

POLYDOR  
Gyros - Grillgeräte GmbH  
Thyssenstraße 4  
DE - 32312 Lübbecke  
Tel: +49 (0)5741 / 31580-0  
Telefax: +49 (0)5741 / 31580-99  
info@gyronal.com  
www.POLYDOR-GmbH.com

# Originalbetriebsanleitung

## Gas-Gyros-Grillgeräte

*Serie „Poly Gas“ und Serie „GAS G“*



Serie „Poly Gas“



Serie „GAS G“

Die Gas-Grillgeräte eignen sich zum Herstellen von Gyros, Döner-Kebab sowie Shoarma. Sie sind geeignet für den Einsatz in Restaurants, Imbissen, Kantinen, Küchen und in mobilen Verkaufsfahrzeugen. Der Grillvorgang erfolgt mittels Infrarot-Gasstrahler. Die Heizleistung wird mittels eines Viertaktschalters geregelt. Das vertikal gespießte Fleisch wird durch einen Antrieb, welcher sich je nach Geräteserie über bzw. unter dem Grillgerät befindet, so gedreht, dass es während der Grillperiode durch die Drehbewegung gleichmäßig gebräunt wird.

## Sicherheitshinweise



**Vor Inbetriebnahme des Gyros-Grillgerätes bitte die Gebrauchsanweisung ganz lesen!**

- Keine Reparatur-, Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, wenn das Gyros-Grillgerät am Netz angeschlossen ist und der Gasanschluss nicht unterbrochen ist.
  - Netzanschlusskabel ziehen und Gaszufuhr abdrehen.
- Bei Betrieb und nach der Benutzung sind die Funktions- und Gehäuseteile des Gyros-Grillgerätes heiß.
  - Achtung! Verbrennungsgefahr.
- Das Gyros-Grillgerät nicht für Heiz- oder andere Zwecke verwenden.
- Leitungen anderer Elektrogeräte, die in der Nähe des Gyros-Grillgerätes benutzt werden, dürfen nicht an die heißen Flächen gelangen.

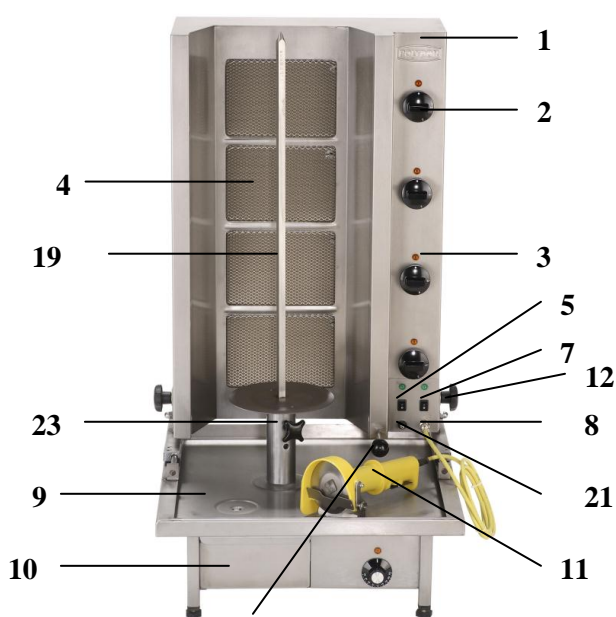
## Sicherheitshinweise zur Installation

- Holen Sie sich vor der Installation des Gyros-Grillgerätes die Genehmigung Ihres Gasversorgungsunternehmens ein.
- Der Gasanschluss darf nur durch autorisiertes Fachpersonal unter Beachtung der einschlägigen Vorschriften nach Kapitel „Rechtsverordnung, technische Regeln und Richtlinien“ erfolgen.
- Sämtliche Gyros-Grillgeräte bedürfen einer laufenden Wartung durch autorisierten Fachleute, insbesondere hinsichtlich der Brenner-, Regel-, und Sicherheitseinrichtungen.
  - Wartungsarbeiten, Gasumstellungen und Anpassungen dürfen ebenfalls nur von konzessionierten Fachleuten unter Beachtung dieser Anleitung und der entsprechenden Vorschriften vorgenommen werden.

