

GRILL-MAX[®]

MODEL

14C, 20C, 30C, 45C,

50C & 75C

54IC/ISC, 90IC/SC

Infinite and Electronic Controls



Roller Grill Installation Instructions



These symbols are intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance instructions in the manual accompanying the appliance.



Go to:

www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx
to obtain this unit's installation & operations manual,
product warranty & other documents.

NOTICE

Using any part other than genuine Star factory supplied parts relieves the manufacturer of all liability.

Star reserves the right to change specifications and product design without notice. Such revisions do not entitle the buyer to corresponding changes, improvements, additions or replacements for previously purchased equipment.

Due to periodic changes in designs, methods, procedures, policies and regulations, the specifications contained in this sheet are subject to change without notice. While Star Manufacturing exercises good faith efforts to provide information that is accurate, we are not responsible for errors or omissions in information provided or conclusions reached as a result of using the specifications. By using the information provided, the user assumes all risks in connection with such use.

GENERAL SAFETY INFORMATION

This equipment is designed and sold for commercial use only by personnel trained and experienced in its operation and is not sold for consumer use in and around the home nor for use directly by the general public in food service locations.

Before using your new equipment, read and understand all the instructions & labels associated with the unit prior to putting it into operation. Make sure all people associated with its use understand the unit's operation & safety before they use the unit.

All shipping containers should be checked for freight damage both visible and concealed. This unit has been tested and carefully packaged to insure delivery of your unit in perfect condition. If equipment is received in damaged condition, either apparent or concealed, a claim must be made with the delivering carrier.

Concealed damage or loss - if damage or loss is not apparent until after equipment is unpacked, a request for inspection of concealed damage must be made with carrier within 15 days. Be certain to retain all contents plus external and internal packaging materials for inspection. The carrier will make an inspection and will supply necessary claim forms.

GENERAL INSTALLATION INFORMATION

The unit should be connected to a wall type receptacle, a direct line or individual branch circuit. An individual branch circuit is preferred. If connected to an overloaded circuit the grill will not operate properly. The unit should be level when installed. Models equipped with bun boxes must be level to utilize the self-closing feature of the bun drawer. Adjustable 4-inch legs are standard on the 75 series and available for all other models.

This unit is equipped for the voltage shown on the nameplate. It will operate on alternating current only, however, the specified voltage on the nameplate must be applied.



DO NOT CONNECT TO DIRECT CURRENT(DC)

WARNING

IMPORTANT

**UNLEVEL UNITS COULD RESULT IN HAVING
PRODUCT TRAVEL FROM ONE SIDE TO THE NEXT,
OVER A PERIOD OF TIME.**

MAINTENANCE AND REPAIRS

Contact the factory, a service representative or a local service company for service or required maintenance. Go to www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx to find a service agent near you. Replacement cord sets must be purchased from Star Manufacturing International, Inc. or our authorized agents.

Should you need any assistance regarding the operation or maintenance of any Star equipment; write, phone, fax or e-mail our service department. In all correspondence mention the model number and the serial number of your unit, along with the voltage.

Business Hours: 8 am to 4:30 p.m. Central Standard Time

Telephone: (314) 678-6303

Fax: (314) 781-2714

E-mail: customerservice@star-mfg.com

Website: www.star-mfg.com

Mailing Address: Star Manufacturing International Inc.
10 Sunnen Drive
St. Louis, MO 63143
U.S.A.

GENERAL OPERATING PROCEDURES

The main switch located on the control panel controls all the power to the unit. With the main switch on, the rollers will turn, but no heat will be supplied unless the heat controls are turned on. For flexibility the heating section of the grill is divided into two individually controlled heat sections. The right control regulates the heat to the rear section and the left control regulates the heat to the front section. The switch is lighted to indicate when the unit is turned on. On Infinite control grills a signal light is provided above each heat control and indicates when the heated section is on. An additional light is provided on the end housing of the unit. This light indicates the position of the main power switch when either the optional bun drawer front or merchandising door obstructs the control panel view. Bun box equipped models require the removal of the bun drawer to remove the bun pan and to remove the drip tray when access to the rear of the unit is obstructed. To remove the bun drawer, grab the drawer by both sides and pull it out all the way. Lift the front to unhook the drawer slide from rear drawer roller. Pull the drawer the remainder of the way out. Use caution not to drop the drawer when reaching the end of the drawer slide travel. To reinsert the drawer, first hook the drawer slide over the front roller then the back roller. Do not operate the grill without the drip tray in place.

