



POTIS



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

INSTRUCCIONES DE INSTALACION, MANEJO Y MANTENIMIENTO

MOD D' EMPLOI ET INSTRUCTIONS DE MISE EN ROUTE ET D' ENTRETIEN

INSTALLATION OPERATING AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS

ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ, ΧΡΗΣΕΩΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE

KURMA, KULLANIM VE BAKIM TALIMATNAMESI

D**Inhaltsverzeichnis**

1.	Einführung	
1.1	Lesen der Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung	4
2.	Installationsanleitung für das Gyros-Grillgerät	4
2.1	Technische Regeln für Gasinstallation	4
2.2	Aufstellen des Gerätes	6
2.3	Technische Daten Düsentabelle für den Gasgrill	8 / 10 12 / 14 / 16
2.4	Elektrischer Motorantrieb	20
2.5	Gasanschluss-Zeichnung	20
2.6	Zubehör / Ersatzteile	20
3.	Bedienungs- und Wartungsanleitung für das Gyros-Grillgerät	22
3.1	Geräteaufbau/Kurzbeschreibung	22
3.2	Verwendungsmöglichkeit	22
3.3	Wichtige Hinweise	22
3.4	Inbetriebnahme	24
3.5	Motorbetrieb	26
3.6	Handbetrieb	28
3.7	Reinigung	28
3.8	Wartung	28
3.9	Garantie	28

E**Índice**

1.	Introducción	
1.1	Leer las instrucciones de instalación, manejo y mantenimiento	4
2.	Instrucciones de instalación	4
2.1	Normas técnicas para la instalación de gas	4
2.2	Colocación del aparato	6
2.3	Características técnicas Mesa de Jet para la parrilla de gas	8 / 10 12 / 14 / 16
2.4	Motor eléctrico	20
2.5	Dibujo de la conexión para gas	20
2.6	Accesorios / refacciones	20
3.	Instrucciones de manejo y mantenimiento	22
3.1	Estructura del aparato/breve descripción	22
3.2	Possibilidades de uso	22
3.3	Advertencias importantes	22
3.4	Puesta en funcionamiento	24
3.5	Funcionamiento a motor	26
3.6	Funcionamiento a mano	28
3.7	Limpieza del aparato	28
3.8	Mantenimiento	28
3.9	Garantía	28

F**Sommaire**

1.	Introduction	
1.1	Utilisation du manuel pour la mise en route, pour le mode d'emploi et pour l'entretien	4
2.	Instructions d'installation	4
2.1	Règlementations techniques pour l'installation	4
2.2	Montage de l'appareil	6
2.3	Spécifications techniques Tableau des injecteurs pour les appareils à gaz	8 / 10 12 / 14 / 16
2.4	Moteur électrique	20
2.5	Diagramme connection gaz	20
2.6	Accessoires / Pièces détachées	20
3.	Mode d'emploi et instructions d'entretien	22
3.1	Montage/bref description	22
3.2	Possibilités d'utilisation	22
3.3	Avis importants	22
3.4	Mise en marche	24
3.5	Fonctionnement avec moteur	26
3.6	Fonctionnement manuel	28
3.7	Nettoyage	28
3.8	Entretien	28
3.9	Garantie	28

GB**Table of contents**

1.	Introduction	
1.1	How to use the installation-, operating- and maintenance instructions	4
2.	Installation instructions	4
2.1	Technical rules for gas installation	4
2.2	Set-up of the device	6
2.3	Technical specifications / dimensions Nozzle table for gas grills	8 / 10 12 / 14 / 16
2.4	Electrical motor	20
2.5	Gas connection diagram	20
2.6	Accessories / spare parts	20
3.	Operating and maintenance instructions	22
3.1	Set up/short description	22
3.2	Possible use	22
3.3	Important advices	22
3.4	Start up	24
3.5	Motor operation	26
3.6	Manual operation	28
3.7	Cleaning	28
3.8	Maintenance	28
3.9	Guarantee	28

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 Bedienungs- und Installationsanleitung sorgfältig durch, um unsachgemäße Handhabung und größere Schäden zu vermeiden.

2. Installationsanleitung

2.1 Technische Regeln für Gasinstallation

Das Gas-Gyros-Grillgerät darf nur von einem fachkundigen Installateur unter Beachtung der technischen Regeln für Gasinstallation DVGW-TRGI 1986 (DVGW Arbeitsblatt G 600), sowie nach den technischen Regeln für Flüssiggas TRF 1988 unter Beachtung der berufsgenossenschaftlichen „Richtlinien für Verwendung von Flüssiggas“, sowie den örtlichen, baupolizeilichen Vorschriften aufgestellt und angeschlossen werden. Das Gasgerät muß nach dem DVGW Arbeitsblatt 634 für die Verbrennungsluftversorgung und der Abgasabführung installiert werden.

1. Introducción

Estimados Sras. y Sres.:

Vds. se darán cuenta rápidamente de que con este aparato han adquirido una parrilla giratoria de gyros de funcionamiento seguro, sin fallos, fácil de mantener y asequible, con la que obtendrá extraordinarios resultados de asado.

1.1 Leer las instrucciones de instalación, manejo y mantenimiento

Estimado cliente, lea por favor a fondo las instrucciones de instalación, manejo y mantenimiento antes de la primera puesta en funcionamiento, para evitar el manejo erróneo y daños mayores.

2 Instrucciones de instalación

2.1 Normas técnicas para la instalación de gas

La parrilla giratoria de gyros debe ser colocada y conectada sólo por un instalador de gas especializado respetando las normas técnicas tanto para la instalación de gas DVGW-TRGI 1986 (DVGW hoja laboral G 600) así como atendiendo a las normas técnicas para gas líquido TRF 1988 bajo consideración de "las normas para el uso de gas líquido" de la asociación para la prevención y el seguro de accidentes locales de trabajo y respetando las prescripciones locales de la inspección de obras. La parrilla de gas tiene que ser instalada según la hoja laboral 634 de la DVGW para el abastecimiento de aire para la combustión y del escape de gases.

