



Pro-Max®

МОДЕЛЬ

Настольные двусторонние грили

с механическим и электронным
управлением

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ ДВУСТОРОННИХ ГРИЛЕЙ



Эти знаки предназначены для предупреждения пользователя о важных инструкциях по эксплуатации и техническому обслуживанию в руководстве, прилагаемом к электроприбору.



Вы можете загрузить руководство по установке и эксплуатации данного оборудования, а также другую документацию на сайте www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx.

ВНИМАНИЕ

Использование частей, не являющихся оригинальными частями компании Star, освобождает изготовителя от любой ответственности.

Компания Star оставляет за собой право изменять технические характеристики и конструкцию изделия без предварительного уведомления. Данные изменения не дают покупателю прав на внесение соответствующих изменений, усовершенствований, дополнений или замен в ранее приобретенное оборудование.

В связи с периодическим внесением изменений в конструкцию, методы, процедуры и правила, приведенные в настоящем документе, технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления. Компания Star Manufacturing прилагает все усилия для предоставления точной информации и не несет ответственности за ошибки или упущения в приведенных данных, а также за выводы, связанные с использованием технической информации. При использовании предоставляемой информации пользователь принимает на себя все риски, связанные с таким использованием.



ВНИМАНИЕ

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Настоящее оборудование предназначается исключительно для коммерческого использования. Эксплуатация оборудования персоналом, не обладающим соответствующей подготовкой и опытом работы, не допускается. Данное оборудование не предназначено для бытового применения в жилых помещениях и рядом с ними, а также для использования потребителями в местах общественного питания.

Перед вводом нового оборудования в эксплуатацию внимательно прочитайте все инструкции и ознакомьтесь с информацией, приведенной в табличках на оборудовании. Перед началом эксплуатации оборудования убедитесь в том, что все лица, связанные с эксплуатацией оборудования, ознакомлены с правилами эксплуатации и техники безопасности.

Все упаковочные контейнеры должны быть проверены на отсутствие видимых и скрытых повреждений. Настоящее оборудование было проверено и тщательно упаковано для обеспечения его доставки в идеальном состоянии. Если полученное оборудование имеет повреждения, видимые или скрытые, необходимо оформить претензию вместе с перевозчиком.

В случае обнаружения скрытых повреждений или потерь после распаковки оборудования необходимо в течение 15 дней обратиться к перевозчику для проведения проверки скрытых повреждений. Сохраните для проверки внешние и внутренние упаковочные материалы, а также все содержимое упаковки. Перевозчик выполнит проверку и предоставит необходимые бланки для оформления претензии.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ УСТАНОВКЕ

Настройка времени и температуры выполняется на заводе-изготовителе в соответствии с требованиями заказчика. Если необходимо выполнить регулировку, обратитесь к разделам программирования времени или температуры, приведенным в настоящем руководстве.

УСТАНОВКА

1. Вставьте штепсельную вилку в электрическую розетку. Требуемое напряжение питания указано в паспортной табличке.
2. **НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ** гриль к электрической сети с несоответствующими характеристиками. Это приведет к повреждению оборудования и отмене гарантии.
3. Каждое устройство подвергается проверке функционирования на заводе-изготовителе с учетом напряжения питания, указанного в паспортной табличке.
4. **НЕ ЭКСПЛУАТИРУЙТЕ** оборудование без использования специальных устройств защиты от ожогов (только для некоторых моделей).



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГРИЛЯ К
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ С
НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМИ
ХАРАКТЕРИСТИКАМИ ПРИВЕДЕТ К
СЕРЬЕЗНОМУ ПОВРЕЖДЕНИЮ
ОБОРУДОВАНИЯ.**

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И РЕМОНТ

По вопросам сервисного или технического обслуживания обращайтесь на завод-изготовитель, к представителю сервисной службы или в местную сервисную компанию. На сайте www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx вы можете найти информацию о ближайшем сервисном центре. Запасные кабели питания следует приобретать в Star Manufacturing International, Inc. или у наших официальных представителей.

Если вам требуется помощь в отношении эксплуатации и технического обслуживания любого оборудования Star, обращайтесь в наш отдел обслуживания по почте, телефону, факсу или по электронной почте. При каждом обращении указывайте номер модели и серийный номер оборудования, а также напряжение питания.

Рабочее время: с 8:00 до 16:30 (центральное поясное время)
Телефон: (314) 678-6303
Факс: (314) 781-2714
Электронная почта: customerservice@star-mfg.com
Вебсайт: www.star-mfg.com
Почтовый адрес: Star Manufacturing International Inc.
10 Sunnen Drive
St. Louis, MO 63143
USA

ВСЕ МОДЕЛИ

Первоначальное включение

Выровняйте гриль с помощью регулируемых ножек, расположенных внизу (диапазон регулировки составляет приблизительно 1/2").

