



# Pro-Max<sup>®</sup>

MODEL

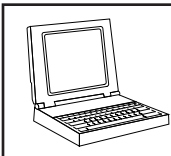
## Tabletop Two-Sided Grills

### Mechanical and Electronic Controls

## TWO SIDED GRILLS 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](http://www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx)  
to obtain this units installation & operations manual  
along with 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** **CAUTION**

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 units 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 time and temperature are preset by the factory to the customer requirements. If adjustments are required, refer to the time or temperature programming sections in this manual.

### INSTALLATION

1. Plug unit into dedicated receptacle, see nameplate for voltage requirements.
2. **DO NOT** plug into incorrect voltage line. Doing so will damage the unit and void the warranty.
3. Each unit has been properly wired and inspected at the factory for operation on the voltage specified on the nameplate.
4. **DO NOT** operate without burn guards (Certain units only).



**DO NOT CONNECT TO ANY OTHER  
TYPE OF CURRENT OR THE MACHINE  
WILL BE SERIOUSLY DAMAGED.**

### 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](http://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](mailto:customerservice@star-mfg.com)

**Website:** [www.star-mfg.com](http://www.star-mfg.com)

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

## ALL UNITS

### Initial Start Up

Level unit using the adjustable feet under the unit (approximately 1/2" adjustment).

Before using the unit for the first time, clean and heat for approximately 45 minutes. The grill may emit a small amount of smoke as the cooking surfaces reach 300-350°F. Do not be alarmed, as the smoke is caused by oils associated with the manufacturing process and will stop when the grill reaches 400°F. Best to do this in a well ventilated area.

### Seasoning The Cooking Surfaces

#### First Time Seasoning

Follow your company/corporate guidelines for seasoning cooking surfaces or:

1. Bring the grill to 300°F (No. 5 for mechanical units) and leave it on while doing the next three steps.
2. Brush the cooking surfaces with a **SALT-FREE** release agent. If using an aerosol agent, first apply into a cup and then brush onto cooking surface.
3. Let sit for 20 minutes, and then wipe clean using a warm damp cloth.

#### Daily Seasoning

The grill should not require much seasoning while in use. In most cases, brush a light coating of a **SALT-FREE** baking release agent in the morning and occasionally throughout the day will be enough to prevent any sticking. It is not necessary to spray before grilling each item.

## MANUAL TEMP CONTROL OPERATION

### Operating Instructions

1. Turn the unit on by placing the switch in the ON position. The HEAT ON indicator will be lit until it reaches operating temperature. Initial startup heating time is approximately 30 minutes. When the unit reaches operating temperature, the heat indicator will turn off.
2. Place product on the bottom cooking surface of the unit and close the lids.
3. **Timer Only:**  
Press the PROGRAM button to start, the displayed time will count down to "0" at which time the unit will beep. To turn off the beeper, press the PROGRAM button again.
4. Raise the lid until it engages into the first detent and remove food. Using a spatula, scrape residue into the grease catcher tray.  
**NOTE:** Metal utensils may be used, however, using nonmetal utensils will prolong the life of the cooking surface.
5. Turn the unit off when it is not in use.

### Setting The Temperature

The thermostat control knob is used to set the temperature to your requirements. The maximum set point is 550°F (288°C), the minimum set point is 175°F (79°C), in most models. For specific information regarding your unit, go to [www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx](http://www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx) and download your manual. See *Knob Settings*.

#### Typical Knob Setting

Knob Position	Approx. Temp
<b>1-2</b>	175°F / 79°C
<b>3</b>	200°F / 93°C
<b>4</b>	250°F / 121°C
<b>5</b>	300°F / 148°C
<b>6</b>	350°F / 176°C
<b>7</b>	400°F / 204°C
<b>8</b>	450°F / 232°C
<b>9</b>	500°F / 260°C
<b>10</b>	550°F / 287°C

### Setting The Timer (Timer Models Only)

(9 MIN. 59 SEC. MAX)

The timer may be factory pre-set. If changes are required follow these simple steps:

1. To increase time, press and hold the (UP) button. The Start/Stop button can now be used to increase the cooking time.
2. To decrease time, press and hold the (DOWN) button. The Start/Stop button can now be used to decrease cooking time.

### On/Off Switch

(Timer Models Only)

The switch turns the unit on & off. The switch has three positions:

With the switch in the **UP** position, both top & bottom platens will heat.

With the switch in **CENTER** position, neither platen will heat.

With the switch in the **DOWN** position only bottom platen will heat.

## ELECTRONIC TEMP CONTROL OPERATION

### Operating Instructions

1. The program number and display will flash indicating the unit is heating for electronic units. When the preset temperature is reached, the heating light, display and program light indicator will stop flashing followed by 3 beeps.
2. Place product on the bottom cooking surface of the unit and close the lids.
3. **Electronic Timer Models Only:**  
Press the PROGRAM button and let the displayed time count down to "0" at which time the unit will beep. To turn off the alarm or to cancel a program early, press the PROGRAM button again.
4. Raise the lid until it engages into the first detent and remove food. Using a spatula, scrape residue into the grease catcher tray.  
**NOTE:** Metal utensils may be used, however, using nonmetal utensils will prolong the life of the cooking surface.
5. Turn the unit off when it is not in use.

