



POTIS®

Döner Roboter



GEBRAUCHSANWEISUNG DES DÖNERSCHNEIDEROBOTERS

| | |
|---|----|
| Abbildungstabelle | 2 |
| Einleitung: | 3 |
| WICHTIGE WARNHINWEISE: | 3 |
| Allgemeine Anweisungen: | 4 |
| INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DES DÖNERSCHNEIDEROBOTERS | 5 |
| Transport des Roboters: | 5 |
| Platzierung des Roboters für den Betrieb: | 6 |
| INBETRIEBNAHME | 7 |
| SICHERHEIT GEHT VOR | 9 |
| Allgemeine Warnhinweise: | 9 |
| TASTENFUNKTIONEN DER FERNBEDIENUNG | 11 |
| • CUT/REPETITIVE: | 11 |
| • START/STOP | 11 |
| • SHARPEN: | 11 |
| • RIGHT 1+1 | 12 |
| • COOK 2+1: | 12 |
| • LEFT 3+1 | 12 |
| EINSETZEN DES SCHNEIDEMESSERS UND SCHLEIFEN | 18 |
| DÖNERTYPEN UND DÖNERFORMEN, DIE MIT DEM DÖNERSCHNEIDEROBOTER GESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN | 22 |
| DÖNERFORMEN, DIE MIT DEM DÖNERSCHNEIDEROBOTER NICHT GESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN | 25 |
| DÖNER SCHNEIDEN MIT DEM DÖNERSCHNEIDEROBOTER | 27 |
| Tiefgefrorener oder frisch zubereiteter Döner kann verwendet werden | 27 |
| Grillvorgang | 28 |
| Schneidevorgang | 29 |
| REINIGUNG | 31 |
| BELEGE | 32 |

| | |
|--|----|
| Abbildung 1: Abmessungen des Dönerschneideroboters | 6 |
| Abbildung 2: EINSTECKEN UND EINSCHALTEN DES ROBOTERS | 7 |
| Abbildung 3: Nothalttaste des Dönerschneideroboters | 8 |
| Abbildung 4: INFRAROT EIN-AUS TASTE | 9 |
| Abbildung 5: Infrarot Fernbedienung | 11 |
| Abbildung 6: Montage des Schneidmessers | 19 |
| Abbildung 7: Montage des Schneidekopfes | 19 |
| Abbildung 8: SCHLEIFAPPARAT BEIM SCHLEIFEN UND MESSERPOSITIONEN | 20 |
| Abbildung 9: Entgraten beim Schleifvorgang | 21 |
| Abbildung 10: Abmessungen der maximal geneigten und geraden Dönerformen, die im Dönerschneideroboter eingesetzt werden können | 24 |
| Abbildung 11: Korrigierter frischer Döner | 27 |
| Abbildung 12: In Form geschnittener frischer Döner | 27 |
| Abbildung 13: Mechanische Einstellung der Schnittstärke | 30 |
| Abbildung 14: Optische Schnittstärkeneinstellung | 31 |

Einleitung:

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für den Potis Dönerschneider Roboter entschieden haben.

Unsere Produkte werden immer mit höchster Sorgfalt und fortgeschrittener Technologie produziert.

Die Firma Potis produziert Dönerschneider Roboter und sonstige Produkte mit 30 jähriger Erfahrung nach dem neuesten Stand der Technik, nach wissenschaftlichen Entwicklungen und nach langfristigen Forschungs- und Entwicklungsstudien.

WICHTIGE WARNHINWEISE:



Die Firma Potis GmbH Co. & KG übernimmt keine Verantwortung für Unfälle und Störungen, die aus der Nichtbefolgung der hier genannten Warnhinweise entstanden sind.



Allgemeine Anweisungen:

1. Halten Sie sich bitte an alle Anweisungen auf dem Gerät oder in den Dokumenten, die mit dem Dönerschneiderroboter mitgeliefert wurden.
2. Treten Sie bei möglichen Störungen unbedingt mit dem autorisierten Service in Kontakt. Bis zum Erreichen des Service keinen Eingriff vornehmen.
3. Die Installation des Dönerschneiderroboters sollte vom autorisierten Service oder nach den Anweisungen im Benutzerhandbuch durchgeführt werden.
4. Im Falle von Schlaflosigkeit, extreme Müdigkeit, Medikamenteneinnahme oder Alkoholkonsum können Benutzerfehler auftreten. Deshalb sollte in diesen Fällen die Benutzung des Dönerschneiderroboters vermieden werden.
5. Platzieren Sie den Dönerschneiderroboter nicht auf eine Arbeitsplatte, einen Tisch oder ähnliches, welche den in der Gebrauchsanweisung aufgeführten Eigenschaften widersprechen. Der Tisch, auf dem der Dönerschneiderroboter platziert werden soll, sollte für den stabilen und vibrationsfreien Betrieb geeignet sein.
6. Platzieren Sie den Dönerschneiderroboter nicht auf eine unebene Oberfläche, befestigen Sie das Gerät unbedingt mit dem mitgelieferten Befestigungsapparat. (Befindet sich in der Packung mit den Zusatzteilen)
7. Stecken Sie den Dönerschneiderroboter unbedingt in eine geerdete Steckdose, nehmen Sie den Stecker heraus, wenn Sie den Dönerschneiderroboter für eine lange Zeit nicht verwenden werden. Halten Sie das Stromkabel fern von Hitze, Fett, scharfkantigen Gegenständen und beweglichen Teilen des Gerätes.

8. Schützen Sie den Roboter vor externen Faktoren wie hohe Hitze, extreme Luftfeuchtigkeit, direktes Sonnenlicht, Staub, Regen und Schnee.
9. Bitte verwendet Sie kein Zubehörteil, welches nicht durch den Hersteller angegeben wurde.
10. Lesen sie bitte die Einzelheiten zu Themen wie Ein- und Ausschalten des Grillapparates, Gas- oder Stromanschlüsse im Benutzerhandbuch des Grills genau durch und nehmen Sie diese nur unter Beachtung der angegebenen Anweisungen vor. Lassen Sie die Gas- oder Stromanschlüsse nur von autorisierten Personen vornehmen.
11. Dieser Roboter wurde nur zum Dönerschneiden entwickelt, versuchen Sie bitte nicht etwas anderes damit zu schneiden.
12. Neben der Empfehlung von Fertig-Döner, kann mit dem Dönerschneide-roboter auch frisch zubereiteter Döner geschnitten werden. Der frisch zubereitete Döner sollte jedoch mit den Abmessungen des Gerätes übereinstimmen.



INSTALLATION UND INBETRIEBNAHME DES DÖNERSCHNEIDEROBOTERS

Transport des Dönerschneideroboters:

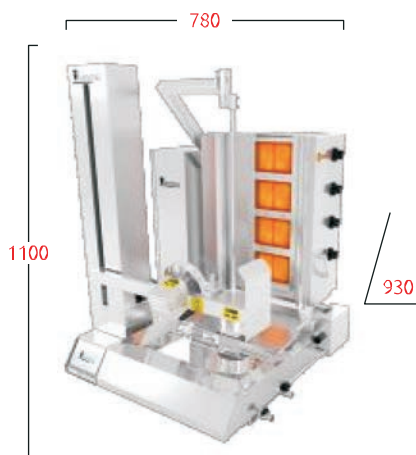
Beim Fabrikaustritt ist das Gerät fest verpackt in einer Verpackung mit den Abmessungen 1mX1mX1.4m. Bis zur Nähe des Montageplatzes sollte es in eigener Verpackung transportiert werden. Beim Öffnen des Pakets sollten die Schrauben mithilfe eines Schraubendrehers oder Sternspitzenbohrer ausgeschraubt werden. Beim Tragen des Gerätes sollte nicht an dem Nothaltschalter oder an dem Schneideapparat gehalten werden und darauf geachtet werden, dass sich diese nicht an irgendeine Stelle stoßen. Beim Passieren von Türen oder engen Räumen bitte darauf achten, dass die Ecken des Gerätes nicht an Wände oder Türen stoßen. Das Gerät sollte mit genügend Arbeitskräften auf die Arbeitsplatte gestellt werden. Scharfe Blechkanten des Gerätes sollten beim Tragen unbedingt mit Handschuhen oder Kartonpapier gehalten werden. Andernfalls kann es zu Verletzungen kommen.