COOKING

The heat controls provide an infinite range of settings for a wide variety of food products and installation conditions. The size, content and shape of the product and the installation of any sanitary food shields or sneeze guards will determine the proper heat setting. The National Sanitation Foundation requires that perishable foods be kept at 140°F or above during serving periods. Do not keep the food product on a low setting for more than two hours. The product should be kept refrigerated until ready for use. Cooking time will vary depending on the starting temperature and the qualities of the product. For best results when cooking hot dogs use a hot dog made for grilling.



CAUTION

USE ONLY PLASTIC OR COATED UTENSILS FOR HANDLING THE FOOD PRODUCT. METAL COULD SCRATCH THE ROLLER COATING AND AFFECT THE CLEAN ABILITY OF THE ROLLERS.



CAUTION

DO NOT USE STEEL WOOL OR ABRASIVE CLEANERS ON THE ROLLERS. SCRAPES WILL VOID THE WARRANTY. USE CAUTION WHEN CLEANING A HOT GRILL TO PREVENT BURNS OR BODILY INJURY.

CLEANING

Before cooking for the first time, wash the rollers with mild soap and water using a soft cloth. Do not use metal utensils when cooking. Scratches and scrapes will hamper the ability to easily clean the rollers. Never use steel wool or abrasive cleaners on the rollers. This will damage the finish and the roller bearings. The rollers clean most easily when hot. Use caution when cleaning to prevent burns and bodily injury. Clean the rollers with a clean wet cloth. Wipe from the ends to the center to prevent forcing debris into the roller seals. Do not allow the food product to build up and bake onto the roller surface. The exterior of the unit should be cleaned using a mild detergent or non-abrasive cleaner. Clean the entire unit daily to insure long life and satisfactory performance as well as to maintain an attractive appearance. Do not clean with water jet equipment.

PROCEDURES FOR ELECTRONIC GRILLS

START-UP

When initially turning on power to the electronic controlled grill, it will be in the HOLD mode. The displays will flash until the setpoint temperature is reached. The grill will beep once when it is up to temperature. Infinite controlled grills have no notification when operating temperature is reached.

HEATING

The size, content, and shape of the product and the installation of any sanitary food shields or sneeze guards will determine the proper heat setting. The National Sanitation Foundation requires that all perishable foods be kept at 140°F or above during serving periods.

The product should be kept refrigerated until ready to use. Heating times vary depending on the starting temperature and the qualities of the product. For best results, use a hot dog made for grilling.

Before cooking for the first time, wash the rollers with mild soap and water using a soft cloth. When the electronic controlled grills are initially turned on, the displays will flash the HOLD temperature until the grill reaches that setpoint.








With the grill preheated to the hold temperature, load with the desired product and press the HEAT button. The grill will then go into the heat mode and the displays will flash until the HEAT temperature is reached. After the heating cycle, the grill will beep four times and the grill will revert to the hold temperature.

NOTE: Based on the product being heated, some experimentation is required to find the optimal HEAT temperature and HEAT time to bring the product up to temperature in an acceptable amount of time.

PROGRAMMING ELECTRONIC GRILLS

The electronic controls provide programmable HEAT and HOLD settings for a variety of food products .

To program the electronic roller grill:

1. With the grill on, push and hold the  and  on the side you wish to program together for three seconds until the alarm beeps once and the display blanks.
2. To set the heat temperature and/or heat time, push the heat button. The last saved heat time will be displayed and the HEAT LED will flash and HEAT TIME indicator will be ON. Use the  and  buttons to adjust to the desired time, then press the HEAT button again. The HEAT TIME LED indicator will turn off and the HEAT TEMP LED indicator will now be lit. When programming the HEAT temperature is complete, push the HEAT button one more time to exit the programming mode.
3. To set the hold temperature, repeat step 1 above then push the HOLD button. The last saved hold temperature will be displayed and HOLD LED will be ON. Use the  and  buttons to adjust to the desired temperature, then press the HOLD button again to exit programming mode.
4. To turn the heat off to the front or rear section, press and hold the  for that section for 3 seconds. "OFF" will be displayed. To turn the section back on, press the HEAT or HOLD button.