### Temperature:

You can view the unit's actual temperature by pressing the temp button.

### SPLIT LID UNITS

#### To Program Time and Temperature:

1. Press and hold "TEMP" (actual temperature displays).
2. While holding "TEMP", press and hold any program button on the left for one second. The LED above the program number will light and the display will read "\_\_\_\_." Enter the four-digit security code sequence: 4, 3, 2, 1. The security code will not show on the display. Once the correct sequence has been entered, the preset time will be displayed and the LED for that program will begin to flash.
3. Set the desired time with the "+ or -" buttons.
4. **Press** the "TEMP" button to save the time.
5. The preset temperature will now be displayed.
6. Set the desired temperature for this program using the "+ or -" buttons.
7. **Press** the "TEMP" button to save the temperature and to exit the programming mode for this program. The LED will stop flashing but will remain lit.
8. **Press** any other program button within 15 seconds to continue programming without re-entering the security code.
9. While programming a program (LED is flashing), if no input is received for 15 seconds the unit will revert to normal operation and the security code must be re-entered.

**NOTE: Temperature settings are done with the Left side buttons** only. The time settings programmed on the left buttons will also be programmed onto the **Right side**. See the next section to make time changes to the **Right side** only. **Each programming change must be saved by pressing the TEMP button!**

### Right Side (Timer only):

1. To change the time on right, **Press** and hold the TEMP button, then press and hold any program button on the right for one second. The LED above the program button will light and the right display will read "\_\_\_\_." **Enter** the four-digit security code sequence: 4, 3, 2, 1. The security code will not show on display. Once the correct sequence has been entered, the preset time will be displayed and the LED for that program will begin to flash.
2. Set the time with the "+ or -" buttons.
3. **Press** the TEMP button to save the time.
4. The LED will stop flashing but will remain lit.
5. **Press** any other program button within 15 seconds to continue programming without re-entering the security code.
6. While programming a program (LED is flashing), if no input is received for 15 seconds the unit will revert to normal operation and the security code must be re-entered.

### SINGLE LID UNITS

#### To Program Time and Temperature:

1. Press and hold TEMP (actual temperature displays).
2. While holding TEMP, press and hold any program button on the left for one second. The LED above the program number will light and the display will read "\_\_\_\_." Enter the four-digit security code sequence: 4, 3, 2, 1. The security code will not show on the display. Once the correct sequence has been entered, the preset time will be displayed and the LED for that program will begin to flash.
3. Set the desired time with the "3" increase or "4" decrease buttons.
4. **Press** the TEMP button to save the time.
5. The bottom and top temperature settings can now be programmed.
6. The bottom temperature setting for the selected switch will now be displayed.
7. Change the bottom temperature setting using "3" increase or "4" decrease. **Press** the "TEMP" button when the desired setting is displayed.
8. The top temperature setting for the selected switch will now be displayed.
9. Change the top temperature setting using "3" increase or "4" decrease. **Press** the "TEMP" button when the desired setting is displayed.
10. **Press** any other program button within 15 seconds to continue programming without re-entering the security code.

## ALL UNITS

### Cleaning

Begin cleaning procedure by using the operating procedures within your organization, or follow the steps below:

1. If particles adhere to the cooking surface during the day, scrape them off with a spatula.
2. At the end of the day, wipe down all surfaces with a warm, damp cloth and mild detergent, then dry.
3. Remove, empty & clean the grease catcher drawer as required using mild detergent and water.

**NOTE:** It is best not to let food cook onto the grill, as food build-up on the grill will increase sticking and smoking. In addition, carbon may build up on the grill surface and reduce the cooking efficiency.

**Carbon Buildup:** *A black matter that forms on or near the cooking surface. Generally this is a combination of: releasing agents, oils, food particles etc., that have cooked to the surface. After a period of time without cleaning, this will reduce performance and material may start flaking off. When that happens, follow the "Carbon Cleaning" procedures.*

### Carbon Cleaning

When carbon build up occurs, use a carbon removal agent (safe for aluminum surfaces) according to the instructions provided with the cleaner. When this process is complete, you must re-season the grill according to your company/corporate guidelines, or the seasoning instructions in this manual.

### CAUTION

**DO NOT IMMERSE OR LET THE UNIT STAND IN WATER.**

**DO NOT HOSE DOWN THE UNIT OR THE TABLE/COUNTER IF THE UNIT IS ON THE TABLE/COUNTER.**

**KEEP AWAY FROM RUNNING WATER.**

**DO NOT USE SHARP OBJECTS TO REMOVE CARBON BUILD-UP.**



**DO NOT USE ICE ON THE COOKING SURFACE!**

**BEFORE CLEANING MAKE SURE POWER IS TURNED OFF, UNIT IS UNPLUGGED AND IS NOT TOO HOT.**

**Apply only cleaners which are safe for aluminum and iron surfaces.**

**DO NOT SPLASH FRONT CONTROL PANEL!**

**DO NOT SPLASH FLEX CONDUIT CONNECTING TOP AND BOTTOM OF THE UNIT.**

### 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](http://www.star-mfg.com)



# Pro-Max<sup>®</sup>

MODELO

*Parrilla de dos partes  
para mesa*

*Controles mecánicos y electrónicos*

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DE LA PARRILLA DE DOS PARTES



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](http://www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx)

para obtener el manual de instalación y funcionamiento, junto con 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 que se encuentran en esta hoja están 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 usar 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 usar 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 usarla.