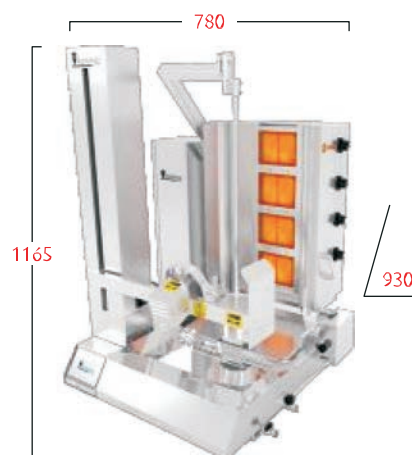
Platzierung des Roboters für den Betrieb:

Vor der Installation des Dönerschneideroboters sollte unbedingt der Ort an dem es in Betrieb gesetzt werden soll geordnet werden. Falls Sie über eine Original-Arbeitsplatte verfügen, sollte nur die Höhe der Dunstabzugshaube eingestellt werden. (Für die Original-Arbeitsplatte bitte mit dem Hersteller in Kontakt treten). Die Abmessungen der Arbeitsplatte auf dem das Gerät betrieben werden wird, sind unten angegeben. Falls ein Döner über 50kg eingesetzt werden soll, sollte der Roboter unbedingt an die Arbeitsplatte befestigt werden. Der vorgesehene Abstand zwischen Dunstabzugshaube und Arbeitsplatte sollte mindestens 1,35 m sein. Die Abzugskraft der Dunstabzugshaube sollte stark sein, bei schwachem Dunstabzug können Überhitzungsprobleme auftreten. Die Tiefe der Dunstabzugshaube sollte ebenfalls mindestens wie der Untertisch, also 1 m sein. In die Nähe des Schaltkastens des Dönerschneideroboters sollten keine Hitze abgebenden Geräte wie Fritteuse, Toastmaschine o. ä. Aufgestellt werden.

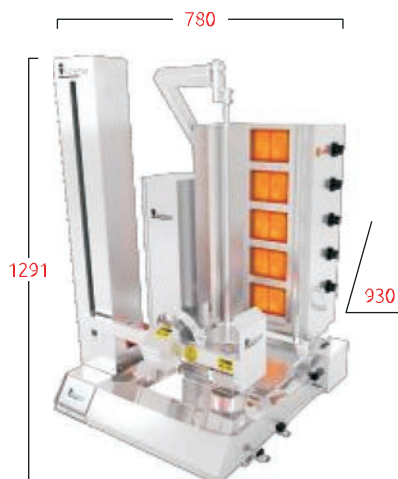
● **KM 050 - BMR**



● **KM 080 - BMR**



● **KM 120 - BMR**



● **KM 220 - END**

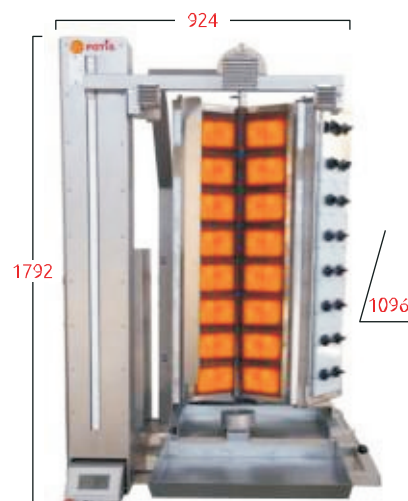


Abbildung 1: Abmessungen des Dönerschneideroboters


INBETRIEBNAHME:

- Die Arbeitsplatte, auf dem der Dönerschneiderroboter betrieben werden wird, sollte aus rostfreiem Edelstahl sein und beim Betrieb des Dönerschneiderroboters nicht vibrieren.
- Das Gerät sollte beim Aufstellen auf die Arbeitsplatte von mindestens drei Personen getragen werden und es sollte beim Platzieren darauf geachtet werden, dass das Gerät nicht an andere Sachen stößt.
- Nachdem der Roboter aufgestellt ist, sollte der Netzkabel zunächst an den Roboter und anschließend an die Steckdose gesteckt werden.
- Die elektrische Leitung variiert je nach Modell und Land, jedoch sollte Sie an eine externe 25-A-Sicherung verbunden werden.

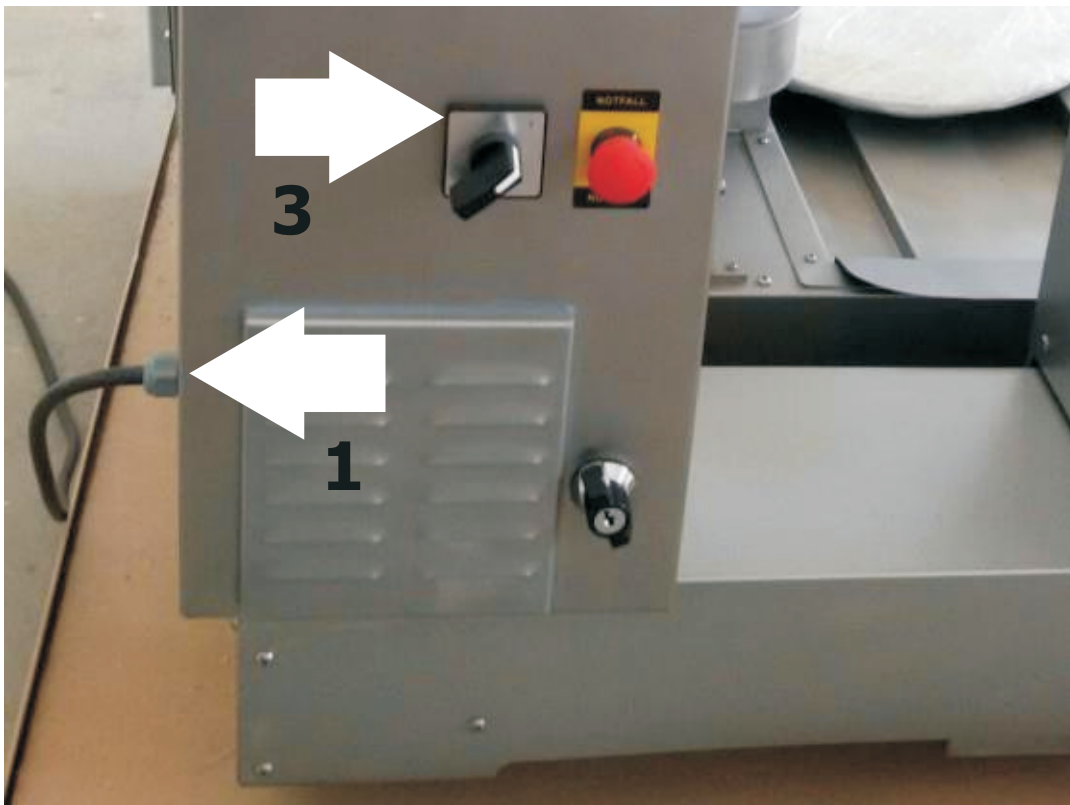


Abbildung 2: Netzanschluss und Einschalten des Dönerschneiderroboters

- Vor dem Netzanschluss des Dönerschneiderroboters sollte darauf geachtet werden, dass der Stecker nicht nass ist und anschließend der 1. Vorgang durchgeführt werden und der EIN-AUS Schalter (WIE OBEN ABGEBILDET) in Position 1 gebracht werden.
- Bei Position 1 des EIN-AUS Schalters wie in Abbildung 3 zu sehen ist, wird der Ventilator im Schaltkasten aktiviert. Für das Ausschalten des Gerätes sollte die Nothalttaste, die in Abbildung 3 zu sehen ist, in Pfeilrichtung gedreht werden. Wenn diese Taste (4) gedrückt ist, kann das Gerät nicht eingeschaltet werden. Für die Inbetriebnahme des Dönerschneiderroboters müssen die Tasten 3 und 4 betätigt werden.

