

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

### Elektro-Gyros-Grillgeräte



Serie "Micro/Maxi"



Serie "Poly EL MAXI"

Die Elektro-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 Poly-Infrarot-Strahler. 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.

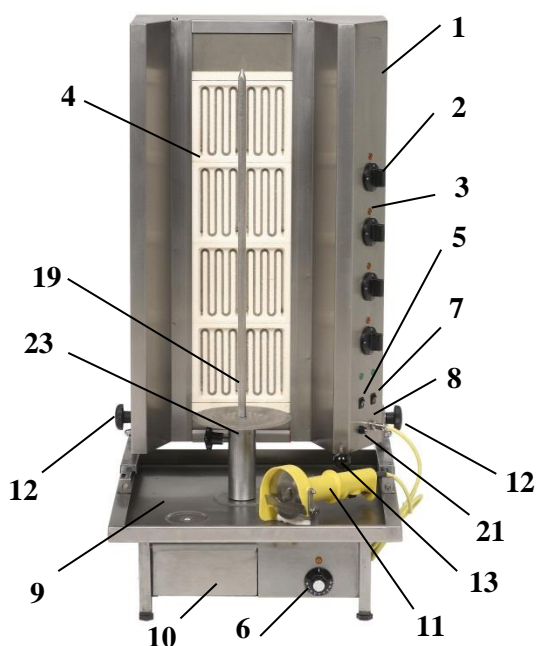
## Sicherheitshinweise



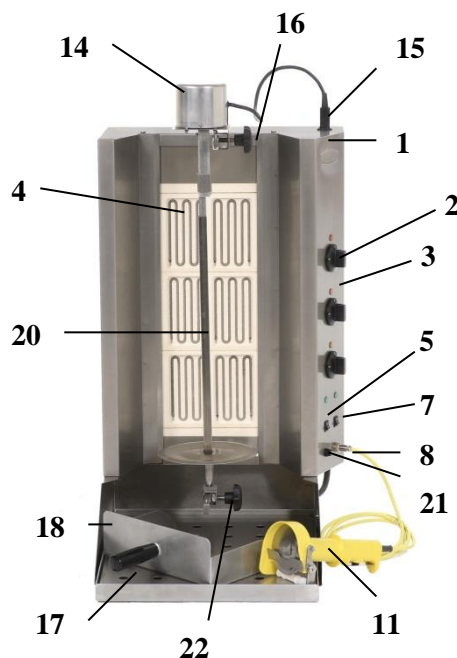
Vor Inbetriebnahme des Gyros-Grillgerätes bitte die Gebrauchsanweisung ganz lesen!

- Keine Reparatur-, Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, wenn das Gyros-Grillgerät am Netz angeschlossen ist.  
- Netzanschlusskabel ziehen.
- 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.

## Übersichtslegende



Serie "Poly EL MAXI"



Serie "Maxi"

1 Gehäuse	9 Fettwanne mit Warmhalteplatte	16 Sternschraube für Antrieb
2 Schaltknebel für Poly-IF-Heizelemente	10 Fettschublade	17 Unterteller
3 Kontrollleuchte	11 PROFI Gyronal®-Messer	18 Gyrosschaufel
4 Poly-Infrarot-Heizelement	12 Sternschraube zum Fixieren des Heizgehäuses	19 Spieß massiv mit Teller für Serie „Poly“ EL
5 Kippschalter für Antrieb	13 Hebel zum Schwenken und Positionieren des Heizgehäuses	20 Hauptstange und Aufsetzspieß Serie Maxi
6 Thermostatregler für Warmhalteplatte	14 Antrieb	21 Sicherungshalter
7 Kippschalter für Gyronal-Messer	15 Gerätesteckdose für Antrieb	22 Spießlager
8 Einbaustecker für Gyronal-Messer		23 Spießaufnahme mit Sternschraube

## Aufstellung



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.
- Die Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube wird empfohlen, damit die freiwerdenden Grildünste abgeführt werden können.
- Achten Sie darauf, dass die Stellfläche der Gyros-Grillgeräte sowie angrenzende Wände aus einem feuerfesten Material sind.
- Gyros-Grillgeräte in mobilen Verkaufsfahrzeugen müssen mit einer Halterung gegen verrutschen und kippen gesichert werden.