1. Introduction

Chères Mesdames, chers Messieurs,
Vous allez sans aucun doute rapidement constater que vous avez acquis un appareil d'une grande fiabilité, exempt de parasites, facile à entretenir et peu coûteux, qui fournit un résultat excellent.

1.1 Utilisation du manuel pour la mise en route, pour le mode d'emploi et pour l'entretien

Chèr(e) client(e),
Avant la première mise en route veuillez lire attentivement ce manuel, afin d'éviter une utilisation inadéquate et des endommagements.

2. Instructions d'installation

2.1 Réglementations techniques pour l'installation

L' installation et la mise en route des appareils à gaz doivent être réalisées uniquement par un technicien professionnel, en conformité avec les réglementations techniques et les directives locales pour les installations à gaz.

1. Introduction

Dear Sirs,

We are convinced that you will readily discover that your newly purchased appliance is safe to operate, reliable and cost-efficient, and produces amazing grilling results.

1.1 How to use the installation-, operating- and maintenance instructions

Dear customer, we kindly ask you to carefully read this manual in order to avoid improper handling and damages.

2. Installation instructions

2.1 Technical rules for gas installation

The installation and the start-up of the gas grills must be done by a professional technician only, in conformity with the technical rules and the local directives for gas installations.

2.2 Aufstellen des Gerätes

Das Gerät darf nur auf eine feste, sichere und ebene Standfläche aus Edelstahl (rostfrei), allseitig abgekantet, fettdicht verschweißt, aufgestellt werden.

Stellflächen aus Holz oder Kunststoff sind unzulässig.

Das Gerät muß im Betrieb mit einer Fettwanne ausgerüstet sein.

Der Mindestabstand von der Wand beim Gerät GD5 beträgt 200 mm. Das Gerät muss nach den geltenden Vorschriften angeschlossen und darf nur in einem gut belüfteten Raum benutzt werden, um die Bildung unzulässiger Konzentrationen gesundheitsschädlicher Verbrennungsprodukte zu vermeiden.

2.2 Colocación del aparato

El aparato se debe colocar sólo sobre una base fija, segura y lisa de acero fino inoxidable, rebordeada, soldada impermeable a las grasas. No se admiten superficies de madera y de plástico. Mientras esté en funcionamiento, el aparato tiene que estar dotado de una bandeja para la grasa. La distancia mínima de la pared al aparato será de 200 mm.

El aparato tiene que ser conectado según las prescripciones vigentes y debe ser utilizado sólo en un espacio bien ventilado para evitar la formación de concentraciones ilícitas de productos combustibles nocivos para la salud.

2.2 Montage de l'appareil

N'installer l'appareil que sur une surface fixe, stable et plane en acier inoxydable, repliée sur tous les côtés, soudée de manière à ce qu'elle soit étanche à la graisse.

Les surfaces en bois ou en matière plastique sont interdites.

L'appareil en service doit être équipé d'une cuve pour la graisse. La distance minimale entre l'appareil GD5 et le mur doit être 200 mm.

L'appareil doit être connecté selon les directives en vigueur et ne doit être utilisé que dans une pièce bien ventilée afin d'éviter la formation de concentrations non autorisées de produits de combustion nocifs.

2.2 Set-up of the device

The appliance must be placed on a sturdy, secure and level surface made of stainless steel. This steel surface must have smooth bevelled edges and be welded in such a way as to prevent grease leakage. The grill may not be set up next to wooden or plastic surfaces. During operation the grill must be equipped with a grease pan.

For the model GD5 the minimum distance between grill and wall must be 200 mm.

The grill must be connected in accordance with valid regulations and may only be operated in a well-ventilated room in order to prevent concentrations of hazardous exhaust gasses from rising above permissible levels.

D

Wärmeleistung

Typ	ΣQ_n	Verbrauch	Verbrauch
G1	5,25 kW(Hi)	0,41 kg/h	0,54m ³ /h
G2	7,00 kW(Hi)	0,55 kg/h	0,72m ³ /h
G3	8,75 kW(Hi)	0,70 kg/h	0,90m ³ /h
GD1	2,80 kW(Hi)	0,22 kg/h	0,30m ³ /h
GD2	5,60 kW(Hi)	0,44 kg/h	0,60m ³ /h
GD3	8,40 kW(Hi)	0,66 kg/h	0,90m ³ /h
GD4	11,2 kW(Hi)	0,88 kg/h	1,20m ³ /h
GD5	14,0 kW(Hi)	1,10 kg/h	1,50m ³ /h
GD1-S	3,50 kW(Hi)	0,28 kg/h	0,37m ³ /h
GD2-S	7,00 kW(Hi)	0,56 kg/h	0,74m ³ /h
GD3-S	10,5 kW(Hi)	0,84 kg/h	1,11m ³ /h
GD4-S	14,0 kW(Hi)	1,12 kg/h	1,48m ³ /h
GD5-S	17,5 kW(Hi)	1,40 kg/h	1,85m ³ /h

E

Rendimiento térmico

Modelo	ΣQ_n	Consumo	Consumo
G1	5,25 kW(Hi)	0,41 kg/h	0,54m ³ /h
G2	7,00 kW(Hi)	0,55 kg/h	0,72m ³ /h
G3	8,75 kW(Hi)	0,70 kg/h	0,90m ³ /h
GD1	2,80 kW(Hi)	0,22 kg/h	0,30m ³ /h
GD2	5,60 kW(Hi)	0,44 kg/h	0,60m ³ /h
GD3	8,40 kW(Hi)	0,66 kg/h	0,90m ³ /h
GD4	11,2 kW(Hi)	0,88 kg/h	1,20m ³ /h
GD5	14,0 kW(Hi)	1,10 kg/h	1,50m ³ /h
GD1-S	3,50 kW(Hi)	0,28 kg/h	0,37m ³ /h
GD2-S	7,00 kW(Hi)	0,56 kg/h	0,74m ³ /h
GD3-S	10,5 kW(Hi)	0,84 kg/h	1,11m ³ /h
GD4-S	14,0 kW(Hi)	1,12 kg/h	1,48m ³ /h
GD5-S	17,5 kW(Hi)	1,40 kg/h	1,85m ³ /h