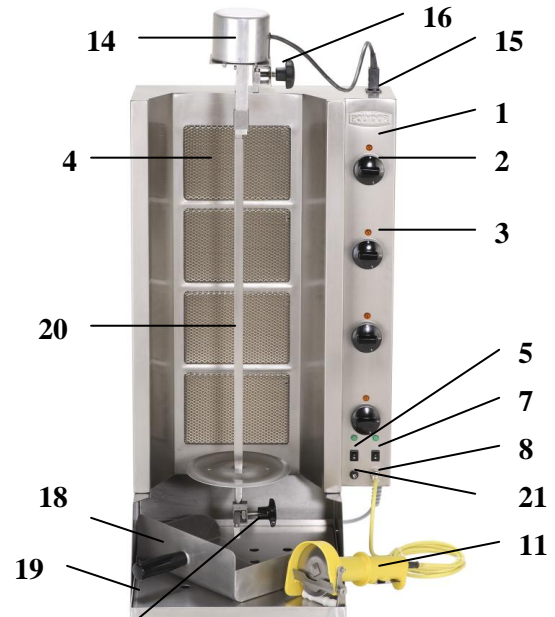
## Rechtsverordnung, technische Regeln und Richtlinien

- Bei der Aufstellung der Geräte sind folgende Vorschriften zu beachten:
  - Landesvorschriften wie Bauordnungen und Feuerungsverordnungen
  - DVGW - Arbeitsblatt G 634 "Installation von Großküchen - Gasverbrauchseinrichtungen"
  - DVGW - Arbeitsblatt G 600 "Technische Regeln für Gasinstallation" (TRGI)
  - TRF "Technische Regeln für Flüssiggas"
  - Richtlinien und Bestimmungen des Gasversorgungsunternehmens (GVU) und des Elektroversorgungsunternehmens (EVU)
  - Einschlägige Unfallverhütungsvorschriften

## Übersichtslegende



13  
Serie „Poly“ Gas



Serie GAS G

- |  |   |   |
|--|---|---|
| 1 Gehäuse                                | 9 Fettwanne mit Warmhalteplatte                         | 17 Unterteller                                  |
| 2 Schaltknebel für Gas-Infrarot-Strahler | 10 Fettschublade  | 18 Gyrosschaufel                                |
| 3 Kontrollleuchte                        | 11 PROFI Gyronal®-Messer                                | 19 Spieß massiv mit Teller für Serie „Poly“ Gas |
| 4 Gas-Infrarot-Strahler                  | 12 Sternschraube zum Fixieren des Heizgehäuses          | 20 Hauptstange und Aufsetzspieß GAS G           |
| 5 Kippschalter für Antrieb               | 13 Hebel zum Schwenken und Positionieren (vor – zurück) | 21 Sicherung                                    |
| 6 Kippschalter für Warmhalteplatte       | 14 Antrieb  | 22 Spießlager                                   |
| 7 Kippschalter für Gyronal-Messer        | 15 Gerätesteckdose für Antriebsmotor                    | 23 Spießaufnahme mit Sternschraube              |
| 8 Einbaustecker für Gyronal-Messer       | 16 Sternschraube für Antriebsmotor                      |   |

## Aufstellung

- Jedes Gyros-Grillgerät ist mit vollzündgesicherten Gasarmaturen ausgestattet.

## Angaben zu den Gyros-Grillgeräten

Vorstehende Aufstellungs- und Bedienungsanleitung gilt für die Polydor Gyros-Grillgeräte der Kategorien II<sub>2ELL3B/P</sub> für Erd- und Flüssiggas. Die Geräte entsprechen der Bauart A. Das Geräteschild ist jeweils auf der Geräterückwand angebracht und trägt folgende Angaben:

