



POTIS



POTIS CE3



POTIS CE4



POTIS F CE3



POTIS F CE4

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Made in Germany

Inhaltsverzeichnis

1. Einführung	
1.1 Lesen der Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung	3
1.2 Verwendungsmöglichkeit	3
1.3 Geräteaufbau/Kurzbeschreibung	3
2. Inbetriebnahme	4
2.1 Erstinbetriebnahme	4
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 Gerät und Zubehör	7
6. Entsorgung	7
7. Fehleranalyse	7
8. Kundendienst	8
8.1 Adresse	8
9. Garantie	8
10. Geräteverdrahtungspläne CE3 / F CE3	9
10.1 Geräteverdrahtungspläne CE4 / F CE4	10
11. EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG	11

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 Handhabung und größere Schäden zu vermeiden. Besonders wichtig sind die Abschnitte 4 und 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. Das Potis-CE-Grillgerät erfüllt die Prüfungsanforderungen der CE-Kennzeichnung.

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 welcher der Motor befestigt wird, ist mit einem Wärmeschutzblech fest verbunden, welches den Motor vor Überhitzung schützt. 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 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.

Je nach Typ Ihres Gerätes verfügt es über drei oder vier 4-Taktschalter und eine Kontrollampe. Die Geräte sind mit offenen Heizwendeln ausgestattet welche sich hinter einer Glas-Keramik-Scheibe befinden.

2 Inbetriebnahme

2.1 Erstinbetriebnahme

Bitte achten Sie auf Entfernung von evtl. 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 oder Perilexstecker, sollten Sie durch einen Elektroinstallateur installieren lassen.

2.2 Funktionen der Drehschalter

Schalter betätigen und somit das Gerät einschalten. Kontrolllampe leuchtet. Jeder Schalter steuert jeweils eine Heizzone mit zwei Stufen:

Stellung 0 Heizzone ist ausgeschaltet.

Stellung 1 Heizzone arbeitet im Warmhalte-Betrieb (schwache Rotfärbung)

Stellung 2 Heizzone arbeitet im Voll-Lastbetrieb (starke Rotfärbung).

Anmerkung: Durch die entsprechenden Schalterstellungen können auch kleine Gyros-Fleischspieße wirtschaftlich gegrillt werden. Es besteht die Möglichkeit, durch Anbringen eines Grilltellers mit Spießern Schaschlik mit dem Gerät zu grillen.

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 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, falls vorhanden, Kippschalter auf 1 schalten. Durch Betätigung des Wippschalters an dem Motorgehäuse kann die Drehrichtung bestimmt werden:

- linksdrehend (Wippschalter nach oben drücken)
- Aus-Position (Wippschalter in Mittelstellung)
- rechtsdrehend (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 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 Führungsstange 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 sind aus rostfreiem Edelstahl gefertigt.

Typ	CE3	CE4
Stellfläche (B x H) mm	550 x 740 mm	550 x 740 mm
Arbeitshöhe m. Motor	920 mm	1120 mm
Gewicht o. Zubehör	33,0 Kg	38,0 Kg
Gewicht m. Zubehör	25,0 Kg	29,0 Kg
Werkstoff rostfreier Edelstahl		
max. Fleischgewicht	ca. 30 kg	ca 50 kg
max. Fleischhöhe	460 mm	700 mm

Umgebungstemperaturen während des Betriebes

max. Abstrahltemperatur der Rohrheizkörper bei CE4

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

Anschlußwerte:

Typ	CE3 / F CE3	CE4 / F CE4
Netzspannung	400/230V 3/N/PE	400/230V 3/N/PE
Nennfrequenz	~ 50 Hz	~ 50 Hz
Nennleistung	5,7 kW	7,6 kW
Nennstrom	8 A	13 A

4 Wichtige Sicherheitshinweise

4.1 Aufstellen des Gerätes

Gerät nur unter einer Abzugshaube und auf einer waagerechten, festen und sicheren 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 von (Trenn)Wänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird vorgeschrieben, dass diese aus nichtbrennbarem Material gefertigt sein müssen; andernfalls müssen sie mit nichtbrennbarem, wärme-isolierendem Material verkleidet sein: Die Brandschutz- Vorschriften müssen sorgfältig beachtet werden !