F

Puissance calorifique

Type	ΣQ_n	consommation	consommation
G1	5,25 kW(Hi)	0,41 kg/h	0,54m ³ /h
G2	7,00 kW(Hi)	0,55 kg/h	0,72m ³ /h
G3	8,75 kW(Hi)	0,70 kg/h	0,90m ³ /h
GD1	2,80 kW(Hi)	0,22 kg/h	0,30m ³ /h
GD2	5,60 kW(Hi)	0,44 kg/h	0,60m ³ /h
GD3	8,40 kW(Hi)	0,66 kg/h	0,90m ³ /h
GD4	11,2 kW(Hi)	0,88 kg/h	1,20m ³ /h
GD5	14,0 kW(Hi)	1,10 kg/h	1,50m ³ /h
GD1-S	3,50 kW(Hi)	0,28 kg/h	0,37m ³ /h
GD2-S	7,00 kW(Hi)	0,56 kg/h	0,74m ³ /h
GD3-S	10,5 kW(Hi)	0,84 kg/h	1,11m ³ /h
GD4-S	14,0 kW(Hi)	1,12 kg/h	1,48m ³ /h
GD5-S	17,5 kW(Hi)	1,40 kg/h	1,85m ³ /h

GB

Heat capacity

Type	ΣQ_n	Consumption	Consumption
G1	5,25 kW(Hi)	0,41 kg/h	0,54m ³ /h
G2	7,00 kW(Hi)	0,55 kg/h	0,72m ³ /h
G3	8,75 kW(Hi)	0,70 kg/h	0,90m ³ /h
GD1	2,80 kW(Hi)	0,22 kg/h	0,30m ³ /h
GD2	5,60 kW(Hi)	0,44 kg/h	0,60m ³ /h
GD3	8,40 kW(Hi)	0,66 kg/h	0,90m ³ /h
GD4	11,2 kW(Hi)	0,88 kg/h	1,20m ³ /h
GD5	14,0 kW(Hi)	1,10 kg/h	1,50m ³ /h
GD1-S	3,50 kW(Hi)	0,28 kg/h	0,37m ³ /h
GD2-S	7,00 kW(Hi)	0,56 kg/h	0,74m ³ /h
GD3-S	10,5 kW(Hi)	0,84 kg/h	1,11m ³ /h
GD4-S	14,0 kW(Hi)	1,12 kg/h	1,48m ³ /h
GD5-S	17,5 kW(Hi)	1,40 kg/h	1,85m ³ /h

D

Gültig ab 01.05.2002
Düsentabelle für Gas-Geräte der Baureihe

GD1-S / GD2-S / GD3-S / GD4-S / GD5-S

Leistung pro Brenner 3,5 kW

Flüssiggas Kategorie

'3B/P	50 mbar	'3+	50/67 mbar
Hauptdüse	0,81	Kleinstelldüse	0,65

Flüssiggas Kategorie

'3B/P	30 mbar	'3+	30/37 mbar
Hauptdüse	0,88	Kleinstelldüse	0,75

Erdgas Kategorie

'2LL	20 mbar		
Hauptdüse	1,53	Kleinstelldüse	1,0

Erdgas Kategorie

'2H & '2E	20 mbar	'2E+	20/25 mbar
'2L	25 mbar		
Hauptdüse	1,45	Kleinstelldüse	1,0

E

Válida desde el 01.05.2002
Tabla de toberas para aparatos
de gas de la serie de construcción

GD1-S / GD2-S / GD3-S / GD4-S / GD5-S

Rendimiento por cada quemador 3,5 kW

Categoría gas líquido

'3B/P	50 mbar	'3+	50/67 mbar
Tobera principal	0,81	Tobera inferior	0,65

Categoría gas líquido

'3B/P	30 mbar	'3+	30/37 mbar
Tobera principal	0,88	Tobera inferior	0,75

Categoría gas natural

'2LL	20 mbar		
Tobera principal	1,53	Tobera inferior	1,0

Categoría gas natural

'2H & '2E	20 mbar	'2E+	20/25 mbar
'2L	25 mbar		
Tobera principal	1,45	Tobera inferior	1,0

F

Valable à partir du 01.05.2002

Tableau des injecteurs pour les appareils à gaz de la série:

GD1-S / GD2-S / GD3-S / GD4-S / GD5-S

puissance par brûleur 3,5 kW

gaz liquéfié catégorie

'3B/P	50 mbar	'3+	50/67 mbar
injecteur principal	0,81	injecteur de réduction	0,65

gaz liquéfié catégorie

'3B/P	30 mbar	'3+	30/37 mbar
injecteur principal	0,88	injecteur de réduction	0,75

gaz naturel catégorie

'2LL	20 mbar		
injecteur principal	1,53	injecteur de réduction	1,0

gaz naturel catégorie

'2H & '2E	20 mbar	'2E+	20/25 mbar
'2L	25 mbar		

injecteur principal 1,45 injecteur de réduction 1,0

Valid as from 01.05.2002

Nozzle table for gas grills of the series

GD1-S / GD2-S / GD3-S / GD4-S / GD5-S

capacity per burner 3,5 kW

LPG category

'3B/P	50 mbar	'3+	50/67 mbar
main nozzle	0,81	reduction nozzle	0,65

LPG category

'3B/P	30 mbar	'3+	30/37 mbar
main nozzle	0,88	reduction nozzle	0,75

natural gas category

'2LL	20 mbar		
main nozzle	1,53	reduction nozzle	1,0

natural gas category

'2H & '2E	20 mbar	'2E+	20/25 mbar
'2L	25 mbar		

main nozzle 1,45 reduction nozzle 1,0

D

Gültig ab 01.05.2002
Düsentabelle für Gas-Geräte der Baureihe

GD1 / GD2 / GD3 / GD4 / GD5

Leistung pro Brenner 2,8 kW

Flüssiggas Kategorie

'3B/P	50 mbar	'3+	50/67 mbar
Hauptdüse	0,75	Kleinstelldüse	0,65

Flüssiggas Kategorie

'3B/P	30 mbar	'3+	30/37 mbar
Hauptdüse	0,85	Kleinstelldüse	0,75

Erdgas Kategorie

'2LL	20 mbar		
Hauptdüse	1,45	Kleinstelldüse	1,0

Erdgas Kategorie

'2H & '2E	20 mbar	'2E+	20/25 mbar
'2L 25 mbar			
Hauptdüse	1,30	Kleinstelldüse	1,0