<b>POLYDOR</b>		<b>Gyros-Grillgeräte GmbH</b>									
<b>D – 32312 Lübbecke; Tel: 05741/315800</b>											
	DE	BE	NL	SE	DK	FI	GB	IE	PT	IT	AT
Cat.	II 2ELL3B/P	I 2E+	I 2L	II 2H3B/P		II 2H3+			II 2H3B/P		
mbar	20/50	20/25	25	20/28 - 30		20/28 – 30; 37			20/50		
<b>DIN-EN 203-1</b>						<b>CE 0085</b>					
Type – Art – Tipo: A											
Mod.: <input type="text"/>											
Jahr <input type="text"/>											
EL:	<input type="text"/>	V			Motor		<input type="text"/>	W			
Qn	<input type="text"/>	KW			50	Hz					
G 30	<input type="text"/>	Kg/h	G 20	<input type="text"/>	0,49	m <sup>3</sup> /h	G 25	<input type="text"/>	0,57	m <sup>3</sup> /h	

### Zusatz-Aufkleber für Gyros-Grillgeräte und deren Verpackungen:

DE - II <sub>2ELL3B/P</sub>	G20 - 2ELL - 20 mbar G25 - 2ELL - 20 mbar G30 - 3B/P - 50 mbar
-----------------------------	--

SE	G20 - 2H - 20 mbar
DK II <sub>2H3B/P</sub>	G30 - 3B/P - 28/30 mbar

BE - I <sub>2E+</sub>	G20 - 2E+ - 20/25 mbar
-----------------------	------------------------

GB	
IE	G20 – 2H – 20mbar
PT - II	G30 – 3+ - 28-30/37mbar
IT	

AT - II <sub>2H3B/P</sub>	G20 - 2H - 20mbar G30 – 3B/P – 50mbar
---------------------------	--

NL - I	G25 - 2L - 25mbar
--------	-------------------

## Aufstellungsort



### Bei der Aufstellung des Gyros-Grillgerätes beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise!

- Stellen Sie das Gyros-Grillgerät auf einer festen, sicheren und ebenen Stellfläche auf.
- Das Gyros-Grillgerät muss in einem gut belüfteten Raum aufgestellt werden.
- Die Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube wird empfohlen, damit die freiwerdenden Grilledünste abgeführt werden können.
- Achten Sie darauf, dass die Stellfläche der Gyros-Grillgeräte sowie angrenzende Wände aus einem feuerfesten Material sind.
  - Der Unterbau sollte mit den dafür vorgesehenen Löchern im Fußgehäuse verschraubt (befestigt) werden (nur bei GAS G-Serie)
  - Ein Mindestabstand von 50 mm zu brennbaren Wänden ist einzuhalten.
- Für Wartungszwecke muss ein Mindestabstand von 500 mm zur Rückwand eingehalten werden, sofern keine flexible Schlauchleitung verwendet wird. Wird eine flexible Schlauchleitung verwendet, genügt ein Abstand von 50 mm zur Rückwand.
  - Werden diese Abstände unterschritten, so sind entsprechende Wärmeschutzmaßnahmen zu treffen, z.B. Anbringung eines Strahlungsschutzes.
- Bevor das Gyros-Gerät angeschlossen wird, ist auf dem Geräteschild festzustellen, ob es für die vorhandene Gasart eingerichtet und zugelassen ist.
  - Falls die auf dem Geräteschild angegebene Gasart nicht mit dem vorhandenen Gyros-Gerät übereinstimmt, ist zunächst eine Umstellung oder Anpassung vorzunehmen.
- Gyros-Grillgeräte in mobilen Verkaufsfahrzeugen müssen mit einer Halterung gegen verrutschen und kippen gesichert werden.



### Das Gerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen aufgestellt werden, um die Bildung unzulässiger Konzentrationen, gesundheitsschädlicher Substanzen zu vermeiden.

- Die Gyros-Grillgeräte Typ GAS G 85 / Poly Gas 3 entspricht der Bauart A, d.h. die Abgase werden nicht unmittelbar abgeführt. Die Gyros-Grillgeräte Typ GAS G 100 / Poly Gas 4 und GAS G 115 / Poly Gas 5 entsprechen der Bauart B, d.h. Geräte bei der einer Leistung ab 14 kW müssen unter einer ordnungsgemäßen Abzugsanlage aufgestellt werden. Zur ausreichenden Belüftung des Aufstellungsraumes und der Abführung der Abgase aus dem Raum, sind die Bedingungen des DVGW-Arbeitsblattes G 634 zu beachten.