Recommended Time and Temp Without Sneeze Guards

Product	Heat Time Minutes	Heat Temp		Hold Temp	
		°F	°C	°F	°C
Taquitos	45	200	93	160	71
5-1 Hot Dogs	40	195	90	150	65
8-1 Hot Dogs	30	190	90	150	65

Recommended Time and Temp With Sneeze Guards

Product	Heat Time Minutes	Heat Temp		Hold Temp	
		°F	°C	°F	°C
Taquitos	40	195	90	150	65
5-1 Hot Dogs	40	190	87	145	62
8-1 Hot Dogs	30	190	87	145	63

STAR INTERNATIONAL HOLDINGS INC. COMPANY

Star - Holman - Lang - Wells - Bloomfield - Toastmaster

10 Sunnen Drive, St. Louis, MO 63143 U.S.A.

(314) 678-6303

www.star-mfg.com

GRILL-MAX®

MODELO

14C, 20C, 30C, 45C,

50C & 75C

54IC/ISC, 90IC/ISC



Infinito y controles electrónicos

Instrucciones de instalación de Roller Grill



Estos símbolos están previstos para alertar al usuario sobre la presencia de instrucciones importantes sobre el funcionamiento y mantenimiento en el manual que acompaña al electrodoméstico.



Vaya a:

www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx
para obtener el manual de instalación y funcionamiento, la garantía de producto y otros documentos sobre esta unidad.

ATENCIÓN

El uso de cualquier pieza distinta a las genuinas fabricadas por Star libera al fabricante de toda responsabilidad.

Star se reserva el derecho de cambiar el diseño del producto y las especificaciones sin previo aviso. Tales cambios no autorizan al comprador a obtener las modificaciones, mejoras, incorporaciones o repuestos correspondientes para los equipos adquiridos previamente.

A causa de los cambios regulares en los diseños, métodos, procedimientos, políticas y reglamentaciones, las especificaciones contenidas en esta hoja se encuentran sujetas a cambios sin previo aviso. A pesar de que Star Manufacturing realiza un esfuerzo de buena fe para brindar información precisa, no nos hacemos responsables por los errores u omisiones en la información proporcionada o por las conclusiones inferidas a partir del uso de las especificaciones. Al utilizar la información proporcionada, el usuario asume todos los riesgos relacionados con dicho uso.

INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD

Este equipo está diseñado y se vende únicamente para uso comercial por parte del personal capacitado y experimentado en su funcionamiento. No se vende para uso del cliente en el hogar ni para el uso del público en general en locales de servicio de comidas.

Antes de utilizar el nuevo equipo, lea y comprenda todas las instrucciones y etiquetas relacionadas con la unidad antes de ponerla en funcionamiento. Asegúrese de que todas las personas asociadas con el uso del equipo comprendan el funcionamiento y las indicaciones de seguridad de las unidades antes de utilizarla.

Todos los contenedores para envíos deben ser controlados para saber si están dañados de manera evidente u oculta. Esta unidad ha sido probada y empacada cuidadosamente para asegurar la entrega en condiciones perfectas.

Si recibe el equipo dañado, de manera evidente u oculta, debe hacer un reclamo a la empresa de transporte.

Pérdidas o daños ocultos: si los daños o pérdidas no son evidentes hasta después de quitar el embalaje, se debe solicitar a la empresa de transporte la inspección de los daños ocultos dentro de los 15

días. Asegúrese de conservar todo el contenido además de los materiales de embalaje externo e interno para la inspección. La empresa de transporte realizará la inspección y le proporcionará los formularios de reclamos que sean necesarios.

INDICACIONES GENERALES DE INSTALACIÓN

La unidad debe ser conectada a un receptáculo de pared, a una línea directa o a un circuito individual. Es preferible un circuito individual. Si se conecta a un circuito sobrecargado, la parrilla no funcionará correctamente. La unidad debe estar nivelada al momento de la instalación. Los modelos equipados con compartimiento para pan deben estar nivelados para poder utilizar la característica de cierre automático del cajón para panes. Las patas ajustables de 4 pulgadas son estándar para la serie 75 y se encuentran disponibles para todos los otros modelos.

Esta unidad está equipada para soportar el voltaje que se muestra en la ficha de identificación. Funcionará únicamente con corriente alterna, de todos modos, se debe aplicar el voltaje especificado en la ficha de identificación.



NO CONECTAR A CORRIENTE CONTINUA

ADVERTENCIA

IMPORTANTE

LAS UNIDADES DESNIVELADAS PUEDEN PROVOCAR EL MOVIMIENTO DEL PRODUCTO DE UN LADO A OTRO DURANTE UN PERÍODO DE TIEMPO.

MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

Póngase en contacto con la fábrica, con un representante de mantenimiento o con una empresa de reparación local para la revisión y el mantenimiento necesario.

Vaya a www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx para encontrar un agente de servicios cerca suyo. Los repuestos del conjunto de cables deben ser adquiridos a través de Star Manufacturing International, Inc. o de nuestros agentes autorizados.

En caso de necesitar asistencia con respecto al funcionamiento o mantenimiento de cualquier equipo Star, escriba, llame o envíe un fax o un correo electrónico a nuestro departamento de servicio técnico. En toda la correspondencia mencione el número de modelo y de serie de su unidad, junto con el voltaje.