E

Válida desde el 01.05.2002
Tabla de toberas para aparatos
de gas de la serie de construcción

GD1 / GD2 / GD3 / GD4 / GD5

Rendimiento por cada quemador 2,8 kW

Categoría gas líquido

'3B/P	50 mbar	'3+	50/67 mbar
Tobera principal	0,75	Tobera inferior	0,65

Categoría gas líquido

'3B/P	30 mbar	'3+	30/37 mbar
Tobera principal	0,85	Tobera inferior	0,75

Categoría gas natural

'2LL	20 mbar		
Tobera principal	1,45	Tobera inferior	1,0

Categoría gas natural

'2H & '2E	20 mbar	'2E+	20/25 mbar
'2L 25 mbar			
Tobera principal	1,30	Tobera inferior	1,0

F

Valable à partir du 01.05.2002

Tableau des injecteurs pour les appareils à gaz de la série:

GD1 / GD2 / GD3 / GD4 / GD5

puissance par brûleur 2,8 kW

gaz liquéfié catégorie

'3B/P	50 mbar	'3+	50/67 mbar
injecteur principal	0,75	injecteur de réduction	0,65

gaz liquéfié catégorie

'3B/P	30 mbar	'3+	30/37 mbar
injecteur principal	0,85	injecteur de réduction	0,75

gaz naturel catégorie

'2LL	20 mbar		
injecteur principal	1,45	injecteur de réduction	1,0

gaz naturel catégorie

'2H & '2E	20 mbar	'2E+	20/25 mbar
'2L 25 mbar			

injecteur principal	1,30	injecteur de réduction	1,0
---------------------	------	------------------------	-----

GB

Valid as from 01.05.2002

Nozzle table for gas grills of the series

GD1 / GD2 / GD3 / GD4 / GD5

capacity per burner 2,8 kW

LPG category

'3B/P	50 mbar	'3+	50/67 mbar
main nozzle	0,75	reduction nozzle	0,65

LPG category

'3B/P	30 mbar	'3+	30/37 mbar
main nozzle	0,85	reduction nozzle	0,75

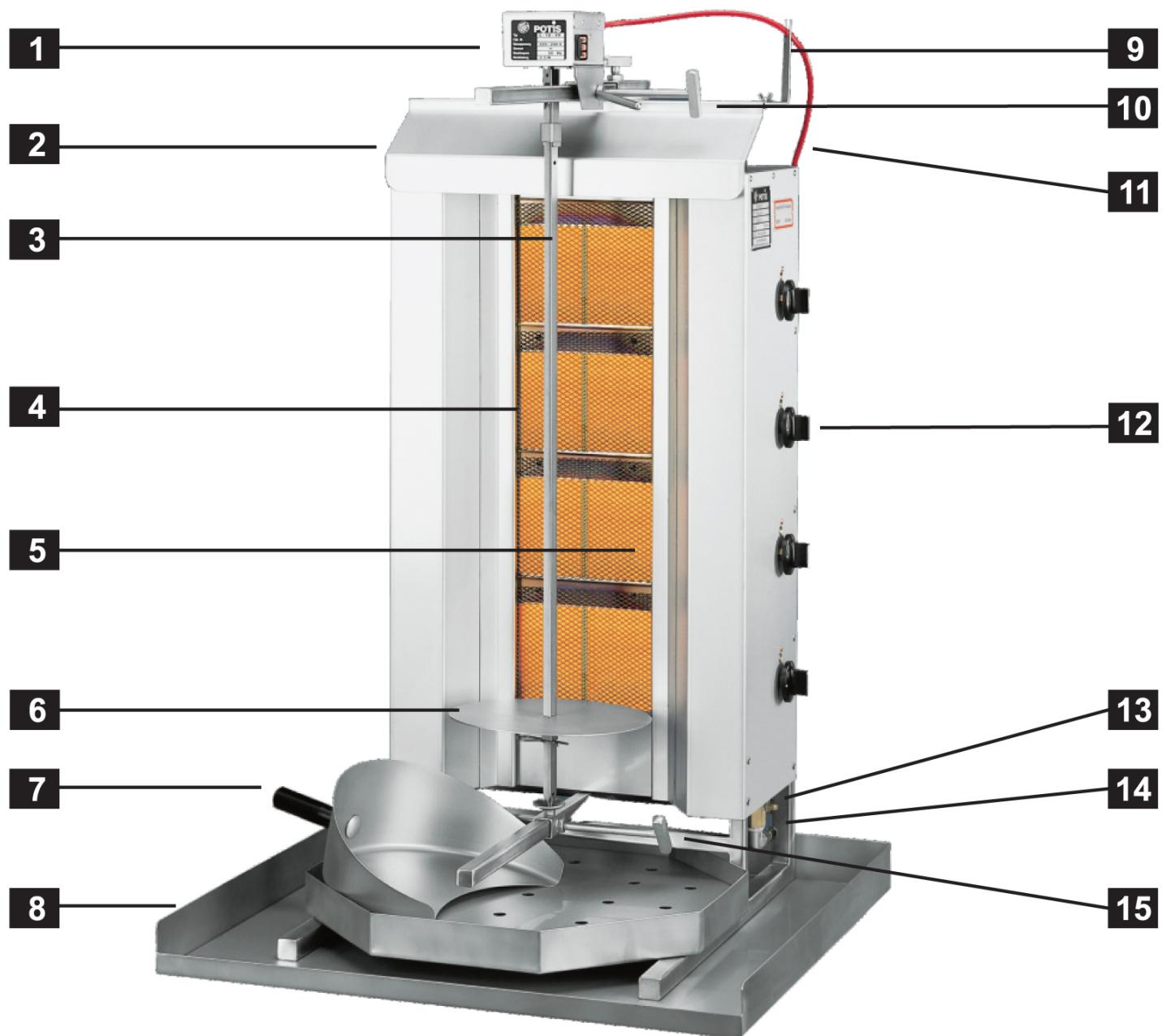
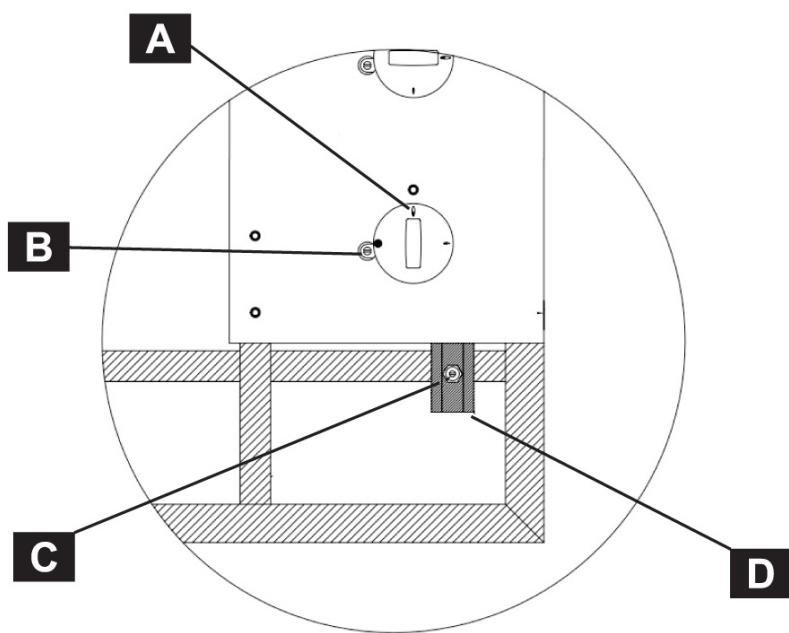
natural gas category