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

El tiempo y la temperatura de la unidad están predeterminados por parte de la fábrica según los requisitos del cliente. Si es necesario realizar ajustes, refiérase a la sección de programación de tiempo y temperatura de este manual.

### INSTALACIÓN

1. Conecte la unidad al receptáculo, lea los requisitos de voltaje en la placa de identificación.
2. **NO** la conecte a una línea de voltaje incorrecta. Si hace esto la unidad se dañará y se invalidará la garantía.
3. Cada unidad ha sido correctamente cableada e inspeccionada en la fábrica para que funcione con el voltaje especificado en la placa de identificación.
4. **NO** opere sin guantes diseñados para evitar quemaduras (Solo ciertas unidades).

**NO CONECTE A NINGÚN OTRO TIPO DE  
CORRIENTE O LA MÁQUINA SE DAÑARÁ  
SEVERAMENTE.**

### MANTENIMIENTO Y REPARACIÓN

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

Vaya a [www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx](http://www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx) para encontrar un agente de servicios cercano. 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 am to 4:30 p.m. Central Std Time

**Telephone:** (314) 678-6303

**Fax:** (314) 781-2714

**Correo electrónico:** [customerservice@star-mfg.com](mailto:customerservice@star-mfg.com)

**Página web:** [www.star-mfg.com](http://www.star-mfg.com)

**Dirección de correo:** Star Manufacturing International Inc.  
10 Sunnen Drive  
St. Louis, MO 63143, USA  
U.S.A.

## TODAS LAS UNIDADES

### Encendido inicial

Nivele la unidad usando las patas ajustables que se encuentran en la parte inferior de la unidad (un ajuste de 1/2" aproximadamente).

Antes de usar la unidad por primera vez, límpiela y caliéntela durante 45 minutos aproximadamente. La parrilla puede emitir una pequeña cantidad de humo mientras la superficie de cocción alcanza 300-350 °F. No se alarme, puesto que el humo es causado por aceites asociados con el proceso de fabricación y se detendrá cuando la parrilla alcance los 400 °F. Es mejor hacer esto en un área con buena ventilación.

### Cómo sazonar las superficies de cocción

#### Primer sazonado

Siga las directrices de su compañía/corporación para el sazonado de las superficies de cocción o::

1. Lleve la parrilla a 300 °F (Nº 5 para unidades mecánicas) y déjela encendida mientras realiza los siguientes tres pasos.
2. Pincele la superficie de cocción con un agente antiadherente SIN SAL. Si usa un producto en aerosol, primero aplíquelo dentro de un recipiente y luego use un pincel para desparramarlo sobre la superficie de cocción.
3. Déjelo reposar durante 20 minutos y luego límpiela usando un paño húmedo y tibio.

#### Sazonado diario

La parrilla no necesita mucho sazonado mientras está en uso. En la mayoría de los casos, una pincelada que permita formar una capa delgada de agente antiadherente para hornos SIN SAL durante la mañana y ocasionalmente a lo largo del día será suficiente para prevenir adherencias. No es necesario pulverizar antes de asar cada pieza.

## FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL DE TEMP. MANUAL

### Instrucciones de funcionamiento

1. Encienda la unidad ubicando el interruptor en la posición de ENCENDIDO. El indicador CALENTADOR ENCENDIDO se prenderá hasta que alcance la temperatura de funcionamiento. El tiempo de calentamiento del encendido inicial es de aproximadamente 30 minutos. Cuando la unidad alcanza la temperatura de funcionamiento, el indicador de calor se apagará.
2. Ubique el producto en la superficie inferior de cocción de la unidad y cierre las tapas.
3. **Solo el temporizador:**  
Presione el botón PROGRAMAR para empezar, el tiempo de visualización irá contando regresivamente hacia "0", momento en el que la unidad hará un pitido. Para apagar el bípé, presione el botón PROGRAMAR nuevamente.
4. Levante la tapa hasta que esta engrane con la primera traba y retire el alimento. Utilizando una espátula, raspe el residuo hacia la bandeja receptora.

**NOTA** Se pueden usar utensilios de metal, sin embargo, aquellos que no son metálicos prolongarán la vida útil de la superficie de cocción.