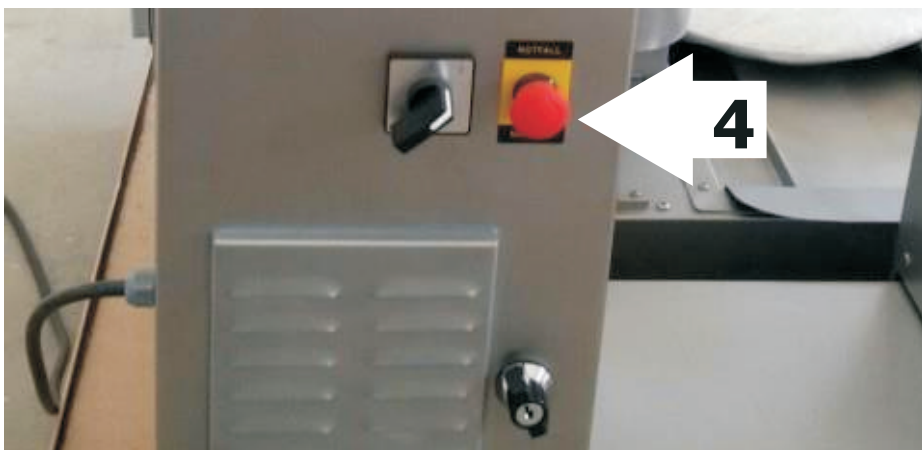


Abbildung 3: Nothalttaste des Dönerschneiderroboters

- Bei Betätigung der Tasten 3 und 4 wird das Gerät nach einer Wartezeit von 10 Sekunden aktiviert. Der Aktivierungston lautet bi-bip.
- Auf dem Gerät befindet sich eine Touchscreen zur Steuerung. Das Gerät kann über diese Touchscreen oder mit der Fernbedienung gesteuert werden. Für die Aktivierung der Fernbedienung sollte die Taste 5 betätigt werden. (Abbildung 4) Bei Betätigung der Taste 5 auf der Touchscreen wird die Fernbedienung aktiviert. Für Reset-Einstellung des Dönerschneiderroboters betätigen Sie bitte die START/STOP Taste der Fernbedienung oder auf dem Display.



Abbildung 4: Infrarot Ein-Aus Taste

SICHERHEIT GEHT VOR

Allgemeine Warnhinweise:



Beim Netzanschluss des Gerätes kann Nichtbefolgung der in Abbildung angezeigten Reihenfolge zu Stromschlag und tödlichen Verletzungen führen. Der Netzanschluss sollte sehr vorsichtig und kontrolliert durchgeführt werden. Sowohl Stecker als auch Steckdose sollten kontrolliert werden. Die Möglichkeit, dass das andere Ende des Kabels in eine Flüssigkeit gerät birgt äußerste Gefahr.



Die erste Bewegung des Dönerschneideroboters sollte nur von einer Person hervorgerufen werden, der die Gebrauchsanweisung durchgelesen hat oder dafür ausgebildet ist. Falls die Fernbedienung in andere Hände gelangt und versehentlich betrieben wird und der Benutzer neben dem Dönerschneideroboter ist, können kleine Verletzungen verursacht werden.



Achten Sie unbedingt auf die Sicherheitszeichen auf dem Gerät. Beim Betrieb oder Einschalten des Dönerschneideroboters sollte ein Abstand von 1 m eingehalten werden. Die beweglichen Teile des Gerätes können gefährliche Unfälle wie Aufprall und Zerquetschung verursachen.



Die Fernbedienung des Dönerschneiderroboters sollte niemals in der Hosentasche getragen werden. Die Fernbedienung kann versehentlich betätigt werden, so dass der Dönerschneiderroboter ungewollt aktiviert wird.



Beim Schleifvorgang sollten die Anweisungen strikt befolgt werden. Andernfalls kann das scharfe Messer zu ernsthaften Verletzungen führen.



Beim Dönerschneiden mit dem Roboter nicht gleichzeitig servieren, da bei Aufmerksamkeitsverteilung das Schneideapparat zu Verletzungen führen kann. Warten Sie für den Service bitte bis der Schneidevorgang abgeschlossen ist und die Taste des Infrarotempfängers Nr. 5 ausgeschaltet ist. Die Taste 5: Ein, wenn sie leuchtet und Aus, wenn sie nicht leuchtet.



Beim Einsetzen des Döners, bitte darauf achten, dass sie nicht herunterfällt. Zunächst sollte der Unterteil des Döners in die Drehmotoröffnung eingesetzt werden, anschließend sollte der Sicherheitskopf auf den Dönerspieß aufgesetzt werden.

TASTENFUNKTIONEN DER FERNBEDIENUNG UND DES TOUCHSCREENS


Abbildung 5: Infrarot Fernbedienung

START/STOP: Wird zum Hervorrufen der ersten Bewegung oder zum Reset verwendet. Wird zum Stoppen eines Vorgangs verwendet.

SHARPEN: Für die Aktivierung beim ersten Einschalten muss der Dönerschneideroboter zurückgesetzt sein. Sie wird zum Schleifen benutzt, beim ersten Drücken wird das Schneideapparat in die Schleifposition gebracht, beim zweiten Drücken dreht sich das Schneidmesser für den Schleifvorgang. Der begleitende bi-bi-biip Ton ist der Warnton des Schleifvorgangs.

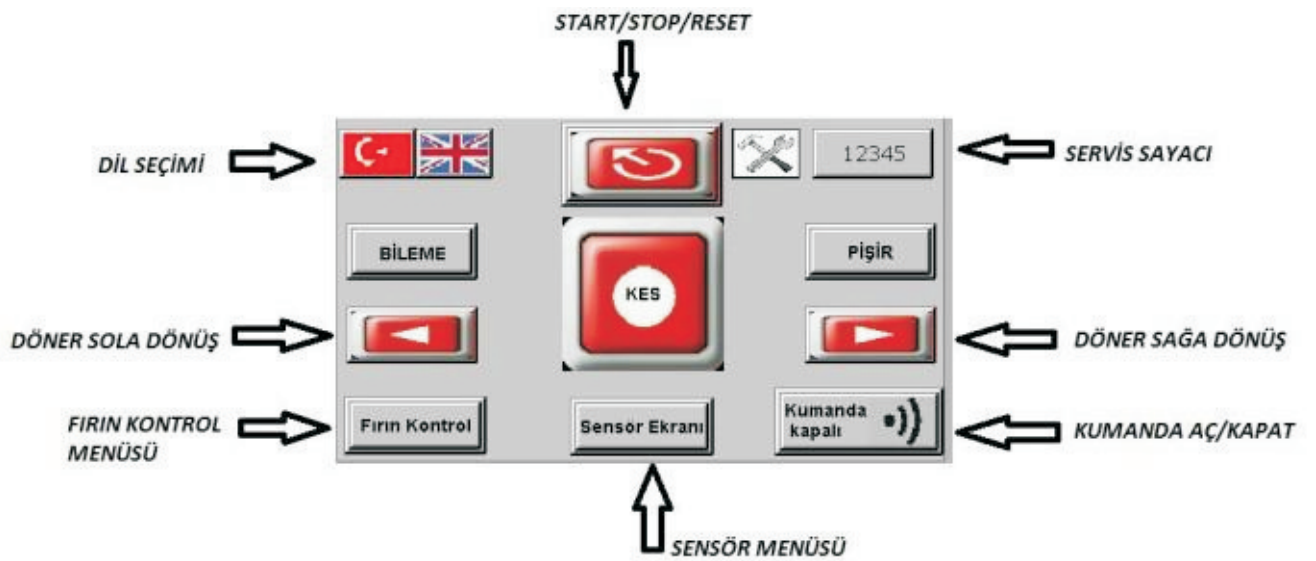
CUT/REPETITIVE: Für die Aktivierung beim ersten Einschalten muss der Dönerschneideroboter zurückgesetzt sein. Wird zum Schneiden benutzt, wenn der Döner gebraten ist. Nach Betätigen der Taste macht der Roboter beim ersten Schneidevorgang Scanbewegungen. Nach dem Scannen beginnt der eigentliche Schneidevorgang. Zur Aktivierung von Repetitive also dem kontinuierlichen Schneidevorgang, sollte beim Schneiden diese Taste nochmal betätigt werden, anschließend startet mit dem Signalton der automatische Schneidevorgang und geht ununterbrochen weiter.