'2LL	20 mbar		
main nozzle	1,45	reduction nozzle	1,0

natural gas category

'2H & '2E	20 mbar	'2E+	20/25 mbar
'2L 25 mbar			

main nozzle	1,30	reduction nozzle	1,0
-------------	------	------------------	-----



D**2.4 Elektrischer Motorantrieb**

Synchronegetriebemotor 230 V/50 Hz/3,5 W / 1 Umdrehung/Minute
Auf Wunsch: 2 Umdrehungen/Minute
Sonderspannungen, z.B. 12 V Gleichstrom

2.5 Gasanschluß-Zeichnung

- A** Großstellung
- B** Klenstellung
- C** Druckmeßnippel
- D** Gasanschluß 1/2 "

2.6 Zubehör / Ersatzteile

- 1** Motor
- 2** Wärmeschutzblech
- 3** Spieß
- 4** Brenner
- 5** Thermoelement
- 6** Teller
- 7** Schaufel
- 8** Fettwanne
- 9** Kabel Halter
- 10** Feststellknobel
- 11** Motorkabel
- 12** Gasknobel
- 13** Druckmeßnippel
- 14** Gasanschluß
- 15** Feststellknobel

E**2.4 Motor eléctrico**

Motor con engranaje sincronizado
230V/50 Hz/3,5 W/1 rpm
Opcional: 2 rpm
Tensiones especiales como p.ej. 12 V de corriente continua

2.5 Dibujo de la conexión para gas

- A** posición de máxima graduación
- B** Tobera inferior
- C** Boquilla manométrica
- D** para conexión de gas 1/2 "

2.6 Accesorios / Refacciones

- 1** Motor
- 2** Chapa antitérmica
- 3** Asador
- 4** Quemador
- 5** Pila termoeléctrica
- 6** Asador tamaño
- 7** Pala
- 8** Bandeja para la grasa
- 9** Cable titular
- 10** Tornillo de sujeción
- 11** Cable del motor
- 12** Muletilla para la llave de gas
- 13** Boquilla verificadora para la conexión de gas
- 14** Conexión para gas
- 15** Tornillo de sujeción

F**2.4 Moteur électrique**

Moteur synchrone 230 V / 50 Hz / 3,5 W / 1 rpm
Sur demande : 2 rpm, tensions spéciales, par exemple
12 V courant continu

2.5 Diagramme connexion gaz

- A** bouton à gaz
- B** injecteur de réduction
- C** raccord mesurage pression
- D** connexion à gaz

GB**2.4 Electrical motor**

Synchronised-drive motor 230 V / 50 Hz / 3,5 W / 1 rpm
Upon request : 2 rpm
Special voltage ratings e.g. 12 V DC.

2.5 Gas connection diagram

- A** Capital setting
- B** reduction nozzle
- C** pressure test nipple
- D** 1/2" gas connection

2.6 Accessories / spare parts

- 1** moteur
- 2** plaque protéctrice
- 3** broche
- 4** brûleur
- 5** thermocouple
- 6** assiette de broche
- 7** pelle
- 8** cuve pour la graisse
- 9** support câble
- 10** vis de blocage
- 11** câble moteur
- 12** bouton à gaz
- 13** raccord mesurage pression
- 14** connexion à gaz
- 15** vis de blocage

- 1** Motor
- 2** Head Shield
- 3** Skewer
- 4** Burner
- 5** Thermocouple
- 6** Platter
- 7** Shovel
- 8** Grease Pan
- 9** Cable Support
- 10** Fixing Screw
- 11** Motor Cable
- 12** Gas Tap Knop
- 13** Pressure test Nipple
- 14** Gas Connection
- 15** Fixing Screw

3. Bedienungs- und Wartungsanleitung

3.1 Geräteaufbau/Kurzbeschreibung

Das Potis Gyros-Grillgerät besteht aus einem rostfreien Edelstahlgehäuse (CrNi 1.4301), das auf einem Rohrrahmen befestigt ist. Die untere Führungsstange (Edelstahl CrNi 1.4301), auf die der Gyros-Spieß aufgesetzt wird, ist mit dem Rohrrahmen fest verschweißt.

Die obere Führungsstange an 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.

3.2 Verwendungsmöglichkeit

Das Gerät ist nur für gewerbliche Zwecke vorgesehen.

3.3 Wichtige Hinweise

Bitte achten Sie darauf, dass Schutzfolien und eventuelle Verpackungsstücke vom Gerät entfernt werden.