5. Apague la unidad cuando no esté en uso.

### Cómo configurar la temperatura

La perilla del control del termostato se usa para configurar la temperatura según sus requerimientos. El valor de referencia máximo es de 550 °F (288 °C), el valor de referencia mínimo es de 175 °F (79 °C), en la mayoría de los modelos. Para información específica respecto a la unidad, vaya a [www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx](http://www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx) y descargue el manual. *Vea Configuración de la perilla.*

### Configuración típica de la perilla

Posición de la perilla	Temp. Aprox
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

### Cómo configurar el temporizador

*(Solo modelos con temporizador)*

(9 MIN. (59 SEG. MÁX))

El temporizador puede estar preconfigurado de fábrica. Si son necesarios algunos cambios, siga estos simples pasos:

1. Para aumentar el tiempo, mantenga presionado el botón (ARRIBA). Ahora el botón Comenzar/Detener puede usarse para aumentar el tiempo de cocción.
2. Para disminuir el tiempo, mantenga presionado el botón (ABAJO). Ahora el botón Comenzar/Detener puede usarse para disminuir el tiempo de cocción.

### Interruptor Encendido/Apagado

*(Solo modelos con temporizador)*

El interruptor enciende y apaga la unidad. El interruptor posee tres posiciones:

Con el interruptor en la posición ARRIBA, la placa superior y la inferior se calentarán.

Con el interruptor en la posición CENTRO, ninguna de las placas se calentará.

Con el interruptor en la posición ABAJO, solo la placa inferior se calentará.

## FUNCIONAMIENTO DEL CONTROL ELECTRÓNICO DE TEMP

### Instrucciones de funcionamiento

1. La visualización y el número de programa harán un destello indicando que la unidad se está calentando para las unidades electrónicas. Cuando se alcance la temperatura preconfigurada, la luz de calentamiento, y el indicador luminoso de visualización y del programa dejarán de destellar seguido de 3 pitidos.
2. Ubique el producto en la superficie inferior de cocción de la unidad y cierre las tapas.
3. **Solo modelos con temporizador electrónico:**  
Presione el botón PROGRAMAR para empezar, el tiempo de visualización irá contando regresivamente hacia "0", momento en el que la unidad hará un pitido. Para apagar el biper, presione el botón PROGRAMAR nuevamente.
4. Levante la tapa hasta que esta se engrane con la primera traba y retire el alimento. Utilizando una espátula, raspe el residuo hacia la bandeja receptora.  
**NOTA** Se pueden usar utensilios de metal, sin embargo, aquellos que no son metálicos prolongarán la vida útil de la superficie de cocción.
5. Apague la unidad cuando no esté en uso.

### Temperatura:

Usted puede ver la temperatura real de unidades pulsando el botón temp.

### UNIDADES CON TAPAS SEPARADAS

#### Para programar la temperatura y el tiempo:

1. Mantenga presionado el botón "TEMP" (se visualiza la temperatura real).
2. Mientras presiona "TEMP", mantenga presionado cualquier botón de la izquierda durante un segundo. El LED que se encuentra arriba del número de programa se encenderá y en el visualizador se leerá "\_\_\_\_". Introduzca la secuencia del código de seguridad de cuatro dígitos: 4, 3, 2, 1. El código de seguridad no se mostrará en la pantalla. Una vez que la secuencia correcta se haya ingresado, el tiempo preconfigurado se visualizará y el LED para ese programa comenzará a destellar.
3. Configure el tiempo deseado con los botones "+ o -".
4. **Presione** el botón "TEMP" para guardar el tiempo.
5. La temperatura presente no se visualizará.
6. Configure la temperatura deseada para este programa usando los botones "+ o -".
7. **Presione** el botón "TEMP" para guardar la temperatura y para salir del modo para este programa. El LED dejará de destellar pero se mantendrá encendido.
8. **Presione** cualquier otro botón dentro de los 15 segundos para continuar la programación sin reingresar el código de seguridad.
9. Mientras programa un programa (el LED está haciendo destellos), si el ingreso no se recibe durante 15 segundos, la unidad se restablecerá a la función normal y el código de seguridad deberá reingresarse.

**NOTA** Las configuraciones de temperatura se programan solamente con los botones del lado izquierdo. Las configuraciones de tiempo programadas en los botones de la izquierda también se programan en el lado Derecho. Vea la siguiente sección para realizar cambios de tiempo solamente en el lado Derecho. Cada cambio de programa debe guardarse presionando el botón TEMP.

### Lado derecho (solo temporizador):

1. Para cambiar el tiempo a la derecha, mantenga presionado el botón TEMP, luego mantenga presionado cualquier botón de programa del lado derecho durante un segundo. El LED que se encuentra arriba del botón de programa se encenderá y en el visualizador derecho se leerá "\_\_\_\_". Introduzca la secuencia del código de seguridad de cuatro dígitos: 4, 3, 2, 1. El código de seguridad no se mostrará en la pantalla. Una vez que la secuencia correcta se haya ingresado, el tiempo preconfigurado se visualizará en el LED, por lo que ese programa comenzará a destellar.
2. Configure el tiempo con los botones "+ o -".
3. **Presione** el botón TEMP para guardar el tiempo.
4. El LED dejará de destellar pero se mantendrá encendido.
5. **Presione** cualquier otro botón dentro de los 15 segundos para continuar la programación sin reingresar el código de seguridad.
6. Mientras programa un programa (el LED está haciendo destellos), si el ingreso no se recibe durante 15 segundos, la unidad se restablecerá a la función normal y el código de seguridad deberá reingresarse.