## Gasanschluss

- Kontrollieren Sie, ob das Gyros-Grillgerät auf die vorhandene Gasart eingerichtet ist.
  - Die Angaben auf dem Typenschild müssen mit der vorhandenen Gasart übereinstimmen.
  - Ist dieses nicht der Fall ist eine Umstellung und Anpassung auf die örtlichen Gegebenheiten vorzunehmen.
- Der Gasanschluss ist abhängig vom einzelnen Gerätetyp (Außengewinde rechts nach DIN-ISO 7/1 [DIN 2999 Teil 1] ¼ Zoll).
- Die Verbindung mit der Gaszuleitung hat unter Zwischenschaltung einer Gasarmatur zu erfolgen.
  - Sie darf nur, unter Beachtung der DVGW-TRGI bzw. TRF und des DVGW-Arbeitsblattes G 634, von einem zugelassenen Installateur durchgeführt werden.
- Nach Fertigstellung des Gasanschlusses müssen alle Verbindungsstellen auf Dichtheit überprüft werden mittels Leckspray oder durch Abpinseln mit schaubildenden Mitteln, die keine Korrosion verursachen und zwar unter Betriebsdruck.

## Elektroanschluss



**Das Einrichten eines Arbeitsplatzes im Strahlungsbereich des Gerätes ist nicht zulässig, da in diesem Bereich hohe Strahlungstemperaturen herrschen.**

- Das Gerät hat eine Betriebsspannung von 220 V / 50 Hz.
- Die elektrische Installation erfolgt nach den geltenden VDE-Vorschriften.
  - Eventuelle örtliche Sondervorschriften sind einzuhalten.
- Nach der Installation des Gerätes muss die gesamte Küchenanlage einer elektrischen Prüfung unterzogen werden.

## Betriebsbereitstellung

- Die Geräte müssen nach den Anleitungen des Herstellers und entsprechend den einschlägigen Vorschriften vom Vertragsinstallationsunternehmen, Umstellungsunternehmen, Wartungsunternehmen oder GUV bei der Neueinstellung und entsprechend bei jeder Wartungsarbeit auf die vorgesehene Wärmebelastung kontrolliert bzw. eingestellt werden. Die erforderlichen Werte entnehmen Sie bitte der Düsentabelle.

## Kontrolle der Wärmebelastung

- Kontrollieren Sie, ob das Gyros-Grillgerät auf die vorhandene Gasart eingerichtet ist.
  - Die Angaben auf dem Typenschild müssen mit der vorhandenen Gasart übereinstimmen.
- Bei der Umstellung oder Anpassung auf andere Gasarten ist auch die Kennzeichnung der Düsen zu überprüfen.
  - Die Nennwärmebelastung ergibt sich für die vorliegenden Gasgeräte durch Einsatz der richtigen Düse bei Anschlussdrücken von + 20 mbar bei Erdgas E und Erdgas LL, bei + 30 mbar bei Flüssiggas und bei + 50 mbar bei Flüssiggas durch Wirksam werden des jeweiligen Düsenquerschnittes.
- Ein Betrieb mit der sich ergebenden Wärmebelastung in Abhängigkeit der vorhandenen Düse ist nur in folgenden Anschlussdruckbereichen zulässig, von 17 (18) bis 25 mbar bei Erdgasen E (LL) und von 42,5 mbar bis 57,5 mbar bei Flüssiggasen
  - Liegt der Anschlussdruck außerhalb dieser Druckbereiche, darf eine Inbetriebnahme nicht erfolgen.

## Überprüfung der Wärmebelastung bei Flüssiggas

- Prüfen Sie, ob die Kennzeichnung der eingesetzten Düsen mit den Herstellerangaben übereinstimmt.
- Stellen Sie sicher, dass der bauseitig vorhandene Niederdruckregler einen maximalen Ausgangsdruck von 50 mbar nicht überschreitet.
  - Kontrolle des Typenschildes oder Druckmessung und Prüfung des Anschlussdruckes.