Es dürfen nur Personen an diesem Gerät arbeiten, die entsprechend der Bedienungs- und Installationsanleitung eingewiesen worden sind.

Das Gerät darf während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt bleiben.

3 Instrucciones de manejo y mantenimiento

3.1 Estructura del aparato/breve descripción

La parrilla giratoria de Potis está compuesta de una caja de acero fino inoxidable (CrNi 1.4301), colgada en un bastidor tubular. La barra de guía inferior (acero fino inoxidable CrNi 1.4301), sobre la que se sujeta el asador de gyros, está soldada fijamente al bastidor tubular. La barra de guía superior sobre la que se sujeta el motor está firmemente unida con una chapa antitérmica. Dicha chapa antitérmica protege el motor contra el sobrecalentamiento. La barra de guía con la chapa antitérmica se introduce en el tubo de guía sujeto al aparato y se atornilla fijamente con el perno roscado. Ambas barras de guía están desplazadas entre sí, de modo que el asador, con el motor insertado por la parte superior se halla en posición vertical.

3.2 Posibilidades de uso

El aparato está previsto sólo para el uso profesional

3.3 Advertencias importantes

Quiten por favor las láminas de protección y los restos de embalaje. En este aparato pueden trabajar sólo personas que hayan leído atentamente y estén al corriente de las instrucciones de manejo y de mantenimiento. Mientras esté en funcionamiento la parrilla no debe quedarse sin vigilancia.

3. Mode d'emploi et instructions d'entretien

3.1 Montage/bref description

L'appareil de Gyros POTIS se compose d'un boîtier en acier inoxydable (Cr.Ni1.4301) suspendu dans un châssis tubulaire. La barre de conduite inférieure (Cr.Ni1.4301) pour la broche à Gyros est soudée au châssis tubulaire.

La barre de conduite supérieure à laquelle est fixé le moteur est relié à une plaque calorifuge.

Cette plaque calorifuge protège le moteur de la surchauffe. La barre de conduite avec la plaque calorifuge est introduite dans le tube conducteur fixé à l'appareil et vissée avec le boulon fileté correspondant. Les deux barres de conduite sont décalées l'une par rapport à l'autre de telle manière que la broche soit verticale dans l'appareil lorsque le moteur est encastré.

3.2 Possibilités d'utilisation

L'appareil n'est prévu qu'à des fins professionnelles.

3.3 Avis importantes

Veillez à enlever toutes les emballages ou matériaux d'emballage, feuilles protectrices etc. Seulement les personnes qui ont attentivement lu ces instructions ou alors des personnes bien instruites sont autorisées à travailler avec l'appareil.

Ne jamais laisser l'appareil en service sans surveillance.

3 Operating and maintenance instructions

3.1 Set up/short description

Our grill consists of a stainless steel housing (Cr.Ni 1.4301) supported by a tubular frame. The bottom guide arm (stainless, Cr.Ni1.4301) supporting the gyros skewer is welded to the tubular frame. The top guide arm which also serves as the motor mount, is permanently connected to a heat shield. This heat shield protects the motor and keeps it from overheating. The guide arm/heat shield unit is inserted into the guide tube which is mounted at the tubular frame and tightened by means of the provided bolts. The guide arms are offset, thus assuring an upright position of the skewer in the grill once the motor has been mounted.

3.2 Possible use

This grill is intended for commercial use only.

3.3 Important advices

Make sure that the protection foils and possible packaging remains are removed.

Only persons who already read the installation -, operating - and maintenance instructions repectively appropriated trained personal are allowed to use this appliance.

The grill in operation must never be unattended.

3.4 Inbetriebnahme

Durch das Öffnen des Gasabsperrhahnes bzw. Flaschenventils wird das Gerät betriebsbereit. Mit dem Zündvorgang immer am obersten Brenner beginnen:
Den oberen Knebel auf Großstellung (siehe Zeichnung Seite 6) drehen und eindrücken.
Das ausströmende Gas von dem oberen Brenner an dem Brennergitter anzünden. Den Knebel so lange fest eingedrückt lassen, bis das Brennergitter eine rötliche Färbung erreicht hat (ca. 20 Sekunden). Danach kann die gewünschte Temperatur stufenlos eingestellt werden. Zur Inbetriebnahme der anderen Brenner wird der Vorgang mit den jeweiligen Knebeln wiederholt.

3.4 Puesta en funcionamiento

Abriendo la llave principal para gas o la válvula de la botella, la parrilla está lista para ser puesta en funcionamiento. Empezar siempre por el quemador superior para iniciar el proceso de encendido: Girar la muletilla superior en posición de máxima graduación (véase dibujo en página 6) y presionarla. A través de la rejilla de combustión, encender el gas que emana por el quemador superior. Mantener presionada la muletilla (aprox. 20 segundos) hasta que la rejilla de combustión haya alcanzado una coloración rojiza. Posteriormente se podrá proceder a la regulación según la temperatura que se deseé. Para poner en funcionamiento los otros quemadores se habrá de repetir el proceso con las muletillas correspondientes.

3.4 Mise en marche

L'appareil est prêt à être mis en service en ouvrant le robinet principal ou la valve de la bouteille de gaz. Lors du processus d'allumage, commencez toujours par le brûleur supérieur: Tournez le bouton supérieur sur la position maximale et enfoncez. Allumez au grillage de combustion le gaz qui s'échappe du brûleur supérieur. Maintenez le bouton enfoncée jusqu'à ce que le grillage de combustion ait atteint une couleur rouge (env. 20 secondes). Vous pouvez alors régler en continuation la température souhaitée. Pour mettre les autres brûleurs en marche, répétez le processus avec les boutons correspondants.

3.5 Fonctionnement avec moteur

Fixez le moteur sur la barre de conduite supérieure en utilisant la pincepoussoir supérieure, la vis de blocage et le contre-garrot. L'inclinaison du moteur peut être modifiée en desserrant le contre-garrot et en réglant l'inclinaison voulue. Puis il faut resserrer le contre-garrot. Posez la broche à Gyros sur la pince-poussoir inférieure et amenez-la dans la position verticale. Poussez la pince-poussoir de l'axe du moteur vers le haut et insérez la tête de la broche, puis repousser.