Перед первоначальным использованием гриля очистите его и прогрейте в течение приблизительно 45 минут. После достижения температуры рабочих поверхностей 300-350°F из гриля может выходить небольшое количество дыма. Это нормально, поскольку образование дыма связано с маслом, используемым в производственном процессе. Выделение дыма прекратится после достижения температуры 400°F.

Подготовка рабочих поверхностей

Первоначальная подготовка рабочих поверхностей

Следуйте указаниям/инструкциям по подготовке рабочей поверхности, принятым в вашей компании, или выполните следующие действия:

1. Нагрейте гриль до температуры 300°F (положение 5 для грилей с механической регулировкой) и поддерживайте эту температуру во время выполнения следующих действий.
2. Нанесите на рабочие поверхности **БЕССОЛЕВОЙ** смазывающий агент. При использовании смазывающего состава в виде спрея сначала распылите состав в чашку, затем нанесите его на рабочие поверхности кистью.
3. Подождите в течение 20 минут, затем протрите рабочие поверхности влажной тканью.

Ежедневная подготовка рабочих поверхностей

Гриль не требует специальной подготовки во время использования. В большинстве случаев для предотвращения пригорания достаточно наносить тонкий слой **БЕССОЛЕВОГО** смазочного агента для выпечки утром и иногда в течение дня. Наносить смазочный агент перед каждым использованием гриля не нужно.

Например: спрей «**Trennaktiv PR100**» - это универсальный вязкий разделительный агент для выпечки, состоящий из смеси растительных масел, растительного воска, лецитина и натурального антиоксиданта. Отлично подходит для обработки поверхности гриля при жарке мяса, рыбы, овощей.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РУЧНОЙ РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Инструкция по эксплуатации

1. Включите гриль, установив переключатель в положение ON (ВКЛ.). Индикатор HEAT ON (НАГРЕВ) будет гореть до достижения заданной рабочей температуры. Время прогрева составляет приблизительно 30 минут. После достижения рабочей температуры индикатор нагрева гаснет.
 2. Поместите продукт на нижнюю рабочую поверхность гриля и закройте крышки.
 3. **Только для таймера:** Нажмите на кнопку PROGRAM (ПРОГРАММА) и дождитесь отображения отсчета времени "0". В момент обнуления счетчика подается звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите на кнопку PROGRAM еще раз.
 4. Поднимите крышку до фиксации в первом фиксаторе и извлеките порцию продукта. С помощью лопатки удалите остатки пищи в лоток для сбора жира.
- ПРИМЕЧАНИЕ:** могут использоваться металлические принадлежности, однако применение неметаллических принадлежностей увеличит срок службы рабочих поверхностей гриля.
5. Выключите гриль, если он не используется.

Установка температуры

Ручка термостата используется для установки температуры в соответствии с вашими требованиями. Для большинства моделей максимальное значение составляет 550°F (288°C), минимальное значение составляет 175°F (79°C). Для получения информации по конкретной модели загрузите руководство по эксплуатации с сайта www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx. См. раздел *Установки ручки термостата*.

Установки ручки термостата

Положение ручки	Приблизительная температура
1-2	175°F / 79°C
3	200°F / 93°C
4	250°F / 121°C
5	300°F / 148°C
6	350°F / 176°C
7	400°F / 204°C
8	450°F / 232°C
9	500°F / 260°C
10	550°F / 287°C

Установка таймера (только для моделей с таймером)

(МАКСИМАЛЬНАЯ УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ: 9 мин. 59 с)

Таймер предварительно настраивается на заводе-изготовителе. Если необходимо внести изменения в установку таймера, выполните следующие действия:

1. Для увеличения установки времени нажмите и удерживайте кнопку "вверх". Кнопка Start/Stop (Пуск/Стоп) может использоваться для увеличения времени приготовления.
2. Для уменьшения установки времени нажмите и удерживайте кнопку "вниз". Кнопка Start/Stop (Пуск/Стоп) может использоваться для уменьшения времени приготовления.

Переключатель

(только для моделей с таймером)

Этот переключатель включает и выключает устройство. Переключатель имеет три положения:

Если переключатель находится в **ВЕРХНЕМ** положении, будут нагреваться верхняя и нижняя рабочие поверхности.

Если переключатель находится в **ЦЕНТРАЛЬНОМ** положении, рабочие поверхности не будут нагреваться.