## Messen des Anschlussdruckes

- Der Anschlussdruck wird mittels U-Rohr Manometer (Mindestauflösung 0,1 mbar) gemessen.
  - Der Druckmessstutzen befindet sich unmittelbar unterhalb der Schaltleiste auf der rechten Seite des Gerätes.
- Die Dichtschaube im Anschlussdruckmessstutzen der Gashauptleitung lösen und den Schlauch des Manometers anschließen.
- Nach erfolgter Anschlussmessung Dichtschaube wieder dicht verschließen.

## Funktionskontrolle

- Gerät entsprechend der Bedienungsanleitung in Betrieb nehmen.
- Gerät auf Dichtheit überprüfen.
- Zündverhalten und Brennsicherheit prüfen.

## Einweisung des Benutzers

- Der Benutzer muss durch den Inbetriebnehmer anhand der Bedienungsanleitung mit dem Gerät vertraut machen.
- Er muss darauf hingewiesen werden, dass bauliche Änderungen, welche die Verbrennungsluftversorgung beeinträchtigen, einer erneuten Funktionskontrolle zu unterziehen sind.

## Umstellung oder Anpassung der Gasart



**Vor jeder Umstellungs-, Anpassungs- und Wartungsarbeit ist das Gerät spannungsfrei zu machen.**

- Sollen andere Gasarten verwendet werden, ist zu beachten, dass die Umstellung von einem zugelassenem Installateur durchzuführen ist.
  - Die erforderlichen Werte entnehmen Sie bitte der Düsentabelle.
- Bei der Umstellung oder Anpassung sind folgende Maßnahmen zu treffen:
  - Wechseln der Kleinstelldüse.
  - Wechseln der Großstelldüse.
  - Funktionsprüfung und Kennzeichnung der neuen Gasart auf der Frontblende des Gerätes.

## Groß- und Kleinstelldüse wechseln

- Die vier Befestigungsschrauben der Rückblende herausdrehen.
- Die Großstelldüse herausdrehen.
  - Die Großstelldüse sitzt aus Blickrichtung links neben dem Brenner.
- Die Kleinstelldüse auswechseln.
  - Die Düse befindet sich im Vorderbereich des Gerätes. Blickrichtung rechts an der Schaltleiste. Der Schaltknebel (2) wird abgezogen, in der darunter liegenden Belochung sitzt die Kleinstelldüse, die mittels eines Schraubendrehers gelöst und mit einer Spitzzange herausgezogen wird.
- Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge

## Einstellen der Groß- und Kleinstelldüse

- Bei Flüssiggas und Erdgas wird jeweils mit Festdüsen gearbeitet, d.h. die entsprechenden Düsen werden immer gegen den Anschlag gedreht.

## Funktionselemente

### Serie – GAS G

- Schaltknebel für die Gas-Infrarot-Strahler (2)
- Kippschalter (0/1) für Antrieb (5)
- Kippschalter (0/1) für Gyronal-Messer (7)
- Einbaustecker für Gyronal-Messer (8)

### Serie – „Poly“ Gas

- Schaltknebel für die Infrarot-Gasstrahler (2)
- Kippschalter (0/1) für Antrieb (5)
- Kippschalter (0/1) für Warmhalteplatte (6)
- Kippschalter (0/1) für Gyronal-Messer (7)
- Einbaustecker für Gyronal-Messer (8)

## Inbetriebnahme



### Die Zündfolge ist grundsätzlich von oben nach unten vorzunehmen!

- Gasarmatur öffnen, in dem der Schaltknebel (2) niedergedrückt wird und auf Zündstellung (Vollbrandstellung) gedreht wird.
- Mittels einer Lunte oder einem Grillanzünder wird nun der Brenner gezündet.
- Sobald die Flamme brennt den Schaltknebel (2) für ca. 10 Sekunden gedrückt halten, damit das Thermoelement erwärmt werden kann.
  - Danach den Schaltknebel loslassen.
- Alle anderen Brenner werden analog den zuvor beschriebenen Punkten gezündet.
  - Sollte die Flamme nach dem Loslassen des Schaltknebels erlöschen, ist der Zündvorgang zu wiederholen.
  - Lassen Sie kein unverbranntes Gas länger als 10 Sekunden ausströmen.
- Die Temperaturregelung von Groß- auf Kleinstellung erfolgt durch Drehen des Schaltknebels gegen den Uhrzeigersinn (Kleinstellung).