Horario de atención: 8 a.m. a 4.30 p.m. Hora estándar del centro

Teléfono: (314) 678-6303

Correo electrónico: customerservice@star-mfg.com

PROCEDIMIENTOS DE FUNCIONAMIENTO GENERAL

El interruptor principal ubicado en el panel de control controla toda la energía eléctrica de la unidad. Cuando el interruptor principal se encuentra en encendido, los rodillos girarán pero no se proporcionará calor a menos que los controles de temperatura se encuentren encendidos. Para más flexibilidad, la sección de temperatura de la parrilla está dividida en dos secciones que se controlan individualmente. El control derecho regula la temperatura de la sección posterior y el control izquierdo regula la temperatura de la sección delantera. La luz del interruptor se enciende cuando la unidad está prendida. En las parrillas Infinite control hay una luz sobre cada control de temperatura que indica la sección que se encuentra prendida. Se proporciona una luz adicional en la cubierta de la unidad. Esta luz indica la posición del interruptor principal de potencia cuando el frente del compartimiento para panes opcional o la puerta con publicidad bloquean la vista del panel de control. Los modelos equipados con compartimiento para pan requieren de la extracción del cajón para retirar la bandeja para panes y quitar la bandeja escurridora cuando se obstruye el acceso a la parte trasera de la unidad. Para quitar el cajón para pan, agárrelo de ambos lados y tire hasta sacarlo completamente. Levante la parte delantera para desenganchar la canaleta del rodillo de la parte trasera. Termine de sacar el cajón. Sea precavido de no dejar caer el cajón al llegar al final de la canaleta. Para volver a colocar el cajón, primero enganche la canaleta del cajón al rodillo delantero y luego al rodillo trasero. No utilice la parrilla sin la bandeja escurridora en su lugar.

COCINA

Los controles de temperatura brindan una gama infinita de configuraciones para una gran variedad de alimentos y condiciones de instalación. El tamaño, el contenido y la forma del producto junto con la instalación de cualquier protección sanitaria para los alimentos o contra estornudos determinará la configuración adecuada de temperatura. La Fundación Nacional de Saneamiento (The National Sanitation Foundation) requiere que los alimentos perecederos se mantengan a 140°F o más en el período en que son servidos. No mantenga los alimentos con una configuración baja durante más de dos horas. Los productos deben ser refrigerados hasta el momento de su utilización. El tiempo de cocción variará de acuerdo a la temperatura al comenzar y las cualidades del producto. Para mejores resultados al cocinar perritos calientes utilice perritos calientes para parrilla.



UTILIZAR ÚNICAMENTE UTENSILIOS DE PLÁSTICO O REVESTIDOS PARA SUJETAR LA COMIDA. EL METAL PUEDE RAYAR LA COBERTURA DE LOS RODILLOS Y AFECTAR A LA LIMPIEZA DE ESTOS.



NO UTILIZAR LANA DE ACERO O LIMPIADORES ABRASIVOS SOBRE LOS RODILLOS. LAS ROZADURAS DEJARÁN SIN VALIDEZ LA GARANTÍA. SEA PRECAVIDO CUANDO LIMPIA UNA PARRILLA CALIENTE PARA PREVENIR QUEMADURAS O LESIONES EN EL CUERPO.

LIMPIEZA

Antes de cocinar por primera vez, lave los rodillos con jabón blando y agua utilizando un paño suave. No utilice utensilios de metal cuando cocine. Los rasguños y rozaduras dificultarán la limpieza de los rodillos. No utilice nunca lana de acero o limpiadores abrasivos sobre los rodillos. Esto dañará el acabado y la dirección de los rodillos. Los rodillos se limpian más fácilmente cuando están calientes. Sea precavido cuando limpie para prevenir quemaduras y lesiones en el cuerpo. Limpie los rodillos con un paño limpio y húmedo. Limpie desde los extremos hacia el centro para prevenir que los desechos queden en la junta de los rodillos. No permita que los alimentos se acumulen y se cocinen en la superficie de los rodillos. El exterior de la unidad debe limpiarse utilizando un detergente suave o un limpiador no abrasivo. Limpie la unidad completa diariamente para asegurar un desempeño satisfactorio y de por vida, así como también para mantener una apariencia atractiva. No limpie con equipos de agua a presión.

PROCEDIMIENTOS PARA PARRILLAS ELECTRÓNICAS

ENCENDIDO

Cuando encienda por primera vez la parrilla controlada electrónicamente, se encontrará en modo ESPERA. El monitor hará un destello hasta que se alcance la temperatura asignada. La parrilla hará un pitido cuando alcance la temperatura deseada. Las parrillas Infinite control no poseen notificación cuando se alcanza la temperatura deseada.

