



Star Manufacturing  
International, Inc.

10 Sunnen Drive  
P.O. Box 430129  
St. Louis, MO 63143

001 800 807-9054  
001 314 781-2777  
www.star-mfg.com

001 800 396-2677 Fax  
001 314 781-2714 Fax

06.20.2005 / G

## STAR Sandwich-Grill Aufstellung, Einfetten und Reinigung

### Aufstellung

1. Packen Sie den Grill aus.
2. Lesen Sie die Installations- und Bedienungs-Anleitung mehrmals durch. Danach verräumen Sie diese an einen sicheren und leicht wieder zu findenden Ort für die Zukunft.
3. Wenn es auf den Grilloberflächen Flugrost hat, dann benützen Sie Stahlwolle oder eine Stahlbürste, um den Flugrost zu entfernen.
4. Reiben Sie die Aussenseiten sowie die Grilloberflächen mit einem weichen Tuch ab.
5. Stellen Sie den Grill an eine gut belüftete Stelle und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Danach schalten Sie das Gerät ein und den Temperaturknebel auf Pos. 8-9. Wenn Ihr Gerät über eine elektronische Kontrolle verfügt, dann stellen Sie ihn auf 250° C ein. Erlauben Sie dem Gerät die Öl- und Fettreste vom Zusammenbau zu verbrennen (dieses Öl wurde als Schutz gegen Flugrost auf den Oberflächen des Grills für den Transportes aufgetragen).
6. Das "Verbrennen" ist beendet, wenn das Gerät nicht mehr raucht, nach ca. 30 Minuten.
7. Bürsten Sie etwaige Rückstände von den Oberflächen der Grillflächen ab.
8. Lassen Sie den Grill abkühlen und platzieren Sie diesen danach an den dafür vorgesehenen Ort.

### Einfetten beim ersten Mal

1. Heizen Sie den Grill auf 170° C, während dem Sie die folgenden 3 Schritte durchführen.
2. Bepinseln Sie die Grilloberflächen mit einem pflanzlichen Antihaftöl (lebensmittelecht).
3. Lassen Sie dieses für 20 Minuten einwirken.
4. Reinigen Sie die Oberflächen mit einem weichen Tuch.

### Tägliches Einfetten

Der Grill benötigt während des normalen Gebrauchs wenig Öl. Meistens reicht eine leichte Antihaftölung am Morgen. Gelegentlich muss während des Tages etwas nachgefettet werden, um dem Anhaften des Grillgutes vorzubeugen. Ein Einfetten vor jedem Grillvorgang ist nicht notwendig.

### Tägliche Reinigung

1. Um Grillreste auf den Oberflächen während des Tages zu entfernen, benützen Sie einen Grillspachtel.  
**Bitte beachten:** Es ist sehr wichtig, dass die Grilloberflächen immer sauber sind und keine Essensreste haften bleiben, die sich negativ auf das Grillieren auswirken können. Das Grillgut bleibt kleben und es entsteht beim Grillieren Rauch. Zusätzlich dazu entsteht aus den Essensresten Kohle, die ein effizientes Grillieren nicht mehr zulässt.
2. Am Ende des Arbeitstages, nachdem der Grill abgekühlt ist, müssen alle Aussenseiten des Grills mit einem weichen, feucht-warmen Tuch und einem milden Reinigungsmittel gereinigt werden. Danach muss das Gerät sofort mit einem Tuch getrocknet werden.

### Reinigung nach Anbrennen

Wenn es an- und eingebrannte Essensreste gibt, benützen Sie ein spezielles Reinigungsmittel hierfür und verwenden Sie dieses nach den auf dem Reiniger angebrachten Instruktionen. Wenn die Grilloberflächen wieder sauber sind, müssen Sie diese wieder gut einfetten wie in der "Einfetten beim ersten Mal" beschrieben wurde.

**Bitte beachten Sie auch Ihre Installations- und Bedienungs-  
Anleitung für weitere Informationen über den täglichen Betrieb.**



Ask for Quality and Performance by Name...Star and Holman  
Commercial Gas and Electric Equipment for the Foodservice Industry.