3.4 Start up

By opening the shut-off valve to the gas line or gas bottle, the grill is ready for use. Always ignite the top burner first: Turn the top knob to the highest setting (see diagram page 6) and press down. Ignite the gas as it exits the grating of the top burner. Hold the knob pressed until the grating glows red (approx. 20 sec.). At this point, the temperature can be infinitely adjusted to the level desired. To start the other burners, repeat above procedure using the appropriated knobs.

3.5 Motor operation:

Attach the motor to the top guide arm using the top sliding sleeve, the fixing screw and the T-shaped counteracting handle. Adjusting the motor angle is simple: loosen the counteracting handle, set the motor to the desired angle and re-tighten the counteracting handle to secure the adjustment. Place the gyros skewer onto the bottom sliding sleeve, adjusting the skewer angle until it is perpendicular with the ground. Slide the top sleeve up onto the motor axle and insert the skewer head.

Slide the top sleeve back down again. Hang up the motor connection lead to the heat shield.

3.5 Motorbetrieb:

Den Motor unter Verwendung der oberen Schiebemuffe, der Feststellschraube und des Konterknebels 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)
- rechtsdrehen (Wippschalter unten drücken)

Möchte man den Abstand zwischen Grillgut und Heizfläche verändern, müssen Feststellschraube und Konterknebel der oberen, sowie die 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.

3.5 Funcionamiento a motor

Sujetar el motor usando el manguito corredizo superior, el tornillo de sujeción y la contratuerca de mango en la barra de guía superior. Se puede variar la inclinación, aflojando la contratuerca de mango, ajustando la inclinación deseada y volviendo a apretar la contratuerca. Colocar el asador de gyros sobre el manguito corredizo inferior y ponerlo en posición vertical. Subir el manguito corredizo por el eje del motor e introducir la cabeza del asador. Volver a bajar el manguito corredizo. Colgar el cable de conexión del motor en el tubo guífacables (en la chapa antitérmica). Introducir el enchufe con puesta a tierra en una toma de corriente y poner el interruptor basculante en 1. Operando el interruptor basculante que se halla en el cárter del motor, se puede determinar el sentido de giro:

1. giro hacia la izquierda
(presionar el interruptor basculante hacia arriba)
2. posición fija
(interruptor basculante en la posición central)
3. giro hacia la derecha
(presionar interruptor basculante hacia abajo).

Si quiere modificar la distancia entre la carne a asar y la superficie de calefacción, hay que aflojar el tornillo de sujeción y la contratuerca de mango del manguito corredizo superior, así como el tornillo de sujeción del inferior. Desplazar ambos manguitos corredizos alternativamente con el asador de carne, hasta que la superficie del asador se encuentre en paralelo a la superficie de calefacción. A continuación se aprietan el tornillo de sujeción y la contratuerca de mango.

la pince-poussoir vers le bas. Mettez la fiche en contact dans une prise et positionnez l'interrupteur sur 1.

En actionnant l'interrupteur à bascule du boîtier du moteur vous pouvez déterminer le sens de rotation:
 - vers la gauche (interrupteur à bascule vers le haut)
 - position arrêt (interrupteur à bascule au milieu)
 - vers la droite (interrupteur à bascule vers le bas)
 Si vous désirez modifier la distance entre la viande et la surface chauffante, vous devez desserrer la vis de blocage et le contre-garrot de la pincepoussoir supérieure ainsi que la vis de blocage de la pince-poussoir inférieure. Déplacez les deux pinces-poussoir alternativement avec la broche de viande jusqu'à ce que la surface de la broche de viande soit parallèle à la surface chauffante. Puis resserrez la vis de blocage et le contre-garrot.

3.6 Fonctionnement manuelle

Un croisillon peut être livré comme accessoire en supplément. Il permet d'utiliser la broche sans moteur. Fixez la pince-poussoir supérieure à la barre de conduite supérieure à l'aide de la vis de blocage. Puis introduisez la tête de la broche dans l'anneau soudé de la pince-poussoir inférieure et positionnez-la verticalement. Introduisez par le haut le croisillon au-dessus de la tête de la broche dans l'anneau soudé de la pince-poussoir supérieure.

Insert the shock-proof plug into nearest available socket and set switch to position 1. Using the rocker switch on the motor housing, the rotation direction can be set :

- left hand rotation (press up on rocker switch)
- off position (rocker switch in middle position)
- right hand position (press down on rocker switch).

If you wish to change the distance between the heating surface and the meat being grilled, the fixing screw and the counteracting handle for the top sliding sleeve must be loosened along with the fixing screw of the bottom sliding sleeve. Move both sleeves together with the skewer until the desired distance is attained, making certain that the meat surface is parallel to the heating surface. Then retighten the fixing screw and the counteracting handle.

3.6 Manual operation

The cross handle can also be separately delivered as a special spare part, so that the skewer can be used without motor. After tightening the bottom fixing screw, place the gyros skewer onto the bottom sliding sleeve and adjust skewer angle until it is perpendicular with the ground. Next, loosen the top fixing screw, position the top sliding sleeve over the skewer head and then tighten the fixing screw. The cross handle can now be inserted from above through the welded ring of the top sliding sleeve and onto the head of the skewer.

3.6 Handbetrieb

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

3.7 Reinigung

Das Gerät sollte nach täglichem Gebrauch gereinigt werden. Zur Reinigung empfehlen wir die im Handel erhältlichen Grillreiniger.

Achtung: Die Brennerplatten dürfen nicht in Kontakt mit dem Reiniger kommen!

3.8 Wartung

Das Gerät sollte, je nach Betriebsdauer, mindestens einmal pro Jahr auf seine Funktion überprüft werden. Dieses muss durch einen fachkundigen Gas-Installateur oder werksseitig durch Einsenden des Gerätes erfolgen. Beim Austausch schadhafter Teile ist darauf hinzuweisen, dass ausschließlich Original-Ersatzteile verwendet werden dürfen.