### UNIDADES CON UNA TAPA

#### Para programar la temperatura y el tiempo:

1. Mantenga presionado el botón TEMP (se visualiza la temperatura real).
2. Mientras presiona TEMP, mantenga presionado cualquier botón de la izquierda durante un segundo. El LED que se encuentra arriba del número de programa se encenderá y en el visualizador se leerá "\_\_\_\_". Introduzca la secuencia del código de seguridad de cuatro dígitos: 4, 3, 2, 1. El código de seguridad no se mostrará en la pantalla. Una vez que la secuencia correcta se haya ingresado, el tiempo preconfigurado se visualizará en el LED, por lo que ese programa comenzará a destellar.
3. Configure el tiempo deseado con el botón "3" para aumentarlo o "4" para disminuirlo.
4. **Presione** el botón TEMP para guardar el tiempo.
5. Ahora las configuraciones de temperatura inferior y superior se pueden programar.
6. Ahora la configuración de temperatura inferior para el interruptor seleccionado se visualizará.
7. Cambie la configuración de la temperatura inferior utilizando "3" para aumentarla o "4" para disminuirla. **Presione** el botón "TEMP" cuando la configuración deseada se visualiza.
8. Ahora la configuración de temperatura superior para el interruptor seleccionado se visualizará.
9. Cambie la configuración de la temperatura superior utilizando "3" para aumentarla o "4" para disminuirla. **Presione** el botón "TEMP" cuando la configuración deseada se visualiza.
10. **Presione** cualquier otro botón dentro de los 15 segundos para continuar la programación sin reingresar el código de seguridad.

## TODAS LAS UNIDADES

### Limpieza

Comience el procedimiento de limpieza usando los procedimientos de funcionamiento dentro de su organización, o siga los siguientes pasos:

1. Si algunas partículas se adhieren a la superficie durante el día, retírelas con una espátula.
2. Al final del día, limpie todas las superficies con un paño húmedo y tibio y un detergente suave, luego séquelas.
3. Retire, vacíe y limpie la gaveta receptora de grasa como se indica utilizando un detergente suave y agua.

**NOTA** Es mejor no dejar que la comida se cocine sobre la parrilla, puesto que el alimento que se acumula puede provocar adhesión y humo. Además, el carbón se puede acumular en la superficie de la parrilla y reducir la eficiencia de la cocción.

**Acumulación de carbón:** Un material de color negro que se forma sobre o cerca de la superficie de cocción. Generalmente, es una combinación de: agentes antiadherentes, aceites, partículas de alimentos, etc. que se han cocido en la superficie. Luego de un periodo de tiempo sin limpiar, educe el desempeño y el material puede comenzar a descascararse. Cuando esto sucede, siga los procedimientos de "Limpieza de carbón".

### Limpieza de carbón

Cuando se acumula carbón, use un producto para eliminarlo (seguro para superficies de aluminio) según las instrucciones provistas con el limpiador. Cuando el proceso esté completo, debe volver a sazonar la parrilla según las directrices de su compañía/corporación, o las instrucciones de sazonado de este manual.



## PRECAUCIÓN

**NO SUMERJA O DEJE LA UNIDAD EN EL AGUA.**

**NO LAVE CON MANGUERA LA UNIDAD, LA MESA O EL MOSTRADOR SI LA UNIDAD SE ENCUENTRA EN LA MESA O EN EL MOSTRADOR.**

**MANTÉNGALA ALEJADA DEL AGUA.**

**NO USE OBJETOS FILOSOS PARA ELIMINAR EL CARBÓN ACUMULADO.**



**NO USE HIELO EN LA SUPERFICIE DE COCCIÓN**

**ANTES DE LIMPIAR, ASEGÚRESE DE QUE LA UNIDAD ESTÉ APAGADA, DESCONECTADA Y NO ESTÉ DEMASIADO CALIENTE.**

**Aplique productos de limpieza que sean seguros para las superficies de hierro y aluminio.**

**NO SALPIQUE EL PANEL DE CONTROL FRONTAL.**

**NO SALPIQUE EL CONDUCTO FLEXIBLE QUE CONECTA LA PARTE SUPERIOR CON LA INFERIOR DE LA UNIDAD.**





# Pro-Max®

MODÈLE

Grils de table double face

Contrôles mécaniques et électroniques

## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DES GRILS DOUBLE FACE



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.



Rendez-vous sur :  
[www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx](http://www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx)  
pour obtenir le manuel d'installation et d'utilisation de cet appareil ainsi que 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, vous devez lire et comprendre toutes les instructions et les étiquettes associées à l'appareil préalablement à sa mise en service. Assurez-vous 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'heure et la température de l'appareil sont pré-réglées en usine selon les exigences du client. Si des ajustements sont requis, reportez-vous aux sections relatives à l'heure ou à la température dans ce manuel.