CALENTADOR

El tamaño, el contenido y la forma del producto junto con la instalación de cualquier protección sanitaria para alimentos o contra estornudos determinará la configuración adecuada de temperatura. La Fundación Nacional de Saneamiento (The National Sanitation Foundation) requiere que los alimentos perecederos se mantengan a 140°F o más en el período en que son servidos.

Los productos deben ser refrigerados hasta el momento de su utilización. El tiempo de cocción variará de acuerdo a la temperatura al comenzar y las cualidades del producto. Para mejores resultados utilice perritos calientes para parrilla.

Antes de cocinar por primera vez, lave los rodillos con jabón blando y agua utilizando un paño suave. Cuando la parrilla controlada electrónicamente se enciende por primera vez, la pantalla hará un destello con la temperatura de ESPERA hasta que la parrilla alcance la temperatura asignada.

Con la parrilla precalentada a la temperatura ESPERA, coloque el producto deseado y presione el botón CALENTAR. La parrilla entrará en el modo calentar y la pantalla hará destellos hasta que se alcance la temperatura de CALENTAR. Luego del ciclo para calentar, la parrilla hará un pitido cuatro veces y volverá a la temperatura de espera.

NOTA De acuerdo al producto que se caliente, se requiere algo de experimentación para encontrar la temperatura y el tiempo adecuado de CALENTAR para hacer que el producto se caliente en un tiempo aceptable.

PROGRAMACIÓN DE PARRILLAS ELECTRÓNICAS

El control electrónico proporciona configuración programable de CALENTAR y ESPERA para una variedad de alimentos.

Para programar la parrilla electrónica:

1. Con la parrilla encendida, mantenga presionado durante tres segundos los botones "ARRIBA" y "ABAJO" al mismo tiempo del lado que quiera programar hasta que la alarma haga un pitido y la pantalla se ponga en blanco.
2. Para configurar la temperatura y/o el tiempo para calentar, presione el botón calentar. Se mostrará la última configuración de tiempo para calentar guardada, la luz LED CALENTAR hará un destello y el indicador de TIEMPO A CALENTAR estará encendido.

Utilice los botones "ARRIBA" y "ABAJO" para ajustar el tiempo deseado, luego presione nuevamente el botón CALENTAR. El indicador LED TIEMPO A CALENTAR se apagará y el indicador LED TEMP. A CALENTAR se prenderá. Al finalizar la programación de la temperatura CALENTAR, presione el botón CALENTAR una vez más para salir del modo de programación.

3. Para configurar la temperatura de espera, repetir el paso 1 y luego presionar el botón ESPERA. La última temperatura guardada de espera se mostrará y la luz LED ESPERA estará ENCENDIDA.

Utilice los botones "ARRIBA" y "ABAJO" para ajustar la temperatura deseada, luego presione el botón ESPERA nuevamente para salir del modo de programación.

4. To turn the heat off to the front or rear section, press and hold the for that section for 3 seconds. "OFF" will be displayed. To turn the section back on, press the HEAT or HOLD button.

Tiempo y temperatura recomendada sin protección contra estornudos

Producto	Tiempo de cocción Minutos	Temp. de cocción		Temp. de espera	
		°F	°C	°F	°C
Tacos dorados	45	200	93	160	71
5-1 Perritos calientes	40	195	90	150	65
8-1 Perritos calientes	30	190	90	150	65

Tiempo y temperatura recomendada con protección contra estornudos

Producto	Tiempo de cocción Minutos	Temp. de cocción		Temp. de espera	
		°F	°C	°F	°C
Tacos dorados	40	195	90	150	65
5-1 Perritos calientes	40	190	87	145	62
8-1 Perritos calientes	30	190	87	145	63

STAR INTERNATIONAL HOLDINGS INC. COMPANY

Star - Holman - Lang - Wells - Bloomfield - Toastmaster

10 Sunnen Drive, St. Louis, MO 63143 U.S.A.

(314) 678-6303

www.star-mfg.com

GRILL-MAX®

MODÈLE

14C, 20C, 30C, 45C,

50C & 75C

54IC/ISC, 90IC/ISC

Infinie et commandes électroniques



Instructions d'installation du gril à rouleaux



Ces symboles sont destinés à alerter l'utilisateur de la présence d'importantes instructions de fonctionnement et d'entretien dans le manuel accompagnant l'appareil.



Aller à :
www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx
pour obtenir le manuel d'installation et d'utilisation de cet appareil, la garantie du produit et d'autres documents.

