie höchster Qualität entsprechen.

8 **Kundendienst**

Selbstverständlich können Sie Ihr defektes Gerät auch durch unseren schnellen und zuverlässigen Reparaturservice im Hause POTIS reparieren lassen. Wir haben die entsprechenden Meß- und Prüf-geräte um eine einwandfreie Instandsetzung durchzuführen und zu garantieren.

Wir empfehlen:

Das Gerät sollte, je nach Betriebsdauer, mindestens einmal alle 2 Jahre auf seine Funktion überprüft werden. Dieses sollte durch einen Elektroinstallateur erfolgen.

2.2 Funktionen der Drehschalter

Schalter betätigen und somit das Gerät einschalten.

Kontrolllampe leuchtet.

Die Schalter für den Typ E4 arbeiten wie folgt:

Den unteren drei Schaltern sind jeweils zwei übereinander angebrachte Heizkörper zugeordnet.

Schaltstellungen:

Stellung 0	Gerät aus
Stellung 0,5	beide Heizkörper sind aus (nur Kontrolllampe leuchtet)
Stellung 1,0	warm halten (die beiden Heizkörper brennen schwach)
Stellung 1,5	oben grillen {der obere Heizkörper brennt voll (Rotfärbung), der untere Heizkörper ist aus}
Stellung 2,0	unten grillen {der untere Heizkörper brennt voll (Rotfärbung), der obere Heizkörper ist aus}
Stellung 2,5-3,0	stark grillen {beide Heizkörper brennen voll (Rotfärbung)}

Dem obersten Schalter ist nur der oberste Heizkörper zugeordnet.

Ein „Warmhalte-Betrieb“ ist hier leider nicht möglich.

Schaltstellungen:

Stellung 0	Gerät aus
Stellung 0,5	Heizkörper ist aus (nur Kontrolllampe leuchtet)
Stellung 1-1,5	stark grillen {Heizkörper brennt voll (Rotfärbung)}
Stellung 2,0	Heizkörper ist aus (nur Kontrolllampe leuchtet)
Stellung 2,5-3,0	stark grillen {Heizkörper brennt voll (Rotfärbung)}

2.3 Motorbetrieb

Den Motor unter Verwendung der oberen Schiebemuffe, der Feststellschraube und des Konterknebels an der oberen Führungsstange befestigen.

Die Neigung kann verändert werden, indem der Konterknebel gelöst, die gewünschte Neigung eingestellt wird, und danach der Konterknebel wieder angezogen wird.

Den Gyrosspieß auf die untere Schiebemuffe aufsetzen und senkrecht stellen.

Die Schiebemuffe an der Motorachse hochschieben und den Spießkopf einlegen.

Schiebemuffe wieder herunterschieben.

Motoranschlußleitung in Kabelführung (am Wärmeschutzblech) einhängen.

Schukostecker in eine Steckdose stecken und wenn vorhanden, den Kippschalter am Stecker einschalten.

Durch Betätigung des Wippschalters an dem Motorgehäuse kann die Drehrichtung bestimmt werden:

- links drehend (Wippschalter nach oben drücken)
- Aus-Position (Wippschalter in Mittelstellung)
- rechts drehend (Wippschalter nach unten drücken)

Möchte man den Abstand zwischen Grillgut und Heizfläche verändern, müssen Feststellschraube und Konterknebel der oberen sowie Feststellschraube der unteren Schiebemuffe gelöst werden. Beide Schiebemuffen wechselseitig mit dem Fleischspieß soweit verschieben, bis die Fläche des Fleischspießes parallel zur Heizfläche verläuft. Anschließend werden die Feststellschraube und Konterknebel angezogen.

2.4 Handbetrieb

Als Sonderzubehör kann ein Handkreuz mitgeliefert werden. Dadurch kann der Fleischspieß auch ohne Motor benutzt werden. Die obere Schiebemuffe wird mit der Feststellschraube an der oberen Führungstange festgezogen. Danach den Spießkopf in den Ring der oberen Schiebemuffe einführen. Den Fleischspieß dann auf die untere Schiebemuffe aufsetzen und senkrecht stellen. Das Handkreuz von oben durch den Ring der oberen Schiebemuffe über den Spießkopf stecken.