### INSTALLATION

1. Branchez l'appareil dans une prise consacrée à cet effet et vérifiez la plaque signalétique pour connaître les exigences de tension.
2. NE branchez PAS l'appareil dans une ligne de tension incorrecte. Cela endommagera l'appareil et annulera la garantie.
3. Chaque appareil a été correctement câblé et inspecté en usine pour fonctionner à la tension indiquée sur la plaque signalétique.
4. N'utilisez PAS l'appareil sans protection contre les brûlures (certains appareils uniquement)



**NE RELIEZ PAS L'APPAREIL À TOUT AUTRE TYPE DE COURANT, CAR CELA AVERTISSEMENT ENDOMMAGERA GRAVEMENT LA MACHINE.**

### ENTRETIEN ET RÉPARATIONS

Contactez l'usine, un représentant de service ou une entreprise de service locale pour le service ou l'entretien nécessaire.

Rendez-vous sur [www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx](http://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 :** 8 am to 4:30 p.m. Central Std Time

**Télécopie :** (314) 781-2714

**Courriel :** [customerservice@star-mfg.com](mailto:customerservice@star-mfg.com)

**Site Internet :** [www.star-mfg.com](http://www.star-mfg.com)

**Adresse postale:** Star Manufacturing International Inc.  
10 Sunnen Drive  
St. Louis, MO 63143  
U.S.A.

## TOUS LES APPAREILS

### Démarrage initial

Mettez l'appareil à niveau en utilisant les pieds réglables situés en dessous (ajustement d'environ 1/2 po).

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez-le et chauffez-le pendant environ 45 minutes. Le gril peut émettre une petite quantité de fumée lorsque les surfaces de cuisson atteignent 300-350 °F. Ne vous inquiétez pas, car la fumée provient des huiles associées au processus de fabrication et cessera lorsque le gril atteindra 400 °F. Le mieux est de l'installer dans une zone bien aérée.

### Culottage des surfaces de cuisson

#### Premier culottage

Suivez les directives de votre entreprise/société pour culotter les surfaces de cuisson ou :

1. Réglez le gril à 300 °F (n° 5 pour les appareils mécaniques) et laissez-le allumé pendant que vous passez aux trois étapes suivantes.
2. Brossez les surfaces de cuisson avec un agent de démoulage **SANS SEL**. Si vous utilisez un agent en aérosol, commencez par l'appliquer dans une tasse, puis brossez la surface de cuisson.
3. Laissez poser pendant 20 minutes et essuyez à l'aide d'un chiffon chaud et humide.

#### Culottage quotidien

Le gril ne requiert pas un important culottage lorsqu'il est utilisé. Dans la majorité des cas, le fait de brosser une légère couche d'agent de démoulage **SANS SEL** le matin et occasionnellement tout au long de la journée suffira à éviter l'adhérence. Il n'est pas nécessaire de pulvériser avant chaque grillade.

## FONCTIONNEMENT DU CONTRÔLE MANUEL DE LA TEMPÉRATURE

### Instructions d'utilisation

1. Allumez l'appareil en positionnant le commutateur sur la fonction MARCHE. L'indicateur de CHAUFFE restera allumé jusqu'à ce qu'il atteigne la température de fonctionnement. Le temps de chauffe lors du démarrage initial est d'environ 30 minutes. Lorsque l'appareil atteint la température de fonctionnement, l'indicateur de chauffe s'éteint.
2. Placez le produit sur la surface de cuisson inférieure de l'appareil et fermez les couvercles.
3. **Minuteur uniquement :**  
Appuyez sur le bouton PROGRAMME pour démarrer, le temps affiché diminuera progressivement jusqu'à « 0 » où l'appareil émettra un bip. Pour arrêter le bip, appuyez de nouveau sur le bouton PROGRAMME.
4. Soulevez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le premier cran et retirez les aliments. À l'aide d'une spatule, grattez les résidus dans le bac de récupération de la graisse.  
**REMARQUE :** Vous pouvez utiliser des ustensiles métalliques, cependant, vous prolongerez la durée de vie de la surface de cuisson en utilisant des ustensiles non métalliques.
5. Éteignez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

### Réglage de la température

Le bouton de contrôle du thermostat est utilisé pour régler la température selon vos exigences. Dans la plupart des modèles, le point de consigne maximum est de 550 °F (288 °C) et le point de consigne minimum est de 175 °F (79 °C). Pour obtenir des informations spécifiques sur votre appareil, rendez-vous sur [www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx](http://www.star-mfg.com/scripts/manuals.aspx) et téléchargez votre manuel. *Reportez-vous aux réglages du bouton.*

### Réglage du bouton standard

Position du bouton	Temp. approx.
<b>1-2</b>	175°F / 79°C
<b>3</b>	200°F / 93°C
<b>4</b>	250°F / 121°C
<b>5</b>	300°F / 148°C
<b>6</b>	350°F / 176°C
<b>7</b>	400°F / 204°C
<b>8</b>	450°F / 232°C
<b>9</b>	500°F / 260°C
<b>10</b>	550°F / 287°C

### Réglage du minuteur

*(modèles dotés d'un minuteur uniquement)*

(9 MIN. 59 S. MAX)

Le minuteur peut être préréglé en usine. Si des modifications sont requises, suivez ces étapes simples :

1. Pour augmenter le temps, appuyez sur le bouton (HAUT) et maintenez-le enfoncé.  
Vous pouvez maintenant utiliser le bouton Début/Fin pour augmenter le temps de cuisson.
2. Pour diminuer le temps, appuyez sur le bouton (BAS) et maintenez-le enfoncé.  
Vous pouvez maintenant utiliser le bouton Début/Fin pour diminuer le temps de cuisson.