RIGHT 1+1: Für die Aktivierung beim ersten Einschalten sollte der Dönerschneideroboter zurückgesetzt sein. Sie wird zum Drehen des Döners nach rechts verwendet. Die Drehgeschwindigkeit beträgt 3 Umdrehungen pro Minute. Bei wiederholter Betätigung der Taste wird die Drehung gestoppt. Bei Betätigung während des Schneideprozesses wird mit dem Signalton auf automatischen Schneidevorgang umgestellt. Nachdem der Dönerschneideroboter ein Schneidevorgang und ein Grillvorgang durchlaufen hat ist, wird der Betrieb automatisch im gleichen Programm fortgesetzt. Sobald keine andere Taste betätigt wird, arbeitet das Gerät im automatischen 1+1 Programm weiter.

COOK 2+1: Wird zum Grillen verwendet. Für die Aktivierung beim ersten Einschalten sollte der Dönerschneideroboter zurückgesetzt sein. Falls die Taste beim Grillvorgang erneut betätigt wird, wird die Drehung gestoppt. Die Drehgeschwindigkeit beträgt beim Grillen 1 Umdrehung pro Minute. Bei wiederholter Betätigung der Taste wird die Drehung gestoppt. Bei Betätigung der Taste während des Schneidevorgangs wird auf das automatische Programm (2+1) umgeschaltet. Nachdem der Dönerschneideroboter ein Schneidevorgang und zwei Grillvorgänge durchlaufen hat ist, wird der Betrieb automatisch im gleichen Programm fortgesetzt. Sobald keine andere Taste betätigt wird, wird das automatische Programm deaktiviert.

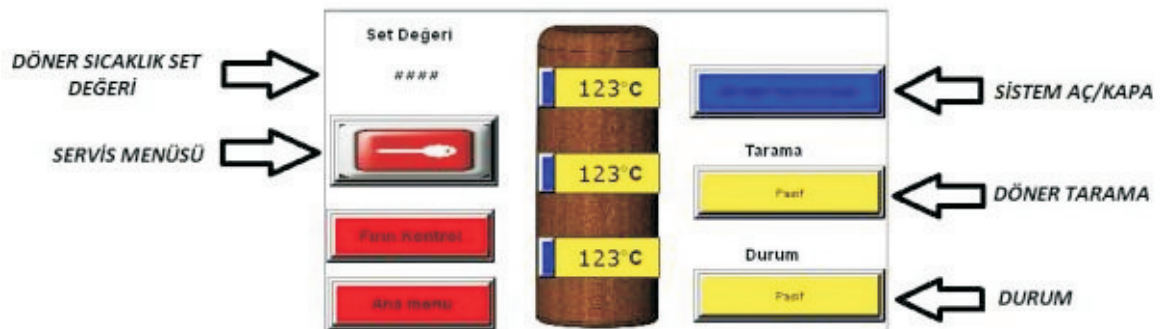
LEFT 3+1: Für die Aktivierung beim ersten Einschalten sollte der Dönerschneideroboter zurückgesetzt sein. Sie wird zum Drehen des Döners nach links verwendet. Die Drehgeschwindigkeit beträgt 3 Umdrehungen pro Minute. Bei wiederholter Betätigung der Taste wird die Drehung gestoppt. Bei Betätigung während des Schneideprozesses wird mit dem Signalton auf automatischen Schneidevorgang umgestellt. Nachdem der Dönerschneideroboter ein Schneidevorgang und drei Grillvorgänge durchlaufen hat ist, wird der Betrieb automatisch im gleichen Programm fortgesetzt. Sobald keine andere Taste betätigt wird, arbeitet das Gerät im automatischen 3+1 Programm weiter.

Hauptmenü: Die Tasten Ein/Aus, Grillen, Schleifen, rechts, links und Schneiden auf dem Hauptmenü erfüllen die gleiche Aufgabe wie die der Fernbedienung. Zusätzlich befinden sich hier aber Servicezähler, Seitenumschalttasten und Sprachauswahl-tasten.

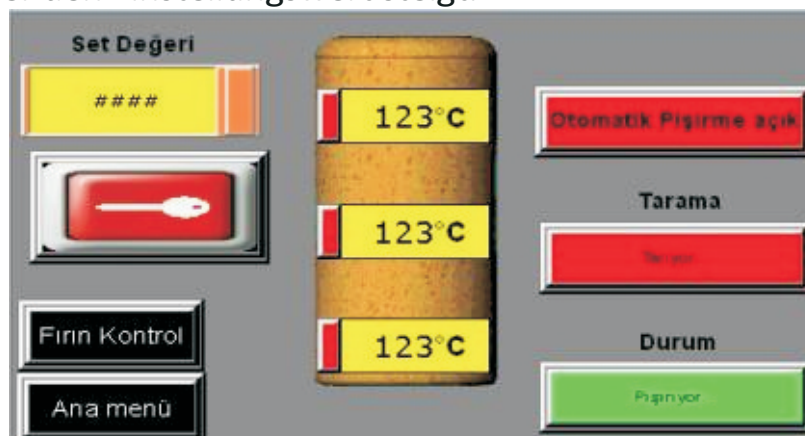


SENSOR MENÜ

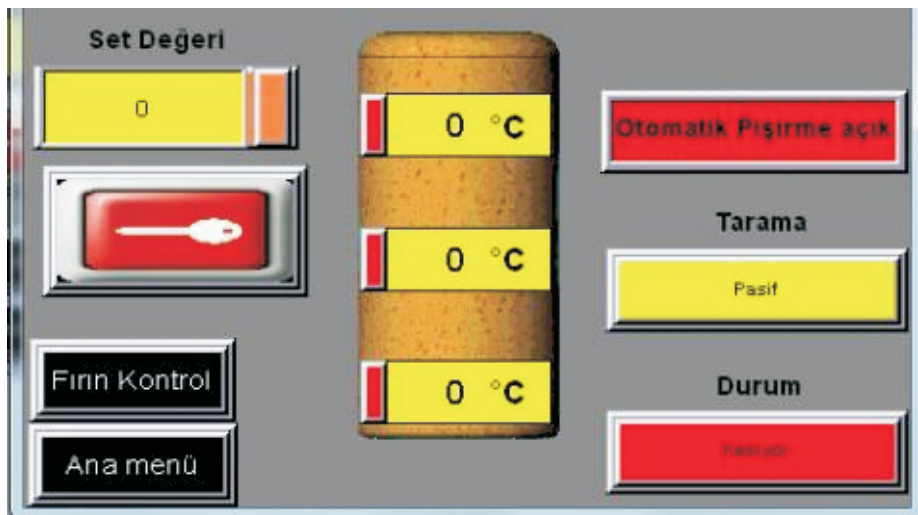
Steuerungssystem des Temperatursensors: Die Maschine ist ausgestattet mit drei Temperatursensoren. Je nach dem Einstellungswert, welches auf dem Display zu sehen ist, wird der Schneideroboter zum Schneiden aktiviert.