3 Technische Daten

3.1 Typenbeschreibung

Gehäuse, Rohrrahmen, Schiebemuffen, Motorgehäuse, Spieß, Fettwanne sowie Handkreuz aus rostfreiem Edelstahl.

Typ	E4
Stellfläche (BxH)	490 x600 mm
Gerätehöhe o. Motor	1195 mm
Arbeitshöhe m. Motor	1285 mm
Gewicht o. Zubehör	51 Kg
Gewicht m. Zubehör	62 Kg
Werkstoff	rostfreier Edelstahl
max. Fleischgewicht	ca.80 kg

Umgebungstemperaturen während des Betriebes

max. Abstrahltemperatur der Rohrheizkörper

Frontseite	
Bei 500 mm Abstand zum Gerät	51°C
Gehäuse seitlich/oben	
Bei 150 mm Abstand zum Gerät	32°C
Gehäuse Rückseite/oben	
Bei 150 mm Abstand zum Gerät	31°C
Gestellunterseite (Bereich Fettwanne)	46°C

3.2 Elektrischer Geräteanschluß

Technischer Hinweis: Dieses Gerät ist mit einer separaten 5x4 mm² Zuleitung zu betreiben und mit 3x25 A Sicherungselementen abzusichern.

Anschlußwerte bei Einbau von 1,5 kW Heizkörpern:

Typ	E4
Netzspannung	400/230V 3/N/PE
Nennfrequenz	~ 50 Hz
Nennleistung	10,5 kW
Nennstrom	21 A

4 Wichtige Sicherheitshinweise

4.1 Aufstellen des Gerätes

Gerät nur unter einer Abzugshaube sowie nur auf eine waagerechte, feste und sichere Standfläche aus rostfreiem Edelstahl, allseits abgekantet, fett dicht verschweißt aufstellen. Das Gerät muß im Betrieb mit einer Fettwanne ausgerüstet sein und darf nicht unbeaufsichtigt bleiben.

Achtung: Bei Aufstellen dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand, von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird vorgeschrieben, daß diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sind; andernfalls müssen sie mit nicht brennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden!

4.2 Berechtigte Personen

Es dürfen nur Personen an diesem Gerät arbeiten, die die Bedienungs- und Instandhaltungsanleitung gelesen haben, oder entsprechend eingewiesen worden sind.

4.3 Sicherheitshinweise bezüglich des Berührens heißer Oberflächen

Da während des Betriebes vom Grillgerät hohe Temperaturen auftreten, sollten die oberen seitlichen Gehäuseteile, oberer Teil der Rückwand und Gehäusedeckel nicht berührt werden. Hingegen ist die Bedienfläche des Heizungsschalters völlig gefahrlos.

Achtung:

Bei eingeschalteten Heizkörpern besteht bei Berührung Verbrennungsgefahr!

4.4 Elektrische Sicherheitshinweise

Die elektrischen Anschlüsse sind nach einschlägigen Vorschriften des VDE sowie den jeweils gültigen örtlichen Vorschriften von einem zugelassenen Elektroinstallateur vorzunehmen.

Netzanschluß über geräteseitige Gummischlauchleitung vornehmen.

Bauseitig ist eine allpolige Trenneinrichtung, mit mind. 3mm Kontaktöffnung vorzuschalten, durch die bei Reparatur- oder Reinigungsarbeiten das Gerät freigeschaltet werden kann.

Netzspannung und Stromart mit beigefügtem Geräteverdrahtungsplan vergleichen.

Es ist darauf zu achten, daß der Netzanschluß mit getrennten N- und SL-Leitern vorgenommen wird.

Achtung: Bei einem Austausch der Verkabelungskabel benutzen Sie bitte nur Siliconkabel was im Dauerbetrieb von -50°C bis +180°C zugelassen ist.

Bei einem Austausch der Netzleitung verwenden Sie bitte Gummischlauchleitungen der Größe 5x4qmm, die ölbeständig und flammwidrig sind, wie z.B. H07RN-F Kabel

4.5 Handhabung bei Brandgefahr

Sollte sich im Betrieb das heiße Fett o.ä. entzünden, ziehen Sie sofort den Netzstecker heraus.