### Serie „Maxi“

- Antrieb:
- Nach dem Aufstellen des Gyros-Grillgerätes wird der Antrieb (14) auf die obere Führungsstange geschoben und durch leichtes Anziehen der Sternschraube (16) befestigt und mittels des Sicherheitssplintes gesichert.  
- Der Sicherheitssplint befindet sich vorne auf der oberen Führungsschiene
  - Das Anschlusskabel des Antriebes muss in die dafür vorgesehene Gerätesteckdose (15) eingesteckt werden.  
- Die Gerätesteckdose (15) befindet sich rechts auf dem oberen Gerätedeckel.
- Unterteller:
- Der Unterteller (17) muss in das Fußgehäuse des Gyros-Grillgerätes eingelegt werden.  
- Durch die Löcher in dem Unterteller kann das herunter tropfende Fett in das Fußgehäuse ablaufen.

## Elektroanschluss



**Anschluss- und Reparaturarbeiten am Gyros-Grillgerät dürfen nur durch einen zugelassenen Elektrofachmann ausgeführt werden.**

- Dabei sind nationale Bestimmungen sowie die am Anschlussort geltenden Vorschriften des örtlichen Elektroversorgungsunternehmens zu beachten.
- Neben den örtlichen feuer- und baupolizeilichen Vorschriften sind insbesondere folgende Bestimmungen, Vorschriften, Regeln und Richtlinien einzuhalten:
  - Elektroanschluss nach VDE 0100.
  - ZH 1/36 sowie ZH 1/37 (Berufsgenossenschaftlichen Regeln vom Fachausschuss Nahrungs- und Genussmittel der Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten).
  - Stromart und Netzspannung, - Anschlussart laut Schaltplan, - Angaben auf dem Typenschild.
- Bauseits ist ein allpolig wirkender Ausschalter einzubauen, damit das Gyros-Grillgerät im Notfall oder bei Reparaturarbeiten spannungsfrei geschaltet werden kann.

## Funktionselemente - Serie "Maxi"

- Schaltknebel für die Poly-Infrarot-Heizelemente (2)
- Kippschalter für Antrieb (5)
- Kippschalter für Gyronal-Messer (7)
- Einbaustecker für Gyronal-Messer (8)

## Funktionselemente - Serie "Poly EL MAXI"

- Schaltknebel für Poly-Infrarot-Heizelemente (2)
- Kippschalter für Antrieb (5)
- Regler für Warmhalteplatte (6)
- Kippschalter für Gyronal-Messer (7)
- Einbaustecker für Gyronal-Messer (8)

## Betrieb

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 „Maxi“

- 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 (20) (Hauptstange und Aufsetzspieß) mit der Spitze nach unten in das Spießlager (22) setzen und oben in die Kupplungsschiene hineinführen.
- Das Vierkantröhr 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 Poly-Infrarot-Strahlern in Berührung kommt.

## Einsetzen des Fleischspießes bei der Serie "Poly EL MAXI"

- 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 Gehäuse (1) näher an den Fleischspieß heranziehen, danach die Sternschraube (12) wieder sicher festziehen.
  - Achten Sie darauf, dass das Fleisch nicht mit den Poly-Infrarot-Heizelementen 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 Sie das Gehäuse (1), anschließend die Sternschraube (12) wieder sicher festziehen.

## Fettwanne mit Warmhalteplatte bei der Serie "Poly EL MAXI"

- Sobald Grillfleisch abgeschnitten wurde und in die Fettwanne (9) gefallen ist, kann der Thermostatregler für die Warmhalteplatte (6) eingeschaltet werden.
  - Die Warmhalteplatte ist nicht für dauerhafte Wärmung des Fleisches geeignet.

## Grillvorgang

Für den Grillvorgang stehen am Schaltknebel (2) für die Poly-Infrarot-Heizelemente vier Schalterstellungen zur Verfügung, dabei werden je ein Poly-Infrarot-Heizelement rechts sowie links parallel geschaltet.

- Stellung 0: Poly-Infrarot-Heizelement ausgeschaltet.
- Stellung 1: Warmhalten, beide Poly-Infrarot-Heizelement wärmen mit geringer Leistung.
- Stellung 2: Linkes Poly-Infrarot-Heizelement auf volle Leistung, rechtes Poly-Infrarot-Heizelement ausgeschaltet
  - Zweck: Mit hoher Temperatur langsam grillen, oder grillen von kleinen Fleischspießen mit wenig Energieverlust
- Stellung 3: Beide Poly-Infrarot-Heizelemente auf volle Leistung

- Für den Grillvorgang wählen Sie bitte die Stellung 3, um mit voller Leistung zu grillen. Sobald das Fleisch fertig gegrillt ist, können die Schaltknebel (2) je nach Bedarf ausgeschaltet werden oder es kann mit der Stellung 1 das Fleisch warmgehalten werden.