Если переключатель находится в **НИЖНЕМ** положении, будет нагреваться только нижняя рабочая поверхность.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОЙ РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ

Инструкция по эксплуатации

1. В грилях с электронным управлением номер программы и дисплей будут мигать, указывая на то, что гриль находится в режиме прогрева. После достижения заданной температуры индикатор нагрева, дисплей и индикатор программы перестают мигать и подаются три звуковых сигнала.
2. Поместите продукт на нижнюю рабочую поверхность гриля и закройте крышки.
3. **Только для моделей с электронным таймером:**
Нажмите на кнопку PROGRAM (ПРОГРАММА) и дождитесь отображения отсчета времени "0". В момент обнуления счетчика подается звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите на кнопку PROGRAM еще раз.
4. Поднимите крышку до фиксации в первом фиксаторе и извлеките порцию продукта. С помощью лопатки удалите остатки пищи в лоток для сбора жира.
ПРИМЕЧАНИЕ: могут использоваться металлические принадлежности, однако применение неметаллических принадлежностей увеличит срок службы рабочих поверхностей гриля.
5. Выключите гриль, если он не используется.

Температура:

Для просмотра текущей температуры нажмите на кнопку TEMP.

ГРИЛИ С ОТДЕЛЬНЫМИ КРЫШКАМИ

Программирование времени и температуры:

1. Нажмите и удерживайте кнопку TEMP (отображение фактической температуры).
2. Удерживая нажатой кнопку TEMP, нажмите и удерживайте в течение одной секунды любую кнопку программы, расположенную слева. Загорится светодиод над номером программы и на дисплее появится сообщение "_ _ _ _". Введите четырехзначный защитный код: 4, 3, 2, 1. Защитный код не будет отображаться на дисплее. После ввода правильной последовательности отобразится заданное значение времени и начнет мигать светодиод для данной программы.
3. Установите время с помощью кнопок "+" или "-".
4. Нажмите на кнопку TEMP для сохранения установки времени.
5. На дисплее будет отображаться заданная температура.
6. Установите требуемую температуру для этой программы с помощью кнопок "+" или "-".
7. Нажмите на кнопку TEMP для сохранения значения температуры и выхода из режима программирования для данной программы. Светодиод перестанет мигать и будет гореть непрерывно.
8. Для продолжения программирования без повторного ввода защитного кода нажмите на любую другую кнопку программы в течение 15 секунд.
9. Если в режиме программирования (светодиод мигает) в течение 15 секунд не осуществляется ввод значений, то выполняется возврат в обычный режим, и защитный код необходимо будет вводить заново.

ПРИМЕЧАНИЕ: для изменения установок температуры

используются только кнопки, расположенные с левой стороны.

Установки времени, программируемые с помощью кнопок, расположенных слева, также будут запрограммированы для **правой стороны**. Для изменения времени только с **правой стороны** обратитесь к приведенному ниже разделу. **Каждое изменение установок в режиме программирования должно сохраняться нажатием на кнопку TEMP!**

Правая сторона (только для таймера):

1. Для изменения установки времени с правой стороны нажмите и удерживайте нажатой кнопку TEMP, затем нажмите и удерживайте нажатой в течение одной секунды любую кнопку программы, расположенную справа. Загорится светодиод над кнопкой программы и на правом дисплее появится сообщение "_ _ _ _". Введите четырехзначный защитный код: 4, 3, 2, 1. Защитный код не будет отображаться на дисплее. После ввода правильной последовательности отобразится заданное значение времени и начнет мигать светодиод для данной программы.
2. Установите время с помощью кнопок "+" или "-".
3. Нажмите на кнопку TEMP для сохранения установки времени.
4. Светодиод перестанет мигать и будет гореть непрерывно.
5. Для продолжения программирования без повторного ввода защитного кода нажмите на любую другую кнопку программы в течение 15 секунд.
6. Если в режиме программирования (светодиод мигает) в течение 15 секунд не осуществляется ввод значений, то выполняется возврат в обычный режим, и защитный код необходимо будет вводить заново.