AVIS

L'utilisation de toute pièce autre que des pièces d'origine Star fournies par l'usine libère le fabricant de toute responsabilité.

Star se réserve le droit de modifier les spécifications et la conception du produit sans préavis. Ces révisions ne donnent pas le droit à l'acheteur à des modifications, améliorations, ajouts ou remplacements correspondants pour les équipements achetés précédemment.

En raison de changements périodiques des concepts, méthodes, procédures, politiques et règlements, les spécifications contenues dans cette fiche sont sujettes à des modifications sans préavis. Bien que Star Manufacturing déploie des efforts de bonne foi afin de fournir des informations précises, nous ne sommes pas responsables des erreurs ou omissions dans les informations fournies ou les conclusions tirées à la suite de l'utilisation des spécifications. En utilisant les informations fournies, l'utilisateur assume tous les risques liés à une telle utilisation.

INFORMATIONS GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Cet équipement est conçu et vendu pour un usage commercial uniquement par du personnel qualifié et expérimenté dans son fonctionnement et n'est pas vendu pour l'usage des consommateurs à l'intérieur et autour de la maison, ni pour l'utilisation directe par le grand public dans des lieux de services alimentaires.

Avant d'utiliser votre nouvel équipement, lire et comprendre toutes les instructions et les étiquettes associées à l'appareil préalablement à sa mise en service. S'assurer que toutes les personnes associées à son utilisation comprennent le fonctionnement et la sécurité de l'appareil avant de l'utiliser.

Tous les conteneurs d'expédition doivent être vérifiés pour des dommages de transport à la fois apparents ou cachés. Cet appareil a été testé et emballé avec soin pour assurer la livraison de votre appareil en parfait état. Si l'équipement est reçu dans un état endommagé, que les dommages soient apparents ou cachés, une réclamation doit être formulée auprès du transporteur de livraison.

Dommages cachés ou pertes – si les dommages ou la perte ne sont apparents qu'après le déballage de l'équipement, une demande d'inspection des dommages cachés doit être faite auprès du transporteur dans les 15 jours. Veillez à conserver tous les contenus

ainsi que les matériaux d'emballage internes et externes pour l'inspection. Le transporteur effectuera une inspection et fournira les formulaires de réclamation nécessaires.

INFORMATIONS GÉNÉRALES D'INSTALLATION

L'appareil doit être branché sur une prise murale, une ligne directe ou un circuit de dérivation individuel. Un circuit de dérivation individuel est préféré. S'il connecté à un circuit surchargé le gril ne fonctionnera pas correctement. L'appareil doit être de niveau lorsqu'il est installé. Les modèles équipés de boîtes à petits pains doivent être de niveau afin de pouvoir utiliser la fonction de fermeture automatique du tiroir à petits pains. Les pieds réglables de 4 pouces sont standard sur la série 75 et disponibles en option pour tous les autres modèles.

Cet appareil est équipé pour la tension indiquée sur la plaque signalétique. Il fonctionne à courant alternatif uniquement, cependant, la tension indiquée sur la plaque signalétique doit être appliquée.



AVERTISSEMENT

NE PAS CONNECTER AU COURANT CONTINU (CC)

IMPORTANT

LES APPAREILS QUI NE SONT PAS DE NIVEAU POURRAIENT PROVOQUER LE DÉPLACEMENT DU PRODUIT D'UN CÔTÉ À L'AUTRE AVEC LE TEMPS.

ENTRETIEN ET RÉPARATIONS

Contactez l'usine, un représentant de service ou une entreprise de service locale pour le service ou l'entretien nécessaire. Allez à www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx afin de trouver un représentant de service près de chez vous. Les cordons de rechange doivent être achetés auprès de Star Manufacturing International, Inc. ou de nos agents agréés.

Si vous avez besoin d'aide concernant le fonctionnement ou l'entretien de tout équipement Star, contactez notre service par écrit, téléphone, télécopie ou courrier électronique. Dans toute correspondance mentionnez le numéro de modèle et le numéro de série de votre appareil, ainsi que la tension.