### Commutateur Marche/Arrêt

*(Modèles dotés d'un minuteur uniquement)*

Le commutateur permet de démarrer et d'arrêter l'appareil. Le commutateur comporte trois positions :

Avec le commutateur en position **HAUT**, les plaques supérieure et inférieure chaufferont.

Avec le commutateur en position **CENTRALE**, aucune des plaques ne chauffera.

Avec le commutateur en position **BAS**, seule la plaque inférieure chauffera.

### Instructions d'utilisation

1. Le numéro du programme et l'écran clignoteront pour indiquer que l'appareil électronique chauffe. Lorsque la température pré-réglée est atteinte, le témoin de chauffe, l'écran et l'indicateur lumineux du programme cesseront de clignoter, puis suivront 3 bips.
2. Placez le produit sur la surface de cuisson inférieure de l'appareil et fermez les couvercles.
3. **Modèles dotés d'un minuteur électronique uniquement :** Appuyez sur le bouton PROGRAMME et laissez le temps affiché diminuer progressivement jusqu'à « 0 » jusqu'à ce que l'appareil émette un bip. Pour arrêter le bip, appuyez de nouveau sur le bouton PROGRAMME.
4. Soulevez le couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche dans le premier cran et retirez les aliments. À l'aide d'une spatule, grattez les résidus dans le bac de récupération de la graisse.  
**REMARQUE :** Vous pouvez utiliser des ustensiles métalliques, cependant, vous prolongerez la durée de vie de la surface de cuisson en utilisant des ustensiles non métalliques.
5. Éteignez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.

### Température :

Vous pouvez visualiser la température réelle des unités en appuyant sur le bouton temp.

### APPAREILS À DOUBLE COUVERCLE

#### Pour programmer le temps et la température :

1. Appuyez sur le bouton « TEMP » et maintenez-le enfoncé (la température réelle s'affiche).
2. Tout en appuyant sur le bouton « TEMP », appuyez sur n'importe quel bouton de programme sur la gauche et maintenez-le enfoncé pendant une seconde. Le voyant situé au-dessus du numéro du programme s'allumera et l'écran affichera « \_\_\_\_ ». Entrez la séquence du code de sécurité à quatre chiffres : 4, 3, 2, 1. Le code de sécurité ne s'affichera pas sur l'écran. Une fois la bonne séquence saisie, le temps pré-réglé s'affichera et le voyant de ce programme commencera à clignoter.
3. Définissez le temps souhaité avec les boutons « + ou - ».
4. **Appuyez** sur le bouton « TEMP » pour enregistrer le temps.
5. La température pré-réglée va maintenant s'afficher.
6. Définissez la température souhaitée pour ce programme à l'aide des boutons « + ou - ».
7. **Appuyez** sur le bouton « TEMP » pour enregistrer la température et sortir du mode de programmation de ce programme. Le voyant s'arrêtera de clignoter, mais restera allumé.
8. **Appuyez** sur n'importe quel autre bouton du programme dans les 15 secondes pour continuer la programmation sans ressaisir le code de sécurité.
9. Lors de la programmation d'un programme (le voyant clignote), si aucune donnée n'est reçue dans les 15 secondes, l'appareil retournera à son fonctionnement normal et le code de sécurité devra être ressaisi.

**REMARQUE :** Le réglage de la température se fait uniquement avec les boutons situés à gauche. Les paramètres de temps programmés sur les boutons de gauche seront également programmés sur le côté droit. Consultez la section suivante pour modifier le temps sur le côté droit uniquement. Chaque changement de programmation doit être enregistré en appuyant sur le bouton TEMP!

### Côté droit (minuteur uniquement) :

1. Pour changer le temps à droite, appuyez sur le bouton TEMP et maintenez-le enfoncé, puis faites de même avec n'importe quel bouton du programme situé à droite pendant une seconde. Le voyant situé au-dessus du bouton de programme s'allumera et l'écran de droite affichera « \_\_\_\_ ». Entrez la séquence du code de sécurité à quatre chiffres : 4, 3, 2, 1. Le code de sécurité ne s'affichera pas sur l'écran. Une fois la bonne séquence saisie, le temps pré-réglé s'affichera et le voyant de ce programme commencera à clignoter.
2. Définissez le temps avec les boutons « + ou - ».
3. **Appuyez** sur le bouton TEMP pour enregistrer le temps.
4. Le voyant s'arrêtera de clignoter, mais restera allumé.
5. **Appuyez** sur n'importe quel autre bouton du programme dans les 15 secondes pour continuer la programmation sans ressaisir le code de sécurité.
6. Lors de la programmation d'un programme (le voyant clignote), si aucune donnée n'est reçue dans les 15 secondes, l'appareil retournera à son fonctionnement normal et le code de sécurité devra être ressaisi.