Dies ist die Seite, aus dem das Sensorsystem gesteuert wird. Voraussetzung für die Aktivierung des Sensorsystems ist der automatische Modus des Grills. Automatik-Modus-Taste befindet sich im Grill-Menü. Mit Betätigung dieser Taste wird der Dönerschneideroboter auf den automatischen Modus umgeschaltet und der Einstellungswert eingegeben, anschließend wird die Auto-Grill-Taste betätigt. Ab jetzt werden die Sensoren durch das System erkannt. Wie unten abgebildet ist, wird bei Überschreitung des Einstellungswertes durch alle drei Sensoren der Döner gescannt. Wenn beim Scannen erkannt wird, dass die Temperatur unter dem Einstellungswert liegt, stoppt das System das Scannen und wartet bis die Temperatur über den Einstellungswert steigt.



Wenn beim Scannen die Temperaturwerte nicht unter dem Einstellwert liegen, startet das System den Schneidevorgang des Dönerschneideroboters. Der Display erscheint folgendermaßen:

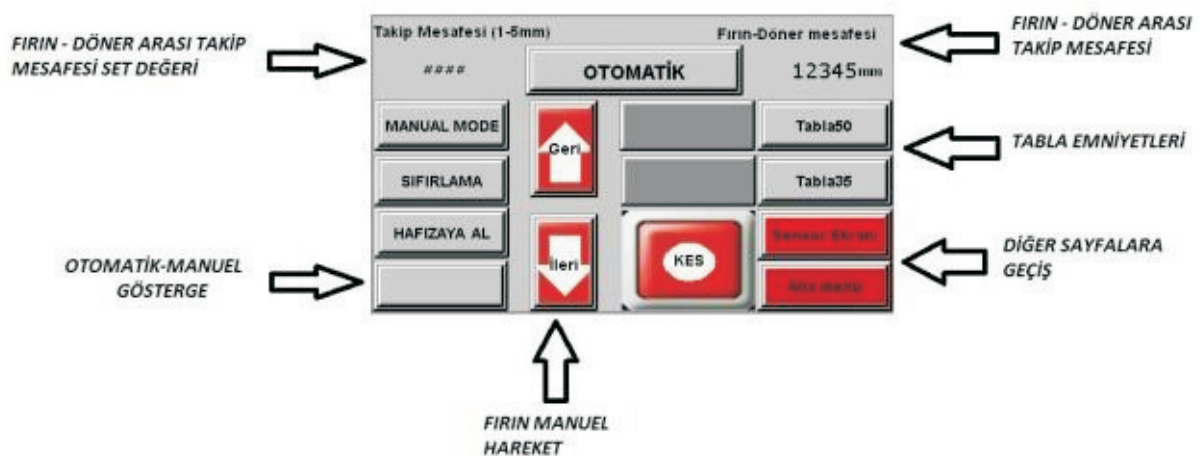


Sistemi devredışı bırakmak için otomatik pişirme tuşuna bir defa basılır.

MENÜS DES GRILLSTEUERSYSTEMS

Grillsteuersystem: System, welches den Grillapparat beim Schneide- und Grillvorgang automatisch nach hinten schiebt oder nach vorne zieht. Kann auch per Hand betrieben werden.

Handbetrieb: Das Grillsteuersystem hat zwei verschiedene Modi. Das erste ist der Manuelle Modus. Bei diesem Modus wird der Grill per vor-zurück-Reset betrieben. Somit wird der Grill in die gewünschte Position bewegt. Für die Benutzung dieser Funktionen muss allerdings die Taste des manuellen Modus betätigt werden.



Beim ersten Einschalten des Dönerschneideroboters muss der Grill zurückgesetzt werden. In diesem Fall wird der Grill vom Döner bis zum hinteren Sensor weggezogen und stoppt sobald er den Sensor erkennt. Egal ob manuell betrieben oder automatisch betrieben, das System verfügt über Sicherheitsvorrichtung, welches einen Zusammenstoß des Döners mit den unteren Ablagen verhindert. Beispielsweise erscheint beim vorziehen des Grills bei 5 mm Abstand auf dem Display die Warnung, dass die Ablage herauszunehmen ist. Diese gilt für die 50 cm große Ablage. Sobald Sie die Taste Ablage 50 betätigen, kann der Grill weiter nach vorne gezogen werden. Ab dieser Stelle konzentriert sich das System auf die 35 cm große Ablage.

Bei Erreichung der 35 cm großen Ablage erscheint ebenfalls die gleiche Warnung.



Nachdem die 35 cm große Ablage herausgenommen wird, kann der Grill noch weiter nach vorne bewegt werden. Somit wird aber auch der maximale Abstand des Grills festgelegt und nicht mehr überschritten.

Automatischer Betrieb: Nachdem der Grill zurückgesetzt wird, wird er per Hand auf die gewünschte Stelle geschoben und mit der Speichern-Taste die Stelle gespeichert. Anschließend wird der gewünschte Abstandswert eingegeben. Die Auto-Modus Taste wird betätigt. Nach dieser Einstellung zieht die Maschine den Grill bei jedem Schneidevorgang nach dem eingegebenen Wert zurück und der Grill nähert sich bei jedem Grillanlauf je nach der eingegebenen Distanz an den Döner. Gleich wie im manuellen Modus gibt es auch in diesem Modus Sicherheitsvorrichtungen gegen den Zusammenstoß mit den Ablagen, die nach dem gleichen Verfahren wie im manuellen Modus arbeiten. Der Grill kann nach dem Schneideprozess und dem Reset mit der Star-Taste auf die zuletzt gespeicherte Position gebracht werden.

EINSETZEN DES SCHNEIDEMESSERS UND SCHLEIFEN

Die Netzverbindungen werden mit der START/STOP Taste zurückgesetzt. Nach jeder Reset-Einstellung sollte vor dem Schneidevorgang unbedingt kontrolliert werden, ob der Messer richtig eingesetzt wurde oder genug scharf ist.



Der zurückgesetzte Dönerschneideroboter wird mit Betätigung der SHARPEN-Taste auf die Schleifhöhe gebracht. Bei der Schleifposition sollte jedoch der Infrarotempfänger ausgeschaltet werden, damit beim Einsetzen des Schneidmessers der unbeabsichtigte Motoranlauf verhindert wird. (DER MOTOR SOLLTE BEIM EINSETZEN UND HERAUSNEHMEN DES MESSERS KOMPLETT AUSGESCHALTET SEIN) Wie in Abbildung 6 zu sehen ist sollte erst das Messer und anschließend die Befestigungsschraube eingesetzt werden. Beim Halten des Messers mit bloßer Hand sehr sorgfältig arbeiten, um mögliche Verletzungen zu vermeiden. Die Befestigungsschraube ist eine Linksschraube und wird im Uhrzeigersinn gelockert und gegen den Uhrzeigersinn wieder zugeschraubt. Die Schraubarbeiten sollten mit der Spitze des Zubehöerteils Nr. 6 durchgeführt werden (Abbildung 7). Das Messer sollte genau eingesetzt werden und die Schraube gut festgeschraubt werden. Ein nicht genau eingesetzter Messer kann sowohl Gefahr als auch ungewollte Geräusche hervorrufen. Gezackte Schnittform ergibt sich aus dem falschen Einsetzen des Messers.