4.2 Berechtigte Personen

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

4.3 Sicherheitshinweise bezüglich des Berührens heißer Oberflächen

Da während des Betriebs hohe Temperaturen am Grillgerät auftreten, sollten die oberen seitlichen Gehäuseteile, der oberer Teil der Rückwand, sowie der 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. 3 mm 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 Austausch der Verkabelungskabel ausschließlich Siliconkabel welches im Dauerbetrieb von -50°C bis +180°C zugelassen ist, verwenden. Bei Austausch der Netzleitung bitte ölbeständige und flammwidrige Gummischlauchleitungen, wie z.B. H07RN-F Kabel, verwenden.

4.5 Handhabung bei Brandgefahr

Sollte sich im Betrieb das heiße Fett o. ä. entzünden, ziehen Sie sofort den Netzstecker oder schalten die entsprechenden Sicherungen ab.

Achtung: Auf keinen Fall mit Wasser, sondern mit einem Kohlendioxid (Co₂) Feuerlöscher löschen ! Notfalls Decken, Handtücher o. ä. zum Ersticken der Flammen verwenden.

5 Reinigung des Gerätes und des Zubehörs

Nach dem Gebrauch ist die tägliche Reinigung besonders einfach, gründlich und schnell durchführbar. Man geht wie folgt vor:

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

Elektroteile dürfen nicht mit säurehaltigen oder mit anderen Chemikalien versetzten Reinigungsmittel gereinigt werden.

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 getaucht werden!

6 Entsorgung

Sollte nach jahrelangem zuverlässigem Einsatz Verschleißerscheinungen an Ihrem Gerät auftreten, haben Sie z.B. folgende Möglichkeiten der Entsorgung:

1. Demontieren Sie alle elektrischen Bauteile aus dem Gehäuse und bringen alles getrennt zu Ihrer örtlichen Annahmestelle.
2. Schicken Sie das komplette Gerät an den Hersteller POTIS zurück und wir kümmern uns um die fachgerechte Entsorgung.

7. Fehleranalyse

Sollte bei Ihrem Grillgerät eine elektrische Störung auftreten, dann überprüfen Sie die Stromversorgung Ihrer Anschlußdose (sind die entsprechenden Sicherungen funktionsfähig und eingeschaltet? Ist die Stromzuleitung beschädigt?) Sollten Sie keinen Erfolg haben, so lassen Sie bitte das Gerät durch einen Elektroinstallateur überprüfen und ggfls. instandsetzen. Um eine einwandfreie Instandsetzung zu garantieren, benutzen Sie beim Austauschen schadhafter Teile nur POTIS Original-Teile, da nur diese den höchsten Qualitätsansprüchen entsprechen.

8 Kundendienst

Selbstverständlich können Sie Ihr defektes Gerät auch durch unseren schnellen und zuverlässigen Reparaturservice im Hause POTIS reparieren lassen. Wir verfügen über entsprechenden Meß- und Prüfgeräte um eine einwandfreie Instandsetzung durchführen und garantieren zu können. Wir empfehlen die Funktionen Ihres Gerätes mindestens einmal jährlich durch einen Elektroinstallateur überprüfen zu lassen.

8.1 Adresse

Fa.