## Betrieb



### Das Gyros-Grillgerät darf nur in ausreichend belüfteten Räumen betrieben werden!

- Das Gyros-Grillgerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen und muss von Fachkräften bedient werden.
- Die Aufstellung und Einstellung des Gyros-Grillgerätes oder die Umstellung auf eine andere Gasart darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur durchgeführt werden.
- Sofern die Aufstellungs-, Elektroanschluss- und Sicherheitshinweise wie beschrieben eingehalten worden sind, kann das Gyros-Grillgerät in Betrieb genommen werden.

## Einsetzen der Hauptstange und des Aufsetzspießes bei der Serie GAS G

- Zum Einsetzen der Hauptstange und des Aufsetzspieß (20) wird das Spießlager (22) auf der unteren Führungsstange bis zur Vorderkante hervorgezogen und durch Drehen der Sternschraube leicht angezogen. Den Antrieb (14) etwa in die gleiche Stellung bringen und durch Drehen der Sternschraube (16) leicht festziehen.
- Den kompletten Spieß (Hauptstange und Aufsetzspieß) mit der Spitze nach unten in das Spießlager (22) setzen und oben in die Kupplungsschiene hineinführen.
- Das Vierkantrrohr von der Motorhalterung jetzt herunterziehen.
- Durch abwechselndes Lösen und Verschieben des Spießlagers (22) und des Antriebes (14) kann der Spieß in die richtige Position zum Gehäuse gebracht werden.
  - Achtung! Die Sternschraube des Antriebes nur leicht anziehen, damit der Antrieb beim Verstellen des Spießlagers mitdrehen kann. Es besteht ansonsten die Gefahr, dass die Antriebswelle des Antriebes beschädigt wird.
  - Achten Sie darauf, dass das Fleisch nicht mit den Gas-Infrarot-Strahlern in Berührung kommt.

## Einsetzen des Fleischspießes bei der Serie „Poly“ Gas

- Die Sternschraube der Spießaufnahme (23) lösen und den Fleischspieß auf den Antrieb aufsetzen.
  - Die Sternschraube der Spießaufnahme muss danach festgezogen werden.
- Das Fleisch kann jetzt auf den Fleischspieß aufgestapelt werden.
- Durch Lösen der Sternschraube (12) können Sie das Heizgehäuse (1) mit dem Hebel (13) näher an den Fleischspieß heranziehen, danach die Sternschraube wieder sicher festziehen.
  - Achten Sie darauf, dass das Fleisch nicht mit den Gas-Infrarot-Strahlern in Berührung kommt.
- Zur optimalen Ausnutzung der Heizenergie ist es möglich das Gehäuse um 25° vor oder zurück zu schwenken.
  - Lösen Sie dazu die Sternschraube (12) und schwenken das Gehäuse (1), anschließend die Sternschraube wieder sicher festziehen.

## Fettwanne mit Warmhalteplatte bei der Serie „Poly“ Gas

- Sobald Grillfleisch abgeschnitten wurde und in die Fettwanne (9) gefallen ist, kann der Kippschalter für die Warmhalteplatte (6) eingeschaltet werden.
  - Die Warmhalteplatte dient zur angenehmen und arbeitserleichternden Vorbereitung des Gerichtes auf der abnehmbaren Arbeitsfläche. Die Warmhalteplatte ist nicht für dauerhafte Wärmung des Fleisches geeignet.

## Grillvorgang

- Das Fleisch soll vor dem Spießen gewürzt werden.
- Das Fleisch wird solange gegrillt, bis es außen braun und knusprig ist, erst dann ist es fertig und kann geschnitten werden.
- Der Abstand vom Fleisch zum Grill sollte mindestens 4 - 5 cm betragen.