### APPAREILS À COUVERCLE SIMPLE

#### Pour programmer le temps et la température :

1. Appuyez sur TEMP et maintenez le bouton enfoncé (la température réelle s'affiche).
2. Tout en appuyant sur TEMP, appuyez sur n'importe quel bouton de programme sur la gauche et maintenez-le enfoncé pendant une seconde. Le voyant situé au-dessus du numéro du programme s'allumera et l'écran affichera « \_\_\_\_ ». Entrez la séquence du code de sécurité à quatre chiffres : 4, 3, 2, 1. Le code de sécurité ne s'affichera pas sur l'écran. Une fois la bonne séquence saisie, le temps pré-réglé s'affichera et le voyant de ce programme commencera à clignoter.
3. Définissez le temps souhaité à l'aide des boutons « 3 » pour augmenter et « 4 » pour diminuer.
4. **Appuyez** sur le bouton TEMP pour enregistrer le temps.
5. Les réglages de température inférieur et supérieur peuvent maintenant être programmés.
6. Le réglage de température inférieur pour le commutateur sélectionné s'affiche maintenant.
7. Changez le réglage de température inférieur à l'aide des boutons « 3 » pour augmenter et « 4 » pour diminuer. **Appuyez** sur le bouton « TEMP » lorsque le réglage désiré s'affiche.
8. Le réglage de température supérieur pour le commutateur sélectionné s'affiche maintenant.
9. Changez le réglage de température supérieur à l'aide des boutons « 3 » pour augmenter et « 4 » pour diminuer. **Appuyez** sur le bouton « TEMP » lorsque le réglage désiré s'affiche.
10. **Appuyez** sur n'importe quel autre bouton du programme dans les 15 secondes pour continuer la programmation sans ressaisir le code de sécurité.

## TOUS LES APPAREILS

### Nettoyage

Commencez le nettoyage en utilisant les procédures opérationnelles au sein de votre organisation ou suivez les étapes ci-dessous :

1. Si des particules adhèrent à la surface de cuisson pendant la journée, grattez-les avec une spatule.
2. À la fin de la journée, nettoyez toutes les surfaces avec un chiffon chaud et humide associé à un détergent doux, puis séchez.
3. Retirez, videz et nettoyez le tiroir de récupération de la graisse, si nécessaire, avec un détergent doux et de l'eau.

**REMARQUE :** Il est recommandé de ne pas laisser d'aliments cuits sur le grill, car l'accumulation de résidus sur le grill augmente l'adhérence et la fumée. De plus, du carbone peut s'accumuler sur la surface du grill et réduire l'efficacité de la cuisson.

**Accumulation de carbone :** Une matière noire qui se forme sur ou à proximité de la surface de cuisson. Il s'agit généralement d'une combinaison d'agents de démoulage, d'huiles, de particules alimentaires, etc. ayant cuit sur la surface. Au bout d'un certain temps sans nettoyage, ces éléments réduisent les performances et le matériel peut commencer à s'écailler. Dans ce cas, suivez les procédures relatives au « nettoyage du carbone ».

### Nettoyage du carbone

Lorsqu'une accumulation de carbone se produit, utilisez un agent d'élimination du carbone (sans risque pour les surfaces en aluminium) conformément aux instructions fournies avec le nettoyant. Une fois cette tâche terminée, vous devez reculotter le grill en suivant les procédures de votre entreprise/société ou les instructions de culottage contenues dans ce manuel.



## ATTENTION

**N'IMMERGEZ PAS L'APPAREIL OU NE LE LAISSEZ PAS TREMPER DANS DE L'EAU.**

**NE LAVEZ PAS L'APPAREIL AU JET NI LA TABLE/LE PLAN DE TRAVAIL SI L'APPAREIL SE TROUVE SUR LA TABLE/LE PLAN DE TRAVAIL.**

**GARDEZ L'APPAREIL LOIN DE L'EAU COURANTE.**

**N'UTILISEZ PAS D'OBJETS TRANCHANTS POUR RETIRER L'ACCUMULATION DE CARBONE.**



**N'UTILISEZ PAS DE GLACE SUR LA SURFACE DE CUISSON!**

**AVANT LE NETTOYAGE, ASSUREZ-VOUS QUE L'ALIMENTATION EST COUPÉE, QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ ET QU'IL N'EST PAS TROP CHAUD.**

**Appliquez uniquement des nettoyants sans risque pour les surfaces en aluminium et en fer.**

**N'ÉCLABOUSSEZ PAS LE PANNEAU DE CONTRÔLE AVANT!**

**N'ÉCLABOUSSEZ PAS LE CONDUIT FLEXIBLE QUI RELIE LE HAUT ET LE BAS DE L'APPAREIL.**