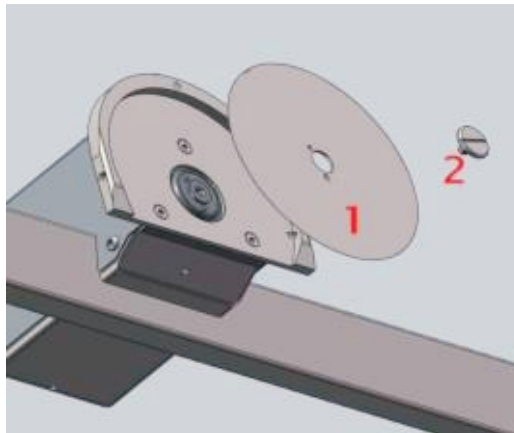


Abbildung 6: Montage des Schneidmessers

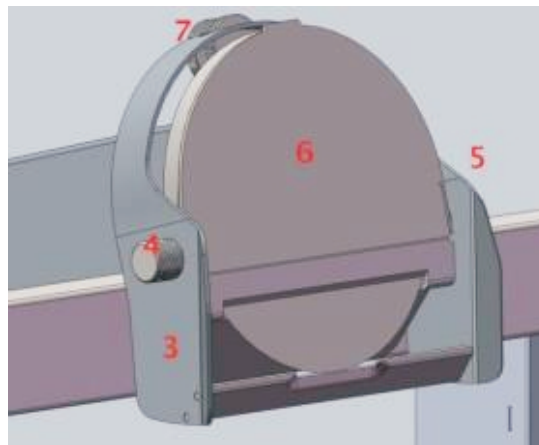


Abbildung 7: Montage des Schneidekopfes



Nach der Montage des Messers sollte das Zubehörteil Nr. 3 montiert werden und die Schraubenlöcher Nr. 4 und 5 angepasst werden. Anschließend sollte das Zubehörteil Nr. 6 diesen Löschern angepasst werden und die Schrauben Nr. 4 und 5 in diese Löcher senkrecht eingeschraubt werden und vorsichtig festgezogen werden. Auf das Zubehörteil Nr. 6 sollte per Hand gedrückt werden, damit die Schrauben festgezogen werden können. Die endgültige Befestigung der Schraube Nr. 4 erfolgt mit dem Festdrücken der Zubehörteils Nr. 6. Die endgültige Befestigung der Schraube Nr. 5 erfolgt ebenfalls mit dem Festdrücken der Zubehörteils Nr. 6. Nach dem kompletten Befestigungsprozess sollte vorsichtig kontrolliert werden, ob der Schneidmesser an irgendeiner Stelle reibt. Falls keine Reibung vorliegt kann mit dem Schleifen begonnen werden.

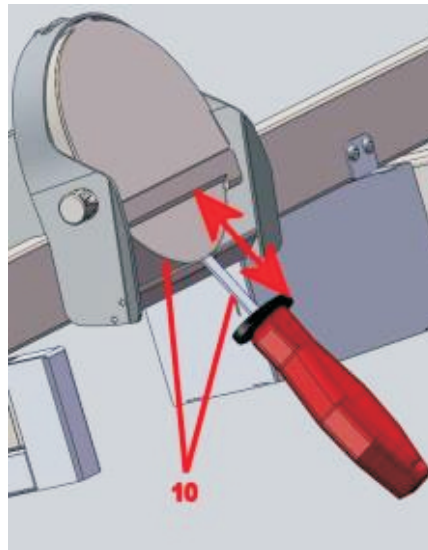


Abbildung 8: Schleifapparat und Messerpositionen



Benutzen Sie den mitgelieferten Schleifapparat nur mit dem Fingerschutzgummi. Drücken Sie bitte zweimal hintereinander auf die SHARPEN (Schleifen) Taste, beim ersten Drücken kommt der Schneidmesser in die Schleifposition und beim zweiten Drücken beginnt sich der Schneidmesser zu drehen. Bei diesem Vorgang ertönt ununterbrochen der Signalton bi-bi-bi-biip. Um den Messer schleifen wie in Abbildung 8 zu können werden die Rändelmuttern Nr. 7 in Abbildung 7 nach vorne gedreht, so dass der Messer vom Zubehörteil Nr. 3 entfernt wird. Kontrollieren Sie bitte vor dem Schleifen das Messer nach möglichen Frakturen. Falls zerbröselte Teile vorhanden sind, sollte dieser Schleifapparat nicht benutzt werden. DIE FORMULIERUNG NR. 10, DIE IN ABBILDUNG 8 ANGEZEIGT IST, ZEIGT DEN WINKEL ZWISCHEN MESSER UND SCHLEIFAPPARAT, DIESER WINKEL SOLLTE MINDESTENS 15 GRAD GENEIGT SEIN. ANDERNFALLS FINDET DAS SCHLEIFEN NICHT STATT. DRÜCKEN SIE AUF DIE SHARPEN TASTE UND DAS MESSER WIRD GEDREHT. SCHLEIFEN SIE MIT DEM SCHLEIFAPPARAT DIE GENEIGTE INNENFLÄCHE DES SCHNEIDEMESSERS UND DIE AUSSENFLÄCHE BIS SICH FEINE GRATEN BILDEN. Bewegen Sie beim Schleifen das Schleifapparat in Pfeilrichtung hin und zurück. (Abbildung 8)

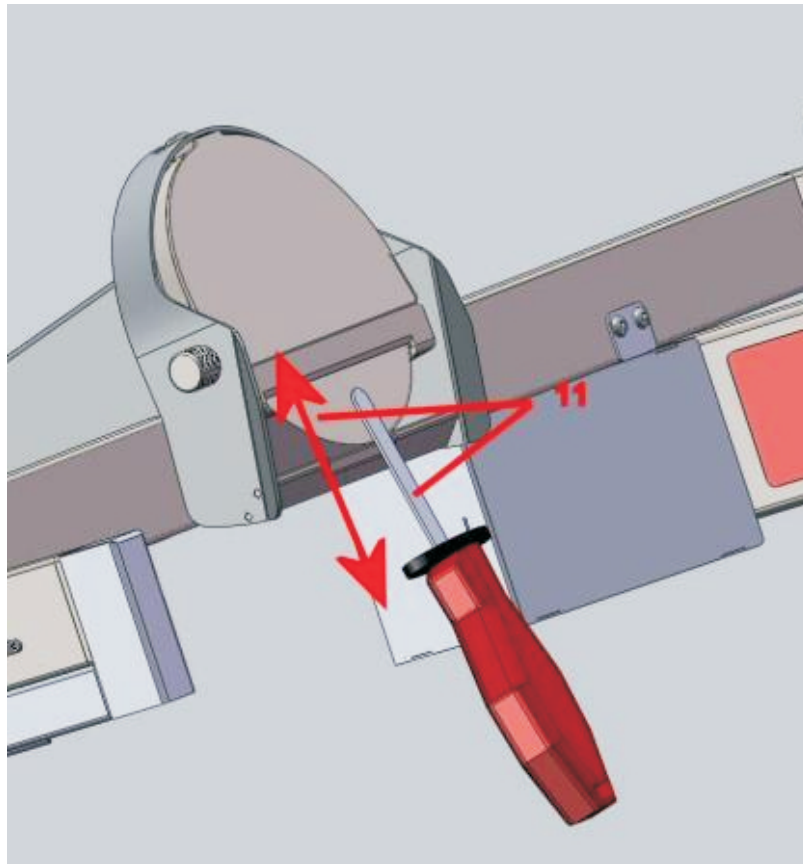


Abbildung 9: Entgratprozess beim Schleifen



Für die optimale Schärfe der Messerklinge muss der Entgratprozess wie in Abbildung 9 vorgenommen werden, bei diesem Prozess wird der Schraubendreher mit dem Schleifapparat in Pfeilrichtung hin und zurück bewegt. DIE FORMULIERUNG NR. 11, DIE IN ABBILDUNG 9 ANGEZEIGT IST, ZEIGT DEN 2 GRAD-WINKEL UND DAS LEICHTE ANDRÜCKEN DES SCHLEIFAPPARATES AN DEN SCHNEIDEMESSER.