## Außerbetriebnahme

- Schaltknebel auf die Stellung "0" drehen, um den Hauptbrenner auszulöschen

## Reinigung und Wartung



**Vor jeder Reinigung und vor jeder Öffnung des Gyros-Grillgerätes muss der Netzstecker gezogen und Sicherheitshinweise beachtet werden**

- Das Gehäuse (1) sowie die Gas-Infrarot-Strahler (4) können im abgekühlten Zustand mit einer Seifenlauge und einem Drahtschwamm gereinigt werden.
  - Es dürfen für die Reinigung des Gyros-Grillgerätes keine Backofenreiniger oder andere chemische Mittel verwendet werden.
  - Das Gyros-Grillgerät darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Das PROFI Gyronal®-Messer (11) bei der Serie "Poly" Gas muss nach beiliegender "Gebrauchsanweisung für PROFI Gyronal®-Messer" gereinigt werden.
- Die Fettwanne mit Warmhalteplatte (9) bei der Serie "Poly" Gas wird mit einer Seifenlauge gereinigt. Durch die Bohrung läuft das Seifenwasser in die linke Fettschublade (10). Die Fettschublade wird danach heraus genommen und separat gereinigt.
- Antrieb (14) von innen alle 8 – 12 Wochen mit einem **Feinfettlöser** wie z.B. „WD40“ oder „Karamba“ (auf keinen Fall andere Schmierstoffe dazu nutzen) reinigen und von dem aufgestiegenen Fleischofett befreien, damit die Laufleistung der Zahnräder gewährleistet ist.



**Vor jeder Wartung und Öffnung des Gyros-Grillgerätes muss der Netzstecker gezogen, die Gaszufuhr unterbrochen und die Sicherheitshinweise beachtet werden. Die Wartung und das Auswechseln von wichtigen Teilen darf nur durch konzessionierten Fachleuten durchgeführt werden.**

Folgende Wartungsarbeiten sind mindestens einmal pro Jahr durchzuführen:

- Funktion der vorhandenen Regelungs- und Sicherheitseinrichtungen prüfen.
- Kontrolle des Brennverhaltens, insbesondere ist auf Zündverhalten und Brennsicherheit zu achten.
  - Die Flammen müssen stabil brennen und dürfen nicht gelb brennen, abheben oder zurückschlagen.
- Durchführung der Funktionskontrolle gemäß der Beschreibung in Kapitel „Funktionskontrolle“.

## Auswechseln des Kompakthahns (stufenloser Regler)

Nach erfolgtem Austausch der entsprechenden Teile ist eine Dichtheitsprüfung durchzuführen.

- Gerät spannungsfrei machen.
- Knebel abziehen.
- Rückwand abschrauben (vier Befestigungsschrauben).
- Gerät durch Lösen der Verschraubung von der Hauptgasleitung trennen.
- Thermoelement von der Armatur abschrauben.
  - Nur am Gewinde drehen, nicht am Stift
- Gaszuleitung von der Armatur trennen.
- Befestigungsschraube der Armatur herausdrehen und durch entsprechend neues Mehrfachstellgerät ersetzen.
- Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

## Auswechseln des Thermoelementes

Nach erfolgtem Austausch der entsprechenden Teile ist eine Dichtheitsprüfung durchzuführen.

- Gerät spannungsfrei machen.
- Rückwand abschrauben (vier Befestigungsschrauben).
- Thermoelement von Armatur abschrauben.
  - Nur am Gewinde drehen, nicht am Stift
- Thermoelement von Brenner abschrauben und gegen neues ersetzen.
- Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

## Auswechseln des Brenners

Nach erfolgtem Austausch der entsprechenden Teile ist eine Dichtheitsprüfung durchzuführen.

- Gerät spannungsfrei machen.
- Rückwand abschrauben (vier Befestigungsschrauben).
- Thermoelement von Armatur abschrauben.
  - Nur am Gewinde drehen, nicht am Stift
- Thermoelement von Brenner abschrauben.
- Gaszuleitung mit Düsenstock vom Brenner abnehmen.
- Zwei Muttern M5 vom Brenner abschrauben und neuen Brenner einsetzen.
  - Achten Sie beim Einbau des neuen Brenners auf den richtigen Sitz des Gitters.
- Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

## Garantie

- Wir gewähren auf die Gyros-Grillgeräte ein halbes Jahr Material-Garantie, ausgenommen Verschleißteile, bei Bedienungsfehlern, Eingriffen in das Gerät während der Garantiezeit oder vorsätzlicher Beschädigung.