## 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 Poly-Infrarot-Heizelemente (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<sup>®</sup>-Messer (11) muss nach beiliegender "Gebrauchsanweisung für Gyronal<sup>®</sup>-Messer" gereinigt werden.
- Die Fettwanne mit Warmhalteplatte (9) bei der Serie "Poly EL MAXI" 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 Fleischfett befreien, damit die Laufleistung der Zahnräder gewährleistet ist.

### Lieferumfang - Serie „Maxi“

- Gyros-Grillgerät (1)
- Antrieb (14) mit Hauptstange und Aufsetzspieß (20)
- Unterteller (17)
- Gyrosschaufel (18)
- Je nach Ausführung ein Gyronal-Messer (11)

### Lieferumfang - Serie „Poly EL MAXI“

- Gyros-Grillgerät der Serie "Poly EL MAXI" (1)
- Je nach Ausführung ein Gyronal-Messer (11)
- Fettschublade (10)

### 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.
- Poly-Infrarot-Heizelemente und Ceran-Scheiben sind von der Garantie ausgenommen.

### CE - Kennzeichnung

Die Gyros-Grillgeräte entsprechen der Maschinenrichtlinie 42/2006/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 "Micro/Maxi"

Typ	Maße B x T x H	Länge des Fleischspieß	max. Spießdurchmesser	Spießgewicht*	Leistung / Anschluss
Maxi 30	470 x 470 x 740 mm	280 mm	300 mm	ca. 5 – 15 kg	2,4 KW / 230V/~50/60Hz
Maxi 45	470 x 470 x 920 mm	430 mm	350 mm	ca. 15 – 30 kg	3,6 KW / 230V/~50/60Hz
Maxi 45	470 x 470 x 920 mm	430 mm	350 mm	ca. 15 – 30 kg	3,6 KW / 400V/~50/60Hz
Maxi 60	470 x 470 x 1040 mm	580 mm	350 mm	ca. 30 – 45 kg	4,8 KW / 400V/~50/60Hz
Maxi 75	470 x 520 x 1200 mm	730 mm	350 mm	ca. 45 – 75 kg	6,0 KW / 400V/~50/60Hz

### Technische Daten - Serie "Poly EL MAXI"

Typ	Maße B x T x H	Länge des Fleischspieß	max. Spießdurchmesser	Spießgewicht*	Leistung / Anschluss
Poly EL MAXI 3	530 x 530 x 850 mm	470 mm	400 mm	ca. bis 30 kg	3,6 KW / 230V/~50/60Hz
Poly EL MAXI 3	530 x 530 x 850 mm	470 mm	400 mm	ca. bis 30 kg	3,6 KW / 400V/~50/60Hz
Poly EL MAXI 4	530 x 530 x 920 mm	620 mm	450 mm	ca. bis 45 kg	4,8 KW / 400V/~50/60Hz
Poly EL MAXI 5	630 x 530 x 1070 mm	770 mm	500 mm	ca. bis 75 kg	6,0 KW / 400V/~50/60Hz

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

Geräuschpegel:	< 70 dB (A)
Heizleistung der Poly-Infrarot-Heizelemente:	bis 600 °C
Material des Gehäuses:	V2A Nirosta Edelstahl
Material der Gyrosschaufel:	Aluminium

### Konformitätserklärung nach EG-Maschinenrichtlinie (42/2006/EG)

Hiermit bescheinigen wir in alleiniger Verantwortung die Konformität der Erzeugnisse

#### Gyros-Grillgeräte:

- Typ Maxi 30, Typ Maxi 45, Typ Maxi 60, Typ Maxi 75,
- Typ Poly EL MAXI 3, Typ Poly EL MAXI 4, Typ Poly EL MAXI 5

mit den grundlegenden Anforderungen der folgenden EG-Richtlinien:

- Maschinenrichtlinie (42/2006/EG) und
- Niederspannungsrichtlinie (73/23/EWG)

Folgende harmonisierte Normen wurden angewandt: EN 12100