DÖNERTYPEN UND DÖNERFORMEN, DIE MIT DEM DÖNERSCHNEIDEROBOTER GESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN

Mit dem Dönerschneideroboter können viele verschiedene Dönervarianten wie Blattdöner, Hackfleischdöner, Hähnchendöner, Putendöner, Wurst oder Fischdöner sehr einfach geschnitten werden. Wichtig ist hier, dass der Döner eine bestimmte Form und Größe haben muss, der Döner sollte außerdem beim Schneidevorgang nicht verformen. Verformung findet in der Regel bei Hackfleischdöner oder Sojabohnen-Hackfleischdöner statt. Wenn die Oberflächenform des Döners nicht eben ist, wird er durch die Maschine als fehlerhaft erkannt und das Schneiden wird eingestellt oder erst gar nicht begonnen.

KM-220-END DÖNERABMESSUNG FÜR DEN ROBOTER



KM-120-BMR DÖNERABMESSUNG FÜR DEN ROBOTER



KM-80-BMR DÖNERABMESSUNG FÜR DEN ROBOTER



KM-50-BMR DÖNERABMESSUNG FÜR DEN ROBOTER



Abbildung 10: Dönerabmessungen und maximale Neigung, die an den Dönerschneideroboter eingesetzt werden können.

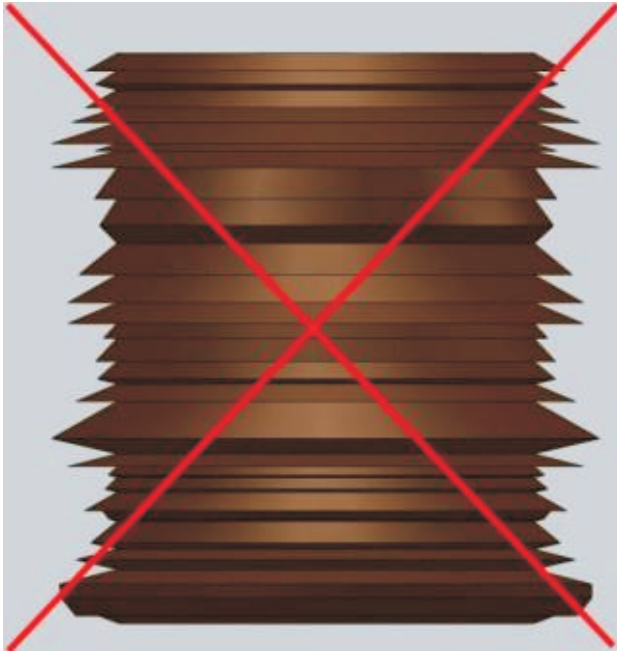
Die Länge des Döners, welcher an den Dönerschneideroboter eingesetzt werden soll, darf höchstens 75 cm sein, andernfalls wird das Gerät beim Schneidevorgang eine Fehleranzeige machen und in der Ein-Position warten. Die Maximalbreite des Döners sollte 50 cm nicht überschreiten, da noch breiterer Döner ebenfalls nicht geschnitten werden kann. Abbildung 10 zeigt die maximalen Dönergrößen. Die geneigte Dönerform wird dem sensiblen Schneidmesser erkannt und dementsprechend geschnitten. Das einzige mögliche Problem ist hier, dass bei einer Neigung über 8 Grad der Döner am Dönerschneideroboter geklemmt wird. In einem solchen Fall wird zunächst der Oberteil des Döners geschnitten und der untere Teil für eine Weile belassen. Um dieses Problem zu vermeiden, achten Sie bitte darauf, dass der eingesetzte Döner etwas geneigt liegt. Stellen Sie den Döner so ein, dass der obere Durchmesser etwas breiter als der untere Durchmesser ist. Der oben abgebildete größte Döner ist etwa 150 kg schwer.

Wenn Sie größeren Döner einsetzen, bitte unbedingt die 35 cm große untere Ablage oder die kleinere 25 cm große Ablage benutzen.

DÖNERFORMEN, DIE MIT DEM DÖNERSCHNEIDEROBOTER NICHT GESCHNITTEN WERDEN KÖNNEN



Da die abgebildete Dönerform mit der Robotersoftware und Ausrüstung nicht übereinstimmt, wird der Schneidevorgang nicht gestartet. Das Gerät kann sein Messverfahren nicht abschließen und gibt Fehlanzeige. Die hier abgebildete Dönerform sollte nicht in den Dönerschneideroboter eingesetzt werden.



Die in dieser Abbildung angezeigte Dönerform ist in der Regel ein nicht zurechtrasierter Blatt-, Hähnchen- oder Putendöner. Der Döner sollte nach seiner Zubereitung unbedingt zurechtgeformt werden und anschließend an den Roboter eingesetzt werden. Bei einem solchen Döner wird der Schneideprozess zwar gestartet, aber es erscheint oft die Fehlanzeige.



Die hier angezeigte Dönerform kann sowohl nach dem Einsetzen entstehen, als auch bereits bei der Zubereitung. Sie ist für den Schneidevorgang nicht geeignet. Das Schneiden beginnt hier in der Mitte, aber bis der Schneideroboter den Döner zurechtschneidet wird es eine Weile dauern. Falls diese Form nach dem Einsetzen entsteht, wenden Sie sich bitte an ihren Dönerlieferanten.

Tiefgefrorener oder frisch zubereiteter Döner kann verwendet werden

Der Döner, der mit dem Dönerschneideroboter geschnitten werden kann, kann sowohl tiefgekühltes Fertigprodukt, als auch frisch zubereiteter, zurechtgeformter Döner sein. Das Gerät wird über die START/STOP Taste auf der Fernbedienung eingeschaltet. Falls der Döner auf dem Spieß frisch zubereitet wird, sollten die mitgelieferten Spieße des Gerätes verwendet werden. Für Zubehörteile dieser Arbeit können Sie sich gerne an unsere Firma wenden. Der frisch zubereitete Döner sollte fest und stabil sein. Er darf beim Grill- und Schneidprozess nicht verformen.



Abbildung 12: Ungeformter Döner



Abbildung 11: geformter frischer Döner

Bei der Verwendung von tiefgekühltem Döner wird der Döner nach dem Auspacken auf einen stabilen Tisch gelegt und in die Mitte wird der Spieß des Gerätes eingesteckt. Hier müssen Sie darauf achten, dass ihr Dönerlieferant in der Mitte des Döners eine Vierkantstange mit den Abmessungen 15X15 mm verwendet. Falls Ihr Dönerlieferant eine größeres Aluminium- oder Kartonmaterial benutzt, sollten Sie dies bitte vor dem Kauf des Dönerschneideroboters oder während der Montage unserem Servicepersonal mitteilen.

Andernfalls kann der Schneidemesser an den Dönerspieß stoßen und brechen oder beschädigt werden. Achten Sie bitte bei der Ansetzung von Fertigdöner, dass der Spieß beim Heben nicht neigt und der Döner nicht herunterfällt. Falls das Dönergewicht über 150 kg ist, können Sie sich für weitere Hebe- und Roboterladegeräte gerne an unsere Firma wenden.

Grillvorgang

Der an den Dönerschneideroboter angebrachte Döner sollte zunächst bei schwachem Feuer mindestens eine halbe Stunde gegrillt werden. Ein früheres Schneiden kann zu Verformungen des Döners führen. Nachdem der Döner im Dönerschneideroboter eingesetzt worden ist, sollte das Gerät vor dem Einschalten des Grills mit der Betätigung der COOK Taste zunächst im Cook-Modus in Betrieb gesetzt werden. Der Grill sollte von der obersten Wabe angefeuert werden. Der Dönerschneideroboter kann den Grillzustand des Döners nicht wahrnehmen, deshalb sollte das Schneideverfahren durch den Benutzer gesteuert werden. Rohes Döner sollte nicht geschnitten werden.



