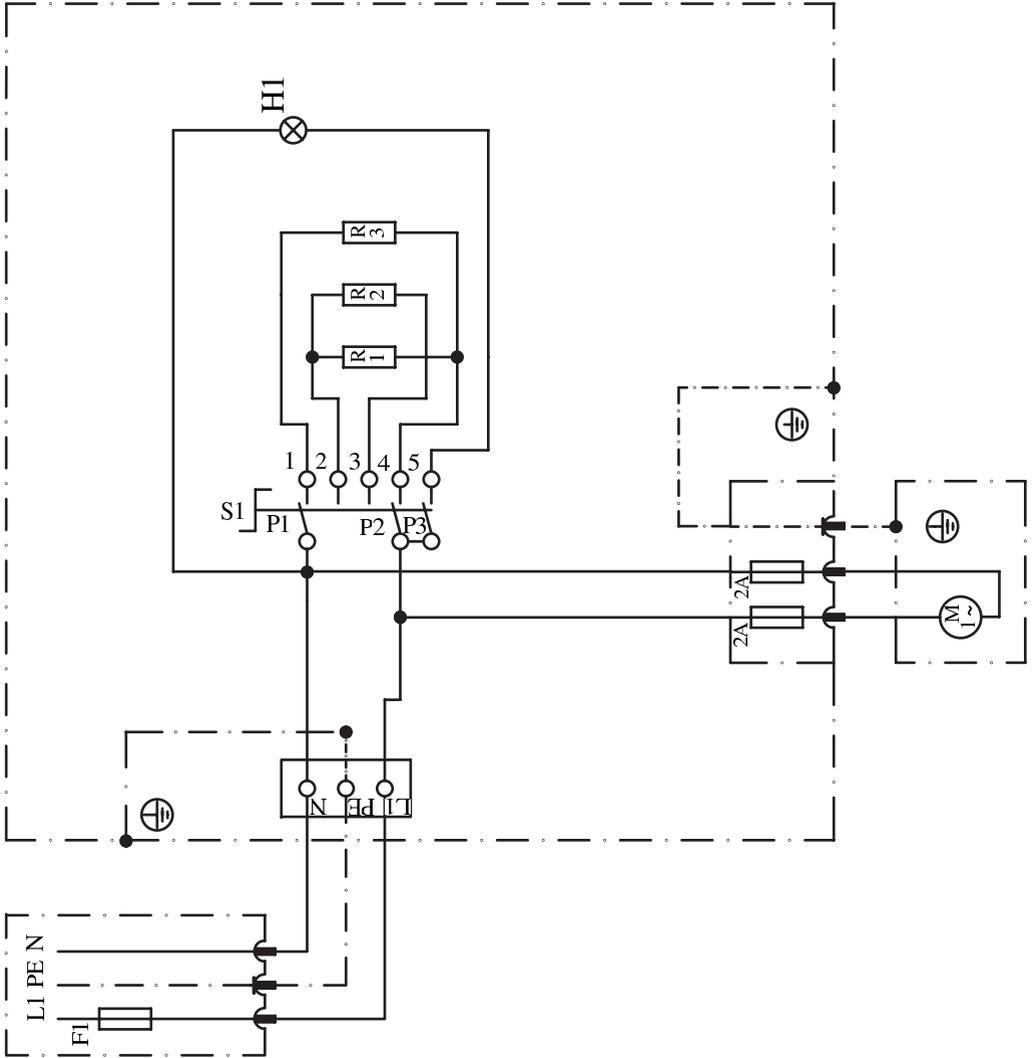


10 Schaltplan





POTIS

**Bedienungs- und
Instandhaltungsanleitung**

**FÜR DAS
GYROS-GRILLGERÄT**

Typ EH

ELEKTRO-AUSFÜHRUNG

Inhaltsverzeichnis

Seite

1 Einführung	3
1.1 Lesen der Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung.....	3
1.2 Geräteaufbau/Kurzbeschreibung.....	3
1.3 Verwendungsmöglichkeit.....	3
2 Inbetriebnahme	3
2.1 Erstinbetriebnahme.....	3
2.2 Funktionen der Drehschalter.....	3
2.3 Motorbetrieb.....	4
2.4 Handbetrieb.....	4
3 Technische Daten	5
3.1 Typenbeschreibung.....	5
3.2 Elektrischer Geräteanschluß.....	5
4 Wichtige Sicherheitshinweise	5
4.1 Aufstellen des Gerätes.....	5
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	6
6 Entsorgung	6
7 Fehleranalyse	6
8 Kundendienst	7
8.1 Adresse.....	7
9 Garantie	7
10 Schaltplan	8