Heures d'ouverture : 8h-16h30 heure normale du Centre

Téléphone : (314) 678-6303

Télécopie : (314) 781-2714

Courrier électronique : customerservice@star-mfg.com

PROCÉDURES GÉNÉRALES D'UTILISATION

L'interrupteur principal situé sur le panneau de commande contrôle toute l'alimentation de l'appareil. Avec l'interrupteur principal activé, les rouleaux tourneront, mais aucune chaleur sera fournie, sauf si les commandes de chauffage sont allumées. Pour plus de flexibilité, la section de chauffage du gril est divisée en deux sections de chauffage contrôlées individuellement. La commande de droite régule la chaleur pour la section arrière et la commande de gauche régule la chaleur pour la section avant. L'interrupteur est éclairé pour indiquer lorsque l'appareil est allumé. Sur les grils à commande Infinite, un témoin lumineux est fourni au-dessus de chaque commande de chauffage et indique quand la section chauffée est allumée. Un témoin supplémentaire est prévu sur le boîtier d'extrémité de l'appareil. Ce témoin indique la position de l'interrupteur secteur lorsque le tiroir à petits pains avant en option ou la porte de marchandisage obstrue la vue du panneau de commande. Les modèles équipés d'une boîte à petits pains nécessitent le retrait du tiroir à petits pains pour enlever le plateau à petits pains et le bac de récupération lorsque l'accès à l'arrière de l'appareil est obstrué. Pour enlever le tiroir à petits pains, saisissez le tiroir des deux côtés et faites-le sortir complètement. Soulevez l'avant afin de séparer la glissière du tiroir et le rouleau arrière du tiroir. Tirez le tiroir complètement pour le faire sortir. Veillez à ne pas laisser tomber le tiroir en atteignant la fin de la course de la glissière du tiroir. Pour réintroduire le tiroir, accrochez d'abord la glissière du tiroir sur le rouleau avant, puis sur le rouleau arrière. Ne pas faire fonctionner le gril sans le bac de récupération en place.

CUISSON

Les commandes de chauffage offrent une gamme infinie de réglages pour une grande variété de produits alimentaires et de conditions d'installation. La taille, le contenu et la forme du produit et l'installation de tout bouclier alimentaire hygiénique ou de toute protection pare-haleine détermineront le bon réglage de la chaleur. La National Sanitation Foundation exige que les aliments périssables soient maintenus à 140 °F ou plus pendant les périodes de service. Ne pas garder le produit alimentaire sur un réglage bas pendant plus de deux heures. Le produit doit être conservé au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation. Le temps de cuisson variera en fonction de la température de départ et des qualités du produit. Pour les meilleurs résultats lors de la cuisson des hot-dogs utilisez un hot-dog fait pour les grillades.



ATTENTION

UTILISER SEULEMENT DES USTENSILES EN PLASTIQUE OU ENDUITS POUR LA MANIPULATION DU PRODUIT ALIMENTAIRE. LE MÉTAL POURRAIT ÉGRATIGNER LE REVÊTEMENT DU ROULEAU ET ENTRAVER LA CAPACITÉ À NETTOYER LES ROULEAUX.



ATTENTION

NE PAS UTILISER DE LAINE D'ACIER OU DE NETTOYANTS ABRASIFS SUR LES ROULEAUX. LES ÉRAFLURES ANNULERONT LA GARANTIE. FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DU NETTOYAGE D'UN GRIL CHAUD POUR ÉVITER LES BRÛLURES OU LES BLESSURES CORPORELLES.

NETTOYAGE

Avant la première cuisson, lavez les rouleaux avec un savon doux et de l'eau en utilisant un chiffon doux. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal lors de la cuisson. Les rayures et éraflures entraveront la capacité de nettoyer facilement les rouleaux. Ne jamais utiliser de laine d'acier ou de nettoyeurs abrasifs sur les rouleaux. Cela endommagera la finition et les roulements des rouleaux. Les rouleaux peuvent être nettoyés plus facilement lorsqu'ils sont chauds. Faites preuve de prudence lors du nettoyage pour éviter les brûlures et les blessures corporelles. Nettoyez les rouleaux avec un chiffon propre et humide. Essayez depuis les extrémités vers le centre pour éviter de forcer les débris dans les joints des rouleaux. Ne pas laisser le produit alimentaire s'accumuler et cuire sur la surface du rouleau. L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé avec un détergent doux ou un nettoyant non abrasif. Nettoyez l'ensemble de l'appareil tous les jours pour assurer une longue vie et des performances satisfaisantes, ainsi que pour maintenir une apparence attrayante. Ne pas nettoyer avec des équipements à jet d'eau.

PROCÉDURES POUR GRILS ÉLECTRONIQUES

PROCÉDURE DE DÉMARRAGE

Lors de la mise sous tension initiale du gril à commande électronique, il sera dans le mode HOLD (MAINTIEN). Les écrans clignoteront jusqu'à ce que la température de consigne soit atteinte. Le gril émettra un signal sonore lorsqu'il est à la température réglée. Les grils à commande Infinite n'émettent pas de notification lorsque la température de fonctionnement est atteinte.