## CE - Kennzeichnung

Die Gyros-Grillgeräte entsprechen der Maschinenrichtlinie 98/37/EG unter Berücksichtigung der Niederspannungsrichtlinie 73/23/EWG. Die Forderungen dieser EG - Richtlinien sind somit erfüllt. Die Gyros-Grillgeräte tragen das CE - Zeichen.

## Technische Daten

### Serie „GAS G“

Gerätetyp	Maße in mm B x T x H	Spießlängen	Spießdurchmesser	Spießgewicht*	Leistung/Anschluss
GAS G 85	460 x 470 x 875	430 mm	350 mm	15 - 30 kg	10,5 KW / 220V / 1x16A
GAS G 100	460 x 470 x 1025	580 mm	400 mm	30 - 45 kg	14,0 KW / 220 V / 1x16A
GAS G 115	460 x 570 x 1175	730 mm	450 mm	45 - 70 kg	17,5 KW / 220 V / 1x16A

### Serie „Poly Gas“

Gerätetyp	Maße in mm B x T x H	Spießlänge	Spießdurchmesser	Spießgewicht	Leistung/Anschluss
Poly Gas 3	540 x 530 x 850	450 mm	350 mm	bis 35 kg	10,5 KW 230 V 50/60 Hz / 150 W
Poly Gas 4	540 x 530 x 1000	600 mm	400 mm	bis 55 kg	14,0 KW 230 V 50/60 Hz / 150 W
Poly Gas 5	540 x 530 x 1150	750 mm	450 mm	bis 85 kg	17,5 KW 230V 50/60 Hz / 150 W

\* Das Spießgewicht richtet sich nach dem Volumen des Fleischballen!

### Düsentabelle

Gerätetyp	Wärmebelastung max. in KW	Wärmebelastung min. in KW	Gasart	Betriebsdruck	Düsenanzahl	Düsengröße in l / 100mm Hauptdüse	Düsengröße in l / 100mm Bypass	Verbrauch Flüssiggas kg/h bei Hub=12,87 kWh/kg	Verbrauch Erdgas E m /h bei Hub=9,45 kWh/m	Verbrauch Erdgas LL m /h bei Hub=8,13 kWh/m
GAS G 85 Poly Gas 3	10,5	5,85	Flüssiggas	50 mbar	3	80	70	0,815	—	—
GAS G 85 Poly Gas 3	10,5	5,85	Flüssiggas	30 mbar	3	91	80	0,818	—	—
GAS G 85 Poly Gas 3	10,5	5,85	Erdgas E	20 mbar	3	137	120	—	1,1	—
GAS G 85 Poly Gas 3	10,5	5,85	Erdgas LL	20 mbar	3	161	133	—	—	1,29
GAS G 100 Poly Gas 4	14	7,8	Flüssiggas	50 mbar	4	80	70	1,09	—	—
GAS G 100 Poly Gas 4	14	7,8	Flüssiggas	30 mbar	4	91	80	1,09	—	—
GAS G 100 Poly Gas 4	14	7,8	Erdgas E	20 mbar	4	137	120	—	1,48	—
GAS G 100 Poly Gas 4	14	7,8	Erdgas LL	20 mbar	4	161	133	—	—	1,72
GAS G 115 Poly Gas 5	17,5	9,75	Flüssiggas	50 mbar	5	80	70	1,36	—	—
GAS G 115 Poly Gas 5	17,5	9,75	Flüssiggas	30 mbar	5	91	80	1,36	—	—
GAS G 115 Poly Gas 5	17,5	9,75	Erdgas E	20 mbar	5	137	120	—	1,85	—
GAS G 115 Poly Gas 5	17,5	9,75	Erdgas LL	20 mbar	5	161	133	—	—	2,15

### Allgemein

Geräuschpegel:	< 70 dB (A)
Heizleistung der Gas-Infrarot-Strahler:	bis 900 °C
Material des Gehäuses:	V2A Nirosta Edelstahl
Material der Gyrosschaufel:	Aluminium