ГРИЛИ С ОДНОЙ КРЫШКОЙ

Программирование времени и температуры:

1. Нажмите и удерживайте кнопку TEMP (отображение фактической температуры).
2. Удерживая нажатой кнопку TEMP, нажмите и удерживайте в течение одной секунды любую кнопку программы, расположенную слева. Загорится светодиод над номером программы и на дисплее появится сообщение "_ _ _ _". Введите четырехзначный защитный код: 4, 3, 2, 1. Защитный код не будет отображаться на дисплее. После ввода правильной последовательности отобразится заданное значение времени и начнет мигать светодиод для данной программы.
3. Установите время с помощью кнопок "3" (увеличение значения) или "4" (уменьшение значения).
4. Нажмите на кнопку TEMP для сохранения установки времени.
5. Вы можете запрограммировать температуру нижней и верхней рабочей поверхности.
6. Отображается установка температуры нижней рабочей поверхности для выбранного переключателя.
7. Измените установку температуры нижней рабочей поверхности с помощью кнопок "3" (увеличение значения) или "4" (уменьшение значения). После отображения нужного значения температуры нажмите на кнопку TEMP.
8. Отображается установка температуры верхней рабочей поверхности для выбранного переключателя.
9. Измените установку температуры верхней рабочей поверхности с помощью кнопок "3" (увеличение значения) или "4" (уменьшение значения). После отображения нужного значения температуры нажмите на кнопку TEMP.
10. Для продолжения программирования без повторного ввода защитного кода нажмите на любую другую кнопку программы в течение 15 секунд.

ВСЕ МОДЕЛИ

Очистка

При выполнении очистки воспользуйтесь процедурами, принятыми в вашей компании, или выполните следующие действия:

1. Если к рабочей поверхности прилипли частицы пищи, удалите их с помощью лопатки.
2. В конце рабочего дня протрите все поверхности влажной тканью с мягким моющим средством, затем протрите поверхность насухо.
3. По мере необходимости отсоединяйте и очищайте лоток для сбора жира. Для очистки используйте мягкое моющее средство и воду.

ПРИМЕЧАНИЕ: не допускайте попадания частиц пищи на гриль, поскольку это вызовет прилипание продукта и образование дыма. Кроме того, на поверхности гриля будет образовываться нагар и увеличится время приготовления.

Образование нагара: нагар представляет собой вещество черного цвета, образующееся на рабочих поверхностях гриля или рядом с ними. Обычно нагар возникает в результате попадания смазочного агента, масла и частиц пищи на рабочую поверхность. Если нагар не удаляется с поверхности в течение длительного времени, это приведет к снижению производительности гриля и отслаиванию материала. В этом случае выполните действия, приведенные в разделе "Удаление нагара".

Удаление нагара

При образовании нагара удалите его с помощью средства для удаления нагара (безопасное для алюминиевых поверхностей) в соответствии с инструкциями изготовителя моющего средства. После завершения очистки подготовьте рабочие поверхности в соответствии с процедурами, принятыми в вашей компании, или инструкциями, приведенными в настоящем руководстве.



По вопросам гарантии, ремонта и технического обслуживания данного оборудования обращайтесь в ООО «СК Деловая Русь», 125167 г.Москва ул.Красноармейская, дом 11, корпус 2 т. 8-495-956-3663.
<http://www.sc.trapeza.ru>



ВНИМАНИЕ

НЕ ПОГРУЖАЙТЕ ГРИЛЬ В ВОДУ И НЕ ДОПУСКАЙТЕ НАХОЖДЕНИЯ ГРИЛЯ В ВОДЕ.

НЕ ПРОМЫВАЙТЕ ГРИЛЬ ИЛИ РАБОЧИЙ СТОЛ СТРУЕЙ ВОДЫ, ЕСЛИ ГРИЛЬ УСТАНОВЛЕН НА РАБОЧЕМ СТОЛЕ.

НЕ ПОМЕЩАЙТЕ ГРИЛЬ ПОД ПРОТОЧНУЮ ВОДУ.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОСТРЫЕ ПРЕДМЕТЫ ДЛЯ УДАЛЕНИЯ НАГАРА.



НЕ ПОМЕЩАЙТЕ ЛЕД НА РАБОЧУЮ ПОВЕРХНОСТЬ ГРИЛЯ!

ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ ОЧИСТКИ УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ЭЛЕКТРОПИТАНИЕ ГРИЛЯ ВЫКЛЮЧЕНО, ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА ОТСОЕДИНЕНА ОТ РОЗЕТКИ И ГРИЛЬ НЕ ЯВЛЯЕТСЯ ГОРЯЧИМ.

Применяйте моющие средства, которые являются безопасными для поверхностей из алюминия и чугуна.

НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ БРЫЗГ НА ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ!

НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПОПАДАНИЯ БРЫЗГ НА ГИБКИЙ КАБЕЛЬНЫЙ КАНАЛ, СОЕДИНЯЮЩИЙ ВЕРХНЮЮ И НИЖНЮЮ ЧАСТИ ГРИЛЯ.

STAR MANUFACTURING GROUP

Star - Holman - Lang - Wells - Bloomfield - Toastmaster
10 Sunnen Drive, St. Louis, MO 63143 U.S.A.
(314) 678-6303 (314) 781-2777

www.star-mfg.com