



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

## Originalbetriebsanleitung

### Elektro- KALAMAKI-GRILL



Der Elektro- Kalamaki-Grill eignet sich zum Grillen von sämtlichen Spießvariationen, ob Suflaki, Biftteki, Hähnchen oder vegetarischer Speisen. Dieses Grillgerät ist für den Einsatz in Restaurants, Imbissen, Kantinen, Küchen und in mobilen Verkaufsfahrzeugen bestimmt. Der Grillvorgang erfolgt mittels Poly-Infrarot-Heizelementen. Die horizontalen vorzugsweise Bambus-Spieße werden durch einen Antrieb, welcher sich seitlich des Grillgeräts befindet, so gedreht, dass es während der Grillperiode durch die Drehbewegung gleichmäßig gebräunt wird. Zusätzlich lässt sich der Abstand vom Grillgut zu den Poly-Infrarot-Heizelementen, durch Verschieben des Getriebes mit den Spießaufnahmen (montiert auf einem oberen und unteren Führungsstab), zwischen 40 – 200 mm stufenlos einstellen.

Bis zu 31 Bambus-Spieße können zeitgleich gegrillt werden.

## Sicherheitshinweise



### Vor Inbetriebnahme des Kalamaki-Grill bitte die Gebrauchsanweisung ganz lesen!

- Keine Reparatur-, Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, wenn das Netzkabel angeschlossen ist.  
- Netzanschlusskabel ziehen.
- Bei Betrieb und nach der Benutzung sind die Funktions- und Gehäuseteile des Kalamaki-Grills heiß.  
- Achtung! Verbrennungsgefahr.
- Den Kalamaki-Grill nicht für Heiz- oder andere Zwecke verwenden.
- Leitungen anderer Elektrogeräte, die in der Nähe des Kalamaki-Grill benutzt werden, dürfen nicht an die heißen Flächen gelangen.

## Übersichtslegende



- 1 Gehäuse
- 2 Schaltknebel für Poly-Infrarot-Heizelemente
- 3 Kontrollleuchte
- 4 Poly-Infrarot-Heizelement
- 5 Kippschalter für Antrieb

- 6 Bügel zum Verschieben und Positionieren des Getriebes
- 7 Getriebe mit den Spießaufnahmen für 31 Spieße
- 8 Antrieb K27 1,5 U
- 9 Unterteller
- 10 Gastro-Behälter GN 1/3 100 mit Deckel

## Aufstellung



**Bei der Aufstellung des Kalamaki-Grill beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise!**

- Stellen Sie das Grillgerät auf einer festen, sicheren und ebenen Stellfläche auf.
- Die Aufstellung unter einer Dunstabzugshaube wird empfohlen, damit die freiwerdenden Grillardünste abgeführt werden können.
- Achten Sie darauf, dass die Stellfläche des Grillgerätes sowie angrenzende Wände aus einem feuerfesten Material sind.
- Grillgeräte in mobilen Verkaufsfahrzeugen müssen mit einer Halterung gegen verrutschen und kippen gesichert werden.

## Elektroanschluss



**Anschluss- und Reparaturarbeiten am Kalamaki-Grill dürfen nur durch einen zugelassenen Elektrofachmann ausgeführt werden.**

- Dabei sind nationale Bestimmungen sowie die am Anschlussort geltenden Vorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen 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.
  - Angaben auf dem Typenschild.
- Bauseits ist ein allpolig wirkender Ausschalter einzubauen, damit das Grillgerät im Notfall oder bei Reparaturarbeiten spannungsfrei geschaltet werden kann.

## Funktionselemente

Für die Bedienung des Kalamaki-Grill stehen folgende Bedienelemente zur Verfügung:

- Schaltknebel für die Poly-Infrarot-Heizelement (2)
- Kippschalter für Antrieb (5)
- Bügel zum Verschieben und Positionieren des Getriebes mit den Spießaufnahmen (6)

## Betrieb

Sofern die Aufstellungs-, Elektroanschluss- und Sicherheitshinweise wie beschrieben eingehalten worden sind, kann der Kalamaki-Grill in Betrieb genommen werden.

## Grillvorgang

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

Stellung 0: Poly-Infrarot-Heizelement ausgeschaltet.

Stellung 1: Warmhalten, beide Poly-Infrarot-Heizelemente wärmen mit geringer Leistung.

Stellung 2: eine Hälfte vom Poly-Infrarot-Heizelement auf volle Leistung, andere Hälfte vom Poly-Infrarot-Heizelement ausgeschaltet

- Zweck: Mit hoher Temperatur langsam grillen, oder grillen von kleinen Fleischspießen mit wenig Energieverlust

Stellung 3: Beide Poly-Infrarot-Heizelement auf volle Leistung

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

## Reinigung und Wartung



Vor jeder Reinigung und vor jeder Öffnung des Kalamaki-Grill muss der Netzstecker gezogen und Sicherheitshinweise beachtet werden.

Ferner muss vor der Reinigung das Getriebe mit den Spießaufnahmen nach vorne abgezogen und entnommen werden. Das Getriebe wird separat gereinigt.

- 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 Grillgerätes keine Backofenreiniger oder andere chemische Mittel verwendet werden.
  - Das Grillgerät darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
  - Den Kalamaki-Grill und das Getriebe mit den Spießaufnahmen nur von Hand waschen.
- Antrieb (8) 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

- Kalamaki-Grill (1)
- Antrieb K27 1,5 U (8)
- Getriebe mit den Spießaufnahmen (7)
- Unterteller (9)
- 2 x Gastro-Behälter mit Deckel

## Garantie

- Wir gewähren 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.

## Technische Daten

Maße (B x T x H)	KW	Volt - Hz	Abstand vom Grillgut zu den Heizelementen	Grillbreite
720 x 670 x 925 mm	7,2	400V ~50/60 Hz	40 – 200 mm	200 mm

## Allgemein

Geräuschpegel:	< 70 dB (A)
Heizleistung der Poly-Infrarot-Strahler:	bis 1100 °C
Material des Gehäuses:	V2A Nirosta Edelstahl