7 Fehleranalyse

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

- Bitte überprüfen Sie die Stromversorgung Ihrer Schuko Steckdose (Ist die entsprechende Sicherung heile oder eingeschaltet?)
- Bitte überprüfen Sie besonders die Infrarotstrahler, Zuleitung und Schukostecker auf event. äußere Schäden wie z.B. Isolationsschäden, verschmorungen, schadhafte Teile usw.
- Sind bestimmte Bedienungsfehler ausgeschlossen, wie z.B. Gerät nicht eingeschaltet und entsprechende Schalterstellungen verwechselt?
(Bitte nochmals in die Bedienungsanleitung schauen.)

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

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

8 Kundendienst

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

Wir empfehlen: Das Gerät sollte, je nach Betriebsdauer, mindestens einmal in 2 Jahren auf seine Funktion überprüft werden. Dieses muß durch einen fachkundigen Elektro- Installateur erfolgen. Beim Austausch schadhafter Teile ist darauf hinzuweisen, daß ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden dürfen.

8.1 Kundendienstadresse

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.

2.2 Funktionen der Drehschalter

Schalter rechts am Gehäuse betätigen und das Gerät somit einschalten. Kontrolllampe leuchtet..

Der Schalter arbeitet wie folgt:

Stellung 0	Gerät ist aus
Stellung 0,5	warmhalten (die Infrarotstrahler brennen schwach)
Stellung 1,0	warmhalten (der linke und rechte Infrarotstrahler brennen schwach)
Stellung 1,5	schwach grillen (der rechte Infrarotstrahler brennt voll)
Stellung 2,0	schwach grillen (der linke Infrarotstrahler brennt voll)
Stellung 2,5	grillen (der linke und rechte Infrarotstrahler brennen voll)
Stellung 3,0	stark grillen (alle 3 Infrarotstrahler brennen voll)

Anmerkung: Durch die entsprechenden Schalterstellungen kann wirtschaftlich gegrillt werden. Es besteht die Möglichkeit durch Anbringen eines Grilltellers mit Spießes Schaschlik mit dem Gerät zu grillen.

2.3 Motorbetrieb

Den Motor unter Verwendung der oberen Schiebemuffe, der Feststellschraube und des Konterknebel an der oberen Führungsstange befestigen. Die Neigung des Motors kann verändert werden, indem der Konterknebel gelöst und die gewünschte Neigung eingestellt wird. Danach muß der Konterknebel wieder angezogen werden. Den Gyros-Spieß auf die untere Schiebemuffe aufsetzen und senkrecht stellen. Die Schiebemuffe an der Motorachse hochschieben und den Spießkopf einlegen, Schiebemuffe wieder herunterschieben.

Den Schukostecker in eine Steckdose stecken und wenn Kippschalter vorhanden auf 1 stellen.

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

- linksdrehend (Wippschalter oben drücken)
- Aus-Position (Wippschalter Mittelstellung)
- rechtsdrehend (Wippschalter 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. Danach werden die Feststellschraube und Konterknebel wieder angezogen.

2.4 Handbetrieb

Fleischspieß auf die untere, zuvor durch die Feststellschraube festgesetzte Schiebemuffe aufsetzen und senkrecht stellen. Obere Schiebemuffe nach Lösen der Feststellschraube über den Spießkopf bringen und durch die Feststellschraube sichern. Das Handkreuz (Sonderzubehör) von oben durch den angeschweißten Ring der oberen Schiebemuffe über den Spießkopf stecken.

3 Technische Daten

3.1 Typenbeschreibung

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

Typ	EH
Stellfläche (BxT)	330 x 330 mm
Gerätehöhe ohne Motor	515 mm
Arbeitshöhe mit Motor	615 mm
Gewicht ohne Zubehör	9 Kg
Gewicht mit Zubehör	13 Kg
Werkstoff	rostfreier Edelstahl
max. Fleischgewicht	ca. 7,0 kg

Umgebungstemperaturen während des Betriebes

max. Abstrahltemperatur der Infrarotstrahler	
Frontseite	41 °C
(gemessener Abstand)	400 mm
Umgebungstemperatur	
Gehäuse (seitlich)	25 °C
(gemessener Abstand)	150 mm
Gehäuse (Rückseite)	23 °C
(gemessener Abstand)	150 mm
Gestellunterseite	48 °C
(Bereich Fettwanne)	