3.9 Garantie

6 Monate Materialgarantie, fachgerechter Anschluss und sachgemäße Bedienung vorausgesetzt.

3.6 Funcionamiento a mano

Como accesorio adicional puede suministrarse una palanca cruciforme. De esta manera se puede usar el asador de carne también sin motor. Se aprieta el manguito corredizo superior con el tornillo de sujeción en la barra de guía superior. A continuación se introduce la cabeza del asador en el anillo del manguito corredizo superior. Luego hay que colocar el asador de carne sobre el manguito corredizo inferior y ponerlo en posición horizontal. Introducir la palanca cruciforme por arriba a través del anillo del manguito corredizo superior encima de la cabeza del asador.

3.7 Limpieza del aparato

Recomendamos los limpiadores para grills de acero inoxidable asequibles en el comercio. Después del uso diario, es obligatorio limpiar seguidamente el aparato.

3.8 Mantenimiento

Según la duración de servicio se ha de revisar el funcionamiento del aparato, como mínimo, una vez al año. Un instalador de gas especializado tiene que hacerse cargo de estas comprobaciones. Si se cambian componentes defectuosos usen exclusivamente piezas de repuesto originales de POTIS.

3.9 Garantía

6 meses de garantía por el material, siempre y cuando la conexión haya sido hecha perfectamente y se haya hecho un uso debido del aparato.

3.7 Nettoyage

Nous recommandons le nettoyage quotidien de l'appareil avec des nettoyants pour appareils à griller que l'on trouve dans le commerce.

Caution: Ce nettoyant ne doit jamais contacter les plaques céramiques des brûleurs.

3.8 Entretien

L'appareil doit être révisé, selon sa durée de fonctionnement, au moins une fois par an. Ce contrôle doit être effectué par un installateur de gaz compétant. Si vous échangez des pièces défectueuses, veillez à n'utiliser que des pièces de rechange originales.

3.9 Garantie

6 mois de garantie pour le matériel, à condition que le raccordement soit exécuté de manière appropriée et que l'appareil soit utilisé de manière adéquate.

3.7 Cleaning

The appliance should be cleaned after daily use. For cleaning purposes, we recommend commercially available grill cleaning products.

Caution: The burner plates must not get in contact with the cleanser.

3.8 Maintenance

The appliance must be checked for proper function, depending on the number of operating hours, at least once a year. This inspection must be performed by a qualified gas technician. If parts are damaged and to be replaced, they are only to be replaced with original parts.

3.9 Guarantee

6 months guarantee on materials, provided the appliance is installed and operated properly.

**EEC Declaration of Conformity
according to EEC-directives no. 73/23/EEC modified by 93/68/EEC**

Manufacturer / EEC Representative POTIS GmbH & Co. KG
 August-Spindler-Str. 4
 D - 37079 Göttingen
 Germany
 phone: +49 (0)551-506 89-0

declares herewith that the grilling appliance:

Description of the product Radiating meat grill
 (Grill for gyros)

Model G...; GD...; GD...-S

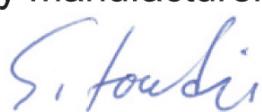
Type of gas LPG / natural gas

Category I 3B/P 30 mbar
 I 3B/P 30/37 mbar
 I 2E 20 mbar
 I 2E 20/25 mbar

to which the present declaration applies to, corresponds to the fundamental requirement of the EEC-directives for gas appliances 90/396/EEC.

The product corresponds to the prototype, as stated in the EEC type test certificate n° 008/06-95.

The EEC-type test 95/499/16/628 was performed by the DVGW-research department/gas laboratory, on November 11th, 1995, P.O.B. 6980, 76128 Karlsruhe.

Attachment of EEC-mark by manufacturer


Signature Konstantinos Sitoudis / General Manager

Name Göttingen,

Place

Gerätekategorien <i>appliance categories</i>	Versorgungsdrücke <i>supply pressures</i>	Bestimmungsländer <i>countries of destination</i>	Bemerkungen <i>remarks</i>
I2E	20 mbar	LU, PL	
I3B/P	30 mbar	CY, HU, IS, MT, NO	
II2E+3+	20/25, 28-30/37 mbar	BE, FR	
II2ELL3B/P	20, 50 mbar	DE	
II2H3+	20, 28-30/37 mbar	CH, ES, GB, GR, IE, IT, PT	
II2H3B/P	18-20, 30 mbar	CZ	
II2H3B/P	20, 30 mbar	DK, EE, FI, LT, LV, RO, SE, SI, SK	
II2H3B/P	20, 50 mbar	AT, CH	
II2H3P	18-20, 30 mbar	CZ	
II2L3B/P	25, 30 mbar	NL	

Installationsarten <i>installation codes</i>	Bestimmungsländer <i>countries of destination</i>	Bemerkungen <i>remarks</i>
A1	AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, PL, PT, RO, SE, SI, SK	

Typ <i>type</i>	Technische Daten <i>technical data</i>	Bemerkungen <i>remarks</i>
GD1-S	Nennwärmebelastung (Hi): 3,5 kW	
GD2-S; G2	Nennwärmebelastung (Hi): 7,0 kW	
GD3-S	Nennwärmebelastung (Hi): 10,5 kW	
GD4-S	Nennwärmebelastung (Hi): 14,0 kW	
GD5-S	Nennwärmebelastung (Hi): 17,5 kW	
G1	Nennwärmebelastung (Hi): 5,25 kW	
G3	Nennwärmebelastung (Hi): 8,75 kW	
GD1	Nennwärmebelastung (Hi): 2,8 kW	
GD2	Nennwärmebelastung (Hi): 5,6 kW	
GD3	Nennwärmebelastung (Hi): 8,4 kW	
GD4	Nennwärmebelastung (Hi): 11,2 kW	
GD5	Nennwärmebelastung (Hi): 14,0 kW	

Ausführungsvariante <i>type variation</i>	Erläuterungen <i>explanations</i>
G...	mit Einzelbrennern
GD...; GD...-S	mit Doppelbrennern

Verwendungshinweise / Bemerkungen <i>hints of utilization / remarks</i>
Zusätzlich geprüfte Bestimmungsländer, Gerätetypen und Anschlussdrücke: BG: II2H3B/P (20, 30 mbar)

DVGW



**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**