Achtung:

Auf keinem Fall mit Wasser löschen!

Zur Not benutzen Sie eine Decke oder Handtücher o. ä. zum Ersticken der

Flammen. Am besten jedoch eignet sich ein Kohlendioxid (CO₂) Feuerlöscher

1 Einführung

Sehr geehrte Damen und Herren,
Sie werden sicher sehr schnell feststellen, daß Sie mit diesem Gerät einen betriebssicheren, störungsfreien, wartungsfreundlichen und preiswerten Grill erworben haben, der ein ausgezeichnetes Grillergebnis liefert.

1.1 Lesen der Bedienungs- und Instandhaltungsanleitung

Sehr geehrter Kunde, bitte lesen Sie vor der Erstinbetriebnahme die Bedienungs- und Instandhaltungsanleitung sorgfältig durch, um unsachgemäße Handhabung und größere Schäden zu vermeiden. Besonders wichtig ist der Abschnitt 4 und der Abschnitt 5 !

1.2 Verwendungsmöglichkeit

Dieses Gerät eignet sich zur gewerblichen Nutzung, und ist überall flexibel einsetzbar. Durch die Materialbeschaffenheit ist es möglich, jede Art von Fleisch zu grillen. Einschränkungen gibt es keine.

1.3 Geräteaufbau/Kurzbeschreibung

Das Gerät besteht aus einem rostfreien Edelstahlgehäuse, eingehängt in einem Rohrrahmen. Die untere Führungs- und Haltestange für den Gyrosspieß ist mit dem Rohrrahmen fest verschweißt. Die obere Führungsstange, an der der Motor befestigt wird ist mit einem Wärmeschutzblech fest verbunden. Dieses Wärmeschutzblech schützt den Motor vor Überhitzung. Die Führungsstange mit dem Wärmeschutzblech wird in das am Gerät befestigte Führungsrohr eingeschoben und mit dem dazu gehörigen Gewindebolzen fest verschraubt. Die beiden Führungsstangen sind gegeneinander versetzt, so daß der Spieß bei aufgesetztem Motor im Gerät senkrecht steht. Indem die jeweiligen Stellschrauben etwas gelockert werden, kann durch wechselseitiges oder gleichzeitiges Verschieben der Schiebemuffen der Spieß sowohl in seinem Abstand, als auch in seiner Neigung zur Heizkörperfläche stufenlos verstellt werden. So ist immer gewährleistet, daß die Fläche des Grillgutes nahezu parallel zur Heizfläche verläuft. Rechts am Gehäuse befindet sich das elektrische Schaltgehäuse als geschlossene Einheit, das in zwei Scharnieren ruht und mit einem Dreikantgriff gesichert ist. Zu Reinigungszwecken und natürlich auch zu Service-Arbeiten kann dieses Schaltgehäuse abgeschwenkt und bei Bedarf auch ausgehängt werden. Das Schaltgehäuse kann auch komplett gegen ein anderes ausgetauscht werden, weil sie genormt sind.

Das Gerät verfügt über vier 7-Taktschalter und eine Kontrolllampe. Das Gerät ist mit einem speziellen Keramik-Reflektor ausgestattet, der durch seine wärmespeichernde Wirkung und seine besondere Geometrie ein sehr gutes Grillergebnis liefert.

2 Inbetriebnahme

2.1 Erstinbetriebnahme

Bitte entfernen Sie Verpackungsmaterial, Schutzfolien, etc..

Bevor Sie das Gerät anschließen und einschalten, vergewissern Sie sich, daß wichtige Sicherheitshinweise (Abschnitt 4) erfüllt werden. Den Zuleitungsnetzstecker, z.B. CEE(32A), Perilex (25A) oder einen Festanschluß an einer Geräte-Anschlußdose, sollten Sie durch einen Elektroinstallateur installieren lassen.

Achtung: Es befindet sich an der Unterseite des abgeschwenkten Schaltkastens innenseitig an der Halteleiste eine Potentialausgleichsschraube, die bei ortsfesten Betrieb mit einem Potentialausgleichsleiter verbunden werden muß.