CHAUFFAGE

La taille, le contenu et la forme du produit et l'installation de tout bouclier alimentaire hygiénique ou de toute protection pare-haleine détermineront le bon réglage de la chaleur. La National Sanitation Foundation exige que tous les aliments périssables soient maintenus à 140 °F ou plus pendant les périodes de service.

Le produit doit être conservé au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation. Le temps de cuisson variera en fonction de la température de départ et des qualités du produit. Pour les meilleurs résultats, utilisez un hot-dog fait pour les grillades.

Avant la première cuisson, lavez les rouleaux avec un savon doux et de l'eau en utilisant un chiffon doux. Lorsque les grils à commande électronique sont initialement allumés, les écrans clignoteront, indiquant la température de HOLD (MAINTIEN), jusqu'à ce que le gril atteigne cette température de consigne.

Une fois le gril préchauffé à la température de maintien, chargez-le avec le produit désiré et appuyez sur le bouton HEAT (CHAUFFAGE). Le gril entrera ensuite dans le mode de chauffage et les écrans clignoteront jusqu'à ce que la température de HEAT (CHAUFFAGE) soit atteinte. Après le cycle de chauffage, le gril émettra un signal sonore quatre fois et reviendra à la température de maintien.

REMARQUE : Selon le produit qui est chauffé, un peu d'expérimentation est nécessaire pour trouver la température de HEAT (CHAUFFAGE) et le temps de HEAT (CHAUFFAGE) optimaux pour porter le produit à température dans un délai acceptable.

PROGRAMMATION DES GRILS ÉLECTRONIQUES

Les commandes électroniques fournissent des réglages de HEAT (CHAUFFAGE) et de HOLD (MAINTIEN) programmables pour une variété de produits alimentaires.

Pour programmer le gril à rouleaux électronique :

1. Avec le gril allumé, appuyez sur et maintenez enfoncés pendant trois secondes les boutons « UP » (HAUT) et « DOWN » (BAS) ensemble sur le côté que vous souhaitez programmer jusqu'à ce entendre un signal sonore d'alarme et l'écran clignote.
2. Pour régler la température et / ou le temps de chauffage, appuyez sur le bouton de chauffage. Le dernier temps de chauffage enregistré s'affichera et le voyant HEAT (CHAUFFAGE) clignotera et l'indicateur HEAT TIME (TEMPS DE CHAUFFAGE) sera allumé.

Utilisez les boutons « UP » (HAUT) et « DOWN » (BAS) pour régler le temps souhaité, puis appuyez de nouveau sur le bouton HEAT (CHAUFFAGE). L'indicateur HEAT TIME (TEMPS DE CHAUFFAGE) s'éteindra et l'indicateur HEAT TEMP (TEMPÉRATURE DE CHAUFFAGE) sera maintenant allumé. Lorsque la programmation de la température de HEAT (CHAUFFAGE) est terminée, appuyez sur le bouton HEAT (CHAUFFAGE) une fois de plus pour quitter le mode de programmation.

3. Pour régler la température de maintien, répétez l'étape 1 ci-dessus puis appuyez sur le bouton HOLD (MAINTIEN). La dernière température de maintien enregistrée s'affichera et le voyant HOLD (MAINTIEN) sera allumé.

Utilisez les boutons « UP » (HAUT) et « DOWN » (BAS) pour régler la température désirée, puis appuyez de nouveau sur le bouton HOLD (MAINTIEN) pour quitter le mode de programmation.

4. Pour couper le chauffage de la section avant ou arrière, appuyez sur et maintenez enfoncé pendant 3 secondes le bouton « DOWN » (BAS) correspondant à cette section. « OFF » (ÉTEINT) sera affiché. Pour reprendre le chauffage de la section, appuyez sur le bouton HEAT (CHAUFFAGE) ou HOLD (MAINTIEN).

Temps et température recommandés sans protections pare-haleine

Produit	Temps de chauffage Minutes	Température de chauffage		Température de maintien	
		°F	°C	°F	°C
Taquitos	45	200	93	160	71
5-1 hot-dogs	40	195	90	150	65
8-1 hot-dogs	30	190	90	150	65

Temps et température recommandés avec protections pare-haleine

Produit	Temps de chauffage Minutes	Température de chauffage		Température de maintien	
		°F	°C	°F	°C
Taquitos	40	195	90	150	65
5-1 hot-dogs	40	190	87	145	62
8-1 hot-dogs	30	190	87	145	63

STAR INTERNATIONAL HOLDINGS INC. COMPANY

Star - Holman - Lang - Wells - Bloomfield - Toastmaster

10 Sunnen Drive, St. Louis, MO 63143 U.S.A.

(314) 678-6303

www.star-mfg.com