3.2 Elektrischer Geräteanschluß

Typ	EH
Netzspannung	230 V/1/N/PE
Nennfrequenz	50 Hz
Nennleistung	3,0 kW
Nennstrom	13,6 A
Infrarotstrahler 240 x 60 mm	230 V/1000 Watt

4 Wichtige Sicherheitshinweise

4.1 Aufstellen des Gerätes

Gerät nur unter eine Abzugshaube sowie nur auf eine feste, sichere und ebene Standfläche aus rostfreiem Edelstahl, allseits abgekantet, fett dicht verschweißt, aufstellen. Die Aufstellung des Gerätes darf nur an nichtbrennbaren Wänden (z.B. gekachelten Wänden) bzw. auf nichtbrennbaren Aufstellflächen erfolgen. Der Sicherheitsabstand zu umliegenden Gegenständen oder Wänden muß allseitig mindestens 150 mm betragen. Das Gerät muß im Betrieb mit einer Fettwanne ausgerüstet sein und darf nicht unbeaufsichtigt bleiben.

4.2 Berechtigte Personen

Es sollten nur Personen an diesem Gerät arbeiten, die die Bedienungsanleitung 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, Gehäusedeckel nicht berührt werden. Hingegen ist die Bedienfläche des Heizungsschalters, völlig gefahrlos.

Achtung: Bei eingeschalteten Infrarotstrahlern besteht bei Berührung Verbrennungsgefahr!

4.4 Elektrische Sicherheitshinweise

Netzanschluß über PVC - Stecker vornehmen. Es ist ratsam, einen separaten Stromkreis für das Gerät zu nutzen, bzw. keinen weiteren Verbraucher in diesen Stromkreis zu schalten, da die Leistungsaufnahme 3,0 kW beträgt.

4.5 Handhabung bei Brandgefahr

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

Achtung: Auf keinen Fall mit Wasser löschen!

Zur Not benutzen Sie eine Decke oder Handtücher o.ä. zum Ersticken der Flammen. Am allerbesten jedoch eignet sich ein Kohlendioxid (CO₂) Feuerlöscher.

5 Reinigung des Gerätes und Zubehör

Nach dem Gebrauch ist die tägliche Reinigung angebracht. Vor der Reinigung Gerät freischalten. Zur Reinigung empfehlen wir die im Handel erhältlichen Grillreiniger für rostfreien Edelstahl. Das Gerät darf nicht abgespritzt werden, (z.B. mit einem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger) und darf nicht in ein Wasserbad eingetaucht werden!

6 Entsorgung

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

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

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 Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung

Sehr geehrter Kunde, bitte lesen Sie vor der Erstinbetriebnahme die Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig durch, um unsachgemäße Handlung und größere Schäden zu vermeiden. Besonders wichtig ist der **Abschnitt 4**: „Wichtige Sicherheitshinweise“.

1.2 Geräteaufbau/Kurzbeschreibung

Das Gerät besteht aus einem rostfreien Edelstahlgehäuse, eingehängt in einen Rohrrahmen. Die untere Führungs- und Haltestange für den Gyrosspieß ist mit dem Rohrrahmen fest verschweißt. Die obere Führungsstange ist mit dem Gehäuse fest verbunden. Die beiden Führungsstangen sind so gegeneinander versetzt angeordnet, daß der Spieß, der mit seiner Spitze auf der unteren Schiebemuffe lagert und mit seinem Kopf in die Motorachse eingelegt wird, 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 zur Heizkörperfläche, als auch in seiner Neigung zu derselben stufenlos verstellt werden. So ist immer gewährleistet, daß die Fläche des Grillgutes nahezu parallel zur Heizfläche verläuft.

1.3 Verwendungsmöglichkeit

Dieses Gerät eignet sich zur gewerblichen, sowie zur privaten Nutzung und ist überall flexibel einsetzbar. Durch die Materialbeschaffenheit ist es möglich, jede Art von Fleisch zu grillen. Einschränkungen gibt es keine. Das Potis-Grillgerät ist **TÜV geprüft**, und erfüllt die Prüfungsanforderungen der **CE-Kennzeichnung**.

2 Inbetriebnahme

2.1 Erstinbetriebnahme

Bitte entfernen Sie Verpackungsmaterial, Schutzfolien, etc..
Bevor Sie das Gerät einschalten, vergewissern Sie sich, daß wichtige Sicherheitshinweise (Abschn. 4 der Bedienungsanleitung) erfüllt werden.