Schneidevorgang

Kontrollieren Sie vor dem Schneidevorgang unbedingt, ob der Messer angesetzt ist, ob er ausreichend scharf ist und ob die Schnittdicke eingestellt ist. Beachten Sie für diese Einstellungen bitte die unten angezeigten Abbildungen. Auf dem Schneidemesser befinden sich zwei verschiedene Einstellungen. Die erste Einstellung erfolgt mechanisch, wie in Abbildung 13 zu sehen ist. Hier kann zwischen Stützen (B) und Messer (A) ein theoretischer Abstand von 0.5 mm bis 0.10 mm eingestellt werden. Bewegen Sie für die Einstellung bitte die in Abbildung 13 angezeigten Muttern in Richtung 1 oder 2. Die Richtung 1 wird für dicken Schnitt und die Richtung 2 für feinen Schnitt benutzt. Die gewünschte Dicke wird der Abstand zwischen A und B sein. Die ideale Schnittdicke wird als 3-4 mm empfohlen. Die mechanisch eingestellte Schnittdicke reicht für den Schneidevorgang nicht aus.

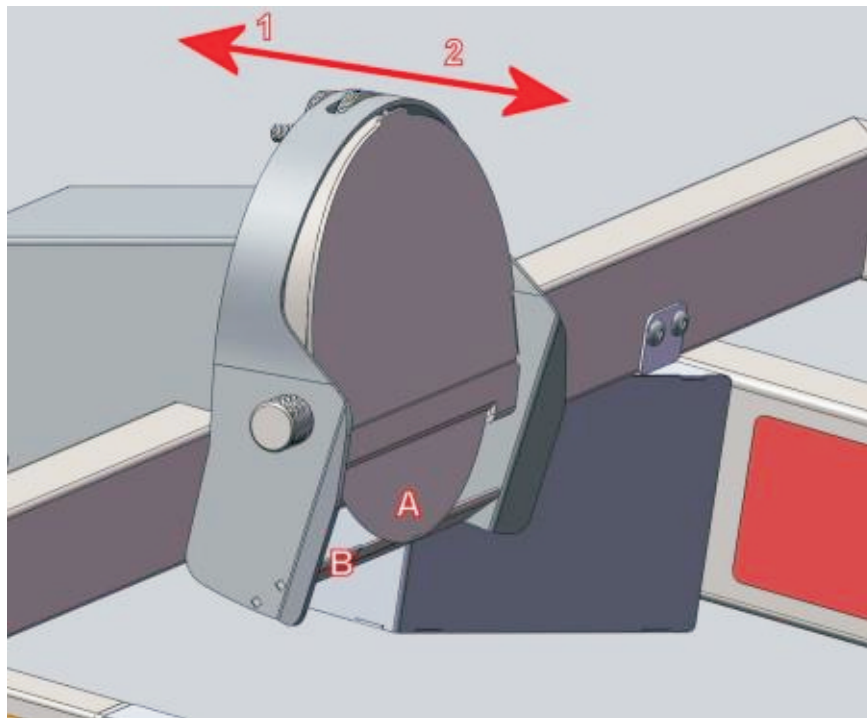
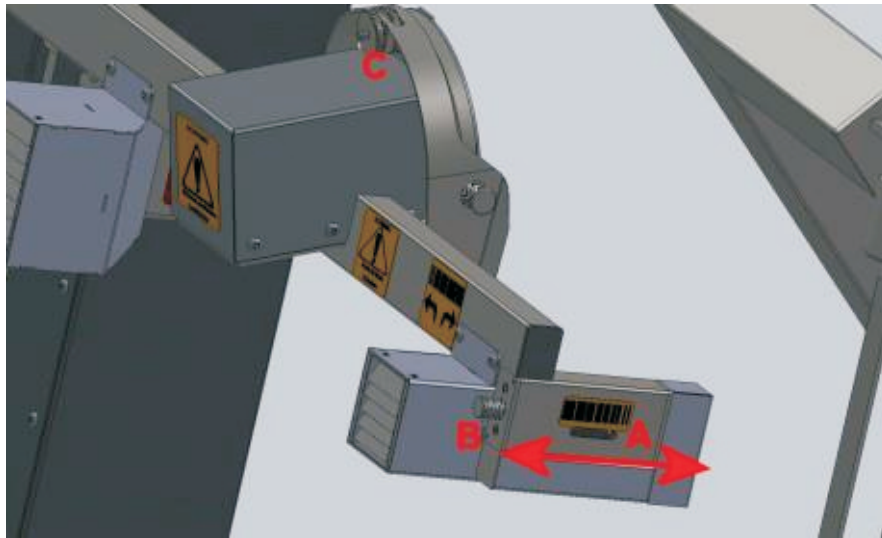


Abbildung 13: Mechanische Einstellung der Schnittdicke

Auf die mechanische Einstellung zwischen 3 bis 4 mm sollte die optische Einstellung folgen. Beim Schneidebeginn sollte die optische Druckeinstellung, die in Abbildung 14 zu sehen ist, zunächst auf den niedrigsten Wert eingestellt werden.

Nachdem der Döner etwa eine halbe Stunde bei schwachem Feuer gegrillt wurde, wird er nach der Einstellung der Druckausübung mit Betätigung der CUT Taste geschnitten. Es ist normal, dass am Anfang ein guter Schnitt nicht erreicht wird. Die Druckeinstellmutter (B), die in Abbildung 14 zu sehen ist, wird schnell nach rechts (in Richtung des Uhrzeigersinns) gedreht bis ein kontinuierlicher Schneidevorgang erreicht wird. Mit der Erreichung des kontinuierlichen Schneidens wird auch die optische Druckeinstellung vorgenommen. Die mechanische Dickeneinstellung kann nach dieser Druckeinstellung erneut dicker oder feiner eingestellt werden. Durch Reduzierung und Erhöhung der optischen Druckeinstellung kann der ideale Schneidevorgang erreicht werden. Die Deckel des Dönergrills sollten beim Schneide- und Grillvorgang auf ideale Art und Weise verwendet werden. Diese Deckel wurden dafür entwickelt, die Hitze des Grills auf den Döner zu übertragen und sollten immer in einem Abstand von 2 cm an den Döner gehalten werden, so dass die Wärmeenergie nicht verloren geht und Energie gespart werden kann.



**Abbildung 14: Optische Dickeneinstellung
REINIGUNG**

Die Ablage und die komplette Schneidausrüstung des Dönerschneideroboters, welches in Berührung mit dem Döner kommt, kann herausgenommen und gereinigt werden. Es sollte darauf geachtet werden, dass diese Teile beim Reinigen nicht beschädigt werden.



Der Schneidmesser kann ebenfalls herausgenommen und gewaschen werden. Der Schneidkopfschlitz sollte mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. **DER ROBOTER SOLLTE AUF KEINEM FALL UNTER FLIESENDEM WASSER GEREINIGT WERDEN. ANDERNFALLS WIRD INSBESONDERE DER STEUERKASTEN UND AUSSERDEM ALLE BEWEGUNGSSYSTEME BESCHÄDIGT.**

Alle anderen Stellen des Roboters sollten mit einem feuchten und warmen Tuch gereinigt werden.

Auch bei der Reinigung des Dönergrills sollte kein fließendes Wasser verwendet werden und keine Fettlösungsmittel auf die Waben gesprüht werden. Die Deckel des Grills können herausgenommen und gewaschen werden. Die schmutzigen Oberflächen des Dönergrills sollten mit einem Lösungsmittel besprüht und 15 Minuten gewartet werden. Anschließend sollten diese mit einem Schwamm gewaschen werden.



POTIS

**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**