POTIS GmbH & Co. KG

August-Spindler-Strasse 4
D-37079 Göttingen

Telefon: ++49 (0)551-50689-0

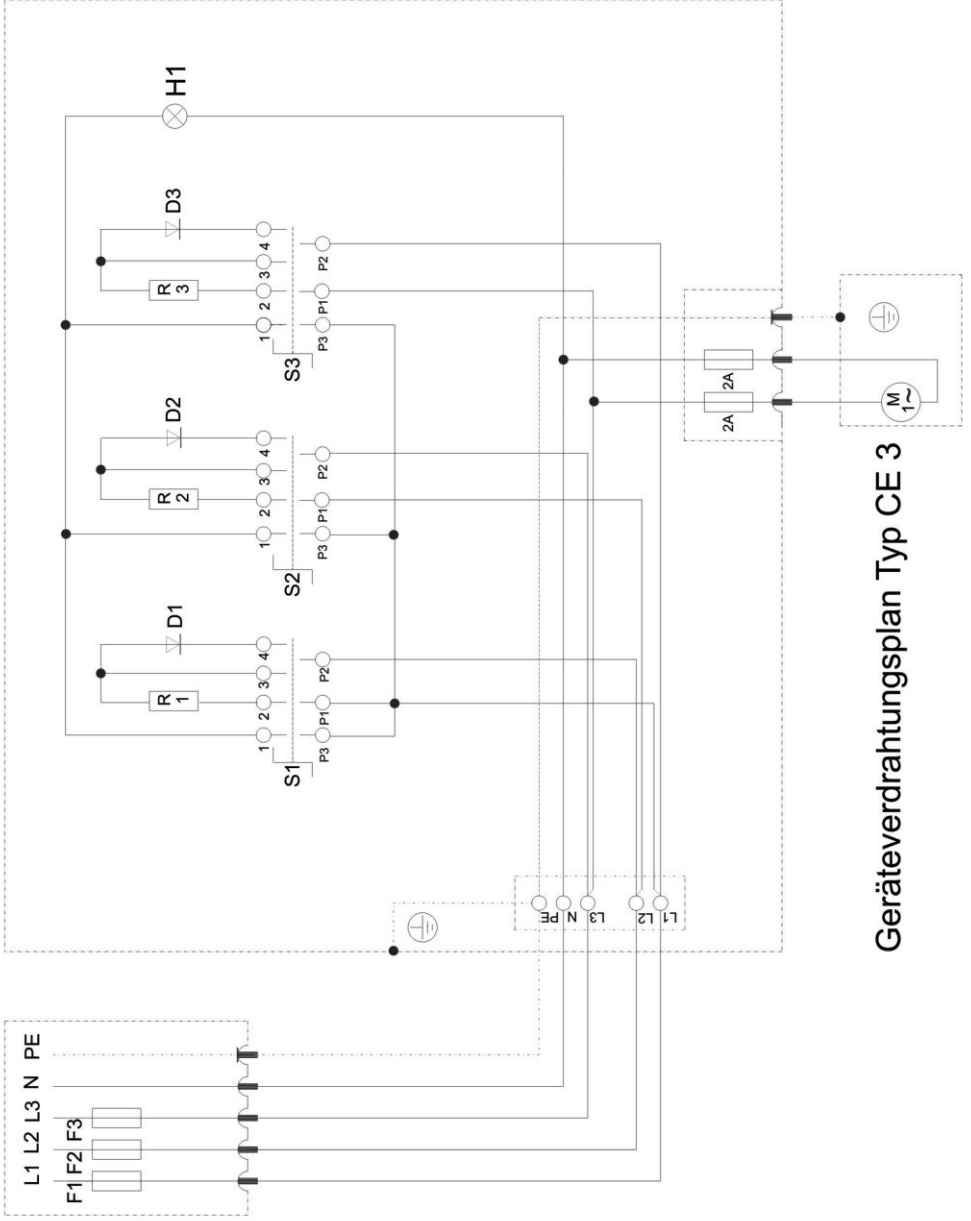
Telefax: ++49 (0)551-50689-50

Internet: www.potis.de

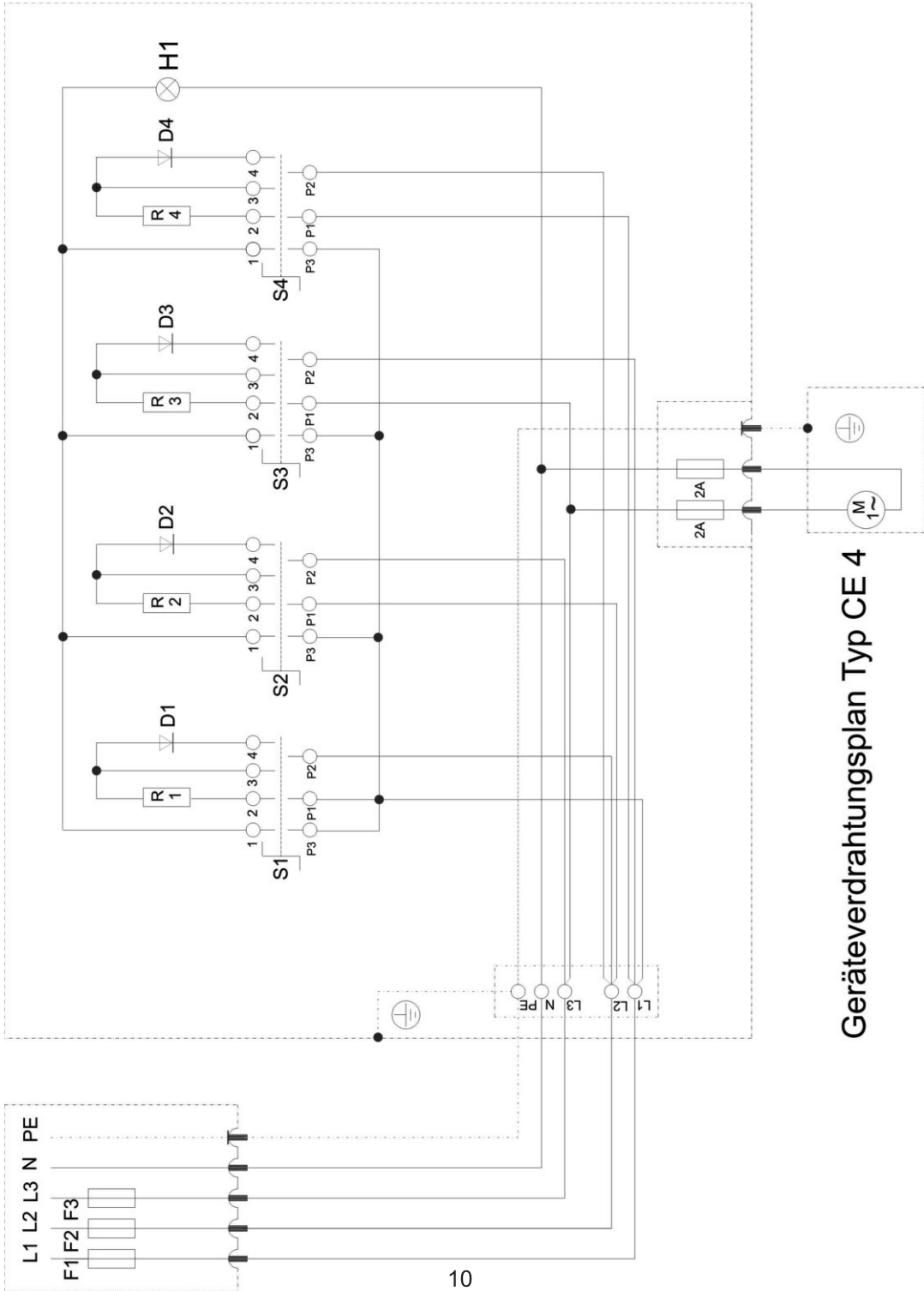
E-Mail: potis@potis.de

9 Garantie

6 Monate Materialgarantie, fachgerechte Installation, Aufstellung und sachgemäße Benutzung vorausgesetzt.



Geräteverdrahtungsplan Typ CE 3



Geräteverdrahtungsplan Typ CE 4

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

gemäß den EG-Richtlinien Nr.73/23/EWG geändert mit 93/68/EEC
und 89/336/EWG

Hersteller / EG-Bevollmächtigter	POTIS GmbH & Co. KG August-Spindler-Str. 4 D - 37079 Göttingen Germany phone: +49 (0)551-506 89-0	
Produktbeschreibung	Strahlungsgrillgerät für Fleisch (Gyros - Grillgerät)	
Model	CE3 / F CE3	5,7 kW
Model	CE4 / F CE4	7,6 kW
Kenndaten	Heizkörper 1900W Synchronmotor 3,5 W/230 V ~ / 50 Hz	

Harmonische Normen/mitgeltende EG-Richtlinien

EN 60 335:	1988	EN 55014/4.1993
EN 60 335: A2	1988	EN 55104/5.1995
EN 60 335: A5, 6	1989	EN 60555 part 2/4.1987
EN 60 335: A52, 53, 54	1992	EN 60555 part 3/4.1987
EN 60 335: A55	1993	
EN 60 335-2-48	1992	
EN 60 335-1	1995	
EN 60 335-2-48	1997	

Anbringung der CE-Kennzeichnung Hersteller

Unterschrift



Angaben zum Unterzeichner

Konstantinos Sitoudis / Geschäftsführer

Ort

Göttingen



**Fabrikation und Vertrieb von
Döner-Gyros-Grillgeräten und
Döner-Gyrosmesser**

**e-mail: potis@potis.de
<http://www.potis.com>**

**August-Spindler-Str. 4
37079 Göttingen**

**Telefon + 49 (0) 5 51 5 06 89-0
Telefax + 49 (0) 5 51 5 06 89 50**